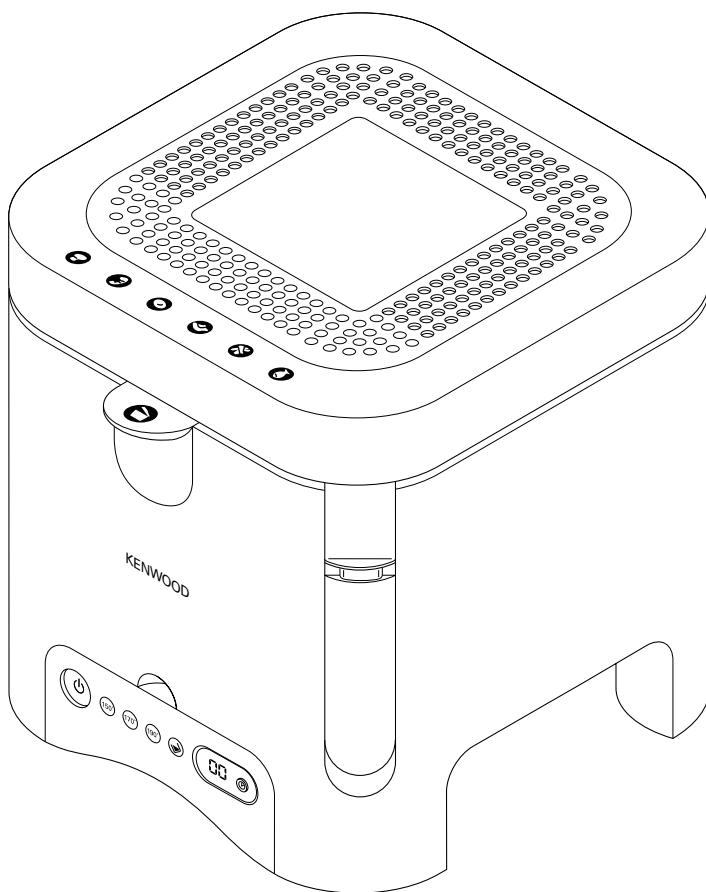




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

56675/1

KENWOOD



DF560 series

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

Nederlands	6 - 10
-------------------	---------------

Français	11 - 15
-----------------	----------------

Deutsch	16 - 21
----------------	----------------

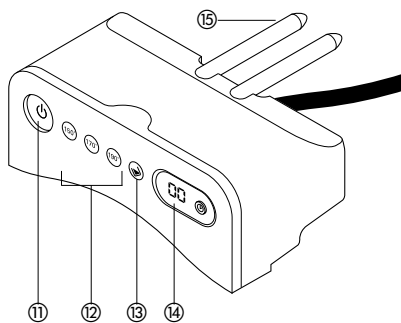
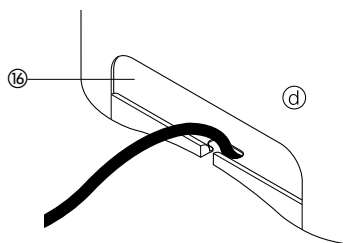
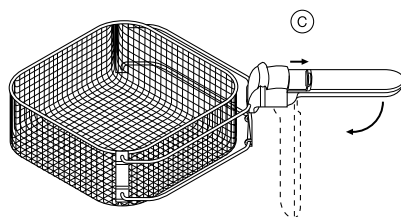
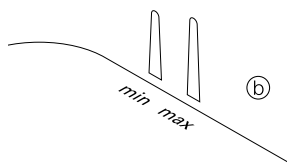
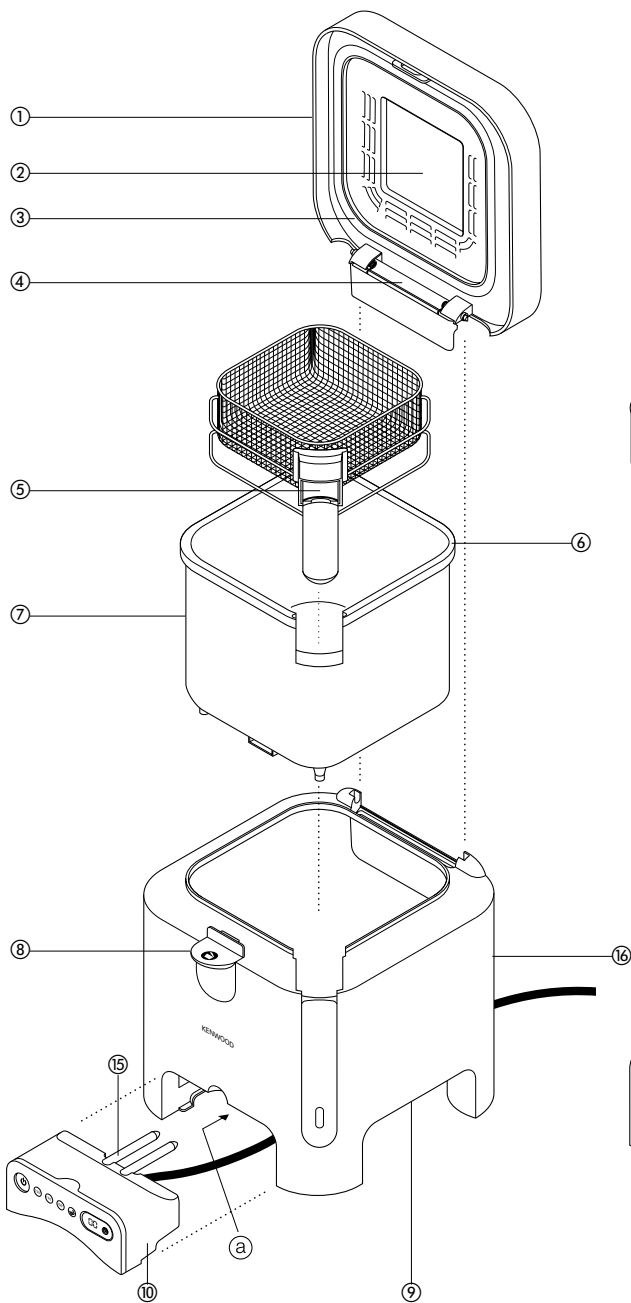
Italiano	22 - 27
-----------------	----------------

Dansk	28 - 32
--------------	----------------

Svenska	33 - 37
----------------	----------------

Norsk	38 - 42
--------------	----------------

Suomi	43 - 47
--------------	----------------



know your Kenwood deep fryer

safety

- Read all instructions.
- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Place excess cord in cord storage area at the back of the fryer.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- Never touch hot surfaces especially the lid and metal trim.
- Never put the electronic control in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
- After cleaning, ensure the bowl and its electric pins are 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 electronic control - the temperature probes 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 electronic control supplied with the DF560 model.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- **Always unplug the fryer after use.**

before plugging in

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

before using for the first time

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

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② viewing window
- ③ lid seal
- ④ condensation trap
- ⑤ rise and fall control
- ⑥ pouring lips
- ⑦ removable bowl
- ⑧ lid release
- ⑨ carrying handles
- ⑩ electronic temperature control unit
- ⑪ on/off button
- ⑫ temperature buttons - 150, 170, 190°C
- ⑬ oil change light
- ⑭ timer
- ⑮ temperature probes
- ⑯ cord storage

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release ⑧ down to open the lid. Then lift the lid off.
- 2 Lift up the handle and remove the basket.
- 3 Pull out the electronic control unit and then remove the bowl.

- **Before removing the electronic control unit check that the cord is released from the cord storage area at the back of the fryer ⑯.**

to assemble and use

- 1 Insert the bowl - 'MAX' and 'MIN' marks to the back of the fryer.
- 2 Then insert the electronic control unit ⑩ - cord to the back of the fryer ⑯ + ⑯.
- 3 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks ⑯.
- 4 Insert the basket and close the lid. Then lower the handle by sliding back the rise & fall control ⑤.
- 5 Plug in and switch on ⑪. Press the button for the required temperature ⑫ and the light will come on.

Note: When the oil reaches the right temperature for frying a single beep will sound and the light will flash slowly.

temperature light during frying

light solid - initial frying temperature not reached or temperature not recovered from previous frying session.

light flashing - correct frying temperature reached.

- 6 Fill the basket and lower into the oil ☺ . **Don't exceed the maximum food quantities stated.**
- 7 Set the timer ⌚ by pressing the button until the required time is reached. The time will start counting down as soon as the button is released. See "operating the timer".
- 8 When ready, raise the basket and allow the food to drain before opening the lid.
- To re-use oil, allow to cool then pour the oil through fine muslin or absorbent paper.

• Always unplug the fryer after use.

hints

- We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. A good quality solid fat may also be used. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or

fat and do not use olive oil, butter or margarine as they will smoke or bubble over.

- Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
- Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
- Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
- Before frying battered food, drain off excess batter.
- To make chips, cut potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before frying. For best results use dry floury textured potatoes i.e. King Edwards or Maris Piper.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change the oil when the oil light comes on.
- Shake off any excess ice before frying frozen foods.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1.3Kg
- **frozen chips** 1Kg

oil capacity

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

Frying Times and temperature chart

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

Food	Frying Temp	Frying time
Fresh Chips 800g/ ½ fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6 – 8 minutes
Fresh Chips 1.3Kg	190°C	9 – 12 minutes
Fresh Chips 1.3Kg (batch method)	170°C Then 190°C	9 - 11 minutes + 1 - 2 minutes
Frozen Chips 1Kg	190°C	9 – 11 minutes
FISH		
Frozen scampi in breadcrumbs	170°C	3 – 5 minutes
White fish fillets portions in crumb or batter	170°C	10 – 15 minutes (depending on fish thickness)
Fresh Prawns in batter	190°C	3 – 5 minutes
CHICKEN		
Chicken portions in crumb	170°C	15 – 20 minutes (small/medium size) 20 – 30 minutes (large size)
Fresh chicken drumsticks in crumb	170°C	15 minutes
Frozen Chicken nuggets	190°C	6 – 8 minutes
FRUIT/VEGETABLES		
Fruit fritters 2 – 3pieces	190°C	3 – 5 minutes
Vegetable fritters	190°C	3 – 5 minutes
Frozen Onion Rings	190°C	3 – 5 minutes
Fresh Onions/mushrooms	150°C	3 – 5 minutes

operating the timer

- 1 Press the button once, the display will flash "00".
- 2 Press again to set the countdown time in 1 minute intervals. Hold the button in until the required set time is reached ie "05" = 5 minutes. Then release the button.
Note: The timer will only display seconds when the countdown time is below 1 minute.
- 3 The display will flash for 5 seconds - during this period the set time can be increased by holding the button in again. After 5 seconds the display will stop flashing and the countdown will begin.
- 4 To change the countdown time during operation, press and hold the button in for 3 seconds. The display will reset to "00" and a new time can be set.
- 5 When the countdown has finished the timer will "beep" for 15 seconds. To stop the timer beeping, press the button once.
- 6 The display will automatically turn off after 45 seconds if not in use.

oil change light

- The oil change light will come on after approx. 10 hours of frying as a reminder to change the oil.
- Remove the oil and clean the fryer see "care and cleaning"
- To reset the oil light, fill the bowl with oil and switch on. Then press and hold the oil light button in for 2-3 seconds until the light goes out.

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug and remove the electronic control unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

electronic control unit

- **Never put it in water.**
- Before removing the electronic control unit check that the cord is released from the cord storage area at the back of the fryer ④.
- Pull out. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

lid

- Remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.

basket

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

fryer body and bowl

- Soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.
- If you have a dishwasher everything - except the electronic control unit - is dishwasher safe. Your dishwasher may darken the inside of the lid but it will still work perfectly. 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 experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

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

Troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work/ ON/OFF button not lit	Fryer not plugged in ON/OFF button not in ON position	Check fryer is plugged in. Check ON/OFF button is pushed in.
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem refer to the "service" section.
	Electronic control unit not fitted	Check that electronic control is inserted properly.
Red light on temperature control unit come on	Oil change light operating	Clean fryer and change oil. Switch fryer on. Reset button by pressing and holding in for 2-3 seconds.
Temperature light solid and not flashing	Normal operation - Correct frying temperature not reached yet Temperature not recovered from previous frying session.	Wait for light to start flashing before frying.
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level.
	Basket overloaded/maximum chip capacity exceeded	Refer to frying chart for recommended quantities.
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly.
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Unpleasant Odour/Oil smokes	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Poor Frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature.
	Basket overloaded	Reduce the quantity fried.
	Fresh chips too wet	Drain and dry the chips thoroughly.
	Frying method	Try batch method for fresh chips 170°C for 9–11 minutes Then increase temperature to 190°C and cook for a further 1–2 minutes.

Nederlands

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

wat u moet weten over uw
Kenwood friteuse

veiligheid

- Lees alle gebruiksaanwijzingen.
- Steek de stekker van de frituurpan nooit in het stopcontact voordat u de schaal met olie heeft gevuld.
- Houd kinderen tijdens en na gebruik uit de buurt van het apparaat. Na gebruik blijft het vet nog lang heet.
- Laat het snoer nooit op hete oppervlakken rusten of naar beneden hangen waar een kind het kan vastpakken en de frituurpan naar beneden kan trekken. Plaats overtollig snoer in het speciaal daarvoor gemaakte opbergcompartiment aan de achterzijde van uw frituurpan.
- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooien of uw friteuse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.
- Geen hete oppervlakken aanraken! Pas vooral op met het deksel en de metalen afwerking.
- Leg het regeltoestel nooit in water. Verwijder het toestel voordat u de rest van de friteuse schoonmaakt.
- Controleer na het schoonmaken of de pan en zijn elektrische connectoren goed droog zijn, voordat u de friteuse weer gaat 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.
- Wees voorzichtig wanneer u het regeltoestel verwijderd – de temperatuursondes zijn vaak heet.
- Gebruik de friteuse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf “service”.
- Gebruik alleen het elektronisch regeltoestel dat met het DF560 model is meegeleverd.
- Kijk uit dat u zich tijdens het bakken en het openen van het deksel niet brandt aan ontsnappend stoom.
- Zet uw friteuse nooit op of in de buurt van hete kookplaten.
- Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- **Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de netstroom overeenkomt met de specificaties onderop het elektronische regeltoestel.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 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 verwijderbaar deksel met permanent gaasfilter
- ② kijkvenster
- ③ deksel
- ④ condensatiereservoir
- ⑤ stijg- en daalregeling
- ⑥ schenktuiten
- ⑦ verwijderbare kom
- ⑧ dekselontgrendelingsmechanisme
- ⑨ handvatten
- ⑩ elektronisch temperatuurregeltoestel
- ⑪ aan-/uit-knop
- ⑫ temperatuurknoppen - 150, 170, 190°C
- ⑬ olie verversen lichtje
- ⑭ timer
- ⑮ temperatuursondes
- ⑯ snoeropslag

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

uit elkaar halen

- 1 Druk op de deksel-ontgrendelknop ⑧ om het deksel te openen. Neem het deksel dan van de pan af.
 - 2 Licht de handgreep op en verwijder het bakje.
 - 3 Haal het elektronisch regeltoestel uit de machine en verwijder de kom.
- **Voordat u het elektronisch regeltoestel verwijderd, controleert u of het snoer door de snoeropslag achterop de friteuse wordt vrijgegeven ④.**

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Doe de kom in de machine – MAX en MIN tekens achter in de frituurpan.
- 2 Steek het snoer van het elektronisch regeltoestel ⑩ achter in de friteuse ③ + ④.
- 3 Giet de olie in de pan. Het niveau moet tussen de maatstrepen 'MAX' en 'MIN' liggen ⑤.
- 4 Doe het mandje in de machine en sluit het deksel. Laat de hendel zakken door het regelement ⑤ naar achteren te halen.
- 5 Steek de stekker in het stopcontact en zet de friteuse aan ⑪. Druk op de knop voor de gewenste temperatuur ⑫ en het lichtje gaat aan.

Opmerking: Zodra de olie de juiste temperatuur voor het frituren heeft bereikt, hoort u een pieptoon en begint het lichtje langzaam te knipperen.

temperatuurlichtje tijdens het frituren het lichtje brandt voortdurend

– de frituurtemperatuur is nog niet bereikt of niet opnieuw bereikt na eerdere frituursessies.

het lichtje knippert – de juiste frituurtemperatuur is bereikt.

- 6 Vul het mandje en laat het in de olie zakken ③. **De aanbevolen maximale hoeveelheid etenswaren niet overschrijden.**
 - 7 Stel de timer ⑭ in door op de knop te drukken, totdat de gewenste tijd staat aangegeven. De timer begint af te tellen zodra de knop wordt losgelaten. Zie 'de timer'.
 - 8 Eenmaal klaar, haalt u het mandje omhoog, waarna u de etenswaren laat afdruipe, voordat u het deksel opent.
- Als u de olie opnieuw wilt gebruiken, laat hem dan afkoelen en giet hem vervolgens door fijn katoen of absorberend papier.

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

tips

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

- Bak voedsel goed door; aan de buitenkant lijkt het voedsel vaak al klaar te zijn, maar dan kan de binnenkant nog koud zijn.
- Laat altijd olie (afgekoeld en gezeefd) in de friteuse staan. Het deksel houdt stof tegen.
- Voordat u gepaneerde produkten gaat bakken, moet u deze eerst ontdoen van overtollig beslag.
- Snijd voor het maken van patates frites de aardappels in gelijke stukjes, zodat ze gelijkmatig worden gebakken. Spoel en droog de stukjes vóór het bakken.
- Als u wilt dat uw friteuse langer mee gaat, filtert u de olie na elk gebruik en ververs u de olie zodra het olielichtje aan gaat.
- Schud een eventueel teveel aan ijs van bevroren voedsel af, voordat u het voedsel bakt of braadt.

maximale voedselcapaciteit

- **verse friet** 1.3 kg
- **ingevroren friet** 1 kg

oliecapaciteit

- **maximale hoeveelheid olie** 2.5 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 2 liter

frituurtijden en temperatuurtabel

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

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

bediening van de tijdklok

- Als u één keer op de knop drukt, verschijnt flitskend "00" in het afleesvenster.
- Druk opnieuw op de knop om de afteltijd in te stellen in tijdsintervallen van 1 minuut. Houd de knop ingedrukt tot de vereiste insteltijd is bereikt, bijv. "05" = 5 minuten. Laat de knop dan los.
N.B.: Als de afteltijd korter dan 1 minuut is, geeft de tijdklok alleen seconden weer.
- Het afleesvenster flinkt 5 seconden lang – gedurende die tijd kan de ingestelde tijd worden verlengd door de knop opnieuw in te drukken en ingedrukt te houden. Na 5 seconden stopt het afleesvenster met flikkeren en begint het aftellen.
- Om de afteltijd tijdens het aftellen te veranderen moet u de knop indrukken en 3 seconden lang ingedrukt houden. De waarde in het afleesvenster wordt dan teruggezet op "00" en een nieuwe waarde kan worden ingesteld.
- Zodra het aftellen is afgelopen, klinkt 15 seconden lang een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal stoppen door eenmaal de knop in te drukken.
- Het afleesvenster wordt na 45 seconden automatisch uitgeschakeld, als het niet in gebruik is.

olie verversen lichtje

- Het olie verversen lichtje gaat na ca. 10 uur frituren branden om u eraan te herinneren de olie te verversen.
- Verwijder de olie en maak de friteuse schoon - zie "verzorging en reiniging"
- Als u het olielichtje wilt terugstellen vult u de kom met olie en zet u de friteuse aan. Houd het olielichtknopje 2-3 seconden lang ingedrukt, totdat het lichtje uit gaat.

verzorging en reiniging

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

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder het elektronisch regeltoestel, voordat u de friteuse reinigt.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn, voordat u ze weer in de friteuse zet.

elektronisch regeltoestel

• **Dompel de unit nooit onder in water.**

- Voordat u het elektronisch regeltoestel verwijdert, controleert u of het snoer door de snoeropslag achterop de friteuse wordt vrijgegeven .
- Haal deze uit de pan, doe deze af met een vochtige doek en maak hem goed droog.

deksel

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

mandje

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

frituur en kom

- 20 minuten lang in warm zeepsop laten weken. Gebruik een niet schurend schoonmaakmiddel.
- Alle onderdelen, behalve het elektronisch regeltoestel, kunnen in de vaatwasmachine schoongemaakt worden. De vaatwasmachine kan soms de binnenkant van het deksel donkerder van kleur maken, maar hij blijft gewoon goed functioneren. Als u aangebakken olie wilt verwijderen, wordt aangeraden de kom eerst in warm water te weken, voordat u hem in de vaatwasmachine wast.

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 fritouse werkt niet/ Aan-/uit-knop licht niet op	De stekker zit niet in het stopcontact	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Aan-/uit-knop staat niet op AAN	Controleer of de aan-/uit-knop ingedrukt is.
	Een zekering is doorgeslagen	Controleer de zekering/ circuit onderbreker van uw elektrische installatie en vervang zo nodig de zekering. Als het probleem hierdoor niet wordt opgelost, zie het hoofdstuk 'onderhoud'.
Het rode lichtje op het temperatuurregeltoestel gaat aan.	Het elektronische regeltoestel is niet gemonteerd	Controleer of het elektronisch regeltoestel goed is gemonteerd.
	Het olie verversen lichtje brandt	Maak de fritouse schoon en ververs de olie. Zet de fritouse aan. Stel de knop terug door hem 2-3 seconden lang ingedrukt te houden.
Temperatuurlichtje brandt voortdurend en knippert niet	De fritouse werkt normaal – de juiste frituurtemperatuur is nog niet bereikt De temperatuur heeft zich nog niet hersteld van vorige frituursessies.	Wacht totdat het lichtje begint te knipperen, daarna kunt u frituren.
De olie stroomt over	Er zit teveel olie in de kom	Controleer het olieniveau
	De mand zit te vol / er zit teveel patat in de mand	Zie de tabel voor de aanbevolen hoeveelheden
	Er worden natte etenswaren in de olie gedoopt	Droog de etenswaren van tevoren goed af
	De olie is oud en van slechte kwaliteit	Giet verse olie in de kom
	Onjuiste olie / mengeling van verschillende soorten olie	Gebruik frituurolie van goede kwaliteit
Vies geurtje / de olie damp	De olie is oud en van slechte kwaliteit	Giet verse olie in de kom
	Het is geen frituurolie	Gebruik frituurolie van goede kwaliteit
Slecht resultaat	De onjuiste temperatuur werd ingesteld	Stel de juiste temperatuur in
	De mand is te vol	Doe de mand minder vol
	De verse patat is te nat	Droog de patat goed af
	Frituurmethode	Probeer de partijmethode voor verse patat: 9-11 minuten lang bij 170°C. Verhoog daarna de temperatuur tot 190°C en laat nog eens 1-2 minuten lang frituren.

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

sécurité

- Lisez toutes les instructions.
- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- 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 touchez jamais les surfaces chaudes, surtout le couvercle et le bord métallique.
- N'immergez jamais le module électronique dans l'eau. Retirez-le avant de laver les autres parties de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont entièrement secs avant utilisation.
- 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 en retirant le module électronique, les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- 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 le module électronique fourni avec le modèle DF560.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

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

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 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 amovible avec grille filtrante incorporée
- ② fenêtre de contrôle
- ③ joint du couvercle
- ④ piège de condensation
- ⑤ contrôle de niveau
- ⑥ becs verseurs
- ⑦ cuve amovible
- ⑧ déverrouillage du couvercle
- ⑨ poignées
- ⑩ module électronique de commande des températures.
- ⑪ bouton marche/arrêt
- ⑫ boutons de température – 150, 170, 190°C
- ⑬ diode de changement d'huile
- ⑭ minuteur
- ⑮ sondes thermiques
- ⑯ emplacement du cordon

démontage, assemblage et
utilisation de votre friteuse

démontage

- 1 Enfoncez le bouton de déverrouillage ⑧ afin d'ouvrir le couvercle. Soulevez ensuite le couvercle et retirez-le.
 - 2 Soulevez la poignée et retirez le panier.
 - 3 Retirez le module de commandes électronique, puis retirez la cuve.
- **Avant de retirer le module de commandes électronique, vérifiez que le cordon est bien sorti de son compartiment de rangement à l'arrière de la friteuse ①.**

assemblage et utilisation

- 1 Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil – les repères 'MAX' et 'MIN' doivent rester à l'arrière.
- 2 Insérez alors le module de commandes électronique ⑩, le cordon à l'arrière de la friteuse ③ + ④.
- 3 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN' ⑤.
- 4 Introduisez le panier et fermez le couvercle. Abaissez ensuite la poignée en faisant coulisser le contrôle de niveau ⑤.
- 5 Branchez la friteuse et mettez-la en marche ⑪. Sélectionnez la température requise en appuyant sur le bouton ⑫ et la diode s'allume.

Remarque : lorsque l'huile a atteint la température de cuisson requise, vous entendrez un bip unique et la diode clignotera lentement.

Diode de température au cours de la cuisson

La diode reste allumée : la température initiale pour la cuisson n'a pas été atteinte ou la température n'est pas revenue à la normale suite aux cuissons précédentes.

La diode clignote : la température adéquate est atteinte.

- 6 Remplissez le panier et plongez-le dans l'huile ③. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments stipulées.**
 - 7 Réglez le minuteur ⑭ en appuyant sur le bouton jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le compte à rebours commence dès que le bouton est relâché. Voir « réglage du minuteur ».
 - 8 Une fois la cuisson achevée, levez le panier et laissez les aliments s'égoutter avant d'ouvrir le couvercle.
- Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
 - **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.

- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez l'huile lorsque la diode de l'huile s'allume.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1.3 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacités en huile

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

tableau des températures et temps de friture

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

Aliments	Temp. de friture	Temps de friture
Frites fraîches 800 g/ ½ panier (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190°C	6 – 8 minutes
Frites fraîches 1.3 kg	190°C	9 – 12 minutes
Frites fraîches 1,3 kg (méthode par lot)	170°C puis 190°C	9-11 minutes + 1-2 minutes
POISSON		
Langoustines surgelées enrobées de chapelure	170°C	3 – 5 minutes
Portions de filet de poisson blanc enrobées de chapelure ou de pâte à frire	170°C	10 – 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Crevettes fraîches enrobées de pâte à frire	190°C	3 – 5 minutes
POULET		
Portions de poulet panées	170°C	15 – 20 minutes (petite/moyenne taille) 20 – 30 minutes (grande taille)
Cuisses de poulet fraîches et panées	170°C	15 minutes
Nuggets de poulet surgelés	190°C	6 – 8 minutes
FRUITS/LÉGUMES		
Beignets de fruits 2 – 3 morceaux	190°C	3 – 5 minutes
Beignets de légumes	190°C	3 – 5 minutes
Rondelles d'oignons panées et surgelées	190°C	3 – 5 minutes
Oignons/champignons frais	150°C	3 – 5 minutes

fonctionnement de votre minuteur

- 1 Appuyez une fois sur le bouton afin de faire clignoter l'affichage "00".

2 Appuyez une nouvelle fois afin de régler le décompte à intervalles d'une minute. Maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que vous obteniez le réglage de temps souhaité, par exemple "05" = 5 minutes. Relâchez alors le bouton.
Remarque : Le minuteur affiche uniquement les secondes lorsque le temps restant est inférieur à 1 minute.

3 L'affichage clignote pendant 5 secondes. Pendant ce laps de temps, vous pouvez augmenter la durée de réglage en maintenant une nouvelle fois le bouton appuyé. Après 5 secondes, l'affichage cesse de clignoter et le décompte commence alors.
- 4 Pour modifier la durée de décompte pendant le fonctionnement du minuteur, maintenez le bouton appuyé pendant 3 secondes. L'affichage revient à "00" et vous pouvez régler une nouvelle durée.

5 Au terme du décompte, le minuteur émet un bip sonore pendant 15 secondes. Il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton pour interrompre le bip du minuteur.

6 L'affichage s'éteint automatiquement après 45 secondes de non-utilisation.

diode de changement d'huile

- La diode de changement d'huile s'allumera après environ 10 heures de cuisson pour vous rappeler de changer l'huile.
- Retirez l'huile et nettoyez la friteuse. Reportez-vous à la section "entretien et nettoyage"
- Pour réinitialiser la diode de l'huile, remplissez la cuve d'huile et mettez sur marche. Appuyez ensuite sur le bouton de la diode de l'huile pendant 2-3 secondes jusqu'à ce que la diode s'éteigne.

entretien et nettoyage

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

- Débranchez et retirez toujours le module de commandes électronique avant le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

module de commandes électronique

● **N'immergez jamais le module dans l'eau.**

- Avant de retirer le module de commandes électronique, vérifiez que le cordon est sorti de son compartiment de rangement à l'arrière de la friteuse ④.
- Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.

le couvercle

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

le panier

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

corps de la friteuse et cuve

- Faites tremper dans de l'eau savonneuse chaude pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un produit nettoyant non-abrasif.
- Si vous disposez d'un lave-vaisselle, tout, en dehors du module de commandes électronique, peut y passer. Il est possible que votre lave-vaisselle noircisse l'intérieur du couvercle mais il continuera à fonctionner parfaitement. Pour l'huile recuite, nous vous recommandons de faire tremper la cuve avant de la passer au lave-vaisselle.

service après vente

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

Si vous avez besoin d'assistance pour:

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

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Friteuse ne fonctionne pas/ Bouton marche/arrêt pas allumé	Friteuse non branchée Bouton marche/arrêt pas sur la position marche.	Vérifiez que la friteuse est branchée. Vérifiez que le bouton marche/arrêt est enfoncé.
	Fusible sauté	Vérifiez le coupe-circuit /le fusible de votre installation et si nécessaire, remplacez le fusible. Si cela ne résout pas le problème, consultez la section “service après-vente”.
	Module de commandes électronique pas en place	Vérifiez que le module électronique est correctement inséré.
Lumière rouge sur le module de commandes des températures s'allume	Diode de changement d'huile allumée	Nettoyez la friteuse et changez l'huile. Mettez la friteuse en marche. Réinitialisez le bouton en appuyant dessus pendant 2-3 secondes.
Diode de température allumée et ne clignote pas.	Fonctionnement normal – la température adéquate de cuisson n'est pas encore atteinte. La température n'est pas revenue à la normale après les cuissons précédentes.	Attendez que la diode commence à clignoter avant de démarrer la cuisson.
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 est vieille et s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche
	L'huile n'est pas adaptée à un emploi en friteuse	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
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 soigneusement les frites	Égouttez et séchez
	Méthode de friture	Essayez la méthode des « frites fraîches » à 170 °C pendant 9 à 11 minutes. Puis augmentez la température à 190 °C et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihre Kenwood Fritteuse

Wichtige Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie alle Anweisungen.
- Immer erst den Frittiertopf mit Öl füllen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- 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 zerren 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.
- Berühren Sie niemals heiße Flächen. Das gilt insbesondere für den Deckel und den Metallrand.
- Stellen Sie die elektronische Steuerung niemals in Wasser. Entfernen Sie sie, bevor Sie den Rest Ihrer Fritteuse waschen.
- Nach dem Spülen darauf achten, daß der Frittiertopf und die Elektrokontakte trocken sind.
- 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.
- Gehen Sie beim Entfernen der elektronischen Steuerung vorsichtig vor – die Temperatursonden können 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".
- Verwenden Sie nur die elektronische Steuerung, die mit dem Modell DF560 geliefert wurde.
- Vorsicht: während des Garens und bei Öffnen des Deckels können heiße Dämpfe austreten.
- Die Fritteuse nicht in die Nähe oder auf heiße Kochplatten stellen.
- Diese Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch gedacht.
- **Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.**

Vor dem Einschalten

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf der Unterseite der elektronischen Steuerung entspricht.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Auseinandernehmen: siehe, "Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse"
- 3 Alle Teile abwaschen - siehe, "Reinigung und Pflege".

Gerätebeschreibung

- ① Abnehmbarer Deckel mit Permanentmaschenfilter
- ② Sichtfenster
- ③ Deckeldichtung
- ④ Kondensatfalle
- ⑤ Hebe- und Absenkkontrolle
- ⑥ Ausgießlippen
- ⑦ Herausnehmbarer Behälter
- ⑧ Deckelfreigabe
- ⑨ Tragegriffe
- ⑩ elektronische Temperaturkontrolleinheit
- ⑪ Ein-/Aus-Schalter
- ⑫ Temperaturtasten - 150, 170, 190°C
- ⑬ Ölwechsel-Hinweislampe
- ⑭ Timer
- ⑮ Temperaturfühler
- ⑯ Kabelaufwicklung

Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

Zerlegen

- 1 Zum Öffnen des Deckels den Entriegelungsknopf ⑧ drücken, dann den Deckel abnehmen.
 - 2 Den Handgriff anheben und den Frittierkorb herausnehmen.
 - 3 Ziehen Sie die elektronische Steuereinheit heraus und entfernen Sie dann die Schüssel.
- **Überprüfen Sie vor dem Entfernen der elektronischen Steuereinheit, dass das Kabel aus dem Kabelaufwickelbereich auf der Rückseite der Fritteuse freigegeben wurde** ④.

Zusammenbau und Benutzung

- 1 Setzen Sie den Behälter ein – Die "MAX" und "MIN" Markierungen müssen auf der Rückseite der Fritteuse sitzen.
- 2 Setzen Sie dann die elektronische Steuerung ein ⑩ – Das Kabel muss auf der Rückseite der Fritteuse liegen ③ + ④ .
- 3 Das Frittierfett in den Topf geben. Der Füllstand muß zwischen den Markierungen "MAX" und "MIN" liegen ① .
- 4 Setzen Sie den Korb ein und schließen Sie den Deckel. Senken Sie dann den Handgriff durch Zurückschieben der Hebe- & Absenkkontrolle ab ⑤.
- 5 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie die Fritteuse ein ⑪. Drücken Sie die Taste für die erforderliche Temperatur ⑫; die Lampe leuchtet auf.

Hinweis: Wenn das Öl die richtige Frittiertemperatur erreicht hat, ist ein einzelner Piepton zu hören und die Lampe blinkt langsam.

Temperaturlampe beim Frittieren

Lampe leuchtet stetig – die Anfangsfrittiertemperatur wurde noch nicht erreicht oder die Temperatur ist nach dem vorherigen Frittiervorgang noch nicht wieder erreicht.

Lampe blinkt – die korrekte Frittiertemperatur ist erreicht.

- 6 Füllen Sie den Korb und senken Sie ihn in das Öl ⑬ .

Die angegebenen Höchstmengen für Frittiergut dürfen nicht überschritten werden.

- 7 Stellen Sie den Timer ⑭; drücken Sie dazu auf die Taste, bis die gewünschte Zeit erscheint. Der Countdown beginnt, sobald Sie die Taste loslassen. Siehe „Bedienen des Timers“.
 - 8 Wenn das Frittiergut fertig ist, heben Sie den Korb an und lassen das Frittiergut abtropfen, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Nach dem Frittieren das Frittieröl abkühlen lassen und durch ein feines Tuch oder saugfähiges Papier gießen, damit Sie es wiederverwenden können.
- **Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.**

Tips

- Zum Frittieren nur hochwertiges Öl wie z.B. Keimöl oder Erdnußöl verwenden, oder ein hochwertiges festes Fett. Andere Öle können auch verwendet werden, wenn sie vom Hersteller ausdrücklich als zum Frittieren geeignet bezeichnet sind. Verschiedene Öle oder Fette nicht mischen; Olivenöl, Butter oder Margarine sind nicht geeignet - sie rauchen oder schäumen zu leicht über.
- Vorgegarte Speisen brauchen eine höhere Temperatur als rohe.
- Die Speisen gut durchgaren. Oft erscheint die Außenseite bereits fertig, während das Innere noch nicht gar ist.
- Die Fritteuse immer mit (abgekühltem und gefiltertem) Öl gefüllt und betriebsbereit halten. Der Deckel verhindert das Eindringen von Staub.
- Vor dem Frittieren von Speisen in Backteig den überschüssigen Backteig abtropfen lassen.
- Für Kartoffelchips die Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Kartoffelscheiben vor dem Frittieren abspülen und abtrocknen.
- Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, sollten Sie das Öl nach jedem Wechsel filtrieren und das Öl auswechseln, sobald die Öllampe aufleuchtet.
- Vor dem Frittieren Eisablagerungen von tiefgefrorenem Frittiergut entfernen.

Maximale Mengen

- **Pommes Frites, roh** 1.3 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 1 kg

Ölaufnahmevermögen

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

Frittierzeiten- und Temperaturtabelle

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

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

Bedienung des Timers

- 1 Die Drucktaste ein Mal drücken – die Anzeige blinkt "00".
- 2 Die Taste erneut drücken, um die Zeit in Schritten von 1 Minute einzustellen. Die Taste gedrückt halten, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird, z.B. "05" = 5 Minuten. Dann die Taste loslassen.
Hinweis: Der Timer zeigt Sekunden nur an, wenn die Countdown-Zeit nur noch weniger als 1 Minute beträgt.
- 3 Die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang – in dieser Zeit kann durch erneutes Gedrückthalten der Taste die eingestellte Zeit geändert werden. Nach 5 Sekunden hört die Anzeige auf zu blinken, und der Countdown beginnt.
- 4 Um die Einstellung während des Countdown zu ändern, die Taste 3 Sekunden lang drücken. Die Anzeige wird dadurch auf "00" zurückgestellt, und eine neue Zeit kann eingestellt werden.
- 5 Wenn der Countdown beendet ist, "piept" der Timer 15 Sekunden lang. Zum Abstellen des Signals die Taste ein Mal drücken.
- 6 Bei Nichtgebrauch schaltet die Anzeige nach 45 Sekunden automatisch ab.

Ölwechsellampe

- Die Ölwechsellampe leuchtet nach ca. 10 Frittierstunden auf. Sie weist darauf hin, dass das Öl ausgewechselt werden soll.
- Entfernen Sie das Öl und reinigen Sie die Fritteuse – siehe “Pflege und Reinigung”
- Zum Zurücksetzen der Öllampe füllen Sie die Schüssel mit Öl und schalten Sie die Fritteuse ein. Halten Sie die Öllampentaste dann 2-3 Sekunden gedrückt, bis die Lampe erlischt.

Reinigung und Pflege

• **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**

- Ziehen Sie vor dem Reinigen jeweils den Stecker und entfernen Sie die elektronische Steuerung.
- Vor dem Zusammensetzen sicherstellen, daß alle Teile vollständig trocken sind.

Elektronische Steuerung

• **Nie in Wasser tauchen.**

- Überprüfen Sie vor dem Entfernen der elektronischen Steuerung, dass das Kabel vom Kabelaufwickelbereich auf der Rückseite der Fritteuse freigegeben wurde ④ .
- Herausziehen, mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.

Deckel

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

Korb

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

Fritteusengehäuse und Behälter

- Weichen Sie die Teile 20 Minuten in heißem Seifenwasser ein. Verwenden Sie dann ein nichtscheuerndes Reinigungsmittel.
- Falls Sie eine Geschirrspülmaschine haben: alles – mit Ausnahme der elektronischen Steuerung – ist geschirrspülergeeignet. Die Innenseite des Deckels kann zwar durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine dunkler werden, aber der Deckel arbeitet dennoch perfekt. Bei eingebranntem Öl empfehlen wir die Schüssel vor der Reinigung in der Geschirrspülmaschine einzuweichen.

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 Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse funktioniert nicht/ AN/AUS-Schalter leuchtet nicht	Stecker der Fritteuse steckt nicht in der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker der Fritteuse in der Steckdose steckt.
	EIN/AUS-Schalter steht nicht auf EIN	Prüfen Sie, ob der EIN-/AUS-Schalter gedrückt ist.
	Sicherung durchgebrannt	Überprüfen Sie die Sicherung/den Leistungsschalter für Ihr Gerät und ersetzen Sie bei Bedarf die Sicherung. Wenn das Problem dadurch nicht behoben werden kann, lesen Sie bitte den Abschnitt "Service".
	Elektronische Steuerung nicht eingesetzt	Prüfen Sie, ob die elektronische Steuerung richtig eingesetzt wurde.
Rote Lampe auf der Temperaturkontrolleinheit leuchtet auf	Ölwechsellampe brennt	Reinigen Sie die Fritteuse und wechseln Sie das Öl aus. Schalten Sie die Fritteuse ein. Setzen Sie die Taste zurück, indem Sie sie 2-3 Sekunden lang gedrückt halten.
Temperaturlampe brennt stetig und blinkt nicht	Normaler Betrieb – Die korrekte Frittiertemperatur wurde noch nicht erreicht Die Temperatur ist nach dem vorherigen Frittiervorgang noch nicht wieder erreicht.	Warten Sie vor dem Frittieren, bis das Licht blinkt.
Öl fließt über	Der maximale Ölstand wurde überschritten	Überprüfen Sie den Ölstand
	Korb zu voll/maximales Aufnahmevermögen für Pommes frites wurde überschritten	Lesen Sie die empfohlenen Mengen in der Frittietabelle.
	Feuchtes Frittiergut wurde in das Öl getaucht	Lassen Sie das Frittiergut abtropfen und trocknen Sie es gründlich ab
	Das Öl ist alt und ranzig	Durch frisches Öl ersetzen
	Falsches Öl verwendet/verschiedene Öle zusammengemischt	Verwenden Sie ein hochwertiges Frittieröl
Unangenehmer Geruch/Öl raucht	Das Öl ist alt und ranzig.	Durch frisches Öl ersetzen
	Das Öl eignet sich nicht zum Frittieren	Verwenden Sie ein hochwertiges Frittieröl

Leitfaden für die Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Schlechte Frittierleistung	Falsche Temperatur eingestellt	Stellen Sie die richtige Temperatur ein
	Korb zu voll	Verringern Sie die Menge des Frittierguts
	Frische Pommes frites zu nass	Lassen Sie die Pommes frites abtropfen und trocknen Sie sie gründlich
	Frittiermethode	Versuchen Sie, intermittierend zu frittieren. Verwenden Sie diese Methoden für frische Pommes frites and frittieren Sie 9-11 Minuten bei 170°C. Erhöhen Sie dann die Temperatur auf 190°C und frittieren Sie weitere 1-2 Minuten.

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

per conoscere la vostra friggitrice
Kenwood

avvertenze

- Leggere tutte le istruzioni.
- Sempre riempire il cestello di olio prima di inserire la spina.
- 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 toccare mai le superfici calde, in particolare il coperchio e le finiture metalliche.
- Non immergere mai il controllo elettronico in acqua. Estrarlo prima di pulire il resto della friggitrice.
- Dopo aver pulito la friggitrice, assicurarsi che il recipiente e gli spinotti elettrici siano asciutti.
- 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 il controllo elettronico, i sensori della temperatura potrebbero scottare.
- 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)
- Utilizzare solo il controllo elettronico fornito con il modello DF560.
- Fare attenzione al vapore durante la cottura e quando si apre il coperchio della friggitrice.
- Non mettere mai la friggitrice vicino o sopra le piastre del fornello.
- Questa friggitrice è destinata al solo uso domestico.
- **Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**
- **prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**
- Assicurarsi che l'alimentazione elettrica corrisponda a quella riportata sul fondo del controllo elettronico.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 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 rimovibile con filtro a griglia fisso
- ② finestrino di ispezione
- ③ guarnizione del coperchio
- ④ scaricatore di condensa
- ⑤ selettore per alzare e abbassare la maniglia
- ⑥ beccuccio per versare
- ⑦ recipiente rimovibile
- ⑧ sblocca-coperchio
- ⑨ manici per il trasporto
- ⑩ unità di controllo elettronico della temperatura
- ⑪ tasto acceso/spento
- ⑫ tasti della temperatura - 150, 170, 190°C
- ⑬ spia di sostituzione olio
- ⑭ timer
- ⑮ sensori della temperatura
- ⑯ vano portacavo

Istruzioni per montare, usare e
smontare la vostra friggitrice

come smontare la friggitrice

- 1 Spingere verso il basso il dispositivo di apertura del coperchio ⑧, per aprire il coperchio. Ora sollevare il coperchio e toglierlo.
 - 2 Sollevare l'impugnatura ed estrarre il cestello.
 - 3 Estrarre l'unità di controllo elettronico e quindi togliere la vasca.
- **Prima di estrarre l'unità di controllo elettronico controllare che il cavo sia stato rilasciato dal vano portacavo posto sul retro della friggitrice ④.**

come montare e usare la friggitrice

- 1 Inserire il recipiente – contrassegni 'MAX' e 'MIN' sul retro della friggitrice.
- 2 Inserire quindi l'unità di controllo elettronico ⑩ – cavo sul retro della friggitrice ③ + ④ .
- 3 Versare l'olio assicurandosi che il livello si trovi fra i segni di 'MAX' e 'MIN' ⑤ .
- 4 Inserire il cestello e chiudere il coperchio. Abbassare quindi la maniglia facendo scorrere all'indietro il selettore per alzare e abbassare la maniglia ⑤.
- 5 Inserire la spina nella presa elettrica e accendere l'apparecchio ⑪. Premere il tasto corrispondente alla temperatura desiderata ⑫, la spia corrispondente si accenderà.

NB: Quando l'olio raggiunge la corretta temperatura di frittura si udrà un segnale sonoro e la spia lampeggerà lentamente.

spia della temperatura durante la frittura

spia accesa di continuo – non è stata raggiunta la temperatura iniziale per la frittura oppure non è stata recuperata la temperatura della sessione precedente.
spia lampeggiante – è stata raggiunta la corretta temperatura di frittura.

- 6 Riempire il cestello e immergerlo nell'olio ③ . **Non superare le quantità massime di cibo indicate.**
 - 7 Impostare il timer ⑭ tenendo premuto il tasto fino a quando si raggiunge il tempo desiderato. Non appena il tasto viene rilasciato inizierà il conto alla rovescia. Vedere la sezione "come azionare il timer".
 - 8 A cottura ultimata sollevare il cestello e farlo sgocciolare prima di aprire il coperchio.
- Per riutilizzare l'olio, lasciarlo raffreddare e poi versarlo filtrandolo attraverso della mussolina fine o della carta assorbente.
 - **Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**

consigli

- Usare olio di mais o di arachidi oppure dello strutto di buona qualità. Anche altri tipi di olio possono essere usati se specificamente consigliati dal fabbricante per friggere. Non mischiare mai diversi tipi di olio o strutto e non usare olio di oliva, burro o margarina in quanto possono causare fumo o traboccare dal recipiente.
- I cibi precotti hanno bisogno di una temperatura più alta dei cibi crudi.
- Cuocere bene i cibi. Ricordare che la parte esterna può sembrare cotta prima che l'interno sia pronto.
- Tenere l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno della friggitrice in modo che sia pronto per l'uso. Il coperchio lo proteggerà dalla polvere.
- Prima di friggere alimenti passati nella pastella, fare scolare la pastella in eccesso.
- Per fare le patatine fritte, tagliarle a pezzetti di dimensioni uniformi, in modo che cuociano tutte allo stesso tempo. Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.
- Per prolungare la durata della friggitrice, filtrare l'olio dopo ogni utilizzo e sostituirlo quando si accende la spia dell'olio.
- Prima di friggere alimenti surgelati, scuoterli per eliminare tutto il ghiaccio in eccesso.

capacità limite per il cibo

- **patatine fritte** 1.3 kg
- **patatine fritte surgelate** 1 kg

capacità dell'olio

- **massima olio** 2.5 litri
- **minima olio** 2 litri

tabella dei tempi e delle temperature di cottura

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

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

funzionamento del timer

- 1

Premere una volta il pulsante. Ora sul display lampeggiano le cifre “00”.
- 2

Premere una seconda volta il pulsante per impostare il conto alla rovescia in intervalli di 1 minuto ciascuno. Tenere premuto il pulsante fino a raggiungere il tempo desiderato, es. “05” = 5 minuti. Ora rilasciare il pulsante.
NB: Il timer visualizza i secondi solo quando il conto alla rovescia è sceso a meno di 1 minuto.
- 3

Il display lampeggia per 5 secondi. In questa fase è possibile aumentare il tempo impostato ripremendo il pulsante. Dopo i 5 secondi, il display smette di lampeggiare e il conto alla rovescia ha inizio.
- 4

Per cambiare il tempo del conto alla rovescia mentre il timer è già in funzione, tenere premuto per 3 secondi il pulsante. Ora il display torna a “00” e diventa possibile impostare un nuovo tempo.
- 5

Al termine del conto alla rovescia, il timer emettere un “bip” per 15 secondi. Per fermare il segnale acustico, premere una sola volta il pulsante.
- 6

Dopo 45 secondi di non utilizzo, il display si spegne automaticamente.

spia di sostituzione olio

- La spia di sostituzione olio si accende dopo circa 10 ore di frittura, per rammentarvi di sostituire l'olio.
- Svuotare l'olio e pulire la friggitrice – vedere la sezione “manutenzione e pulizia”
- Per azzerare la spia dell'olio, riempire la vasca di olio e accendere l'apparecchio. Ora premere e mantenere premuto il tasto della spia dell'olio per 2-3 secondi fino a quando la spia si spegne.

cura e pulizia

- **Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.**
- Prima della pulizia staccare sempre la spina dalla presa ed estrarre l'unità di controllo elettronico.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimontarli.

unità di controllo elettronico

- **Non mettere mai l'unità elettrica nell'acqua.**
- Prima di estrarre l'unità di controllo elettronico controllare che il cavo sia stato rilasciato dal vano portacavo posto sul retro della friggitrice ②.
- Estrarre la componente, pulirla con un panno umido e asciugarla con cura.

coperchio

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

cestello

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

corpo della friggitrice e contenitore

- Immergere in acqua saponata calda per 20 minuti. Utilizzare quindi un detergente non abrasivo.
- Tutte le parti, eccetto l'unità di controllo elettronico, sono lavabili in lavastoviglie. Il lavaggio in lavastoviglie potrebbe scurire l'interno del coperchio, ma ciò non ne compromette in alcun modo il funzionamento. Per rimuovere le incrostazioni di grasso si consiglia di tenere la vasca in ammollo prima di lavarla nella lavastoviglie.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- l'utilizzo della friggitrice o
 - assistenza tecnica o riparazioni
- contattare il negozio dove si è acquistata la friggitrice.

Guida alla localizzazione e risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona/ il tasto acceso/spento non si illumina	La friggitrice non è collegata all'alimentazione elettrica Il tasto acceso/spento non è sulla posizione acceso (ON)	Controllare che la friggitrice sia collegata all'alimentazione elettrica. Controllare che il tasto acceso/spento sia premuto.
	Fusibile fulminato	Controllare il fusibile/l'interruttore principale dell'impianto e, se necessario, sostituire il fusibile. Se ciò non risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione".
	L'unità di controllo elettronico non è stata inserita	Controllare che il controllo elettronico sia inserito correttamente.
Si accende la spia rossa sull'unità di controllo della temperatura	La spia dell'olio è accesa	Pulire la friggitrice e sostituire l'olio. Accendere la friggitrice. Azzerare il tasto premendolo e mantenendolo premuto per 2 -3 secondi.
La spia della temperatura è accesa in modo continuo e non lampeggia	Funzionamento normale – Non è stata ancora raggiunta la corretta temperatura di frittura Non è stata recuperata la temperatura della sessione precedente.	Prima di iniziare a friggere attendere che la spia inizi a lampeggiare.
Olio traboccante	Superato il livello massimo di olio	Controllare il livello dell'olio
	Cestello troppo pieno/superata la capacità massima per le patatine	Consultare la tabella di cottura per quanto riguarda le quantità raccomandate.
	Cibo bagnato nell'olio	Scolare e asciugare completamente il cibo
	L'olio è vecchio e deteriorato	Sostituire con olio fresco
	Utilizzato un olio inadatto/oli di diverso tipo mescolati	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
Odore sgradevole/ fumo	L'olio è vecchio e si è deteriorato	Sostituire con olio fresco
	L'olio non è adatto alla friggitura	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.

Guida alla localizzazione e risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Cottura insoddisfacente	Temperatura selezionata scorretta	Selezionare la temperatura corretta
	Cestello troppo pieno	Ridurre la quantità di cibo da friggere
	Patatine fresche troppo bagnate	Scolare e asciugare completamente le patatine
	Metodo di frittura	Per le patatine fresche provare il metodo a due stadi, 170°C per 9-11 minuti quindi aumentare la temperatura a 190°C e cucinare per ulteriori 1-2 minuti.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

lær Kenwood frituregryde at kende sikkerhed

- Gennemlæs hele brugsanvisningen.
- Sæt aldrig frituregrydens stik i stikkontakten, før skålen er fyldt med olie.
- 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.
- Rør aldrig ved varme overflader, især låget og metaldelene.
- Kom aldrig den elektroniske reguleringsenhed i vand. Fjern den, før resten af frituregryden vaskes.
- Efter rengøring sørg for at skålen og dens elektriske ben er 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 den elektroniske reguleringsenhed fjernes - temperatursonderne kan være meget varme.
- Frituregryden må aldrig anvendes, hvis der er synlig beskadigelse på den, el-ledningen eller stikket. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Brug kun den elektroniske reguleringsenhed, som følger med DF560 modellen.
- Pas på dampen under stegning og når låget åbnes.
- Stil aldrig frituregryden i nærheden af eller på komfurets kogeplader.
- Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.
- **Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.**

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på den elektroniske reguleringsenheds underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

inden frituregryden anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Adskil: se 'adskillelse, samling og brug af frituregryden'.
- 3 Vask delene: se 'rengøring'.

lær Kenwood frituregryde at kende

- ① aftageligt låg med permanent trådfilter
- ② inspektionsrude
- ③ tætningsring til låg
- ④ kondenssamler
- ⑤ løfte- og sænkeknap
- ⑥ hældetude
- ⑦ udtagelig skål
- ⑧ lågudløser
- ⑨ bærehåndtag
- ⑩ elektronisk temperaturreguleringsenhed
- ⑪ tænd/sluk-knap
- ⑫ temperaturknapper - 150, 170, 190°C
- ⑬ lampe for olieskift
- ⑭ timer
- ⑮ temperatursonder
- ⑯ ledningsopbevaring

adskillelse, samling og brug af frituregryden

adskillelse

- 1 Tryk lågudløseren ⑧ ned for at åbne låget. Løft så låget af.
 - 2 Løft håndtaget op og fjern kurven.
 - 3 Træk den elektroniske reguleringsenhed ud og fjern så skålen.
- **Før den elektroniske reguleringsenhed fjernes, check, at ledningen er fri af ledningsopbevaringen bagpå frituregryden ①.**

samling og brug

- 1 Sæt skålen i – så 'MAX' og 'MIN' mærkerne vender bagud.
- 2 Sæt så den elektroniske reguleringsenhed ⑩ i – ledningen skal være ved bagsiden af frituregryden ③ + ④.
- 3 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne ⑥.
- 4 Sæt kurven i og luk låget. Sænk så håndtaget ved at skyde løfte- og sænkeknappen ⑤ tilbage.
- 5 Sæt stikket i en stikkontakt og tænd ⑪. Tryk på knappen for den ønskede temperatur ⑫, hvorefter lampen lyser.

Bemærk: Når olien kommer op på den rigtige temperatur for stegning, høres et enkelt bip og lampen blinker langsomt.

temperaturlampen under stegning

lyser konstant – starttemperaturen for stegning er ikke nået eller olien er ikke kommet op på den rigtige temperatur igen efter tidligere stegning.

lampen blinker – olien er kommet op på den rigtige stegetemperatur.

- 6 Fyld kurven op og sænk den ned i olien ⑦.

Overskrid ikke de maksimale fødevaremængder, der er anført.

- 7 Indstil timeren ⑭ ved at trykke på knappen, indtil den ønskede tid ses. Tiden begynder at tælle ned, så snart knappen slippes. Se "brug af timeren".
 - 8 Når maden er færdig, løft kurven og lad maden dryppe af, før låget åbnes.
- Hvis De ønsker at bruge olien igen, skal De lade den afkøle og så hælde den igennem et stykke bomuldsstof, køkkenrulle el.lign.
 - **Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.**

tips

- Vi anbefaler, at der bruges olie af god kvalitet til friturestegning, f.eks. majs- eller 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 overflødig 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 lampen for olieskift lyser.
- Inden friturestegning af dybfrosne madvarer skal evt. løs is først rystes af.

maksimale madmængder

- **friske pommes frites** 1,3 kg
- **dybfrosne pommes frites** 1 kg
- **oliekapacitet**
- **maksimal olie** 2,5 liter
- **minimal olie** 2 liter

oversigt over stegetider og -temperaturer

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

Fødevarer	Stegetemperatur	Stegetid
Friske pommes frites 800g/ ½ kurvfuld (anbefalet mængde for at opnå de bedste resultater)	190°C	6 – 8 minutter
Friske pommes frites, 1.3kg	190°C	9 – 12 minutter
Friske pommes frites, 1,3 kg (holdmetoden)	170°C så 190°C	9 - 11 minutter + 1 - 2 minutter
FISK		
Frosne, panerede scampi	170°C	3 – 5 minutter
Fiskefilet, paneret eller i beignetdej	170°C	10 – 15 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)
Friske rejer i beignetdej	190°C	3 – 5 minutter
KYLLING		
Panerede kyllingestykker	170°C	15 – 20 minutter (små/mellemstore) 20 – 30 minutter (store)
Ferske, panerede kyllingelår	170°C	15 minutter
Frosne kyllingenuggets	190°C	6 – 8 minutter
FRUGT/GRØNTSAGER		
Frugtskiver, 2 – 3 stykker	190°C	3 – 5 minutter
Grøntsagsstykker	190°C	3 – 5 minutter
Frosne løgringe	190°C	3 – 5 minutter
Ferske løg/champignon	150°C	3 – 5 minutter

brug af timeren

- Tryk en gang på knappen, så blinker displayet "00".
- Tryk igen for at indstille nedtællingstiden i intervaller på 1 minut. Hold knappen nede, indtil den ønskede, indstillede tid er nået, dvs. "05" = 5 minutter. Slip så knappen.
Bemærk: Timeren viser kun sekunder, når nedtællingstiden er under 1 minut.
- Displayet blinker kun i 5 sekunder - i denne periode kan den indstillede tid øges ved at holde knappen nede igen. Efter 5 sekunders forløb holder displayet op med at blinke og nedtællingen begynder.
- Nedtællingstiden ændres under brug ved at trykke på knappen og holde den nede i 3 sekunder. Displayet nulstilles til "00" og en ny tid kan indstilles.

- Når nedtællingen er slut, "bipper" timeren i 15 sekunder. Timeren holder op med at bippe, når der trykkes en gang på knappen.
- Hvis timeren ikke er i brug, slukkes displayet automatisk efter 45 sekunders forløb.

lampe for olieskift

- Lampen for olieskift lyser efter ca. 10 timers stegning for at minde Dem om, at olien skal skiftes.
- Fjern olien og rengør frituregryden – se "vedligeholdelse og rengøring"
- Lampen for olieskift nulstilles ved at fylde skålen med olie og tænde. Tryk så på lampen for olieskift og hold den nede i 2-3 sekunder, indtil lampen går ud.

vedligeholdelse og rengøring

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

elektronisk reguleringsenhed

- **Kom aldrig den elektriske enhed i vand.**
- Før den elektroniske reguleringsenhed fjernes, check, at ledningen er fri af ledningsopbevaringen bagpå frituregryden ④.
- Træk den elektriske enhed ud, aftør den med en fugtig klud og tør den så grundigt.

låg

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

kurv

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

frituregryde og skål

- Sæt dem i blød i varmt sæbevand i 20 minutter. Brug så et rengøringsmiddel, der ikke ridser.
- Hvis De har opvaskemaskine, kan alle delene – undtagen den elektroniske reguleringsenhed – vaskes heri. Opvaskemaskinen kan gøre lågets inderside mørkt, men frituregryden vil stadig fungere upåklageligt. 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.

fejlfindingsguide

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke/ tænd/sluk-knappen lyser ikke	Frituregrydens stik er ikke sat i en stikkontakt tænd/sluk-knappen står ikke på tændt	Kontrollér, at frituregrydens stik er sat i en stikkontakt. Check, at tænd/sluk-kontakten er trykket ind.
	Der er sprunget en sikring	Check sikringen/HFI-relæet og udskift sikringen, hvis det er nødvendigt. Hvis dette ikke læser problemet, henvises til afsnittet "service".
	Den elektroniske reguleringsenhed er ikke sat i	Check, at den elektroniske reguleringsenhed er sat rigtigt i.
Den røde lampe på temperaturreguleringsenheden lyser	Lampen for olieskift lyser	Rengør frituregryden og skift olien. Tænd for frituregryden. Nulstil knappen ved at trykke på den og holde den inde i 2-3 sekunder.
Temperaturlampen lyser konstant, dvs. den blinker ikke	Normal funktion – olien er endnu ikke nået op på den rigtige stegetemperatur Olien er ikke kommet op på den rigtige temperatur igen efter tidligere stegning.	Vent til lampen begynder at blinke, før stegningen påbegyndes.
Olien løber over	For meget olie i kogerens.	Check olieniveauet
	Kurven er overfyldt/maksimal pommes frites kapacitet overskredet	Se oplysninger om anbefalede mængder i stegediagrammet
	Våde fødevarer i olien	Lad fødevarerne dryppe godt af og tørre
	Olien er gammel og for dårlig	Udskift med frisk olie
	Forkert olie/forskellige olietyper blandet sammen	Brug olie af god kvalitet, der egner sig til friturestegning
Ubehagelig lugt/olien ryger	Olien er gammel og for dårlig	Udskift med frisk olie
	Olien er ikke egnet til friturestegning	Brug olie af god kvalitet, der egner sig til friturestegning
Dårligt stegeresultat	Forkert temperatur	Vælg den korrekte temperatur
	Kurven overfyldt	Nedsæt mængden af fødevarer
	Friske pommes frites for våde	Tør grundigt
	Stegemetode	Prøv at friturestege friske pommes frites i hold, først ved 170°C i 9–11 minutter og sæt så temperaturen op til 190°C og steg dem 1–2 minutter til.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

lär känna din Kenwood friturepanna säkerheten

- Läs alla anvisningarna.
- Anslut aldrig friturepannan till elektriciteten innan skålen är fylld med olja.
- Håll barn på avstånd från friturepannan 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 friturepannan över sig. Förvara överflödigt sladd i det därför avsedda förvaringsutrymmet på baksidan av friturepannan.
- Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta friturepannan medan oljan är varm.
- Vidrör inte varma ytor, särskilt locket och metallisten.
- Doppa aldrig eldelen i vatten. Ta bort den innan du diskar resten av fritösen.
- Se till att skålen och elstiften är fullständigt torra efter rengöring innan friturepannan används igen.
- Lämna aldrig friturepannan utan tillsyn när den är under användning.
- Friturepannan 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 ut eldelen - temperaturavkännarna kan vara varma.
- Använd aldrig friturepannan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service".
- Använd bara den elektriska kontroll som följer med modellen DF560.
- Var försiktig så du inte bränner dig på ångan under friteringen och när du öppnar locket.
- Ställ aldrig friturepannan i närheten av eller på en platta på spisen.
- Friturepannan är endast avsedd för användning i hushållet.
- **Dra alltid ut sladden efter användningen.**

innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp stämmer med vad som anges på undersidan av eldelen.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder friturepannan första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 För isärmontering av friturepannan, se "montering, isärmontering och användning av friturepannan".
- 3 Diska delarna: se "underhåll och rengöring".

lär känna din friturepanna

- ① borttagbart lock med permanent nätfilter
- ② fönster
- ③ lockförsegling
- ④ kondensationsbehållare
- ⑤ upp- och nerkontroll
- ⑥ pip
- ⑦ borttagbar behållare
- ⑧ lockfrigörare
- ⑨ bärhandtag
- ⑩ eldel
- ⑪ på/av-knapp
- ⑫ temperaturknappar - 150, 170, 190°C
- ⑬ lampa för oljebyte
- ⑭ timer
- ⑮ temperaturavkännare
- ⑯ sladdförvaring

montering, isärmontering och

användning av friturepannan isärmontering

- 1 Tryck ner frigöringsknappen ⑧ för att öppna locket. Lyft sedan av locket.
 - 2 Lyft upp handtaget och ta ut korgen.
 - 3 dra ut eldelen och ta sedan ut skålen.
- **Kontrollera innan du tar ut eldelen att sladden frigörs i sladdförvaringen baktill på fritösen ④.**

montering och användning

- 1 För in behållaren – 'MAX' och 'MIN' markeringarna baktill på fritösen.
 - 2 Sätt sedan in eldelens ⑩ sladd baktill på fritösen ③ + ④ .
 - 3 Håll i oljan. Den ska nå upp till mellan MAX- och MIN-markeringarna.
 - 4 Placera in korgen och stäng locket. Sänk sedan handtaget genom att föra upp- & nerkontrollen bakåt ⑤.
 - 5 Sätt i kontakten och koppla på ⑪. Tryck på knappen för önskad temperatur ⑫. Då tänds lampan. OBS: När oljan kommer upp i rätt temperatur för fritering hörs ett enda pip, och lampan blinkar långsamt.
- temperaturlampan under fritering lyser med fast sken - starttemperaturen för fritering har inte uppnåtts än, eller har inte uppnåtts igen efter en tidigare friteringsomgång.
- lampan blinkar - rätt friteringstemperatur har uppnåtts.
- 6 Fyll korgen och sänk ner den i oljan ③. **Överstig inte de angivna maxmängderna.**
 - 7 Ställ in timern ⑭ genom att trycka på knappen tills du får önskad tid. Timern sätter igång så fort du släpper knappen. Se "anvisningar för timer".
 - 8 När du är klar ska du höja korgen och låta maten rinna av innan du öppnar locket.
- För att återanvända oljan låter du den kallna och håller den sedan genom en tunn muslinduk eller hushållspapper.
- **Dra alltid ut sladden efter användningen.**

tips

- För friteringen rekommenderar vi olja av god kvalitet t.ex. majsolja eller 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 frytpannan stå framme med (avsvalnad och silad) olja i, klar för användning. Locket skyddar oljan från damm.
- Låt överflödigt fryrsmet 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 din fritös ska hålla längre bör du filtrera oljan efter varje användning och byta den när oljelampan tänds.
- Skaka av eventuell is innan du friterar frysta livsmedel.

max friteringsmängd

- **hemlagad pommes frites** 1,3 kg
- **djupfryst pommes frites** 1 kg

oljekapacitet

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

friteringstider och temperaturtabell

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

Livsmedel	Friterings-temperatur	Friteringstid
Ofrysta pommes frites 800g/ halv korg (rekommenderad mängd för bäst resultat)	190°C	6 – 8 minuter
Ofrysta pommes frites 1.3 kg	190°C	9 – 12 minuter
Ofrysta pommes frites 1,3 kg (tvåstegsmetod)	170°C sedan 190°C	9 - 11 minuter + 1 -2 minuter
FISK		
Panerade frysta scampi	170°C	3 – 5 minuter
Vit fisk i portionsstorlekar, panerade eller i frityrsmet	170°C	10 – 15 minuter (beroende på fiskens tjocklek)
Ofrysta räkor i frityrsmet	190°C	3 – 5 minuter
KYCKLING		
Panerad kyckling i portionsstorlekar	170°C	15 – 20 minuter (små/medelstora) 20 – 30 minuter (stora)
Panerade ofrysta kycklingklubbor	170°C	15 minuter
Frysta kycklingnuggets	190°C	6 – 8 minuter
FRUKT/GRÖNSAKER		
Fritters med frukt, 2 – 3 bitar	190°C	3 – 5 minuter
Fritters med grönsaker	190°C	3 – 5 minuter
Frysta lökringar	190°C	3 – 5 minuter
Ofryst lök/svamp	150°C	3 – 5 minuter

ställa in timern

- Tryck en gång på knappen, displayen blinkar "00".
- Tryck igen för att ställa in nedräkningstiden i intervall på 1 minut. Håll knappen intryckt tills önskad tid uppnåtts, t.ex. "05" = 5 minuter. Släpp sedan knappen.
Obs! Timern visar sekunder endast när det är minst 1 minut kvar av.
- Displayen blinkar i 5 sekunder - under denna period kan du öka inställningstiden genom att hålla knappen intryckt igen. Efter 5 sekunder slutar displayen att blinka och nedräkningen börjar.
- Ändra nedräkningstiden medan timern går genom att trycka in och hålla knappen intryckt i 3 sekunder.
Displayen ställs om till "00" och en ny tid kan ställas in.

- När nedräkningen är klar ger timern signal i 15 sekunder. Stäng av timerns signal genom att trycka en gång på knappen.
- Displayen stängs av automatiskt efter 45 sekunder om den inte används.

lampa för oljebyte

- Lampan för oljebyte tänds efter ca 10 timmars fritering, som en påminnelse att oljan ska bytas.
- Håll ut oljan och gör ren fritösen – se "skötsel och rengöring"
- För att återställa oljelampan fyller du skålen med olja och kopplar på. Håll sedan ner oljelampsknappen i 2-3 sekunder, tills lampan slocknar.

skötsel och rengöring

- **Börja aldrig göra ren frityrpannan innan den svalnat.**
- Koppla alltid av eldelen och ta ut den före rengöring.
- Se till att alla delar är helt torra innan du monterar ihop dem igen.

eldelen

- **Doppa den aldrig i vatten.**
- Kontrollera innan du tar ut eldelen att sladden frigörs i sladdförvaringen baktill på fritösen @.
- Dra ut den, torka den med en fuktad trasa och torka efter noga.

locket

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

korgen

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

Huvuddel och behållare

- Blötlägg i varmt vatten med diskmedel i 20 minuter. Använd sedan ett rengöringsmedel som inte skrapar ytan.
- Om du vill kan du maskindiska allt utom eldelen. Insidan av locket kan missfärgas, men det fungerar ändå perfekt. Om oljan bränts vid rekommenderar vi att skålen läggs i blöt innan den maskindiskas.

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

felsökningsguide

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte/ ON/OFF-knappen lyser inte	Fritösen är inte ansluten till strömmen	Kontrollera att fritösen är ansluten till strömmen.
	ON/OFF-knappen står inte på ON	Kontrollera att ON/OFF-knappen har tryckts in.
	En säkring har gått	Kontrollera säkringen/ jordfelsbrytaren och byt vid behov ut säkringen. Om problemet kvarstår, se under "service".
	Eldelen sitter inte i	Kontrollera att eldelen sitter i ordentligt.
Den röda lampan på temperaturkontrollen tänds	Lampan för oljebyte lyser	Gör ren fritösen och byt oljan. Koppla på fritösen. Återställ knappen genom att hålla ner den i 2-3 sekunder.
Temperaturlampan lyser med fast sken, blinkar inte	Normal funktion – Rätt friteringstemperatur har inte uppnåtts än Temperaturen har inte kommit upp än efter senaste friteringsomgången.	Vänta till lampan blinkar innan du börjar fritera.
Oljan flödar över	Oljan står över maxnivån	Kontrollera oljenivån
	Korgen är för full/maxmängden för pommes frites har överskridits	Se rekommenderade mängder i friteringstabellen
	Livsmedlet var för vått när det lades i oljan	Låt livsmedlet rinna av och torka det noga
	Oljan är för gammal och har blivit förstörd	Byt ut mot färsk olja
	Fel typ olja/olika typer av olja har blandats	Använd en olja av god kvalitet lämplig för fritering
Oturenlig lukt/Oljan ryker	Oljan är för gammal och har blivit förstörd	Byt ut mot färsk olja
	Oljan inte lämplig för fritering	Använd en olja av god kvalitet lämplig för fritering
Dåligt friteringsresultat	Fel temperatur	Ställ in rätt temperatur
	Korgen överlastad	Minska mängden som friteras
	För fuktiga ofrysta pommes frites	Låt pommes fritten rinna av och torka noga
	Friteringsmetod	Försök friteringsmetoden för pommes frites 170°C i 9–11 minuter. Öka sedan temperaturen till 190°C och låt koka i ytterligare 1–2 minuter.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

gjør deg kjent med Kenwood
frityrgrYTE

sikkerhetshensyn

- Les hele bruksanvisningen.
 - Sett aldri støpselet i kontakten før du har fylt olje i bollen.
 - 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.
 - Du må aldri berøre varme overflater, særlig lokket og metallisten.
 - Legg aldri den elektroniske termostaten i vann. Ta den ut før du vasker resten av frityrgrYTEN.
 - Etter rengjøring, kontroller at bollen og de elektriske stiftene er helt tørre før bruk.
 - 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 nå du tar ut den elektroniske termostaten – temperatursondene kan være svært varme.
 - 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 elektroniske termostaten som følger med DF560-modellen.
 - Pass opp for damp under steking og når lokket tas av.
 - 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**
- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av den elektroniske termostaten.
 - Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du bruker frityrgrYTEN for første gang

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Ta delene fra hverandre: se 'ta fra hverandre, sammenstille og bruke frityrgrYTEN'.
- 3 Vask delene: se 'rengjøring'.

gjør deg kjent med frityrgrYTEN

- ① avtakbart lokk med evighetsfilter
- ② vindu
- ③ lokketetning
- ④ kondensfelle
- ⑤ løftekontroll
- ⑥ hellekanter
- ⑦ avtakbar bolle
- ⑧ lokkutløser
- ⑨ bærehåndtak
- ⑩ elektronisk termostatenhet
- ⑪ på/av-knapp
- ⑫ temperaturknapper - 150, 170, 190 °C
- ⑬ oljeskiftlampe
- ⑭ timer
- ⑮ temperatursonder
- ⑯ ledningsrom

ta fra hverandre, sammenstille og
bruke frityrgrYTEN

ta fra hverandre

- 1 Skyv lokkutløseren ⑧ ned for å åpne lokket. Løft av lokket.
 - 2 Løft opp håndtaket og ta ut kurven.
 - 3 Trekk ut den elektroniske termostaten og ta deretter ut bollen.
- **Før du tar ut den elektroniske termostaten skal du sjekke at ledningen er frigjort fra ledningsrommet bak på frityrgrYTEN ④ .**

sammenstille og bruke

- 1 Sett i bollen – 'MAX' og 'MIN' merker bak på frityrgrysten.
- 2 Sett deretter inn den elektroniske termostaten ⑩ – ledningen mot frityrgrystens bakside ③ + ④.
- 3 Hell olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (MAX og MIN) ⑤.
- 4 Sett i kurven og lukk lokket. Senk så håndtaket ved å skyve løftekontrollen ⑥ tilbake.
- 5 Sett støpselet inn i kontakten og slå på ⑪. Trykk på knappen for ønsket temperatur ⑫, og lyset kommer på.

Merk: Når oljen når ønsket steketemperatur høres en enkel pipelyd, og lampen blinker sakte.

termostatlampe ved steking

lys konstant – innledende steketemperatur er ikke nådd, eller temperaturen er ikke gjenopprettet fra forrige stekeomgang.

lys blinker – riktig steketemperatur er nådd.

- 6 Fyll kurven og senk den ned i oljen ⑦. Ikke ha oppi mer enn den oppgitte maksimale matmengden.
 - 7 Still timeren ⑭ ved å trykke på knappen til du får ønsket tid. Tiden begynner på nedtellingen så snart som knappen slippes. Se "bruke timeren".
 - 8 Når det er ferdigstekt hever du kurven og lar maten renne av seg før du åpner lokket.
- Hvis oljen skal brukes igjen skal du la den avkjøles, og deretter helle den gjennom et fint musselinklede eller absorberende papir.

Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk. tips

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

maksimal kapasitet

- **ferske pommes frites** 1,3 kg
- **frosne pommes frites** 1 kg

oljekapasitet

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

steketider og temperaturtabell

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

Matvare	Steketemp	Steketid
Ferske pommefrites 800 g/ ½ kurv (anbefalt mengde for best resultat)	190 °C	6 – 8 minutter
Ferske pommefrites 1.3 kg	190 °C	9 – 12 minutter
Pommefrites 1,3 kg (i omganger)	170 °C	9 - 11 minutter Deretter + 190 °C 1 – 2 minutter
FISK		
Frosne, store reker i brødsmler	170 °C	3 – 5 minutter
Hvite fiskefileter i brødsmler eller røre	170 °C	10 – 15 minutter (avhengig av fiskens tykkelse)
Friske reker i røre	190 °C	3 – 5 minutter
KYLLING		
Kyllingstykker i brødsmler	170 °C	15 – 20 minutter (små/mellomstore stykker) 20 – 30 minutter (store stykker)
Ferske kyllinglår i brødsmler	170 °C	15 minutter
Frossen, beinfri kylling i småbiter	190 °C	6 – 8 minutter
FRUKT/GRØNNSAKER		
Frityrsteke epleringer e.l., 2 – 3 biter	190 °C	3 – 5 minutter
Frityrsteke grønnsakbiter	190 °C	3 – 5 minutter
Frosne løkringer	190 °C	3 – 5 minutter
Fersk løk/champignon	150 °C	3 – 5 minutter

bruke timeren din

- Trykk ned knappen en gang, og displayet vil blinke "00".
- Trykk en gang til for å stille inn nedtellingstiden med 1 minuttintervaller. Hold knappen inne til du har nådd ønsket innstilling, dvs. "05" = 5 minutter. Slipp så opp knappen.
Merk: Timeren vil kun vise sekunder når nedtellingstiden er under 1 minutt.
- Displayet vil blinke i 5 sekunder – i løpet av denne perioden kan innstillingstiden økes ved at knappen holdes inne igjen. Etter 5 sekunder vil displayet stoppe å blinke, og nedtellinga vil begynne.
- For å endre nedtellingstiden mens timeren teller ned, trykk knappen ned og hold den inne i minst 3 sekunder. Displayet vil da gå tilbake til "00" og kan stilles inn på en ny nedtellingstid.

- Når nedtellingstiden er ute, vil timeren si "bip" i 15 sekunder. For å stoppe denne lyden, trykk ned knappen en gang.
- Displayet vil slå seg av automatisk etter 45 sekunder hvis det ikke er i bruk.

oljeskiftlampe

- Oljeskiftlampen kommer på etter ca. 10 steketimer, for å minne deg på å skifte olje.
- Ta ut oljen og rengjør fritrygryten - se "stell og rengjøring"
- Oljelampen tilbakestilles ved å fylle bollen med olje og slå på. Trykk deretter ned og hold oljelampeknappen i 2-3 sekunder til lyset slukker.

stell og rengjøring

- **Du må aldri begynne å gjøre fritrygryten ren før oljen er avkjølt.**

- Trekk alltid ut støpselet og ta ut den elektroniske termostaten før rengjøring.
- Sjekk at alle deler er fullstendig tørre før de settes sammen igjen.

elektronisk termostat

- **Den må aldri komme i vann.**

- Før du tar ut den elektroniske termostaten skal du sjekke at ledningen er frigjort fra ledningsrommet bak på fritrygryten @.
- Trekk den ut, tørk av den med en fuktig klut og tørk den godt.

lokk

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

stekekurv

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

selve fritrygryten og bollen

- La stå i varmt såpevann i 20 minutter. Deretter bruker du et rengjøringsmiddel uten slipemidler.
- Dersom du har oppvaskmaskin kan alt – unntatt den elektroniske termostaten – vaskes i oppvaskmaskinen. Oppvaskmaskinen kan gjøre innsiden av lokket mørkere, men det vil fremdeles fungere perfekt. For innbakt olje anbefaler vi at bollen bløtlegges før den vaskes i oppvaskmaskin.

service og kundetjeneste

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

feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Frityrgrøyten virker ikke/ PÅ/AV-knappen lyser ikke	Støpselet i frityrgrøyten er ikke satt i kontakten	Sjekk at støpselet i frityrgrøyten er satt i kontakten.
	PÅ/AV-knappen ikke i PÅ-posisjon	Sjekk at PÅ/AV-knappen er trykket inn.
	Sikring gått	Sjekk sikringen/vernebryteren for installasjonen, og skift sikring om nødvendig. Hvis dette ikke løser problemet skal du se avsnitten om "service".
Det røde lyset på termostaten kommer på	Elektronisk termostat ikke satt inn	Sjekk at den elektroniske termostaten er satt inn riktig.
	Oljeskiftlampen lyser	Rengjør frityrgrøyten og skift olje. Slå frityrgrøyten på.
		Tilbakestill knappen ved å trykke og holde den nede i 2-3 sekunder.
Termostatlampen lyser konstant og blinker ikke	Normal drift – Riktig steketemperatur ikke nådd enda Temperaturen ikke gjenopprettet etter forrige stekeomgang.	Vent til lampen begynner å blinke før du begynner steking.
Olje renner over	Maksimalt oljenivå oversteget	Sjekk oljenivået
	Kurven for full/mer enn maksimal mengde pommes frites	Se steketabellen for anbefalt mengde
	Våt mat i oljen	Sil av og tørk maten godt
	Oljen er gammel og er forringet	Bytt ut med fersk olje
	Brukt feil olje/forskjellige oljer samtidig	Bruk en olje av god kvalitet som passer til frityrsteking
Ubehagelig lukt/oljen røyker	Oljen er gammel og er forringet	Bytt ut med fersk olje
	Oljen passer ikke til frityrsteking	Bruk en olje av god kvalitet som passer til frityrsteking
Dårlig steking	Bruk av feil temperatur	Velg riktig temperatur
	Kurven for full	Reduser mengden som stekes
	Ferske pommes frites er for våte	La pommes friten renne av seg og tørke
	Stekemetode	Prøv å steke friske pommes frites (ikke alle på én gang) ved 170 °C i 9–11 minutter. Øk deretter temperaturen til 190 °C og stek i ytterligere 1–2 minutter.

Taita auki etusivun kuvitukset

tutustu Kenwood-öljykeittimeen turvallisuus

- Lue kaikki ohjeet.
- Älä koskaan kytke öljykeittimen pistoketta pistorasiaan ennen kuin öljyastia on täytetty.
- Älä päästä lapsia keittimen läheisyyteen käytön aikana tai käytön jälkeen - öljy pysyy kuumana pitkän aikaa,
- Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Älä myöskään anna virtajohdon roikkuu 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.
- Älä koske kuumia pintoja, erityisesti kantta ja metallista reunaa
- Älä koskaan laita elektronista säädintä veteen. Irrota se ennen keittimen pesua.
- Kun keitin on puhdistettu, on varmistettava, että öljyastia ja sen pistokepiikit ovat kuivia ennen kuin keitintä käytetään.
- Älä jätä keitintä toimimaan, kun poistut sen luota.
- Tätä öljykeitintä ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman, että käyttöä valvotaan.
- Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella
- Ole varovainen poistaessasi elektronista säädintä – lämpötila-anturit voivat olla kuumia
- Älä käytä keitintä, jos keitin, virtajohto tai pistoke on jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohtaa "huolto".
- Käytä vain DF560-öljykeittimen mukana toimitettua elektronista säädintä.
- Varo keittimestä käytön aikana tulevaa höyryä, kun kansi avataan.
- Älä koskaan aseta keitintä lieden levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**

ennen liittämistä verkkovirtaan:

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

ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pura keitin: katso kohdasta 'öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö'.
- 3 Pese osat: katso tietoja kohdasta "Puhdistus".

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

- ① irrotettava kansi kestosuodattimella
- ② tarkistusikkuna
- ③ kannen tiiviste
- ④ kosteuden kerääjä
- ⑤ korin nosto- ja laskusäädin
- ⑥ kaatoreunat
- ⑦ irrotettava öljyastia
- ⑧ kannen irrotin
- ⑨ kantokahvat
- ⑩ elektroninen lämpötilan säädin
- ⑪ käynnistyskytkin
- ⑫ lämpötilapainikkeet – 150, 170, 190 °C
- ⑬ öljyn vaihdon merkkivalo
- ⑭ ajastin
- ⑮ lämpötila-anturit
- ⑯ johtopesä

öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö

purkaminen

- 1 Avaa kansi painamalla kannen irrotuspainiketta ⑧.
- Nosta kansi sitten pois.
- 2 Nosta kahva ylös ja ota kori pois.
- 3 Vedä elektroninen säädin irti ja irrota öljyastia.
- **Tarkista ennen elektronisen säätimen poistamista että, johto on vapautettu keittimen takaosan johtopesästä ⑯.**

kokoaminen ja käyttö

- 1 Työnnä öljyastia paikalleen siten, että 'MAX'- ja 'MIN'-merkinnät ovat kohti keittimen takaosaa.
- 2 Työnnä elektroninen säädin ⑩ paikalleen ja johto keittimen takaosaan ③ + ④.
- 3 Kaada öljy keittimeen. Öljyn pinnan on oltava 'MAX'- ja 'MIN'-merkin välissä ⑤.
- 4 Työnnä kori paikalleen ja sulje kansi. Laske kahva työntämällä korin nosto- ja laskusäädintä ⑤ taaksepäin.
- 5 Kytke pistotulppa pistorasiaan ja kytke keitin päälle ⑪. Paina haluttua lämpötilapainiketta ⑫, jolloin valo syttyy.

Huomaa: Kun öljyn lämpötila on oikea paistamiseen, laitteesta kuuluu yksi piippaus ja merkkivalo vilkkuu hitaasti.

lämpötilan merkkivalo paistamisen aikana

jatkuva valo – paistolämpötilaa ei ole saavutettu tai lämpötila ei ole palautunut aiemmasta paistokerrasta.
vilkkuva valo – oikea paistolämpötila on saavutettu.

- 6 Täytä kori ja laske se öljyyn ⑥. **Älä ylitä ilmoitettuja ruoka-aineiden enimmäismääriä.**
 - 7 Aseta ajastin ⑭ painamalla painiketta, kunnes saavutetaan haluttu aika. Ajanlasku alkaa heti, kun painike vapautetaan. Katso kohdasta 'ajastimen käyttö'.
 - 8 Kun ruoka on valmista, nosta kori ja anna ylimääräisen öljyn valua ennen kannen avaamista.
 - Jos öljy käytetään uudelleen, anna öljyn ensin jäähtyä ja kaada se sitten sideharson tai imukykyisen paperin läpi.
 - **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**
- vihjeitä**
- Öljykeittimessä suositellaan käytettäväksi korkealaatuista öljyä, kuten maissi- tai maapähkinäöljyä. Keittimessä voidaan käyttää myös hyvälaatuista eläinrasvaa. Käytä muita öljyjä vain, jos valmistaja on suositellut niitä käytettäväksi uppopaistamiseen. Älä koskaan yhdistä erilaisia öljyjä tai rasvoja. Älä myöskään käytä öljykeittimessä oliiviöljyä, voita tai margariiniä, sillä ne savuavat ja saattavat kiehua yli.
 - Etukäteen kypsennetyt ruoka-aineet tarvitsevat korkeamman lämpötilan kuin raat ainekset.
 - Kypsennä ruoka perusteellisesti. Ulkopuoli voi näyttää valmiilta ennen kuin sisäpuoli on kypsä.
 - Säilytä keitin, jossa on öljyä (jäähdytetty ja siviöity), käyttövalmiina. Kun kansi on päällä, ei pölyä pääse öljyyn.

- Ennen kuin kypsennetään kuorrutettuja ruokia, valuta niistä ylimääräinen kuorrutus.
- Valmistettaessa ranskanperunoita leikkaa perunat tasakokoisiksi, jotta ne kypsentyisivät tasaisesti. Huuhtelee ja kuivaa perunapalat ennen kypsennystä.
- Keitin kestää käytössä kauemmin, jos öljy suodatetaan jokaisen käyttökerran jälkeen ja vaihdetaan, kun öljyn vaihdon merkkivalo syttyy.
- Ravista ylimääräiset jäähileet pois ennen kuin kypsennät jäistä ruokaa.

suurimmat ruokamäärät

- **tuoreet ranskanperunat** 1,3 kg
- **pakastetut ranskanperunat** 1 kg

öljyn käyttömäärät

- **öljyn enimmäismäärä** 2,5 litraa
- **öljyn vähimmäismäärä** 2 litraa

paistoaika- ja lämpötilataulukko

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

Ruoka-aine	Paistolämpötila	Paistoaika
Tuoreet ranskanperunat 800 g / puoliksi täysi kori (suositeltava määrä parhaan lopputuloksen saamiseksi)	190 °C	6–8 minuuttia
Tuoreet ranskanperunat 1.3 kg	190 °C	9–12 minuuttia
Raa'at ranskanperunat 1,3 kg (erissä)	170 °C	9–11 minuuttia
	Sitten	+
	190 °C	1–2 minuuttia
KALA		
Pakastetut leivitetyt katkaravut	170 °C	3–5 minuuttia
Leivitetyt valkoisen kalan annosfileet	170 °C	10–15 minuuttia (kalan paksuudesta riippuen)
Tuoreet leivitetyt isot katkaravut	190 °C	3–5 minuuttia
KANA		
Leivitetyt annospalat	170 °C	15–20 minuuttia (pieni/keskikokoinen)
		20–30 minuuttia (iso)
Tuoreet leivitetyt kanankoivet	170 °C	15 minuuttia
Pakastetut kananugetit	190 °C	6–8 minuuttia
HEDELMÄT/VIHANNEKSET		
Friteeratut hedelmät 2–3 palaa	190 °C	3–5 minuuttia
Friteeratut vihannekset	190 °C	3–5 minuuttia
Pakastetut sipulirenkaat	190 °C	3–5 minuuttia
Tuoreet sipulit/sienet	150 °C	3–5 minuuttia

ajastimen käyttö

- 1 Paina painiketta kerran. Näytössä vilkkuu "00".
- 2 Aseta aika 1 minuutin välein painamalla painiketta uudestaan. Pidä painiketta alhaalla, kunnes haluttu aika ilmestyy näyttöön (esim. "05" = 5 minuuttia). Vapauta painike.
Huomaa: Ajastimessa näkyvät sekunnit ainoastaan silloin, kun aikaa on jäljellä alle 1 minuutti.
- 3 Näyttö vilkkuu 5 sekunnin ajan, jolloin asetettua aikaa voidaan lisätä pitämällä painiketta alhaalla uudestaan. Näyttö lakkaa vilkkumasta 5 sekunnin jälkeen ja ajanmittaus alkaa.
- 4 Asetettua aikaa voidaan muuttaa kesken toiminnan painamalla käyttöpainiketta 3 sekunnin ajan. Näyttö palautuu alkutilaan "00" ja ajastimeen voidaan asettaa uusi aika.

- 5 Kun asetettu aika on kulunut, ajastin piippaa 15 sekunnin ajan. Piippaus voidaan lopettaa painamalla painiketta kerran.
- 6 Näyttö sammuu automaattisesti 45 sekunnin kuluttua, jos ajastinta ei käytetä.

öljyn vaihdon merkkivalo

- Öljyn vaihdon merkkivalo syttyy noin 10 paistotunnin jälkeen muistutukseksi öljyn vaihdosta.
- Poista öljy ja puhdista keitin – ks. kohdasta ”perushuolto”
- Öljyn merkkivalo palautetaan alkutilaan täyttämällä öljyastia öljyllä ja kytkemällä keitin päälle. Sitten öljyn merkkivalon painiketta painetaan ja pidetään alhaalla 2–3 sekuntia, kunnes valo sammuu.

puhdistus ja perushuolto

- **Älä aloita puhdistamista ennen kuin öljy on jäähtynyt.**
- Ennen puhdistusta kytke pistotulppa irti pistorasiasta ja irrota elektroninen säädin.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen keittimen kokoamista.

elektroninen säädin

- **Sähkölaitetta ei saa koskaan upottaa veteen.**
- Tarkista ennen elektronisen säätimen poistamista että, johto on vapautettu keittimen takaosan johtopesästä @ .
- Vedä laite irti, pyyhi se kostealla pyyhkeellä ja kuivaa perusteellisesti.

kansi

- Irrota keittimestä ja liota kuumassa saippuavedessä 20 minuuttia.

kori

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

keittimen runko ja öljyastia

- Liota kuumassa saippuavedessä 20 minuuttia. Pese sitten naarmuttamattomalla harjalla tai sienellä.
- Jos käytössä on astianpesukone, kaikki osat voidaan pestä astianpesukoneessa – lukuun ottamatta elektronista säädintä. Pesu astianpesukoneessa saattaa tummentaa kannen sisäpuolen, mutta se toimii edelleen moitteettomasti. Pinttyneen lian puhdistamiseksi liota öljyäästiaa ennen pesua 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.

vianmääritysopas

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keitin ei toimi / käynnistyskytkimen valo ei syty	Keitintä ole kytketty verkkovirtaan Käynnistyskytkin ei ole PÄÄLLÄ asennossa	Tarkista, että keittimen pistotulppa on kytketty pistorasiaan. Tarkista, että käynnistyskytkin on painettu sisään.
	Sulake on palanut	Tarkista kokoonpanon sulake/katkaisija ja vaihda sulake tarvittaessa. Jos ongelma ei ratkea, ks. kohdasta ”huolto”.
	Elektronista säädintä ei ole asennettu	Tarkista, että elektroninen säädin on asennettu oikein.
Lämpötilan säätimen punainen valo syttyy	Öljyn vaihdon merkkivalo toiminnassa	Puhdista keitin ja vaihda öljy. Kytke keitin päälle. Palauta painike alkutilaan painamalla ja pitämällä sitä alhaalla 2–3 sekuntia.
Lämpötilan merkkivalo on jatkuva eikä vilku	Normaali toiminta – Oikeaa lämpötilaa ei ole vielä saavutettu Lämpötila ei ole palautunut aiemmasta paistokerrasta.	Odota, että valo vilkkuu ennen kuin aloitat paistamisen.
Öljy valuu yli	Öljyä on liikaa.	Tarkasta öljyn määrä.
	Kori on liian täynnä tai perunoita on liikaa.	Katso suositellut määrät paistotaulukosta.
	Öljyyn laitettu ruoka on märkää.	Valuta ja kuivaa ruoka huolellisesti.
	Öljy on vanhaa ja mennyt huonoksi.	Vaihda tilalle uusi öljy.
	Käytetty öljy on vääränlaista tai on sekoitettu erilaisia öljyjä	Käytä hyvälaatuista, uppoaistoon sopivaa öljyä.
Epämiellyttävä haju tai öljy savuaa	Öljy on vanhaa ja mennyt huonoksi.	Vaihda tilalle uusi öljy.
	Öljy ei sovellu uppoaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista, uppoaistoon sopivaa öljyä.
Huono paistotulos	Käytetty väärää lämpötilaa.	Valitse oikea lämpötila.
	Kori on liian täynnä.	Pienennä paistettavaa määrää.
	Tuoreet perunat ovat liian kosteita.	Valuta ja kuivaa perunat huolellisesti.
	Paistomenetelmä	Kokeile raakojen ranskanperunoiden paistamista erissä 170 °C:ssa 9–11 minuuttia. Nosta lämpötila 190°C:een ja jatka kypsennystä 1–2 minuuttia.