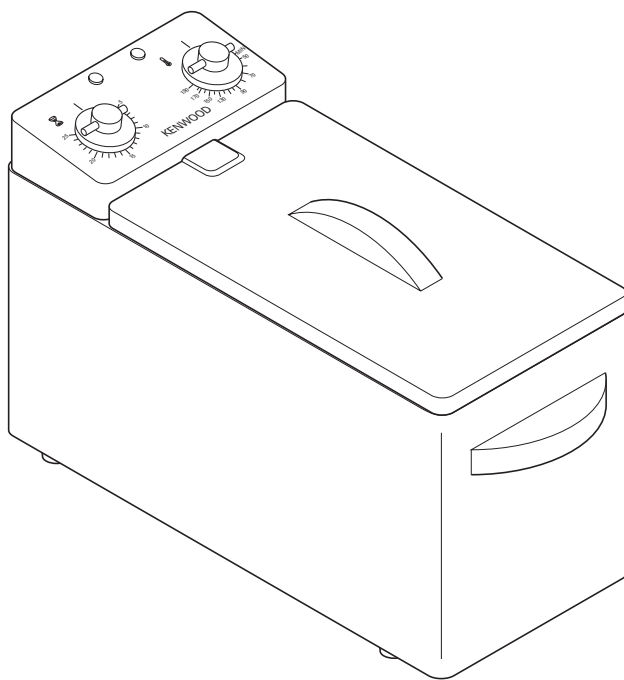


KENWOOD



DF501

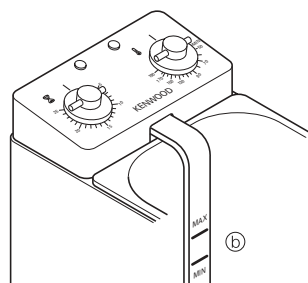
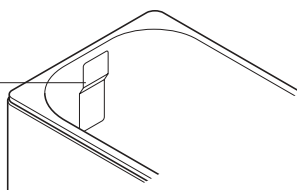
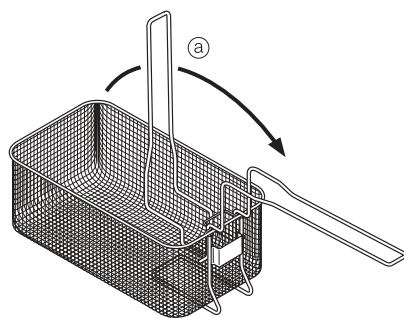
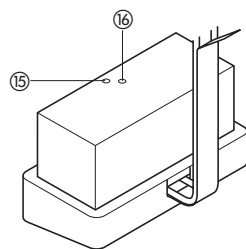
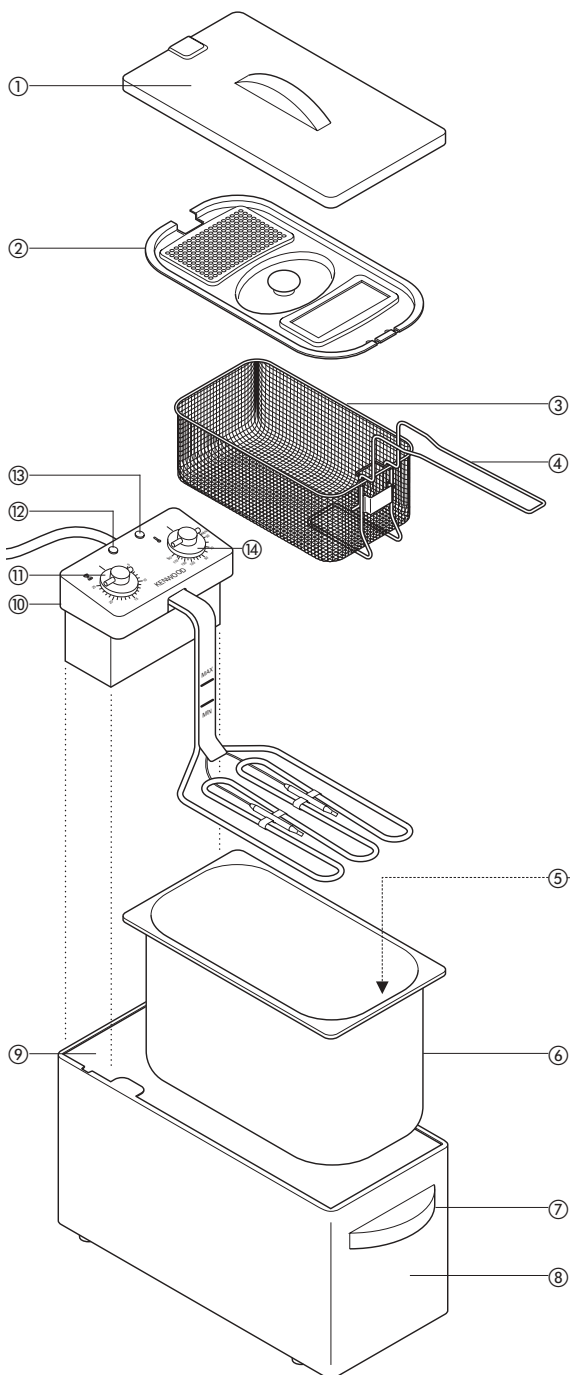
English	2 - 4
----------------	--------------

Nederlands	5 - 8
-------------------	--------------

Français	9 - 12
-----------------	---------------

Deutsch	13 - 16
----------------	----------------

Italiano	17 - 20
-----------------	----------------



know your Kenwood deep fryer safety

● **For safety and to prevent damage to the element – Do not use solid fats in the fryer.**

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- **Beware:** the metal areas of the fryer will get hot during operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- The dust cover ① should never be put on the fryer during use.
- 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.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- Never put the control unit in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
- 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.
- Take care when removing the control unit - the element may be hot.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Only use the control unit supplied.
- Watch out for steam during cooking.
- 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 back of the control unit.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging and any labels.
- 2 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning'.

know your Kenwood fryer

- ① dust cover
- ② lid with filter and viewing window
- ③ basket
- ④ foldable basket handle
- ⑤ basket rest
- ⑥ stainless steel bowl
- ⑦ carrying handles
- ⑧ stainless steel body
- ⑨ control unit recess
- ⑩ control unit with heating element
- ⑪ timer
- ⑫ power on light
- ⑬ temperature light
- ⑭ temperature control
- ⑮ interlock switch
- ⑯ reset button

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Remove the dust cover.
- 2 Lift the lid off and remove the basket.
- 3 Lift the control unit out.
- 4 Then remove the bowl.

to assemble and use

- 1 Fit the bowl to the body - ensuring the basket rest ⑤ is positioned at the front of the fryer.
- 2 Insert the control unit ⑩ into the recess ⑨ – ensuring it sits down as far as it will go. **The fryer will not operate if the control unit is incorrectly fitted.**
- 3 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks ⑮. **The use of solid fats is not recommended.**
- 4 Lock the basket handle into position by pulling back until secure ④. Then insert the basket.
- 5 Plug in select the required temperature ⑭.

- 6 The temperature light ⑬ goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. Fit the lid ② and set the timer ⑪.

Don't exceed the maximum quantities stated.

The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.

- 7 When ready, remove the lid and raise the basket until it sits on the rest ⑤.
- To re-use oil, allow to cool then remove the bowl and pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
 - Always switch off and unplug the fryer after use.

safety thermostat

- To prevent overheating your fryer will cut out automatically if switched on with too little oil or no oil. Unplug and allow the fryer to cool down. Then operate the reset button ⑯ on the underside of the control unit.

cool zone

During frying any excess crumbs or food particles collect in the cool zone under the element. As this area remains cool during use it prevents the food particles burning, which helps to extend the frying life of the oil.

hints

- We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. 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.
- 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.

maximum basket capacities

- **fresh chips** 1.5 Kg/3 lb 5 oz
- **frozen chips** 1 Kg/2 lb 3 oz

oil capacity

- **maximum oil** 3.5 litres
- **minimum oil** 2.5 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	Fryer Time
Fresh Chips - 1 Kg (recommended quantity for best results)	170°C then 190°C	9-11 minutes then 1-2 minutes until golden brown
Frozen Chips	190°C	9-11 minutes
FISH		
Scampi - frozen in crumbs (just enough to loosely cover the base of basket)	170°C	3-5 minutes
Fresh Whitebait - (just enough to cover base of basket)	190°C	1-2 minutes
Fresh Cod or Haddock in batter	190°C	5-10 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Cod or Haddock portions in crumbs or batter	170°C	10-15 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Plaice	190°C	5-6 minutes
MEAT		
Frozen Hamburgers (2oz 50g)	150°C	3-5 minutes
Chicken portions in crumbs	170°C	15-20 minutes small/medium size
Chicken portions in crumbs	170°C	20-30 minutes large size
Frozen Veal Escalopes	170°C	3-8 minutes (depending on thickness)
Fresh Chicken Drum Sticks in crumbs	170°C	15 minutes

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**

- Always unplug and remove the control unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

control unit

- Pull out. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- **Take care not to damage the heating element wires during cleaning.**
- **Never put it in water.**

basket

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

bowl

- After each use soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

lid/fryer body

- Wash in hot soapy water.
- Alternatively the lid, fryer body and bowl can be washed in a dishwasher. For baked on oil, we recommend soaking the bowl prior to dishwashing.

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.

troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Control unit not fitted correctly	Fit unit correctly – ensuring it sits down as far as it will go.
	No oil or too little oil in fryer causing safety thermostat to operate.	Unplug the fryer and allow to cool down. Operate the reset button ⑩ on the underside of the control unit.
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 has deteriorated	Replace with fresh oil.
	The oil is not suitable for 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.
Fresh chips outside very dark but undercooked inside.	Frying method	2 batch method recommended for frying fresh chips 170°C for 9 – 11mins then 190°C for 1 – 2 minutes until golden.

Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

wat u moet weten over uw
Kenwood friteuse

veiligheid

● **Om veiligheidsredenen en om schade aan het element te voorkomen, geen vast vet in de frituurpan gebruiken.**

- Steek de stekker van de frituurpan nooit in het stopcontact voordat u de schaal met olie heeft gevuld.

- **Let op:** De metalen oppervlakken van de frituurpan worden heet tijdens gebruik.

- De vermelde maximumhoeveelheden niet overschrijden.

- Tijdens gebruik mag het stofdeksel ① nooit op de frituurpan worden gedaan.

- Houd kinderen tijdens gebruik en erna uit de buurt – de olie blijft nog lang heet.

- Laat nooit het snoer in contact komen met hete oppervlakken of over de rand van het werkoppervlak hangen – een kind zou het kunnen vastpakken en de frituurpan omlaag kunnen trekken.

- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooiën of uw friteuse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.

- De regelenheid nooit in water leggen. Verwijder deze voordat u de rest van uw friteuse gaat afwassen.

- Zorg na reiniging dat alle onderdelen volledig droog zijn alvorens de frituurpan te gebruiken.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, wanneer het is ingeschakeld

- Laat kinderen of zieke personen de frituurpan nooit zonder toezicht gebruiken.

- Wanneer jonge kinderen het apparaat gebruiken, moeten zij in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze er niet mee gaan spelen.

- Pas op bij het wegnemen van de regelenheid; het warmte-element kan heet zijn.

- Gebruik de friteuse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf “service”.

- Gebruik uitsluitend de bijgeleverde regelenheid.

- Pas op voor stoom tijdens het frituren.

- 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

- Zorg dat de elektrische netvoeding overeenkomt met die vermeld op de regelenheid.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Verwijder alle verpakking en eventuele etiketten.
- 2 Uit elkaar halen: zie ‘uit elkaar halen, in elkaar zetten en gebruiken van uw frituurpan’.
- 3 Was de onderdelen af: zie paragraaf “reiniging”.

uw Kenwood friteuse

- ① stofdeksel
- ② deksel met filter en kijkglas
- ③ frituurmandje
- ④ opklapbare handgreep
- ⑤ steun voor frituurmandje
- ⑥ roestvrijstalen bak
- ⑦ draagbeugels
- ⑧ roestvrijstalen hoofddeel
- ⑨ uitsparing voor regelenheid
- ⑩ regelenheid met verwarmingselement
- ⑪ timer
- ⑫ controlelampje
- ⑬ temperatuurlampje
- ⑭ temperatuurregelaar
- ⑮ vergrendelingsschakelaar
- ⑯ resetknop

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

uit elkaar halen

- 1 Verwijder het stofdeksel.
- 2 Til het deksel op en neem de mand uit de pan
- 3 Schuif de regelenheid uit de behuizing
- 4 Verwijder daarna de binnenbak

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Zet de bak in de behuizing; zorg hierbij dat de mandsteun ⑤ zich aan de voorkant van de frituurpan bevindt.
- 2 Plaats de regeleenheid ⑩ in de uitsparing ⑨ tot hij niet verder kan. **De frituurpan zal niet werken, als de regeleenheid onjuist is geplaatst.**
- 3 Giet olie in de bak. Het olieniveau moet tussen de 'MAX' en 'MIN' markeringen ⑥ liggen. **Het gebruik van vast vet wordt afgeraden.**
- 4 Vergrendel de mandhandgreep op zijn plaats door deze zo ver mogelijk terug te klappen ⑦. Zet de mand nu in de bak.
- 5 Selecteer de vereiste temperatuur ⑭.
- 6 Het temperatuurlampje ⑬ gaat uit zodra de olie de temperatuur heeft bereikt waarop met frituren kan worden begonnen. Vul het frituurmandje en laat het in de olie zakken. Breng het deksel ② aan en stel de timer ⑪ in.

Zorg dat de vermelde hoeveelheden niet worden overschreden. Het lampje gaat afwisselend aan en uit terwijl de frituurpan de temperatuur handhaaft.

- 7 Verwijder na afloop het deksel en licht het frituurmandje op tot het op de steun ⑤ rust.
- Om de olie opnieuw te gebruiken moet u deze laten afkoelen, waarna u de bak uit de pan licht en de olie door katoen of absorberend papier filtert.
 - Schakel de frituurpan altijd uit en neem de stekker uit het stopcontact.
 - Om oververhitting te voorkomen gaat de frituurpan automatisch uit als hij wordt aangezet terwijl hij te weinig of geen olie bevat. Trek de stekker uit het stopcontact en laat de frituurpan afkoelen. Druk vervolgens op de resetknop ⑮ aan de onderkant van de regeleenheid.

koele zone

Tijdens het frituren verzamelen kruimels en voedseldeeltjes zich in de koele zone onder het element. Omdat dit gebied tijdens gebruik koel blijft, wordt voorkomen dat voedseldeeltjes verkolen, waardoor de gebruiksduur van de olie wordt verlengd.

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.
- Voordat u gepaneerde producten 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.

maximuminhoud van het frituurmandje

- **verse friet** 1.5 kg
- **ingevroren friet** 1 kg

olievolume

- **maximale hoeveelheid olie** 3.5 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 2.5 liter

aanbevolen baktijd en temperatuur

Verse patat – 1 kg (aanbevolen hoeveelheid voor optimale resultaten)	eerst 170°C, dan 190°C	eerst 9-11 minuten, dan 1-2 minuten tot de patat goudbruin is 9-11 minuten
Bevroren patat	190°C	
VIS		
Scampi's – diepvries/gepaneerd (niet meer dan de bodem bedekken)	170°C	3–5 minuten
Verse sprout (niet meer dan de bodem bedekken)	190°C	1–2 minuten
Verse kabeljauw/schelvis (in beslag)	190°C	5–10 minuten afhankelijk van dikte
Diepvries kabeljauw/schelvis (gepaneerd of in beslag)	170°C	10–15 minuten afhankelijk van dikte
Diepvries schol	190°C	5–6 minuten
VLEES		
Diepvries hamburgers (50gr)	150°C	3–5 minuten
Gepaneerde stukken kip	170°C	15–20 minuten klein /middelgroot
Gepaneerde stukken kip	170°C	20–30 minuten grote stukken
Diepvries schnitzels	170°C	3–8 minuten afhankelijk van dikte
Verse gepaneerde drumsticks	170°C	15 minuten

onderhoud en reiniging

- **Wacht altijd tot de olie afgekoeld is en begin dan pas met schoonmaken.**
- Neem altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de regeleenheid alvorens de pan te reinigen.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn, voordat u ze weer in de friteuse zet.

regeleenheid

- Haal deze uit de pan, doe deze af met een vochtige doek en maak hem goed droog.
- **Pas op dat u tijdens het reinigen de draden van het warmte-element niet beschadigt.**
- **Dompel de unit nooit onder in water.**

mandje

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

bak

- Laat de bak na elk gebruik gedurende 20 minuten in warm zeepsop weken. Gebruik daarna een niet-schurende reiniger.

deksel/behuizing

- Reinigen met warm zeepsop.
- Deksel, behuizing en bak kunnen ook in de afwasmachine worden gereinigd. Als er sprake is van ingebrande olie, dan raden wij aan de bak te weken alvorens deze in de afwasmachine te zetten.

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 friteuse of
 - service of reparatie
- Neem dan contact op met uw dealer.

leidraad voor het opsporen en oplossen van fouten

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De frituurpan werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	De regeleenheid is niet correct geplaatst.	Plaats de eenheid correct. Controleer of hij niet verder kan.
	De veiligheidsthermostaat is ingeschakeld, omdat de frituurpan geen of te weinig olie bevat.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat de frituurpan afkoelen. Druk op de resetknop 16 aan de onderkant van de regeleenheid.
De olie stroomt over	Het maximale oliepeil is overschreden.	Controleer het oliepeil.
	Het frituurmandje is te vol/de maximale inhoud voor patat is overschreden.	Kijk in de frituurtabel welke hoeveelheden worden aanbevolen.
	Er is vochtig voedsel in de olie gebracht.	Laat het voedsel grondig uitlekken en drogen.
	De olie is oud en is achteruitgegaan.	Vervangen door verse olie.
	Onjuiste olie is gebruikt of verschillende soorten olie zijn met elkaar gemengd.	Gebruik olie van goede kwaliteit die geschikt is voor frituren.
Onaangename geur/de olie walmt	De olie is achteruitgegaan.	Vervangen door verse olie.
	De olie is niet geschikt voor frituren.	Gebruik olie van goede kwaliteit die geschikt is voor frituren.
Het frituren geeft slechte resultaten	Een onjuiste temperatuur is gebruikt.	Selecteer de juiste temperatuur.
	Het frituurmandje is te vol.	Verlaag de hoeveelheid voedsel in het frituurmandje.
	De verse patat is te vochtig.	Laat de patat grondig uitlekken en drogen.
Verse patat is aan de buitenkant heel donker maar aan de binnenkant niet gaar.	Manier van frituren	Voor het frituren van verse patat aanbevolen batchmethode in twee fasen: eerst op 170°C gedurende 9-11 minuten en dan op 90°C gedurende 1-2 minuten tot de patat goudbruin is.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

sécurité

● **Pour raison de sécurité et afin d'éviter d'endommager la résistance, n'utilisez pas de graisses solides avec cette friteuse.**

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- **Attention** : les parties métalliques de la friteuse deviennent très chaudes durant l'utilisation.
- Ne dépassez pas les capacités maximales de charge de l'appareil indiquées.
- Ne placez jamais le cache-poussière ①. sur la friteuse en cours d'utilisation.
- Conservez hors de portée des enfants au cours de l'utilisation et après – l'huile reste chaude pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon en contact avec des surfaces chaudes ou pendre du plan de travail – un enfant pourrait l'attraper et faire tomber la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- Ne mettez jamais l'unité de commande dans l'eau. Retirez-la avant de laver le reste de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Faites attention en retirant le module électrique – les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- Faites attention lorsque vous retirez l'unité de commande. La résistance peut en effet être brûlante.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- Utilisez uniquement l'unité de commande fournie avec l'appareil.
- Prenez garde à la vapeur durant la cuisson.
- 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 au dos de l'unité de commande.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages et étiquettes.
- 2 Démontez l'appareil : voir "démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse".
- 3 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage'.

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

- ① cache-poussière
- ② couvercle avec filtre et fenêtre de visualisation
- ③ panier
- ④ poignée escamotable du panier
- ⑤ support du panier
- ⑥ bol en acier inoxydable
- ⑦ poignées de manipulation
- ⑧ corps en acier inoxydable
- ⑨ renforcement de l'unité de commande
- ⑩ unité de commande avec élément de chauffage
- ⑪ minuterie
- ⑫ voyant de tension
- ⑬ voyant de température
- ⑭ commande de la température
- ⑮ commutateur d'enclenchement
- ⑯ bouton de réinitialisation

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

- 1 Retirez le cache-poussière.
- 2 Enlevez le couvercle et retirez le panier.
- 3 Retirez l'unité de commande.
- 4 Retirez ensuite la cuve.

montage et utilisation

- 1 Mettez la cuve en place sur le corps de l'appareil, en vous assurant que le support du panier ⑤ est correctement positionné à l'avant de la friteuse.

- 2 Insérez l'unité de commande ⑩ dans le renforcement ⑨ en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.

La friteuse ne fonctionnera pas si l'unité de commande n'est pas bien en place.

- 3 Versez votre huile. Son niveau doit se situer entre les indications 'MAX' et 'MIN' ⑥. **L'utilisation de graisses solides n'est pas recommandée.**
- 4 Fixez la poignée du panier en place en la tirant en arrière jusqu'à ce qu'elle se bloque ④. Insérez ensuite le panier.

- 5 Branchez et sélectionnez la température requise ⑭.

- 6 Le voyant de température ⑬ s'éteint lorsque l'huile atteint la bonne température pour commencer à frire. Remplissez le panier et plongez-le dans l'huile. Mettez le couvercle ② en place et réglez la minuterie ⑪.

Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées. Le voyant s'allumera et s'éteindra lorsque la friteuse s'efforcera de maintenir la température.

- 7 Lorsque c'est prêt, retirez le couvercle et soulevez le panier jusqu'à ce qu'il repose sur le support ⑤.

- Pour réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis retirez la cuve et versez l'huile au travers d'une mousseline fine ou d'un essuie-tout.
- Éteignez toujours la friteuse et débranchez-la après utilisation.

thermostat de sécurité

- Afin d'éviter une surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement si elle est mise en marche avec trop peu d'huile ou pas d'huile du tout. Débranchez et laissez la friteuse refroidir puis appuyez sur le bouton de réinitialisation ⑫ sous l'unité de commande.

zone froide

Durant la friture, les miettes ou particules alimentaires superflues tombent dans la zone froide située sous la résistance. Cette zone restant à une température plus faible durant l'utilisation, elle empêche les particules alimentaires de brûler, ce qui augmente la durée de friture de l'huile.

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 pré-cuits 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.
- 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.

contenances maximales du panier

- **frites fraîches** 1.5 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacité d'huile

- **huile maximum** 3,5 litres
- **huile minimum** 2.5 litres

Durées de friture et tableau des températures

Les durées de friture qui figurent ci-dessous ne vous sont données qu'à titre indicatif. Vous les utiliserez en fonction des quantités ou des épaisseurs diverses des aliments, ainsi que selon vos préférences personnelles.

Frites fraîches - 1 Kg (quantité recommandée pour un résultat optimal)	170°C puis 190°C	9-11 minutes puis 1-2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées
Frites surgelées	190°C	9-11 minutes
POISSONS		
Scampi - surgelés en chapelure (juste assez pour couvrir sans serrer le fond du panier)	170°C	3 à 5 minutes
Friture de goujons (juste assez pour couvrir le fond du panier)	190°C	1 à 2 minutes
Morue ou églefin frais enrobés pâte à frire	190°C	5 à 10 minutes (selon de l'épaisseur du poisson)
Portions de morue ou d'églefin surgelées enrobées chapelure ou pâte à frire	170°C	10 à 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Carrelet surgelé	190°C	5 à 6 minutes
VIANDES		
Hamburgers surgelés (50g)	150°C	3 à 5 minutes
Portions de poulet en chapelure	170°C	15 à 20 minutes (petites/moyennes portions)
Portions de poulet en chapelure	170°C	20 à 30 minutes (grosses portions)
Escalopes de veau surgelées	170°C	3 à 8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais en chapelure	170°C	15 minutes

entretien et nettoyage

● **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**

- Débranchez toujours et retirez l'unité de commande avant le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

unité de commande

- Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.
- **Veillez à ne pas endommager les fils de la résistance chauffante durant le nettoyage.**
- **N'immergez jamais le module dans l'eau.**

le panier

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

cuve

- Après chaque utilisation, laissez tremper dans une eau chaude savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un nettoyeur non abrasif.

couvercle/corps de la friteuse

- Lavez à l'eau chaude savonneuse.
- Le couvercle, le corps et la cuve de la friteuse peuvent également être lavés au lave-vaisselle. En cas de graisse ayant accroché à la cuisson, nous recommandons de faire tremper la cuve avant de la nettoyer au lave-vaisselle.

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	La friteuse n'est pas branchée	Vérifiez si la friteuse est branchée
	L'unité de commande n'est pas bien en place	Mettez l'unité de commande bien en place en vous assurant qu'elle est enfoncée au maximum.
	Il n'y a pas ou pas assez d'huile dans la friteuse ce qui entraîne le déclenchement du thermostat de sécurité.	Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez sur le bouton de réinitialisation (Ⓜ) sous l'unité de commande.
De l'huile déborde	Le niveau d'huile maximum a été dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile
	Panier trop chargé/la capacité maximale de frites a été dépassée	Reportez-vous aux quantités recommandées dans le tableau de cuisson.
	Des aliments humides ont été placés dans l'huile	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
	L'huile est vieille et s'est altérée	Remplacez-la par de la nouvelle huile.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne huile/ plusieurs huiles ont été mélangées	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
Odeur désagréable/l'huile fume	L'huile s'est altérée	Remplacez-la par de la nouvelle huile.
	L'huile n'est pas adaptée à la friture	Utilisez une huile de bonne qualité adaptée à la friture.
Friture inadéquate	La température utilisée est incorrecte	Sélectionnez la bonne température.
	Le panier est surchargé	Réduisez la quantité à frire.
	Les frites fraîches sont trop humides	Egouttez les aliments et séchez-les bien.
Les frites fraîches sont brûlées à l'extérieur mais pas assez cuites à l'intérieur	Méthode de cuisson	On recommande une méthode en 2 temps pour préparer des frites fraîches, soit 170°C pendant 9 – 11 mn puis 90°C pendant 1 – 2 minutes jusqu'à ce qu'elles

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihre Kenwood Fritteuse

Wichtige Sicherheitshinweise

- **Aus Sicherheitsgründen und um Schäden am Heizelement zu vermeiden – Keine festen Fette in der Fritteuse verwenden.**
- Immer erst den Frittiertopf mit Öl füllen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- **Vorsicht:** Die Metallteile der Fritteuse werden während des Betriebs heiß.
- Die angegebene Maximalmengen nicht überschreiten.
- Die Staubabdeckung ① sollte niemals aufgesetzt werden, während die Fritteuse in Betrieb ist.
- Kinder während des Betriebs der Fritteuse und danach von ihr fern halten – Öl bleibt lange Zeit heiß.
- Das Kabel darf niemals mit heißen Flächen in Berührung kommen oder von der Arbeitsplatte herunterhängen – ein Kind könnte daran ziehen und die Fritteuse nach unten reißen.
- Wenn das Öl noch heiß ist, den Frittiertopf nicht berühren, oder Öl ausgießen, oder die Fritteuse bewegen.
- Die Reglereinheit nie in Wasser tauchen. Vor dem Reinigen der Fritteuse die Reglereinheit abziehen.
- Nach der Reinigen alle Teile gründlich abtrocknen, bevor sie wieder verwendet werden.
- Die Fritteuse nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Diese Fritteuse darf von Kindern und körperbehinderten Personen nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Kleine Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Vorsicht beim Abnehmen der Reglereinheit – das Element kann heiß sein.
- 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".
- Nur die mitgelieferte Reglereinheit verwenden.
- Vorsicht vor Dampf beim Frittieren.
- 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

- Sicherstellen, daß die auf der Rückseite der Reglereinheit angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Aufkleber/Etiketten.
- 2 Auseinandernehmen: siehe, "Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse"
- 3 Alle Teile abwaschen - siehe, "Reinigung und Pflege".

Gerätebeschreibung

- ① Staubabdeckung
- ② Deckel mit Filter und Sichtfenster
- ③ Korb
- ④ Faltbarer Korbgriff
- ⑤ Korblage
- ⑥ Edelstahlschüssel
- ⑦ Tragegriffe
- ⑧ Edelstahlkorpus
- ⑨ Vertiefung des Kontrollaggregats
- ⑩ Kontrollaggregat mit Heizelement
- ⑪ Zeituhr
- ⑫ Kontrolllampe
- ⑬ Temperaturlampe
- ⑭ Temperaturregler
- ⑮ Arretierschalter
- ⑯ Rückstelltaste

Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

Zerlegen

- 1 Entfernen Sie die Staubabdeckung.
- 2 Den Deckel abnehmen und der Frittierkorb herausnehmen.
- 3 Die Reglereinheit herausheben.
- 4 Dann die Frittierwanne herausnehmen.

Zusammenbau und Verwendung

- 1 Die Frittierwanne in das Gehäuse einsetzen – mit der Frittierkorbstütze ⑤ zur Vorderseite der Fritteuse.
- 2 Stecken Sie das Kontrollaggregat ⑩ in die Vertiefung ⑨ – vergewissern Sie sich, dass es so tief wie möglich sitzt. **Die Fritteuse arbeitet nicht, wenn das Kontrollaggregat falsch angebracht wurde.**
- 3 Das Frittieröl eingießen. Der Ölstand muß zwischen den beiden Markierungen 'MAX' und 'MIN' stehen ⑥.

Feste Frittierfette sind nicht zu empfehlen.

- 4 Den Frittierkorbgriff nach hinten ziehen, bis er sicher einrastet ③. Dann den Frittierkorb einhängen.
- 5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie die gewünschte Temperatur ⑭.
- 6 Die Temperaturlampe ⑬ erlischt, sobald das Öl die richtige Frittiertemperatur erreicht hat. Füllen Sie den Korb und senken Sie ihn in das Öl. Setzen Sie den Deckel ② auf und stellen Sie die Zeituhr ⑪ ein.

Die angegebenen Höchstmengen dürfen nicht überschritten werden. Während die Fritteuse die Temperatur hält, geht die Lampe an und aus.

- 7 Sobald das Frittiergut fertig ist, entfernen Sie den Deckel und heben den Korb heraus, bis er auf der Ablage ⑤ sitzt.
- Öl, das wiederverwendet werden soll, abkühlen lassen, dann die Frittierwanne herausnehmen und das Öl durch ein feines Tuch oder saugfähiges Papier gießen.
 - Nach der Verwendung die Fritteuse immer abschalten und den Netzstecker ziehen.

Sicherheitsthermostat

- Um Überhitzen zu verhindern, schaltet sich die Fritteuse sofort ab, wenn sie mit zu wenig Öl oder ohne Öl angeschaltet wird. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Drücken Sie dann auf die Rückstell Taste ⑮ auf der Unterseite des Kontrollaggregats.

Kaltzone

Während des Frittierens sammeln sich Krümel und Partikel in der Kaltzone unter dem Heizelement. Diese Zone bleibt während des Frittierens kalt, so daß die Partikel nicht verbrennen können. Dadurch bleibt das Öl länger wiederverwendbar.

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.
- 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 Aufnahmefähigkeit des Korbs

- **Pommes Frites, roh** 1.5 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 1 kgg

Ölmenge

- **Öl maximum** 3,5 Liter
- **Öl minimum** 2.5 Liter

Tabelle für Fritierzeit und Öltemperatur

Die in dieser Tabelle angegebenen Fritierzeiten sind als Richtlinie gedacht und sollten bei abweichenden Mengen und unterschiedlicher Dicke der Nahrungsmittel entsprechend verändert und Ihrem Geschmack angepaßt werden.

FrISChe Pommes frites – 1 kg (empfohlene Menge für optimale Resultate) Pommes frites aus der Tiefkühltruhe	170°C dann 190°C 190°C	9-11 Minuten, dann 1-2 Minuten, bis sie goldbraun sind 9-11 Minuten
FISCH Scampi - gefroren in Stücken (nur soviel, daß der Boden des Korbes gerade eben bedeckt ist) FrISCher Karpfen (nur soviel, daß der Boden des Korbes bedeckt ist) FrISCher Kabeljau oder I Schellfisch im Teigmante Gefrorene Kabeljau- oder Schellfisch- portionen paniert oder im Teigmantel Gefrorene Scholle	170°C 190°C 190°C 170°C 190°C	3-5 Minuten 1-2 Minuten 5-10 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches) 10-15 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches) 5-6 Minuten
FLEISCH Gefrorene Hamburger (50g) Hühnchenportionen paniert Hühnchenportionen paniert Gefrorene Kalbsschnitzel FrISChe Hühnerkeule paniert	150°C 170°C 170°C 170°C 170°C 170°C	3-5 Minuten 15-20 Minuten kleine/mittlere Größe 20-30 Minuten große Stücke 3-6 Minuten (abhängig von der Dicke des Fleisches) 15 Minuten

Reinigung und Pflege

- **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**
- Vor dem Reinigen der Fritteuse den Netzstecker ziehen und die Reglereinheit herausnehmen.
- Vor dem Zusammensetzen sicherstellen, daß alle Teile vollständig trocken sind.

Reglereinheit

- Herausziehen, mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.
- **Darauf achten, daß beim Reinigen die Anschlußdrähte des Heizelements nicht beschädigt werden.**
- **Nie in Wasser tauchen.**

Korb

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

Frittierwanne

- Nach jeder Verwendung 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Dann mit einem nichtscheuernden Mittel reinigen.

Deckel/Gehäuse

- In heißem Seifenwasser spülen.
- Deckel, Gehäuse und Frittierwanne können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei festgebackenem Öl die Frittierwanne vorher einweichen.

Kundendienst

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

Hilfe für die Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse funktioniert nicht.	Stecker steckt nicht in der Steckdose.	Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt.
	Kontrollaggregat wurde nicht richtig angebracht.	Bringen Sie das Aggregat richtig an – vergewissern Sie sich, dass es so tief wie möglich sitzt.
	Kein Öl oder zu wenig Öl in der Fritteuse, so dass sich der Sicherheitsthermostat einschaltet.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Drücken Sie die Rückstellaste ⑩ auf der Unterseite des Kontrollaggregats.
Öl läuft über	Die maximale Ölmenge wurde überschritten.	Überprüfen Sie die Ölmenge.
	Korb überladen/maximale Aufnahmemenge für Pommes frites überschritten.	Siehe Frittier-Tabelle für empfohlene Mengen.
	Nasses Frittiergut in Öl gelegt.	Gießen Sie das Frittiergut ab und trocknen Sie es gründlich.
	Das Öl ist alt und ist ranzig geworden.	Durch frisches Öl ersetzen.
	Falsches Öl verwendet/verschiedene Öle wurden zusammen gemischt.	Verwenden Sie ein hochwertiges Öl, das sich zum Frittieren eignet.
Unangenehmer Geruch/Öl raucht	Das Öl ist ranzig geworden.	Durch frisches Öl ersetzen.
	Das Öl eignet sich nicht zum Frittieren.	Verwenden Sie ein hochwertiges Öl, das sich zum Frittieren eignet.
Ungenügende Frittierleistung	Falsche Temperatur verwendet.	Wählen Sie die korrekte Temperatur.
	Korb überladen.	Verringern Sie die Menge des Frittierguts.
	FrISChe Pommes frites sind zu nass.	Gießen Sie die Pommes frites ab und trocknen Sie sie gründlich.
FrISChe Pommes frites sind auf der Außenseite sehr dunkel, aber innen noch nicht ganz gar.	Frittiermethode	Für das Frittieren von frischen Pommes frites wird die 2-Chargen-Methode empfohlen: 170°C für 9 – 11 Min, dann 190°C für 1 – 2 Minuten, bis sie goldbraun sind.

Italiano

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

per conoscere la vostra friggitrice
Kenwood

avvertenze

● **Per ragioni di sicurezza e per evitare di danneggiare l'elemento, non usare margarina o strutto nella friggitrice.**

● Sempre riempire il cestello di olio prima di inserire la spina.

● **Attenzione:** le parti metalliche della friggitrice si riscaldano durante l'uso.

● Non superare le capacità massime indicate.

● Il parapolvere ① non va mai messo sulla friggitrice durante l'uso.

● Tenere lontano i bambini durante e dopo l'uso – l'olio si mantiene bollente a lungo.

● Non lasciare mai che il cavo elettrico venga a contatto con superfici calde o penzoli dal piano di lavoro: un bambino potrebbe afferrarlo e far cadere la friggitrice.

● Non toccare mai il recipiente, spostare la friggitrice o buttare via l'olio quando questo è ancora caldo.

● Non immergere l'unità di controllo in acqua. Estrarla prima di lavare il resto della friggitrice.

● Dopo la pulizia, controllare che tutte le parti dell'apparecchio siano ben asciutte prima di riutilizzarlo.

● Non allontanarsi mai mentre la friggitrice è in funzione.

● Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.

● Non lasciare mai senza supervisione i bambini, per evitare che giochino con l'apparecchio.

● Fare attenzione quando si estrae l'unità di controllo, poiché l'elemento termico potrebbe essere molto caldo.

● 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)

● Usare solo l'unità di controllo fornita.

● Fare attenzione al vapore durante la cottura.

● 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

- Controllare che la tensione elettrica della vostra rete sia la stessa di quella indicata sul retro dell'unità di controllo.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale di imballaggio e le etichette.
- 2 Smontaggio: vedere "le istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice".
- 3 Lavare componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia".

per conoscere la vostra friggitrice
Kenwood

- ① parapolvere
- ② coperchio con filtro e finestrella
- ③ cestello
- ④ manico ripiegabile del cestello
- ⑤ appoggio del cestello
- ⑥ vaschetta in acciaio inossidabile
- ⑦ manici di trasporto
- ⑧ corpo in acciaio inossidabile
- ⑨ rientranza dell'unità di controllo
- ⑩ unità di controllo con elemento termico
- ⑪ timer
- ⑫ spia di accensione
- ⑬ spia della temperatura
- ⑭ controllo della temperatura
- ⑮ interruttore di asservimento
- ⑯ pulsante di azzeramento

Istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice

per smontare la friggitrice

- 1 Togliere il parapolvere
- 2 Sollevare il coperchio ed estrarre il cestello.
- 3 Sollevare l'unità di controllo ed estrarla.
- 4 Ora estrarre la vaschetta.

per montare e usare la friggitrice

- 1 Montare la vaschetta sul corpo dell'apparecchio, controllando che l'appoggio per il cestello ⑤ sia posizionato nella parte anteriore della friggitrice.
- 2 Inserire l'unità di controllo ⑩ nell'apposita rientranza ⑨, avendo cura di spingerla fino in fondo. **La friggitrice non funziona se si monta incorrettamente l'unità di controllo.**
- 3 Versare l'olio, il cui livello deve rientrare fra i due contrassegni 'MAX' e 'MIN' ⑪. **Non si consiglia di usare margarina o strutto.**
- 4 Bloccare in posizione il manico del cestello, tirandolo all'indietro fino a quando non è ben fissato ④. Ora inserire il cestello.
- 5 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica e selezionare la temperatura desiderata ⑫.
- 6 La spia della temperatura ⑬ si spegne non appena l'olio giunge alla temperatura corretta per iniziare a friggere. Riempire il cestello e immergerlo nell'olio. Ora montare il coperchio ② e impostare il timer ⑪.

Non superare le quantità massime indicate.

La spia si accende e si spegne ripetutamente, indicando che la friggitrice mantiene la temperatura corretta.

- 7 Al termine della cottura, togliere il coperchio e sollevare il cestello fino a quando non si ferma sull'appoggio ⑤.
- Per riutilizzare l'olio, lasciarlo raffreddare e poi estrarre la vaschetta e versarlo filtrandolo con della mussolina fine oppure della carta assorbente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre la friggitrice e togliere la spina dalla presa elettrica.

termostato di sicurezza

- Per evitare che la friggitrice si surriscaldi, un dispositivo la spegne automaticamente se è stata accesa senza olio o con una quantità di olio insufficiente. Togliere la spina dalla presa elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi premere il pulsante di azzeramento ⑭ posto sotto l'unità di controllo.

zona fredda

Mentre si frigge, tutte le briciole o i frammenti di cibo in eccesso vanno a raccogliersi nella zona fredda, sotto all'elemento. Poiché quest'area non si riscalda durante l'uso, essa evita che i frammenti di cibo brucino, per una maggiore durata utile dell'olio.

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.
- 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 massime del cestello

- **patatine fritte** 1.5 kg
- **patatine fritte surgelate** 1 kg

capacità per l'olio

- **massima olio** 3,5 litri
- **minima olio** 2.5 litri

Tempi di Frittura e Tabella delle Temperature

I tempi di frittura dati in questa tabella servono solo da riferimento e dovrebbero essere regolati per adattarsi alle differenti quantità, al differente spessore dei cibi ed ai vostri gusti.

Patatine fresche - 1 Kg (quantità consigliata per avere i migliori risultati)	170°C e poi 190°C	9-11 minuti e poi 1-2 minuti fino a dorare bene le patatine
Patatine surgelate	190°C	9-11 minuti
PESCE		
Scampi - congelati impanati (quantità giusta per coprire grosso modo la base del cestello)	170°C	3-5 minuti
Pesciolini freschi - (quantità giusta per coprire la base del cestello)	190°C	1-2 minuti
Merluzzo o nasello fresco in pastella	190°C	5-10 minuti (a seconda della grandezza del pesce)
Porzioni di Merluzzo o Nasello congelato impanati o in pastella	170°C	10-15 minuti (a seconda della grandezza del pesce)
Platessa congelata	190°C	5-6 minuti
CARNE		
Hamburger congelati (50 g)	150°C	3-5 minuti
Porzioni di pollo impanato	170°C	15-20 minuti misura piccola o media
Porzioni di pollo impanato	170°C	20-30 minuti misura grande
Scaloppine di Vitello Congelate	170°C	3-8 minuti (a seconda della larghezza)
Bastoncini di Pollo Impanati (non congelati)	170°C	15 minuti

cura e pulizia

- **Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.**
 - Prima della pulizia, togliere sempre dalla presa di corrente la spina dell'unità di controllo ed estrarre quest'ultima dall'apparecchio.
 - Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimontarli.
- unità di controllo**
- Estrarre la componente, pulirla con un panno umido e asciugarla con cura.
 - **Nel corso della pulizia, fare attenzione a non danneggiare i fili dell'elemento termico.**
 - **Non mettere mai l'unità elettrica nell'acqua.**
- 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.

vaschetta

- Dopo ciascun uso, immergere in acqua saponata calda per 20 minuti. Poi pulire con un detersivo non abrasivo.

coperchio/corpo della friggitrice

- Lavare in acqua calda saponata.
- Alternativamente, è possibile lavare in lavastoviglie il coperchio, la vaschetta e il corpo della friggitrice. Nel caso di residui di olio secco, si consiglia di lasciare immersa in acqua la vaschetta prima di lavarla in lavastoviglie.

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 dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	Friggitrice non collegata	Verificare che la friggitrice sia collegata
	Unità di controllo inserita male	Inserire correttamente l'unità, spingendola fino in fondo
	Manca olio, oppure l'olio nella friggitrice non basta e attiva il termostato di sicurezza	Staccare la spina della friggitrice dalla presa e lasciarla raffreddare. Premere il pulsante di azzeramento (16) posto sotto l'unità di controllo
L'olio trabocca	Si è superato il livello massimo per l'olio	Controllare il livello dell'olio
	Cestello sovraccarico/Si è superata la capacità massima per le patatine	Vedere la tabella per le quantità consigliate
	Si sono messi alimenti umidi nell'olio	Scolare e asciugare a fondo gli alimenti
	L'olio è vecchio e si è deteriorato	Cambiare l'olio
	Si è usato il tipo di olio sbagliato/si sono mischiati oli di tipo diverso	Usare un olio di qualità, idoneo per friggere
Odore sgradevole/Fumo	L'olio si è deteriorato	Cambiare l'olio
	L'olio non è idoneo per friggere	Usare un olio di qualità, idoneo per friggere
Frittura scadente	Si è impostata una temperatura incorretta	Selezionare la temperatura corretta
	Cestello sovraccarico	Ridurre la quantità di alimenti da friggere
	Le patatine sono troppo umide	Scolare e asciugare a fondo le patatine
Le patatine fresche sono molto scure fuori ma crude dentro	Metodo di frittura	Si consiglia di friggere le patatine fresche in due stadi: 170°C per 9 – 11min e poi 190°C per 1-2 minuti, fino a dorarle bene.



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

54868/1