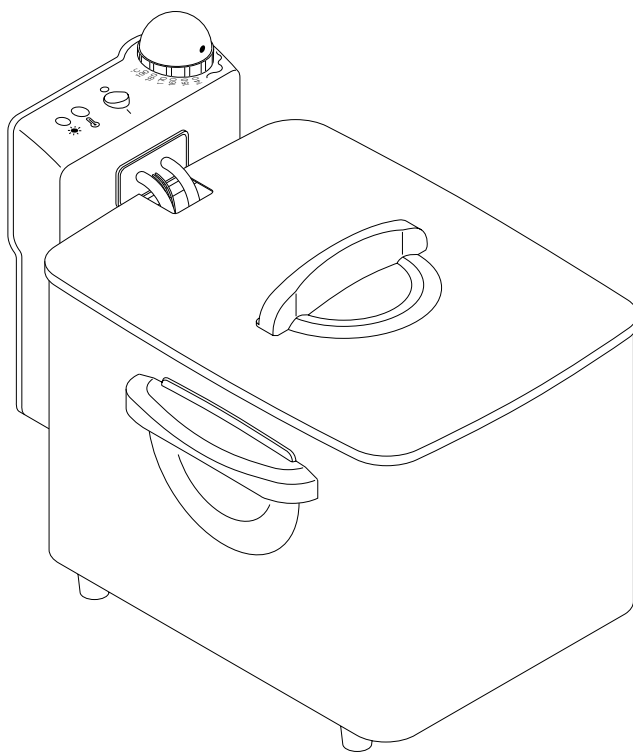




KENWOOD



SF400

SF450

English 2 - 4

Français 5 - 7

Deutsch 8 - 10

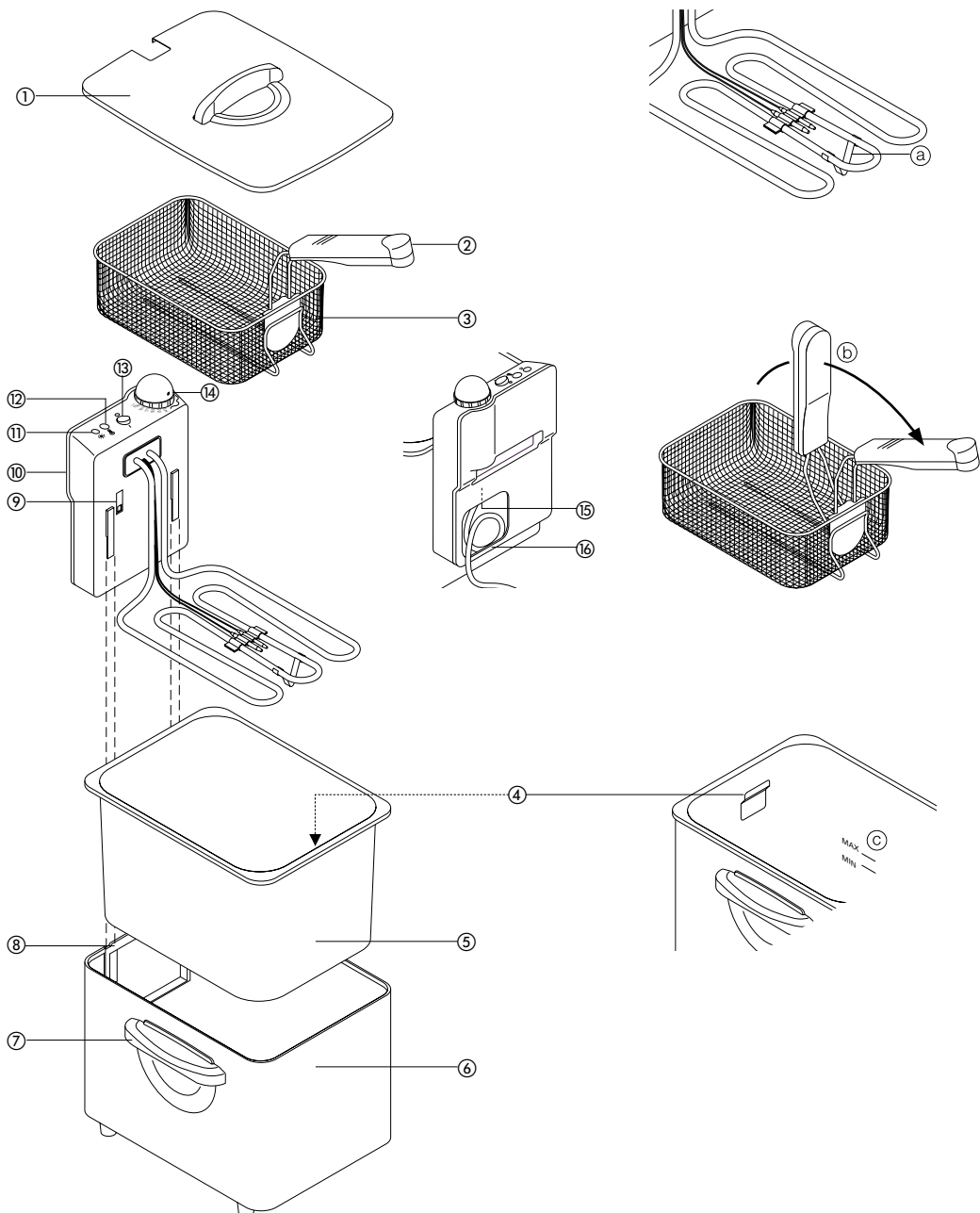
Italiano 11 - 13

Dansk 14 - 16

Svenska 17 - 19

Norsk 20 - 22

Suomi 23 - 25



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 lid is to be used only as a dust cover and should not be put on the fryer during use.
- Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Place excess cord in cord storage area at the back of the fryer.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- 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 the packaging including the cardboard from the element.
- 2 Check that the "V" shaped clip ① is fitted to the element. **Your fryer may be damaged if the clip is not positioned correctly.**
- 3 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- 4 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 5 Use the cord storage at the back of the fryer to store any excess cord ⑩.

know your Kenwood fryer

- ① dust cover/lid
- ② foldable basket handle
- ③ basket
- ④ basket rest
- ⑤ stainless steel bowl
- ⑥ stainless steel body
- ⑦ carrying handles
- ⑧ control unit bracket
- ⑨ interlock switch
- ⑩ control unit with heating element
- ⑪ power on light
- ⑫ temperature light
- ⑬ on/off button
- ⑭ temperature control
- ⑮ reset button
- ⑯ cord storage

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

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

to assemble and use

- 1 Fit the bowl to the body - ensuring the basket rest ④ is positioned at the front of the fryer.
- 2 Insert the control unit ⑩ into the bracket ⑧ – push 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 ⑥. **The use of solid fats is not recommended.**
- 4 Lock the basket handle into position by pulling back until secure ⑤. Then insert the basket.
- 5 Plug in and switch on ⑬. Then select the required temperature ⑭.
- 6 The temperature light ⑫ 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 quantities stated. Don't put the lid on during frying.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
- 7 When ready, raise the basket until it sits on the rest ④. Allow the food to drain before serving. **Watch out for steam during cooking.**
 - 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. Switch off and allow the fryer to cool down. Then press the reset button ⑮ at the back of the fryer.

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. 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.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1 Kg/2 lb 3 oz
 - **frozen chips** 800g/2 lb
- ### oil capacity
- **maximum oil** 3.5 litres/6 pints 3 fl.oz.
 - **minimum oil** 3 litres/5 pints 6 fl.oz.

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.

Fresh Chips - maximum basket capacity 1Kg	190°C	9-12 minutes
	or	
	170°C	9-11 minutes
Frozen Chips	then	
	190°C	1-2 minutes
		until golden brown
		See manufacturers recommendations
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.

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.
- Le couvercle doit être utilisé uniquement comme protection contre la poussière et ne doit pas être placé sur la friteuse pendant son utilisation.
- Maintenez la friteuse hors de portée des enfants avant et après l'utilisation: les matières grasses restent chaudes pendant 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.
- 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 la totalité de l'emballage, y compris le carton protégeant la résistance.
- 2 Vérifiez que le clip en forme de V Ⓐ est bien fixé à la résistance. **Votre friteuse risque d'être endommagée en cas de mauvais positionnement du clip.**
- 3 Démontez l'appareil : voir "démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse".
- 4 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage'.
- 5 Utilisez le compartiment de rangement du cordon situé au dos de la friteuse pour toute longueur de cordon superflue ⑯.

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

- ① protection anti-poussière/couvercle
- ② poignée rabattable du panier
- ③ panier
- ④ support du panier
- ⑤ cuve en acier inoxydable
- ⑥ corps en acier inoxydable
- ⑦ poignées de transport
- ⑧ glissière de l'unité de commande
- ⑨ commande de verrouillage
- ⑩ unité de commande avec résistance chauffante
- ⑪ voyant d'alimentation
- ⑫ voyant de température
- ⑬ bouton marche/arrêt
- ⑭ commande de température
- ⑮ bouton de réenclenchement
- ⑯ compartiment range-cordon

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

- 1 Enlevez le couvercle et retirez le panier.
- 2 Retirez l'unité de commande.
- 3 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 (4) est correctement positionné à l'avant de la friteuse.
 - 2 Insérez l'unité de commande (10) dans la glissière (8) et enfoncez-la aussi loin que possible. **La friteuse ne fonctionne pas si l'unité de commande n'est pas fixée correctement.**
 - 3 Versez votre huile. Son niveau doit se situer entre les indications 'MAX' et 'MIN' (9). **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 (6). Insérez ensuite le panier.
 - 5 Branchez la friteuse et mettez-la en marche (13). Sélectionnez ensuite la température adéquate (14).
 - 6 Le voyant de température (12) s'éteint lorsque l'huile atteint la température adéquate pour débiter la friture. Remplissez le panier et plongez-le dans l'huile. **Ne dépassez pas les capacités maximales de charge de l'appareil indiquées. Ne mettez pas le couvercle durant la friture.** Le voyant s'allume par intermittence, indiquant que la friteuse maintient une température constante.
 - 7 Lorsque la friture est terminée, relevez le panier jusqu'à ce qu'il prenne appui sur le support (4). Laissez la nourriture s'égoutter avant de servir. **Prenez garde à la vapeur durant la cuisson.**
- 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

- Pour éviter toute surchauffe, votre friteuse s'éteint automatiquement en cas de mise en marche avec trop peu d'huile ou sans huile du tout. Éteignez la friteuse et laissez-la refroidir. Appuyez ensuite sur le bouton de réenclenchement (15) situé au dos de la friteuse.

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. 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 kg
- **frites surgelées** 800g
- **capacité d'huile**
- **huile maximum** 3,5 litres
- **huile minimum** 3 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 non surgelées - capacité maximale du panier : 1 kg	190°C ou 170°C puis 190°C	9-12 minutes ou 9-11 minutes
Frites surgelées		1-2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées Se reporter aux recommandations des fabricants

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.

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.
- Der Deckel ist nur als Staubschutz gedacht und darf während des Frittierens nicht auf die Fritteuse aufgesetzt werden.
- Während und nach dem Gebrauch Kinder von der Fritteuse fernhalten - das Fett bleibt noch lange Zeit heiß.
- Das Netzkabel von heißen Flächen fernhalten und nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen – ein Kind könnte daran zern 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.
- 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 Alle Verpackungsmaterial, einschließlich dem Karton, vom Element entfernen.
- 2 Sicherstellen, daß der "V"-förmige Clip ③ am Element angebracht ist. **Wenn der Clip nicht richtig aufgesetzt ist, kann es zu Schäden an Ihrer Fritteuse kommen.**
- 3 Auseinandernehmen: siehe, "Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse"
- 4 Alle Teile abwaschen - siehe, "Reinigung und Pflege".
- 5 Überschüssiges Netzkabel können Sie im Kabelfach ⑫ auf der Rückseite der Fritteuse unterbringen.

Gerätebeschreibung

- ① Staubschutz/Deckel
- ② Einklappbarer Frittiertopfgriff
- ③ Frittiertopf
- ④ Frittiertopfstütze
- ⑤ Edelstahlwanne
- ⑥ Edelstahlgehäuse
- ⑦ Tragegriffe
- ⑧ Bügel für Reglereinheit
- ⑨ Verriegelungsschalter
- ⑩ Reglereinheit mit Heizelement
- ⑪ Betriebsanzeige
- ⑫ Temperaturleuchte
- ⑬ Ein-/Ausschalter
- ⑭ Temperaturregler
- ⑮ Rücksetztaste
- ⑯ Kabelfach

Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

Zerlegen

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

Zusammenbau und Verwendung

- 1 Die Frittierwanne in das Gehäuse einsetzen – mit der Frittierkorbstütze ④ zur Vorderseite der Fritteuse.
- 2 Reglereinheit ⑩ in den Bügel ⑧ einsetzen – so weit es geht nach unten drücken. **Die Fritteuse läßt sich nicht einschalten, wenn die Reglereinheit nicht richtig eingesetzt ist.**

- 3 Das Frittieröl eingießen. Der Ölstand muß zwischen den beiden Markierungen 'MAX' und 'MIN' stehen ③.

Feste Frittierfette sind nicht zu empfehlen.

- 4 Den Frittierkorbgriff nach hinten ziehen, bis er sicher einrastet ⑤. Dann den Frittierkorb einhängen.
 - 5 Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und die Fritteuse einschalten ⑬. Dann die gewünschte Temperatur einstellen ⑭.
 - 6 Die Temperaturleuchte ⑫ erlischt, sobald das Öl die zum Frittieren richtige Temperatur erreicht hat. Den Frittierkorb füllen und in das Öl absenken. **Die angegebenen Maximalmengen nicht überschreiten. Während des Frittierens den Deckel nicht aufsetzen.** Die Temperaturleuchte geht an und wieder aus, und zeigt so an, daß die Fritteuse die eingestellte Temperatur konstant hält.
 - 7 Wenn das Frittiergut gar ist, den Frittierkorb anheben, bis er auf der Stütze ④ sitzt. Vor dem Servieren das Frittiergut abtropfen lassen. **Vorsicht vor Dampf beim Frittieren.**
- 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 ein Überhitzen zu vermeiden, schaltet die Fritteuse automatisch wieder ab, wenn sie mit zu wenig oder gar keinem Öl eingeschaltet wurde. Den Netzschalter ausschalten und die Fritteuse abkühlen lassen. Dann die Rücksetztaste ⑥ auf der Rückseite der Fritteuse drücken.

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. 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 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 800g

Ölmenge

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

Rohe Pommes Frites - Maximale Korb- kapazität 1 kg	190°C	9-12 Minuten oder 170°C 9-11 Minuten dann 190°C 1-2 Minuten bis goldbraun
Tiefgefrorene Pommes Frites		Siehe Empfehlungen des Herstellers

FISCH

Scampi - gefroren in Stücken (nur soviel, daß der Boden des Korbes gerade eben bedeckt ist)	170°C	3-5 Minuten
Frischer Karpfen (nur soviel, daß der Boden des Korbes bedeckt ist)	190°C	1-2 Minuten
Frischer Kabeljau oder I Schellfisch im Teigmantel	190°C	5-10 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches)

Gefrorene Kabeljau- oder Schellfisch- portionen paniert oder im Teigmantel	170°C	10-15 Minuten (abhängig von der Dicke des Fisches)
--	-------	---

Gefrorene Scholle	190°C	5-6 Minuten
-------------------	-------	-------------

FLEISCH

Gefrorene Hamburger (50g)	150°C	3-5 Minuten
Hühnchenportionen paniert	170°C	15-20 Minuten kleine/mittlere Größe
Hühnchenportionen paniert	170°C	20-30 Minuten große Stücke
Gefrorene Kalbsschnitzel	170°C	3-6 Minuten (abhängig von der Dicke des Fleisches)

Frische Hühnerkeule paniert	170°C	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.

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 coperchio va usato solo come parapolvere e non va messo sulla friggitrice durante l'uso.
- Tenere lontano i bambini dalla friggitrice durante e dopo l'uso: l'olio impiega molto tempo a raffreddarsi.
- 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.
- 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 il cartone dall'elemento.
- 2 Controllare che il fermaglio a "V" sia montato sull'elemento ②. **Se il fermaglio non è collocato correttamente, la friggitrice potrà subire danni.**
- 3 Smontaggio: vedere "le istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice".
- 4 Lavare componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia".
- 5 Per riporre l'eventuale lunghezza del cavo in eccesso, usare l'apposito avvolgicavo sul retro della friggitrice ⑯.

per conoscere la vostra friggitrice
Kenwood

- ① parapolvere/coperchio
- ② manico ripiegabile del cestello
- ③ cestello
- ④ appoggio del cestello
- ⑤ vaschetta in acciaio inossidabile
- ⑥ corpo in acciaio inossidabile
- ⑦ manici di trasporto
- ⑧ staffa dell'unità di controllo
- ⑨ interruttore di asservimento
- ⑩ unità di controllo con elemento termico
- ⑪ spia di accensione
- ⑫ spia della temperatura
- ⑬ pulsante acceso/spento
- ⑭ controllo della temperatura
- ⑮ pulsante di resettaggio
- ⑯ avvolgicavo

Istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice

per smontare la friggitrice

- 1 Sollevare il coperchio ed estrarre il cestello.
- 2 Sollevare l'unità di controllo ed estrarla.
- 3 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 ④ sia posizionato nella parte anteriore della friggitrice.
 - 2 Inserire l'unità di controllo ⑩ nella staffa ⑧, spingendola fino a quando non si blocca. **La friggitrice non funzionerà se l'unità di controllo è stata montata male.**
 - 3 Versare l'olio, il cui livello deve rientrare fra i due contrassegni 'MAX' e 'MIN' ☉. **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 ⑥. Ora inserire il cestello.
 - 5 Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio ⑬. Poi, selezionare la temperatura desiderata ⑭.
 - 6 La spia della temperatura ⑫ si spegne non appena l'olio giunge alla temperatura corretta per iniziare a friggere. Riempire il cestello ed abbassarlo immergendolo nell'olio. **Non superare le quantità massime indicate. Non mettere il coperchio mentre si frigge.** La spia si accende e si spegne mentre la friggitrice mantiene la temperatura corretta.
 - 7 Quando il cibo è pronto, sollevare il cestello fino a quando non si ferma sull'appoggio ④. Ora lasciare scolare il cibo prima di servirlo. **Durante la cottura, fare attenzione al vapore che fuoriesce dall'apparecchio.**
- 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

- A prevenzione del surriscaldamento, la vostra friggitrice si spegne automaticamente se la accendete con una quantità di olio insufficiente, oppure senza olio. Spegnerla e lasciare raffreddare la friggitrice, quindi premere il pulsante di resettaggio ⑮ sul retro dell'apparecchio.

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. 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 kg
- **patatine fritte surgelate** 800g

capacità per l'olio

- **massima olio** 3,5 litri
- **minima olio** 3 litri
- **massima strutto** 1,8 kg
- **minima strutto** 1,4 kg

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 - capacità massima del cestello 1Kg	190°C	9-12 minuti
	oppure	
	170°C	9-11 minuti
	e poi 190°C	1-2 minuti
Patatine surgelate		fino a quando le patate non sono ben dorate
		Leggere i consigli di cottura sulla confezione

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.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

lær Kenwood frituregryde at kende sikkerhed

• **Der må ikke bruges fast fedtstof i frituregryden af hensyn til sikkerheden og for at undgå at beskadige elementet.**

- Sæt aldrig frituregrydens stik i stikkontakten, før skålen er fyldt med olie.
- **Pas på:** frituregrydens metaldele bliver meget varme under brug.
- Overskrid ikke de maksimale mængder, der er angivet.
- Låget må kun anvendes som støvdæksel og må ikke lægges på frituregryden under brug.
- Lad aldrig børn komme i nærheden af frituregryden under brug og bagefter - fedtstoffet holder sig varmt 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.
- Kom aldrig kontrolenheden i vand. Tag den af, før resten af frituregryden vaskes.
- Efter rengøring sørg for at alle dele er fuldstændig tørre, inden frituregryden tages i brug.
- Gå aldrig fra frituregryden, mens den er i brug.
- Frituregryden er ikke beregnet til at blive brugt af småbørn eller svagelige uden opsyn.
- Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Pas på, når kontrolenheden fjernes - elementet kan være meget varmt.
- Frituregryden må aldrig anvendes, hvis der er synlig beskadigelse på den, el-ledningen eller stikket. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Benyt kun den medleverede kontrolenhed.
- Pas på dampen under stegning.
- 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 bagpå kontrolenheden.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EEC.

inden frituregryden anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmateriale, inkl. pap fra elementet.
- 2 Se efter, om den V-formede klips  sidder på elementet. **Hvis klipsen ikke er placeret rigtigt, kan frituregryden blive beskadiget.**
- 3 Adskil: se 'adskillelse, samling og brug af frituregryden'.
- 4 Vask delene: se 'rengøring'.
- 5 Opbevar evt. overflødig ledning  i ledningsopbevaringen bagpå frituregryden.

lær Kenwood frituregryde at kende

- ① støvdæksel/låg
- ② sammenfoldeligt kurvhåndtag
- ③ kurv
- ④ kurvbeslag
- ⑤ skål i rustfrit stål
- ⑥ hus i rustfrit stål
- ⑦ bærehåndtag
- ⑧ kontrolenhedsbeslag
- ⑨ låsekontakt
- ⑩ kontrolenhed med varmeelement
- ⑪ strømlampe
- ⑫ temperaturlampe
- ⑬ tænd/sluk-knap
- ⑭ termostat
- ⑮ genindstillingsknap
- ⑯ edningsopbevaring

adskillelse, samling og brug af frituregryden

adskillelse

- 1 Løft låget af og fjern kurven.
- 2 Løft kontrolenheden ud.
- 3 Fjern så skålen.

samling og brug

- 1 Sæt skålen på huset - sørg for at kurvbeslaget ④ er placeret forrest på frituregryden.
- 2 Sæt kontrolenheden ⑩ ind i beslaget 8 – tryk den så langt ned som muligt. Hvis kontrolenheden ikke er sat rigtigt på, kan frituregryden ikke virke.
- 3 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne ⑥. Det frarådes at anvende fast fedtstof.
- 4 Lås kurvhåndtaget på plads ved at trække det tilbage, indtil det sidder godt fast ⑪. Sæt så kurven i.
- 5 Sæt stikkontakten i stikket og tænd for strømmen ⑬. Vælg så den ønskede temperatur ⑭.
- 6 Temperaturlampen ⑫ går ud, når olien er kommet op på den rigtige temperatur - frituretegningen kan så startes. Fyld kurven og sænk den ned i olien. Overskrid ikke de maksimale mængder, der er anført. Læg ikke låget på under frituretegningen. Lampen tænder og slukker, mens frituregryden holder temperaturen.
- 7 Når maden er færdig, løft kurven, indtil den sidder på beslaget ④. Lad maden dryppe af, inden den serveres. Pas på dampen under stegningen.
- Hvis De ønsker at bruge olien igen, skal De lade den afkøle og så fjerne kurven og hælde olien igennem et stykke bomuldsstof, køkkenrulle el.lign.
- Sluk altid for frituregryden og tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

sikkerhedstermostat

- For at forhindre at frituregryden bliver for varm, afbrydes den automatisk, hvis der tændes for den, mens der er for lidt eller ingen olie i den. Sluk for frituregryden og lad den køle af. Tryk så på genindstillingsknappen ⑮ bagpå frituregryden.

kold zone

Under friturestegning samler overflødige krummer og madpartikler sig i den kolde zone under elementet. Da dette område forbliver koldt under brug, undgås det, at madpartikler bliver brændt, så olien kan bruges i længere tid.

tips

- Vi anbefaler, at der bruges olie af god kvalitet til friturestegning, f.eks. majs- eller jordnøddesolie. 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) inde i, 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.

maksimale madmængder

- **friske pommes frites** 1 kg
- **dybfrosne pommes frites** 800g

oliemængde

- **maksimal olie** 3,5 liter
- **minimal olie** 3 liter

stegetider og -temperaturer

Stegetiderne i dette skema er kun vejledende og bør justeres, så de passer til forskellige mængder og tykkelser af madvarer og Deres egen smag.

Friske pommes frites - maksimal mængde i kurven 1 kg	190°C	9-12 minutter
	eller 170°C	9-11 minutter
	derpå 190°C	1-2 minutter
Dybfrosne pommes frites		indtil de er gyldenbrune
		Se producentens anvisninger
FISK		
Scampi - dybfrosne, panerede (lige nok til at dække kurvens bund løst)	170°C	3-5 minutter
Friske småsild - (lige nok til at dække kurvens bund)	190°C	1-2 minutter
Frisk torsk eller kuller i beignetdej	190°C	5-10 minutes (afhængig af fiskens tykkelse)
Dybfrossen torsk eller kuller stykker, panerede eller i beignetdej	170°C	10-15 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)
Dybfrossen rødspætte	190°C	5-6 minutter
KØD		
Dybfrosne hamburgere (50 g)	150°C	3-5 minutes
Panerede kyllingestykker, små/mellemstore	170°C	15-20 minutes
Panerede kyllingestykker, store	170°C	20-30 minutes
Dybfrosne kalveschnitzler	170°C	3-8 minutes (afhængig af kødets tykkelse)
Panerede friske kyllingelår	170°C	15 minutter

vedligeholdelse og rengøring

- **Begynd aldrig at rengøre frituregryden, før olien er afkølet.**
- Tag altid stikket ud af stikkontakten og fjern kontrolenheden før rengøring.
- Sørg for, at alle delene er helt tørre, før de samles igen.

kontrolenhed

- Træk den elektriske enhed ud, afør den med en fugtig klud og tør den så grundigt.
- **Pas på ikke at beskadige varmeelementets ledninger under rengøring.**
- **Kom aldrig den elektriske enhed i vand.**

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.

skål

- Hver gang frituregryden har været i brug, skal skålen sættes i blød i varmt sæbevand i 20 minutter. Brug så et rengøringsmiddel, der ikke ridser.

låg/frituregrydens hus

- Vaskes i varmt sæbevand.
- Alternativt kan låget, frituregrydens hus og skål vaskes i opvaskemaskine. Hvis olien er brændt fast, anbefaler vi, at skålen sættes i blød, før den vaskes i opvaskemaskine.

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.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

lär känna din Kenwood friterypanna säkerheten

- **Av säkerhetsskäl, och för att förhindra att elementet skadas, ska matfett i fast form aldrig användas i fritösen.**
- Anslut aldrig friterypannan till elektriciteten innan skålen är fylld med olja.
- **Varning:** Metallytorna på fritösen upphetas under användning.
- Överskrid aldrig angivna maxkapaciteter.
- Locket ska endast användas som dammskydd och aldrig sitta på när fritösen används.
- Håll barn på avstånd från friterypannan under och efter användningen - fettet är fortfarande varmt långt efter det att pannan använts.
- Låt inte sladden vidröra varma ytor eller hänga ner över en bänkkant - ett barn kan lätt gripa tag i den och dra ner friterypannan över sig. Förvara överflödigt sladd i det därför avsedda förvaringsutrymmet på baksidan av friterypannan.
- Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta friterypannan medan oljan är varm.
- Lägg aldrig kontrollenheten i vatten. Ta bort den innan du rengör resten av fritösen.
- Kontrollera att rengjorda delar är helt torra innan de används igen..
- Lämna aldrig friterypannan utan tillsyn när den är under användning.
- Friterypannan är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Var försiktig när du tar bort kontrollenheten – elementet kan vara hett.
- Använd aldrig friterypannan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service".
- Använd endast den kontrollenhet som levereras med fritösen.
- Se upp för ånga under friteringen.
- Ställ aldrig friterypannan i närheten av eller på en platta på spisen.
- Friterypannan är endast avsedd för användning i hushållet.
- **Dra alltid ut sladden efter användningen.**

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din elförsörjning överensstämmer med specifikationerna på baksidan av kontrollenheten.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder friterypannan första gången

- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial, inklusive pappen, från elementet.
- 2 Kontrollera att den V-formade klämman ⑨ är fäst på elementet. **Om klämman inte är korrekt placerad kan fritösen skadas.**
- 3 För isärmontering av friterypannan, se "montering, isärmontering och användning av friterypannan".
- 4 Diska delarna: se "underhåll och rengöring".
- 5 Använd sladdförvaringen på baksidan av friterypannan för att förvara överflödigt sladd ⑯.

lär känna din friterypanna

- ① dammskydd/lock
- ② nedfällbart korghandtag
- ③ korg
- ④ korgstöd
- ⑤ behållare av rostfritt stål
- ⑥ ytterhölje av rostfritt stål
- ⑦ bärhandtag
- ⑧ hållare för kontrollenheten
- ⑨ säkerhetslås
- ⑩ kontrollenhet med värmeelement
- ⑪ strömbrytarens lampa
- ⑫ temperaturlampa
- ⑬ strömbrytarknapp
- ⑭ temperaturregulator
- ⑮ återställningsknapp
- ⑯ sladdfack

montering, isärmontering och

så här tar du isär fritösen

- 1 Ta av locket och lyft upp korgen.
- 2 Ta ut kontrollenheten.
- 3 Lyft sedan upp behållaren.

så här sätter du ihop fritösen och använder den

- 1 Sätt i behållaren i höljet – se till att korgstödet ④ är placerat framtill på fritösen.
- 2 Sätt i kontrollenheten ⑩ i hållaren ⑧ – skjut ned den så långt det går. **Fritösen fungerar inte om kontrollenheten är felaktigt placerad.**
- 3 Håll i olja till en nivå mellan markeringarna 'MAX' och 'MIN' ③. **Matfett i fast form rekommenderas inte.**
- 4 Lås korghandtaget genom att fälla det bakåt tills det sitter stadigt ①. Sätt sedan i korgen.
- 5 Sätt i kontakten i ett vägguttag och tryck på strömbrytarknappen ⑬. Ställ sedan in önskad temperatur ⑭.
- 6 Temperaturlampan ⑫ släcks när oljan når rätt temperatur för fritering. Fyll korgen och sänk ned den i oljan. **Överskrid inte angivna maxkvantiteter. Locket ska aldrig sitta på under fritering.** Lampan tänds och släcks allt eftersom fritösens temperatur regleras.
- 7 När friteringen är klar lyfter du korgen tills den vilar mot stödet ④. Låt oljan droppa av innan du serverar den friterade maten. **Se upp för ånga under friteringen.**

- Om du ska återanvända oljan låter du den först svalna. Lyft sedan upp behållaren och sila oljan genom en bomullshandduk eller absorberande papper.
- Slå alltid från strömbrytaren och dra ut kontakten ur vägguttaget efter användning.

säkerhetstermostat

- För att förhindra överhettning stängs fritösen automatisk av om du skulle sätta på den med för litet olja eller ingen olja alls. Stäng av strömbrytaren och låt fritösen svalna. Tryck sedan på återställningsknappen ⑮ på baksidan av fritösen.

kylzon

Under friteringen samlas eventuella smulor och livsmedelspartiklar upp i kylzonen under elementet. Detta utrymme förblir kallt under friteringen och därmed förbränns inte smulor och partiklar. Detta innebär att friteringsoljan kan användas längre tid.

tips

- För friteringen rekommenderar vi olja av god kvalitet t.ex. majsolja eller jordnötssolja. 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 frityrpannan stå framme med (avsvanad och silad) olja i, klar för användning. Locket skyddar oljan från damm.
- Låt överflödigt frityrsmet 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 frityrpannan 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 kg
- **djupfryst pommes frites** 800g

oljans kapacitet

- **max olja** 3,5 liter
- **min olja** 3 liter

Friteringstider och temperaturer

De här angivna friteringstiderna är bara avsedda som vägledning och måste anpassas efter mängden som friteras, bitarnas tjocklek och egen smak.

Färska chips - max friteringsmängd 1kg	190°C eller 170°C därefter 190°C	9-12 minuter 9-11 minuter 1-2 minuter tills chipsen är gyllenbruna Se tillverkarens rekommenda- tioner
Frysta chips		

FISK

Scampi - frysta, panerade (bottenskyla i korgen)	170°	3-5 minuter
Färs skarpill (bottenskyla i korgen)	190°	1-2 minuter
Färsk torsk eller kolja, i frityrsmet	190°	5-10 minuter (beroende på tjocklek)

Frysta portionsbitar av torsk eller kolja, panerade eller i frityrsmet	170°	10-15 minuter (beroende på tjocklek)
---	------	--

Fryst rödspätta	190°	5-6 minuter
-----------------	------	-------------

KÖTT

Frysta hamburgare (50 g)	150°	3-5 minuter
Kycklingportioner, panerade	170°	10-20 minuter, små/medelstora
Kycklingportioner, panerade	170°	20-30 minuter, stora
Frysta kalvschnitzlar	170°	3-8 minuter (beroende på tjocklek)
Frysta kycklingklubbor, panerade	170°	15 minuter

skötsel och rengöring

- **Börja aldrig göra ren frituren innan den svalnat.**
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och ta bort kontrollenheten före rengöring.
- Se till att alla delar är helt torra innan du monterar ihop dem igen.

kontrollenhet

- Dra ut den, torka den med en fuktad trasa och torka efter noga.
- **Var försiktig så att du inte skadar värmelementets ledningar under rengöring.**
- **Doppa den aldrig i vatten.**

korgen

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

behållare

- Varje gång behållaren har använts ska den ligga i tvålatten i 20 minuter. Rengör därefter med rengöringsmedel utan slipverkan.

lock/ytterhölje

- Rengör med varmt tvålatten.
- Alternativt kan du rengöra locket, höljet och behållaren i diskmaskin. Om olja bränts fast på behållaren rekommenderar vi dig att låta den ligga i vattenbad innan du maskindiskar den.

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 frituren,
 - service eller reparationer,
- kan du kontakta butiken där du köpte frituren.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

gjør deg kjent med Kenwood
frityrgryte

sikkerhetshensyn

● **For sikkerhets skyld og for å hindre skade på elementene – Ikke bruk fast fett i frityrgryten.**

- Sett aldri støpselet i kontakten før du har fylt olje i bollen.
- **Pass på:** metalldelene i frityrgryten blir varme når gryten er i bruk.
- Ikke overstig de oppgitte maksimale kapasitetene.
- Lokket skal bare brukes som støvdeksel, og skal ikke settes på frityrgryten mens den er i bruk.
- Hold barn unna frityrgryten når den er i bruk og etterpå - fett holder seg varmt lenge.
- Ikke la ledningen berøre varme overflater eller henge ned foran kjøkkenbenken - et barn som får tak i den kan komme til å dra frityrgryten over kanten. Det er plass til overflødig ledning bak på frityrgryten.
- Du må aldri flytte på frityrgryten, ta på bollen eller helle oljen mens den er varm.
- Legg aldri den elektriske enheten i vann. Ta den ut før du rengjør resten av frityrgryten.
- Etter rengjøring skal du sørge for at alle delene er helt tørre før du bruker gryten igjen.
- Gå aldri fra frityrgryten mens den er i bruk.
- Denne frityrgryten er ikke beregnet til bruk av mindre barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Hold øye med småbarn - pass på at de ikke leker med maskinen.
- Vær forsiktig når du tar ut den elektriske enheten - elementet kan være varmt.
- Ikke bruk utstyret hvis det er skade på frityrgryten, ledningen eller støpselet. Sørg for å få utstyret kontrollert eller reparert - se 'service' .
- Bruk kun den elektriske enheten som følger med.
- Se opp for damp mens steking pågår.
- Sett aldri frityrgryten i nærheten av eller på varme plater.
- Denne frityrgryten er kun til husholdningsbruk.
- **Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk.**

nettspenning

- Pass på at nettspenningen stemmer overens med det som står på baksiden av den elektriske enheten.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du bruker frityrgryten for første gang

- 1 Ta av all emballasjen, inkludert pappen fra elementet.
- 2 Sjekk at det "V" -formede klipset (a) er festet til element. **Frityrgryten kan skades hvis klipset ikke sitter riktig.**
- 3 Ta delene fra hverandre: se 'ta fra hverandre, sammenstille og bruke frityrgryten'.
- 4 Vask delene: se 'rengjøring'.
- 5 Bruk ledningholderen bak på frityrgryten til å oppbevare eventuell overflødig ledning (b).

gjør deg kjent med frityrgryten

- ① støvdeksel/lokk
- ② nedfellbart kurvhåndtak
- ③ kurv
- ④ kurvstativ
- ⑤ bolle i rustfritt stål
- ⑥ hoveddel i rustfritt stål
- ⑦ bærehåndtak
- ⑧ brakett for elektrisk enhet
- ⑨ låsebryter
- ⑩ elektrisk enhet med varmeelement
- ⑪ lampe, strøm på
- ⑫ temperaturlampe
- ⑬ på/av knapp
- ⑭ termostatt
- ⑮ tilbakestillingsknapp
- ⑯ ledningholder

ta fra hverandre, sammenstille og bruke fritrygryten

slik tas den fra hverandre

- 1 Løft av lokket og ta ut kurven.
- 2 Løft ut den elektriske enheten.
- 3 Så tar du ut bollen.

sette sammen og bruke

- 1 Sett bollen på hoveddelen. Pass på at kurvstativet ④ er plassert foran på fritrygryten.
- 2 Sett den elektriske enheten ⑩ inn i braketten ⑧ – skyv ned så langt den går. **Fritrygryten virker ikke hvis den elektriske enheten settes i feil.**
- 3 Hell i oljen. Nivået må være mellom merkene for 'MAX' og 'MIN' ⑨. **Vi anbefaler ikke bruken av fast fett.**
- 4 Lås kurvhåndtaket på plass ved å trekke det tilbake til det sitter godt ⑤. Så setter du i kurven.
- 5 Sett i støpselet og slå på ⑬. Så velger du ønsket temperatur ⑭.
- 6 Temperaturlampen ⑫ slukner når oljen når riktig steketemperatur. **Fyll kurven og senk den ned i oljen. Ikke ha i mer enn maksimalt oppgitt mengde. Ikke legg lokket på mens steking pågår.** Lampen kommer på og av etter som fritrygryten opprettholder temperaturen.
- 7 Når maten er ferdig skal du løfte kurven til den sitter på stativet ④. La maten renne av seg før du serverer. **Se opp for damp mens steking pågår.**

- Hvis du skal bruke oljen om igjen skal du la den avkjøles og deretter ta ut bollen og helle oljen gjennom et fint musselinklede eller absorberende papir.
- Du skal alltid slå av fritrygryten og trekke ut støpselet etter bruk.

sikkerhetstermostat

- For å hindre overoppheting kobles fritrygryten ut automatisk hvis den slås på med for lite eller ingen olje. Slå av og la fritrygryten avkjøles. Trykk deretter på tilbakestillingsknappen ⑮ bak på fritrygryten.

kjølesone

Under steking samles eventuelle smuler eller matpartikler i kjølesonen under elementet. Dette området holder seg kjølig under bruk, slik at matpartiklene ikke brenner, noe som bidrar til å utvide stekelivet til oljen.

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 frityrrøre, 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.
- Fritrygryten 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 kg
- **frosne pommes frites** 800g

oljekapasitet

- **maks. for olje** 3,5 liter
- **min. for olje** 3 liter

steketider og temperaturoversikt

Steketidene i denne oversikten er kun gitt som en veiledning og bør justeres etter mengden av og tykkelsen på maten og etter egen smak.

Ferske pommes frites - Maks kurv kapasitet 1 kg	190 °C eller 170 °C deretter 190 °C	9-12 minutter eller 9-11 minutter
Frosne pommes frites		1-2 minutter til de er gyllenbrune Se produsentens anbefalinger

FISK

Scampi - frossen i brødsmuler (nok til såvidt å dekke bunnen av kurven)	170°C	3-5 minutter
Fersk småsild - (nok til såvidt å dekke bunnen av kurven)	190°C	1-2 minutter
Fersk torsk eller sei i frityrørre (avhengig av tykkelse)	190°C	5-10 minutter
Frossen torsk eller sei i brødsmuler eller frityrørre (avhengig av tykkelse)	170°C	10-15 minutter
Frossen flyndre	190°C	5-6 minutter

KJØTT

Frosne hamburgere (50 g)	150°C	3-5 minutter
Oppdelt kylling i brødsmuler	170°C	15-20 minutter, små/middels store
Oppdelt kylling i brødsmuler	170°C	20-30 minutter, store stykker
Frosne kalvekjøttskiver	170°C	3-8 minutter (avhengig av tykkelse)
Ferske kyllinglår i brødsmuler	170°C	15 minutter

stell og rengjøring

- **Du må aldri begynne å gjøre fritrygryten ren før oljen er avkjølt.**
- Trekk alltid ut støpselet og fjern den elektriske enheten før rengjøring.
- Sjekk at alle deler er fullstendig tørre før de settes sammen igjen.

elektrisk enhet

- Trekk den ut, tørk av den med en fuktig klut og tørk den godt.
- **Vær forsiktig slik at du ikke skader ledningene i varmeelementet når du rengjør det.**
- **Den må aldri komme i vann.**

stekekurv

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

bolle

- Etter hver gangs bruk skal du la bollen ligge i vann i varmt såpevann i 20 minutter. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler.

lokk/hoveddel

- Vask i varmt såpevann.
- Eller du kan vaske lokket, hoveddelen og bollen i oppvaskmaskin. Hvis oljen har brent seg inn anbefaler vi at du lar bollen ligge i bløt før du vasker den i oppvaskmaskin.

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.

Taita auki etusivun kuvitukset

tutustu Kenwood-öljykeittimeen turvallisuus

- **Älä käytä keittimessä kiinteitä rasvoja, jotta keitin olisi turvallinen käyttää ja lämmitysvastus ei vaurioituisi.**
- Älä koskaan kytke öljykeittimen pistoketta pistorasiaan ennen kuin öljyastia on täytetty.
- **Ole varovainen:** keittimen metalliosat kuumentuvat käytön aikana.
- Älä ylitä ilmoitettuja enimmäismääriä.
- Kantta tulee käyttää ainoastaan pölysuojana eikä sitä saa asettaa keittimen päälle käytön aikana.
- Älä päästä lapsia keittimen läheisyyteen käytön aikana tai käytön jälkeen - öljy pysyy kuumana pitkän aikaa,
- Älä koskaan anna virtajohton koskettaa kuumia pintoja. Älä myöskään anna virtajohton 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.
- Ohjausyksikköä ei saa laittaa veteen. Irrota se ennen kuin peset keittimen.
- Puhdistuksen jälkeen varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivat ennen kuin käytät keitintä.
- Älä jätä keitintä toimimaan, kun poistut sen luota.
- Tätä öljykeitintä ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman, että käyttööä valvotaan.
- Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella
- Ole varovainen irrottaessasi ohjausyksikköä, sillä lämmitysvastus saattaa olla kuuma.
- Älä käytä keitintä, jos keitin, virtajohto tai pistoke on jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohtaa "huolto".
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua ohjausyksikköä.
- Varo kypsennyksen aikana tulevaa höyryä.
- Älä koskaan aseta keitintä liedn levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**

ennen liittämistä verkkovirtaan:

- Varmista, että ohjausyksikön takaosassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali, mukaanlukien lämmitysvastuksessa oleva pahvi.
- 2 Tarkista, että V:n muotoinen pidike on kiinnitetty vastukseen (a). **Keitin saattaa vaurioitua, jos pidike on asennettu väärin.**
- 3 Pura keitin: katso kohdasta 'öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö'.
- 4 Pese osat: katso tietoja kohdasta "Puhdistus".
- 5 Laita ylimääräinen virtajohto sille varattuun paikkaan keittimen taakse (b).

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

- ① pölysuoja/kansi
- ② taitettava korin kahva
- ③ kori
- ④ korituki
- ⑤ öljyastia (ruostumatonta terästä)
- ⑥ runko (ruostumatonta terästä)
- ⑦ kantokahvat
- ⑧ ohjausyksikön kannatin
- ⑨ lukituskytkin
- ⑩ ohjausyksikkö ja lämmitysvastus
- ⑪ käynnissäolon merkkivalo
- ⑫ lämpötilan merkkivalo
- ⑬ käynnistyskytkin
- ⑭ lämpötilanvalitsin
- ⑮ palautuspainike
- ⑯ johdon säilytys

öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö

purkaminen

- 1 Nosta kansi pois ja irrota kori.
- 2 Nosta ohjausyksikkö pois.
- 3 Irrota öljyastia.

kokoaminen ja käyttö

- 1 Aseta öljyastia runkoon varmistaen, että korituki ④ on asetettu keittimen etuosaan.
- 2 Työnnä ohjausyksikkö ⑩ alas kannattimeen ⑧ niin pitkälle kuin se menee. **Keitin ei toimi, jos ohjausyksikkö on asennettu väärin.**
- 3 Kaada öljy öljyastiaan. Öljytason tulee olla merkkien "MAX" ja "MIN" välissä ③. **Kiinteiden rasvojen käyttöä ei suositella.**
- 4 Lukitse korin kahva paikalleen vetämällä sitä taaksepäin, kunnes se on kunnolla kiinni ①⑤. Työnnä sitten kori paikalleen.
- 5 Kytke pistotulppa pistorasiaan ja paina käynnistyskytkin ⑬ päälle. Valitse haluttu lämpötila ⑭.
- 6 Lämpötilan merkkivalo ⑫ sammuu, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan paistamiselle. **Täytä kori ja laske se öljyyn. Älä ylitä ilmoitettuja enimmäismääriä. Älä laita kantta keittimen päälle käytön aikana.** Merkkivalo syttyy ja sammuu keittimen ylläpitäessä oikeaa lämpötilaa.
- 7 Kun ruoka on valmista, nosta koriä, kunnes se asettuu tuen ④ päälle. Anna ylimääräisen öljyn valua pois. **Varo kypsennyksen aikana tulevaa höyryä.**
- Jos öljy käytetään uudestaan, anna sen ensin jäähtyä. Irrota sitten öljyastia ja kaada öljy sideharson tai imukykyisen paperin läpi.
- Käytön jälkeen kytke aina keitin pois päältä ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

turvatermostaatti

- Ylikuumentumisen estämiseksi keitin kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jos keittimessä ei ole öljyä tai sitä on liian vähän. Kytke keitin pois päältä ja anna sen jäähtyä. Paina sitten keittimen takaosassa olevaa palautuspainiketta ⑮.

kuumentumaton alue

- Kypsennyksen aikana ylimääräiset murut ja ruoan palaset kerääntyvät vastuksen alla olevalle kuumentumattomalle alueelle. Koska tämä alue ei kuumene, ruoan palaset eivät pala, mikä auttaa pidentämään öljyn käyttöikää.

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 raa'at 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 kypsentyisivät 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 kg
- **pakastetut ranskanperunat** 800g

öljyn käyttömäärät

- **öljyn enimmäismäärä** 3,5 litraa
- **öljyn vähimmäismäärä** 3 litraa

kypsennysajat ja - lämpötilat

Tässä taulukossa annetut kypsennysajat ovat vain ohjeellisia. Muuta aikoja kypsennettävien ruoka-aineiden määrän, annospalojen paksuuden ja oman makusi mukaan.

Tuoreet ranskanperunat	190°C	9-12 min
korin enimmäismäärä 1 kg		
	tai	
	170°C	9-11 min
	sitten	
	190°C	12 min,
Pakastetut ranskanperunat		kunnes
		perunat ovat
		kullanruskeita
		Lue valmistajan
		suositukset

KALA

Scampi, leivitetty pakaste (korin pohjan löyhästi täyttävä määrä)	170°C	3-5 min
Tuoreet pikkukalat, esimerkiksi muikku, silakka (korin pohjan löyhästi täyttävä määrä)	190°C	1-2 min
Tuore turska tai kolja,	190°C	5-10min
		(riippuen kalafileen paksuudesta)
frittyritaikinaan kastettu		10-15min
		(riippuen kalafileen paksuudesta)
Pakasteturska tai -kolja, (leivitetty tai frittyritaikinaan kastettu)	170°C	5-6 min
Pakastekampela	190°C	

LIHA

Pakastejauhelihapihvi (50 g)	150°C	3-5 min
Kanapalat, leivitetty	170°C	15-20 min
		(pienet ja keskikokoiset)
Kanapalat, leivitetty (suuret)	170°C	20-30 min
Pakastewieninleikkeet	170°C	3-8 min
		(riippuen paksuudesta)
Tuoreet kanankoivet, leivitetty	170°C	15 min

puhdistus ja perushuolto

• Älä aloita puhdistamista ennen kuin öljy on jäähtynyt.

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja nosta ohjausyksikkö pois ennen keittimen puhdistamista.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen keittimen kokoamista.

ohjausyksikkö

- Vedä laite irti, pyyhi se kostealla pyyhkeellä ja kuivaa perusteellisesti.

• Varo vaurioittamasta lämmitysvastusta puhdistuksen aikana.

• Sähkölaitetta ei saa koskaan upottaa veteen. kori

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

öljyastia

- Liota kuumassa saippuavedessä 20 minuuttia. Pese sitten hankaamattomalla puhdistusvälineellä.

kansi/runko

- Pese kuumassa saippuavedessä.
- Kansi, runko ja öljyastia voidaan myös pestä astianpesukoneessa. Jos öljy on palanut kiinni, suosittelemme öljyastian liottamista ennen kuin se pestään astianpesukoneessa.

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.