

P

1 **instruções**

A concepção única desta fritadeira permite reunir todos os componentes eléctricos numa peça única amovível, basta retirar a unidade eléctrica e o resto da sua fritadeira pode ser desmontado para facilidade de limpeza. Incorporámos ainda um selector de temperatura de utilização fácil que lhe permite escolher a temperatura certa para quaisquer alimentos que esteja a cozinhar.

E

5 **Instrucciones**

Nuestro diseño sin igual significa que todos los elementos eléctricos están en una unidad aparte desmontable. Tan sólo tiene que tirar de la unidad eléctrica y el resto de su freidora puede desmontarse para limpiarla más fácilmente. Hemos incorporado también un disco de temperatura fácil de usar para que pueda elegir la temperatura apropiada para aquello que esté cocinando.

TR

9 **kullanım yönergeleri**

Özel tasarımı bu aygıtın tüm elektrik donanımı tek bir parçadır ve istediğiniz zaman yerinden çıkarılabilir. Elektrik donanım birimi yerinden çıkarıldıktan sonra fritözün tüm parçaları sökülerek kolayca yıkanabilir. Ayrıca, yemek pişirme ısısını kolayca ayarlayabilmeniz için aygıtta ısı ayarı donatısı bulunmaktadır.

PL

13 **instrukcje**

Unikalna konstrukcja naszej frytkownicy oznacza, że cała sekcja elektryczna znajduje się w jednej, odejmowalnej części - po prostu wyciągnij zespół elektryczny, a całą resztę frytkownicy można będzie rozebrać dla łatwego czyszczenia. Zbudowaliśmy również łatwy w użyciu regulator temperatury, którym można nastawić odpowiednią temperaturę dla każdej smażonej potrawy.

GR

17 **οδηγίες χρήσεως**

Ο μοναδικός σχεδιασμός της συσκευής έχει σαν αποτέλεσμα όλα τα ηλεκτρικά μέρη να βρίσκονται σε μια αφαιρούμενη μονάδα. Απλώς τραβήξτε την ηλεκτρική μονάδα για να την αφαιρέσετε και τα υπόλοιπα μέρη της φριτέζας σας μπορούν να αποσυναρμολογηθούν για εύκολο καθαρίσμα. Επιπλέον έχουμε εγκαταστήσει έναν εύχρηστο επιλογέα θερμοκρασίας, ο οποίος σας επιτρέπει να επιλέξετε την κατάλληλη θερμοκρασία για οτιδήποτε και αν μαγειρεύετε.

AR

١٢ **ارشادات**

ان تصميم هذه المقلاة الفريد يعني ان جميع الكهربائيات مجمعة في جزء واحد منها قابل للنزع - عليك مجرد اخراج وحدة الكهربائيات وبعدها يصبح من الممكن تفكيكها بسهولة للتنظيف . كما ادخلنا فيها ايضا قرصا مدرجا للحرارة سهل الاستعمال يتيح لك اختيار درجة الحرارة الصحيحة لأي شيء تقوم بطبخه.

segurança

- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
- Mantenha as crianças afastadas durante e depois da utilização - a gordura continua quente por muito tempo.
- Nunca deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou dependurado de uma bancada pois uma criança poderá agarrá-lo e puxar a fritadeira para o chão. Enrole o excesso de cabo em volta do suporte nas costas da fritadeira.
- Nunca toque na tigela nem vase o óleo ou movimente a sua fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Nunca introduza a parte eléctrica em água. Retire-a antes de lavar o resto da fritadeira.
- Após a limpeza, certifique-se de que a tigela e os respectivos pinos eléctricos se encontram secos antes da utilização.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando ligada.
- Esta fritadeira não deve ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- Vigie as crianças pequenas para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Tenha cuidado ao retirar a unidade eléctrica, pois as sondas de temperatura poderam ser altas.
- Não utilize a fritadeira se notar algum dano no aparelho ou no cabo ou ficha. Mande-a verificar ou reparar: consulte "assistência técnica" na página 3.
- Utilize apenas a unidade eléctrica fornecida.
- Tenha cuidado com o vapor durante o cozinhado e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque a sua fritadeira sobre placas de fogão ou junto das mesmas.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.

antes de ligar à corrente

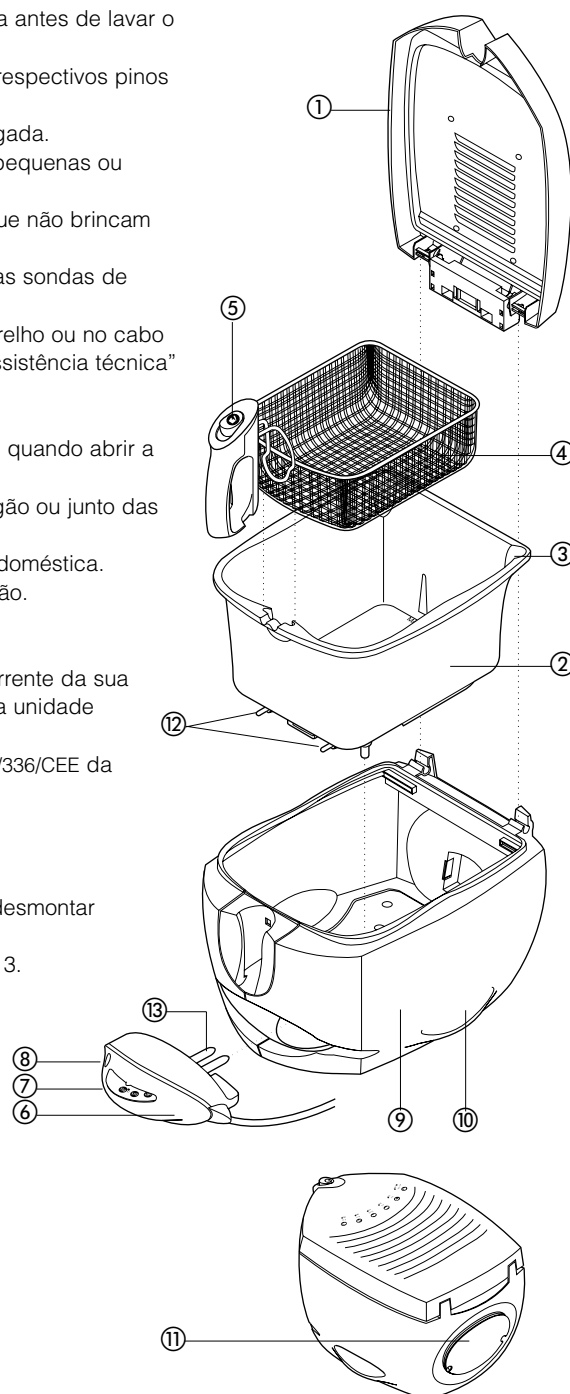
- Antes de ligar, certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede é a mesma que a indicada na parte inferior da unidade eléctrica.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Remova todo o material de embalagem.
- 2 Desmonte: veja a secção "como montar, utilizar e desmontar a sua fritadeira", na página 2.
- 3 Lave as peças: veja a secção "limpeza" na página 3.

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa amovível
- ② tigela
- ③ bicos para vazar
- ④ cesto
- ⑤ trinco
- ⑥ unidade eléctrica
- ⑦ selector de temperatura
- ⑧ luz indicadora da temperatura
- ⑨ corpo da fritadeira
- ⑩ pegadas de transporte
- ⑪ suporte para arrumação do excesso de cabo
- ⑫ pinos eléctricos da tigela
- ⑬ sondas de temperatura



como montar, utilizar e desmontar a sua fritadeira

como desmontar

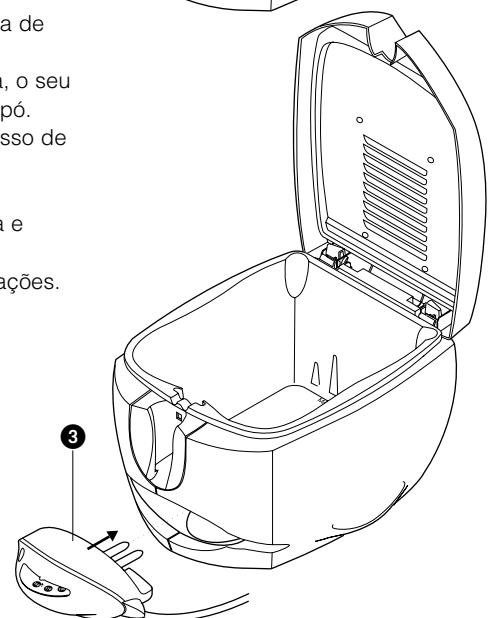
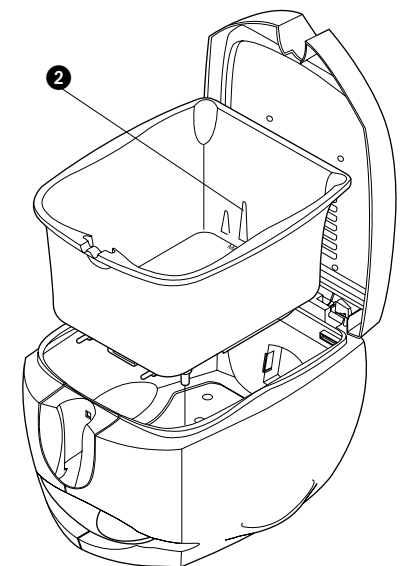
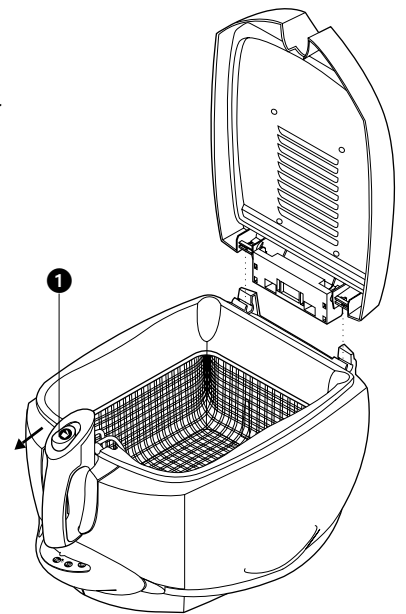
- 1 Puxe o trinco para trás **1** e abra a tampa. Seguidamente tire a tampa.
- 2 Puxe o trinco para trás e retire o cesto.
- 3 Retire a unidade eléctrica e depois a tigela.

como montar e utilizar

- 1 Introduza a fritadeira - com as marcas de "MAX" (Máximo) e "MIN" (Mínimo) no lado de trás **2**. Seguidamente introduza a unidade eléctrica **3**
 - 2 Deite o óleo na fritadeira. O nível deve situar-se entre as marcas de "MAX" e "MIN".
 - 3 Introduza o cesto e feche a tampa.
 - 4 Enrole o excesso de cabo em volta do suporte nas costas do aparelho.
 - 5 Ligue a ficha à tomada e seleccione a temperatura: siga os códigos de cor.
 - 6 A luz apaga quando o óleo atinge a temperatura correcta - comece a fritar. A luz acende e apaga indicando que a fritadeira está a manter a temperatura.
- Para reutilizar o óleo, retire o cesto e vase o óleo filtrando-o através de um bocado de musselina fina ou de papel absorvente. Nunca faça isto enquanto o óleo estiver quente.
 - Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.

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

- capacidades máximas
- **batatas frescas** 800g
 - **batatas congeladas** 600g
 - **óleo** 2 litros



para **limpeza**, veja a página 3

limpeza e assistência técnica

limpeza

- **Nunca comece a limpar até o óleo ter arrefecido.**

- Desligue sempre a ficha da tomada e retire a unidade eléctrica antes de limpar o aparelho.
- Certifique-se de que tudo está completamente seco antes de tornar a montar a fritadeira.

unidade eléctrica • Puxe-a para fora, limpe-a com um pano humedecido e seque-a bem.

- **Nunca a mergulhe em água.**

tampa • Após cada utilização, retire-a e mergulhe-a em água quente com detergente por 20 minutos.

cesto • Após cada utilização, retire-o e mergulhe-o em água quente com detergente por 20 minutos. A seguir utilize uma escova rija.

tigela • Mergulhe-a em água quente com detergente por 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não-abrasivo.

corpo da fritadeira • Lave em água quente com detergente.

- Se tiver máquina de lavar loiça, todas as peças, excepto a unidade eléctrica, podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. A lavagem na máquina poderá escurecer o interior da tampa e o exterior da tigela, mas estas continuarão a funcionar perfeitamente.

assistência técnica e atendimento ao cliente

- Utilize a máquina **exclusivamente** para a finalidade a que se destina.
- Por razões de segurança, se o cabo estiver danificado, só deverá ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico de reparações autorizado pela KENWOOD.

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

- utilização da sua fritadeira ou
 - assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

receitas

bolas de camarão

temperatura do óleo 170°C

- ingredientes
- 200g de camarões descascados
 - 1 cebola
 - 1 dente de alho
 - 75g de pão branco ralado
 - 1 ovo
 - 5ml (1 colher de chá) de molho inglês (Worcestershire)
 - sal e pimenta
 - 25g de farinha sem fermento

- método
- 1 Pique finamente os camarões, a cebola e o dente de alho.
 - 2 Misture todos os ingredientes excepto a farinha.
 - 3 Molde a mistura em bolas de 2,5cm e cubra-as com a farinha.
 - 4 Refrigere-as por um mínimo de 1 hora antes de as fritar.
 - 5 Aqueça o óleo e frite por 4 - 5 minutos - vire as bolas para permitir uma fritura uniforme.
- Receita para 3 - 4 pessoas.

galinha kiev

temperatura do óleo 170°C

- ingredientes
- 50g de manteiga
 - ½ colher de chá de alho em pó
 - 1 colher de chá de salsa picada
 - 2 peitos de galinha
 - palitos de madeira
 - 1 ovo
 - 25g de farinha temperada com sal e pimenta
 - 25g de pão branco ralado

- método
- 1 Misture a manteiga, o alho em pó e a salsa e molde-os em dois rolos.
 - 2 Retire a pele e os ossos aos peitos da galinha e espalme-os.
 - 3 Coloque um rolo da mistura de manteiga sobre cada peito e levante e dobre as pontas da carne sobre a manteiga, envolvendo-a. Firme com um palito.
 - 4 Bata o ovo e mergulhe os peitos de galinha no ovo. Certifique-se de que a galinha está completamente coberta de ovo.
 - 5 Cubra a galinha de farinha e depois role-a no pão ralado. Refrigere por um mínimo de uma hora antes de fritar.
 - 6 Aqueça o óleo e frite a galinha por 15 - 20 minutos.
- Não se esqueça de retirar os palitos antes de servir.

massa simples para fritos (polme)

temperatura do óleo 190°C

- ingredientes
- adequada para cobrir peixe, carne, legumes e fruta
 - 125g de farinha sem fermento
 - uma pitada de sal
 - 2 colheres de chá de fermento em pó
 - 170ml de líquido (água, leite, cerveja ou sidra)

- método
- 1 Coloque a farinha, o sal e o fermento em pó numa tigela.
 - 2 Faça uma cova no centro, adicione metade do líquido e misture bem. Depois adicione o líquido restante.
 - 3 Se a massa for reservada por algum tempo, torne a misturá-la antes de a utilizar.
 - 4 Mergulhe os alimentos na farinha temperada com sal e pimenta antes de os envolver na massa.
 - 5 Baixe o cesto antes de adicionar os alimentos para impedir a massa de agarrar ao cesto.

seguridad

- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- Mantenga a los niños lejos durante y después del uso – el aceite sigue caliente durante largo tiempo.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica esté en contacto con superficies calientes o cuelgue de la mesa o del tablero – un niño podría agarrarlo y tirar la freidora. Recoja el exceso de cable en las clavijas que se hallan en la parte trasera de la freidora.
- Nunca toque el bol, quite el aceite o mueva la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Nunca sumerja la unidad eléctrica en agua. Quítela antes de lavar el resto de la freidora.
- Después de limpiarla, asegúrese de que el bol y los contactos eléctricos estén secos antes de usar.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- Esta freidora no está destinada al uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Tenga cuidado al sacar la unidad eléctrica, las sondas de la temperatura podrían ser calientes.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea “servicio” en la página 7.
- Sólo utilice la unidad eléctrica que se suministra.
- Tenga cuidado con el vapor mientras cocine y al abrir la tapadera.
- Nunca deje la freidora cerca o en las placas calientes de la cocina.
- Esta freidora es únicamente para uso doméstico.
- Desenchufe siempre la freidora después del uso.

antes de enchufarla

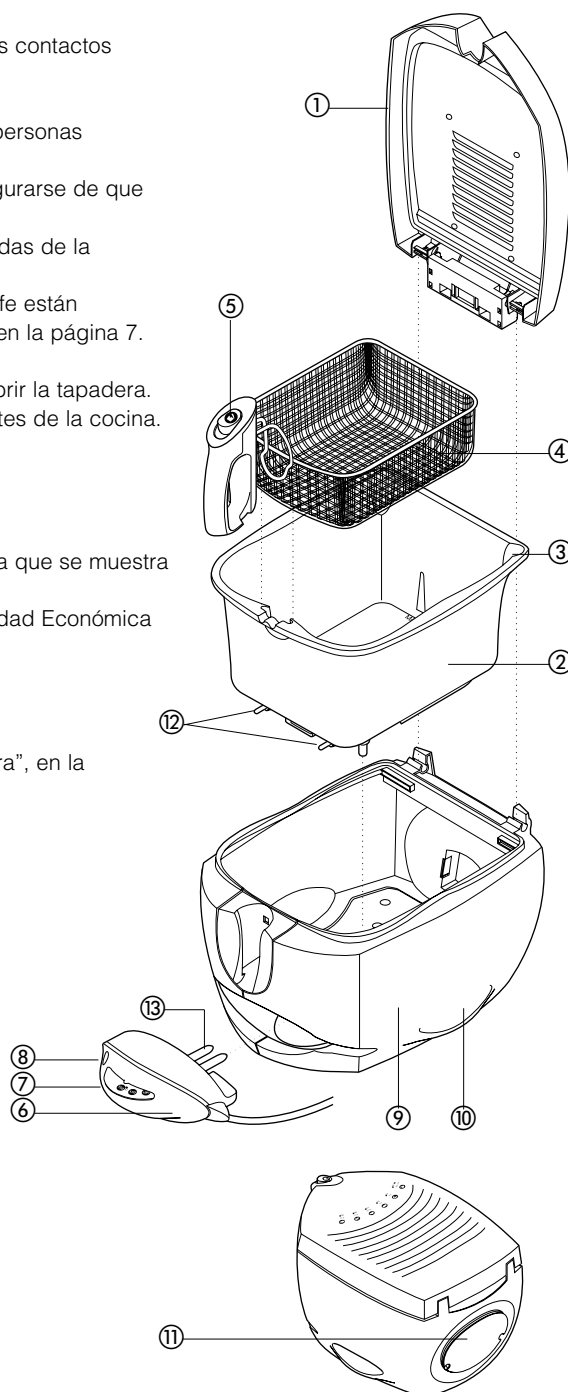
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la superficie inferior de la unidad eléctrica.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Desmontar: ver “montar, usar y desmontar la freidora”, en la página 6
- 3 Lave las partes: ver “limpieza” en la página 7.

conozca su freidora Kenwood

- ① Tapadera desmontable
- ② Bol
- ③ Picos para verter
- ④ Cesta
- ⑤ Palanca
- ⑥ Unidad eléctrica
- ⑦ Disco de la temperatura
- ⑧ Luz de la temperatura
- ⑨ Cuerpo
- ⑩ Asas para asir
- ⑪ Clavijas para recoger el exceso de cable
- ⑫ Contactos eléctricos del bol
- ⑬ sondas de la temperatura



Montar, usar y desmontar la freidora

desmontar

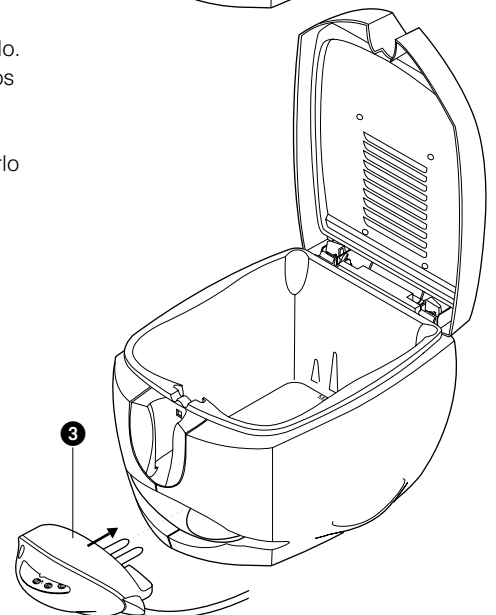
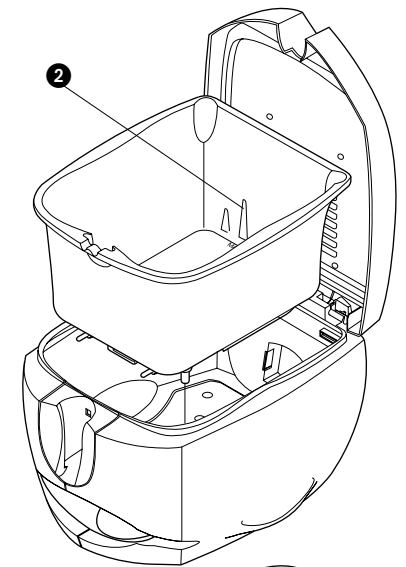
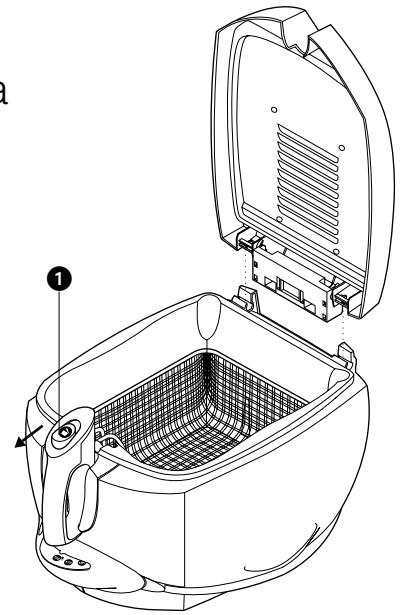
- 1 Tire de la palanca **1** y abra la tapadera. A continuación levante la tapadera para quitarla.
- 2 Tire de la palanca y quite la cesta.
- 3 Saque la unidad eléctrica y luego quite el bol.

montar y usar

- 1 Meta el bol – las marcas “MAX” y “MIN” hacia la parte trasera **2**. Y a continuación, meta la unidad eléctrica **3**.
 - 2 Vierta el aceite. El nivel tiene que estar entre las marcas “MAX” y “MIN”.
 - 3 Meta la cesta y cierre la tapadera.
 - 4 Recoja el exceso de cable en las clavijas que se hallan en la parte trasera del aparato.
 - 5 Enchufe y elija la temperatura: siga los códigos de color.
 - 6 La luz se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura apropiada. Empiece a freír. La luz se encenderá y se apagará según la temperatura de la freidora.
- Para volver a usar el aceite, quite el bol y pase el aceite por una muselina fina o papel absorbente. Nunca haga esto cuando el aceite esté caliente.
 - Desenchufe siempre la freidora después del uso.

- consejos
- Recomendamos el uso de un aceite de buena calidad para freír, como el aceite de maíz o de cacahuete. También puede utilizarse una manteca sólida de buena calidad. Se podrán utilizar otros aceites para freír si los recomienda específicamente el fabricante. Nunca mezcle aceites o mantecas diferentes y no utilice aceite de oliva, mantequilla o margarina ya que sacará humo y salpicará todo.
 - Los alimentos precocinados necesitan temperaturas más altas que los alimentos crudos.
 - Cocine bien los alimentos. El exterior puede parecer que está hecho antes de hacerse el interior.
 - Guarde la freidora con aceite (frío y colado), lista para volver a usar. La tapadera evita que entre polvo.
 - Antes de freír comida rebozada, quite el exceso de rebozado.
 - Para freír patatas, utilice patatas viejas y córtelas en pedazos iguales para que se cocinen de forma uniforme. Aclárelas y séquelas antes de freírlas.
 - Filtre el aceite con regularidad. Cámbielo después de haberlo usado entre 8 y 10 veces.

- capacidades máximas
- **patatas frescas** 800g
 - **patatas congeladas** 600g
 - **aceite** 2 litros



limpieza y servicio

limpieza

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

- unidad eléctrica • Sáquela, pase un paño húmedo y séquela bien.
 - **Nunca la sumerja en agua.**
 - tapadera • Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos.
 - cesta • Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos. Luego utilice un cepillo duro.
 - bol • Sumérjalo en agua con jabón durante 20 minutos. Luego utilice un detergente que no sea abrasivo.
 - cuerpo de la freidora • Lávelo con agua caliente con jabón.
- Si tiene lavavajillas, se puede lavar todo excepto la unidad eléctrica. El lavavajillas puede oscurecer el interior de la tapadera y el exterior del bol, pero seguirán funcionando sin problema.

servicio y atención al cliente

- **Sólo** use el aparato para el fin para el que fue fabricado.
- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda sobre:

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

Recetas

Albóndigas de gambas

temperatura necesaria del aceite 170°C

- ingredientes
- 200g de gambas peladas
 - 1 cebolla
 - 1 diente de ajo
 - 75g de pan rallado
 - 1 huevo
 - 5ml (1 cucharadita) de salsa de Worcestershire
 - Sal y pimienta
 - 25g de harina normal

- método
- 1 Corte en trocitos finos las gambas, la cebolla y el ajo.
 - 2 Mezcle todos los ingredientes excepto la harina.
 - 3 Haga albóndigas de 2,5cm y recúbralas con harina.
 - 4 Enfriar durante por lo menos 1 hora antes de freírlas.
 - 5 Caliente el aceite y fríaslas durante 4 - 5 minutos. Deles la vuelta para que se frían uniformemente.
- Sirva 3 - 4

pollo kiev

temperatura necesaria del aceite 170°C

- ingredientes
- 50g de mantequilla
 - 2,5ml (½ cucharadita) de ajo en polvo
 - 5ml (1 cucharadita) de perejil picado
 - 2 pechugas de pollo
 - palillos de madera de cocktail
 - 1 huevo
 - 25g de harina sazonada con sal y pimienta
 - 25g de pan rallado

- método
- 1 Mezcle la mantequilla, el polvo de ajo y el perejil y haga 2 rollos.
 - 2 Pele y quite los huesos de las pechugas de pollo y aplástelas.
 - 3 Coloque un rollo de la mezcla de mantequilla en cada pechuga y enrolle la pechuga, doble los extremos para que la mantequilla se quede encerrada. Coloque un palillo para sujetar.
 - 4 Bata el huevo y unte las pechugas. Asegúrese de que estén bien cubiertas de huevo.
 - 5 Cubra el pollo con harina y luego páselo por el pan rallado. Enfrielo durante por lo menos 1 hora antes de freírlo.
 - 6 Caliente el aceite y fría el pollo durante 15 - 20 minutos.
- Acuérdese de quitar los palillos antes de servir.

El rebozado básico

temperatura necesaria del aceite 190°C

- ingredientes
- Sirve para rebozar pescado, carne, verduras y frutas.
 - 125g de harina normal.
 - Una pizca de sal
 - 10ml (2 cucharaditas) de levadura
 - 170ml de líquido (agua, leche, cerveza o sidra)

- método
- 1 Ponga la harina, la sal y la levadura en un bol.
 - 2 Haga un hueco en el centro y añada la mitad del líquido y mézclelo bien. Luego añada el resto del líquido.
 - 3 Si deja reposar el rebozado, mézclelo de nuevo antes de usar.
 - 4 Unte los alimentos en la harina sazonada con sal y pimienta antes de cubrirlos con el rebozado.
 - 5 Baje la cesta antes de añadir los alimentos para evitar que se peguen a la cesta.

güvenlik önlemleri

- Çanağı yağla doldurmadan önce aygıtın fişini prize takmayınız.
- Aygıtı kullanırken ve kullandıktan sonra çocukları aygıtın çevresinde bulundurmayınız. Kızarmış yağ uzun bir süre sıcaklığını korur.
- Elektrik kordonunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz ve elektrik kordonunun fritözü kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip fritözü düşürebilirler. Fazla elektrik kordonunu aygıtın arkasındaki kenete sarınız.
- Hiçbir biçimde çanağa elle dokunmayınız. Yağ sıcak olduğu sürece fritözü biraz uzakta tutunuz ya da yağı başka bir kaba dökünüz.
- Aygıtın elektrik donanım birimini hiçbir biçimde suyla temas ettirmeyiniz. Fritözü yıkamadan önce elektrik donanım birimini yerinden çıkarınız.
- Aygıtı yıkadıktan sonra çanağın ve çanağın elektrik donanımına temas eden saplamaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.
- Fritözü kullandığınız süre içinde başından ayrılmayınız.
- Aygıtı küçük çocukların, çok yaşlı ve engelli kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanınız.
- Küçük çocukların aygıtı dokunmalarına ve aygıtla oynamalarına dikkat ediniz.
- Aygıtın elektrik donanımını çıkarırken dikkatli olunuz. Çünkü, saplamalar bir süre sıcak kalır.
- Aygıtta, elektrik kordonunda ya da fişinde herhangi bir hasar varsa fritözü kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ve onarım yaptırınız. Bu konuda 11. sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Yalnızca üreticinin elektrik donanımını kullanınız.
- Kapağı açtığınız sırada ve pişirme sırasında aygıttan çıkan buharla temas etmekten kaçınınız.
- Fritözü fırının ısıtma halkaları gibi sıcak yüzeylere koymayınız ve bu tür sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Bu fritöz yalnızca evde kullanım için üretilmiştir.
- Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prizden çekiniz.

elektrik akımına bağlanması

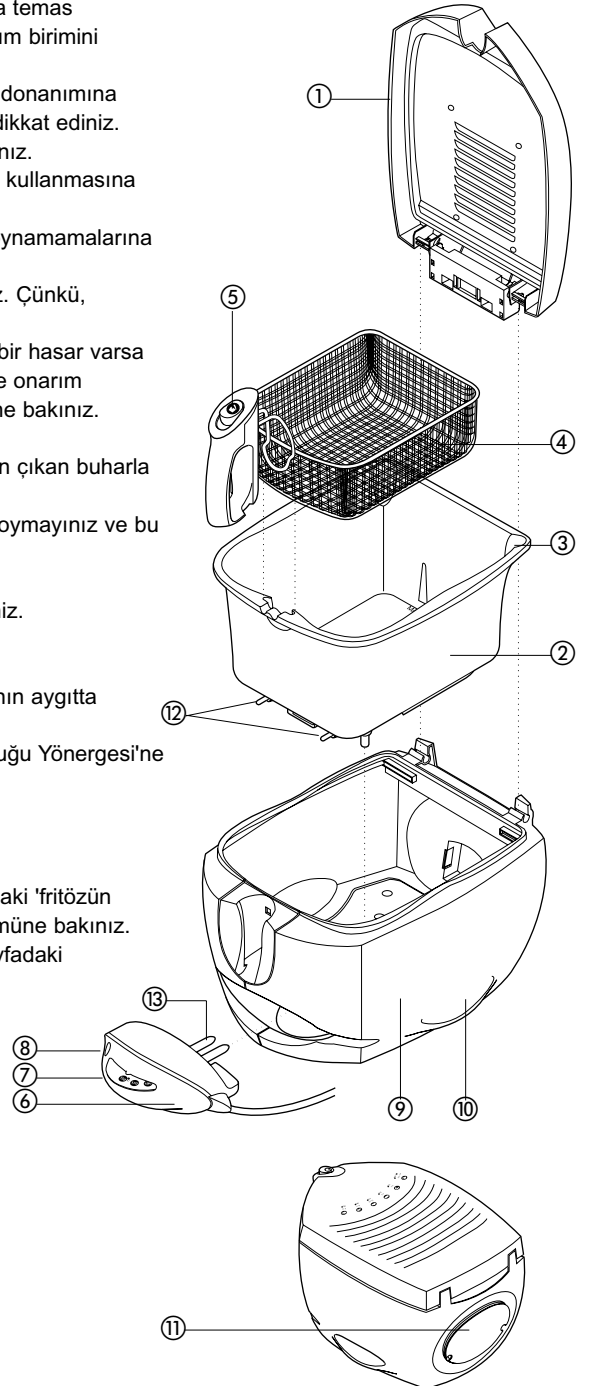
- Fritözü çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın parçalarının sökünü. Bu konuda 10. sayfadaki 'fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi' bölümüne bakınız.
- 3 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 11. sayfadaki 'temizlik' bölümüne bakınız.

Kenwood fritözünüzün parçaları

- 1 çıkarılabilir kapak
- 2 çanak
- 3 dökme ve boşaltma ağız
- 4 sepet
- 5 sürgü
- 6 elektrik donanım birimi
- 7 ısı göstergesi
- 8 ısı gösterge ışığı
- 9 gövde
- 10 taşıma sapları
- 11 kordon sarma keneti
- 12 çanak elektrik saplamaları
- 13 ısı ayar vidaları



fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi

parçaların sökülmesi

- 1 Sürgüyü ① geriye çekiniz ve kapağı açınız. Arkasından kapağı tamamen yerinden çıkarınız.
- 2 Sürgüyü geriye çekiniz ve sepeti çıkarınız.
- 3 Elektrik donanım birimini çıkardıktan sonra çanağı yerinden çıkarınız.

parçaların takılması ve kullanımı

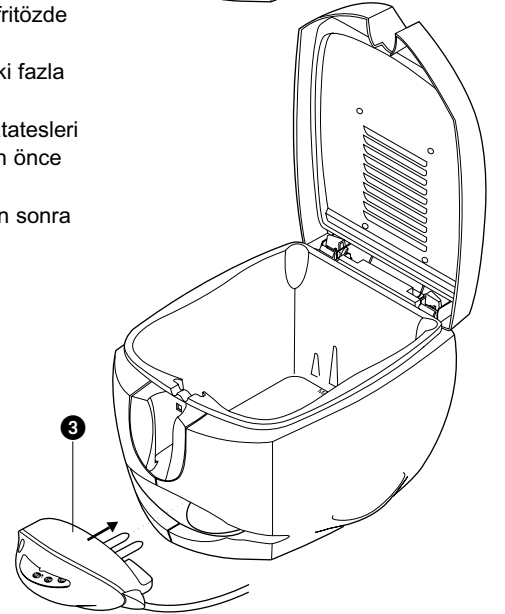
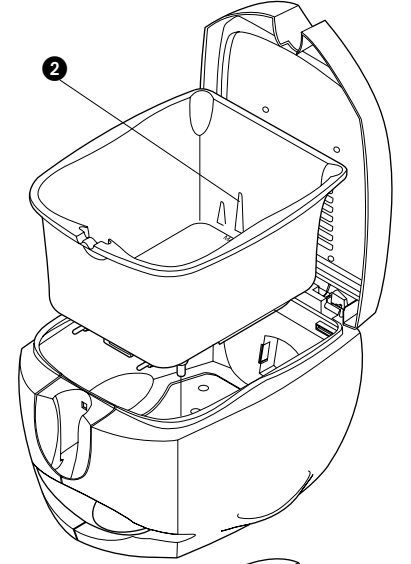
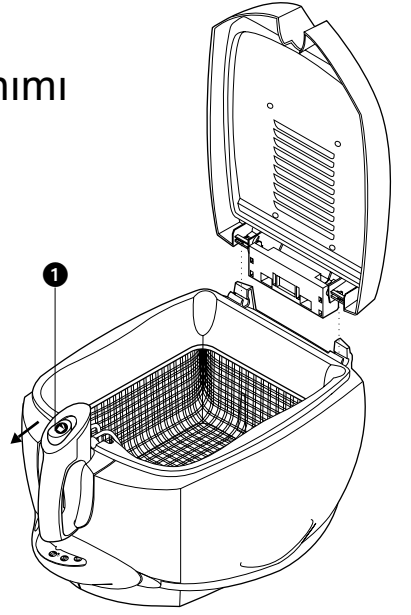
- 1 Çanağı arkaya doğru ② 'MAX' (AZAMI) ve MIN (ASGARI) işaretlerinin olduğu yere takınız. Arkasından elektrik donanım birimini yerine yerleştiriniz ③
 - 2 Aygıtı yağ koyunuz. Dolduracağınız yağ miktarı, 'MAX' (AZAMI) ve MIN (ASGARI) işaretlerinin ortasında bir yerde olmalıdır.
 - 3 Sepeti takınız ve kapağı kapatınız.
 - 4 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki kenete sarınız.
 - 5 Aygıtın fişini prize takınız ve istediğiniz ısıyı seçiniz. Bu konuda renk kodlarını izleyiniz.
 - 6 Yağ istenen ısı düzeyine erişince ışık söner ve fritöz kızartma işlemine başlar. Fritöz gerekli ısı düzeyinde çalıştığı sürece ışık zaman zaman yanıp söner.
- Kullandığınız yağı tekrar kullanmak isterseniz, aygıtın kapağını çıkarınız ve yağı süzgeçten ya da tülbenkten geçiriniz. Yağ sıcak olduğu zaman yağı süzmeyiniz.
 - Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prizden çekiniz.

yararlı bilgiler

- Bol yağda kızartma yapmak için, mısır yağı ya da fıstık yağı gibi nitelikli yağ kullanmanızı öneririz. Nitelikli katı yağlar da kullanılabilir. Başka tür yağlar kullanmak isterseniz, üreticiye danışınız. Değişik türden yağları bir arada kullanmayınız. Margarin, tereyağı ya da zeytinyağı kullanmayınız. Çünkü, bu yağlar duman çıkarır ya da kabarcıklaşır.
- Pişmiş yiyecekler, pişmemiş yiyeceklerden daha yüksek ısıda pişirilmeli ya da kızartılmalıdır.
- Yiyeceklerin tamamen pişmiş olmasına dikkat ediniz. Yiyeceğin dışı içinden daha önce pişer. Bu yüzden dikkatli olunuz.
- Kullanmaya başlamadan önce yağı soğumuş olsun olmasın fritözde tutunuz. Fritözün kapağını toz girmemesi için kapalı tutunuz.
- Sulu hamur yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce aygıttaki fazla olan sulu hamurlu yiyecekleri boşaltınız.
- Kızarmış patates yapmak için taze patates kullanmayınız. Patatesleri tutarlı kızartmak için eşit bir biçimde dilimleyiniz. Kızartmadan önce durulayınız ve arkasından kurulayınız.
- Yağı düzenli olarak süzgeçten geçiriniz. 8-10 kez kullanımdan sonra yağı değiştiriniz.

azami içerik miktarları

- taze çubuk patates için 800gr
- donmuş çubuk patates için 600gr
- yağ için 2 litre



temizlik ve bakım

temizlik

- Yağ soğumadan önce hiçbir biçimde temizlik işlemine başlamayınız.
- Temizliğe başlamadan önce aygıtın fişini prizden çekiniz ve elektrik donanım birimini çıkarınız.
- Aygıtın parçalarını takmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.

- elektrik donanım birimi
- Elektrik donanım birimini çıkardıktan sonra nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
 - **Elektrik donanım birimini hiçbir biçimde suya değdirmeyiniz ya da suya sokmayınız.**
- kapak
- Her kullanımdan sonra kapağı çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız.
- sepet
- Her kullanımdan sonra sepeti çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız.
- Arkasından sert bir fırçayla fırçalayınız.
- çanak
- Her kullanımdan sonra çanağı çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız. Aşındırıcı olmayan temizlik gereçleri kullanınız.
- gövde
- Sıcak sabunlu suda yıkayınız.
 - Elektrik donanım birimi dışında aygıtı bulaşık makinesinde güvenle yıkayabilirsiniz. Bulaşık makinesi, kapağın içini ve çanağın dışını karartabilir. Bu durum normaldir ve aygıtın çalışmasını etkilemez.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Aygıtı kullanım amaçları dışında herhangi başka bir amaçla kullanmayınız.
- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- Fritözün kullanımı, ek parça siparişi, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

yemek ve tatlı tarifleri

karides köftesi

gerekli yağ ısısı 170°C

- içerikleri
- 200gr kabuklu karides
 - 1 soğan
 - 1 diş sarımsak
 - 75gr beyaz ekmek kırıntısı
 - 1 yumurta
 - 5ml (1 çay kaşığı) Worcestershire sosu
 - bir tutam tuz ve karabiber
 - 25gr sade un

- pişirme yöntemi
- 1 Soğan, sarımsak ve karidesleri ince doğrayınız.
 - 2 Un dışındaki tüm içerikleri birbiriyle karıştırarak yoğurunuz.
 - 3 25cm büyüklüğünde köfteler halinde yuvarlayarak una bulayınız.
 - 4 Pişirmeye başlamadan önce en az 1 saat serin bir yerde bekletiniz.
 - 5 Yağı ısıtınız ve 4 - 5 dakika kızartınız. Her tarafının eşit kızarması için ara sıra çeviriniz.
- 3 - 4 kişiliktir

kiev tarzı tavuk

gerekli yağ ısısı 170°C

- içerikleri
- 50gr tereyağı
 - 2,5ml (yarım çay kaşığı) sarımsak tozu
 - 5ml (1 çay kaşığı) kıyılmış maydanoz
 - 2 tane tavuk göğsü
 - ağaç kokteyli çubukları
 - 1 yumurta
 - 25gr tuz ve karabiber ilave edilmiş un
 - 25gr beyaz ekmek kırıntısı

- pişirme yöntemi
- 1 Tereyağı sarımsak tozu ve maydanozu birbiri ile yoğurarak 2 rulo haline getiriniz.
 - 2 Tavuk göğüslerinin derisini ve kemiklerini çıkarınız ve döverek yassı hale getiriniz.
 - 3 Her göğüs içerisine 1 tereyağ rulosu yerleştirerek göğüsleri tereyağı tamamen içerisinde kalacak biçimde yuvarlayarak katlayınız ve kokteyl çubukları ile tutturunuz.
 - 4 Yumurtayı çırpınız ve yuvarladığınız tavuk göğüslerini yumurtaya iyice batırınız.
 - 5 Önce una bulayıp daha sonra ekmek kırıntıları ile kaplayınız. Kızartmadan önce en az 1 saat serin bir yerde bekletiniz.
 - 6 Yağı ısıtınız. Tavuk göğüslerini 15 - 20 dakika süreyle kızartınız. Tavuk göğüslerini yemeye başlamadan önce kokteyl çubuklarını çıkarmayı unutmayınız.

bulama sulu hamur

gerekli yağ ısısı 190°C

- içerikleri
- balık, et, sebze ve meyvelerin üstünü bulamak için kullanılır.
 - 125gr sade un
 - bir tutam tuz
 - 10ml kabartma tozu
 - 170ml sıvı (su, süt, bira ya da elma şarabı)

- pişirme yöntemi
- 1 Unu, tuzu ve kabartma tozunu çanağa koyunuz.
 - 2 Çanağın ortasına bir çukur açarak kullanacağınız sıvının yarısını dökünüz ve iyice karıştırınız. Arkasından geri kalan sıvıyı boşaltınız.
 - 3 Hamur hemen kullanılmamışsa kullanmaya başlamadan önce tekrar karıştırınız.
 - 4 Üzerini bulamak istediğiniz yiyeceği önce tuz ve karabiberle karıştırılmış una batırınız.
 - 5 Sulu hamurun sepete yapışmaması için yiyeceği sokmadan önce sepeti aşıya doğru indiriniz.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie wkładaj wtyczki do gniazdka bez uprzedniego napełnienia miski olejem.
- Trzymaj dzieci z daleka podczas smażenia i później - tłuszcz długo jeszcze pozostanie gorący.
- Nigdy nie pozwalaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwiślał z blatu kuchennego - dziecko może go złapać i ściągnąć frytkownicę. Owiń nadmiar sznura wokół zaczepów z tyłu frytkownicy.
- Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwaj frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Nigdy nie wkładaj sekcji elektrycznej do wody. Wyjmij ją przed umyciem reszty frytkownicy.
- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem zawsze się upewnij, że miska i jej wtyki elektryczne są suche.
- Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Małych dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się opiekaczem.
- Uważaj przy wyjmowaniu sekcji elektrycznej, gdyż czujniki będą gorące.
- Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur, wtyczka lub sama frytkownica są uszkodzone. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz "Serwis" na str. 15.
- Używaj wyłącznie sekcji elektrycznej dołączonej do frytkownicy.
- Uważaj na parę wydostającą się podczas smażenia i podczas otwierania pokrywy.
- Nigdy nie stawiaj frytkownicy blisko kucharki elektrycznej ani na jej płycie.
- Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
- Po użyciu frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

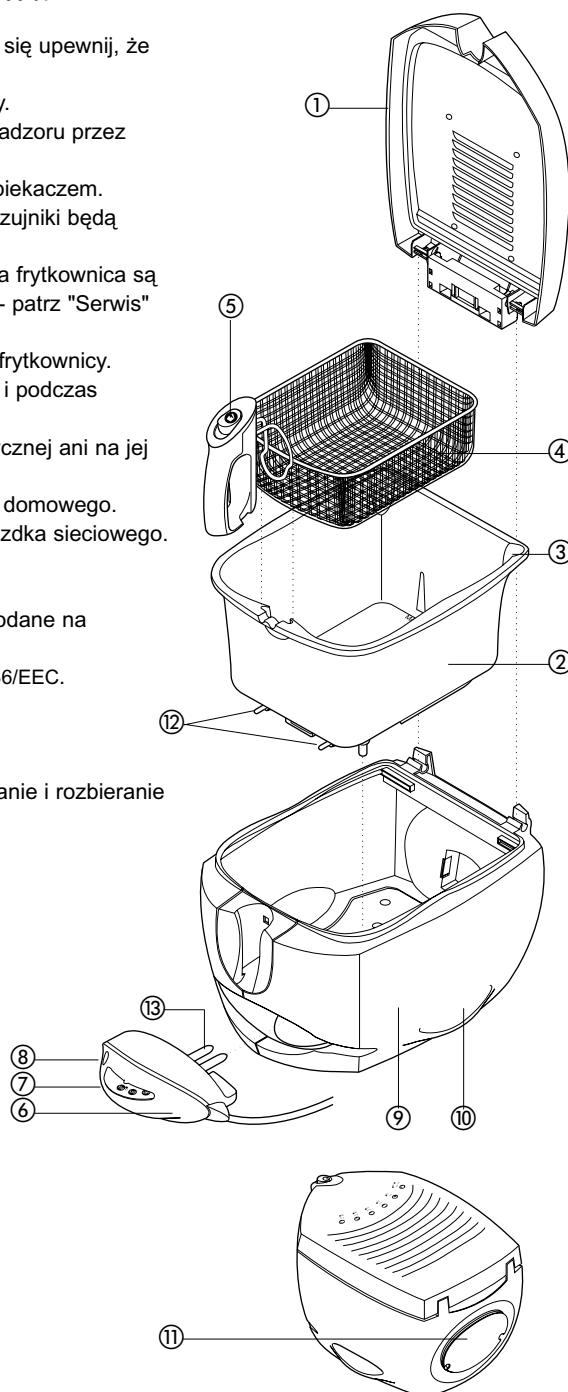
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "Montaż, użytkowanie i rozbieranie frytkownicy" na str. 14.
- 3 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie" na str. 15.

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① odemowana pokrywa
- ② miska
- ③ dzióbki do wylewania oleju
- ④ koszyk
- ⑤ zatrzask
- ⑥ sekcja elektryczna
- ⑦ pokrętko regulacji temperatury
- ⑧ kontrolka temperatury
- ⑨ korpus
- ⑩ uchwyty do przenoszenia
- ⑪ zaczepy na nadmiar sznura
- ⑫ wtyki elektryczne miski
- ⑬ czujniki temperatury



montaż, użytkowanie i rozbieranie frytkownicy

jak rozbierać frytkownicę

- 1 Pociągnij za zatrzask **1** i otwórz pokrywę. Zdejmij pokrywę.
- 2 Pociągnij za zatrzask i wyjmij koszyk.
- 3 Wsuń sekcję elektryczną i następnie wyjmij miskę.

jak zmontować frytkownicę i smażyć

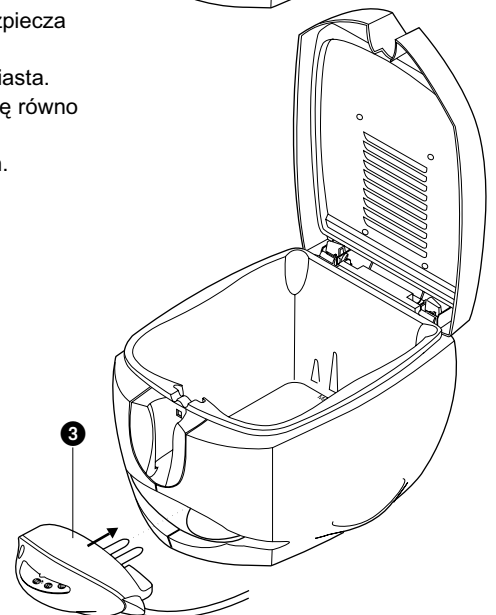
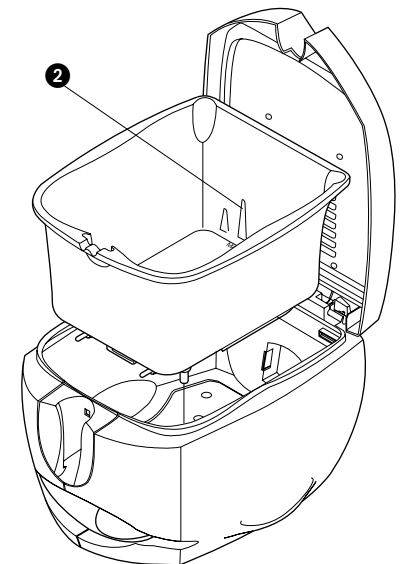
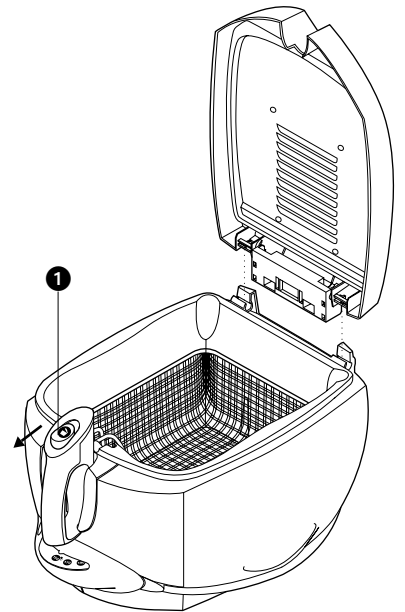
- 1 Włóż miskę znakami "MAX" i "MIN" do tyłu **2**. Następnie wsuń sekcję elektryczną **3**.
 - 2 Wlej olej. Poziom musi się znajdować między kreskami "MAX" i "MIN".
 - 3 Włóż koszyk i zamknij pokrywę.
 - 4 Nawiń nadmiar sznura na zaczepy z tyłu frytkownicy.
 - 5 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i nastaw odpowiednią temperaturę według oznaczeń barwnych.
 - 6 Po dojściu oleju do właściwej temperatury kontrolka zgaśnie - zacznij wtedy smażyć. Kontrolka będzie się zapalała i gasła, w miarę podgrzewania oleju.
- Aby wykorzystać olej ponownie, wyjmij miskę i przecedź olej przez muślin lub kuchenny ręcznik papierowy. Nigdy nie wyjmuj miski i nie filtruj, gdy olej jest gorący.
 - Po użyciu frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

wskazówki

- Zalecamy stosować dobrej jakości olej do smażenia, np. kukurydziany lub arachidowy. Można też używać dobrej jakości tłuszczu twardego. Będą się również nadawały inne gatunki oleju, jeśli producent zaleca je do użycia we frytkownicy. Nigdy nie mieszaj różnych gatunków oleju lub tłuszczu i nie używaj oliwy z oliwek, masła ani margaryny, gdyż będą one dymiły lub wrząc wypływały z miski.
- Żywność wstępnie obrobiona cieplnie wymaga wyższej temperatury, niż produkty surowe.
- Smaż żywność na wskroś: z zewnątrz może wyglądać na usmażoną, choć w środku będzie jeszcze surowa.
- Trzymaj frytkownicę napełnioną olejem (ochłodzonym i przefiltrowanym), aby była gotowa do użycia. Pokrywa zabezpiecza olej przed kurzem.
- Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta.
- Na frytki używaj starych ziemniaków i pokraj je równo, aby się równo smażyły. Przed smażeniem opłucz je i osusz.
- Przecedzaj olej regularnie. Zmieniaj olej po 8-10 smażeniach.

maksymalne pojemności

- frytki świeżo pokrajane 80dag
- frytki mrożone 60dag
- olej 2 litry



czyszczenie i serwis

czyszczenie

- **Nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki olej się nie ochłodzi.**
- Przed czyszczeniem zawsze najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i wyciągnij sekcję elektryczną.
- Przed montażem upewnij się, że wszystkie części są suche.

sekcja elektryczna • Wyciągnij, przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.

Nigdy nie wkładaj sekcji elektrycznej do wody.

pokrywa • Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut.

koszyk • Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut. Następnie oczyść ostrą szczotką.

miska • Namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut. Następnie użyj nie-abrazyjnego środka czyszczącego.

korpus frytkownicy • Umyj w gorącej wodzie mydlanej.

- Jeśli masz zmywarkę do naczyń, to wszystko - za wyjątkiem sekcji elektrycznej - nadaje się do mycia w zmywarce. Wnętrze pokrywy i zewnętrzne miski mogą ściemnieć wskutek użycia zmywarki, lecz zupełnie to nie wpłynie na ich sprawność.

serwis i łączność z klientami

- Frytkownicy należy używać tylko zgodnie z jej przeznaczeniem.
- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.

Gdy potrzebujesz pomocy:

- w posługiwaniu się frytkownicą, lub
- serwisie lub naprawie -
prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swej frytkownicy.

przepisy

pulpety z krewetek

wymagana temperatura oleju: 170°C

- składniki
- 20dag obranych krewetek
 - 1 cebula
 - 1 ząbek czosnku
 - 7,5dag tartej bułki (białej)
 - 1 jajko
 - 5ml sosu Worcester
 - sól i pieprz
 - 2,5dag mąki

- metoda
- 1 Drobno posiekaj krewetki, cebulę i czosnek.
 - 2 Wymieszaj razem wszystkie składniki za wyjątkiem mąki.
 - 3 Ukształtuj masę w kulki o średnicy 2,5cm i obtocz w mące.
 - 4 Włóż do lodówki na co najmniej 1 godzinę przed smażeniem.
 - 5 Podgrzej olej i smaż przez 4 - 5 minut - obracaj, aby równo brązowiły. Wychodzi 3 do 4 porcji.

kotlety de volaille

wymagana temperatura oleju: 170°C

- składniki
- 5dag masła
 - 2,5ml ($\frac{1}{2}$ łyżki stołowej) czosnku w proszku
 - 5ml (1 łyżka stołowa) posiekanej naci pietruszki
 - 2 filety (piersi) z kurczęcia
 - wykałaczki drewniane
 - 1 jajko
 - 2,5dag mąki z solą i z pieprzem
 - 2,5dag tartej bułki (białej)

- metoda
- 1 Wymieszaj razem masło, czosnek w proszku i pietruszkę; ukształtuj w dwa wałeczki.
 - 2 Usuń skórę i kości z filetów, rozplaszcz ostrożnie.
 - 3 Połóż na każdym filecie wałeczek masy maslanej, załóż brzegi i zwiń w rulon tak, aby całkiem zamknąć masło. Zepnij wykałaczkami,
 - 4 Rozmąć jajko i obtocz w nim filety. Zwróć uwagę, aby każdy filet był całkowicie otoczony jajkiem.
 - 5 Obtocz filety w mące, a następnie panieruj w tartej bułce. Włóż do lodówki na co najmniej 1 godzinę przed smażeniem.
 - 6 Podgrzej olej i smaż filety przez 15 - 20 minut. Pamiętaj, aby przed podaniem wyjąć wykałaczki.

Podstawowe ciasto naleśnikowe do obtaczania

wymagana temperatura oleju: 190°C

- składniki
- służy do obtaczania ryb, mięsa, warzyw i owoców.
 - 12,5dag mąki
 - szczypta soli
 - 10ml (2 łyżki) proszku do pieczenia
 - 170ml płynu (wody, mleka, piwa lub jabłecznika)

- metoda
- 1 Wsyp do miski mąkę, sól i proszek do pieczenia.
 - 2 Zrób w środku dołek, dodaj połowę płynu i dobrze rozmieszaj. Następnie dodaj pozostały płyn.
 - 3 Jeśli ciasto będzie odstawione na pewien czas, to przed użyciem znowu je wymieszaj.
 - 4 Przed zanurzeniem żywności w cieście, obtocz ją w mące przyprawionej solą i pieprzem.
 - 5 Przed włożeniem żywności do koszyka zanurz go w oleju, aby ciasto do niego nie przywierało.

ασφάλεια

- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα στο ρεύμα πριν γεμίσετε το δοχείο με λάδι.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και μετά διότι το λάδι παραμένει καυτό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας ν' ακουμπάει σε θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από την άκρη του πάγκου εργασίας, διότι μπορεί να το πιάσει κάποιο παιδί και να τραβήξει τη φριτέζα κάτω. Τυλίξτε όσο καλώδιο περισσεύει στο άγκιστρο που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Δεν πρέπει ποτέ να αγγίζετε το δοχείο λαδιού, να αφαιρείτε λάδι ή να μετακινείτε τη φριτέζα όσο το λάδι είναι καυτό.
- Μην τοποθετείτε ποτέ την ηλεκτρική μονάδα της συσκευής μέσα στο νερό. Αφαιρέστε την πριν να πλύνετε το υπόλοιπο μέρος της φριτέζας σας.
- Μετά τον καθαρισμό και πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι το δοχείο λαδιού και οι ηλεκτρικοί του ακροδέκτες είναι στεγνοί.
- Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα σας μόνη της όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή αδύναμα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
- Προσέξτε όταν αφαιρείτε την ηλεκτρική μονάδα διότι μπορεί οι ακροδέκτες δερμοκραίας να είναι ζεστοί.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα εάν υπάρχει κάποια βλάβη σ αυτήν, στο καλώδιο ή στο φισ τροφοδοσίας. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε την: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο "σέρβις" στη σελίδα 19.
- Χρησιμοποιείτε μόνο την ηλεκτρική μονάδα που περιλαμβάνεται.
- Προσέξτε τον ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και την ώρα που ανοίγετε το καπάκι.
- Δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείτε τη φριτέζα κοντά ή επάνω σε καυτά μάτια ηλεκτρικής κουζίνας.
- Η φριτέζα αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μετά τη χρήση αποσυνδέετε πάντοτε τη φριτέζα από το ρεύμα.

πριν συνδέσετε τη μηχανή στο ρεύμα

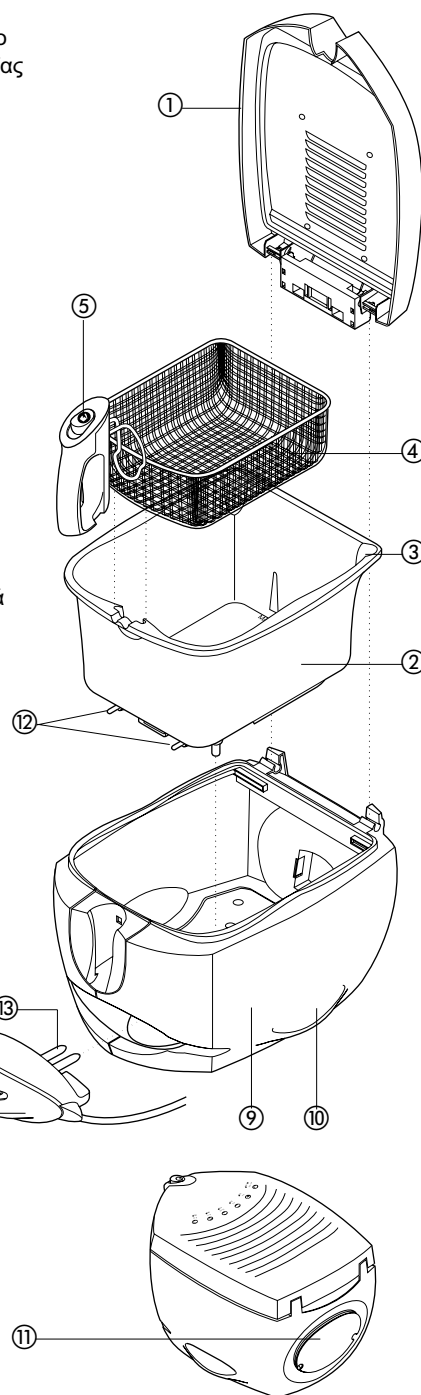
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή. Δείτε σχετικά το κεφάλαιο "για να συναρμολογήσετε, χρησιμοποιήσετε και αποσυναρμολογήσετε τη φριτέζα σας στη σελίδα 18.
- 3 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε σχετικά το κεφάλαιο "καθαρισμός" στη σελίδα 19.

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- 1 αφαιρούμενο καπάκι
- 2 δοχείο λαδιού
- 3 στόμιο εκκένωσης
- 4 καλαθάκι
- 5 ασφάλεια
- 6 ηλεκτρική μονάδα
- 7 επιλογέας θερμοκρασίας
- 8 ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
- 9 σώμα
- 10 χειρολαβές μεταφοράς
- 11 άγκιστρο αποθήκευσης καλωδίου
- 12 ηλεκτρικοί ακροδέκτες δοχείου λαδιού
- 13 ακροδέκτες θερμοκρασίας



για να συναρμολογήσετε, χρησιμοποιήσετε και αποσυναρμολογήσετε τη φριτέζα σας

για να αποσυναρμολογήσετε

- 1 Τραβήξτε την ασφάλεια προς τα πίσω **1** ανοίξτε το καπάκι και στη συνέχεια αφαιρέστε το.
- 2 Τραβήξτε την ασφάλεια προς τα πίσω και αφαιρέστε το καλαθάκι.
- 3 Τραβήξτε την ηλεκτρική μονάδα για να την αφαιρέσετε και στη συνέχεια αφαιρέστε το δοχείο λαδιού.

για να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε

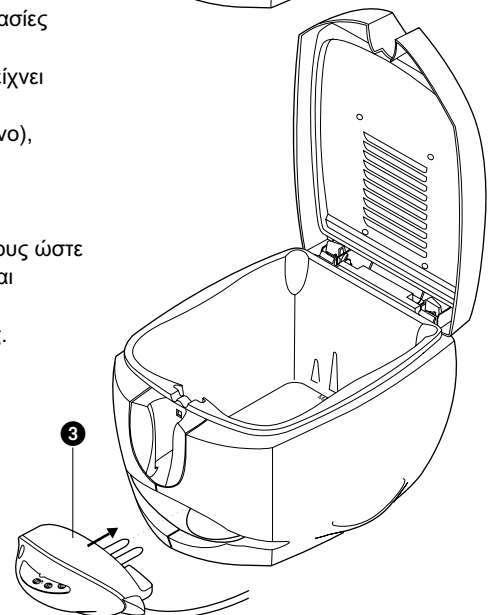
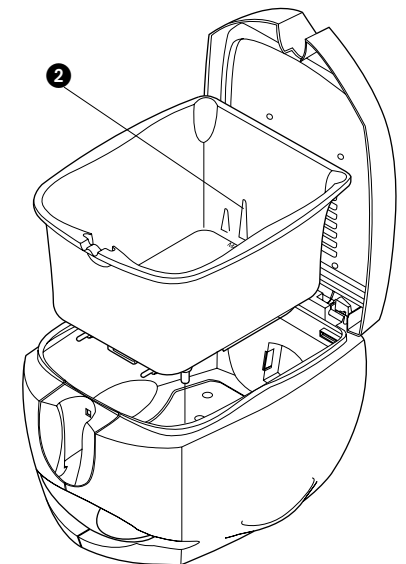
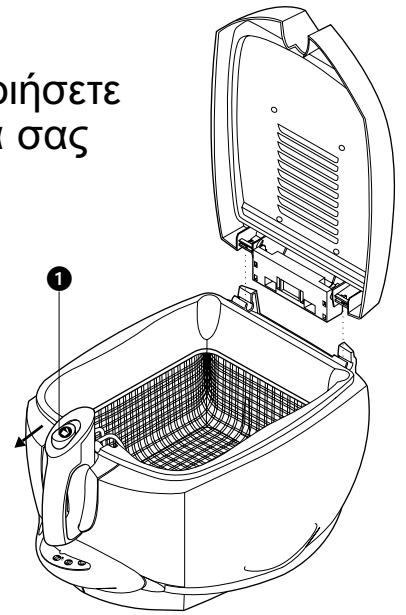
- 1 Προσαρμόστε το δοχείο λαδιού με τις ενδείξεις "MAX" και "MIN" προς το πίσω μέρος της συσκευής **2** και στη συνέχεια προσαρμόστε την ηλεκτρική μονάδα **3**.
- 2 Τοποθετήστε το λάδι. Η στάθμη του πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων "MAX" και "MIN".
- 3 Τοποθετήστε το καλαθάκι και κλείστε το καπάκι.
- 4 Τυλίξτε το καλώδιο που περισσεύει γύρω από το άγκιστρο στο πίσω μέρος της συσκευής.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και επιλέξτε κάποια θερμοκρασία: ακολουθήστε τους χρωματικούς κώδικες.
- 6 Η ενδεικτική λυχνία του θερμοστάτη σβήνει μόλις η θερμοκρασία φτάσει στα επιθυμητά επίπεδα, και ανάβει ξανά όταν η θερμοκρασία πέσει κάτω από αυτή που έχετε ρυθμίσει.
- Για να χρησιμοποιήσετε ξανά το λάδι, αφαιρέστε το δοχείο λαδιού και φιλτράρετέ το με μια λεπτή μουσελίνα ή με απορροφητικό χαρτί. Μην ακολουθήσετε ποτέ αυτή τη διαδικασία όσο το λάδι είναι καυτό.
- Μετά τη χρήση αποσυνδέετε πάντοτε τη φριτέζα από το ρεύμα.

χρήσιμες συμβουλές

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε κάποιο καλής ποιότητας λάδι για τηγάνισμα, όπως για παράδειγμα καλαμποκέλαιο ή σπορέλαιο. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε και καλής ποιότητας στερεό μαγειρικό λίπος. Χρησιμοποιήστε άλλου είδους λάδι μόνο εάν ο κατασκευαστής του το προτείνει ειδικά για τηγάνισμα. Μην αναμίξετε ποτέ διαφορετικού τύπου λάδια ή μαγειρικά λίπη και μη χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη διότι δημιουργούν καπνό και φυσαλίδες.
- Τα προμαγειρευμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες από τα ωμά τρόφιμα.
- Τηγανίστε τα τρόφιμα καλά. Το εξωτερικό μέρος μπορεί να δείχνει έτοιμο ενώ το εσωτερικό μέρος δεν έχει τηγανιστεί ακόμα.
- Φυλάξτε τη φριτέζα σας γεμάτη με λάδι (κρύο και στραγγισμένο), έτοιμη για χρήση. Το καπάκι προφυλάσσει από τη σκόνη.
- Πριν να μαγειρέψετε προμαγειρευμένα τρόφιμα σε κουρκούτι, στραγγίστε το πλεονάζον λίπος.
- Για να τηγανίσετε πατάτες, κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Πριν το τηγάνισμα ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά τις πατάτες.
- Φιλτράρετε το λάδι τακτικά και αλλάζετε το κάθε 8-10 χρήσεις.

μέγιστες χωρητικότητες

- νωπές πατάτες για τηγάνισμα 800gr/2lb
- κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα 600gr/1½lb
- λάδι 2 λίτρα/3½ pints



καθαρισμός και σέρβις

καθαρισμός

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρχίσετε το καθαρίσμα πριν να κρυώσει το λάδι.
- Πριν τον καθαρισμό θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και να αφαιρείτε την ηλεκτρική μονάδα.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι εντελώς στεγνά πριν τη συναρμολόγηση.

ηλεκτρική μονάδα • Τραβήξτε για να την αφαιρέσετε, περάστε την με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.

• Μη τη βυθίζετε ποτέ μέσα σε νερό.

καπάκι • Μετά από κάθε χρήση αφαιρέσετε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά ώστε να μουλιάσει.

καλαθάκι • Μετά από κάθε χρήση αφαιρέσετε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά ώστε να μουλιάσει. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μια σκληρή βούρτσα.

δοχείο λαδιού • Βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά ώστε να μουλιάσει. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε ένα μαλακό καθαριστικό.

σώμα συσκευής • Πλύνετε σε ζεστό σαπουνόνερο.

- Εάν διαθέτετε πλυντήριο πιάτων μπορείτε να πλύνετε σ αυτό όλα τα μέρη, εκτός από την ηλεκτρική μονάδα. Το πλυντήριό σας ενδέχεται να σκουρύνει το εσωτερικό του καπακιού και το εξωτερικό του δοχείου λαδιού, τα οποία όμως θα εξακολουθήσουν να λειτουργούν άψογα.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Χρησιμοποιήστε την συσκευή **μόνο** για την προβλεπόμενη χρήση.
- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της φριτέζας ή
 - την συντήρηση και επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτέζα σας.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΓΑΡΙΔΑΣ

απαιτούμενη θερμοκρασία λαδιού 170°C

- υλικά
- 200gr (8oz) γαρίδες με το κέλυφός τους
 - 1 κρεμμύδι
 - 1 σκελίδα σκόρδο
 - 75gr (3oz) λευκή τριμμένη φρυγανιά
 - 1 αυγό
 - 5ml (1 κουταλάκι γλυκού) σάλτσα Worcestershire
 - αλάτι και πιπέρι
 - 25gr (1oz) κοινό αλεύρι

- μέθοδος
- 1 Ψιλοκόψτε τις γαρίδες, το κρεμμύδι και το σκόρδο.
 - 2 Αναμίξτε όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι.
 - 3 Πλάστε με το μίγμα μπαλάκια 2.5cm/1in και κυλήστε τα στο αλεύρι.
 - 4 Ψύξτε τα το λιγότερο για μια ώρα πριν το τηγάνισμα.
 - 5 Ζεστάνετε το λάδι και τηγανίστε τα για 4 - 5 λεπτά, γυρίζοντάς τα για να ροδοκοκκινίσουν ομοιόμορφα.
Ποσότητα για 3 - 4 άτομα

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΙΕΒΟΥ

απαιτούμενη θερμοκρασία λαδιού 170°C

- υλικά
- 50gr (2oz) βούτυρο
 - 2.5ml (1/2 κουταλάκι γλυκού) σκόρδο σε σκόνη
 - 5ml (1 κουταλάκι γλυκού) ψιλοκομμένο μαϊντανό
 - 2 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου
 - ξύλινες οδοντογλυφίδες
 - 1 αυγό
 - 25gr (1oz) μίγμα αλευριού με αλάτι και πιπέρι
 - 25gr (1oz) λευκή τριμμένη φρυγανιά

- μέθοδος
- 1 Αναμίξτε το βούτυρο με τη σκόνη σκόρδου και το μαϊντανό και πλάστε το μίγμα σε δύο μακριές λωρίδες.
 - 2 Αφαιρέστε τα κόκαλα και την πέτσα από τα φιλέτα κοτόπουλου και απλώστε τα.
 - 3 Τοποθετήστε μια λωρίδα από το μίγμα βουτύρου σε κάθε στήθος και τυλίξτε το. Διπλώστε τις άκρες του στήθους προς τα μέσα ώστε να εσωκλείεται το μίγμα και στερεώστε το φιλέτο διπλωμένο με μια οδοντογλυφίδα.
 - 4 Χτυπήστε το αυγό και βυθίστε τα κομμάτια του κοτόπουλου μέσα σ'αυτό φροντίζοντας να καλυφθούν πλήρως.
 - 5 Κυλήστε το κοτόπουλο σε αλεύρι, στη συνέχεια κυλήστε το στην τριμμένη φρυγανιά και ψύξτε το λιγότερο για μια ώρα πριν το τηγάνισμα.
 - 6 Ζεστάνετε το λάδι και τηγανίστε το κοτόπουλο για 15 - 20 λεπτά.
Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει τις οδοντογλυφίδες πριν από το σερβίρισμα.

ΒΑΣΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΚΟΥΡΚΟΥΤΙ

απαιτούμενη θερμοκρασία λαδιού 190°C

- υλικά
- κατάλληλο για ψάρι, κρέας, λαχανικά και φρούτα.
 - 125gr (5oz) κοινό αλεύρι
 - μια πρέζα αλάτι
 - 10ml (2 κουταλάκια γλυκού) μπέικινγκ πάουντερ
 - 170ml (7fl oz) υγρό (νερό, γάλα, μπύρα ή μηλίτη)

- μέθοδος
- 1 Τοποθετήστε το αλεύρι, το αλάτι και το μπέικινγκ πάουντερ μέσα σε ένα μπωλ.
 - 2 Κάντε μια τρύπα στο κέντρο, προσθέστε μέσα το μισό υγρό και αναμίξτε καλά. Στη συνέχεια προσθέστε το υπόλοιπο υγρό.
 - 3 Εάν έχετε αφήσει το κουρκούτι αδούλευτο για κάποιο διάστημα, θα πρέπει να το αναμίξετε ξανά πριν τη χρήση.
 - 4 Κυλήστε τα τρόφιμα σε μίγμα από αλεύρι με αλάτι και πιπέρι πριν τα καλύψετε με κουρκούτι.
 - 5 Κατεβάστε το καλάθι μέσα στη φριτζά πριν προσθέσετε τα τρόφιμα, ώστε να αποφύγετε να κολλήσει το κουρκούτι στο καλάθι.

تعرف على جهازك للقلي العميق كينوود

احتياطات للسلامة

- ابدأ لا توصل جهاز القلي بالكهرباء قبل ملء السلطانية بالزيت.
- ضرورة ابقاء الاطفال بعيدين عن المقلاة أثناء الاستعمال وبعده - ان الدهن يبقى ساخنا لفترة طويلة.
- لا تدع السلك الكهربائي يلامس اسطح ساخنة أو يتدلى فوق حافة السطح المخصص للعمل - فقد ينتزع طفل ويسحب المقلاة فيسقطها. لف الزائد من السلك الكهربائي حول الكتيفة الموجودة في خلف المقلاة.
- لا تلمس السلطانية أو تسكب الزيت أو تحرك المقلاة بينما يكون الزيت ساخنا.
- لا تضع ابدأ وحدة الكهربائيات في الماء. انزعها قبل غسل بقية المقلاة.
- بعد التنظيف ، تأكد من ان السلطانية ودبابيس الكهربائيات جافة قبل استعمالها.
- ان هذه المقلاة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال الصغار او الاشخاص العاجزين بدون اشراف.
- يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- لا تترك المقلاة شغالة بدون رقابة ابدأ.
- احذر عند نزع وحدة الكهربائيات - فقد تكون اجهزة تحسس درجة الحرارة ساخنة.
- لا يجوز استعمال القلاة اذا كانت هي أو سلكها الكهربائي أو القابس مصابا بتلف. اطلب الكشف عليها أو تصليحها : انظر تحت "الخدمة"، صفحة ٣٢.
- استخدم فقط وحدة الكهربائيات المزودة معها.
- احترس من البخار أثناء الطبخ وعندما تفتح الغطاء.
- لا تضع مقلاذك على أو بالقرب من الواح جهاز الطبخ الساخنة.
- ان هذه المقلاة هي للاستعمال المنزلي فقط.
- دائما افصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.

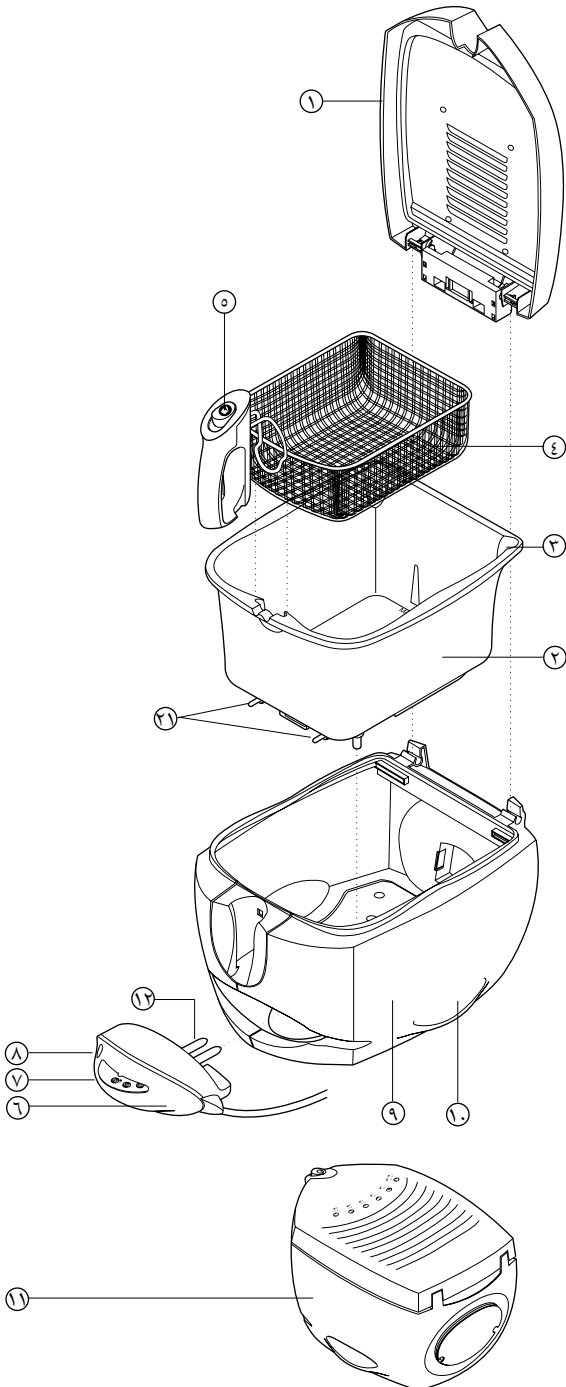
قبل توصيل القابس

- تأكد من ان فلتية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبينة في اسفل الماكينة.
- ان هذا الجهاز مطابق لتوجيهات التداخل اللاسلكي رقم ٨٩/٣٣٦ لمجموعة دول السوق الأوروبية المشتركة.

قبل الاستعمال لأول مرة

- ١ انزع جميع الاغلفة.
- ٢ فككها : انظر تحت "لتجميع واستعمال وتفكيك المقلاة"، صفحة ٢٢.
- ٣ اغسل الاجزاء : انظر تحت "التنظيف"، صفحة ٣٢.

تعرف على المقلاة كينوود



- ١ غطاء قابل للنزع
- ٢ سلطانية
- ٣ بزياز السكب
- ٤ سلة
- ٥ ممسك
- ٦ وحدة الكهربائيات
- ٧ قرص مدرج للحرارة
- ٨ ضوء الحرارة
- ٩ البدن
- ١٠ مقابض للحمل
- ١١ كتيفة لسلك الكهرباء الزائد
- ١٢ دبابيس كهربائية للسلطانية
- ١٣ جهاز تحسس درجة الحرارة

لتجميع واستعمال وتفكيك المقلاة

للتفكيك

- ١ اسحب السقاطة ❶ وافتح الغطاء، ثم ارفع الغطاء عنها.
- ٢ اسحب السقاطة وانزع السلة.
- ٣ اخرج وحدة الكهربائية ثم انزع السلطانية.

للتجميع والاستعمال

- ١ أدخل السلطانية - مراعى ان تكون العلامات MAX، MIN نحو الخلف ❶ . ثم أدخل وحدة الكهربائية ❷ .
- ٢ اسكب الزيت فيها . يجب ان يقع مستوى الزيت بين علامتي MAX، MIN .
- ٣ أدخل السلة واقفل الغطاء.
- ٤ لف سلك الكهرباء الزائد حول الكتيفة في خلف الماكينة.
- ٥ اوصل القابس بامداد الكهرباء واختار درجة الحرارة : اتبع الرموز اللونية
- ٦ ينطفئ النور عندما تصل حرارة الزيت الى الدرجة الصحيحة - ابدأ القلي . سوف يضيء النور وينطفئ كلما احتفظت المقلاة بدرجة الحرارة .
- لاستعمال نفس الزيت مرة ثانية ، انزع السلطانية واسكب الزيت من خلال قماش موصلين ناعم أو ورق شفاف . لا تقم بهذه العملية ابدأ بينما يكون الزيت ساخنًا .
- دائما افصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال .

- ايماءات • نوصي باستعمال نوعية جيدة من الزيت للقلي العميق، مثل زيت الذرة او زيت الفول السوداني. كما ويمكن ايضا استعمال نوعية جيدة من الدهن . ويمكن استعمال زيوت اخرى اذا اوصى المنتج باستعمالها تحديدا للقلي العميق. لا تمزج ابدأ زيوت او دهون مختلفة ولا تستعمل زيت الزيتون او الزبدة او المرغرين اذ انها تدخن او تطفح .
- ان الطعام المسبق الطبخ يحتاج الى درجة حرارة اعلى من الطعام النيء .
- اطبخ الطعام جيدا . قد يبدو سطحه الخارجي مطبوخا قبل ان ينطبخ من الداخل .
- احتفظ بالمقلاة والزيت (باردا ومصفى) بداخلها ، جاهزة للاستعمال . ان الغطاء يحفظها من الغبار .
- قبل قلي طعام مكسي بمخيض اللبن والبيض ، قم بتصفية المخيض الفائض عنه .
- لقلي رقائق البطاطس ، استعمل بطاطس قديمة وقم بتقطيعها قطعاً متساوية حتى تنطبخ على نحو متساو . اشطفها وجففها قبل قليها .
- قم بترشيح الزيت بانتظام . غيره بعد استعماله ٨ - ١٠ مرات .

- اقصى الكميات • رقائق بطاطس طازجة : ٨٠٠ جرام
- رقائق بطاطس متلجة : ٦٠٠ جرام
- زيت : ٢ لتر

التنظيف والخدمة

التنظيف

- لا تشرع بالتنظيف ابدا الى ان يبرد الزيت.
- افصل القابس دائما وانزع وحدة الكهريائيات قبل التنظيف.
- تأكد من ان كل شيء جاف تماما قبل اعادة التجميع.
- اسحبها خارجا وامسحها بقطعة قماش مرطبة، ثم جففها جيدا
- لا تضعها في الماء ابدا.
- الغطاء بعد كل استعمال، انزعه وانقعه في ماء ساخن به صابون لمدة ٢٠ دقيقة.
- السلة بعد كل استعمال، انزعها وانقعها في ماء ساخن به صابون لمدة ٢٠ دقيقة. ثم استخدم فرشاة يابسة.
- السلطانيات انقعها في ماء ساخن به صابون لمدة ٢٠ دقيقة. ثم استخدم مادة تنظيف غير حادة.
- بدن المقلاة اغسله في ماء ساخن به صابون.
- اذا كانت لديك غسالة صحون كهربائية – يمكن وضع كل شيء فيها ما عدا وحدة الكهريائيات. قد تؤدي الغسالة الكهربائية الى تسويد الغطاء من الداخل والسلطانية من الخارج ، ولكنهما مع ذلك سيعملان على نحو تام.

الخدمة ورعاية الزبائن

- استخدم المقلاة في الغرض المصنوعة من اجله فقط.
- اذا اصاب سلك الكهرباء بضرر يجب، في سبيل سلامتك ، ان تتولى تبديله شركة كينوود أو متعهد تصليح معتمد من كينوود.

- اذا احتجت الى مساعدة:
- لاستعمال مقالتك أو
- من اجل الخدمة أو التصليح
- اتصل بالمتجر الذي اشتريت المقلاة منه.

وصفات طهوية

كريات القريدس

درجة حرارة الزيت اللازمة هي ١٧٠ درجة مئوية

- المكونات • ٢٠٠ جرام قريدس مقشور
- بصلة واحدة
- فص ثوم واحد
- ١٥ جرام كسر خبز ابيض
- بيضة واحدة
- ٥ مل صلصة "ورسستر"
- ملح وفلفل
- ٢٥ جرام دقيق عادي

- الطريقة ١ قطع القريدس والبصل والثوم رفيعا .
٢ اخلط جميع المكونات معا فيما عدا الدقيق .
٣ شكل الخليط الى كريات قطرها ٢٥ مم وغلفها بالدقيق .
٤ دعها تبرد لمدة ساعة على الاقل قبل قليها .
٥ سخن الزيت واقلي لمدة ٤ - ٥ دقائق، مع التقليب كي تسمر على نحو متساو .
تكفي لعدد ٣ - ٤ أشخاص .

دجاج "كيف"

درجة حرارة الزيت اللازمة هي ١٧٠ درجة مئوية

- المكونات • ٥٠ جرام زبدة
- ٢, ٥ مل مسحوق الثوم
- ٥ مل بقدونس مقطّع
- صدور دجاجتين
- عيدان كوكتيل خشبية
- بيضة واحدة
- ٢٥ جرام دقيق متبل بالملح والفلفل
- ٢٥ جرام كسر خبز ابيض

- الطريقة ١ اخلط الزبدة ومسحوق الثوم والبقدونس معا ولفها في شكل زندين .
٢ انزع جلود وعظام صدور الدجاج وسطحها .
٣ ضع قطعة من خليط الزبدة داخل كل صدر ثم ابرم الصدر واطوي طرفيه بحيث تنحصر الزبدة بداخله . احكمها بعود كوكتيل .
٤ اخفق البيضة واغمس قطع الدجاج فيها ، مراعي ان تكون الدجاجة مغطاة بالبيض بالكامل .
٥ اكسي الدجاج بالدقيق ثم ابرمه في كسر الخبز . دعه يبرد لمدة ساعة على الاقل قبل قليه .
٦ سخن الزيت واقلي الدجاج لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة .
تأكد من نزع عيدان الكوكتيل قبل التقديم .

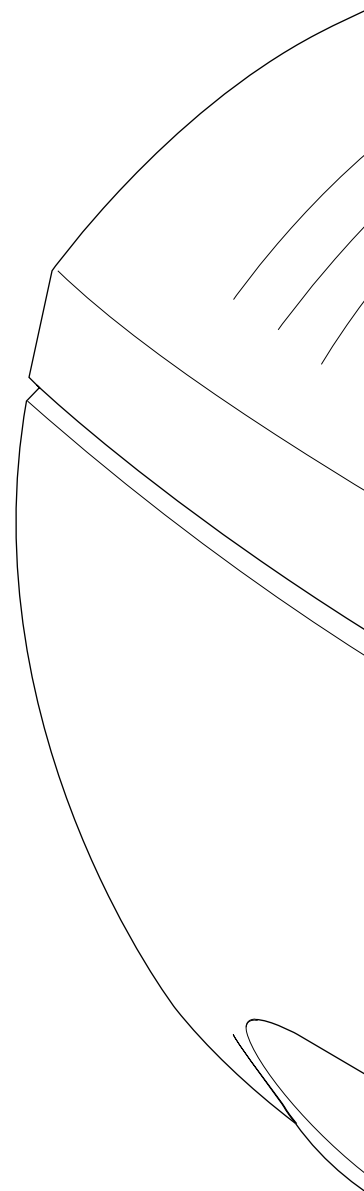
مخيض اللبن والبيض الاساسي للكساء

درجة حرارة الزيت اللازمة هي ١٩٠ درجة مئوية

- المكونات • ملائم لكساء السمك واللحم والخضروات والفاكهة • ١٢٥ جرام دقيق عادي
- قبضة ملح
- ١٠ مل زورور الخبز
- ١٧٠ مل سائل (ماء أو لبن أو جعة أو عصير التفاح)

- الطريقة ١ ضع الدقيق والملح وزورور الخبز في سلطانية
٢ اعمل حفرة في الوسط ثم اصف نصف السائل واخلطه جيدا . ثم اصف بقية السائل .
٣ اذا ترك مخيض اللبن والبيض جانبا لفترة من الزمن ، قم بخلطه مرة ثانية قبل الاستعمال .
٤ اغمس الطعام في الدقيق المتبل بالملح والفلفل قبل كسائه بمخيض اللبن والبيض .
٥ اخفض السلة قبل اضافة الطعام لتفادي التصاق مخيض اللبن والبيض بالسلة .

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



KENWOOD DF360



KENWOOD