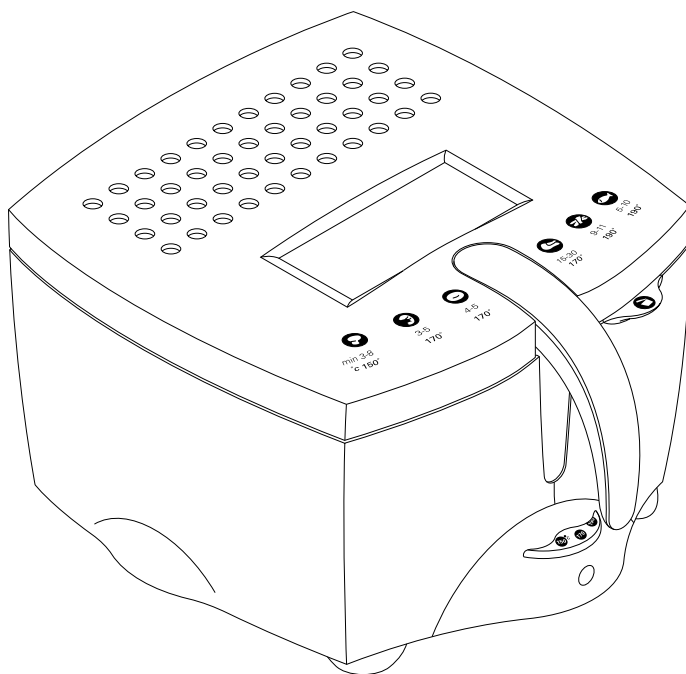


KENWOOD



DF260 series

English 2 - 4

Português 5 - 7

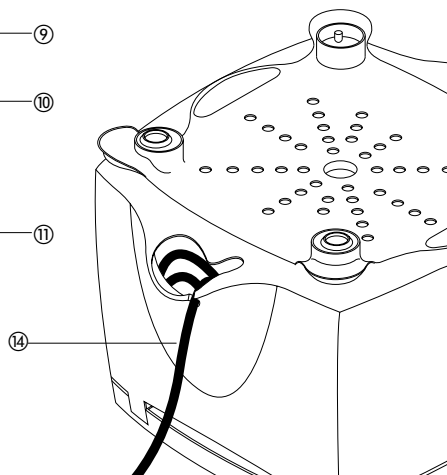
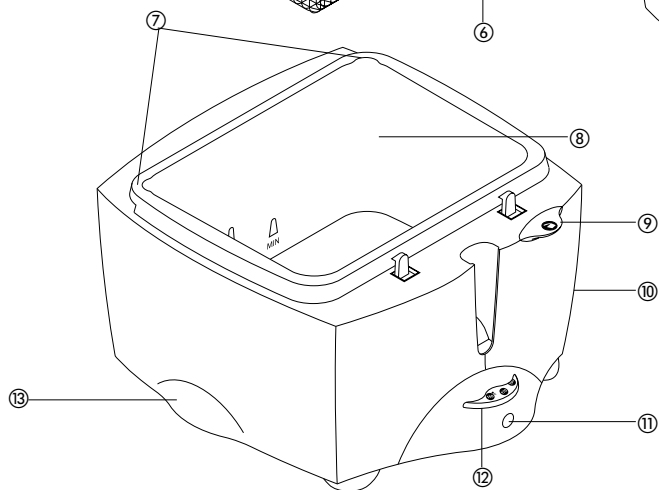
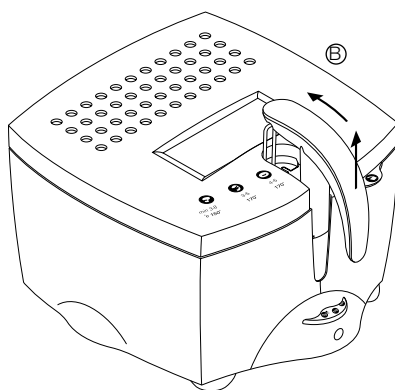
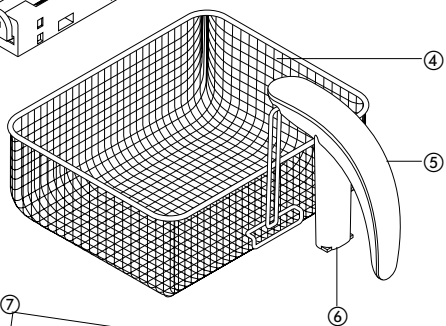
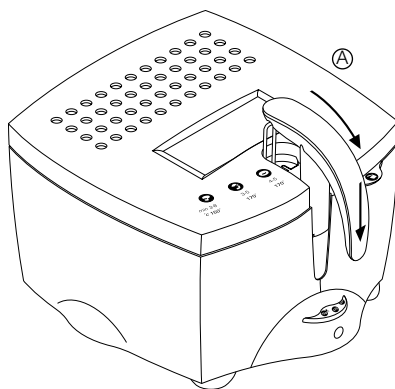
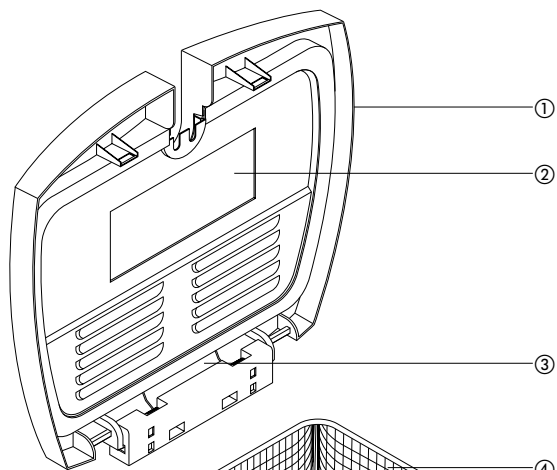
Español 8 - 10

Türkçe 11 - 13

Polski 14 - 16

Ελληνικά 17 - 19

عربي ٢٢ - .٢



know your Kenwood deep fryer

safety

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Place excess cord in cord storage area at the back of the fryer.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- **Always unplug the fryer after use.**

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the fryer.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 4 Use the cord storage at the back of the fryer to store any excess cord ⑭.

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② viewing window
- ③ condensation trap
- ④ rise and fall basket
- ⑤ handle
- ⑥ handle stem
- ⑦ pouring spouts
- ⑧ fixed bowl
- ⑨ lid release
- ⑩ body
- ⑪ temperature light
- ⑫ temperature control
- ⑬ carrying handles
- ⑭ cord storage

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release ⑨ down to open the lid. Then lift the lid off.
- 2 Lift up the handle and remove the basket.

to assemble and use

- 1 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
 - 2 Insert the basket, then close the lid.
 - 3 Plug in and select the required temperature ⑫.
 - 4 The light goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil ④. **Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
 - 5 When ready, raise the basket until the handle stem ⑥ rests securely ⑤. Allow the food to drain before opening the lid.
- To re-use oil, allow to cool then pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
 - **Always unplug the fryer after use.**

hints

- We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. A good quality solid fat may also be used. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or fat and do not use olive oil, butter or margarine as they will smoke or bubble over.
- Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
- Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
- Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
- Before frying battered food, drain off excess batter.
- To make chips, cut the potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before cooking. For best results use dry floury textured potatoes i.e. King Edwards or Maris Piper.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8 - 10 uses.
- Shake off any excess ice before frying frozen foods.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1 Kg/2 lb 3 oz
- **frozen chips** 800g/2 lb

oil and fat capacities

- **maximum oil** 2 litres/3 ½ pints
- **minimum oil** 1.5 litres/2 pints 13 fl.oz.
- **maximum solid fat** 1.8kg/4lb 3oz
- **minimum solid fat** 1.4kg/3lb 3oz

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug the fryer before cleaning.

fryer body/fixed bowl

- Fryer outer body - wipe with a damp cloth and dry thoroughly. **Never put it in water.**
- Inner bowl - after each use, fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

lid

- After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.

basket

- After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a stiff brush.
- The lid and basket can alternatively be washed in your dishwasher.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your fryer or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your fryer.

recipes

swedish meat balls

oil temperature required 150°C

ingredients

- 200g (8oz) minced beef
- 200g (8oz) minced pork
- 25g (1oz) butter
- 25g (1oz) onion - finely chopped
- 50g (2oz) white breadcrumbs
- 1 egg
- 125ml ($\frac{1}{4}$ pt) milk
- 5ml (1 tsp) salt
- pinch of pepper

method

- 1 Melt the butter in a pan and fry the onions until soft.
- 2 Add the remaining ingredients and mix until smooth.
- 3 Shape the mix into 2.5cm (1 in) balls using floured hands.
- 4 Heat the oil and fry for 5 - 6 minutes.

Serves 6

chicken Kiev

oil temperature required 170°C

ingredients

- 50g (2oz) butter
- 2.5ml ($\frac{1}{2}$ tsp) garlic powder
- 5ml (1tsp) chopped parsley
- 2 chicken breasts
- wooden cocktail sticks
- 1 egg
- 25g (1oz) flour seasoned with salt and pepper
- 25g (1oz) white breadcrumbs

method

- 1 Mix together the butter, garlic powder and parsley and roll into 2 log shapes.
- 2 Skin and bone the chicken breasts and flatten out.
- 3 Place a roll of the butter mix into each breast and roll up the breast, fold in the ends so that the butter is enclosed. Secure with a cocktail stick.
- 4 Beat the egg and dip the chicken pieces into the egg. Make sure that the chicken is fully coated with the egg.
- 5 Coat the chicken with flour and then roll in the breadcrumbs. Chill for at least 1 hour before frying.
- 6 Heat the oil and fry the chicken for 15 - 20 minutes. Ensure that you remove the cocktail sticks before serving.

basic batter for coating

oil temperature required 190°C

- suitable for coating fish, meat, vegetables and fruit.

ingredients

- 125g (5oz) plain flour
- pinch of salt
- 10ml (2tsp) baking powder
- 170ml (7fl oz) liquid (water, milk, beer or cider)

method

- 1 Place the flour, salt and baking powder in a bowl.
- 2 Make a well in the centre and add half the liquid and mix well. Then add the remaining liquid.
- 3 If the batter is left to stand, mix again before use.
- 4 Dip the food in flour seasoned with salt and pepper before coating with batter.
- 5 Lower the basket before adding the food to prevent the batter sticking to the basket.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

conheça a sua fritadeira Kenwood segurança

- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
- Mantenha as crianças afastadas durante e depois da utilização - a gordura continua quente por muito tempo.
- Nunca deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou dependurado de uma bancada pois uma criança poderá agarrá-lo e puxar a fritadeira para o chão. Coloque o excesso de cabo na área de arrumação do cabo nas costas da fritadeira.
- Nunca toque na tigela nem vase o óleo ou movimento a sua fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Após a limpeza, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes da utilização.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando ligada.
- Esta fritadeira não deve ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- Vigie as crianças pequenas para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Não utilize a fritadeira se notar algum dano no aparelho ou no cabo ou ficha. Mande-a verificar ou reparar: consulte "assistência técnica".
- Tenha cuidado com o vapor durante o cozinhado e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque a sua fritadeira sobre placas de fogão ou junto das mesmas.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- **Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.**

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da fritadeira.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Remova todo o material de embalagem.
- 2 Desmonte: veja "como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira".
- 3 Lave as peças: veja a secção "limpeza".
- 4 Coloque o excesso de fio na área de arrumação do fio nas costas da fritadeira ⑭.

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa amovível com filtro de rede permanente
- ② visor
- ③ colectador de vapor
- ④ cesto de elevar e baixar
- ⑤ pega
- ⑥ haste da pega
- ⑦ bicos para vaziar
- ⑧ taça fixa
- ⑨ dispositivo de libertação da tampa
- ⑩ corpo da fritadeira
- ⑪ luz indicadora da temperatura
- ⑫ controlo de temperatura
- ⑬ pegadas de transporte
- ⑭ arrumação do fio

como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira

como desmontar

- 1 Pressione o dispositivo de libertação da tampa ⑨ para abrir a tampa. Seguidamente retire a tampa.
- 2 Levante a pega e retire o cesto.

como montar e utilizar

- 1 Deite o óleo na fritadeira. O nível deve situar-se entre as marcas de "MAX" e "MIN".
 - 2 Introduza o cesto e feche a tampa.
 - 3 Ligue a ficha à tomada de corrente e seleccione a temperatura desejada ⑫.
 - 4 A luz desliga-se quando o óleo atinge a temperatura correcta para começar a fritar. Encha o cesto e baixe-o, introduzindo-o no óleo ④. **Não exceda as quantidades máximas de alimentos indicadas.** A luz acenderá e apagará, indicando que a fritadeira está a manter a temperatura.
 - 5 Quando os alimentos estiverem prontos, eleve o cesto até a haste da pega ⑤ ficar firmemente apoiada ⑥. Deixe os alimentos escorrer antes de abrir a tampa.
- Para reutilizar o óleo, deixe-o arrefecer e filtre-o através de uma musselina fina ou papel absorvente.
 - **Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.**

sugestões

- Recomendamos a utilização de um óleo de boa qualidade para fritura imersa, tal como óleo de milho ou de amendoim. Poderá também utilizar uma gordura sólida de boa qualidade. Poderá também utilizar outros óleos que sejam especificamente recomendados pelo fabricante para fritura imersa. Nunca misture óleos ou gorduras diferentes nem utilize azeite, manteiga ou margarina pois poderão produzir fumo ou borbulhar e transbordar.
- Os alimentos pré-cozinhados exigem uma temperatura mais elevada que os alimentos crus.
- Cozinhe bem os alimentos. O exterior poderá ter a aparência de pronto antes de o interior cozinhar.
- Mantenha óleo (arrefecido e filtrado) dentro da sua fritadeira, o seu aparelho estará assim pronto a utilizar. A tampa protege do pó.
- Antes de fritar alimentos envoltos em polme, escorra o excesso de polme.
- Para fazer batatas fritas, corte as batatas do mesmo tamanho para que friteem por igual. Passe-as por água e seque-as antes de as fritar.
- Para prolongar a vida da sua fritadeira, filtre o óleo após cada utilização e mude-o ao fim de 8 - 10 utilizações.
- Sacuda e remova excessos de gelo antes de fritar alimentos congelados.

capacidades máximas de alimentos

- **batatas frescas** 1 kg
- **batatas congeladas** 800g

capacidades de óleo e gordura

- **máximo de óleo** - 2 litros
- **mínimo de óleo** - 1,5 litros
- **máximo de gordura sólida** - 1,8 kg
- **mínimo de gordura sólida** - 1,4 kg

manutenção e limpeza

- **Nunca comece a limpar até o óleo ter arrefecido.**
- Desligue sempre a ficha da fritadeira da tomada antes de limpar o aparelho.

corpo da fritadeira/taça fixa

- Corpo exterior da fritadeira – limpe-o bem com um pano húmido e depois com um seco. **Nunca o mergulhe em água.**
- Taça interior – após cada utilização, encha-a de água quente com detergente e deixe a solução actuar por 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não abrasivo.

tampa

- Após cada utilização, retire-a e mergulhe-a em água quente com detergente por 20 minutos.

cesto

- Após cada utilização, retire-o e mergulhe-o em água quente com detergente por 20 minutos. A seguir utilize uma escova rija.
- A tampa e o cesto podem também ser lavados na máquina de lavar loiça.

assistência técnica e atendimento ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo estiver danificado, só deverá ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico de reparações autorizado pela KENWOOD.

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

- utilização da sua fritadeira ou
 - assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

receitas

bolas de carne suecas

temperatura do óleo 150°C

ingredientes

- 200 g de carne de vaca picada
- 200 g de carne de porco picada
- 25 g de manteiga
- 25 g de cebola finamente picada
- 50 g de pão branco ralado
- 1 ovo
- 125 ml de leite
- 5 ml (1 colher de chá) de sal
- uma pitada de pimenta

método

- 1 Derreta a manteiga numa caçarola e frite a cebola até estar macia.
- 2 Adicione os ingredientes restantes e misture-os até obter uma massa uniforme.
- 3 Molde a mistura, em bolas de 2,5 cm, com as mãos enfarinhadas.
- 4 Aqueça o óleo e frite as bolas por 5 - 6 minutos.
Receita para 6 pessoas.

galinha kiev

temperatura do óleo 170°C

ingredientes

- 50g de manteiga
- ½ colher de chá de alho em pó
- 1 colher de chá de salsa picada
- 2 peitos de galinha
- palitos de madeira
- 1 ovo
- 25g de farinha temperada com sal e pimenta
- 25g de pão branco ralado

método

- 1 Misture a manteiga, o alho em pó e a salsa e molde-os em dois rolos.
- 2 Retire a pele e os ossos aos peitos da galinha e espalme-os.
- 3 Coloque um rolo da mistura de manteiga sobre cada peito e levante e dobre as pontas da carne sobre a manteiga, envolvendo-a. Firme com um palito.
- 4 Bata o ovo e mergulhe os peitos de galinha no ovo. Certifique-se de que a galinha está completamente coberta de ovo.
- 5 Cubra a galinha de farinha e depois role-a no pão ralado. Refrigere por um mínimo de uma hora antes de fritar.
- 6 Aqueça o óleo e frite a galinha por 15 - 20 minutos.
Não se esqueça de retirar os palitos antes de servir.

massa simples para fritos (polme)

temperatura do óleo 190°C

- adequada para cobrir peixe, carne, legumes e fruta

ingredientes

- 125g de farinha sem fermento
- uma pitada de sal
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 170ml de líquido (água, leite, cerveja ou sidra)

método

- 1 Coloque a farinha, o sal e o fermento em pó numa tigela.
- 2 Faça uma cova no centro, adicione metade do líquido e misture bem. Depois adicione o líquido restante.
- 3 Se a massa for reservada por algum tempo, torne a misturá-la antes de a utilizar.
- 4 Mergulhe os alimentos na farinha temperada com sal e pimenta antes de os envolver na massa.
- 5 Baixe o cesto antes de adicionar os alimentos para impedir a massa de agarrar ao cesto.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

conozca su freidora Kenwood

seguridad

- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- Mantenga a los niños lejos durante y después del uso – el aceite sigue caliente durante largo tiempo.
- Nunca deje que el cable entre en contacto con superficies calientes ni que cuelgue de la mesa o del tablero – un niño podría agarrarlo y tirar la freidora. Recoja el exceso de cable en las clavijas que se encuentran en la parte trasera de la freidora.
- Nunca toque el bol, quite el aceite o mueva la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Después de limpiar, asegúrese de que todas las piezas estén bien secas antes del uso.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- Esta freidora no está destinada al uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea “servicio”.
- Tenga cuidado con el vapor mientras cocine y al abrir la tapadera.
- Nunca deje la freidora cerca o en las placas calientes de la cocina.
- Esta freidora es únicamente para uso doméstico.
- **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro eléctrico es el mismo que el indicado en la parte inferior de la freidora.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Desmonte: consulte “Desmontar, montar y usar su freidora”.
- 3 Lave las partes: ver “limpieza”.
- 4 Recoja el exceso de cable en el almacén para el cable que se encuentra en la parte trasera de la freidora (14).

conozca su freidora Kenwood

- ① tapa extraíble con filtro de rejilla permanente
- ② ventana de visualización
- ③ colector de condensación
- ④ cesta de subir y bajar
- ⑤ asidero
- ⑥ mango
- ⑦ picos para verter
- ⑧ bol fijo
- ⑨ liberador de la tapadera
- ⑩ cuerpo
- ⑪ luz de la temperatura
- ⑫ mando de la temperatura
- ⑬ asas
- ⑭ almacén para el cable

desmontar, montar y usar su freidora

desmontar

- 1 Apriete el liberador de la tapadera (9) para abrir la tapadera. A continuación levántela.
- 2 Levante el asidero y saque la cesta.

montar y usar

- 1 Vierta el aceite. El nivel tiene que estar entre las marcas “MAX” y “MÍN”.
 - 2 Introduzca la cesta y a continuación cierre la tapadera.
 - 3 Enchufe y elija la temperatura deseada (12).
 - 4 La luz se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura adecuada para empezar a freír. Llene la cesta y métala en el aceite (A). **No exceda la cantidad de alimentos máxima indicada.** La luz se encenderá y se apagará mientras que la freidora mantiene la temperatura.
 - 5 Cuando esté listo, levante la cesta hasta que el mango (6) quede bien sujeto (B). Deje escurrir los alimentos antes de abrir la tapadera.
- Para volver a utilizar el aceite, déjelo enfriar y después fíltrelo con una muselina o papel absorbente.
 - **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

consejos

- Recomendamos el uso de un aceite de buena calidad para freír, como el aceite de maíz o de cacahuete. También puede utilizarse una manteca sólida de buena calidad. Se podrán utilizar otros aceites para freír si los recomienda específicamente el fabricante. Nunca mezcle aceites o mantecas diferentes y no utilice aceite de oliva, mantequilla o margarina ya que sacará humo y salpicará todo.
- Los alimentos precocinados necesitan temperaturas más altas que los alimentos crudos.
- Cocine bien los alimentos. El exterior puede parecer que está hecho antes de hacerse el interior.
- Guarde la freidora con aceite (frío y colado), lista para volver a usar. La tapadera evita que entre polvo.
- Antes de freír comida rebozada, quite el exceso de rebozado.
- Para hacer patatas fritas, corte las patatas en trozos del mismo tamaño, así se freirán uniformemente. Límpielas y séquelas antes de cocinar.
- Para que su freidora le dure más, filtre el aceite después de cada uso y cámbielo después de haberlo utilizado 8-10 veces.
- Retire el exceso de hielo antes de freír alimentos congelados.

capacidad máxima de alimentos

- **patatas frescas** 1 kg
- **patatas congeladas** 800g

capacidad de aceite y manteca

- **aceite máximo** 2 litros
- **aceite mínimo** 1,5 litros
- **manteca sólida máxima** 1,8 kg
- **manteca sólida mínima** 1,4 kg

cuidado y limpieza

● Nunca empiece a limpiar hasta que el aceite sa haya enfriado.

- Desenchufe la freidora antes de limpiarla.

cuerpo de la freidora/bol fijo

- Cuerpo exterior de la freidora – pase un paño húmedo y seque bien. **Nunca lo sumerja en agua.**
- Bol interior – después de cada uso, llene con agua caliente con jabón y deje en remojo durante 20 minutos. A continuación utilice un detergente no abrasivo.

tapadera

- Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos.

cesta

- Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos. Luego utilice un cepillo duro.
- La tapadera y la cesta pueden lavarse también en el lavavajillas.

servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
 - servicio o asistencia técnica,
- Contacte con la tienda donde compró su freidora.

recetas

albóndigas suecas

temperatura necesaria del aceite 150°C

ingredientes

- 200 g de carne picada de ternera
- 200 g de carne picada de cerdo
- 25 g de mantequilla
- 25 g de cebolla, cortada muy fina
- 50 g de pan rallado blanco
- 1 huevo
- 125 ml de leche
- 5 ml (una cucharilla) de sal
- un pellizco de pimienta

método

- 1 Derriba la mantequilla y fría la cebolla hasta que esté blanda.
- 2 Añada el resto de los ingredientes y mezcle bien.
- 3 Dé forma a la mezcla haciendo bolas de 2,5 cm con las manos enharinadas.
- 4 Caliente el aceite y fría durante 5-6 minutos.
Para 6 personas

pollo kiev

temperatura necesaria del aceite 170°C

ingredientes

- 50g de mantequilla
- 2,5ml (½ cucharadita) de ajo en polvo
- 5ml (1 cucharadita) de perejil picado
- 2 pechugas de pollo
- palillos de madera de cocktail
- 1 huevo
- 25g de harina sazónada con sal y pimienta
- 25g de pan rallado

método

- 1 Mezcle la mantequilla, el polvo de ajo y el perejil y haga 2 rollos.
- 2 Pele y quite los huesos de las pechugas de pollo y aplástelas.
- 3 Coloque un rollo de la mezcla de mantequilla en cada pechuga y enrolle la pechuga, doble los extremos para que la mantequilla se quede encerrada. Coloque un palillo para sujetar.
- 4 Bata el huevo y unte las pechugas. Asegúrese de que estén bien cubiertas de huevo.
- 5 Cubra el pollo con harina y luego páselo por el pan rallado. Enfríelo durante por lo menos 1 hora antes de freírlo.
- 6 Caliente el aceite y fría el pollo durante 15 - 20 minutos. Acuérdesese de quitar los palillos antes de servir.

el rebozado básico

temperatura necesaria del aceite 190°C

- Sirve para rebozar pescado, carne, verduras y frutas.

ingredientes

- 125g de harina normal.
- Una pizca de sal
- 10ml (2 cucharaditas) de levadura
- 170ml de líquido (agua, leche, cerveza o sidra)

método

- 1 Ponga la harina, la sal y la levadura en un bol.
- 2 Haga un hueco en el centro y añada la mitad del líquido y mézclelo bien. Luego añada el resto del líquido.
- 3 Si deja reposar el rebozado, mézclelo de nuevo antes de usar.
- 4 Unte los alimentos en la harina sazónada con sal y pimienta antes de cubrirlos con el rebozado.
- 5 Baje la cesta antes de añadir los alimentos para evitar que se peguen a la cesta.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood fritözünüzü tanıyınız

güvenlik önlemleri

- Çanağı yağla doldurmadan önce aygıtın fişini prize takmayınız.
 - Aygıtı kullanırken ve kullandıktan sonra çocukları aygıtın çevresinde bulundurmayınız. Kızarmış yağ uzun bir süre sıcaklığını korur.
 - Elektrik kordonunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz ve elektrik kordonunun fritözü kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip fritözü düşürebilirler. Fazla elektrik kordonunu aygıtın arkasındaki kenete sarınız.
 - Hiçbir biçimde çanağa elle dokunmayınız. Yağ sıcak olduğu sürece fritözü biraz uzakta tutunuz ya da yağı başka bir kaba dökünüz.
 - Temizledikten sonra, tekrar kullanmaya başlamadan önce aygıtın tüm parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
 - Fritözü kullandığınız süre içinde başından ayrılmayınız.
 - Aygıtı küçük çocukların, çok yaşlı ve engelli kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullandırınız.
 - Küçük çocukların aygıtı dokunmalarına ve aygıtla oynamalarına dikkat ediniz.
 - Aygıtta, elektrik kordonunda ya da fişinde herhangi bir hasar varsa fritözü kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ve onarım yaptırınız. Bu konuda sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
 - Kapağı açtığınız sırada ve pişirme sırasında aygıttan çıkan buharla temas etmekten kaçınınız.
 - Fritözü fırının ısıtma halkaları gibi sıcak yüzeylere koymayınız ve bu tür sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
 - Bu fritöz yalnızca evde kullanım için üretilmiştir.
 - **Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prize çekiniz.**
- elektrik akımına bağlanması**
- Aygıtı çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtın altında gösterilen elektrik akımıyla aynı olduğundan emin olunuz.
 - Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın parçalarını sökünüz. Bu konuda sayfadaki 'fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi' bölümüne bakınız.
- 3 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda sayfadaki 'temizlik' bölümüne bakınız.
- 4 Kordon fazlasını sarmak için aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasını ⑭ kullanınız.

Kenwood fritözünüzün parçaları

- ① sabit tel filtreli çıkarılabilir kapak
- ② gözetleme penceresi
- ③ yoğunlaşma teknesi
- ④ yükseltip alçaltılabilir sepet
- ⑤ sap
- ⑥ sap desteği
- ⑦ dökme ağızları
- ⑧ sabit çanak
- ⑨ kapak açma çubuğu
- ⑩ gövde
- ⑪ ısı gösterge ışığı
- ⑫ ısı kumandası
- ⑬ taşıma tutamaçları
- ⑭ kordon sarma yuvası

fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi

parçaların sökülmesi

- 1 Kapağı açmak için kapak açma çubuğunu ⑨ aşağı itiniz. Arkasından kapağı açınız.
- 2 Sapı yukarı kaldırınız ve sepeti çıkarınız.

parçaların takılması ve kullanımı

- 1 Aygıtı yağ koyunuz. Dolduracağınız yağ miktarı, 'MAX' (AZAMI) ve MIN (ASGARI) işaretlerinin ortasında bir yerde olmalıdır.
- 2 Sepeti yerine yerleştiriniz ve arkasından kapağı kapatınız.
- 3 Aygıtın fişini prize takınız ve istediğiniz ısıya ayarlayınız ⑫.
- 4 Yağ, kızartma derecesine gelince ışık sönecektir. Kızartacağınız yiyecekleri sepete koyunuz ve sepeti yağa ⑧ batırınız. **Sepete önerilen miktardan fazla yiyecek doldurmayınız.** Aygıt ısısını koruduğu sürece ışık zaman zaman yanıp sönecektir.
- 5 Yiyecekleri kızarttıktan sonra sap desteği ⑥ yerine

sağlam olarak oturuncaya kadar ⑤ sepeti yukarı kaldırırsınız. Kapağı açmadan önce yiyeceğin süzülmesini bekleyiniz.

- Kullandığınız yağı tekrar kullanmak için yağın soğumasını bekleyiniz ve arkasından bir tülbent ya da soğurucu kağıt kullanarak yağı çanağa dökünüz.
- **Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prizden çekiniz.**

yararlı bilgiler

- Bol yağda kızartma yapmak için, mısır yağı ya da fıstık yağı gibi nitelikli yağ kullanmanızı öneririz. Nitelikli katı yağlar da kullanılabilir. Başka tür yağlar kullanmak isterseniz, üreticiye danışınız. Değişik türden yağları bir arada kullanmayınız. Margarin, tereyağı ya da zeytinyağı kullanmayınız. Çünkü, bu yağlar duman çıkarır ya da kabarcıklaşır.
- Pişmiş yiyecekler, pişmemiş yiyeceklerden daha yüksek ısıda pişirilmeli ya da kızartılmalıdır.
- Yiyeceklerin tamamen pişmiş olmasına dikkat ediniz. Yiyeceğin dışı içinden daha önce pişer. Bu yüzden dikkatli olunuz.
- Kullanmaya başlamadan önce yağı soğumuş olsun olmasın fritözde tutunuz. Fritözün kapağını toz girmemesi için kapalı tutunuz.
- Sulu hamur yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce aygıttaki fazla olan sulu hamurlu yiyecekleri boşaltınız.
- Parmak patates yapmak için patatesleri aynı boyda ve düzgün olarak kesiniz. Böylece yoğun olarak kızarmalarını sağlamış olursunuz. Kızartmaya başlamadan önce patatesleri durulayınız ve kurulayınız.
- Kızartıcınızın uzun ömürlü olması için yağı düzenli olarak süzgeçten geçiriniz. 8-10 kez kullanımdan sonra yağı değiştiriniz.
- Donmuş yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce üzerindeki fazla buzları silkeleyiniz.

azami içerik miktarları

- **taze çubuk patates için 1kg**
- **donmuş çubuk patates için 800g**

yağ ve katı yağ miktarları

- **azami yağ 2 litre**
- **asgari yağ 1,5 litre**
- **azami katı yağ 2,8kg**
- **asgari katı yağ 1,4kg**

bakım ve temizlik

- **Yağ soğumadan önce hiçbir biçimde temizlik işlemine başlamayınız.**
- Temizlemeye başlamadan önce aygıtın fişini her zaman prizden çekiniz.

gövde/sabit çanak

- Aygıtın dışını nemli bir bezle siliniz ve arkasından iyice kurulayınız. **Aygıtı hiçbir zaman suya batırmayınız.**
- Her kullanımdan sonra çanağın içine sıcak sabunlu su doldurunuz ve 20 dakika tutunuz. Arkasından aşındırıcı olmayan bir fırçayla temizleyiniz.

kapak

- Her kullanımdan sonra kapağı çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız.

sepet

- Her kullanımdan sonra sepeti çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız. Arkasından sert bir fırçayla fırçalayınız.
- Kapağı ve sepeti bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- Fritözün kullanımı, ek parça siparişi, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

yemek tarifleri

İsveç köftesi

gerekli yağ ısısı 150°C

içerikleril

- 200gr sığır kıyması
- 200gr domuz kıyması
- 25gr tereyağı
- 25gr ince dilimlenmiş soğan
- 50gr beyaz ekmek kırıntısı
- 1 yumurta
- 125ml süt
- 5ml (1 çay kaşığı) tuz
- bir tutam karabiber

pişirme yöntemi

- 1 Yağı bir tavada eritiniz ve soğanları yumuşak hale gelinceye kadar kızartınız
- 2 Diğer içerikleri katınız ve kıvamlı hale gelene kadar karıştırınız.
- 3 Elinizi unlayarak 2,5cm'lik köfte biçimi veriniz.
- 4 Yağı ısıtınız ve 5-6 dakika kızartınız.
6 kişiliktir.

kiev tarzı tavuk

gerekli yağ ısısı 170°C

içerikleril

- 50gr tereyağı
- 2,5ml (yarım çay kaşığı) toz sarımsak
- 5ml (1 çay kaşığı) kıyılmış maydanoz
- 2 tane tavuk göğsü
- ağaç kokteyl çubukları
- 1 yumurta
- 25gr tuz ve karabiber ilave edilmiş un
- 25gr beyaz ekmek kırıntısı

pişirme yöntemi

- 1 Tereyağı toz sarımsak ve maydanozu birbiri ile yoğurarak 2 rulo haline getiriniz.
- 2 Tavuk göğüslerinin derisini ve kemiklerini çıkarınız ve döverecek yassı hale getiriniz.
- 3 Her göğüs içerisine 1 tereyağ rulosu yerleştirilerek göğüsleri tereyağı tamamen içerisinde kalacak biçimde yuvarlayarak katlayınız ve kokteyl çubukları ile tutturunuz.
- 4 Yumurtayı çırpınız ve yuvarladığınız tavuk göğüslerini yumurtaya iyice batırınız.

- 5 Önce una bulayıp daha sonra ekmek kırıntıları ile kaplayınız. Kızartmadan önce en az 1 saat serin bir yerde bekletiniz.
- 6 Yağı ısıtınız. Tavuk göğüslerini 15 - 20 dakika süreyle kızartınız. Tavuk göğüslerini yemeye başlamadan önce kokteyl çubuklarını çıkarmayı unutmayınız.

bulama sulu hamur

gerekli yağ ısısı 190°C

- balık, et, sebze ve meyvelerin üstünü bulamak için kullanılır.

içerikleril

- 125gr sade un
- bir tutam tuz
- 10ml kabartma tozu
- 170ml sıvı (su, süt, bira ya da elma şarabı)

pişirme yöntemi

- 1 Unu, tuzu ve kabartma tozunu çanağa koyunuz.
- 2 Çanağın ortasına bir çukur açarak kullanacağınız sıvının yarısını dökünüz ve iyice karıştırınız. Arkasından geri kalan sıvıyı boşaltınız.
- 3 Hamur hemen kullanılmamışsa kullanmaya başlamadan önce tekrar karıştırınız.
- 4 Üzerini bulamak istediğiniz yiyeceği önce tuz ve karabiberle karıştırılmış una batırınız.
- 5 Sulu hamurun sepete yapışmaması için yiyeceği katmadan önce sepeli aşağıya doğru indiriniz.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

bezpieczeństwo

- Nigdy nie wkładaj wtyczki do gniazdka bez uprzedniego napełnienia miski olejem.
- Trzymaj dzieci z daleka podczas smażenia i później - tłuszcz długo jeszcze pozostanie gorący.
- Nigdy nie pozwalaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwisał z blatu kuchennego - dziecko może go złapać i ściągnąć frytkownicę. Owiń nadmiar sznura wokół zaczepów z tyłu frytkownicy.
- Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwaj frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Po oczyszczeniu frytkownicy upewnij się, że wszystkie jej części będą absolutnie suche przed ponownym użyciem.
- Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Małych dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się opiekaczem.
- Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur, wtyczka lub sama frytkownica są uszkodzone. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz "Servis".
- Uważaj na parę wydostającą się podczas smażenia i podczas otwierania pokrywy.
- Nigdy nie stawiaj frytkownicy blisko kuchenki elektrycznej ani na jej płycie.
- Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
- **Po użyciu frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.**

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem frytkownicy.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy".
- 3 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie".
- 4 Nadmiar sznura umieść w schowku z tyłu frytkownicy ⑭.

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① zdejmowana pokrywa ze stałym filtrem siatkowym
- ② okienko wziernika
- ③ pułapka na skropliny
- ④ podnoszenie i opuszczanie koszyka
- ⑤ rękojeść
- ⑥ sztywne obrzeże koszyka
- ⑦ dzióbki do zlewania oleju
- ⑧ miska stała
- ⑨ zwalnianie zatrasku pokrywy
- ⑩ korpus
- ⑪ kontrolka temperatury
- ⑫ regulacja temperatury
- ⑬ uchwyty do przenoszenia
- ⑭ schowek na sznur

rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy

jak rozbierać frytkownicę

- 1 Wciśnij zatrask pokrywy ⑨ aby otworzyć pokrywę; następnie zdejmij pokrywę.
- 2 Podnieś rękojeść i wyjmij koszyk.

jak zmontować frytkownicę i smażyć

- 1 Wlej olej. Poziom musi się znajdować między kreskami "MAX" i "MIN".
- 2 Włóż koszyk, następnie zamknij pokrywę.
- 3 Włóż wtyczkę i nastaw żadaną temperaturę ⑫.
- 4 Kontrolka zgaśnie, gdy olej dojdzie do wymaganej temperatury smażenia. Włóż żywność do koszyka i zanurz go w oleju ①. **Nie przekraczaj podanych maksymalnych ilości surowców.** Kontrolka będzie się zapalała i gasła, odpowiednio do utrzymywania temperatury przez frytkownicę.
- 5 Gdy żywność będzie gotowa, podnieś rękojeść ⑥, a sztywne obrzeże koszyka dobrze się oprze ③. Przed otwarciem pokrywki poczekaj, aż olej obcieknie z żywności.
- Aby użyć olej do następnego smażenia, poczekaj, aż ostygnie. Następnie przecedź go przez drobny muślin lub papierowy ręcznik.
- **Po użyciu frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.**

wskazówki

- Zalecamy stosować dobrej jakości olej do smażenia, np. kukurydziany lub arachidowy. Można też używać dobrej jakości tłuszczu twardego. Będą się również nadawały inne gatunki oleju, jeśli producent zaleca je do użycia we frytkownicy. Nigdy nie mieszaj różnych gatunków oleju lub tłuszczu i nie używaj oliwy z oliwek, masła ani margaryny, gdyż będą one dymiły lub wrząc wypływały z miski.
- Żywność wstępnie obrobiona cieplnie wymaga wyższej temperatury, niż produkty surowe.
- Smaż żywność na wskroś: z zewnątrz może wyglądać na usmażoną, choć w środku będzie jeszcze surowa.
- Trzymaj frytkownicę napełnioną olejem (ochłodzonym i przefiltrowanym), aby była gotowa do użycia. Pokrywa zabezpiecza olej przed kurzem.
- Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta.
- Aby smażyć frytki, pokrój ziemniaki na równe paski, aby się równo smażyły. Przed smażeniem opłucz i osusz.
- Aby przedłużyć trwałość swej frytkownicy, po każdym użyciu przefiltruj olej i wymień go po 8-10 smażeniach.
- Przed smażeniem żywności mrożonej otrząśnij z niej lód.

maksymalne pojemności żywności

- **frytki świeżo pokrajane** 1 kg
- **frytki mrożone** 800g

pojemności oleju i tłuszczu

- **olej maksimum** 2 l
- **olej minimum** 1,5 l
- **tłuszcz twardy maksimum** 1,8 kg
- **tłuszcz twardy minimum** 1,4 kg

pielęgnacja i czyszczenie

- **Nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki olej się nie ochłodzi.**
- Przed czyszczeniem frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

korpus frytkownicy/miska stała

- Zewnątrz frytkownicy - wytrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. **Nigdy nie zanurzaj korpusu w wodzie.**
- Miska wewnętrzna - po każdym użyciu napełnij gorącą wodą mydlaną i namocz na 20 minut;

następnie myj bez używania abrazyjnych środków czyszczących.

pokrywa

- Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut.

koszyk

- Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut. Następnie oczyść ostrą szczotką.
- Pokrywkę i koszyk można również myć w zmywarce do naczyń.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- w posługiwaniu się frytkownicą, lub
- serwisie lub naprawie - prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swej frytkownicy.

przepisy

szwedzkie gałki z mięsa

wymagana temperatura oleju: 150°C

składniki

- 20 dag mielonej wołowiny
- 20 dag mielonej wieprzowiny
- 2,5 dag masła
- 2,5 dag drobno posiekanej cebuli
- 5 dag tartej bułki
- 1 jajo
- 125 ml mleka
- 5 ml (1 łyżeczka) soli
- szczypta pieprzu

metoda

- 1 Stop masło na patelni i usmaż cebulę do miękkości.
- 2 Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj na gładką masę.
- 3 Kształtuj w omączonych dłoniach gałki o średnicy 2,5 cm.
- 4 Podgrzej olej i smaż przez 5-6 minut.
Wychodzi 6 porcji.

kotlety de volaille

wymagana temperatura oleju: 170°C

składniki

- 5dag masła
- 2,5ml (1/2 łyżki stołowej) czosnku w proszku
- 5ml (1 łyżka stołowa) posiekanej naci pietruszki
- 2 filety (piersi) z kurczęcia
- wykałaczki drewniane
- 1 jajko
- 2,5dag mąki z solą i z pieprzem
- 2,5dag tartej bułki (białej)

metoda

- 1 Wymieszaj razem masło, czosnek w proszku i pietruszkę; ukształtuj w dwa wałeczki.
- 2 Usuń skórę i kości z filetów, rozplaszcz ostrożnie.
- 3 Połóż na każdym filecie wałeczek masy maślanej, załóż brzegi i zwini w rulon tak, aby całkiem zamknąć masło. Zepnij wykałaczkami,
- 4 Rozmąć jajko i obtocz w nim filety. Zwróć uwagę, aby każdy filet był całkowicie otoczony jajkiem.
- 5 Obtocz filety w mące, a następnie panieruj w tartej bułce. Włóż do lodówki na co najmniej 1 godzinę przed smażeniem.
- 6 Podgrzej olej i smaż filety przez 15 - 20 minut.
Pamiętaj, aby przed podaniem wyjąć wykałaczki.

podstawowe ciasto naleśnikowe do obtaczania

wymagana temperatura oleju: 190°C

- służy do obtaczania ryb, mięsa, warzyw i owoców.

składniki

- 12,5dag mąki
- szczypta soli
- 10ml (2 łyżki) proszku do pieczenia
- 170ml płynu (wody, mleka, piwa lub jabłecznika)

metoda

- 1 Wsyp do miski mąkę, sól i proszek do pieczenia.
- 2 Zrób w środku dołek, dodaj połowę płynu i dobrze rozmieszaj. Następnie dodaj pozostały płyn.
- 3 Jeśli ciasto będzie odstawione na pewien czas, to przed użyciem znowu je wymieszaj.
- 4 Przed zanurzeniem żywności w cieście, obtocz ją w mące przyprawionej solą i pieprzem.
- 5 Przed włożeniem żywności do koszyka zanurz go w oleju, aby ciasto do niego nie przywierało.

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood ασφάλεια

- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα στο ρεύμα πριν γεμίσετε το δοχείο με λάδι.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και μετά διότι το λάδι παραμένει καυτό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ν' ακουμπάει σε θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από την άκρη του πάγκου εργασίας, διότι μπορεί να το πιάσει κάποιο παιδί και να τραβήξει τη φριτέζα κάτω. Τοποθετήστε το καλώδιο που περισσεύει μέσα στο χώρο αποθήκευσης που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Δεν πρέπει ποτέ να αγγίζετε το δοχείο λαδιού, να αφαιρείτε λάδι ή να μετακινείτε τη φριτέζα όσο το λάδι είναι καυτό.
- Έπειτα από τον καθαρισμό και πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα σας μόνη της όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή αδύναμα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα εάν υπάρχει κάποια βλάβη σ' αυτήν, στο καλώδιο ή στο φις τροφοδοσίας. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε την: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο "σέρβις".
- Προσέξτε τον ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και την ώρα που ανοίγετε το καπάκι.
- Δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείτε τη φριτέζα κοντά ή επάνω σε καυτά μάτια ηλεκτρικής κουζίνας.
- Η φριτέζα αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- **Μετά τη χρήση αποσυνδέετε πάντοτε τη φριτέζα από το ρεύμα.**

πριν συνδέσετε τη μηχανή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της φριτέζας σας.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αποσυναρμολόγηση: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο "αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας".
- 3 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε σχετικά το κεφάλαιο "καθαρισμός".
- 4 Χρησιμοποιήστε το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της φριτέζας για να τοποθετήσετε το καλώδιο που τυχόν περισσεύει ⑭.

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- ① αποσπώμενο καπάκι με μόνιμο φίλτρο πλέγματος
- ② θυρίδα παρακολούθησης
- ③ παγίς συμπίκνωσης
- ④ καλάθι ανύψωσης/βύθισης
- ⑤ λαβή
- ⑥ στέλεχος λαβής
- ⑦ σωλήνες εκροής
- ⑧ σταθερός κάδος
- ⑨ κομβίο αποδέσμευσης καπακιού
- ⑩ κυρίως σώμα
- ⑪ λυχνία θερμοκρασίας
- ⑫ έλεγχος θερμοκρασίας
- ⑬ χειρολαβές μεταφοράς
- ⑭ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας

για να αποσυναρμολογήσετε

- 1 Πιέστε το κομβίο αποδέσμευσης καπακιού ⑨ προς τα κάτω ώστε να ανοίξετε το καπάκι. Στη συνέχεια βγάλτε το καπάκι.
- 2 Σηκώστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε το καλάθι.

για να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε

- 1 Τοποθετήστε το λάδι. Η στάθμη του πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων "MAX" και "MIN".
- 2 Εισαγάγετε το καλάθι και κλείστε το καπάκι.
- 3 Συνδέστε στο ρεύμα και επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία ⑫.
- 4 Η λυχνία σβήνει όταν το λάδι αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία ώστε να αρχίσει το τηγάνισμα. Πληρώστε το καλάθι και βυθίστε το στο λάδι ④. **Μην υπερβαίνετε την αναγραφόμενη μέγιστη ποσότητα τροφής.** Η λυχνία κατά διαστήματα θα ανάβει και θα σβήνει, προς

επιβεβαίωση ότι η φριτέζα διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία.

- 5 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, σκηκώστε το καλάθι έως ότου το στέλεχος της λαβής ⑥ σταθεροποιηθεί ⑤ . Προτού ανοίξετε το καπάκι, αφήστε το φαγητό να στραγγίσει.
- Για να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι, αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια σουρώστε το με ύφασμα ή απορροφητικό χαρτί.
 - **Μετά τη χρήση αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα.**

χρήσιμες συμβουλές

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε κάποιο καλής ποιότητας λάδι για τηγάνισμα, όπως για παράδειγμα καλαμποκέλαιο ή σπορέλαιο. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε και καλής ποιότητας στερεό μαγειρικό λίπος. Χρησιμοποιήστε άλλου είδους λάδι μόνο εάν ο κατασκευαστής του το προτείνει ειδικά για τηγάνισμα. Μην αναμίξετε ποτέ διαφορετικού τύπου λάδια ή μαγειρικά λίπη και μη χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη διότι δημιουργούν καπνό και φυσαλίδες.
- Τα προμαγειρευμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες από τα ωμά τρόφιμα.
- Τηγανίστε τα τρόφιμα καλά. Το εξωτερικό μέρος μπορεί να δείχνει έτοιμο ενώ το εσωτερικό μέρος δεν έχει τηγανιστεί ακόμα.
- Φυλάξτε τη φριτέζα σας γεμάτη με λάδι (κρύο και στραγγισμένο), έτοιμη για χρήση. Το καπάκι προφυλάσσει από τη σκόνη.
- Πριν να μαγειρέψετε προμαγειρευμένα τρόφιμα σε κουρκούτι, στραγγίστε το πλεονάζον λίπος.
- Για να φτιάξετε πατατάκια, κόψτε τις πατάτες ομοιόμορφα ώστε να τηγανιστούν επίσης ομοιόμορφα. Πριν από το τηγάνισμα, ξεπλύνετε τις και στεγνώστε τις.
- Για να παρατείνετε το χρόνο ζωής της φριτέζας σας φιλτράρετε το λάδι μετά από κάθε χρήση και αλλάζετε το κάθε 8 - 10 χρήσεις.
- Πριν τηγανίσετε καταψυγμένη τροφή, τινάξτε οιοδήποτε στρώμα πάγου έχει τυχόν σχηματιστεί.

μέγιστη χωρητικότητα σε τρόφιμα

- **νωπές πατάτες για τηγάνισμα** 1 κιλά
- **κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα** 800gr

χωρητικότητες λίπους και λαδιού

- **μέγιστη λαδιού** 2 λίτρα
- **ελάχιστη λαδιού** 1.5 λίτρα
- **μέγιστη στερεού λίπους** 1.8 κιλά
- **ελάχιστη στερεού λίπους** 1.4 κιλά

φροντίδα και καθαρισμός

- **Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρχίσετε το καθάρισμα πριν να κρυώσει το λάδι.**

- Πριν από τον καθαρισμό, η φριτέζα θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέεται από το ρεύμα.

κυρίως σώμα φριτέζας/σταθερός κάδος

- Εξωτερικά: σκουπίστε με στεγνό ύφασμα και στεγνώστε προσεκτικά. Ποτέ μην εμβαπτίζετε σε νερό.
- Εσωτερικά: έπειτα από κάθε χρήση, πληρώστε με καυτό νερό και σαπούνι και αφήστε να μουλιάσει για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μη διαβρωτικό καθαριστικό.

καπάκι

- Μετά από κάθε χρήση αφαιρέστε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά ώστε να μουλιάσει.

καλαθάκι

- Μετά από κάθε χρήση αφαιρέστε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε ένα μαλακό καθαριστικό.
- Το καπάκι και το καλάθι μπορούν εναλλακτικά να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της φριτέζας ή
 - την συντήρηση και επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτέζα σας.

συνταγές

σουηδικά κεφτεδάκια

απαιτούμενη θερμοκρασία λαδιού 150°C

υλικά

- 200gr (8oz) μοσχάρι κιμά
- 200gr (8oz) χοιρινό κιμά
- 25gr (1oz) βούτυρο
- 25gr (1oz) ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 50gr (2oz) τρίμμένο λευκό ψωμι
- 1 αυγό
- 125ml (1/4 pt) γάλα
- 5ml (1 κουταλάκι του γλυκού) αλάτι
- λίγο πιπέρι

μέθοδος

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι και τηγανίστε τα κρεμμύδια μέχρις ότου να μαλακώσουν.
- 2 Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά και αναμίξτε τα μέχρις ότου να σχηματισθεί ένα ομοιόμορφο μίγμα.
- 3 Αλευρώστε τα χέρια σας και πλάστε κεφτεδάκια περίπου 2,5cm (1 in) το καθένα.
- 4 Ζεστάνετε το λάδι και τηγανίστε τα κεφτεδάκια για 5-6 λεπτά.
Ποσότητα για 6 άτομα

κοτόπουλο κιέβου

απαιτούμενη θερμοκρασία λαδιού 170°C

υλικά

- 50gr (2oz) βούτυρο
- 2.5ml (1/2 κουταλάκι γλυκού) σκόρδο σε σκόνη
- 5ml (1 κουταλάκι γλυκού) ψιλοκομμένο μαϊντανό
- 2 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου
- ξύλινες οδοντογλυφίδες
- 1 αυγό
- 25gr (1oz) μίγμα αλευριού με αλάτι και πιπέρι
- 25gr (1oz) λευκή τριμμένη φρυγανιά

μέθοδος

- 1 Αναμίξτε το βούτυρο με τη σκόνη σκόρδου και το μαϊντανό και πλάστε το μίγμα σε δύο μακριές λωρίδες.
- 2 Αφαιρέστε τα κόκαλα και την πέτσα από τα φιλέτα κοτόπουλου και απλώστε τα.
- 3 Τοποθετήστε μια λωρίδα από το μίγμα βουτύρου σε κάθε στήθος και τυλίξτε το. Διπλώστε τις άκρες του στήθους προς τα μέσα ώστε να εσωκλείεται το μίγμα και στερεώστε το φιλέτο διπλωμένο με μια οδοντογλυφίδα.

- 4 Χτυπήστε το αυγό και βυθίστε τα κομμάτια του κοτόπουλου μέσα σ' αυτό φροντίζοντας να καλυφθούν πλήρως.
- 5 Κυλήστε το κοτόπουλο σε αλεύρι, στη συνέχεια κυλήστε το στην τριμμένη φρυγανιά και ψύξτε το λιγότερο για μια ώρα πριν το τηγάνισμα.
- 6 Ζεστάνετε το λάδι και τηγανίστε το κοτόπουλο για 15 - 20 λεπτά.
Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τις οδοντογλυφίδες πριν από το σερβίρισμα.

βασική συνταγή για κουρκούτι

απαιτούμενη θερμοκρασία λαδιού 190°C

- κατάλληλο για ψάρι, κρέας, λαχανικά και φρούτα.
- υλικά**

- 125gr (5oz) κοινό αλεύρι
- μια πρέζα αλάτι
- 10ml (2 κουταλάκια γλυκού) μπέικινγκ πάουντερ
- 170ml (7fl oz) υγρό (νερό, γάλα, μπύρα ή μηλίτη)

μέθοδος

- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και το μπέικινγκ πάουντερ μέσα σε ένα μπωλ.
- 2 Κάντε μια τρύπα στο κέντρο, προσθέστε μέσα το μισό υγρό και αναμίξτε καλά. Στη συνέχεια προσθέστε το υπόλοιπο υγρό.
- 3 Εάν έχετε αφήσει το κουρκούτι αδούλετο για κάποιο διάστημα, θα πρέπει να το αναμίξετε ξανά πριν τη χρήση.
- 4 Κυλήστε τα τρόφιμα σε μίγμα από αλεύρι με αλάτι και πιπέρι πριν τα καλύψετε με κουρκούτι.
- 5 Κατεβάστε το καλαθάκι μέσα στη φριτζά πριν προσθέσετε τα τρόφιμα, ώστε να αποφύγετε να κολλήσει το κουρκούτι στο καλαθάκι.

طرق اعداد الطعام

كرات اللحم السويدية

درجة حرارة الزيت اللازمة هي ١٥٠ درجة مئوية

المواد

- ٢٠٠ جم ٨ (اونصة) لحم بقر مفروم
- ٢٠٠ جم ٨ (اونصة) لحم خنزير مفروم
- ٢٥ جم ١ (اونصة) زبد
- ٢٥ جم ١ (اونصة) بصل - مفروم ناعما
- ٥٠ جم ٢ (اونصة) كسر خبز ابيض
- بيضة واحدة
- ١٢٥ مل ٢,٥ (باينت) حليب
- ١ مل ١ (ملعقة شاي) ملح
- قليل من الفلفل

الطريقة

- ١ يذوب الزبد في وعاء ويقلّى البصل حتى يصبح طريا .
- ٢ تضاف المواد الباقية وتمزج حتى تصبح متجانسة.
- ٣ يشكل المزيج على هيئة كرات قياس ٥ سم ٢ (بوصة) بعد وضع دقيق في اليدين.
- ٤ يسخن الزيت وتقلي لمدة ٥-٦ دقائق .
لسته اشخاص .

دجاج كييف

درجة حرارة الزيت اللازمة هي ١٧٠ درجة مئوية

المواد

- ٥٠ جم ٢ (اونصة) زبد
- ٢,٥ مل ٠,٥ (ملعقة شاي) مسحوق الثوم
- ١ مل ١ (ملعقة شاي) بقدونس مفروم
- ٢ صدر دجاج
- عيدان كوكنتيل خشبية
- بيضة واحدة
- ٢٥ جم ١ (اونصة) دقيق متبل بملح وفلفل
- ٢٥ جم ١ (اونصة) كسر خبز ابيض

الطريقة

- ١ يمزج الزبد ومسحوق الثوم والبقدونس ويعمل على هيئة ٢ اسطوانة.
- ٢ يزال الجلد والعظام من صدر الدجاج ويسوّى اللحم على شكل شريحة منبسطة.
- ٣ توضع لفة من مزيج الزبد في كل صدر ويلف صدر الدجاج حولها ،
ويطوى الطرفين بحيث يبقى الزبد في الداخل . يحكم السد
باستعمال العيدان الخشبية.
- ٤ تخفق البيضة وتغمر قطع الدجاج في البيضة . يجب التأكد من
الطلاء التام للدجاج بالبيض .

٥ توضع طبقة دقيق على الدجاج ثم تتم درجة اللحم في كسر
الخبز . يبرد لمدة ساعة على الاقل قبل القلي .

٦ يسخن الزيت ويقلّى الدجاج لمدة ٢٠-١٥ دقيقة . تأكد من ازالة
العيدان الخشبية قبل التقديم .

المزيج الاساسي المستعمل للطلاء

درجة حرارة الزيت اللازمة ١٩٠ درجة مئوية

- مناسب لطلاء السمك ، اللحم ، الخضار والفواكه .
- ١٢٥ جم ٥ (اونصة) دقيق عادي
- قليل من الملح
- ١٠ مل ٢ (ملعقة شاي) مسحوق صودا
- ١٧٠ (مل ٧) اونصة سائل من سائل (مثل الماء ، الحليب ، البيرة او
عصير التفاح)

الطريقة

- ١ يوضع الدقيق والملح ومسحوق الصودا في وعاء .
- ٢ يعمل تجويف في الوسط ويضاف نصف السائل وتمزج المواد
جيذا . ثم يضاف السائل المتبقي .
- ٣ اذا ترك مزيج الطلاء راكدا ، يمزج ثانية قبل الاستعمال .
- ٤ يغمر الطعام في الدقيق المتبل بالملح والفلفل قبل طلائه بالمزيج .
- ٥ تخفض السلة قبل اضافة الطعام لمنع المزيج من الالتصاق على
السلة .

ملاحظات مفيدة

- اننا نوصي باستعمال زيت من نوعية جيدة للقلي العميق، مثل زيت الذرة او زيت الفول السوداني. ويمكن أيضا استعمال سمن صلب من نوعية جيدة. ومن الممكن استعمال زيوت أخرى اذا اوصى منتجها تحديدا باستعمالها للقلي العميق. ابدا لا تمزج زيوت او دهون مختلفة ولا تستعمل زيت الزيتون او الزبد او السمن النباتي لأنها قد تدخن او تولد الفقاعات.
- ان الاطعمة المطبوخة مسبقا تحتاج الى درجة حرارة اعلى من تلك اللازمة للطعمة الخام.
- يطبخ الطعام جيدا . فقد يبدو الخارج ناضجا قبل نضوج الداخل.
- يحتفظ بالزيت في المقلاة (باردا ومصفى)، جاهزا للاستعمال.
- الغطاء يمنع دخول الغبار.
- قبل طبخ طعام مكسو، تزال مواد الكساء الزائدة.
- لعمل الرقائق، تقطع البطاطس بشكل منتظم، لكي تطبخ بشكل منتظم. تشطف وتجفف قبل الطبخ.
- لاطالة عمر المقلاة، يرشح الزيت بعد كل استعمال ويستبدل بعد ٨ - ١٠ مرات استعمال.
- تخلص من اي جليد زائد قبل قلي الاطعمة المجمدة.

كميات الطعام القصوى

- رقائق طازجة ١ كجم ٢ باوند و ٣ اونصة.
- رقائق مجمدة ٨٠٠ جم ٢ باوند.

كميات الزيت والسمن

- كمية الزيت القصوى ٢ لتر ٢,٥ باينت
- كمية الزيت الدنيا ١,٥ لتر ٢ باينت و ١٣ اونصة سائل
- كمية السمن الصلب القصوى ١,٨ كجم ٤ باوند و ٣ اونصة.
- كمية السمن الصلب الدنيا ١,٤ كجم ٣ باوند و ٣ اونصة.

الرعاية والتنظيف

- ابدا لا تبدأ بالتنظيف الا بعد ان يبرد الزيت.
- دائما افصل الوحدة من الكهرباء قبل التنظيف.

جسم المقلاة الوعاء الثابت

- الجسم الخارجي للمقلاة - يمسح بقطعة قماش رطبة ثم يجفف تماما. ابدا لا تضع في الماء.
- الوعاء الداخلي - بعد كل استعمال يملأ بمحلول ماء وصابون ساخن وينقع لمدة ٢٠ دقيقة. ثم يستعمل منظف ليس اكال.

الغطاء

- بعد كل استعمال، يزال وينقع في محلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة.

السلة

- بعد كل استعمال، تزال وتنقع في محلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة. ثم يستعمل فرشاة قاسية.
- ان الغطاء والسلة يمكن غسلهما، كبديل، في غسالة اطباق.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى اية مساعدة تخصص:
- استعمال المقلاة او
- الخدمة او التصليح
- الرجاء الاتصال بالمتر الذي اشترىتم منه المقلاة.

تعرفوا على جهاز القلي العميق كينوود

السلامة

- ابدأ لا توصل جهاز القلي العميق (المقلاة) بالكهرباء قبل ملء الوعاء بالزيت.
- ابق الأطفال بعيداً عن المقلاة أثناء وبعد الاستعمال - السمن يبقى ساخناً لفترة طويلة من الوقت.
- ابدأ لا تسمح لسلك الكهرباء بالتلامس مع اسطح ساخنة او بالتدلي من حافة منضدة العمل - فقد يمسك به طفل ويسحب المقلاة للأسفل. يوضع السلك الزائد في مخزن السلك الواقع خلف المقلاة.
- ابدأ لا تلمس الوعاء او تسكب الزيت او تحرك المقلاة أثناء كون الزيت ساخناً.
- بعد التنظيف، تأكد من جميع الاجزاء جافة قبل الاستعمال.
- ابدأ لا تترك المقلاة مشتعلة بمفردها.
- ان هذه المقلاة ليست مصممة للاستعمال من قبل الأطفال او الاشخاص الواهنين بدون اشراف.
- يجب مراقبة الأطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- لا تستعمل اذا وجد اي ضرر في المقلاة او سلك الكهرباء او القابس. بل يجب الكشف عليها أو تصليحها : انظر "الخدمة".
- احذر البخار أثناء الطبخ وعندما يفتح الغطاء.
- ابدأ لا تضع المقلاة قرب او على اسطح ساخنة.
- ان هذه المقلاة هي للاستعمال المنزلي فقط.
- دائماً افصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من أن الكهرباء المتوفرة لديكم هي ذاتها المبينة على الجهة التحية من المقلاة.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال كافة مواد التغليف.
- ٢ تفكك المقلاة: انظر "تفكيك وتركيب واستعمال المقلاة".
- ٣ تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".
- ٤ يستعمل مخزن السلك الواقع خلف المقلاة لخصن اي سلك زائد ⑭ .

تعرفوا على مقلاة كينوود

- ① غطاء. يمكن ازالته مع مرشح شبكي دائمي.
- ② نافذة المراقبة.
- ③ مصيدة المتكاثف.
- ④ سلة الرفع والخفض.
- ⑤ مقبض.
- ⑥ ساق المقبض.
- ⑦ فوهات السكب.
- ⑧ وعاء ثابت.
- ⑨ اداة تحرير الغطاء.
- ⑩ الجسم.
- ⑪ ضوء درجة الحرارة.
- ⑫ تحكم درجة الحرارة.
- ⑬ مقابض الحمل.
- ⑭ مخزن السلك.

لتفكيك وتركيب واستعمال المقلاة

للتفكيك

- ١ تدفع اداة تحرير الغطاء ⑨ للأسفل لفتح الغطاء. ثم يرفع الغطاء.
- ٢ يرفع المقبض وتزال السلة.

للت تركيب والاستعمال

- ١ يسكب الزيت. يجب ان يكون المستوى بين العلامتين القصوى و الدنيا (MAX و MIN).
- ٢ تدخل السلة، ثم يغلق الغطاء.
- ٣ توصل الوحدة بالكهرباء وتنتقى درجة الحرارة المرغوبة ⑫ .
- ٤ ينطفئ الضوء عندما يصل الزيت الى درجة الحرارة الصحيحة للبدء بالقلي. تملأ السلة وتخضع في الزيت ①. لا تتجاوز كميات الطعام القصوى المذكورة. سيضاء وينطفئ الضوء حيث تحافظ المقلاة على درجة الحرارة.
- ٥ عندما يصبح الطعام جاهزاً، ترفع السلة حتى يستقر ساق المقبض ⑥ بنباتات ③. يتبرك الطعام لينصرف الزيت منه قبل فتح الغطاء.
- لاعادة استعمال الزيت، يترك ليبرد ثم يسكب الزيت من خلال قماش ناعم او ورق ممتص.
- دائماً تفصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

2627/2