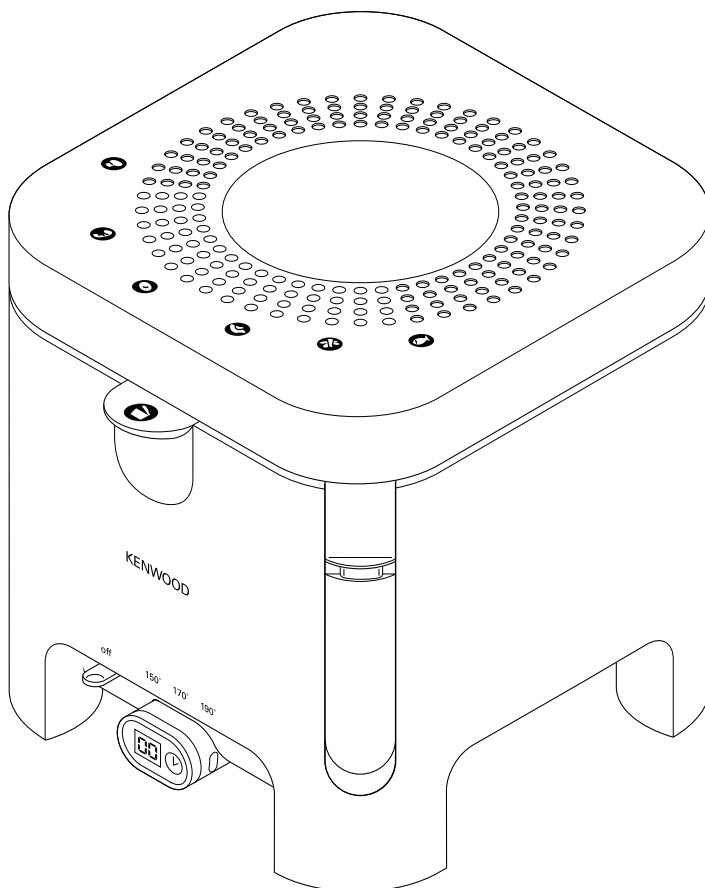




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57233/1

KENWOOD



DF420 series

English	2 - 5
----------------	--------------

Nederlands	6 - 9
-------------------	--------------

Français	10 - 13
-----------------	----------------

Deutsch	14 - 17
----------------	----------------

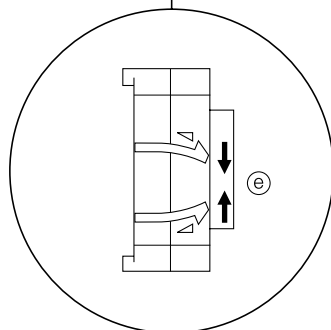
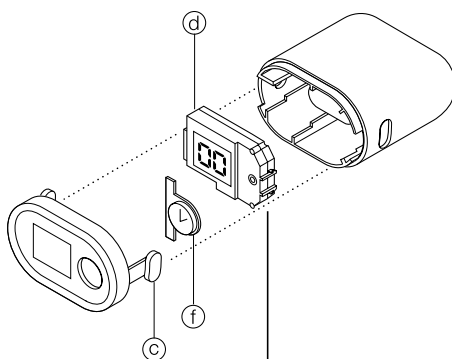
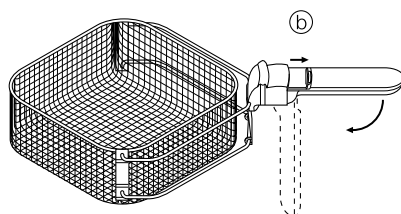
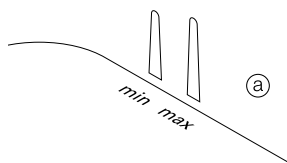
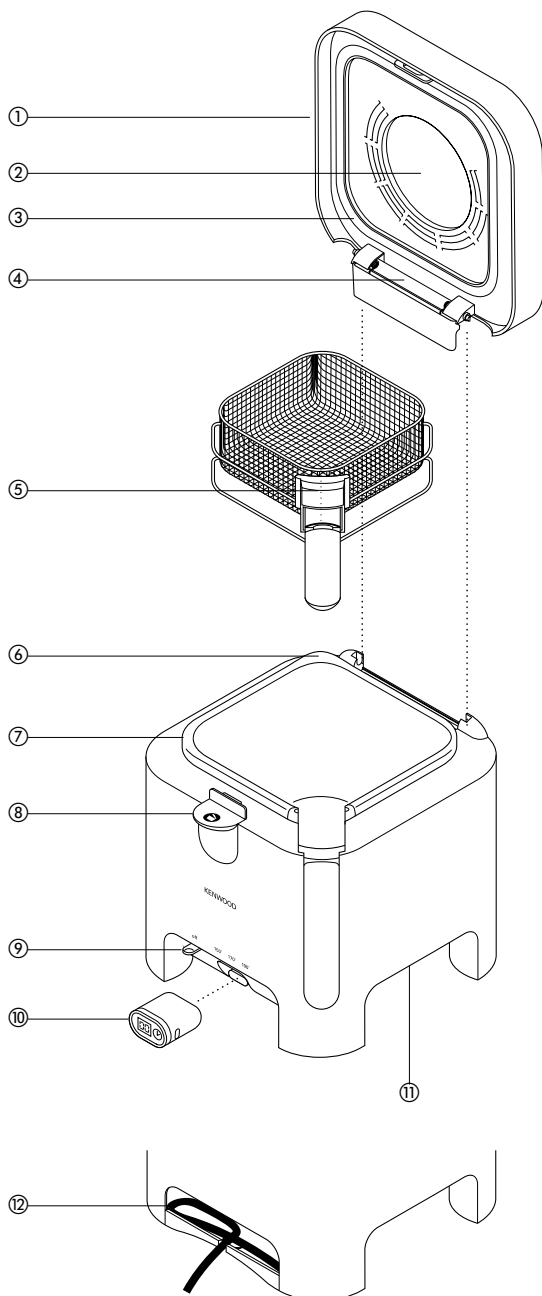
Italiano	18 - 21
-----------------	----------------

Dansk	22 - 25
--------------	----------------

Svenska	26 - 29
----------------	----------------

Norsk	30 - 33
--------------	----------------

Suomi	34 - 37
--------------	----------------



before using for the first time

- 1 **Read these instructions and retain.**
- 2 Remove all packaging and any labels.
- 3 Wash the parts - see 'to dismantle and cleaning'.

safety

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after - oil 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 electrics unit.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② viewing window
- ③ lid seal
- ④ condensation trap
- ⑤ rise and fall control
- ⑥ pouring lip
- ⑦ fixed bowl
- ⑧ lid release
- ⑨ temperature control with neon light
- ⑩ removable timer
- ⑪ carrying handles
- ⑫ cord storage

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release ⑧ 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 ③.
- 2 Insert the basket and close the lid. Then lower the handle by sliding back the rise & fall control ⑤.
- 3 Plug in and select the required temperature ⑨.
- 4 The light goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. **Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
- 5 Set the timer ⑩ by pressing the button until the required time is reached. The time will start counting down as soon as the button is released. See "operating the timer".
- 6 When ready, raise the basket and 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 potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before frying. 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.

3 maximum food capacities

- **fresh chips** 1.2Kg
- **frozen chips** 1Kg

oil capacity

- **maximum oil** 2.5 litres
- **minimum oil** 2 litres

Frying Times and temperature chart

The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Food	Frying Temp	Frying time
Fresh Chips 800g/ ½ fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6 – 8 minutes
Fresh Chips 1.2Kg	190°C	9 – 12 minutes
Frozen Chips 1Kg	190°C	9 – 11 minutes
FISH		
Frozen scampi in breadcrumbs	170°C	3 – 5 minutes
White fish fillets portions in crumb or batter	170°C	10 – 15 minutes (depending on fish thickness)
Fresh Prawns in batter	190°C	3 – 5 minutes
CHICKEN		
Chicken portions in crumb	170°C	15 – 20 minutes (small/medium size) 20 – 30 minutes (large size)
Fresh chicken drumsticks in crumb	170°C	15 minutes
Frozen Chicken nuggets	190°C	6 – 8 minutes
FRUIT/VEGETABLES		
Fruit fritters 2 – 3pieces	190°C	3 – 5 minutes
Vegetable fritters	190°C	3 – 5 minutes
Frozen Onion Rings	190°C	3 – 5 minutes
Fresh Onions/mushrooms	150°C	3 – 5 minutes

removable timer

operating the timer

- 1 Press the button once, the display will show "00".
- 2 Press again to set the countdown time in 1 minute intervals. Hold the button in until the required set time is reached ie "05" = 5 minutes. Then release the button.
Note: The timer will only display seconds when the countdown time is below 1 minute.
- 3 The display will flash until the time reaches "00"
- 4 To change the countdown time during operation, press and hold the button in for 3 seconds. The display will reset to "00" and a new time can be set.
- 5 When the countdown has finished the timer will "beep" for 10 seconds. To stop the timer beeping, press the button once.
- 6 The display will automatically turn off after 45 seconds if not in use.

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug before cleaning.
- Pour the oil out of the bowl using the pouring lip on the rim of the bowl ④.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

lid

- 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.

fryer body/fixed bowl

- Fryer outer body - wipe with a damp cloth and dry.
Never put it in water.
- Inner bowl - fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.
- The lid and basket can be washed in the dishwasher.

replacing the timer battery

- 1 Unclip the front cover ③.
 - 2 Lift out the display unit ④.
 - 3 Open the display unit by squeezing the clips together ⑤.
 - 4 Replace the battery - type L1154 or equivalent from your local electrical retailer or chemist. Fit the new battery ensuring it is the correct way round.
 - 5 Shut the display unit and replace in the timer body.
 - 6 Refit the timer button ① and the front cover.
- The old battery should be disposed of in accordance with local recycling recommendations.

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 experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

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

troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Temperature control in OFF '0' position	Check temperature selected.
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem refer to the "service" section.
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level.
	Basket overloaded/maximum chip capacity exceeded	Refer to frying chart for recommended quantities.
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly.
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Unpleasant Odour/Oil smokes	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Poor Frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature.
	Basket overloaded	Reduce the quantity fried.
	Fresh chips too wet	Drain and dry the chips thoroughly.
	Frying method	Try batch method for fresh chips 170°C for 9–11 minutes Then increase temperature to 190°C and cook for a further 1–2 minutes.
Timer not working	Battery needs replacing	Change battery - see "care and cleaning."

Nederlands

Vouw vóór het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- 1 **De gebruiksaanwijzing goed doorlezen en opbergen.**
- 2 Al het verpakkingsmateriaal en alle etiketten verwijderen
- 3 Alle onderdelen wassen – zie 'demonteren en schoonmaken'.

veiligheid

- Steek de stekker van de frituurpan nooit in het stopcontact voordat u de schaal met olie heeft gevuld.
- Kinderen tijdens het gebruik en daarna uit de buurt houden – olie blijft heel lang heet.
- Laat het snoer nooit op hete oppervlakken rusten of naar beneden hangen waar een kind het kan vastpakken en de frituurpan naar beneden kan trekken. Plaats overtollig snoer in het speciaal daarvoor gemaakte opbergcompartiment aan de achterzijde van uw frituurpan.
- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooien of uw friteuse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.
- Na het schoonmaken moeten alle onderdelen goed afgedroogd worden.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, wanneer het is ingeschakeld
- Wanneer jonge kinderen het apparaat gebruiken, moeten zij in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze er niet mee gaan spelen.
- Gebruik de friteuse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf "service".
- Kijk uit dat u zich tijdens het bakken en het openen van het deksel niet brandt aan ontsnappend stoom.
- Zet uw friteuse nooit op of in de buurt van hete kookplaten.
- Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- **Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als op het typeplaatje aan de onderkant van de regelunit.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

uw Kenwood friteuse

- ① verwijderbaar deksel met permanent gasfilter
- ② kijkvenster
- ③ deksel
- ④ condensatiereservoir
- ⑤ stijg- en daalregeling
- ⑥ schenktuit
- ⑦ vaste kom
- ⑧ dekselontgrendeling
- ⑨ temperatuurregeling met neonlichtje
- ⑩ verwijderbare timer
- ⑪ handvatten
- ⑫ snoeropslagruimte

uit elkaar halen, in elkaar zetten en gebruiken van uw frituurpan

uit elkaar halen

- 1 Druk op de deksel-ontgrendelknop ⑧ om het deksel te openen. Neem het deksel dan van de pan af.
- 2 Licht de handgreep op en verwijder het bakje.

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Giet de olie in de pan. Het niveau moet tussen de maatstrepen 'MAX' en 'MIN' liggen ③.
- 2 Doe het mandje in de machine en sluit het deksel. Laat de hendel zakken door het regelement ⑥ naar achteren te halen.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de vereiste temperatuur ⑨.
- 4 Het lampje gaat uit zodra de olie de juiste temperatuur voor braden of bakken heeft bereikt. Vul het bakje met voedsel en laat het dan in de olie zakken. Doe niet meer in het bakje dan de vermelde maximale hoeveelheden voedsel. Het lampje gaat afwisselend aan en uit, terwijl de braadpan dezelfde temperatuur handhaaft.
- 5 Stel de timer ⑩ in door op de knop te drukken, totdat de gewenste tijd staat aangegeven. De timer begint af te tellen zodra de knop wordt losgelaten. Zie 'de timer'.

6 Eenmaal klaar, haalt u het mandje omhoog, waarna u de etenswaren laat afdruppen, voordat u het deksel opent.

• Als u de olie opnieuw wilt gebruiken, laat hem dan afkoelen en giet hem vervolgens door fijn katoen of absorberend papier.

• **Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**

tips

• Om te frituren raden wij het gebruik van goede kwaliteitsolie aan, zoals maïsolie of aardnotenolie. U kunt ook vast vet van goede kwaliteit gebruiken. U kunt ook andere oliesoorten gebruiken als deze door de fabrikant speciaal worden aanbevolen om mee te frituren. Meng nooit verschillende soorten olie of vet en gebruik geen olijfolie, boter of margarine aangezien deze gaan roken of zullen overkoken.

• Voorgekookt voedsel moet op hogere temperatuur gebakken worden dan rauw voedsel.

• Bak voedsel goed door; aan de buitenkant lijkt het

voedsel vaak al klaar te zijn, maar dan kan de binnenkant nog koud zijn.

- Laat altijd olie (afgekoeld en gezeefd) in de friteuse staan. Het deksel houdt stof tegen.
- Voordat u gepaneerde produkten gaat bakken, moet u deze eerst ontdoen van overtollig beslag.
- Snijd voor het maken van patates frites de aardappels in gelijke stukjes, zodat ze gelijkmatig worden gebakken. Spoel en droog de stukjes vóór het bakken.
- Om ervoor te zorgen dat uw frituurpan langer meegaat, moet u de olie na ieder gebruik filteren en na 8 tot 10 keer gebruiken vervangen.
- Schud een eventueel teveel aan ijs van bevroren voedsel af, voordat u het voedsel bakt of braadt.

maximale voedselcapaciteit

• **verse friet** 1.2 kg

• **ingevroren friet** 1 kg

oliecapaciteit

• **maximale hoeveelheid olie** 2.5 liter

• **minimale hoeveelheid olie** 2 liter

frituurtijden en temperatuurtabel

De frituurtijden die in deze tabel staan vermeld, gelden alleen als richtlijn en moeten aan de hoeveelheid en de dikte van de etenswaren en natuurlijk ook aan uw eigen smaak aangepast worden.

Etenswaren	Frituurtemp.	Frituurtijd
Verse patat 800 gr / vul de mand voor de helft (aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat)	190°C	6-8 minuten
Verse patat 1.2 kg	190°C	9-12 minuten
Diepvriespatat 1 kg	190°C	9-11 minuten
VIS		
Diepgevroren gepaneerde scampi	170°C	3-5 minuten
Witte visfilets, gepaneerd of in beslag	170°C	10-15 minuten (afhankelijk van de dikte van het stuk vis)
Verse garnalen in beslag	190°C	3-5 minuten
KIP		
Gepaneerde mootjes kip	170°C	15-20 minuten (klein/medium) 20-30 minuten (groot)
Verse gepaneerde kippenpootjes	170°C	15 minuten
Diepgevroren stukjes gepaneerde kipfilet	190°C	6-8 minuten
FRUIT/GROENTE		
2-3 stuks gefrituurd fruit	190°C	3-5 minuten
Gefrituurde groente	190°C	3-5 minuten
Diepgevroren uiringen	190°C	3-5 minuten
Verse uien/champignons	150°C	3-5 minuten

verwijderbare timer

bediening van de tijdsklok

- 1 Druk eenmaal op de knop. Op het display staat "00".
- 2 Druk opnieuw op de knop om de afteltijd in te stellen in tijdsintervallen van 1 minuut. Houd de knop ingedrukt tot de vereiste instelling is bereikt, bijv. "05" = 5 minuten. Laat de knop dan los.
N.B.: Als de afteltijd korter dan 1 minuut is, geeft de tijdsklok alleen seconden weer.
- 3 Het display knippert totdat de tijd op "00" komt te staan
- 4 Om de afteltijd tijdens het aftellen te veranderen moet u de knop indrukken en 3 seconden lang ingedrukt houden. De waarde in het afleesvenster wordt dan teruggezet op "00" en een nieuwe waarde kan worden ingesteld.
- 5 Zodra het aftellen is afgelopen, klinkt 10 seconden lang een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal stoppen door eenmaal de knop in te drukken.
- 6 Het afleesvenster wordt na 45 seconden automatisch uitgeschakeld, als het niet in gebruik is.

verzorging en reiniging

• **Wacht altijd tot de olie afgekoeld is en begin dan pas met schoonmaken.**

- Altijd eerst de stekker uit het stopcontact halen.
- Giet de olie uit de kom via de gietuit aan de rand van de kom ⑥.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn, voordat u ze weer in de frituse zet.

deksel

- Uit de machine halen en 20 minuten lang in warm zeepsop laten weken.

mandje

- Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje. Gebruik daarna een harde borstel.

frituur en vaste kom

- Buitenkant frituur – met een vochtige doek afvegen, daarna afdrogen. **Nooit in water onderdompelen.**
- Binnenste kom – met heet zeepsop vullen en 20 minuten laten weken. Gebruik een niet schurend schoonmaakmiddel.
- Het deksel en de mand kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden.

de batterij van de timer vervangen

- 1 Maak de voorkap los ③.
 - 2 Haal het displaytoestel eruit ④.
 - 3 Open het displaytoestel door de klemmen samen te knijpen ⑤.
 - 4 Vervang de batterij – type L1154 of equivalent, verkrijgbaar bij een elektriciteitswinkel of drogisterij. Monteer de nieuwe batterij. Zorg dat de polariteit juist is.
 - 5 Sluit het displaytoestel en zet de timer terug op zijn plaats.
 - 6 Zet de timerknop ① en de voorkap weer op hun plaats.
- De oude batterij moet volgens de geldende plaatselijke hergebruikregelingen van de hand gedaan worden.

service

- Als het snoer beschadigd is moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende service-monteur.

Indien u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw frituse of
 - service of reparatie
- Neem dan contact op met uw dealer.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Controleer of de stekker in het stopcontact zit
	Een zekering is doorgeslagen	Controleer de zekering/ circuit onderbreker van uw elektrische installatie en vervang zo nodig de zekering. Als het probleem hierdoor niet is opgelost, zie het hoofdstuk 'onderhoud'.
	Temperatuurregeling op UIT, '0'-stand.	Controleer de ingestelde temperatuur.
De olie stroomt over	Er zit teveel olie in de kom	Controleer het olieniveau
	De mand zit te vol / er zit teveel patat in de mand	Zie de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden
	Er worden natte etenswaren in de olie gedoopt	Droog de etenswaren van tevoren goed af
	De olie is oud en van slechte kwaliteit	Giet verse olie in de kom
	Onjuiste olie / mengeling van verschillende soorten olie	Gebruik frituurolie van goede kwaliteit
Vies geurtje / de olie damp	De olie is oud en van slechte kwaliteit	Giet verse olie in de kom
	Het is geen frituurolie	Gebruik frituurolie van goede kwaliteit
Slecht resultaat	De onjuiste temperatuur werd ingesteld	Stel de juiste temperatuur in
	De mand is te vol	Doe de mand minder vol
	De verse patat is te nat	Droog de patat goed af
	Frituurmethode	Probeer de partijmethode voor verse patat: 9-11 minuten lang bij 170°C. Verhoog daarna de temperatuur tot 190°C en laat nog eens 1-2 minuten lang frituren.
Timer functioneert niet	Batterij moet vervangen worden	De batterij vervangen – zie 'onderhoud en reiniging'.

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

avant la première utilisation

- 1 **Lisez ces instructions et gardez-les.**
- 2 Retirez l'emballage et les étiquettes.
- 3 Lavez les accessoires : reportez-vous à la partie "démontage et nettoyage".

sécurité

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Eloignez les enfants pendant et après l'utilisation ; l'huile reste chaude longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre d'un plan de travail – un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse. Enroulez la longueur restante de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière de la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- Après le nettoyage, assurez-vous que tous les accessoires sont complètement secs avant utilisation.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer : voir 'service'.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

- ① couvercle amovible avec grille filtrante incorporée
- ② fenêtre de contrôle
- ③ joint du couvercle
- ④ piège de condensation
- ⑤ contrôle de niveau
- ⑥ bec verseur
- ⑦ récipient fixe
- ⑧ loquet d'ouverture du couvercle
- ⑨ contrôle de la température avec néon
- ⑩ minuteur amovible
- ⑪ poignées
- ⑫ rangement du cordon

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

- 1 Enfoncez le bouton de déverrouillage ⑧ afin d'ouvrir le couvercle. Soulevez ensuite le couvercle et retirez-le.
- 2 Soulevez la poignée et retirez le panier.

assemblage et utilisation

- 1 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN' ④.
- 2 Introduisez le panier et fermez le couvercle. Abaissez ensuite la poignée en faisant coulisser le contrôle de niveau ⑤.
- 3 Branchez et sélectionnez la température requise ⑨.
- 4 Le témoin s'éteint lorsque l'huile atteint la température adéquate pour commencer la friture. Remplissez le panier et descendez-le dans l'huile. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients indiquées.** Le témoin s'allume par intermittence, indiquant que la friteuse maintient une température constante.
- 5 Réglez le minuteur ⑩ en appuyant sur le bouton jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le compte à rebours commence dès que le bouton est relâché. Voir « réglage du minuteur ».
- 6 Une fois la cuisson achevée, levez le panier et laissez les aliments s'égoutter avant d'ouvrir le couvercle.
 - Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.

- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1.2 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacités en huile

- **huile maximum** 2.5 litres
- **huile minimum** 2 litres

tableau des températures et temps de friture

Les temps de friture sont uniquement fournis dans ce tableau à titre indicatif et doivent être ajustés en fonction des quantités ou de l'épaisseur différente des aliments, ainsi qu'en fonction de vos goûts.

Aliments	Temp. de friture	Temps de friture
Frites fraîches 800 g/ ½ panier (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190°C	6 – 8 minutes
Frites fraîches 1.2 kg	190°C	9 – 12 minutes
Frites surgelées 1 kg	190°C	9 – 11 minutes
POISSON		
Langoustines surgelées enrobées de chapelure	170°C	3 – 5 minutes
Portions de filet de poisson blanc enrobées de chapelure ou de pâte à frire	170°C	10 – 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Crevettes fraîches enrobées de pâte à frire	190°C	3 – 5 minutes
POULET		
Portions de poulet panées	170°C	15 – 20 minutes (petite/moyenne taille) 20 – 30 minutes (grande taille)
Cuisses de poulet fraîches et panées	170°C	15 minutes
Nuggets de poulet surgelés	190°C	6 – 8 minutes
FRUITS/LÉGUMES		
Beignets de fruits 2 – 3 morceaux	190°C	3 – 5 minutes
Beignets de légumes	190°C	3 – 5 minutes
Rondelles d'oignons panées et surgelées	190°C	3 – 5 minutes
Oignons/champignons frais	150°C	3 – 5 minutes

minuteur amovible

fonctionnement de votre minuteur

- 1 Appuyez une fois sur le bouton, l'écran affiche « 00 ».
- 2 Appuyez une nouvelle fois afin de régler le décompte à intervalles d'une minute. Maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que vous obteniez le réglage de temps souhaité, par exemple "05" = 5 minutes. Relâchez alors le bouton.
Remarque : Le minuteur affiche uniquement les secondes lorsque le temps restant est inférieur à 1 minute.
- 3 L'écran clignote jusqu'à ce qu'il affiche « 00 ».
- 4 Pour modifier la durée de décompte pendant le fonctionnement du minuteur, maintenez le bouton appuyé pendant 3 secondes. L'affichage revient à "00" et vous pouvez régler une nouvelle durée.
- 5 Au terme du décompte, le minuteur émet un bip sonore pendant 10 secondes. Il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton pour interrompre le bip du minuteur.
- 6 L'affichage s'éteint automatiquement après 45 secondes de non-utilisation.

entretien et nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz l'huile du récipient par le bec verseur sur le bord ⑥.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

le couvercle

- Retirez et faites tremper dans de l'eau savonneuse chaude pendant 20 minutes.

le panier

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.

corps de la friteuse/récipient fixe

- Extérieur de la friteuse : essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le.

Ne l'immergez jamais dans l'eau.

- Récipient interne : remplissez-le d'eau savonneuse chaude et laissez-le tremper pendant 20 minutes. Utilisez alors un détergent non abrasif.

- Le couvercle et le panier passent au lave-vaisselle.

remplacement de la batterie du minuteur

- 1 Déverrouillez le cache frontal ③.
 - 2 soulevez le bloc écran ④.
 - 3 Ouvrez le bloc écran en pressant les clips ⑤.
 - 4 Changez la pile, de type L1154 ou équivalent, disponible chez votre électricien.
Mettez la nouvelle pile en place en vous assurant qu'elle est dans le bon sens.
 - 5 Fermez le bloc écran et remettez-le dans le corps du minuteur.
 - 6 Remettez le bouton du minuteur ① et le cache frontal en place.
- Il convient d'éliminer l'ancienne pile conformément aux recommandations locales en termes de recyclage.

service après vente

- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
- entretenir ou faire réparer votre friteuse
Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Friteuse non branchée	Vérifiez le branchement de la friteuse
	Fusible sauté	Vérifiez le fusible/coupe-circuit de votre installation et remplacez le fusible si nécessaire. Si le problème persiste, consultez la section "service après-vente".
	Le contrôle des températures est en position ARRÊT '0'.	Vérifiez la température sélectionnée.
L'huile déborde	Niveau maximal d'huile dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile
	Panier surchargé/capacité maximale de frites dépassée	Consultez le tableau de friture pour les quantités recommandées
	Aliments mouillés introduits dans l'huile	Égouttez et séchez soigneusement les aliments
	L'huile est vieille et s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche
	Emploi d'une huile incorrecte/mélange d'huiles différentes	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Odeur désagréable/L'huile fume Performances de friture médiocres	L'huile est vieille et s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche
	L'huile n'est pas adaptée à un emploi en friteuse	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
	Emploi d'une température incorrecte	Sélectionnez la température correcte
	Panier surchargé	Réduisez la quantité d'aliments contenue
	Frites fraîches trop humides soigneusement les frites	Égouttez et séchez
	Méthode de friture	Essayez la méthode des « frites fraîches » à 170 °C pendant 9 à 11 minutes. Puis augmentez la température à 190 °C et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.
Le minuteur ne fonctionne pas	La batterie a besoin d'être remplacée	Remplacez la batterie - voir « entretien et nettoyage ».

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 **Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und heben Sie sie auf.**
- 2 Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Etiketten.
- 3 Waschen Sie die Teile – siehe „Auseinanderbauen und Reinigen“.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Immer erst den Frittiertopf mit Öl füllen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Gebrauch vom Gerät fern – Öl bleibt lange Zeit heiß.
- Das Netzkabel von heißen Flächen fernhalten und nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen – ein Kind könnte daran zerrn und die Fritteuse herunterziehen. Überschüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite des Gerätes schieben.
- Wenn das Öl noch heiß ist, den Frittiertopf nicht berühren, oder Öl ausgießen, oder die Fritteuse bewegen.
- Vergewissern Sie sich nach dem Reinigen und vor dem Gebrauch, dass alle Teile vollständig trocken sind.
- Die Fritteuse nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Kleine Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Wenn die Fritteuse selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen und reparieren lassen - siehe, Abschnitt "Kundendienst".
- Vorsicht: während des Garens und bei Öffnen des Deckels können heiße Dämpfe austreten.
- Die Fritteuse nicht in die Nähe oder auf heiße Kochplatten stellen.
- Diese Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch gedacht.
- **Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.**

Vor dem Einschalten

- Überprüfen, daß die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Gerätebeschreibung

- ① Abnehmbarer Deckel mit Permanentmaschenfilter
- ② Sichtfenster
- ③ Deckeldichtung
- ④ Kondensatfalle
- ⑤ Hebe- und Absenkkontrolle
- ⑥ Ausgießlippe
- ⑦ feste Schüssel
- ⑧ Deckelfreigabe
- ⑨ Temperaturkontrolle mit Neonlicht
- ⑩ Abnehmbare Zeituhr
- ⑪ Tragegriffe
- ⑫ Kabelfach

Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

Zerlegen

- 1 Zum Öffnen des Deckels den Entriegelungsknopf ⑧ drücken, dann den Deckel abnehmen.
- 2 Den Handgriff anheben und den Frittierkorb herausnehmen.

Zusammenbau und Benutzung

- 1 Das Frittierfett in den Topf geben. Der Füllstand muß zwischen den Markierungen "MAX" und "MIN" liegen ①a).
- 2 Setzen Sie den Korb ein und schließen Sie den Deckel. Senken Sie dann den Handgriff durch Zurückschieben der Hebe- & Absenkkontrolle ab ⑤).
- 3 Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und die gewünschte Temperatur ⑨ einstellen.
- 4 Die Kontrolleuchte erlischt, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat. Legen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb und senken Sie den Korb in das Öl ab. **Die angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.** Die Kontrolleuchte geht an und wieder aus, während die Fritteuse die Öltemperatur konstant hält.
- 5 Stellen Sie den Timer ⑩; drücken Sie dazu auf die Taste, bis die gewünschte Zeit erscheint. Der Countdown beginnt, sobald Sie die Taste loslassen. Siehe „Bedienen des Timers“.
- 6 Wenn das Frittiergut fertig ist, heben Sie den Korb an und lassen das Frittiergut abtropfen, bevor Sie den Deckel öffnen.

- Nach dem Frittieren das Frittieröl abkühlen lassen und durch ein feines Tuch oder saugfähiges Papier gießen, damit Sie es wiederverwenden können.

• **Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.**

Tips

- Zum Frittieren nur hochwertiges Öl wie z.B. Keimöl oder Erdnußöl verwenden, oder ein hochwertiges festes Fett. Andere Öle können auch verwendet werden, wenn sie vom Hersteller ausdrücklich als zum Frittieren geeignet bezeichnet sind. Verschiedene Öle oder Fette nicht mischen; Olivenöl, Butter oder Margarine sind nicht geeignet - sie rauchen oder schäumen zu leicht über.
- Vorgegarte Speisen brauchen eine höhere Temperatur als rohe.
- Die Speisen gut durchgaren. Oft erscheint die Außenseite bereits fertig, während das Innere noch nicht gar ist.

- Die Fritteuse immer mit (abgekühltem und gefiltertem) Öl gefüllt und betriebsbereit halten. Der Deckel verhindert das Eindringen von Staub.
- Vor dem Frittieren von Speisen in Backteig den überschüssigen Backteig abtropfen lassen.
- Für Kartoffelchips die Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Kartoffelscheiben vor dem Frittieren abspülen und abtrocknen.
- Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, sollten Sie das Öl nach jedem Gebrauch filtern und nach 8-10 maligem Gebrauch erneuern
- Vor dem Frittieren Eisablagerungen von tiefgefrorenem Frittiergut entfernen.

Maximale Mengen

- **Pommes Frites, roh** 1.2 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 1 kg

Ölaufnahmevermögen

- **Öl maximum** 2.5 Liter
- **Öl minimum** 2 Liter

Frittierzeiten- und Temperaturtabelle

Die in dieser Tabelle angegebenen Frittierzeiten dienen lediglich als Leitfaden. Sie sollten an die unterschiedlichen Mengen oder Dicken des Frittierguts je nach Geschmack angepasst werden.

Frittiergut	Frittiertemp.	Frittierzeit
Frische Pommes frites 800 g/ ½ voller Korb (empfohlene Richtmenge für optimale Resultate)	190°C	6 – 8 Minuten
Frische Pommes frites 1,2 kg	190°C	9 – 12 Minuten
Tiefgekühlte Pommes frites 1 kg	190°C	9 – 11 Minuten
FISCH		
Tiefgekühlte Scampi in Panade	170°C	3 – 5 Minuten
Fischfiletteile in Panade oder Backteig	170°C	10 – 15 Minuten (je nach Dicke des Fischfilets)
Frische Garnelen in Backteig	190°C	3 – 5 Minuten
HÄHNCHEN		
Hähnchenteile in Panade	170°C	15 – 20 Minuten (kleine/mittlere Größe) 20 – 30 Minuten (groß)
Frische Hähnchenkeulen in Panade	170°C	15 Minuten
Tiefgekühlte Hähnchen-Nuggets	190°C	6 – 8 Minuten
OBST/GEMÜSE		
Frittierte Obststücke, 2 – 3 Stück	190°C	3 – 5 Minuten
Frittiertes Gemüse	190°C	3 – 5 Minuten
Tiefgekühlte Zwiebelringe	190°C	3 – 5 Minuten
Frische Zwiebeln/Pilze	150°C	3 – 5 Minuten

Abnehmbare Zeituhr

Bedienung des Timers

- 1 Drücken Sie die Taste ein Mal. Die Anzeige zeigt „00“.
- 2 Die Taste erneut drücken, um die Zeit in Schritten von 1 Minute einzustellen. Die Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z.B. „05“ = 5 Minuten. Dann die Taste loslassen.
Hinweis: Der Timer zeigt Sekunden nur an, wenn die Countdown-Zeit nur noch weniger als 1 Minute beträgt.
- 3 Die Anzeige blinkt, bis die Zeit „00“ erreicht.
- 4 Um die Einstellung während des Countdown zu ändern, die Taste 3 Sekunden lang drücken. Die Anzeige wird dadurch auf „00“ zurückgestellt, und eine neue Zeit kann eingestellt werden.
- 5 Wenn der Countdown beendet ist, „piept“ der Timer 10 Sekunden lang. Zum Abstellen des Signals die Taste ein Mal drücken.
- 6 Bei Nichtgebrauch schaltet die Anzeige nach 45 Sekunden automatisch ab.

Reinigung und Pflege

- **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**
- Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang den Stecker.
- Gießen Sie das Öl über die Ausgießlippe am Rand der Schüssel aus der Schüssel ⑥.
- Vor dem Zusammensetzen sicherstellen, daß alle Teile vollständig trocken sind.

Deckel

- Nehmen Sie den Deckel ab und weichen Sie ihn 20 Minuten in heißem Seifenwasser ein.

Korb

- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Korb herausnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Dann mit einer steifen Bürste reinigen.

Gehäuse der Fritteuse/feste Schüssel

- Außengehäuse der Fritteuse – Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.

Niemals in Wasser stellen.

- Innenseite der Schüssel – mit heißem Seifenwasser füllen und 20 Minuten einweichen. Anschließend ein nichtscheuerndes Reinigungsmittel benutzen.
- Deckel und Korb können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Auswechseln der Timer-Batterie

- 1 Klemme der vorderen Abdeckung lösen ③ .
 - 2 Anzeigeteil herausheben ④ .
 - 3 Anzeigeteil durch Zusammendrücken der Klemmen öffnen ⑤ .
 - 4 Batterie auswechseln – Typ L1154 oder Äquivalent von Ihrem örtlichen Elektrofachhändler. Beim Einsetzen der neuen Batterie darauf achten, dass sie richtig herum sitzt.
 - 5 Anzeigeteil schließen und wieder in das Gehäuse der Zeituhr einsetzen.
 - 6 Zeituhraste ① und vordere Abdeckung wieder anbringen.
- Die alte Batterie sollte im Einklang mit den vor Ort geltenden Recycling-Empfehlungen entsorgt werden.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

- beim Gebrauch Ihrer Maschine,
- bei Reparaturen oder Wartungsdienst wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihre Fritteuse gekauft haben.

Leitfaden für die Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse funktioniert nicht	Stecker steckt nicht in der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
	Sicherung durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Sicherung/den Leistungsschalter für Ihre Installation und ersetzen Sie bei Bedarf die Sicherung. Wenn das Problem damit nicht behoben ist, lesen Sie bitte im Abschnitt „Service“ nach.
	Temperaturkontrolle steht auf AUS „0“.	Gewählte Temperatur prüfen.
Öl fließt über	Der maximale Ölstand wurde überschritten	Überprüfen Sie den Ölstand
	Korb zu voll/maximales Aufnahmevermögen für Pommes frites wurde überschritten	Lesen Sie die empfohlenen Mengen in der Frittirtabelle.
	Feuchtes Frittiergut wurde in das Öl getaucht	Lassen Sie das Frittiergut abtropfen und trocknen Sie es gründlich ab
	Das Öl ist alt und ranzig	Durch frisches Öl ersetzen
	Falsches Öl verwendet/verschiedene Öle zusammengemischt	Verwenden Sie ein hochwertiges Frittieröl
Unangenehmer Geruch/Öl raucht	Das Öl ist alt und ranzig.	Durch frisches Öl ersetzen
	Das Öl eignet sich nicht zum Frittieren	Verwenden Sie ein hochwertiges Frittieröl
Schlechte Frittierleistung	Falsche Temperatur eingestellt	Stellen Sie die richtige Temperatur ein
	Korb zu voll	Verringern Sie die Menge des Frittierguts
	Frische Pommes frites zu nass	Lassen Sie die Pommes frites abtropfen und trocknen Sie sie gründlich
	Frittiermethode	Versuchen Sie, intermittierend zu frittieren. Verwenden Sie diese Methoden für frische Pommes frites and frittieren Sie 9-11 Minuten bei 170°C. Erhöhen Sie dann die Temperatur auf 190°C und frittieren Sie weitere 1-2 Minuten.
Timer funktioniert nicht	Batterie muss ausgewechselt werden	Wechseln Sie die Batterie aus – siehe “Pflege und Reinigung”.

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima del primo utilizzo

- 1 **Leggere le presenti istruzioni e conservarle.**
- 2 Rimuovere tutto l'imballaggio ed eventuali etichette.
- 3 Lavare le parti – vedere la sezione ‘come smontare e pulire l'apparecchio’

avvertenze

- Sempre riempire il cestello di olio prima di inserire la spina.
- Tenere i bambini lontano dall'apparecchio durante e dopo l'uso – l'olio si mantiene a temperatura elevata per periodi prolungati.
- Non lasciare mai pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde. Per evitare che un bambino possa afferrarlo e far cadere la friggitrice, avvolgere il cavo in eccesso attorno al supporto sul retro della friggitrice.
- Non toccare mai il recipiente, spostare la friggitrice o buttare via l'olio quando questo è ancora caldo.
- Dopo la pulizia dell'apparecchio, prima dell'uso controllare che tutte le parti siano ben asciutte .
- Non allontanarsi mai mentre la friggitrice è in funzione.
- Non lasciare mai senza supervisione i bambini, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non usare la friggitrice se l'apparecchio, il cavo o la spina appaiono danneggiati. Farla controllare o riparare (si vedano le informazioni sull'assistenza tecnica)
- Fare attenzione al vapore durante la cottura e quando si apre il coperchio della friggitrice.
- Non mettere mai la friggitrice vicino o sopra le piastre del fornello.
- Questa friggitrice è destinata al solo uso domestico.
- **Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**
prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'unità elettrica.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

per conoscere la vostra friggitrice Kenwood

- ① coperchio rimovibile con filtro a griglia fisso
- ② finestrella di ispezione
- ③ guarnizione del coperchio
- ④ scaricatore di condensa
- ⑤ selettore per alzare e abbassare la maniglia
- ⑥ beccuccio per versare
- ⑦ vaschetta fissa
- ⑧ sblocca-coperchio
- ⑨ controllo della temperatura con spia al neon
- ⑩ timer estraibile
- ⑪ maniglie per sollevare l'apparecchio
- ⑫ vano portacavo

Istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice

come smontare la friggitrice

- 1 Spingere verso il basso il dispositivo di apertura del coperchio ⑧, per aprire il coperchio. Ora sollevare il coperchio e toglierlo.
- 2 Sollevare l'impugnatura ed estrarre il cestello.

come montare e usare la friggitrice

- 1 Versare l'olio assicurandosi che il livello si trovi fra i segni di 'MAX' e 'MIN' ③.
- 2 Inserire il cestello e chiudere il coperchio. Abbassare quindi la maniglia facendo scorrere all'indietro il selettore per alzare e abbassare la maniglia ⑤.
- 3 Mettere la spina della friggitrice nella presa elettrica e selezionare la temperatura desiderata ⑨.
- 4 La spia si spegne quando l'olio giunge alla corretta temperatura per friggere. Riempire il cestello con gli alimenti ed immergerlo nell'olio. **Non superare le quantità massime di alimenti indicate.** La spia si accende e si spegne durante il funzionamento, ad indicazione del fatto che la friggitrice mantiene sempre la temperatura corretta.
- 5 Impostare il timer ⑩ tenendo premuto il tasto fino a quando si raggiunge il tempo desiderato. Non appena il tasto viene rilasciato inizierà il conto alla rovescia. Vedere la sezione “come azionare il timer”.
- 6 A cottura ultimata sollevare il cestello e farlo sgocciolare prima di aprire il coperchio.

- Per riutilizzare l'olio, lasciarlo raffreddare e poi versarlo filtrandolo attraverso della mussolina fine o della carta assorbente.
 - **Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**
- consigli**
- Usare olio di mais o di arachidi oppure dello strutto di buona qualità. Anche altri tipi di olio possono essere usati se specificamente consigliati dal fabbricante per friggere. Non mischiare mai diversi tipi di olio o strutto e non usare olio di oliva, burro o margarina in quanto possono causare fumo o traboccare dal recipiente.
 - I cibi precotti hanno bisogno di una temperatura più alta dei cibi crudi.
 - Cuocere bene i cibi. Ricordare che la parte esterna può sembrare cotta prima che l'interno sia pronto.
 - Tenere l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno della friggitrice in modo che sia pronto per l'uso. Il coperchio lo proteggerà dalla polvere.
 - Prima di friggere alimenti passati nella pastella, fare scolare la pastella in eccesso.
 - Per fare le patatine fritte, tagliarle a pezzetti di dimensioni uniformi, in modo che cuociano tutte allo stesso tempo. Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.
 - Per far durare a lungo la vostra friggitrice, filtrare l'olio dopo ogni uso e cambiarlo ogni 8-10 volte.
 - Prima di friggere alimenti surgelati, scuoterli per eliminare tutto il ghiaccio in eccesso.
- capacità limite per il cibo**
- **patatine fritte** 1.2 kg
 - **patatine fritte surgelate** 1 kg
- capacità dell'olio**
- **massima olio** 2,5 litri
 - **minima olio** 2 litri

tabella dei tempi e delle temperature di cottura

I tempi di cottura elencati in questa tabella sono solamente indicativi e dovrebbero essere modificati a seconda delle diverse quantità oppure dello spessore del cibo, nonché a seconda delle preferenze.

Cibo	Temp. cottura	Tempo di cottura
Patatine fresche 800 g / cestello pieno a metà (quantità raccomandata per ottenere i migliori risultati)	190°C	6 – 8 minuti
Patatine fresche 1.2 kg	190°C	9 – 12 minuti
Patatine surgelate 1 kg	190°C	9 – 11 minuti
PESCE		
Scampi congelati impanati	170°C	3 – 5 minuti
Porzioni di filetto di pesce bianco impanate o in pastella	170°C	10 – 15 minuti (a seconda dello spessore del pesce)
Gamberetti freschi in pastella	190°C	3 – 5 minuti
POLLO		
Porzioni di pollo impanate	170°C	15 – 20 minuti (per porzioni piccole/medie) 20 – 30 minuti (per porzioni grandi)
Cosce di pollo fresco impanate	170°C	15 minuti
Bocconcini di pollo congelato	190°C	6 – 8 minuti
FRUTTA/VERDURE		
Frittelle di frutta 2 – 3 pezzi	190°C	3 – 5 minuti
Frittelle di verdure	190°C	3 – 5 minuti
Anelli di cipolla congelati	190°C	3 – 5 minuti
Cipolle/funghi freschi	150°C	3 – 5 minuti

timer estraibile

funzionamento del timer

- 1 Premere il tasto una volta, il display indica "00".
- 2 Premere una seconda volta il pulsante per impostare il conto alla rovescia in intervalli di 1 minuto ciascuno. Tenere premuto il pulsante fino a raggiungere il tempo desiderato, es. "05" = 5 minuti. Ora rilasciare il pulsante.
NB: Il timer visualizza i secondi solo quando il conto alla rovescia è sceso a meno di 1 minuto.
- 3 Il display lampeggia fino a quando il tempo raggiunge il valore "00"
- 4 Per cambiare il tempo del conto alla rovescia mentre il timer è già in funzione, tenere premuto per 3 secondi il pulsante. Ora il display torna a "00" e diventa possibile impostare un nuovo tempo.
- 5 Al termine del conto alla rovescia, il timer emettere un "bip" per 10 secondi. Per fermare il segnale acustico, premere una sola volta il pulsante.
- 6 Dopo 45 secondi di non utilizzo, il display si spegne automaticamente.

cura e pulizia

- **Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.**
- Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Estrarre l'olio dalla vaschetta mediante il beccuccio di versamento posto sul bordo della stessa ⑥.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimontarli.

coperchio

- Togliere il coperchio e immergerlo in acqua saponata calda per 20 minuti.

cestello

- Dopo l'uso, togliere il cestello e lasciarlo immerso in acqua calda saponata per 20 minuti. Pulirlo poi con una spazzola dalle setole dure.

corpo/vaschetta fissa della friggitrice

- Esterno del corpo della friggitrice – passare con un panno umido e asciugare.

Non immergere mai in acqua.

- Interno della vaschetta – riempire con acqua calda saponata e tenere in ammollo per 20 minuti. Quindi utilizzare un detergente non abrasivo.

- Il coperchio e il cestello possono essere lavati nella lavastoviglie.

sostituzione della pila del timer

- 1 Sbloccare la copertura anteriore ③ .
 - 2 Estrarre l'unità del display ④ .
 - 3 Aprire l'unità del display premendo contemporaneamente i fermi ⑤ .
 - 4 Sostituire la batteria – tipo L1154 o equivalente, acquistabile dai rivenditori di materiale elettrico. Inserire la nuova batteria controllando che si trovi nella corretta orientazione.
 - 5 Inserire nuovamente il tasto del timer ① e la copertura frontale.
- La batteria usata deve essere smaltita ai sensi delle guide di riciclaggio locali.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- l'utilizzo della friggitrice o
- assistenza tecnica o riparazioni
contattare il negozio dove si è acquistata la friggitrice.

Guida alla localizzazione e risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	La friggitrice non è collegata all'alimentazione elettrica	Controllare che la friggitrice sia collegata all'alimentazione elettrica
	Fusibile fulminato	Controllare il fusibile/l'interruttore principale dell'impianto e, se necessario, sostituire il fusibile. Se ciò non risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione".
	Controllo della temperatura nella posizione OFF '0'	Controllare la temperatura selezionata.
Olio traboccante	Superato il livello massimo di olio	Controllare il livello dell'olio
	Cestello troppo pieno/superata la capacità massima per le patatine	Consultare la tabella di cottura per quanto riguarda le quantità raccomandate.
	Cibo bagnato nell'olio	Scolare e asciugare completamente il cibo
	L'olio è vecchio e deteriorato	Sostituire con olio fresco
	Utilizzato un olio inadatto/oli di diverso tipo mescolati	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
Odore sgradevole/ fumo	L'olio è vecchio e si è deteriorato	Sostituire con olio fresco
	L'olio non è adatto alla friggitura	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
Cottura insoddisfacente	Temperatura selezionata scorretta	Selezionare la temperatura corretta
	Cestello troppo pieno	Ridurre la quantità di cibo da friggere
	Patatine fresche troppo bagnate	Scolare e asciugare completamente le patatine
	Metodo di frittura	Per le patatine fresche provare il metodo a due stadi, 170°C per 9-11 minuti quindi aumentare la temperatura a 190°C e cucinare per ulteriori 1-2 minuti.
Il timer non funziona	È necessario sostituire la batteria	Sostituire la batteria - vedere la sezione 'manutenzione e pulizia'.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

før frituregryden anvendes første gang

1 **Læs brugsanvisningen og gem den.**

- 2 Fjern alt indpakningsmateriale og evt. etiketter.
- 3 Vask delene, se 'adskillelse og rengøring'.

sikkerhed

- Sæt aldrig frituregrydens stik i stikkontakten, før skålen er fyldt med olie.
 - Hold børn væk under og efter brug - olie forbliver varm i lang tid.
 - Lad aldrig ledningen komme i berøring med varme overflader eller hænge ned over køkkenbordets kant – et barn kan gribe fat i den og trække frituregryden ned. Overflødig ledning skal placeres i ledningsopbevaringen bagpå frituregryden.
 - Rør aldrig ved skålen og hæld aldrig olien væk eller flyt frituregryden, mens olien er varm.
 - Efter rengøring sørg for at alle dele er fuldstændig tørre, inden frituregryden tages i brug.
 - Gå aldrig fra frituregryden, mens den er i brug.
 - Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
 - Frituregryden må aldrig anvendes, hvis der er synlig beskadigelse på den, el-ledningen eller stikket. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
 - Pas på dampen under stegning og når låget åbnes.
 - Stil aldrig frituregryden i nærheden af eller på komfurets kogeplader.
 - Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.
 - **Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.**
- inden stikket sættes i stikkontakten**
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på den elektriske enheds underside.
 - Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

lær Kenwood frituregryde at kende

- ① aftageligt låg med permanent trådfilter
- ② inspektionsrude
- ③ tætningsring til låg
- ④ kondenssamler
- ⑤ løfte- og sænkeknop
- ⑥ hældetud
- ⑦ fast skål
- ⑧ lågdulser
- ⑨ termostatknap med neonlampe
- ⑩ aftagelig timer
- ⑪ bærehåndtag
- ⑫ ledningsopbevaring

adskillelse, samling og brug af frituregryden

adskillelse

- 1 Tryk lågdulseren ⑧ ned for at åbne låget. Løft så låget af.
- 2 Løft håndtaget op og fjern kurven.

samling og brug

- 1 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne ③.
- 2 Sæt kurven i og luk låget. Sænk så håndtaget ved at skyde løfte- og sænkeknappen ⑥ tilbage.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten og vælg den ønskede temperatur ⑨.
- 4 Lampen gå ud, når olien er kommet op på den rigtige temperatur – friturestegningen kan så startes. Fyld kurven og sænk den ned i olien. **Overskrid ikke de maksimale madmængder, der er anført.** Lampen tænder og slukker, mens frituregryden holder temperaturen.
- 5 Indstil timeren ⑩ ved at trykke på knappen, indtil den ønskede tid ses. Tiden begynder at tælle ned, så snart knappen slippes. Se "brug af timeren".
- 6 Når maden er færdig, løft kurven og lad maden dryppe af, før låget åbnes.
- Hvis De ønsker at bruge olien igen, skal De lade den afkøle og så hælde den igennem et stykke bomuldsstof, køkkenrulle el.lign.
- **Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.**

tips

- Vi anbefaler, at der bruges olie af god kvalitet til friturestegning, f.eks. majs- eller jordnøddeolie. Der kan også anvendes fast fedtstof af god kvalitet. Andre olietyper kan anvendes, hvis de er specielt anbefalet af producenten til friturestegning. Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper sammen og anvend ikke olivenolie, smør eller margarine, da disse vil ryge eller koge over.
- Madvarer, som er kogt eller stegt på forhånd, skal steges ved en højere temperatur end helt rå madvarer.
- Gennemsteg maden. Ydersiden kan se ud til at være stegt, før maden er stegt indvendigt.
- Opbevar frituregryden med olien (afkølet og filtreret) indeni, klar til brug. Låget holder støvet ude.
- Når der steges mad med beignetdej, skal den overflødige dej først dryppe af.
- Når De laver pommes frites, skal kartoflerne skæres i lige store stykker, så de steges jævnt. Skyl og tør stykkerne inden friturestegning.

- Frituregryden vil holde længere, hvis olien filtreres hver gang den har været brugt og skiftes, når den har været anvendt 8 – 10 gange.
- Inden friturestegning af dybfrosne madvarer skal evt. løs is først rystes af.

maksimal madmængde

- **friske pommes frites** 1,2 kg
- **dybfrosne pommes frites** 1 kg

oliekapacitet

- **maksimal olie** 2,5 liter
- **minimal olie** 2 liter

oversigt over stegetider og -temperaturer

Stegetiderne i denne oversigt er kun vejledende og skal justeres, så de passer til fødevarernes mængde og tykkelse, og så de passer til Deres smag.

Fødevarer	Stegetemperatur	Stegetid
Friske pommes frites 800g/ ½ kurvfuld (anbefalet mængde for at opnå de bedste resultater)	190°C	6 – 8 minutter
Friske pommes frites, 1.2kg	190°C	9 – 12 minutter
Frosne pommes frites, 1kg	190°C	9 – 11 minutter
FISK		
Frosne, panerede scampi	170°C	3 – 5 minutter
Fiskefilet, paneret eller i beignetdej	170°C	10 – 15 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)
Friske rejer i beignetdej	190°C	3 – 5 minutter
KYLLING		
Panerede kyllingestykker	170°C	15 – 20 minutter (små/mellemstore) 20 – 30 minutter (store)
Ferske, panerede kyllingelår	170°C	15 minutter
Frosne kyllingenuggets	190°C	6 – 8 minutter
FRUGT/GRØNTSAGER		
Frugtskiver, 2 – 3 stykker	190°C	3 – 5 minutter
Grøntsagsstykker	190°C	3 – 5 minutter
Frosne løgringe	190°C	3 – 5 minutter
Ferske løg/champignon	150°C	3 – 5 minutter

aftagelig timer

brug af timeren

- 1 Tryk én gang på knappen, så viser displayet "00".
- 2 Tryk igen for at indstille nedtællingstiden i intervaller på 1 minut. Hold knappen nede, indtil den ønskede, indstillede tid er nået, dvs. "05" = 5 minutter. Slip så knappen.
Bemærk: Timeren viser kun sekunder, når nedtællingstiden er under 1 minut.
- 3 Displayet blinker, indtil tiden når "00"
- 4 Nedtællingstiden ændres under brug ved at trykke på knappen og holde den nede i 3 sekunder. Displayet nulstilles til "00" og en ny tid kan indstilles.
- 5 Når nedtællingen er slut, "bipper" timeren i 10 sekunder. Timeren holder op med at bippe, når der trykkes en gang på knappen.
- 6 Hvis timeren ikke er i brug, slukkes displayet automatisk efter 45 sekunders forløb.

vedligeholdelse og rengøring

- **Begynd aldrig at rengøre frituregryden, før olien er afkølet.**
- Tag altid det elektriske stik ud af stikkontakten, før frituregryden rengøres.
- Hæld olien ud af skålen ved hjælp af hældetuden på kanten af skålen ⑥.
- Sørg for, at alle delene er helt tørre, før de samles igen.

læg

- Fjern låget og læg det i blød i varmt sæbevand i 20 minutter.

kurv

- Hver gang frituregryden har været i brug, skal kurven fjernes og sættes i blød i varmt sæbevand i 20 minutter. Brug så en stiv børste.

frituregryde/fast skål

- Frituregrydens yderside – tørres først med en fugtig klud og derefter grundigt med et viskestykke.

Kom aldrig frituregryden i vand.

- Inderskål – fyldes med varmt sæbevand, som skal stå i 20 minutter. Brug så et rengøringsmiddel, der ikke ridser.
- Låget og kurven kan vaskes i opvaskemaskine.

udskiftning af timerens batteri

- 1 Tag frontdækslet ② af.
 - 2 Løft displayenheden ④ ud
 - 3 Åbn displayenheden ved at trykke klemmerne sammen ⑤.
 - 4 Udskift batteriet - type L1154 eller tilsvarende fra den lokale el-installatør eller forhandler.
Sæt det nye batteri i og sørg for at det vender rigtigt.
 - 5 Luk displayenheden og sæt timeren i igen.
 - 6 Sæt timerknappen ① og frontdækslet på igen.
- Det gamle batteri skal bortskaffes i henhold til lokale genbrugsregler.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.
Hvis De har brug for hjælp med:
- brug af frituregryden eller
- service eller reparationer, så kontakt den forretning, hvor De har købt maskinen.

fejlfindingsguide

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke	Frituregryden er ikke sluttet til strømforsyningen	Kontroller, at frituregryden er sluttet til strømforsyningen
	Der er gået en sikring	Check sikringerne/HFI-relæet og udskift sikringen, hvis det er nødvendigt. Hvis dette ikke løser problemet, henvises til afsnittet "service".
	Termostatknop i AFBRUDT '0' stilling.	Kontrollér den valgte temperatur.
Olien løber over	For meget olie i kogeren.	Check olieniveauet
	Kurven er overfyldt/maksimal pommes frites kapacitet overskredet	Se oplysninger om anbefalede mængder i stegediagrammet
	Våde fødevarer i olien	Lad fødevarerne dryppe godt af og tørre
	Olien er gammel og for dårlig	Udskift med frisk olie
	Forkert olie/forskellige olietyper blandet sammen	Brug olie af god kvalitet, der egner sig til friturestegning
Ubehagelig lugt/olien ryger	Olien er gammel og for dårlig	Udskift med frisk olie
	Olien er ikke egnet til friturestegning	Brug olie af god kvalitet, der egner sig til friturestegning
Dårligt stegeresultat	Forkert temperatur	Væg den korrekte temperatur
	Kurven overfyldt	Nedsæt mængden af fødevarer
	Friske pommes frites for våde	Tør grundigt
	Stegemetode	Prøv at friturestege friske pommes frites i hold, først ved 170°C i 9–11 minutter og sæt så temperaturen op til 190°C og steg dem 1–2 minutter til.
Timeren virker ikke	Batteriet trænger til at blive udskiftet	Udskift batteriet - se "vedligeholdelse og rengøring".

Vik ut främre omslaget med bilderna.

innan du använder fritösen för första gången

1 **Läs anvisningarna och behåll dem.**

- 2 Avlägsna all förpackning och eventuella etiketter.
- 3 Diska delarna, se "isärmontering och rengöring".

säkerheten

- Anslut aldrig fryrtyrpannan till elektriciteten innan skålen är fylld med olja.
 - Håll barn på avstånd under och efter användningen - oljan är varm långt efteråt.
 - Låt inte sladden vidröra varma ytor eller hänga ner över en bänkkant - ett barn kan lätt gripa tag i den och dra ner fryrtyrpannan över sig. Förvara överflödigt sladd i det därför avsedda förvaringsutrymmet på baksidan av fryrtyrpannan.
 - Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta fryrtyrpannan medan oljan är varm.
 - Se till att alla delarna är helt torra före användningen.
 - Lämna aldrig fryrtyrpannan utan tillsyn när den är under användning.
 - Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
 - Använd aldrig fryrtyrpannan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service".
 - Var försiktig så du inte bränner dig på ångan under friteringen och när du öppnar locket.
 - Ställ aldrig fryrtyrpannan i närheten av eller på en platta på spisen.
 - Fryrtyrpannan är endast avsedd för användning i hushållet.
 - **Dra alltid ut sladden efter användningen.**
- ### innan du sätter i kontakten
- Se till att nätströmmen är samma som anges på fryrtyrpannans undersida.
 - Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

lär känna din fryrtyrpanna

- ① borttagbart lock med permanent nätfilter
- ② fönster
- ③ lockförsegling
- ④ kondensationsbehållare
- ⑤ upp- och nerkontroll
- ⑥ pip
- ⑦ fast skål
- ⑧ locköppningsknapp
- ⑨ temperaturinställning med lampa
- ⑩ uttagbar timer
- ⑪ bärhandtag
- ⑫ sladdförvaring

montering, isärmontering och

användning av fryrtyrpannan isärmontering

- 1 Tryck ner frigöringsknappen ⑧ för att öppna locket. Lyft sedan av locket.
- 2 Lyft upp handtaget och ta ut korgen.

montering och användning

- 1 Håll i oljan. Den ska nå upp till mellan MAX- och MIN-markeringarna ⑨.
- 2 Placera in korgen och stäng locket. Sänk sedan handtaget genom att föra upp- & nerkontrollen bakåt ⑥.
- 3 Sätt i kontakten i vägguttaget och ställ in önskad temperatur ⑨.
- 4 Lampan slocknar när oljan kommer upp i rätt temperatur för friteringen. Fyll korgen och sänk ned den i oljan. **Fyll inte mer än angiven maximimängd i korgen.** Lampan tänds och släcks när fryrtyrpannan hålls på rätt temperatur.
- 5 Ställ in timern ⑩ genom att trycka på knappen tills du får önskad tid. Timern sätter igång så fort du släpper knappen. Se "anvisningar för timer".
- 6 När du är klar ska du höja korgen och låta maten rinna av innan du öppnar locket.
- För att återanvända oljan låter du den kallna och håller den sedan genom en tunn muslinduk eller hushållspapper.
- **Dra alltid ut sladden efter användningen.**

tips

- För friteringen rekommenderar vi olja av god kvalitet t.ex. majsolja eller jordnötolja. Ett fast fett av god kvalitet kan också användas. Andra oljor kan användas om tillverkaren specifikt rekommenderar den för fritering. Blanda inte olika oljor eller fettyper och använd inte olivolja, smör eller margarin - de ryker och bubblar över.
- Livsmedel som redan är lagat kräver högre temperatur än rått.
- Se till att det du friterar blir genomlagat. Utsidan kan se färdig ut fastän insidan inte är färdiglagad.
- Låt frytpannan stå framme med (avsvalnad och silad) olja i, klar för användning. Locket skyddar oljan från damm.
- Låt överflödigt frytsmet rinna av före friteringen när du använder sådan.

- När du ska göra pommes frites skär du potatisen i jämna stavar så att de blir jämnt tillagade. Skölj och torka dem innan du friterar dem.
- För att frytpannan ska få lång livslängd ska oljan silas regelbundet. Byt den efter 8-10 gånger.
- Skaka av eventuell is innan du friterar frysta livsmedel.

max friteringsmängd

- **hemlagad pommes frites** 1,2 kg
- **djupfryst pommes frites** 1 kg

oljekapacitet

- **max olja** 2,5 liter
- **min olja** 2 liter

friteringstider och temperaturtabell

Friteringstiderna i denna tabell är endast avsedda som vägledning. Anpassa dem efter mängden eller tjockleken på det som ska friteras och efter personlig smak.

Livsmedel	Friterings-temperatur	Friteringstid
Ofrysta pommes frites 800g/ halv korg (rekommenderad mängd för bäst resultat)	190°C	6 – 8 minuter
Ofrysta pommes frites 1.2 kg	190°C	9 – 12 minuter
Frysta pommes frites 1 kg	190°C	9 – 11 minuter
FISK		
Panerade frysta scampi	170°C	3 – 5 minuter
Vit fisk i portionsstorlekar, panerade eller i frytsmet	170°C	10 – 15 minuter (beroende på fiskens tjocklek)
Ofrysta råkor i frytsmet	190°C	3 – 5 minuter
KYCKLING		
Panerad kyckling i portionsstorlekar	170°C	15 – 20 minuter (små/medelstora) 20 – 30 minuter (stora)
Panerade ofrysta kycklingklubbor	170°C	15 minuter
Frysta kycklingnuggets	190°C	6 – 8 minuter
FRUKT/GRÖNSAKER		
Fritters med frukt, 2 – 3 bitar	190°C	3 – 5 minuter
Fritters med grönsaker	190°C	3 – 5 minuter
Frysta lökringar	190°C	3 – 5 minuter
Ofrost lök/svamp	150°C	3 – 5 minuter

uttagbar timer

ställa in timern

- 1 Tryck en gång på knappen. Då står det "00" i displayen.
- 2 Tryck igen för att ställa in nedräkningstiden i intervall på 1 minut. Håll knappen intryckt tills önskad tid uppnåtts, t.ex. "05" = 5 minuter. Släpp sedan knappen. Obs! Timern visar sekunder endast när det är minst 1 minut kvar av.
- 3 Displayen blinkar till tiden når "00".
- 4 Ändra nedräkningstiden medan timern går genom att trycka in och hålla knappen intryckt i 3 sekunder. Displayen ställs om till "00" och en ny tid kan ställas in.
- 5 När nedräkningen är klar ger timern signal i 10 sekunder. Stäng av timerns signal genom att trycka en gång på knappen.
- 6 Displayen stängs av automatiskt efter 45 sekunder om den inte används.

skötsel och rengöring

● Börja aldrig göra ren friturepannan innan den svalnat.

- Dra alltid ut kontakten före rengöring.
- Håll ut oljan ur skålen genom pipen på sidan av skålen ⑥.
- Se till att alla delar är helt torra innan du monterar ihop dem igen.

locket

- Ta bort och blötlägg i varmt vatten med diskmedel i 20 minuter.

korgen

- Tag ut korgen efter varje användningstillfälle och lägg den i blöt i varmt diskvatten i 20 minuter. Använd sedan en hård borste.

fritöshölje/fast skål

- Fritöshölje - torka av med fuktig trasa och torka.

Doppa den aldrig i vatten.

- Innerskålen - fyll med varmt tvålatten och låt den stå i blöt i 20 minuter. Använd sedan ett rengöringsmedel utan skurverkan.
- Locket och korgen kan tvättas i diskmaskin.

byta timerbatteri

- 1 Knäpp bort främre panelen ③ .
 - 2 Lyft ur displayenheten ④ .
 - 3 Öppna displayenheten genom att trycka ihop klämmorna ⑤ .
 - 4 Byt batteriet - typ L1154 eller likvärdigt, som kan köpas från elbutik. Lägg i batteriet och se till att det kommer åt rätt håll.
 - 5 Stäng displayenheten och sätt tillbaka den i timern.
 - 6 Sätt tillbaka timerknappen ① och främre panelen.
- Kassera det uttjänta batteriet i enlighet med lokala bestämmelser.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

- att använda friturepannan,
 - service eller reparationer,
- kan du kontakta butiken där du köpte friturepannan.

felsökningsguide

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte	Fritösen är inte ansluten till strömmen	Kontrollera att fritösen är ansluten till strömmen.
	En säkring har gått	Kontrollera säkringen/jordfelsbrytaren och byt vid behov ut säkringen. Om problemet kvarstår, se under "service".
	Temperaturreglaget står i läget OFF '0'.	Kontrollera den inställda temperaturen.
Oljan flödar över	Oljan står över maxnivån	Kontrollera oljenivån
	Korgen är för full/maxmängden för pommes frites har överskridits	Se rekommenderade mängder i friteringstabellen
	Livsmedlet var för vått när det lades i oljan	Låt livsmedlet rinna av och torka det noga
	Oljan är för gammal och har blivit förstörd	Byt ut mot färsk olja
	Fel typ olja/olika typer av olja har blandats	Använd en olja av god kvalitet lämplig för fritering
Oturenlig lukt/Oljan ryker	Oljan är för gammal och har blivit förstörd	Byt ut mot färsk olja
	Oljan inte lämplig för fritering	Använd en olja av god kvalitet lämplig för fritering
Dåligt friteringsresultat	Fel temperatur	Ställ in rätt temperatur
	Korgen överlastad	Minska mängden som friteras
	För fuktiga ofrysta pommes frites	Låt pommes friten rinna av och torka noga
	Friteringsmetod	Försök friteringsmetoden för pommes frites 170°C i 9–11 minuter. Öka sedan temperaturen till 190°C och låt koka i ytterligare 1–2 minuter.
Timern fungerar inte	Batteri behöver bytas ut	Byt batteri - se "skötsel och rengöring".

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

før du bruker fritrygryten for første gang

1 **Les bruksanvisningen og ta vare på den.**

- 2 Fjern all emballasje og eventuelle etiketter.
- 3 Vask delene - se 'demontering og rengjøring'.

sikkerhetshensyn

- Sett aldri støpselet i kontakten før du har fylt olje i bollen.
 - Hold barn unna når maskinen er i bruk, og etterpå – oljen holder seg varm lenge.
 - Ikke la ledningen berøre varme overflater eller henge ned foran kjøkkenbenken - et barn som får tak i den kan komme til å dra fritrygryten over kanten. Det er plass til overflødig ledning bak på fritrygryten.
 - Du må aldri flytte på fritrygryten, ta på bollen eller helle oljen mens den er varm.
 - Etter rengjøring skal du passe på at alle delene er helt tørre før bruk.
 - Gå aldri fra fritrygryten mens den er i bruk.
 - Hold øye med småbarn - pass på at de ikke leker med maskinen.
 - Ikke bruk utstyret hvis det er skade på fritrygryten, ledningen eller støpselet. Sørg for å få utstyret kontrollert eller reparert - se 'service'.
 - Pass opp for damp under steking og når lokket tas av.
 - Sett aldri fritrygryten i nærheten av eller på varme plater.
 - Denne fritrygryten er kun til husholdningsbruk.
 - **Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk.**
- ### nettspenning
- Før du setter i støpselet og tar fritrygryten i bruk, bør du forvise dig om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av fritrygryten.
 - Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

gjør deg kjent med fritrygryten

- ① avtakbart lokk med evighetsfilter
- ② vindu
- ③ lokksetning
- ④ kondensfelle
- ⑤ løftekontroll
- ⑥ hellekant
- ⑦ fast bolle
- ⑧ lokkutløser
- ⑨ termostat med neonlampe
- ⑩ avtakbart tidsur
- ⑪ bærehåndtak
- ⑫ ledningsrom

ta fra hverandre, sammenstille og bruke fritrygryten

ta fra hverandre

- 1 Skyv lokkutløseren ⑧ ned for å åpne lokket. Løft av lokket.
- 2 Løft opp håndtaket og ta ut kurven.

sammenstille og bruke

- 1 Hell olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (MAX og MIN) ③.
 - 2 Sett i kurven og lukk lokket. Senk så håndtaket ved å skyve løftekontrollen ⑤ tilbake.
 - 3 Sett støpselet i kontakten, og velg ønsket temperatur ⑨.
 - 4 Lampen slukner når oljen når riktig steketemperatur. Fyll kurven og senk den ned i oljen. **Du må ikke ha i mer mat enn mengden som er oppgitt under maksimal kapasitet.** Lampen kommer på og av, slik at fritrygryten alltid holder riktig temperatur.
 - 5 Still timeren ⑩ ved å trykke på knappen til du får ønsket tid. Tiden begynner på nedtellingen så snart som knappen slippes. Se "bruke timeren".
 - 6 Når det er ferdigstekt hever du kurven og lar maten renne av seg før du åpner lokket.
- Hvis oljen skal brukes igjen skal du la den avkjøles, og deretter helle den gjennom et fint musselinklede eller absorberende papir.
 - **Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk.**

tips

- Det lønner seg å bruke olje av god kvalitet til frityrsteking. f.eks. maisolje eller peanøttolje. Det går også an å bruke fett eller smult. Andre typer olje kan brukes hvis produsenten anbefaler dem til frityrsteking. Ikke bland oljer eller fett av forskjellige slag, og ikke bruk olivenolje, smør eller margarin da de vil lage røyk eller boble over.
- Mat som har vært kokt eller stekt tidligere trenger høyere temperaturer enn mat som er rå.
- Pass på at maten blir skikkelig gjennomstekt. Den kan bli lett gyllenbrun på utsiden før den er gjennomstekt.
- La gryten alltid stå klar til bruk med olje i (avkjølt og silt). Lokket fungerer som støvdeksel.
- Når du steker mat som er dekket av frityrørre, lar du overflødig røre få renne av.

- Når du skal steke pommes frites skal du skjære potetene i jevne stykker, slik at de blir jevnt stekt. Skyll og tørk før de stekes.
- Frityrgrøten vil vare lenger hvis oljen filtreres hver gang den er brukt og fornyes for hver 8-10 gangers steking.
- Rist av eventuell overflødig is før du frityrsteker dypfrossen mat.

maksimal kapasitet

- **ferske pommes frites** 1,2 kg
- **frosne pommes frites** 1 kg

oljekapasitet

- **maks. for olje** 2,5 liter
- **min. for olje** 2 liter

steketider og temperaturtabell

Steketidene i denne tabellen er kun veiledende, og skal justeres til å passe forskjellige mengder mat eller matens tykkelse, og slik du foretrekker maten.

Matvare	Steketemp	Steketid
Ferske pommes frites 800 g/ ½ kurv (anbefalt mengde for best resultat)	190 °C	6 – 8 minutter
Ferske pommes frites 1.2 kg	190 °C	9 – 12 minutter
Frosne pommes frites 1 kg	190 °C	9 – 11 minutter
FISK		
Frosne, store reker i brødsmler	170 °C	3 – 5 minutter
Hvite fiskefileter i brødsmler eller røre	170 °C	10 – 15 minutter (avhengig av fiskens tykkelse)
Friske reker i røre	190 °C	3 – 5 minutter
KYLLING		
Kyllingstykker i brødsmler	170 °C	15 – 20 minutter (små/mellomstore stykker) 20 – 30 minutter (store stykker)
Ferske kyllinglår i brødsmler	170 °C	15 minutter
Frossen, beinfri kylling i småbiter	190 °C	6 – 8 minutter
FRUKT/GRØNNSAKER		
Frityrstekte epleringer e.l., 2 – 3 biter	190 °C	3 – 5 minutter
Frityrstekte grønnsakbiter	190 °C	3 – 5 minutter
Frosne løkringer	190 °C	3 – 5 minutter
Fersk løk/champignon	150 °C	3 – 5 minutter

avtakbart tidsur

bruke timeren din

- 1 Trykk på knappen én gang – displayet viser "00".
- 2 Trykk en gang til for å stille inn nedtellingstiden med 1 minuts intervaller. Hold knappen inne til du har nådd ønsket innstilling, dvs. "05" = 5 minutter. Slipp så opp knappen.
Merk: Timeren vil kun vise sekunder når nedtellingstiden er under 1 minutt.
- 3 Displayet blinker til tiden viser "00".
- 4 For å endre nedtellingstiden mens timeren teller ned, trykk knappen ned og hold den inne i minst 3 sekunder. Displayet vil da gå tilbake til "00" og kan stilles inn på en ny nedtellingstid.
- 5 Når nedtellingstiden er ute, vil timeren si "bip" i 10 sekunder. For å stoppe denne lyden, trykk ned knappen en gang.
- 6 Displayet vil slå seg av automatisk etter 45 sekunder hvis det ikke er i bruk.

stell og rengjøring

- **Du må aldri begynne å gjøre fritrygryten ren før oljen er avkjølt.**
- Trekk alltid ut støpselet før rengjøring.
- Hell oljen ut av bollen ved hjelp av hellekanten på kanten av bollen ⑥.
- Sjekk at alle deler er fullstendig tørre før de settes sammen igjen.

lokk

- Ta av og sett i varmt såpevann i 20 minutter.

stekekurv

- Etter bruk, ta den ut og legg den i varmt såpevann i 20 minutter. Bruk en stiv børste på den.

selve fritrygryten/fast bolle

- Selve fritrygryten utvendig – tørk av med en fuktig klut, og tørk.

Må ikke legges i vann.

- Innvendig bolle – fyll med varmt såpevann og bløt i 20 minutter. Deretter bruker du et ikke slipende rengjøringsmiddel.
- Lokket og kurven kan vaskes i oppvaskmaskinen.

skifte batteri i timeren

- 1 Åpne dekslet foran ③.
 - 2 Løft ut displayenheten ④.
 - 3 Åpne displayenheten ved å klemme klipsene sammen ⑤.
 - 4 Skift ut batteriet - type L1154 eller tilsvarende fra nærmeste elektriske forhandler. Sett i det nye batteriet mens du passer på at det sitter riktig vei.
 - 5 Lukk displayenheten og sett det tilbake i selve tidsuret.
 - 6 Sett tilbake tidsurknappen ① og frontdekselet.
- Det gamle batteriet skal kastes i henhold til lokale anbefalinger for resirkulering.

service og kundetjeneste

- Fritryggryten må aldri brukes til annet enn det den er utarbeidet for.
- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.
Hvis du trenger hjelp til å
- bruke fritrygryten
- utføre vedlikehold eller reparasjon ta kontakt med din forhandler.

feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Frityrgrøten virker ikke	Stikkkontakten er ikke satt i	Påse at stikkkontakten er i
	Sikring gått	Sjekk sikringen/skillebryteren for installasjonen, og skift sikringen om nødvendig. Hvis dette ikke løser problemet skal du se avsnittet om "service".
	Termostaten i AV, '0'-posisjon	Sjekk den valgte temperaturen.
Olje renner over	Maksimalt oljenivå oversteget	Sjekk oljenivået
	Kurven for full/mer enn maksimal mengde pommes frites	Se steketabellen for anbefalt mengde
	Våt mat i oljen	Sil av og tørk maten godt
	Oljen er gammel og er forringet	Bytt ut med fersk olje
	Brukt feil olje/forskjellige oljer samtidig	Bruk en olje av god kvalitet som passer til frityrsteking
Ubehagelig lukt/oljen røyker	Oljen er gammel og er forringet	Bytt ut med fersk olje
	Oljen passer ikke til frityrsteking	Bruk en olje av god kvalitet som passer til frityrsteking
Dårlig steking	Bruk av feil temperatur	Velg riktig temperatur
	Kurven for full	Reduser mengden som stekes
	Ferske pommes frites er for våte	La pommes friten renne av seg og tørke
	Stekemetode	Prøv å steke friske pommes frites (ikke alle på én gang) ved 170 °C i 9–11 minutter. Øk deretter temperaturen til 190 °C og stek i ytterligere 1–2 minutter.
Timeren fungerer ikke	Batteriet må skiftes	Skift batteriet - se "stell og rengjøring".

Taita auki etusivun kuvitukset

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 **Lue ohjeet ja pidä ne tallessa.**
- 2 Poista kaikki pakkausmateriaali ja tarrat.
- 3 Pese osat kohdan 'purkaminen ja puhdistus' mukaisesti.

turvallisuus

- Älä koskaan kytke öljykeittimen pistoketta pistorasiaan ennen kuin öljyastia on täytetty.
 - Älä päästä lapsia koneen lähelle käytön aikana tai sen jälkeen – öljy pysyy kuumana pitkän aikaa.
 - Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Älä myöskään anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli, sillä lapset voivat tarttua siihen. Aseta ylimääräinen virtajohto sille tarkoitettuun paikkaan laitteen takaosaan.
 - Kun öljy on kuumaa, öljyastian ei saa koskea, öljyä ei saa kaataa pois tai keitintä siirtää.
 - Varmista puhdistuksen jälkeen, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen niiden käyttöä.
 - Älä jätä keitintä toimimaan, kun poistut sen luota.
 - Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella
 - Älä käytä keitintä, jos keitin, virtajohto tai pistoke on jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohtaa "huolto".
 - Varo keittimestä käytön aikana tulevaa höyryä, kun kansi avataan.
 - Älä koskaan aseta keitintä liedan levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
 - Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
 - **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**
- ennen liittämistä verkkovirtaan:**
- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
 - Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

- ① irrotettava kansi keustosuodattimella
- ② tarkistusikkuna
- ③ kannen tiiviste
- ④ kosteuden kerääjä
- ⑤ korin nosto- ja laskusäädin
- ⑥ kaatoreuna
- ⑦ kiinteä kulho
- ⑧ kannen irroin
- ⑨ lämpötilanvalitsin merkkivalolla
- ⑩ irrotettava ajastin
- ⑪ kantokahvat
- ⑫ johtopesä

öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö

purkaminen

- 1 Avaa kansi painamalla kannen irrotuspainiketta ⑧.
- Nosta kansi sitten pois.
- 2 Nosta kahva ylös ja ota kori pois.

kokoaminen ja käyttö

- 1 Kaada öljy keittimeen. Öljyn pinnan on oltava 'MAX'- ja 'MIN'-merkin välissä ③.
- 2 Työnnä kori paikalleen ja sulje kansi. Laske kahva työntämällä korin nosto- ja laskusäädintä ⑤ taaksepäin.
- 3 Kytke pistotulppa pistorasiaan ja valitse oikea lämpötila ⑨.
- 4 Merkkivalo sammuu, kun öljy on oikean lämpöistä paistamiseen. Täytä kori ja laske se alas öljyyn. **Älä ylitä käyttöohjeisiin merkittyä ruoan enimmäismääriä.** Valo syttyä ja sammuu keittimen ylläpitäessä oikeaa lämpötilaa.
- 5 Aseta ajastin ⑩ painamalla painiketta, kunnes saavutetaan haluttu aika. Ajanlasku alkaa heti, kun painike vapautetaan. Katso kohdasta 'ajastimen käyttö'.
- 6 Kun ruoka on valmista, nosta kori ja anna ylimääräisen öljyn valua ennen kannen avaamista.
 - Jos öljy käytetään uudelleen, anna öljyn ensin jäähtyä ja kaada se sitten sideharson tai imukykyisen paperin läpi.
 - **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**

vihjeitä

- Öljykeittimessä suositellaan käytettäväksi korkealaatuista öljyä, kuten maissi- tai maapähkinäöljyä. Keittimessä voidaan käyttää myös hyvälaatuista eläinrasvaa. Käytä muita öljyjä vain, jos valmistaja on suositellut niitä käytettäväksi uppopaistamiseen. Älä koskaan yhdistä erilaisia öljyjä tai rasvoja. Älä myöskään käytä öljykeittimessä oliiviöljyä, voita tai margariiniä, sillä ne savuavat ja saattavat kiehua yli.
- Etukäteen kypsennetyt ruoka-aineet tarvitsevat korkeamman lämpötilan kuin raat ainekset.
- Kypsennä ruoka perusteellisesti. Ulkopuoli voi näyttää valmiilta ennen kuin sisäpuoli on kypsä.
- Säilytä keitin, jossa on öljyä (jäähdytetty ja siivöity), käyttövalmiina. Kun kansi on päällä, ei pölyä pääse öljyyn.
- Ennen kuin kypsennetään kuorutettuja ruokia, valuta niistä ylimääräinen kuorutus.

- Valmistettaessa ranskanperunoita leikkaa perunat tasakokoisiksi, jotta ne kypsyntyisivät tasaisesti. Huuhtelee ja kuivaa perunapalat ennen kypsennystä.
- Öljykeitin kestää käytössä kauemmin, kun öljy suodatetaan jokaisen käyttökerran jälkeen. Vaihda öljy 8-10 käyttökerran jälkeen.
- Ravista ylimääräiset jäähileet pois ennen kuin kypsennät jäistä ruokaa.

suurimmat ruokamäärät

- **tuoreet ranskanperunat** 1,2 kg
- **pakastetut ranskanperunat** 1 kg
- **öljyn käyttömäärät**
- **öljyn enimmäismäärä** 2,5 litraa
- **öljyn vähimmäismäärä** 2 litraa

paistoaika- ja lämpötilataulukko

Tässä taulukossa annetut paistoaajat ovat vain ohjeellisia ja niitä tulee soveltaa ruoka-aineiden määrien ja paksuuden sekä käyttäjän oman maun mukaan.

Ruoka-aine	Paistolämpötila	Paistoaika
Tuoreet ranskanperunat 800 g / puoliksi täysi kori (suositeltava määrä parhaan lopputuloksen saamiseksi)	190 °C	6–8 minuuttia
Tuoreet ranskanperunat 1.2 kg	190 °C	9–12 minuuttia
Pakastetut ranskanperunat 1 kg	190 °C	9–11 minuuttia
KALA		
Pakastetut leivitetty katkaravut	170 °C	3–5 minuuttia
Leivitetty valkoisen kalan annosfileet	170 °C	10–15 minuuttia (kalan paksuudesta riippuen)
Tuoreet leivitetty isot katkaravut	190 °C	3–5 minuuttia
KANA		
Leivitetty annospalat	170 °C	15–20 minuuttia (pieni/keskikokoinen) 20–30 minuuttia (iso)
Tuoreet leivitetty kanankoivet	170 °C	15 minuuttia
Pakastetut kananugetit	190 °C	6–8 minuuttia
HEDELMÄT/VIHANNEKSET		
Friteeratut hedelmät 2–3 palaa	190 °C	3–5 minuuttia
Friteeratut vihannekset	190 °C	3–5 minuuttia
Pakastetut sipulirenkaat	190 °C	3–5 minuuttia
Tuoreet sipulit/sienet	150 °C	3–5 minuuttia

irrotettava ajastin

ajastimen käyttö

- 1 Paina painiketta kerran; näyttöön ilmestyy "00".
- 2 Aseta aika 1 minuutin välein painamalla painiketta uudestaan. Pidä painiketta alhaalla, kunnes haluttu aika ilmestyy näyttöön (esim. "05" = 5 minuuttia). Vapauta painike.
Huomaa: Ajastimessa näkyvät sekunnit ainoastaan silloin, kun aikaa on jäljellä alle 1 minuutti.
- 3 Näyttö vilkkuu, kunnes ajaksi tulee "00".
- 4 Asetettua aikaa voidaan muuttaa kesken toiminnan painamalla käyttöpainiketta 3 sekunnin ajan. Näyttö palautuu alkutilaan "00" ja ajastimeen voidaan asettaa uusi aika.
- 5 Kun asetettu aika on kulunut, ajastin piippaa 10 sekunnin ajan. Piippaus voidaan lopettaa painamalla painiketta kerran.
- 6 Näyttö sammuu automaattisesti 45 sekunnin kuluttua, jos ajastinta ei käytetä.

puhdistus ja perushuolto

• Älä aloita puhdistamista ennen kuin öljy on jäähtynyt.

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Kaada öljy pois kulhon kaatoreunan  kautta.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen keittimen kokoamista.

kansi

- Irrota keittimestä ja liota kuumassa saippuavedessä 20 minuuttia.

kori

- Ota keittimestä jokaisen käyttökerran jälkeen ja liota kuumassa astianpesuaineliuoksessa 20 minuuttia. Käytä sitten karkeata pesuharjaa.

keittimen runko / kiinteä kulho

- Keittimen ulkopuoli – pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa sitten.

Keitintä ei saa koskaan laittaa veteen.

- Sisäkulho – täytä kuumalla saippuavedellä ja liota 20 minuuttia. Pese sitten naarmuttamattomalla harjalla tai sienellä.
- Kansi ja kori voidaan pestä astianpesukoneessa.

ajastimen pariston vaihtaminen

- 1 Irrota etusuoja .
 - 2 Nosta näyttöyksikkö  pois.
 - 3 Avaa näyttöyksikkö puristamalla pidikkeitä yhteen .
 - 4 Vaihda paristo – tyyppi L1154 (LR44) tai vastaava paikallisesta sähköliikkeestä tai muusta paristoja myyvästä liikkeestä. Aseta uusi paristo. Varmista, että se on oikein päin.
 - 5 Sulje näyttöyksikkö ja aseta se takaisin ajastimen runkoon.
 - 6 Aseta ajastinpainike  ja etusuoja takaisin paikalleen.
- Vanha paristo tulee hävittää paikallisten kierrätysohjeiden mukaisesti.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos koneen liitosjohtoon tulee vika, on se vaihdettava uuteen, mutta turvallisuussyistä sen saa vaihtaa ainoastaan KENWOOD tai valtuutettu KENWOOD-huoltoliike.

Jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

- keittimen käyttö
 - huolto tai korjaus
- ota yhteyttä liikkeeseen, josta laite ostettiin.

vianmääritysopas

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keitin ei toimi	Keittimen johto ei ole kytketty pistorasiaan.	Tarkasta, että keittimen johto on kytketty pistorasiaan.
	Sulake on palanut.	Tarkasta sulake/suojakatkaisin ja vaihda sulake tarvittaessa. Jos tämä ei ratkaise ongelmaa, katso kohtaa "huolto".
	Lämpötilanvalitsin '0'-asennossa (POIS PÄÄLTÄ)	Tarkista valittu lämpötila.
Öljy valuu yli Epämiellyttävä haju tai öljy savuaa	Öljyä on liikaa.	Tarkasta öljyn määrä.
	Kori on liian täynnä tai perunoita on liikaa.	Katso suositellut määrät paistotaulukosta.
	Öljyyn laitettu ruoka on märkää.	Valuta ja kuivaa ruoka huolellisesti.
	Öljy on vanhaa ja mennyt huonoksi.	Vaihda tilalle uusi öljy.
	Käytetty öljy on vääränlaista tai on . sekoitettu erilaisia öljyjä	Käytä hyvälaatuista, uppopaistoon sopivaa öljyä.
	Öljy on vanhaa ja mennyt huonoksi.	Vaihda tilalle uusi öljy.
	Öljy ei sovellu uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista, uppopaistoon sopivaa öljyä.
Huono paistotulos	Käytetty väärää lämpötilaa.	Valitse oikea lämpötila.
	Kori on liian täynnä.	Pienennä paistettavaa määrää.
	Tuoreet perunat ovat liian kosteita.	Valuta ja kuivaa perunat huolellisesti.
	Paistomenetelmä	Kokeile raakojen ranskanperunoiden paistamista erissä 170 °C:ssa 9–11 minuuttia. Nosta lämpötila 190°C:een ja jatka kypsennystä 1–2 minuuttia.
Ajastin ei toimi	Paristo tulee vaihtaa	Vaihda paristo – ks. kohdasta 'perushuolto'.