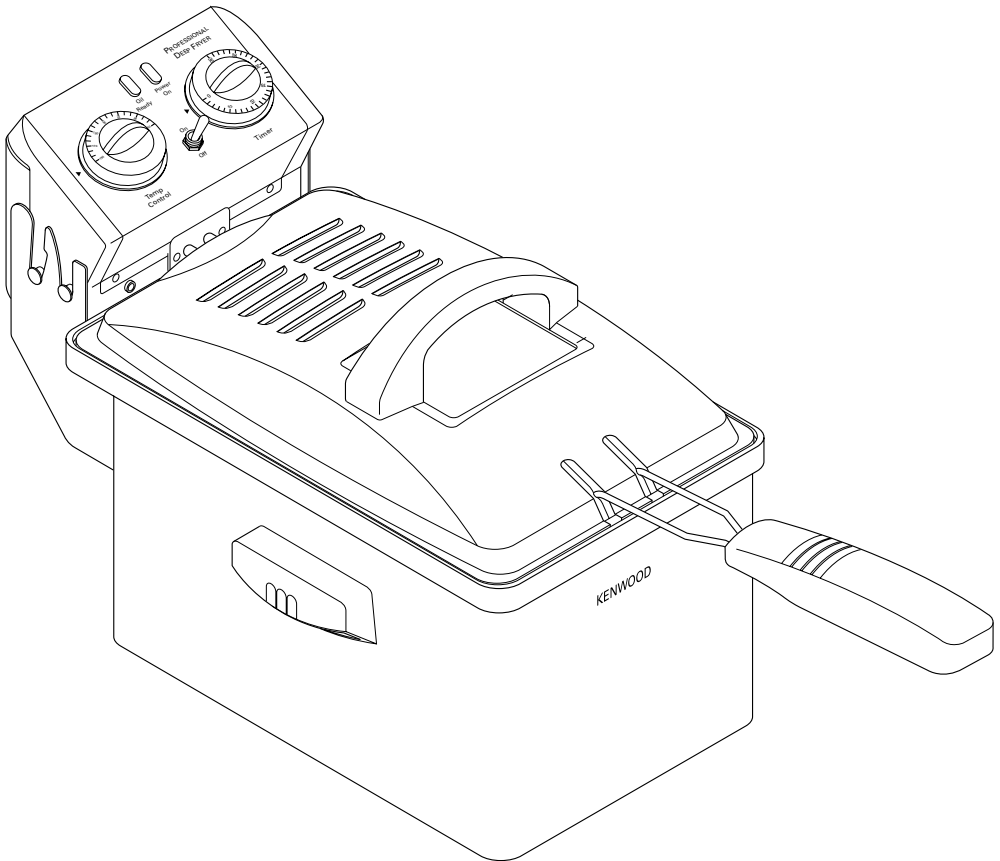




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

55894/2

KENWOOD



SF600

English 2 - 5

Nederlands 6 - 9

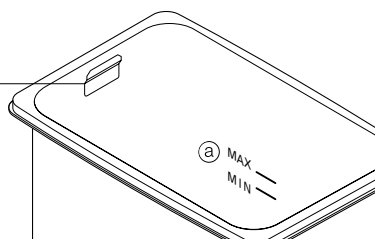
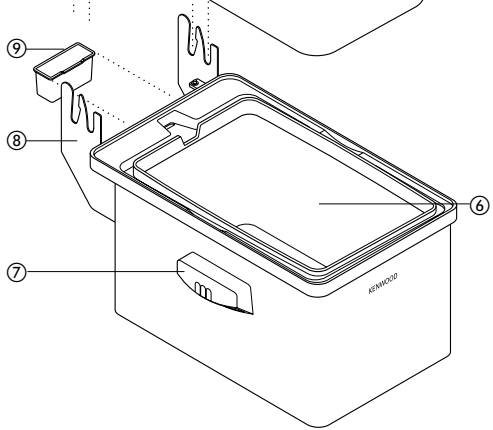
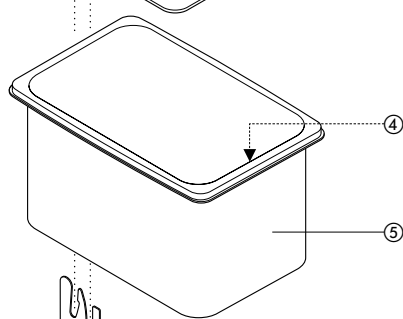
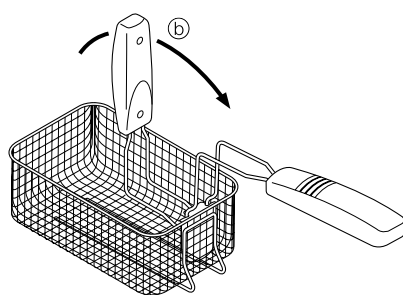
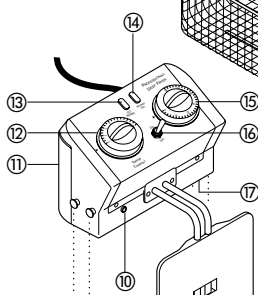
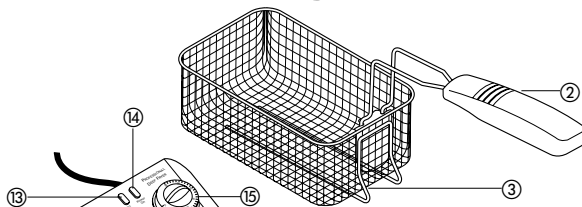
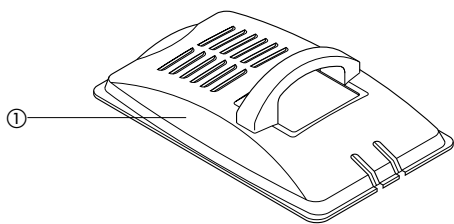
Français 10 - 13

Deutsch 14 - 17

Italiano 18 - 21

Español 22 - 25

Português 26 - 29



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.
- 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.
- 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 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning'.

know your Kenwood fryer

- ① lid with filter and viewing window
- 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 drip tray
- ⑩ reset button
- ⑪ control unit with heating element
- ⑫ temperature control
- ⑬ temperature light
- ⑭ power on light
- ⑮ timer
- ⑯ on/off switch
- ⑰ interlock switch

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 ⑪ 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 ⑨. **The use of solid fats is not recommended.**
- 4 Lock the basket handle into position by pulling back until secure ⑥. Then insert the basket.
- 5 Plug in and switch on ⑫. Then select the required temperature ⑬.
- 6 The temperature light ⑬ comes on when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. Then fit the lid – filter mesh to back of fryer. **Don't exceed the maximum quantities stated.** 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 and take care when removing the lid.**
 - 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 push the reset button ⑩ at the front 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. 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** 1.5 Kg
- **frozen chips** 1 Kg
- **oil capacity**
- **maximum oil** 3.5 litres
- **minimum oil** 2.9 litres

frying times and temperature chart

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

Food	Frying Temp	Frying Time
Fresh Chips - 1 Kg (recommended quantity for best results)	190°C	9-13 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.

drip tray

- Slide the drip tray ⑨ out from the back of the fryer.
- Empty the tray and wash in hot soapy water.

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  on the front of the control unit.
	Fryer in OFF position.	Check on/off switch is in the ON position.
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.

Nederlands

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

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.
- Houd kinderen tijdens en na gebruik uit de buurt van het apparaat. Na gebruik blijft het vet nog lang heet.
- Laat het snoer nooit in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het snoer ook nooit over de rand van het aanrecht hangen. Als een kind bij het snoer kan, kan de friteuse naar beneden getrokken worden.
- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooien of uw friteuse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.
- De regeleenheid 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 regeleenheid; 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 regeleenheid.
- 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 regeleenheid.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Neem al het verpakkingsmateriaal weg, inclusief de kartonverpakking van het element.
- 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 deksel met filter en kijkvenster
- ② vouwbare mandhandgreep
- ③ mand
- ④ mandsteun
- ⑤ roestvrijstalen binnenbak
- ⑥ roestvrijstalen behuizing
- ⑦ handgrepen
- ⑧ beugel, regeleenheid
- ⑨ druiplade
- ⑩ reset-toets
- ⑪ regeltoestel met verwarmingselement
- ⑫ temperatuurregeling
- ⑬ temperatuurlichtje
- ⑭ stroomlichtje
- ⑮ timer
- ⑯ aan/uitschakelaar
- ⑰ vergrendelingschakelaar

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

uit elkaar halen

- 1 Til het deksel op en neem de mand uit de pan
- 2 Schuif de regeleenheid uit de behuizing
- 3 Verwijder daarna de binnenbak

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Zet de bak in de behuizing; zorg hierbij dat de mandsteun ④ zich aan de voorkant van de frituurpan bevindt.
- 2 Schuif de regeleenheid ⑪ in de beugel ⑥; duw de eenheid zo ver mogelijk omlaag. **De frituurpan werkt niet als de regeleenheid verkeerd is aangebracht.**
- 3 Giet olie in de bak. Het olieniveau moet tussen de 'MAX' en 'MIN' markeringen ③ liggen. **Het gebruik van vast vet wordt afgeraden.**
- 4 Vergrendel de mandhandgreep op zijn plaats door deze zo ver mogelijk terug te klappen ⑤. Zet de mand nu in de bak.
- 5 Steek de stekker in het stopcontact en schakel de pan in ⑩. Kies daarna de gewenste temperatuur ⑫.
- 6 Het temperatuurlampje ③ gaat branden als de olie de juiste temperatuur bereikt heeft om met frituren te beginnen. Vul het mandje en laat het in de olie zakken. Sluit het deksel, met het filtergaas naar achteren gericht. **De aanbevolen maximale hoeveelheden niet overschrijden.** Het licht gaat aan en uit om aan te geven dat de friteuse de juiste olietemperatuur handhaaft.
- 7 Eenmaal klaar, haalt u het mandje uit de olie en plaatst het op de stander ④. Laat de overtollige olie van de etenswaren afdruipe. Daarna opdienen. **Pas op voor stoom tijdens het frituren en pas op wanneer u het deksel van de friteuse af haalt.**

- 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.

beveiligingsthermostaat

- Om oververhitting te voorkomen, zal de friteuse automatisch uitschakelen als het apparaat met te weinig of geen olie wordt aangezet. De friteuse uitzetten en laten afkoelen. Druk daarna op de reset-toets ⑩ aan de voorkant van het regeltoestel.

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

maximale voedselcapaciteit

- **verse friet** 1,5 kg
- **ingevroren friet** 1 kg

olievolume

- **maximale hoeveelheid olie** 3,5 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 2,9 liter

frituurtijden en temperatuurtabel

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

Etenswaren	Frituur-	Frituurtijd temp.
Verse patat – 1 kg (aanbevolen hoeveelheid voor het beste resultaat)	190°C	9-13 minuten totdat de patat er goudbruin uitziet
Diepvriespatat	190°C	9-11 minuten
VIS		
Scampi – diepvries, gepaneerd (net genoeg om de onderkant van het mandje losjes te bedekken)	170°C	3-5 minuten
Verse forel - (net genoeg om de onderkant van het mandje te bedekken)	190°C	1-2 minuten
Verse kabeljauw of schelvis in beslag	190°C	5-10 minuten (afhankelijk van de dikte van de vis)
Diepvrieskabeljauw- of schelvisstukken gepaneerd of in beslag	170°C	10-15 minuten (afhankelijk van de dikte van de vis)
Diepvriesschol	190°C	5-6 minuten
VLEES		
Diepvriesburgers (50 gr)	150°C	3-5 minuten
Gepaneerde mootjes kip	170°C	15-20 minuten klein/medium
Gepaneerde mootjes kip	170°C	20-30 minuten groot
Diepvrieskalfsoesters		3-8 minuten (afhankelijk van de dikte)
Verse gepaneerde kippenpootjes	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.

druiplade

- Trek de druiplade ⑨ uit de achterkant van de friteuse.
- De lade legen en in warm zeepsop wassen.

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.

problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Controleer of de stekker in het stopcontact zit
	Het regeltoestel is niet juist geplaatst	Installeer het toestel op de juiste manier, zorg ervoor dat hij zover mogelijk naar beneden wordt geplaatst.
	Er zit geen of te weinig olie in de friteuse, waardoor de veiligheidsthermostaat in werking treedt.	De friteuse uitzetten en laten afkoelen. Druk op de reset-toets  aan de voorkant van het regeltoestel.
	De friteuse staat op de UIT-stand.	Controleer of de aan/uitschakelaar op AAN staat.
De olie stroomt over	Er zit teveel olie in de kom	Controleer het olieniveau
	De mand zit te vol / er zit teveel patat in de mand	Zie de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden
	Er worden natte etenswaren in de olie gedoopt.	Droog de etenswaren van tevoren goed af.
	De olie is oud en van slechte kwaliteit.	Giet verse olie in de kom.
	Onjuiste olie / mengeling van verschillende soorten olie.	Gebruik frituurolie van goede kwaliteit.
Vies geurtje / de olie damp	De oliekwaliteit is verslechterd.	Giet verse olie in de kom.
	Het is geen frituurolie.	Gebruik frituurolie van goede kwaliteit.
Slecht resultaat	De onjuiste temperatuur werd ingesteld.	Stel de juiste temperatuur in
	De mand is te vol.	Doe de mand minder vol.
	De verse patat is te nat.	Droog de patat goed af.

Français

Veuillez 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.
- 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 en contact avec des surfaces chaudes, ni pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser 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 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 couvercle avec filtre et fenêtre de visualisation
- 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 lèchefrite
- ⑩ bouton de remise à zéro
- ⑪ unité de commande avec résistance chauffante
- ⑫ thermostat
- ⑬ témoin de température
- ⑭ voyant de mise sous tension
- ⑮ minuterie
- ⑯ commutateur marche/arrêt
- ⑰ commande de verrouillage

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 ⑪ 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' ③. **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 ⑤. Insérez ensuite le panier.
 - 5 Branchez la friteuse et mettez-la en marche ⑫. Sélectionnez ensuite la température adéquate ⑫.
 - 6 Le voyant lumineux température ⑬ s'allume lorsque l'huile atteint la température correcte pour commencer à faire frire. Remplissez le panier et abaissez-le dans l'huile. Mettez ensuite le couvercle en place, les mailles du filtre vers l'arrière de la friteuse. **Ne dépassez pas les quantités maximales indiquées.** Le témoin s'allume et s'éteint à mesure que la friteuse maintient la température.
 - 7 Une fois la friture terminée, relevez le panier jusqu'à ce qu'il repose sur le support ④. Laissez les aliments s'égoutter avant de les servir. **Faites attention à la vapeur pendant la cuisson et retirez le couvercle avec précaution.**
- 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 toute surchauffe, un coupe-circuit éteint automatiquement votre friteuse en cas d'utilisation avec trop peu d'huile ou sans huile. Mettez le commutateur en position arrêt et laissez refroidir la friteuse. Appuyez ensuite sur le bouton de remise à zéro ⑩ à l'avant de 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. 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** 1,5 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacité d'huile

- **huile maximum** 3,5 litres
- **huile minimum** 2,9 litres

tableau des températures et temps de friture

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

Aliments	Temp. de friture	Temps de friture
Frites fraîches - 1 kg (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190°C	9-13 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée
Frites surgelées	190°C	9-11 minutes
POISSON		
Langoustines - surgelées enrobées de chapelure (juste assez pour recouvrir le fond du panier sans serrer)	170°C	3-5 minutes
Petite friture - (juste assez pour recouvrir le fond du panier)	190°C	1-2 minutes
Cabillaud ou aiglefin enrobé de pâte à frire	190°C	5-10 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Portions de cabillaud ou d'aiglefin surgelées, enrobées de chapelure ou de pâte à frire	170°C	10-15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Plie surgelée	190°C	5-6 minutes
VIANDE		
Hamburgers surgelés (50 g)	150°C	3-5 minutes
Portions de poulet panées	170°C	15-20 minutes petite/moyenne taille
Portions de poulet panées	170°C	20-30 minutes grosse taille
Escalopes de veau surgelées	170°C	3-8 minutes (selon l'épaisseur)
Pilons de poulet frais enrobés de 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.

lêchefrite

- Retirez la lêchefrite ⑨ en la glissant hors de la partie arrière de la friteuse.
- Videz la lêchefrite et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse.

service après vente

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

Si vous avez besoin d'assistance pour:

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

guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Friteuse non branchée	Vérifiez le branchement de la friteuse.
	Unité de commande mal mise en place	Mettez l'unité en place correctement, en vous assurant qu'elle est enfoncée aussi loin que possible.
	Absence d'huile ou quantité insuffisante dans la friteuse provoquant l'activation du thermostat de sécurité	Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir. Activez le bouton de remise à zéro ⑩ à l'avant de l'unité de commande.
	Friteuse en position ARRÊT (OFF)	Vérifiez que l'interrupteur marche/arrêt est en position MARCHÉ (ON).
L'huile déborde	Niveau maximal d'huile dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile.
	Panier surchargé/Capacité maximale de frites dépassée	Consultez le tableau de friture pour les quantités recommandées.
	Aliments mouillés introduits dans l'huile	Égouttez et séchez soigneusement les aliments.
	L'huile est vieille et s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche.
	Emploi d'une huile incorrecte/mélange d'huiles différentes	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses.
Odeur désagréable/L'huile fume	L'huile s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche.
	L'huile n'est pas adaptée pour la friture	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses.
Performances de friture médiocres	Emploi d'une température incorrecte	Sélectionnez la température correcte.
	Panier surchargé	Réduisez la quantité d'aliments contenue.
	Frites fraîches trop humides	Égouttez et séchez soigneusement les frites.

Deutsch

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.
- Während und nach dem Gebrauch Kinder von der Fritteuse fernhalten – das Fett bleibt noch lange Zeit heiß.
- Das Kabel darf niemals mit heißen Flächen in Berührung kommen oder von der Arbeitsfläche herabhängen – ein Kind könnte danach greifen und die Fritteuse herunterziehen.
- 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 Auseinandernehmen: siehe, "Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse"
- 3 Alle Teile abwaschen - siehe, "Reinigung und Pflege".

Gerätebeschreibung

- ① Deckel mit Filter und Sichtfenster
- ② Einklappbarer Frittiertopfgriff
- ③ Frittiertopf
- ④ Frittiertopfstütze
- ⑤ Edelstahlwanne
- ⑥ Edelstahlgehäuse
- ⑦ Tragegriffe
- ⑧ Bügel für Reglereinheit
- ⑨ Abtropfblech
- ⑩ Rücksetztaste
- ⑪ Kontrollmodul mit Heizelement
- ⑫ Temperaturkontrolle
- ⑬ Temperaturkontrollampe
- ⑭ Kontrolllampe
- ⑮ Timer
- ⑯ Ein/Aus-Schalter
- ⑰ Verriegelungsschalter

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 der Vorderseite der Fritteuse.
- 2 Reglereinheit ⑪ 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 ⑥. Dann den Frittierkorb einhängen.
- 5 Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und die Fritteuse einschalten ⑫. Dann die gewünschte Temperatur einstellen ⑩.
- 6 Die Temperaturlampe ⑬ leuchtet auf, wenn das Öl die richtige Temperatur hat, um mit dem Frittieren zu beginnen. Füllen Sie den Korb und senken Sie ihn in das Öl. Setzen Sie dann den Deckel auf – mit dem Maschenfilter zur Rückseite der Fritteuse. **Die angegebenen Höchstmengen dürfen keinesfalls überschritten werden.** Während die Fritteuse die Temperatur hält, geht die Lampe an und aus.
- 7 Sobald das Frittiergut fertig ist, heben Sie den Korb an, bis er auf der Ablage sitzt ④. Lassen Sie das Frittiergut vor dem Servieren abtropfen. **Achten Sie während des Frittiervorgangs auf Dampf und gehen Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig vor.**
- 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

- Zur Vermeidung einer Überhitzung schaltet sich Ihre Fritteuse automatisch ab, wenn sie mit zu wenig Öl oder ohne Öl angeschaltet wurde. Schalten Sie die Fritteuse ab und lassen Sie sie abkühlen. Drücken Sie dann die Rücksetztaste ⑩ auf der Vorderseite des Kontrollgeräts.

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** 1,5 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 1 kg

Ölmenge

- **Öl maximum** 3,5 Liter
- **Öl minimum** 2,9 Liter

Frittierzeiten- und Temperaturtabelle

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

Frittiergut	Frittier-temperatur	Frittierzeit
Frische Pommes frites - 1 kg (empfohlene Menge für optimale Resultate)	190°C	9-13 Minuten bis sie goldbraun sind
Tiefgekühlte Pommes frites	190°C	9-11 Minuten
FISCH Scampi – paniert und tiefgekühlt (gerade so viel, dass der Korboden lose bedeckt ist)	170°C	3-5 Minuten
Frischer Breitling - (gerade so viel, dass der Korboden bedeckt ist)	190°C	1-2 Minuten
Frischer Kabeljau oder Heilbutt in Backteig	190°C	5-10 Minuten (je nach Dicke des Fisches)
Tiefgekühlte Kabeljau- oder Heilbuttteile in Panade oder Backteig	170°C	10-15 Minuten (je nach Dicke des Fisches)
Tiefgekühlte Scholle	190°C	5-6 Minuten
FLEISCH Tiefgekühlte Hamburger (50 g)	150°C	3-5 Minuten
Panierte Hähnchenteile	170°C	15-20 Minuten kleine/mittlere Größe
Panierte Hähnchenteile	170°C	20-30 Minuten groß
Tiefgekühlte Kalbsschnitzel	170°C	3-8 Minuten (je nach Dicke)
Frische panierte Hähnchenschenkel	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.

Abtropfblech

- Schieben Sie das Abtropfblech ⑨ aus der Rückseite der Fritteuse.
- Leeren Sie das Blech und waschen Sie es in heißem Seifenwasser.

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.

Leitfaden für die Fehlersuche und -behebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse funktioniert nicht	Stecker steckt nicht in der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker in der Steckdose steckt.
	Kontrollmodul nicht richtig befestigt	Befestigen Sie das Kontrollmodul richtig – stellen Sie sicher, dass es ganz unten sitzt.
	Kein Öl oder zu wenig Öl in der Fritteuse, so dass der Sicherheits-thermostat aktiviert wurde.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Drücken Sie die Rücksetztaste Ⓢ auf der Vorderseite des Kontrollmoduls.
	Fritteuse steht auf AUS.	Prüfen Sie, ob der Ein/Aus-Schalter auf AN steht.
Öl läuft über	Maximale Ölmenge überschritten	Überprüfen Sie den Ölstand
	Korb überladen/maximales Aufnahmevermögen für Pommes frites überschritten	Entnehmen Sie die empfohlenen Mengen der Frittiertabelle
	Nasses Frittiergut wurde ins Öl gelegt	Lassen Sie das Frittiergut abtropfen und trocknen Sie es sorgfältig.
	Das Öl ist alt und ranzig	Ersetzen Sie es durch frisches Öl.
	Falsches Öl verwendet/verschiedene Ölsorten miteinander vermischt	Verwenden Sie ein hochwertiges Öl, das sich zum Frittieren eignet.
Unangenehmer Geruch/Öl raucht	Das Öl ist ranzig	Ersetzen Sie es durch frisches Öl.
	Das Öl eignet sich nicht zum Frittieren	Verwenden Sie ein hochwertiges Öl, das sich zum Frittieren eignet.
Schlechtes Frittierergebnis	Falsche Temperatur eingestellt	Wählen Sie die richtige Temperatur.
	Korb überladen	Verringern Sie die Frittiergutmenge.
	FrISChe Pommes frites zu nass	Lassen Sie die Pommes frites abtropfen und trocknen Sie sie gründlich

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.

● Tenere lontano i bambini dalla friggitrice durante e dopo l'uso: l'olio impiega molto tempo a raffreddarsi.

● Non lasciare mai che il cavo venga a contatto con superfici calde o che penzoli dal ripiano 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 il cartone dall'elemento.

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 coperchio con filtro e finestralla

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 vaschetta di raccolta

⑩ pulsante di azzeramento

⑪ unità di controllo con elemento termico

⑫ controllo della temperatura

⑬ spia della temperatura

⑭ spia di accensione

⑮ timer

⑯ interruttore acceso/spento

⑰ interruttore di asservimento

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 ⑪ 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' ③. **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 ⑫. Poi, selezionare la temperatura desiderata ⑫.
 - 6 La lampadina ⑬, che indica la temperatura, si accende quando l'olio raggiunge il grado di calore giusto per iniziare a friggere. Riempire il cestello e immergerlo nell'olio. Ora inserire il coperchio, con la maglia del filtro che dà sul retro della friggitrice. **Non superare le quantità massime indicate.** La spia della temperatura si accende e si spegne ripetutamente, indicando che la friggitrice mantiene la corretta temperatura.
 - 7 A cottura ultimata sollevare il cestello fino a posarlo sull'appoggio ④. Far scolare il cibo prima di servirlo. **Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore durante la cottura e quando si toglie il coperchio.**
- 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 prevenire il surriscaldamento della friggitrice, un dispositivo la spegne automaticamente se è stata accesa senza olio o con una quantità d'olio insufficiente. Spegnerla la friggitrice e farla raffreddare. Ora premere il tasto di azzeramento ⑩ posto sulla parte anteriore dell'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. 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** 1,5 kg
- **patatine fritte surgelate** 1 kg

capacità per l'olio

- **massima olio** 3,5 litri
- **minima olio** 2,9 litri

tabella dei tempi e delle temperature di cottura

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

Cibo	Temp. cottura	Tempo di cottura
Patatine fresche 1 kg (quantità consigliata per ottenere i migliori risultati)	190°C	9 – 13 minuti fino a quando diventano dorate
Patatine surgelate	190°C	9 – 11 minuti
PESCE Scampi congelati impanati (in quantità tale da ricoprire approssimativamente il fondo del cestello)	170°C	3 – 5 minuti
Pesciolini freschi (in quantità tale da ricoprire approssimativamente il fondo del cestello)	190°C	1 – 2 minuti
Merluzzo o nasello freschi in pastella	190°C	5 – 10 minuti (a seconda dello spessore del pesce)
Porzioni surgelate di merluzzo o di nasello impanate o in pastella	170°C	10 – 15 minuti (a seconda dello spessore del pesce)
Platessa surgelata	190°C	5 – 6 minuti
CARNE Hamburger surgelati (50 g)	150°C	3 – 5 minuti
Porzioni di pollo impanate	170°C	15 – 20 minuti porzioni piccole/medie
Porzioni di pollo impanate	170°C	20 – 30 minuti porzioni grandi
Scaloppine di vitello surgelate	170°C	3 – 8 minuti (a seconda dello spessore)
Cosce di pollo fresche impanate	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.

vaschetta di raccolta

- Estrarre la vaschetta di raccolta ⑨ dal retro della friggitrice.
- Svuotare la vaschetta e lavarla in acqua calda e sapone.

manutenzione e assistenza tecnica

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

guida alla localizzazione e risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	La friggitrice non è collegata all'alimentazione elettrica.	Controllare che la friggitrice sia collegata all'alimentazione elettrica.
	L'unità di controllo non è stata montata correttamente.	Montare l'unità correttamente, assicurandosi che sia inserita fino in fondo.
	Nella friggitrice non c'è olio o l'olio è insufficiente, conseguentemente entra in funzione il termostato di sicurezza.	Staccare la friggitrice dalla presa elettrica e farla raffreddare. Premere il tasto di azzeramento  posto sulla parte anteriore dell'unità di controllo.
	Friggitrice spenta (interruttore acceso/spento su OFF).	Controllare che l'interruttore acceso/spento sia sulla posizione ON (acceso).
Olio traboccante	Superato il livello massimo di olio.	Controllare il livello dell'olio.
	Cestello troppo pieno/superata la capacità massima per le patatine.	Consultare la tabella di cottura per quanto riguarda le quantità raccomandate.
	Cibo bagnato nell'olio.	Scolare e asciugare completamente il cibo.
	L'olio è vecchio e deteriorato.	Sostituire con olio fresco.
Odore sgradevole/l'olio fuma	Utilizzato un olio inadatto/oli di diverso tipo mescolati.	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
	L'olio è deteriorato.	Sostituire con olio fresco.
	L'olio non è adatto alla frittura.	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
Cottura insoddisfacente	Temperatura selezionata scorretta.	Selezionare la temperatura corretta.
	Cestello troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo da friggere.
	Patatine fresche troppo bagnate.	Scolare e asciugare completamente le patatine.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

conozca su freidora Kenwood seguridad

- **Por seguridad y para evitar dañar el elemento: no utilice grasas sólidas en la freidora.**
- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- **Advertencia:** las partes metálicas de la freidora se calentarán durante el funcionamiento.
- No exceda las cantidades máximas indicadas.
- Mantenga a los niños lejos durante y después del uso – el aceite sigue caliente durante largo tiempo.
- No permita que el cable toque superficies calientes o cuelgue del borde de la encimera; los niños podrían cogerlo y tirar la freidora.
- Nunca toque el bol, quite el aceite o mueva la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Nunca meta la unidad de control en agua. Extráigala antes de limpiar el resto de la freidora.
- Después de limpiar, asegúrese de que todas las partes estén totalmente secas antes del uso.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- Esta freidora no está destinada al uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Tenga cuidado al extraer la unidad de control: el elemento podría estar caliente.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio".
- Sólo utilice la unidad de control suministrada.
- Tenga cuidado con el vapor al cocinar.
- Nunca deje la freidora cerca o en las placas calientes de la cocina.
- Esta freidora es únicamente para uso doméstico.
- **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro de electricidad es el mismo que el indicado en la parte trasera de la unidad de control.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Quite todo el embalaje, incluyendo el cartón del elemento.
- 2 Desmonte: consulte "Desmontar, montar y usar su freidora".
- 3 Lave las partes: ver "limpieza".

conozca su freidora Kenwood

- ① tapadera con filtro y ventana transparente
- ② mango de la cesta abatible
- ③ cesta
- ④ apoyo para la cesta
- ⑤ bol de acero inoxidable
- ⑥ cuerpo de acero inoxidable
- ⑦ asas
- ⑧ abrazadera de la unidad de control
- ⑨ bandeja colectora
- ⑩ botón de reajuste
- ⑪ unidad de control con resistencia
- ⑫ control de temperatura
- ⑬ luz de temperatura
- ⑭ luz de encendido
- ⑮ temporizador
- ⑯ interruptor de encendido / apagado
- ⑰ interruptor de enclavamiento

desmontar, montar y usar su freidora

cómo desmontar

- 1 Quite la tapadera y saque la cesta.
- 2 Saque la unidad de control.
- 3 A continuación saque el bol.

cómo montar y utilizar

- 1 Acople el bol al cuerpo, asegurándose de que el apoyo para la cesta ④ esté en la parte delantera de la freidora.
- 2 Introduzca la unidad de control ⑪ en la abrazadera ⑧, empuje hacia abajo lo máximo posible. **La freidora no funcionará si la unidad de control no está correctamente acoplada.**
- 3 Eche el aceite. El nivel de aceite debe estar entre las marcas 'MAX' y 'MIN' ③. **No se recomienda utilizar grasas sólidas.**
- 4 Fije el asa de la cesta en su sitio tirando hacia Ud. hasta que quede fijo ⑥. A continuación introduzca la cesta.
- 5 Enchufe y pulse el botón de encendido ⑫. A continuación elija la temperatura que desee ⑩.
- 6 La luz ③ de la temperatura se enciende cuando el aceite alcanza la temperatura correcta para iniciar el encendido. Llene la cesta y sumérjala en el aceite. Después, ajuste la tapadera: el filtro de malla se sitúa en la parte trasera de la freidora. **No sobrepase las cantidades máximas indicadas.** La luz se enciende y se apaga a medida que la freidora mantiene la temperatura.
- 7 Cuando esté listo, suba la cesta hasta situarla sobre el apoyo ④. Deje escurrir los alimentos antes de servirlos. **Tenga cuidado con el vapor durante la fritura y al abrir la tapadera.**

- Para volver a utilizar el aceite, déjelo enfriar y después saque el bol y cuele el aceite con una muselina fina o papel absorbente.
- Apague y desenchufe siempre la freidora después del uso.

termostato de seguridad

- Para evitar un sobrecalentamiento, la freidora dejará de funcionar automáticamente si está encendida con demasiado poco aceite o sin aceite. Apague la freidora y deje que se enfríe. Después, pulse el botón de reajuste ⑩ de la parte frontal de la unidad de control.

zona de enfriamiento

Durante la fritura, el exceso de migas o de restos de comida se recogen en la zona de enfriamiento debajo del elemento. Ya que esta zona se mantiene fresca durante el uso, se evita que los restos de comida se quemen, prolongando así la durabilidad del aceite.

consejos

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

capacidad máxima de alimentos

- **patatas frescas** 1,5 kg
- **patatas congeladas** 1 kg

capacidad de aceite

- **aceite máximo** 3,5 litros
- **aceite mínimo** 2,9 litros

tabla de tiempos y temperaturas de fritura

Los tiempos de fritura de esta tabla son sólo una guía y deberán modificarse conforme a la cantidad o grosor de los alimentos y al gusto propio.

Alimento	Temp-eratura	Tiempo de fritura de fritura
Patatas fritas frescas, 1 kg (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	190°C	9 – 13 minutos hasta que estén doradas
Patatas fritas congeladas	190°C	9 – 11 minutos
PESCADO		
Gambas congeladas con pan rallado (suficientes para cubrir la base de la cesta sin que estén amontonadas)	170°C	3 – 5 minutos
Morralla fresca (suficiente para cubrir la base de la cesta)	190°C	1 – 2 minutos
Bacalao o eglefino fresco rebozado	190°C	5 – 10 minutos (dependiendo del grosor del pescado)
Bacalao o eglefino congelado en trozos con pan rallado o rebozado	170°C	10 – 15 minutos (dependiendo del grosor del pescado)
Platija congelada	190°C	5 – 6 minutos
CARNE		
Hamburguesas congeladas (50 g)	150°C	3 – 5 minutos
Trozos de pollo con pan rallado	170°C	15 – 20 minutos tamaño pequeño/ mediano
Trozos de pollo con pan rallado	170°C	20 – 30 minutos tamaño grande
Escalopes de ternera congelados	170°C	3 – 8 minutos (dependiendo del grosor)
Muslos de pollo fresco con pan rallado	170°C	15 minutos

cuidado y limpieza

- **Nunca empiece a limpiar hasta que el aceite sa haya enfriado.**
- Desenchufe y saque siempre la unidad de control antes de limpiar.
- Asegúrese de que todas las partes están muy bien secas antes de montarlas.

unidad de control

- Sáquela, pase un paño húmedo y séquela bien.
- **Tenga cuidado de no dañar los cables del elemento calefactor durante la limpieza.**
- **Nunca la sumerja en agua.**

cesta

- Después de cada uso, quítela y sumérgala en agua con jabón durante 20 minutos. Luego utilice un cepillo duro.

bol

- Después de cada uso, sumérgalo en agua caliente con jabón durante 20 minutos. A continuación utilice un detergente no abrasivo.

tapadera/cuerpo de la freidora

- Lávelos en agua caliente con jabón.
- De forma alternativa, la tapadera, el cuerpo de la freidora y el bol pueden lavarse en el lavavajillas. Para el aceite incrustado, recomendamos poner el bol a remojo antes de meterlo en el lavavajillas.

bandeja colectora

- Extraiga la bandeja colectora ⑨ deslizándola desde la parte posterior de la freidora.
- Vacíe la bandeja y lávela con agua jabonosa caliente.

servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

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

guía de solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	La freidora no está enchufada.	Compruebe si la freidora está enchufada.
	La unidad de control no está colocada correctamente.	Coloque la unidad correctamente, asegurándose de apoyarla lo más abajo posible.
	La freidora no tiene aceite o tiene demasiado poco aceite, lo cual acciona el termostato de seguridad.	Desenchufe la freidora y deje que se enfríe. Accione el botón de reajuste ⓘ de la parte frontal de la unidad de control.
	La freidora está en la posición de apagado.	Compruebe si el interruptor de encendido / apagado está en la posición de encendido.
Se sale el aceite	Se ha sobrepasado el nivel máximo de aceite.	Compruebe el nivel de aceite.
	La cesta está demasiado llena o se sobrepasa la capacidad máxima para patatas fritas.	Consulte las cantidades recomendadas en la tabla de frituras.
	Hay alimentos húmedos en el aceite.	Escurra y seque bien los alimentos.
	El aceite no es reciente y ha perdido su calidad.	Ponga aceite nuevo.
	Se ha utilizado un aceite inadecuado o se han mezclado distintos aceites.	Utilice aceite de buena calidad que sea adecuado para freír.
Olor desagradable/humo del aceite	El aceite ha perdido su calidad.	Ponga aceite nuevo.
	El aceite no es adecuado para freír.	Utilice aceite de buena calidad que sea adecuado para freír.
Mal rendimiento de la freidora	La temperatura utilizada es incorrecta.	Seleccione la temperatura adecuada.
	La cesta está demasiado llena.	Reduzca la cantidad de alimentos que va a freír.
	Las patatas fritas frescas están demasiado mojadas.	Escurra seque las patatas bien.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

conheça a sua fritadeira Kenwood segurança

- **Por razões de segurança e para impedir danos à resistência – Não utilize gorduras sólidas na fritadeira.**
- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
- **Cuidado!** As áreas metálicas da fritadeira ficarão quentes durante o funcionamento da mesma.
- Não exceda as capacidades máximas indicadas.
- Mantenha as crianças afastadas durante e depois da utilização - a gordura continua quente por muito tempo.
- Nunca deixe o cabo de alimentação tocar em superfícies quentes nem dependurado da extremidade duma mesa ou duma bancada pois uma criança poderá agarrá-lo e puxar a fritadeira para o chão.
- Nunca toque na tigela nem vase o óleo ou movimento a sua fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Nunca mergulhe a unidade de comando em água. Retire-a antes de lavar o resto da fritadeira.
- Após a limpeza, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes da utilização.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando ligada.
- Esta fritadeira não deve ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- Vigie as crianças pequenas para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Tenha cuidado ao retirar a unidade eléctrica, pois as sondas de temperatura poderão estar quentes.
- Tenha cuidado ao retirar a unidade de comando – a resistência poderá estar quente.
- Não utilize a fritadeira se notar algum dano no aparelho ou no cabo ou ficha. Mande-a verificar ou reparar: consulte “assistência técnica”.
- Utilize apenas a unidade de comando fornecida.
- Tenha cuidado com o vapor emitido durante a fritura.
- Nunca coloque a sua fritadeira sobre placas de fogão ou junto das mesmas.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- **Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.**

antes de ligar à corrente

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

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Desembale completamente o aparelho, incluindo o cartão da resistência.
- 2 Desmonte: veja “como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira”.
- 3 Lave as peças: veja a secção “limpeza”.

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa com filtro e visor
- ② pega dobrável do cesto
- ③ cesto
- ④ descanso do cesto
- ⑤ cuba de aço inoxidável
- ⑥ corpo de aço inoxidável
- ⑦ pegas de transporte
- ⑧ suporte da unidade de comando
- ⑨ colectador de pingos
- ⑩ botão de reposição
- ⑪ unidade de controlo com resistência de aquecimento
- ⑫ selector de temperatura
- ⑬ luz indicadora da temperatura
- ⑭ luz indicadora de ligação à corrente
- ⑮ temporizador
- ⑯ interruptor
- ⑰ interruptor com entrelaqueio de segurança

como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira

desmontagem

- 1 Retire a tampa e depois o cesto.
- 2 Retire a unidade de comando.
- 3 Seguidamente retire a cuba.

montagem e utilização

- 1 Encaixe a cuba no corpo da fritadeira, certificando-se de que o descanso do cesto ④ fica posicionado na frente da fritadeira.
 - 2 Introduza a unidade de comando ⑪ no suporte ⑧ respectivo – pressione até ao fundo. **A fritadeira não funcionará se a unidade de comando estiver incorrectamente instalada.**
 - 3 Deite o óleo na cuba. O nível deve situar-se entre as marcas de máximo e mínimo ("MAX" e "MIN" ⑨). **Não se recomenda a utilização de gorduras sólidas.**
 - 4 Fixe a pega do cesto na posição devida, puxando-a para trás até prender ⑬. Depois introduza o cesto.
 - 5 Ligue a ficha à tomada e ligue no interruptor ⑫. Seguidamente seleccione a temperatura desejada ⑩.
 - 6 A luz indicadora da temperatura ⑬ acende quando o óleo atingir a temperatura correcta para começar a fritar. Encha o cesto e mergulhe-o no óleo. Depois coloque a tampa – com o filtro de rede voltado para a parte de trás da fritadeira. **Não exceda as quantidades máximas indicadas.** A luz indicadora de temperatura acenderá e apagará, comprovando que a fritadeira está a manter a temperatura.
 - 7 Quando os alimentos estiverem prontos, eleve o cesto até ficar apoiado no descanso ④. Deixe os alimentos escorrerem antes de os servir. **Seja cauteloso com o vapor durante a fritura e tenha também cuidado ao tirar a tampa.**
- Se desejar reutilizar o óleo, deixe-o arrefecer, depois retire a cuba e vase o óleo, passando-o por musselina fina ou papel absorvente.
 - Desligue sempre a fritadeira no interruptor e retire a ficha da tomada após a utilização.

termóstato de segurança

- Para impedir o sobreaquecimento, a sua fritadeira desligar-se-á automaticamente se for ligada com muito pouco óleo ou sem óleo. Desligue a fritadeira no interruptor e deixe-a arrefecer. Depois pressione o botão de reposicionamento ⑩ na parte frontal da unidade de controlo.

zona fresca

Durante a fritura, eventuais partículas de pão ralado em excesso ou outros alimentos poderão acumular-se na zona fresca abaixo da resistência. Como esta área permanece fresca durante a utilização, isto impede que as partículas de alimentos queimem, o que ajuda a prolongar a vida útil do óleo.

sugestões

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

capacidades máximas de alimentos

- **batatas frescas** 1,5 kg
- **batatas congeladas** 1 kg

capacidade de óleo

- **máximo de óleo** - 3,5 litros
- **mínimo de óleo** - 2,9 litros

tabela de tempos e temperaturas de fritura

Os tempos de fritura indicados nesta tabela servem apenas de orientação e devem ser ajustados às diversas quantidades ou espessuras dos alimentos e de acordo com o seu gosto pessoal.

Alimento	Temp-eratura de Fritura	Tempo de Fritura
Palitos de batata frescos – 1 kg (quantidade recomendada para obter os melhores resultados)	190°C	9-13 minutos até estarem dourados
Palitos de batata congelados	190°C	9-11 minutos
PEIXE		
Camarão panado congelado – (apenas o suficiente para cobrir ligeiramente o fundo do cesto)	170°C	3-5 minutos
Arenque fresco – (apenas o suficiente para cobrir o fundo do cesto)	190°C	1-2 minutos
Bacalhau ou eglefim fresco albardado	190°C	5-10 minutos (dependendo da espessura do peixe)
Porções de bacalhau ou eglefim congelado panadas ou albardadas	170°C	10-15 minutos (dependendo da espessura do peixe)
Solha congelada	190°C	5-6 minutos
CARNE		
Hambúrgueres congelados (50g)	150°C	3-5 minutos
Porções de galinha panadas	170°C	15-20 minutos pequenas/médias
Porções de galinha panadas	170°C	20-30 minutos grandes
Escalopes de vitela congelados	170°C	3-8 minutos (dependendo da espessura)
Coxas de galinha fresca panadas	170°C	15 minutos

manutenção e limpeza

- **Nunca comece a limpar até o óleo ter arrefecido.**
 - Desligue sempre a ficha da tomada e retire a unidade de comando antes de limpar.
 - Certifique-se de que tudo está completamente seco antes de tornar a montar a fritadeira.
 - unidade de comando**
 - Puxe-a para fora, limpe-a com um pano humedecido e seque-a bem.
 - **Tenha cuidado para não danificar os fios da resistência durante a limpeza.**
 - **Nunca a mergulhe em água.**
 - cesto**
 - Após cada utilização, retire-o e mergulhe-o em água quente com detergente por 20 minutos. A seguir utilize uma escova rija.
 - cuba**
 - Após cada utilização, mergulhe-a em água quente com detergente por 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não abrasivo.
 - tampa/corpo da fritadeira**
 - Lave-os em água quente com detergente.
 - Em alternativa, poderá lavar a tampa, o corpo e a cuba da fritadeira numa máquina de lavar loiça. Se houver óleo recozido na cuba, recomendamos que ponha a cuba de molho antes de a lavar na máquina de lavar loiça.
 - colector de pingos**
 - Retire o colector de pingos ⑨ das costas da fritadeira.
 - Despeje o colector e lave-o em água quente com detergente.
- # assistência técnica e atendimento ao cliente
- Por razões de segurança, se o cabo estiver danificado, só deverá ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico de reparações autorizado pela KENWOOD.
- Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:
- utilização da sua fritadeira ou
 - assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

guia de resolução de problemas

Problema	Causa Possível	Solução
A fritadeira não funciona	A ficha da fritadeira não está ligada à tomada	Verifique se a fritadeira tem a ficha ligada à tomada
	A unidade de controlo não está correctamente instalada	Instale a unidade correctamente, pressionando-a até ao fundo.
	A fritadeira não tem óleo ou tem pouco óleo, fazendo funcionar o termóstato de segurança.	Desligue a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer. Opere o botão de reposicionamento ⑩ na frente da unidade de controlo.
	Fritadeira na posição de desligada (OFF).	Confirme se o interruptor de ligar/desligar está na posição de ligado (ON).
Óleo a transbordar	Nível máximo de óleo excedido	Verifique o nível do óleo
	Cesto sobrecarregado/Capacidade máxima de palitos de batata excedida	Consulte as quantidades recomendadas na tabela de fritura.
	Alimentos molhados introduzidos no óleo.	Escorra e seque bem os alimentos.
	O óleo é velho e deteriorou-se.	Substitua-o por óleo novo.
	Óleos incorrectos/diferentes utilizados ou misturados.	Utilize um óleo de boa qualidade próprio para fritura imersa.
Odor desagradável/O óleo deita fumo	O óleo deteriorou-se.	Substitua-o por óleo novo.
	O óleo não é adequado para fritar. fritura imersa.	Utilize um óleo de boa qualidade para
Fritura de pouca qualidade	Temperatura incorrecta utilizada.	Selecione a temperatura correcta.
	Cesto sobrecarregado.	Reduza a quantidade frita.
	Palitos de batata frescos demasiado molhados.	Escorra e seque os palitos de batata.