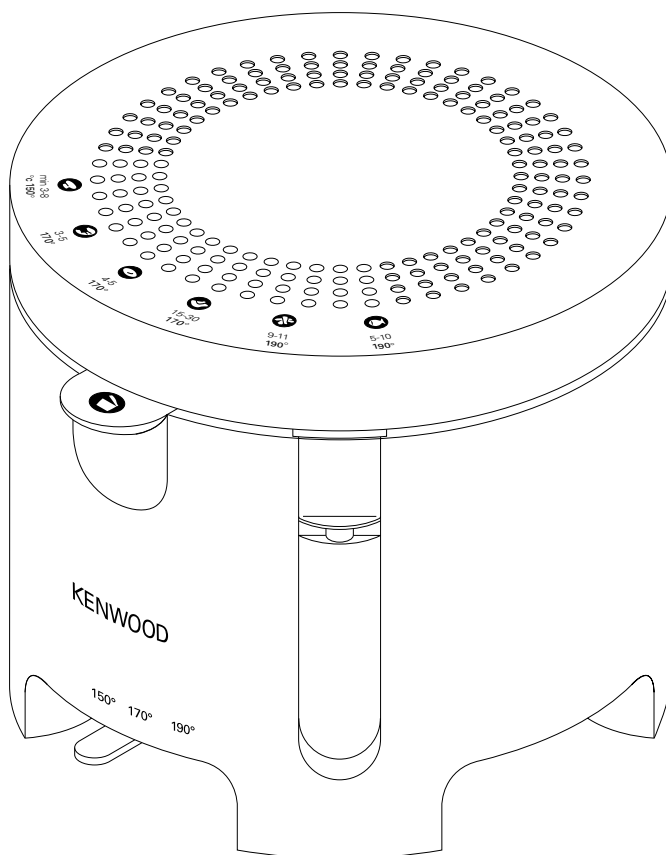




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

55600/1

KENWOOD



DF310 series

English 2 - 4

Nederlands 5 - 7

Français 8 - 11

Deutsch 12 - 15

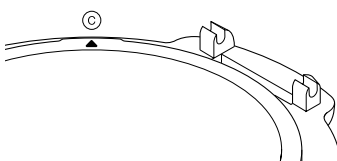
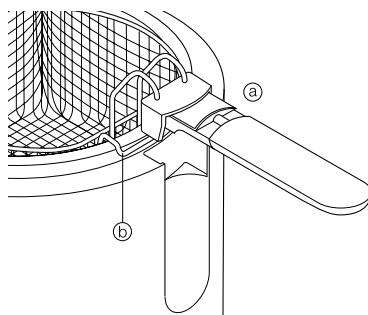
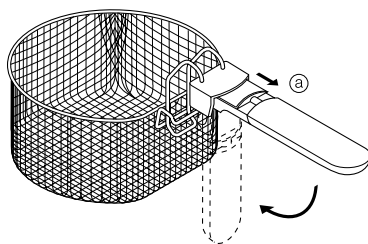
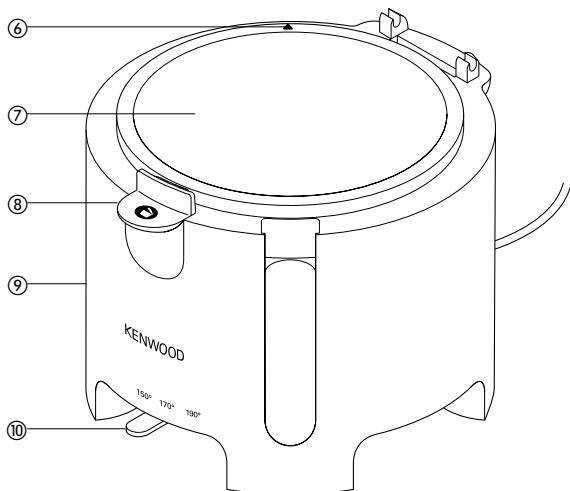
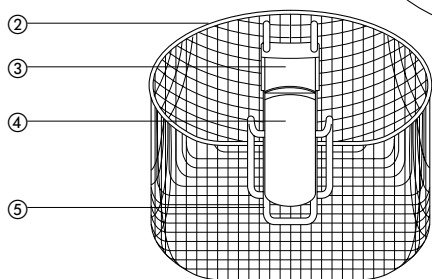
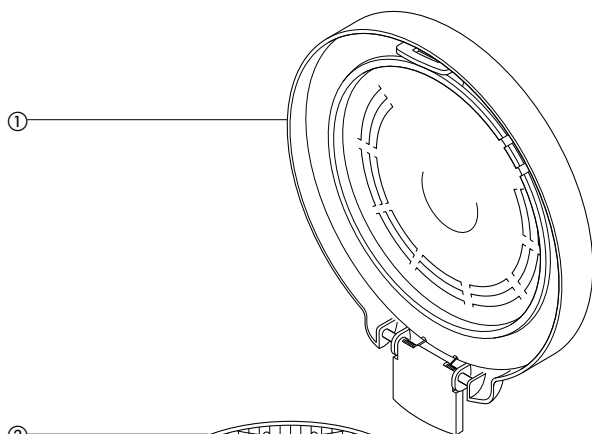
Italiano 16 - 19

Dansk 20 - 22

Svenska 23 - 25

Norsk 26 - 28

Suomi 29 - 31



know your Kenwood deep fryer

safety

- 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.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- **Always unplug the fryer after use.**

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the fryer.
- 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 basket
- ③ handle lever
- ④ folding handle
- ⑤ basket rest
- ⑥ pouring lip (▲)
- ⑦ fixed bowl
- ⑧ lid release
- ⑨ body
- ⑩ temperature control with neon light

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release ⑧ down to open the lid. Then lift the lid off.
- 2 Lift up the handle and remove the basket.

to assemble and use

- 1 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
 - 2 Insert the basket and lower the handle by sliding the lever ③ forward. Close the lid.
 - 3 Plug in and select the required temperature ⑩.
 - 4 The light goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. **Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
 - 5 When ready open the lid and raise the basket. To drain the food hook the basket rest ⑤ on the side of the bowl ⑦.
- 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 the potatoes up evenly, so they

cook evenly. Rinse and dry before cooking. For best results use dry floury textured potatoes i.e. King Edwards or Maris Piper.

- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8 - 10 uses.
- Shake off any excess ice before frying frozen foods.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1 Kg
- **frozen chips** 800g

oil and fat capacities

- **maximum oil** 2.3 litres
- **minimum oil** 1.5 litres
- **maximum solid fat** 2kg
- **minimum solid fat** 1.4kg

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 600g/ ½ fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6 – 8 minutes
Fresh Chips 1Kg	190°C	9 – 12 minutes
Frozen Chips 800g	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

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug the fryer before cleaning.
- Pour the oil out of the bowl using the pouring lip (▲) on the rim of the bowl ☺ .

fryer body/fixed bowl

- Fryer outer body - wipe with a damp cloth and dry thoroughly. **Never put it in water.**
- Inner bowl - after each use, fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

lid

- After each use, 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.
- The lid and basket can alternatively be washed in your dishwasher.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your fryer or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your fryer.

Troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem refer to the "service" section.
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level
	Basket overloaded/maximum chip capacity exceeded	Refer to frying chart for recommended quantities
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying
Unpleasant Odour/Oil smokes	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying
Poor Frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature
	Basket overloaded	Reduce the quantity fried
	Fresh chips too wet	Drain and dry the chips thoroughly

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

wat u moet weten over uw Kenwood friteuse

veiligheid

- 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 in aanraking komen met hete oppervlakken en laat het snoer ook nooit over de rand van het aanrecht hangen. Als een kind bij het snoer kan, kan de friteuse naar beneden getrokken worden.
- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooien of uw friteuse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.
- Zorg dat alle onderdelen na reiniging geheel droog zijn, voordat ze worden gebruikt.
- 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.
- Gebruik de friteuse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf "service".
- Kijk uit dat u zich tijdens het bakken en het openen van het deksel niet brandt aan ontsnappend stoom.
- Zet uw friteuse nooit op of in de buurt van hete kookplaten.
- Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- **Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.**

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van de braadpan.
- 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 mand
- ③ handvathendel
- ④ opvouwbare hendel
- ⑤ mandsteun
- ⑥ gietsluit (▲)
- ⑦ vaste kom
- ⑧ ontgrendelingsknop voor het deksel
- ⑨ apparaat
- ⑩ temperatuurregeling met neonlichtje

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

uit elkaar halen

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

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Giet de olie in de pan. Het niveau moet tussen de maatstrepen 'MAX' en 'MIN' liggen.
- 2 Plaats de mand in het apparaat en laat het handvat zakken door de hendel ③ naar voren te schuiven. Sluit het deksel.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de vereiste temperatuur ⑩.
- 4 Het lampje gaat uit zodra de olie de juiste temperatuur voor braden of bakken heeft bereikt. Vul het bakje met voedsel en laat het dan in de olie zakken. Doe niet meer in het bakje dan de vermelde maximale hoeveelheden voedsel. Het lampje gaat afwisselend aan en uit, terwijl de braadpan dezelfde temperatuur handhaaft.
- 5 Als het eten is gefrituurd, opent u het deksel en haalt u de mand naar boven. Haak de mandsteun ⑤ aan de zijkant van de kom ⑥ als u de etenswaren wilt laten uitlekken.
- 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 kwaliteitsoolie aan, zoals maisolie 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 oliefolie, 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 producten gaat bakken, moet u deze eerst ontdoen van overtollig beslag.
- Snijd voor het maken van patates frites de aardappels in gelijke stukjes, zodat ze gelijkmatig worden gebakken. Spoel en droog de stukjes vóór het bakken.
- Om ervoor te zorgen dat uw frituurpan langer meegaat, moet u de olie na ieder gebruik filteren en na 8 tot 10 keer gebruiken vervangen.
- Schud een eventueel teveel aan ijs van bevroren voedsel af, voordat u het voedsel bakt of braadt.

maximale voedselcapaciteit

- **verse friet** 1 kg

- **ingevroren friet** 800g

olie- en vetcapaciteit

- **maximale hoeveelheid olie** 2,3 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 1,5 liter
- **maximale hoeveelheid vast vet** 2 kg
- **minimale hoeveelheid vast vet** 1,4 kg

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

verzorging en reiniging

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

- Trek altijd de stekker van de braadpan uit het stopcontact, voordat u de braadpan reinigt.
- Giet de olie uit de kom via de gietsluit (▲) aan de rand van de kom ☺ .

buitenste deel braadpan/vaste bak

- buitenste deel van braadpan: veeg het af met een vochtige doek en droog het dan grondig. **Doe het nooit in water.**
- inwendige bak: vul deze na elk gebruik met warm zeepwater en laat hem daarin 20 minuten weken. Gebruik vervolgens een niet-schurend schoonmaakmiddel.

deksel

- Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje.

mandje

- Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje. Gebruik daarna een harde borstel.
- Het deksel en bakje kunnen ook in een vaatwasmachine worden afgewassen.

service

- Als het snoer beschadigd is moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende service-monteur.
- **Als u problemen ondervindt met deze friteuse, wordt aangeraden eerst het hoofdstuk 'Problemen oplossen' te lezen, voordat u hulp inroept.**

Indien u hulp nodig heeft bij:

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

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De friteuse werkt niet	De stekker zit niet in het stopcontact	Controleer of de stekker in het stopcontact zit
	Een zekering is doorgeslagen	Controleer de zekering/ circuit onderbreker van uw elektrische installatie en vervang zo nodig de zekering. Als het probleem hierdoor niet is opgelost, zie het hoofdstuk 'onderhoud'.
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

Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

sécurité

- 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 en contact avec des surfaces chaudes, ni pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- 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.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre friteuse.
- 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 filtre permanent à mailles
- ② panier
- ③ levier de la poignée
- ④ poignée rabattable
- ⑤ support du panier
- ⑥ bec verseur (▲)
- ⑦ bol fixe
- ⑧ ouverture du couvercle
- ⑨ corps
- ⑩ thermostat avec témoin lumineux

démontage, assemblage et
utilisation de votre friteuse

démontage

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

assemblage et utilisation

- 1 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN'.
 - 2 Introduisez le panier et abaissez la poignée en glissant le levier ③ vers l'avant. Fermez le couvercle.
 - 3 Branchez et sélectionnez la température requise ⑩.
 - 4 Le témoin s'éteint lorsque l'huile atteint la température adéquate pour commencer la friture. Remplissez le panier et descendez-le dans l'huile. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients indiquées.** Le témoin s'allume par intermittence, indiquant que la friteuse maintient une température constante.
 - 5 Au terme de la cuisson, ouvrez le couvercle et soulevez le panier. Pour égoutter les aliments, accrochez le support du panier ⑤ sur le rebord du bol ⑦.
- Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
 - **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

astuces

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

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

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1 kg
- **frites surgelées** 800g

capacités en huile et matière grasse

- **huile maximum** 2,3 litres
- **huile minimum** 1,5 litres
- **corps gras maximum** 2kg
- **corps gras minimum** 1,4kg

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

entretien et nettoyage

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

- Débranchez toujours la friteuse avant de la nettoyer.
- Videz l'huile contenue dans le bol à l'aide du bec verseur (▲) situé sur le rebord du bol ☺ .

corps de la friteuse/bol fixe

- Extérieur du corps de la friteuse : essuyez à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement. **Ne le mettez jamais dans l'eau.**
- Intérieur du bol : après chaque utilisation, remplissez d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un nettoyant non abrasif.

le couvercle

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse 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.
- Le couvercle et le panier peuvent également être nettoyés 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.
- **En cas de problème rencontré lors de l'utilisation de la friteuse, consultez le guide de dépannage avant d'appeler le service d'assistance technique.**

Si vous avez besoin d'assistance pour:

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

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	Friteuse non branchée	Vérifiez le branchement de la friteuse
	Fusible sauté	Vérifiez le fusible/coupe-circuit de votre installation et remplacez le fusible si nécessaire. Si le problème persiste, consultez la section "service après-vente".
L'huile déborde	Niveau maximal d'huile dépassé	Vérifiez le niveau de l'huile
	Panier surchargé/capacité maximale de frites dépassée	Consultez le tableau de friture pour les quantités recommandées
	Aliments mouillés introduits dans l'huile	Égouttez et séchez soigneusement les aliments
	L'huile est vieille et s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche
	Emploi d'une huile incorrecte/mélange d'huiles différentes	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Odeur désagréable/L'huile fume Performances de friture médiocres	L'huile est vieille et s'est détériorée	Remplacez-la par de l'huile fraîche
	L'huile n'est pas adaptée à un emploi en friteuse	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
	Emploi d'une température incorrecte	Sélectionnez la température correcte
	Panier surchargé	Réduisez la quantité d'aliments contenue
	Frites fraîches trop humides	Égouttez et séchez soigneusement les frites

Deutsch

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihre Kenwood Fritteuse

Wichtige Sicherheitshinweise

- Immer erst den Frittierpfopf 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 Kabel darf niemals mit heißen Flächen in Berührung kommen oder über die Kante der Arbeitsplatte herunterhängen – ein Kind könnte daran ziehen und die Fritteuse herunterziehen.
- Wenn das Öl noch heiß ist, den Frittierpfopf nicht berühren, oder Öl ausgießen, oder die Fritteuse bewegen.
- Nach der Reinigung müssen alle Teile vollständig trocken sein, bevor die Fritteuse wieder verwendet wird.
- 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.
- Wenn die Fritteuse selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen und reparieren lassen - siehe, Abschnitt "Kundendienst".
- Vorsicht: während des Garens und bei Öffnen des Deckels können heiße Dämpfe austreten.
- Die Fritteuse nicht in die Nähe oder auf heiße Kochplatten stellen.
- Diese Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch gedacht.
- **Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.**

Vor dem Einschalten

- Stellen Sie sicher, daß die auf dem Typenschild auf der Unterseite der Fritteuse angegebene Netzspannung mit der Spannung im Stromnetz übereinstimmt.
- 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 Korb
- ③ Handgriffhebel
- ④ Faltgriff
- ⑤ Korbablage
- ⑥ Ausgießlippe (▲)
- ⑦ fester Arbeitsbehälter
- ⑧ Deckelfreigabe
- ⑨ Korpus
- ⑩ Temperaturkontrolle mit Neonlicht

Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

Zerlegen

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

Zusammenbau und Benutzung

- 1 Das Frittierfett in den Topf geben. Der Füllstand muß zwischen den Markierungen "MAX" und "MIN" liegen.
- 2 Korb einsetzen und Griff durch Vorwärtsschieben des Hebels ④ absenken. Deckel schließen.
- 3 Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und die gewünschte Temperatur ⑩ einstellen.
- 4 Die Kontrolleuchte erlischt, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat. Legen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb und senken Sie den Korb in das Öl ab. **Die angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.** Die Kontrolleuchte geht an und wieder aus, während die Fritteuse die Öltemperatur konstant hält.
- 5 Sobald das Frittierte fertig ist, Deckel öffnen und Korb anheben. Zum Abtropfen des Frittierguts Korbablage ⑤ auf der Seite des Arbeitsbehälters ⑦ einhängen.
 - Nach dem Frittieren das Frittieröl abkühlen lassen und durch ein feines Tuch oder saugfähiges Papier gießen, damit Sie es wiederverwenden können.
- **Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.**

Tips

- Zum Frittieren nur hochwertiges Öl wie z.B. Keimöl oder Erdnußöl verwenden, oder ein hochwertiges festes Fett. Andere Öle können auch verwendet werden, wenn sie vom Hersteller ausdrücklich als zum Frittieren geeignet bezeichnet sind. Verschiedene Öle oder Fette nicht mischen; Olivenöl, Butter oder Margarine sind nicht geeignet - sie rauchen oder schäumen zu leicht über.
- Vorgegarte Speisen brauchen eine höhere Temperatur als rohe.
- Die Speisen gut durchgaren. Oft erscheint die Außenseite bereits fertig, während das Innere noch nicht gar ist.
- Die Fritteuse immer mit (abgekühltem und gefiltertem) Öl gefüllt und betriebsbereit halten. Der Deckel verhindert das Eindringen von Staub.
- Vor dem Frittieren von Speisen in Backteig den überschüssigen Backteig abtropfen lassen.

- Für Kartoffelchips die Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Kartoffelscheiben vor dem Frittieren abspülen und abtrocknen.
- Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, sollten Sie das Öl nach jedem Gebrauch filtern und nach 8-10 maligem Gebrauch erneuern
- Vor dem Frittieren Eisablagerungen von tiefgefrorenem Frittiergut entfernen.

Maximale Mengen

- **Pommes Frites, roh** 1 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 800g

Füllmengen Öl und Fett

- **Öl maximum** 2,3 Liter
- **Öl minimum** 1,5 Liter
- **Fett maximum** 2 kg
- **Fett minimum** 1,4 kg

Frittierzeiten- und Temperaturtabelle

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

Frittiergut	Frittiertemp.	Frittierzeit
FrISChe Pommes frites 600 g/ ½ voller Korb (empfohlene Richtmenge für optimale Resultate)	190°C	6 – 8 Minuten
FrISChe Pommes frites 1 kg	190°C	9 – 12 Minuten
Tiefgekühlte Pommes frites 800 g	190°C	9 – 11 Minuten
FISCH		
Tiefgekühlte Scampi in Panade	170°C	3 – 5 Minuten
Fischfiletteile in Panade oder Backteig	170°C	10 – 15 Minuten (je nach Dicke des Fischfilets)
FrISChe Garnelen in Backteig	190°C	3 – 5 Minuten
HÄHNCHEN		
Hähnchenteile in Panade	170°C	15 – 20 Minuten (kleine/mittlere Größe) 20 – 30 Minuten (groß)
FrISChe Hähnchenkeulen in Panade	170°C	15 Minuten
Tiefgekühlte Hähnchen-Nuggets	190°C	6 – 8 Minuten
OBST/GEMÜSE		
Frittierte Obststücke, 2 – 3 Stück	190°C	3 – 5 Minuten
Frittiertes Gemüse	190°C	3 – 5 Minuten
Tiefgekühlte Zwiebelringe	190°C	3 – 5 Minuten
FrISChe Zwiebeln/Pilze	150°C	3 – 5 Minuten

Reinigung und Pflege

- **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**
- Vor dem Reinigen der Fritteuse immer den Netzstecker ziehen.
- Öl über die Ausgießlippe (▲) am Rand des Arbeitsbehälters ☉ ausgießen.

Gehäuse/Frittierwanne

- Die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. **Niemals in Wasser tauchen.**
- Innere Wanne – nach jeder Verwendung mit heißem Seifenwasser füllen und 20 Minuten einweichen. Dann mit einem nichtscheuernden Reiniger reinigen.

Deckel

- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Deckel abnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen.

Korb

- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Korb herausnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Dann mit einer steifen Bürste reinigen.
- Deckel und Frittierkorb können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt ausgewechselt werden.
- **Wenn im Betrieb Ihrer Fritteuse Probleme auftreten, lesen Sie bitte zunächst den Leitfaden für die Fehlerbehebung, bevor Sie den Kundendienst anrufen.**

Wenn Sie Hilfe brauchen:

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

Leitfaden für die Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse funktioniert nicht	Stecker steckt nicht in der Steckdose	Prüfen Sie, ob der Stecker eingesteckt ist.
	Sicherung durchgebrannt.	Überprüfen Sie die Sicherung/den Leistungsschalter für Ihre Installation und ersetzen Sie bei Bedarf die Sicherung. Wenn das Problem damit nicht behoben ist, lesen Sie bitte im Abschnitt „Service“ nach.
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 Frittiertabelle.
	Feuchtes Frittiergut wurde in das Öl getaucht	Lassen Sie das Frittiergut abtropfen und trocknen Sie es gründlich ab
	Das Öl ist alt und ranzig	Durch frisches Öl ersetzen
	Falsches Öl verwendet/verschiedene Öle zusammengemischt	Verwenden Sie ein hochwertiges Frittieröl
Unangenehmer Geruch/Öl raucht	Das Öl ist alt und ranzig.	Durch frisches Öl ersetzen
	Das Öl eignet sich nicht zum Frittieren	Verwenden Sie ein hochwertiges Frittieröl
Schlechte Frittierleistung	Falsche Temperatur eingestellt	Stellen Sie die richtige Temperatur ein
	Korb zu voll	Verringern Sie die Menge des Frittierguts
	Frische Pommes frites zu nass	Lassen Sie die Pommes frites abtropfen und trocknen Sie sie gründlich

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

per conoscere la vostra friggitrice Kenwood

avvertenze

- 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 che il cavo venga a contatto con superfici calde o che penzoli dal piano di lavoro – un bambino potrebbe afferrarlo e far cadere la friggitrice.
- Non toccare mai il recipiente, spostare la friggitrice o buttare via l'olio quando questo è ancora caldo.
- Dopo la pulizia, controllare che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di usare la friggitrice.
- 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.
- Non usare la friggitrice se l'apparecchio, il cavo o la spina appaiono danneggiati. Farla controllare o riparare (si vedano le informazioni sull'assistenza tecnica)
- Fare attenzione al vapore durante la cottura e quando si apre il coperchio della friggitrice.
- Non mettere mai la friggitrice vicino o sopra le piastre del fornello.
- Questa friggitrice è destinata al solo uso domestico.
- **Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Controllare che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto la friggitrice.
- 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 cestello
- ③ fermo dell'impugnatura
- ④ impugnatura ripiegabile
- ⑤ appoggio per il cestello
- ⑥ beccuccio per versare (▲)
- ⑦ vaschetta fissa
- ⑧ sblocca-coperchio
- ⑨ corpo della friggitrice
- ⑩ controllo della temperatura con spia al neon

Istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice

come smontare la friggitrice

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

come montare e usare la friggitrice

- 1 Versare l'olio assicurandosi che il livello si trovi fra i segni di 'MAX' e 'MIN'.
- 2 Inserire il cestello e abbassare l'impugnatura spostando il fermo ③ in avanti. Chiudere il coperchio.
- 3 Mettere la spina della friggitrice nella presa elettrica e selezionare la temperatura desiderata ⑩.
- 4 La spia si spegne quando l'olio giunge alla corretta temperatura per friggere. Riempire il cestello con gli alimenti ed immergerlo nell'olio. **Non superare le quantità massime di alimenti indicate.** La spia si accende e si spegne durante il funzionamento, ad indicazione del fatto che la friggitrice mantiene sempre la temperatura corretta.
- 5 A cottura ultimata, aprire il coperchio e sollevare il cestello. Per scolare il cibo, agganciare l'appoggio per il cestello ⑤ sul lato della vaschetta ⑦.
- Per riutilizzare l'olio, lasciarlo raffreddare e poi versarlo filtrandolo attraverso della mussolina fine o della carta assorbente.
- **Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**

consigli

- Usare olio di mais o di arachidi oppure dello strutto di buona qualità. Anche altri tipi di olio possono essere usati se specificamente consigliati dal fabbricante per friggere. Non mischiare mai diversi tipi di olio o strutto e non usare olio di oliva, burro o margarina in quanto possono causare fumo o traboccare dal recipiente.
- I cibi precotti hanno bisogno di una temperatura più alta dei cibi crudi.
- Cuocere bene i cibi. Ricordare che la parte esterna può sembrare cotta prima che l'interno sia pronto.
- Tenere l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno della friggitrice in modo che sia pronto per l'uso. Il coperchio lo proteggerà dalla polvere.
- Prima di friggere alimenti passati nella pastella, fare scolare la pastella in eccesso.

- Per fare le patatine fritte, tagliarle a pezzetti di dimensioni uniformi, in modo che cuociano tutte allo stesso tempo. Sciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.
- Per far durare a lungo la vostra friggitrice, filtrare l'olio dopo ogni uso e cambiarlo ogni 8-10 volte.
- Prima di friggere alimenti surgelati, scuoterli per eliminare tutto il ghiaccio in eccesso.

capacità limite per il cibo

- patatine fritte 1 kg
- patatine fritte surgelate 800g

capacità dell'olio e dello strutto

- massima olio 2,3 litri
- minima olio 1,5 litri
- massima strutto 2 kg
- minima strutto 1,4 kg

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

cura e pulizia

- **Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.**

- Prima della pulizia, togliere sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.
- Per estrarre l'olio dalla vaschetta, versarlo dal beccuccio (▲) posto sul bordo della vaschetta © .

corpo della friggitrice/vaschetta fissa

- Esterno della friggitrice: pulirlo con un panno umido e poi asciugarlo bene. **Non metterlo mai nell'acqua.**
- Vaschetta interna: dopo ciascun uso, riempirla di acqua bollente saponata e lasciarla immersa per 20 minuti. Poi pulirla con un detersivo non abrasivo.

coperchio

- Dopo l'uso, togliere il coperchio e lasciarlo immerso in acqua calda saponata 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.
- Il coperchio e il cestello possono anche essere lavati in lavastoviglie.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- **Per qualsiasi problema durante l'utilizzo della friggitrice, prima di contattare l'assistenza tecnica consultare la guida alla localizzazione e soluzione dei problemi.**

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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

Guida alla localizzazione e risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona	La friggitrice non è collegata all'alimentazione elettrica	Controllare che la friggitrice sia collegata all'alimentazione elettrica
	Fusibile fulminato	Controllare il fusibile/l'interruttore principale dell'impianto e, se necessario, sostituire il fusibile. Se ciò non risolve il problema, consultare la sezione "manutenzione".
Olio traboccante	Superato il livello massimo di olio	Controllare il livello dell'olio
	Cestello troppo pieno/superata la capacità massima per le patatine	Consultare la tabella di cottura per quanto riguarda le quantità raccomandate.
	Cibo bagnato nell'olio	Scolare e asciugare completamente il cibo
	L'olio è vecchio e deteriorato	Sostituire con olio fresco
	Utilizzato un olio inadatto/oli di diverso tipo mescolati	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
Odore sgradevole/ fumo	L'olio è vecchio e si è deteriorato	Sostituire con olio fresco
	L'olio non è adatto alla friggitura	Utilizzare un olio di buona qualità e adatto alla frittura.
Cottura insoddisfacente	Temperatura selezionata scorretta	Selezionare la temperatura corretta
	Cestello troppo pieno	Ridurre la quantità di cibo da friggere
	Patatine fresche troppo bagnate	Scolare e asciugare completamente le patatine

Fold forsiden med illustrationerne ud.

lær Kenwood frituregryde at kende sikkerhed

- 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 berøre varme overflader eller hænge ud over kanten på køkkenbordet – et barn kan få fat i den og trække frituregryden ned.
- Rør aldrig ved skålen og hæld aldrig olien væk eller flyt frituregryden, mens olien er varm.
- Efter rengøring sørg for at alle dele er fuldstændig tørre, inden frituregryden tages i brug.
- Gå aldrig fra frituregryden, mens den er i brug.
- 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.
- Frituregryden må aldrig anvendes, hvis der er synlig beskadigelse på den, el-ledningen eller stikket. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Pas på dampen under stegning og når låget åbnes.
- Stil aldrig frituregryden i nærheden af eller på komfurets kogeplader.
- Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.
- **Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.**

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på bunden af frituregryden.
- 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 fast netfilter
- ② kurv
- ③ håndtag
- ④ foldehåndtag
- ⑤ kurvholder
- ⑥ hældetud (▲)
- ⑦ fast skål
- ⑧ lågudløser
- ⑨ kabinet
- ⑩ temperaturkontrol med neonlys

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.

samling og brug

- 1 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne.
- 2 Sæt kurven i og sænk håndtaget ved at skyde armen ③ fremad. Luk låget.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten og vælg den ønskede temperatur ⑩.
- 4 Lampen gå ud, når olien er kommet op på den rigtige temperatur – friturestegningen kan så startes. Fyld kurven og sænk den ned i olien . **Overskrid ikke de maksimale madmængder, der er anført.** Lampen tænder og slukker, mens frituregryden holder temperaturen.
- 5 Efter tilberedningen åbnes låget, og kurven løftes op. Lad maden dryppe af ved at sætte kurvholderen ⑤ fast på kanten af skålen ⑥ .
- 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 den har været anvendt 8 – 10 gange.
- Inden friturestegning af dybfrosne madvarer skal evt. løs is først rystes af.

maksimal madmængde

- **friske pommes frites** 1 kg
- **dybfrosne pommes frites** 800g
- **olie- og fedtstofkapaciteter**
- **maksimal olie** 2,3 liter
- **minimal olie** 1,5 liter
- **maksimalt fast fedtstof** 2 kg
- **minimalt fast fedtstof** 1,4 kg

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 600g/ ½ kurvfuld (anbefalet mængde for at opnå de bedste resultater)	190°C	6 – 8 minutter
Friske pommes frites, 1kg	190°C	9 – 12 minutter
Frosne pommes frites, 800g	190°C	9 – 11 minutter
FISK		
Frosne, panerede scampi	170°C	3 – 5 minutter
Fiskefilet, paneret eller i beignetdej	170°C	10 – 15 minutter (afhængig af fiskens tykkelse)
Friske rejer i beignetdej	190°C	3 – 5 minutter
KYLLING		
Panerede kyllingestykker	170°C	15 – 20 minutter (små/mellemstore) 20 – 30 minutter (store)
Ferske, panerede kyllingelår	170°C	15 minutter
Frosne kyllingenuggets	190°C	6 – 8 minutter
FRUGT/GRØNTSAGER		
Frugtskiver, 2 – 3 stykker	190°C	3 – 5 minutter
Grøntsagsstykker	190°C	3 – 5 minutter
Frosne løgringe	190°C	3 – 5 minutter
Ferske løg/champignon	150°C	3 – 5 minutter

vedligeholdelse og rengøring

- **Begynd aldrig at rengøre frituregryden, før olien er afkølet.**
- Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten før rengøring.
- Hæld olien ud af skålen ved hjælp af hældetuden (▲) i skålens kant ☺ .

frituregryde/fast skål

- Frituregrydens yderside – tørres først med en fugtig klud og derefter grundigt med et viskestykke. **Kom aldrig frituregryden i vand.**
- Inderskålen skal rengøres hver gang den har været i brug. Hæld varmt sæbevand i skålen og lad den stå i blød i ca. 20 minutter. Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel.
- **låg**
- Hver gang frituregryden har været i brug, skal låget fjernes og lægges 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.
- Låget og kurven kan også vaskes i opvaskemaskine.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.
- **Hvis De oplever nogen form for problemer med anvendelsen af frituregryden, så kig i fejlfindingsguiden, før De tilkalder assistance.**

Hvis De har brug for hjælp med:

- brug af frituregryden eller
- service eller reparationer, så kontakt den forretning, hvor De har købt maskinen.

fejlfindingsguide

Problem	Mulig årsag	Løsning
Frituregryden virker ikke	Frituregryden er ikke sluttet til strømforsyningen	Kontroller, at frituregryden er sluttet til strømforsyningen
	Der er gået en sikring	Check sikringerne/HFI-relæet og udskift sikringen, hvis det er nødvendigt. Hvis dette ikke løser problemet, henvises til afsnittet "service".
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

Vik ut främre omslaget med bilderna.

lär känna din Kenwood friturepanna

säkerheten

- 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 aldrig sladden vidröra varma ytor eller hänga ner från arbetsbänken. Då kan ett barn gripa tag i den och dra fritösen över sig.
- Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta friturepannan medan oljan är varm.
- Kontrollera efter rengöringen att alla delar är helt torra före användningen.
- 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.
- Använd aldrig friturepannan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service".
- Var försiktig så du inte bränner dig på ångan under friteringen och när du öppnar locket.
- Ställ aldrig 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 nätströmmen är samma som anges på friturepannans undersida.
- 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 korg
- ③ handtagsspak
- ④ fällbart handtag
- ⑤ korgstöd
- ⑥ pip (▲)
- ⑦ fast skål
- ⑧ locköppningsknapp
- ⑨ hölje
- ⑩ temperaturinställning med lampa

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.

montering och användning

- 1 Häll i oljan. Den ska nå upp till mellan MAX- och MIN-markeringarna.
- 2 Sätt i korgen och sänk handtaget genom att skjuta spaken ③ framåt. Stäng locket.
- 3 Sätt i kontakten i vägguttaget och ställ in önskad temperatur ⑩.
- 4 Lampan slocknar när oljan kommer upp i rätt temperatur för friteringen. Fyll korgen och sänk ned den i oljan. **Fyll inte mer än angiven maximimängd i korgen.** Lampan tänds och släcks när friturepannan hålls på rätt temperatur.
- 5 När friteringen är klar öppnar du locket och höjer korgen. Haka upp korgstödet ⑤ på sidan av skålen ⑥ så att det friterade kan rinna av .
- 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 frityrpannan stå framme med (avsvalnad och silad) olja i, klar för användning. Locket skyddar oljan från damm.
- Låt överflödigt frityrsmet rinna av före friteringen när du använder sådan.

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

max friteringsmängd

- **hemlagad pommes frites** 1 kg
- **djupfryst pommes frites** 800g

olja/fettmängd

- **max olja** 2,3 liter
- **min olja** 1,5 liter
- **max fast fett** 2 kg
- **min fast fett** 1,4 kg

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 600g/ halv korg (rekommenderad mängd för bäst resultat)	190°C	6 – 8 minuter
Ofrysta pommes frites 1 kg	190°C	9 – 12 minuter
Frysta pommes frites 800g	190°C	9 – 11 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 råkor 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

skötsel och rengöring

- **Börja aldrig göra ren frituren innan den svalnat.**

- Dra alltid ut kontakten innan du gör ren frituren.
- Håll ut oljan ur skålen genom pipen (▲) på sidan av skålen ☺.

höljet/den fasta skålen

- Friturens hölje – torka av med en fuktig trasa och torka efter noga. **Doppa aldrig höljet i vatten.**
- Den inre skålen – fyll skålen med varmt vatten med diskmedel efter varje användningstillfälle och låt den stå i blöt i 20 minuter. Använd sedan ett rengöringsmedel utan skurverkan.

locket

- Tag ut locket efter varje användningstillfälle och lägg det i blöt i varmt diskvatten 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.
- Locket och korgen kan också maskindiskas.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.
- **Om du har några problem med användningen av din fritös ber vi dig läsa denna felsökningsguide innan du ringer och anmäler felet.**

Om du behöver hjälp med

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

felsökningsguide

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Fritösen fungerar inte	Fritösen är inte ansluten till strömmen	Kontrollera att fritösen är ansluten till strömmen.
	En säkring har gått	Kontrollera säkringen/jordfelsbrytaren och byt vid behov ut säkringen. Om problemet kvarstår, se under "service".
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
Oturen 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

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

gjør deg kjent med Kenwood
frityrgryte

sikkerhetshensyn

- 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 over kanten på arbeidsbenken - et barn kan få tak i den og trekke frityrgryten ned.
- Du må aldri flytte på frityrgryten, ta på bollen eller helle oljen mens den er varm.
- Etter at du har rengjort delene må du forsikre deg om at de er helt tørre før du bruker dem igjen.
- Gå aldri fra frityrgryten mens den er i bruk.
- Denne frityrgryten er ikke beregnet til bruk av mindre barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Hold øye med småbarn - pass på at de ikke leker med maskinen.
- Ikke bruk utstyret hvis det er skade på frityrgryten, ledningen eller støpselet. Sørg for å få utstyret kontrollert eller reparert - se 'service'.
- Pass opp for damp under steking og når lokket tas av.
- Sett aldri 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 frityrgryten.
- 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 permanent trådfilter
- ② kurv
- ③ heve/senkearm
- ④ nedfellbart håndtak
- ⑤ kurvstøtte
- ⑥ helletut (▲)
- ⑦ fast bolle
- ⑧ lokkutløser
- ⑨ hoveddel
- ⑩ temperaturkontroll med neonlampe

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.

sammenstille og bruke

- 1 Hell olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (MAX og MIN).
- 2 Sett i kurven, og senk håndtaket ved å skyve heve/senkearmen ③ forover. Lukk lokket.
- 3 Sett støpselet i kontakten, og velg ønsket temperatur ⑩.
- 4 Lampen slukner når oljen når riktig steketemperatur. Fyll kurven og senk den ned i oljen. **Du må ikke ha i mer mat enn mengden som er oppgitt under maksimal kapasitet.** Lampen kommer på og av, slik at frityrgryten alltid holder riktig temperatur.
- 5 Når maten er ferdigstekt skal du åpne lokket og heve kurven. La maten renne av seg ved å hekte kurven ⑤ over bollekanten ⑥.
- 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 fritersteking. f.eks. maisolje eller peanøttolje. Det går også an å bruke fett eller smult. Andre typer olje kan brukes hvis produsenten anbefaler dem til fritersteking. 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 friterørre, 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.
- Fritergryten vil vare lenger hvis oljen filtreres hver gang den er brukt og fornyes for hver 8-10 gangers steking.
- Rist av eventuell overflødig is før du fritersteker dypfrossen mat.

maksimal kapasitet

- **ferske pommes frites** 1 kg
- **frosne pommes frites** 800g

kapasitet for olje og fett

- **maks. for olje** 2,3 liter
- **min. for olje** 1,5 liter
- **maks. for fett/smult** 2 kg
- **maks. for fett/smult** 1,4 kg

steketider og temperaturtabell

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

Matvare	Steketemp	Steketid
Ferske pommes frites 600 g/ ½ kurv (anbefalt mengde for best resultat)	190 °C	6 – 8 minutter
Ferske pommes frites 1 kg	190 °C	9 – 12 minutter
Frosne pommes frites 800 g	190 °C	9 – 11 minutter
FISK		
Frosne, store reker i brødsmuler	170 °C	3 – 5 minutter
Hvite fiskefileter i brødsmuler eller røre	170 °C	10 – 15 minutter (avhengig av fiskens tykkelse)
Friske reker i røre	190 °C	3 – 5 minutter
KYLLING		
Kyllingstykker i brødsmuler	170 °C	15 – 20 minutter (små/mellomstore stykker) 20 – 30 minutter (store stykker)
Ferske kyllinglår i brødsmuler	170 °C	15 minutter
Frossen, beinfri kylling i småbiter	190 °C	6 – 8 minutter
FRUKT/GRØNNSAKER		
Friterstekte epleringer e.l., 2 – 3 biter	190 °C	3 – 5 minutter
Friterstekte grønnsakbiter	190 °C	3 – 5 minutter
Frosne løkringer	190 °C	3 – 5 minutter
Fersk løk/champignon	150 °C	3 – 5 minutter

stell og rengjøring

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

- Ta alltid støpselet ut av kontakten før du rengjør frituregryten.
- Hell oljen ut av bollen ved hjelp av helletuten (▲) på kanten av bollen ☺ .

motordel/bolle

- Utsiden av motordelen - tørk av med en fuktig klut og tørk grundig. **Den må aldri legges i vann.**
- Innvendig bolle - etter hver gangs bruk skal den fylles med varmt såpevann og bløtes i 20 minutter. Bruk deretter vaskemiddel uten skuremidler.

lokk

- Etter bruk, ta det av og legg det 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.
- Lokket og kurven kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

service og kundetjeneste

- Frituregryten må aldri brukes til annet enn det den er utarbeidet for.
- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør
- **Hvis du har problemer med bruken av frituregryten, skal du se i feilsøkingstabellen før du ringer etter hjelp.**

Hvis du trenger hjelp til å

- bruke frituregryten
- utføre vedlikehold eller reparasjon ta kontakt med din forhandler.

feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
Frituregryten virker ikke	Stikkkontakten er ikke satt i	Påse at stikkkontakten er i
	Sikring gått	Sjekk sikringen/skillebryteren for installasjonen, og skift sikringen om nødvendig. Hvis dette ikke løser problemet skal du se avsnittet om "service".
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

Taita auki etusivun kuvitukset

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

turvallisuus

- 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 johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua työtason reunan yli, sillä lapsi voi tarttua siihen ja vetää keittimen alas.
- Kun öljy on kuumaa, öljyastian ei saa koskea, öljyä ei saa kaataa pois tai keitintä siirtää.
- Puhdistuksen jälkeen varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen kuin käytät keitintä.
- 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
- Älä käytä keitintä, jos keitin, virtajohto tai pistoke on jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohtaa "huolto".
- Varo keittimestä käytön aikana tulevaa höyryä, kun kansi avataan.
- Älä koskaan aseta keitintä liedon levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**

ennen liittämistä verkkovirtaan:

- Varmista, että keittimen 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 kestosuodattimella varustettu irrotettava kansi
- ② kori
- ③ kahvan vipu
- ④ taittuva kahva
- ⑤ korin kannatin
- ⑥ kaatonokka (▲)
- ⑦ kiinteä astia
- ⑧ kannen vapautus
- ⑨ runko
- ⑩ merkkivalolla varustettu lämpötilanvalitsin

öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö

purkaminen

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

kokoaminen ja käyttö

- 1 Kaada öljy keittimeen. Öljyn pinnan on oltava 'MAX'- ja 'MIN'-merkin välissä.
- 2 Aseta kori paikalleen ja laske kahva alas työntämällä vipu ③ eteenpäin. Sulje kansi.
- 3 Kytke pistotulppa pistorasiaan ja valitse oikea lämpötila ⑩.
- 4 Merkkivalo sammuu, kun öljy on oikean lämpöistä paistamiseen. Täytä kori ja laske se alas öljyyn. **Älä ylitä käyttöohjeisiin merkittyä ruoan enimmäismääriä.** Valo syttyy ja sammuu keittimen ylläpitäessä oikeaa lämpötilaa.
- 5 Kun ruoka on valmista, avaa kansi ja nosta kori. Valuta ruoka ripustamalla korin kannatin ⑤ astian reunaan ⑥.
- 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 siivilöity), käyttövalmiina. Kun kansi on päällä, ei pölyä pääse öljyyn.
- Ennen kuin kypsennetään kuorutettuja ruokia, valuta niistä ylimääräinen kuorutus.

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

suurimmat ruokamäärät

- **tuoreet ranskanperunat** 1 kg
- **pakastetut ranskanperunat** 800g

öljyn ja rasvan käyttömäärät

- **öljyn enimmäismäärä** 2,3 litraa
- **öljyn vähimmäismäärä** 2,5 litraa
- **rasvan enimmäismäärä** 2 kg
- **rasvan vähimmäismäärä** 1,4 kg

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

puhdistus ja perushuolto

• Älä aloita puhdistamista ennen kuin öljy on jäähtynyt.

- Irrota keittimen pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
- Kaada öljy pois astiasta astian reunassa olevan kaatonokan (symbol) avulla (c).

keittimen runko / öljyastia

- Keittimen ulkovaippa: pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. **Runkoa ei saa koskaan laittaa veteen.**
- Sisäästia: täytä kuumalla saippuavedellä ja liota 20 minuuttia jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese sitten hankaamattomalla puhdistusvälineellä.

kansi

- Ota keittimestä jokaisen käyttökerran jälkeen ja liota kuumassa astianpesuaineliuoksessa 20 minuuttia.

kori

- Ota keittimestä jokaisen käyttökerran jälkeen ja liota kuumassa astianpesuaineliuoksessa 20 minuuttia. Käytä sitten karkeata pesuharjaa.
- Kansi ja kori voidaan myös pestä 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 rasvakeittimen toiminnassa on ongelmia, tutustu vianmääritysoppaaseen ennen kuin soitat neuvontaan.**

Jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

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

vianmääritysopas

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Keitin ei toimi	Keittimen johto ei ole kytketty pistorasiaan.	Tarkasta, että keittimen johto on kytketty pistorasiaan.
	Sulake on palanut.	Tarkasta sulake/suojakatkaisin ja vaihda sulake tarvittaessa. Jos tämä ei ratkaise ongelmaa, katso kohtaa "huolto".
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, uppopaistoon sopivaa öljyä.
	Öljy on vanhaa ja mennyt huonoksi.	Vaihda tilalle uusi öljy.
Epämiellyttävä haju tai öljy savuaa	Öljy ei sovellu uppopaistamiseen.	Käytä hyvälaatuista, uppopaistoon sopivaa öljyä.
Huono paistotulos	Käytetty väärää lämpötilaa.	Valitse oikea lämpötila.
	Kori on liian täynnä.	Pienennä paistettavaa määrää.
	Tuoreet perunat ovat liian kosteita.	Valuta ja kuivaa perunat huolellisesti.