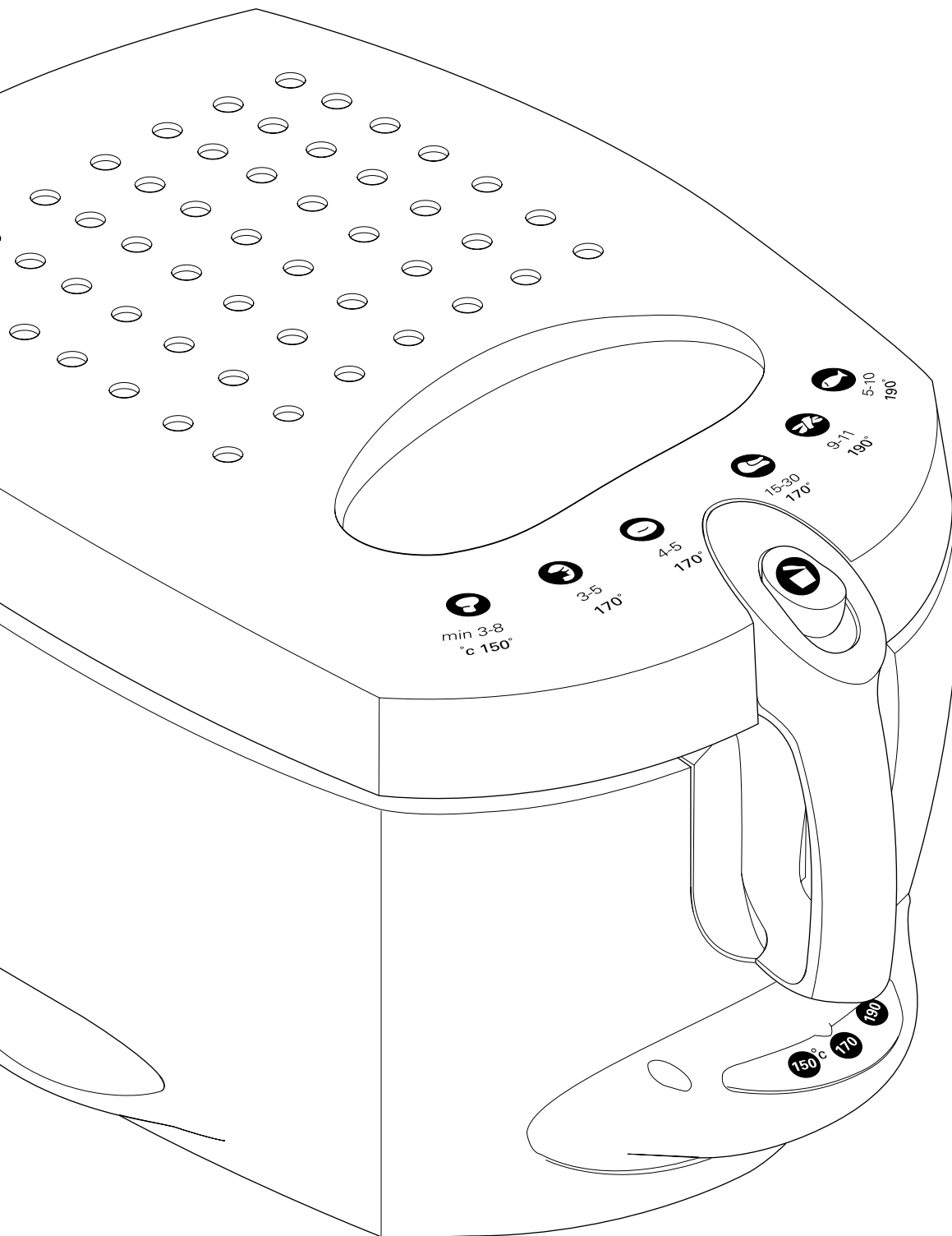


Kenwood DF380



KENWOOD

kenwood

CZ

1 návod k použití

Náš nový revoluční design výrazně zjednodušuje čištění této fritézy - elektrickou jednotku stačí vytažením odpojit a zbylé součásti fritézy můžete umýt. Fritéza též nabízí praktickou kontrolu nastavené teploty, která zaručuje, že si vždy nastavíte správnou teplotu, ať už smažíte cokoli. A okénkem ve víku můžete pozorovat, co se děje uvnitř fritézy.

H

5 használati utasítás

Az olajsütő egyedülálló tervezése révén a készülék tisztítása szinte gyerekjáték: csak ki kell húzni az elektromos egységet, és a többi alkatrész egyszerűen elmosogatható. A hőmérséklet szabályzóval egyetlen mozdulattal beállíthatja a kívánt sütési hőmérsékletet, a készüléken levő ablakon át pedig bármikor ellenőrizheti, hogy hol tart a sütés.

PL

9 instrukcje

Unikalna konstrukcja naszej frytkownicy oznacza, że jej czyszczenie już nie może być prostsze: po prostu wyciągnij sekcję elektryczną, a resztę umyj. Łatwy w użyciu regulator temperatury pozwala nastawić temperaturę odpowiednią dla każdej smażonej potrawy, a przez okno będzie widać, co się dzieje wewnątrz.

RU

13 УКАЗАНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Благодаря оригинальной конструкции фритюрницы предельно упрощается ее чистка - выньте электрический блок и мойте все остальное. Простой в использовании дисковый регулятор позволяет задавать нужную температуру приготовления пищи, а смотровое окно - видеть, что происходит внутри фритюрницы.



popis elektrické fritézy Kenwood

bezpečnost

- Do fritézy vždy nejdříve nalejte olej, teprve pak ji zapojte do proudu.
- Děti nesmí do blízkosti zapnuté fritézy, a ani později po vypnutí, protože olej zůstává horký dlouhou dobu po vypnutí spotřebiče.
- Dávejte pozor, aby se přípojná šňůra nedotýkala horkých povrchů a nenechávejte ji přepadat přes okraj pracovní desky- dítě by za ni mohlo zatáhnout a strhnou fritézu. Přebytečnou délku šňůry navíňte na držák v zadní stěně fritézy.
- Nedotýkejte se fritovací mísy, olej vylejte, nebo fritézu i s horkým olejem uvnitř přemístěte.
- Elektrickou jednotku nikdy neponořujte do vody. Vždy ji odpojte před tím, než začnete zbytek fritézy mýt.
- Po umytí před dalším použitím zkontrolujte, zda jsou mísa a její elektrické kolíky suché.
- Děti a oslabené osoby nesmí používat fritézu bez dozoru.
- Dávejte pozor, malé děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Zapnutou fritézu nenechávejte bez dohledu.
- Buďte opatrní při odpojování elektrické jednotky - tepelná čidla mohou být horká.
- Fritézu neužívejte, je-li šňůra, zástrčka nebo sám spotřebič nějak viditelně poškozen. Nechte je přezkontrolovat nebo opravit: viz část 'servis' na str. 3.
- Používejte jen elektrickou jednotku dodanou se spotřebičem.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili párou, která uniká z fritézy při smažení a při otevření víka.
- Fritézu neumísťte do blízkosti varných plotýnek, ani ji na ně nestavějte.
- Tato fritéza je určena pouze k domácímu použití.
- Po použití vždy vytáhněte zástrčku fritézy ze zásuvky.

před zapnutím do sítě

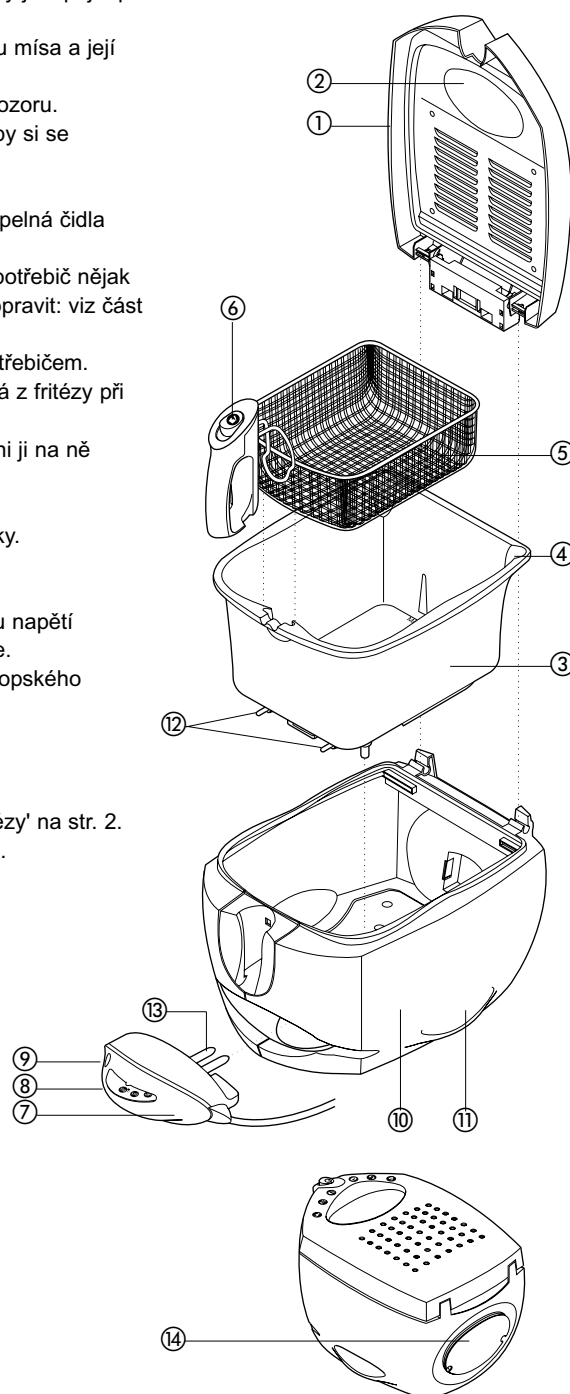
- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

před prvním použitím

- 1 Fritézu vybalte.
- 2 Rozeberte: viz část 'montáž, použití a rozebrání fritézy' na str. 2.
- 3 Umyjte jednotlivé součásti: viz část 'čištění' na str. 3.

popis elektrické fritézy Kenwood

- ① snímatelné víko s trvalým síťovým filtrem
- ② kontrolní okénko
- ③ fritovací mísa
- ④ vylévací hubičky mísy
- ⑤ fritovací koš
- ⑥ západka
- ⑦ elektrická jednotka
- ⑧ stupnice teplot
- ⑨ signálka ohřevu
- ⑩ těleso fritézy
- ⑪ ucha na přenášení
- ⑫ elektrické kolíky k zasunutí do mísy
- ⑬ tepelná čidla
- ⑭ držák na navinutí přípojné šňůry



montáž, použití a rozebrání fritézy

rozebrání

- 1 Zatáhněte západku směrem dozadu **1** a otevřte víko. Pak víko z fritézy sundejte.
- 2 Znovu zatáhněte západku směrem dozadu a vyndejte fritovací koš.
- 3 Zatažením odpojte elektrickou jednotku, a pak vyjměte fritovací mísu.

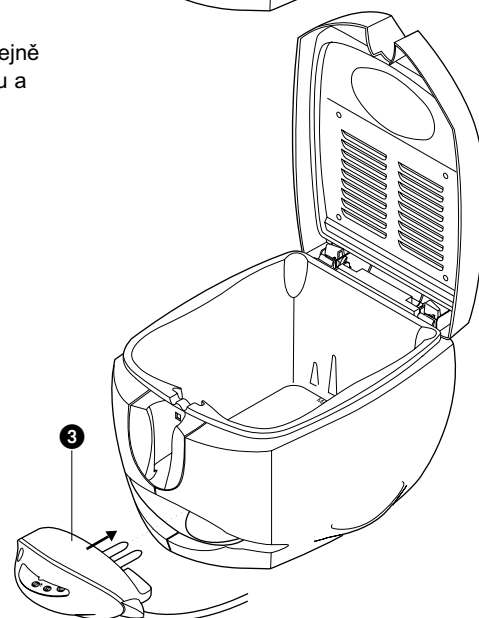
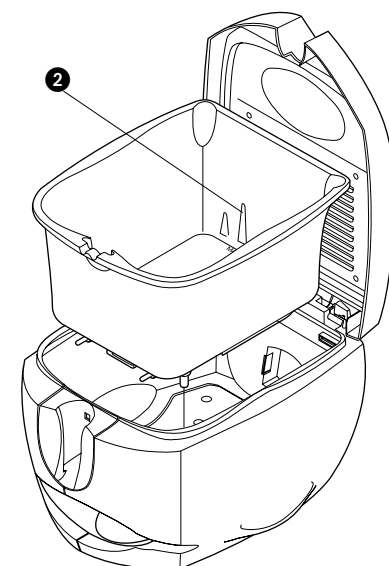
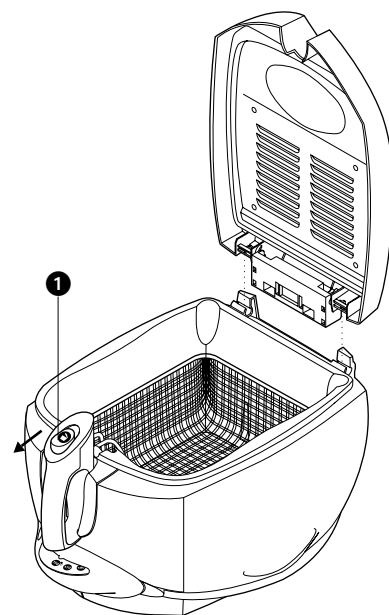
montáž a použití

- 1 Mísu vložte do fritézy tak, aby značky 'MAX' a 'MIN' byly vzadu **2**. Pak zasuňte do mísy elektrickou jednotku **3**.
- 2 Nalejte do mísy olej. Hladina musí být mezi značkami 'MAX' a 'MIN'.
- 3 Do mísy vložte fritovací koš a víko zavřete.
- 4 Přebytečnou šňůru navíjte na držák na zadní stěně spotřebiče.
- 5 Zastrčte do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu: postupujte přitom podle barevného kódování.
- 6 Jakmile olej ve fritéze dosáhne požadované teploty, signálka ohřevu zhasne-můžete začít fritovat. Signálka se bude cyklicky rozsvěcovat a zhasínat podle toho, jak bude fritéza udržovat nastavenou teplotu.
- Chcete-li olej znovu použít, nechte fritézu vychladnout, pak vyndejte mísu a olej přelejte přes jemný mušelín nebo speciální filtrovací papír.
- Zástrčku fritézy po použití vždy vytáhněte ze zásuvky.

- radý • Doporučujeme používat kvalitní olej vhodný ke fritování, jako např. kukuřičný nebo podzemnicový olej. Kvalitní ztužené pokrmové tuky lze také použít. Použití jiných olejů je také možné, pokud jsou výrobcem specificky doporučeny ke fritování. Nikdy nemíchejte různé oleje či tuky a nepoužívejte olivový olej, máslo ani margarín: přepalují se a kouří nebo snadno překypí.
- Předvařené potraviny vyžadují při fritování vyšší teploty než syrové.
 - Jídlo vždy řádně provařte. Vnější povrch se může zdát hotov dříve, než je provařen i vnitřek.
 - Fritézu skladujte s olejem (vychladlým a přefiltrovaným) uvnitř, vždy připravenou k použití. Víko chrání olej před prachem a nečistotami.
 - Před fritováním jídel v těstíčku přebytečné těstíčko oklepejte.
 - K přípravě smažených hranolků používejte staré brambory rozkrájené na rovnoměrně velké hranolky, aby se všechny stejně rychle usmažily. Hranolky před fritováním propláchněte vodou a vysušte.
 - Olej pravidelně filtrujte. Po 8 - 10 použitích olej vyměňte.

maximální množství

- čerstvé hranolky 1 kg
- mražené hranolky 800g
- olej 2 litry



čištění a servis

čištění

- **Fritézu můžete začít čistit, až olej uvnitř vychladne.**
- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a odpojte elektrickou jednotku.
- Dbejte na to, aby všechny součásti byly naprosto suché před tím, než je zpátky smontujete.

- elektrická jednotka • Vytažením ji odpojte, utřete ji navlhčeným hadříkem a do sucha utřete.
- **Nikdy ji neponořujte do vody.**
- víko • Po každém použití sundejte a dejte na 20 minut odmočit do vody s přípravkem na mytí nádobí.
- koš • Po každém použití vyndejte a dejte na 20 minut odmočit do vody s přípravkem na mytí nádobí. Pak vyčistěte tvrdou štětkou na nádobí.
- mísa • 20 minut odmočte ve vodě s přípravkem na mytí nádobí. Pak použijte jemné čisticí prostředky.
- těleso fritézy • Umyjte v horké vodě s přípravkem na mytí nádobí.

- Pokud máte myčku na nádobí, můžete v ní bezpečně umýt veškeré součásti s výjimkou elektrické jednotky. Mytí v myčce může způsobit ztmavení vnitřku víka a vnějšího povrchu mísy, ale obě tyto součásti budou i nadále perfektně plnit svou funkci.

servis a služby zákazníkům

- Spotřebič používejte pouze k účelům doporučeným výrobcem.
- V případě poškození přípojné šňůry může její výměnu z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc s:

- použitím fritézy nebo
 - servisem a opravami,
- obratte se na firmu, u níž jste spotřebič zakoupili.

recepty

krevetové kuličky

požadovaná teplota oleje 170°C

- přísady
- 200g vyloupaných krevet
 - 1 cibule
 - 1 stroužek česneku
 - 75g strouhanky
 - 1 vejce
 - 1 lžička Worcesterské omáčky
 - sůl a pepře
 - 25g hladké mouky

- postup
- 1 Krevety, cibuli a česnek nasekáme najemno.
 - 2 Všechny přísady kromě mouky smícháme dohromady.
 - 3 Ze směsi vyválíme kuličky o průměru asi 2,5cm a obalíme je v mouce.
 - 4 Dáme je nejméně na hodinu vychladit do lednice.
 - 5 Rozpálíme olej ve fritéze a fritujeme 4 až 5 minut. Kuličky během smažení jednou obrátíme, abychom dosáhli rovnoměrného osmažení.
- 3 - 4 porce

kuře po kyjevsku

požadovaná teplota oleje 170°C

- přísady
- 50g másla
 - půl lžičky česneku v prášku
 - 1 lžička nasekané zelené petrželky
 - 2 porce kuřecích prsou
 - párátka
 - 1 vejce
 - 5g mouky se solí a pepřem
 - 25g strouhanky

- postup
- 1 Máslo rozetřeme s česnekovým práškem a zelenou petrželkou a ze směsi vyválíme dva válečky.
 - 2 Kuřecí prsa zbavíme kůže a vykostíme a paličkou na maso je rozklepeme.
 - 3 Na rozklepané maso dáme váleček másla a zabalíme tak, aby máslo bylo zcela schováno. Pomocí párátek rolky zajistíme.
 - 4 Rozšleháme vejce a vložíme do něj kuřecí rolky. Snažíme se přitom, aby vejce proniklo do všech spojů.
 - 5 Kuře obalíme v mouce a nakonec ve strouhance. Před fritováním dáme nejméně na hodinu do lednice.
 - 6 Rozpálíme olej a porce kuřete fritujeme asi 15 - 20 minut. Před podáváním nezapomeňte vyjmout párátka.

základní těstíčko na obalování

požadovaná teplota oleje 190°C

- přísady
- vhodné k obalování ryb, masa, zeleniny a ovoce
 - 125g hladké mouky
 - špetka soli
 - 2 lžičky prášku do pečiva
 - 170ml tekutiny (vody, mléka, piva, jablečného vína)

- postup
- 1 Mouku, sůl a prášek do pečiva dáme do mísy.
 - 2 Uprostřed směsi uděláme důlek, nalejeme do něj polovinu tekutiny a řádně promícháme. Pak přidáme zbytek tekutiny.
 - 3 Pokud těstíčko delší dobu stálo, musíme ho před použitím znovu promíchat.
 - 4 Potraviny nejprve obalíme v mouce se solí a pepřem, a potom v těstíčku.
 - 5 Fritovací koš ponoříme do oleje před tím, než do něj vložíme potraviny určené ke fritování-zabráníme tak přilepení těstíčka ke koši.

H az olajsütő használata

első a biztonság

- Amíg nem töltött olajat a sütőedénybe, soha ne csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Sütés közben a kisgyermekeket tartsa távol az olajsütőtől. A készülékben levő olaj még sokáig forró marad, ezért egy ideig sütés után is óvja a gyermekeket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, mert egy kisgyermek a vezetékkel magára ránthatja a készüléket. A felesleges vezetéket csévélje a sütő hátoldalán levő fülekre.
- Soha ne nyúljon a forró sütőedényhez. A forró olajat soha ne próbálja meg kiönteni a készülékből, és amíg az olaj le nem hűl, ne is mozgassa a sütőt.
- Az elektromos egységet soha ne merítse vízbe - először szerelje le, és csak azután kezdjen a többi alkatrész tisztításához.
- Az újbóli használat előtt győződjön meg arról, hogy a sütőedény és az elektromos csatlakozók teljesen szárazak.
- Kisgyermek vagy fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) felügyelet nélkül ne használják a készüléket.
- Kisgyermekeket csak felügyelet mellett engedjen a készülék közelébe, és ne hagyja, hogy játsszanak a készülékkel.
- Működés közben soha ne hagyja magára a olajsütőt.
- Az elektromos egységet mindig óvatosan szerelje le, mert a termosztát hőérzékelői sütés közben felforrósodhatnak.
- Ne használja a készüléket, ha akár a burkolaton, a vezetéken vagy a hálózati csatlakozón sérülés jele látható. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse, illetve javíttassa meg a sütőt (l. 7. oldal, javíttatás).
- Mindig csak a készülékhez mellékel, eredeti elektromos egységet használja.
- Ügyeljen arra, hogy sütés közben, illetve a fedél felnyitásakor forró gőz csaphat ki a készülékből.
- Óvja a sütőt a közvetlen hőszugárzástól. Soha ne tegye a készüléket főzőlapra vagy annak közelébe.
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.
- Használat után a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból.

csatlakoztatás

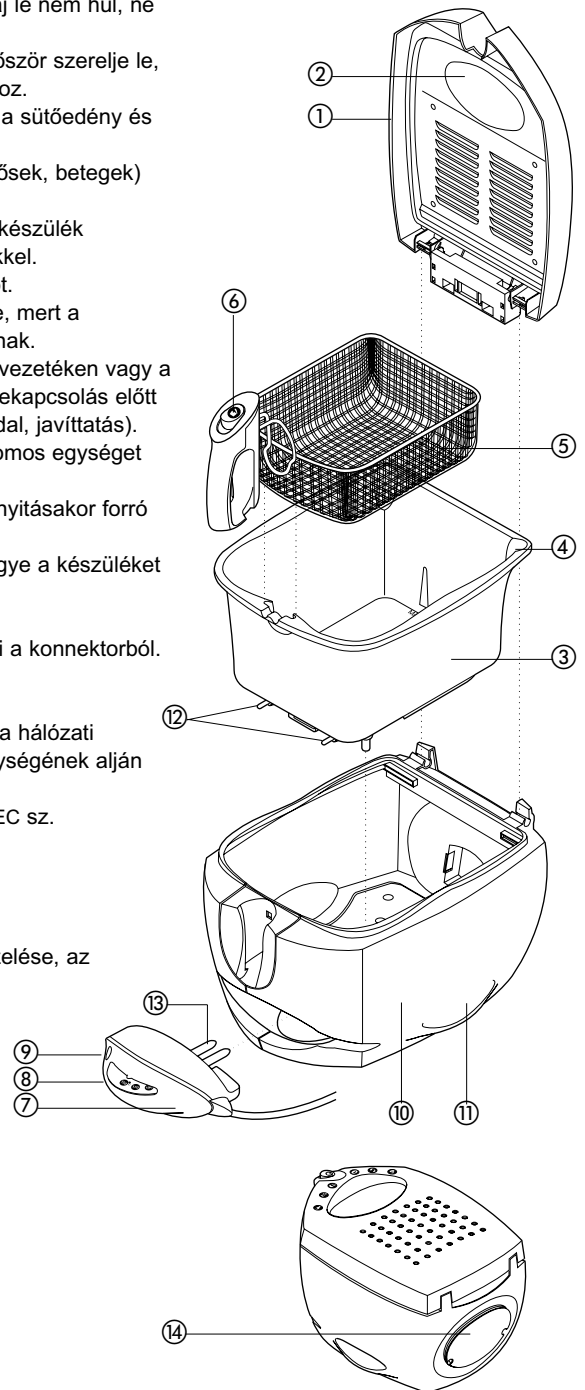
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az olajsütő elektromos egységének alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Szedje szét a készüléket (l. 6. oldal, az olajsütő kezelése, az alkatrészek szét- és összeszerelése)
- 3 Mossa el az alkatrészeket (l. 7. oldal, a készülék tisztítása).

a Kenwood olajsütő részei

- 1 leemelhető fedél beépített fémszűrővel
- 2 sütőablak
- 3 Sütőedény
- 4 Kiöntő csőrök
- 5 Sütőkosár
- 6 A fedél zárja
- 7 Elektromos egység
- 8 Hőmérséklet szabályozó
- 9 Hőmérséklet jelző lámpa
- 10 Külső burkolat
- 11 Fogó
- 12 Sütőedény elektromos csatlakozói
- 13 termosztát hőérzékelői
- 14 A hálózati vezeték felcsévélésére szolgáló fülek



Az olajsütő kezelése, az alkatrészek szét- és összeszerelése

szétszerelés

- 1 Húzza hátra a fedél zárját **1**, és nyissa fel, majd emelje le a készülék fedelét.
- 2 Húzza hátra a zárat, és emelje ki a kosarat is.
- 3 Húzza ki az elektromos egységet, és vegye ki a sütőedényt.

összeszerelés és kezelés

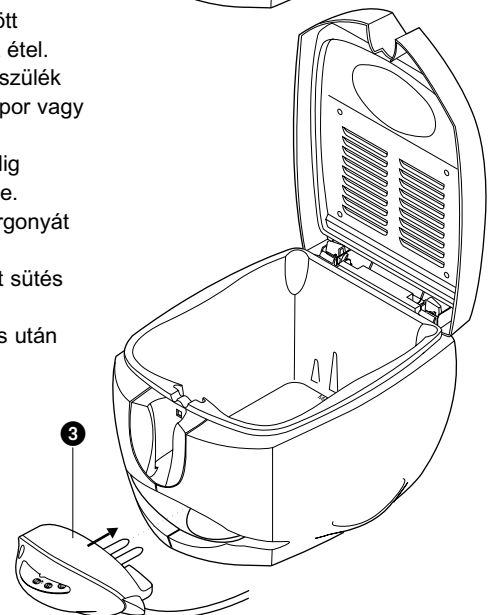
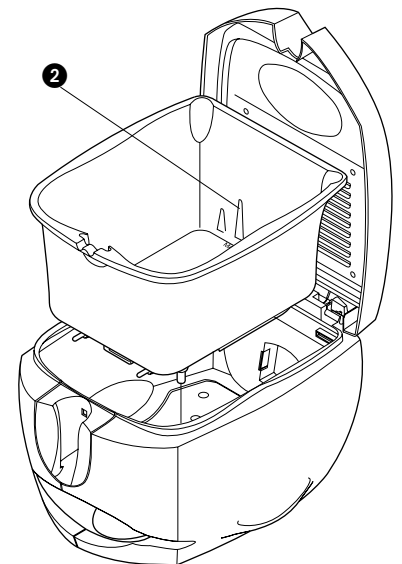
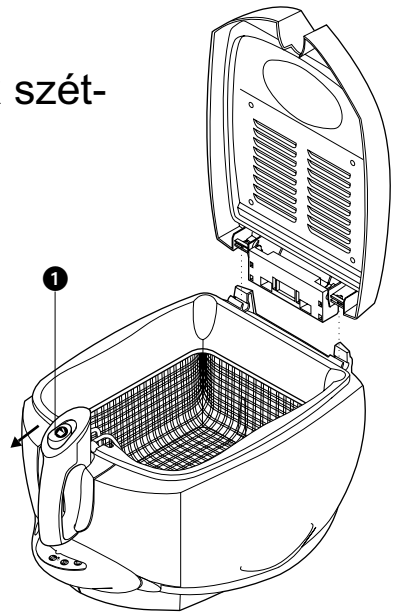
- 1 Tegye be a sütőedényt a készülékbe. A "MAX" és "MIN" jelzéseknek a sütő hátlapja felé kell lenniük **2**. Ezután illessze az elektromos egységet is a helyére **3**.
- 2 Öntse az olajat a sütőedénybe. Az olaj szintjének a "MAX" és "MIN" jelzések között kell lennie.
- 3 Süllyessze a sütőkosarat az olajba, és hajtsa le a sütő fedelét.
- 4 A sütő csatlakoztatása előtt a felesleges hálózati vezetékét csévélje fel a hátlapon levő fülekre.
- 5 Csatlakoztassa a vezetékét a konnektorba, a hőmérséklet szabályozót pedig állítsa a kívánt hőmérsékletnek megfelelő színre.
- 6 A hőmérséklet jelző lámpa kialvása azt jelzi, hogy az olaj hőmérséklete elérte a beállított értéket - megkezdheti a sütést. Sütés közben a hőmérséklet jelző lámpa időnként bekapcsol, majd újra kialszik. Ez azt jelzi, hogy a sütő tartja a beállított hőmérsékletet.
- Ha az olajat később újból használni kívánja, várja meg, amíg lehűl, majd szűrje át egy tiszta ruhán vagy tölcsérbe helyezett szűrőpapíron.
- Használat után a hálózati vezetékét mindig húzza ki a konnektorból.

megjegyzések

- Javasoljuk, hogy a sütéshez jó minőségű (pl. kukorica vagy földimogyoró) olajat használjon, de megfelelő minőségű zsír is használható. Más olajat csak akkor használjon, ha a címke egyértelműen jelzi, hogy az olaj sütésre is alkalmas. Soha ne keverjen különböző olajokat és zsírokat, és ne használjon olíva olajat, vajat vagy margarint, mert ezek füstölnek és buborékosodnak.
- Az előfőzött ételek sütéséhez magasabb hőmérsékletre van szükség, mint a nyers ételekhez.
- Ügyeljen arra, hogy mindig jól átsüsse az ételt. Amikor a sült darabok kívülről barnulni kezdenek, belül még nyers lehet az étel.
- A lehűlt olajat (átszűrés után) tartsa a sütőben, mert így a készülék mindenkor használatra kész. A fedél megakadályozza, hogy por vagy más szennyeződés kerüljön a tárolt olajba.
- A tésztával bevont ételek sütésekor a felesleges tésztát mindig csepegtesse le, és csak azután tegye az ételdarabot a sütőbe.
- Hasábburgonyához célszerű öreg burgonyát használni. A burgonyát lehetőleg egyforma vastagságú darabokra vágja, mert így egyenletesebben sülnek meg. A felvágott burgonyadarabokat sütés előtt öblítse le, és szárítsa meg.
- A sütéshez használt olajat rendszeresen szűrje át. 8-10 sütés után öntse ki a használt olajat, és töltsön friss olajat a sütőbe.

maximális mennyiségek

- **friss hasábburgonya** 1 kg
- **fagyasztott hasábburgonya** 800g
- **olaj** 2 liter



tisztítás és javítás

a készülék tisztítása

- **Amíg az olaj le nem hűlt, soha ne kezdje meg a tisztítást!**
- Tisztítás előtt a hálózati vezetékét mindig húzza ki a konnektorból és az elektromos egységet is vegye le a sütőről.
- A sütő összeszerelése előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz-e.

- | | |
|-------------------|--|
| elektromos egység | • Szerelje le a készülékről, majd nedves ruhával törölje át és alaposan szárítsa meg. |
| fedél | • Az elektromos egységet soha ne merítse vízbe! |
| | • Minden használat után vegye le a készülékről, és meleg, mosogatószeres vízben áztassa 20 percig. |
| sütőkosár | • Minden használat után vegye ki a sütőből, és meleg, mosogatószeres vízben áztassa 20 percig, majd durva kefével tisztítsa meg. |
| sütőedény | • Meleg, mosogatószeres vízben áztassa 20 percig, majd karcmentes tisztítószerrel tisztítsa meg. |
| külső burkolat | • Meleg, mosogatószeres vízben mossa el az egész burkolatot. |

- Az olajsütő alkatrészei - az elektromos egységet kivéve - mosogatógépben is tisztíthatók. A mosogatógépben használt tisztítószeresek elszínezhetik a fedél belsejét, illetve a sütőedény külső felét, de ez az olajsütő működését nem befolyásolja.

javítás és vevőszolgálat

- A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
- Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a KENWOOD vagy az általa megbízott javítóvállalat szakembere végezheti el.

Ha további segítségre van szüksége:

- az olajsütő használatával,
 - karbantartásával vagy javításával kapcsolatban,
- forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

receptek

garnéla rák golyók

olaj hőmérséklet 170°C

- hozzávalók
- 200g tisztított garnélarák
 - 1 fej hagyma
 - 1gerezd fokhagyma
 - 75g fehér zsemlemorzsa
 - 1 tojás
 - 1 kávéskanál Worcestershire szósz
 - csipetnyi só és bors
 - 25g finom liszt

- elkészítése
- 1 Vágjuk fel apróra a garnélarákot, a hagymát és a fokhagymát.
 - 2 A lisztet kivéve valamennyi összetevőt keverjük alaposan össze.
 - 3 Formázzunk 2,5cm átmérőjű golyókat a masszából és hempergessük meg őket a lisztben. Egy órára tegyük hűtőszekrénybe.
 - 4 Melegítsük fel az olajat.
 - 5 Süssük 4 - 5 percig a golyókat a kosárban, először a fele mennyiséget. Forgassuk meg őket, hogy egyenletesen barnuljanak. Amíg a többit sütjük, a kisült golyókat tegyük itatós papírra. A recept 3 - 4 személyre szól

kijevi csirke

olaj hőmérséklet 170°C

- hozzávalók
- 50g vaj
 - fél kávéskanál fokhagymapor
 - 1 kávéskanál apróra vágott petrezselyem
 - 2 csirkemell
 - fapálcikák (fogpiszkáló)
 - 1 tojás
 - 25g sóval és borssal ízesített liszt
 - 25g zsemlemorzsa

- elkészítése
- 1 Keverjük össze a vajat, a fokhagymaport és a petrezselymet, és formázzunk belőle két kis rudacskát.
 - 2 Szedjük le a csirkemell bőrét, távolítsuk el a csontot, és húsklopfóval lapítsuk ki.
 - 3 Midkét szelet közepébe tegyünk egy töltelék rudacskát, majd tekerjük úgy fel, hogy a töltelék teljesen be legyen burkolva. Tűzzük meg a fapálcikával (fogpiszkálóval).
 - 4 Üssük fel a tojást, és mártsuk bele a húst úgy, hogy a tojás mindenütt befedje.
 - 5 Forgassuk lisztbe, majd zsemlemorzsaiba, és legalább 1 órára tegyük hűtőszekrénybe.
 - 6 Melegítsük fel az olajat, és süssük 15 - 20 percig. Tálalás előtt óvatosan távolítsuk el a fapálcikákat.

bevonótészta (panírozáshoz)

olajhőmérséklet 190°C

- hozzávalók
- Az elkészült tészta halak, húsok, zöldségek és gyümölcsök bevonásához használható.
 - 125g sima liszt
 - csipetnyi só
 - 2 kávéskanál sütőpor
 - 170ml folyadék (víz, tej, sör vagy almabor)

- elkészítése
- 1 Öntsük a lisztet, a sót és a sütőport egy nagyobb edénybe.
 - 2 Formázzunk benne mélyedést, és öntsük hozzá a folyadék felét. Keverjük jól össze, majd adjuk hozzá a maradék folyadékot is.
 - 3 Ha felhasználás előtt állni hagyjuk a tésztát, keverjük meg újból.
 - 4 A bevonandó ételt először forgassuk meg sóval és borssal ízesített lisztben, majd vonjuk be a tésztával.
 - 5 Sütéskor a sütőkosarat már előre engedjük az olajba, és csak ezután tegyük bele az ételt. Így megakadályozhatjuk, hogy a tészta a kosárhoz ragadjon.

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

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 zwisał 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 użyciu zawsze się upewnij, że miska i jej wtyki elektryczne są suche.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Małych dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się opiekaczem.
- Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
- 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. 11.
- 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

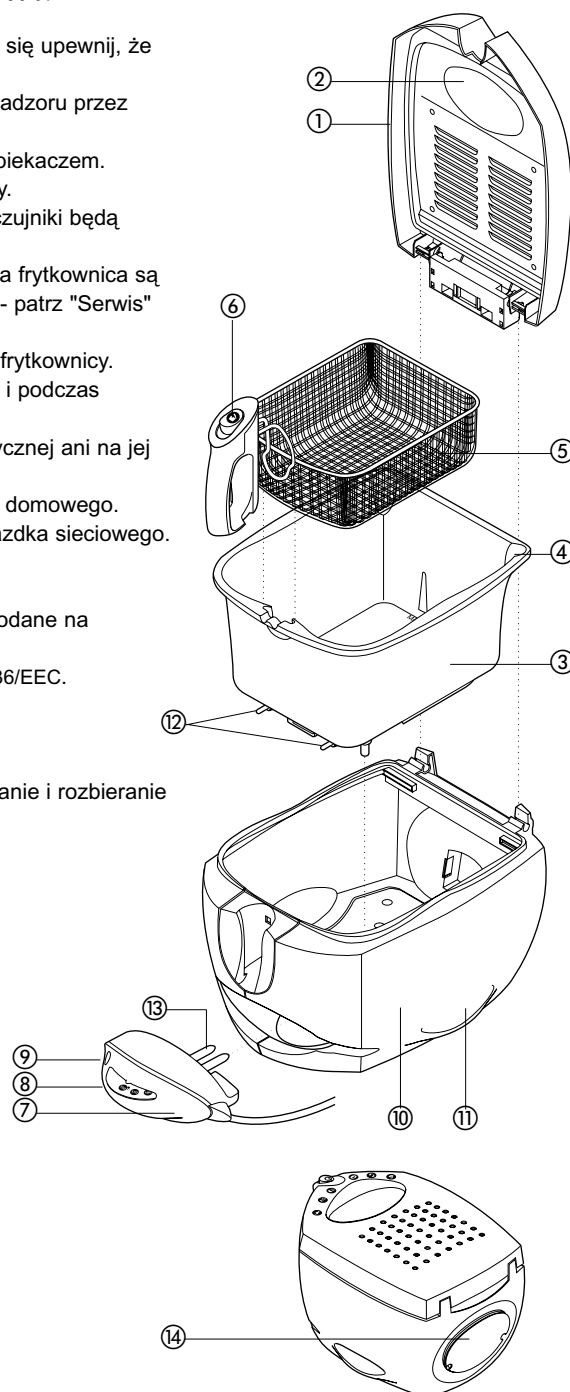
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "Montaż, użytkowanie i rozbieranie frytkownicy" na str. 10.
- 3 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie" na str. 11.

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① odejmowana pokrywa ze stałym filtrem siatkowym
- ② okno dla wglądu
- ③ miska
- ④ dzióbki do wylewania oleju
- ⑤ koszyk
- ⑥ zatrask
- ⑦ sekcja elektryczna
- ⑧ pokrętło regulacji temperatury
- ⑨ kontrolka temperatury
- ⑩ korpus
- ⑪ uchwyty do przenoszenia
- ⑫ wtyki elektryczne miski
- ⑬ czujniki temperatury
- ⑭ zaczepy na nadmiar sznura



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.

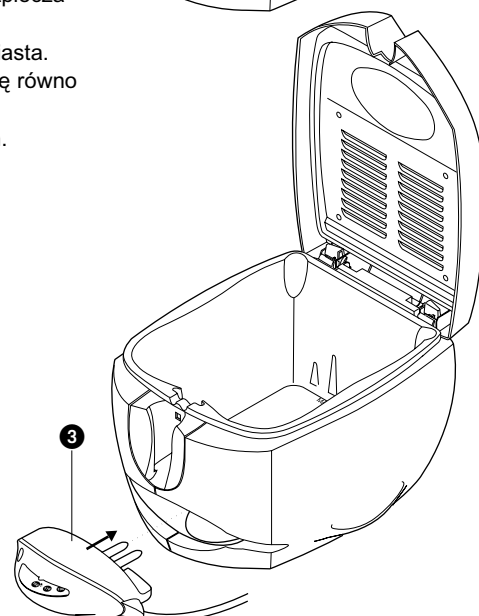
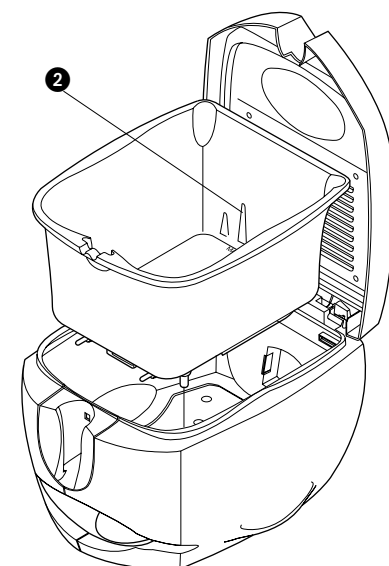
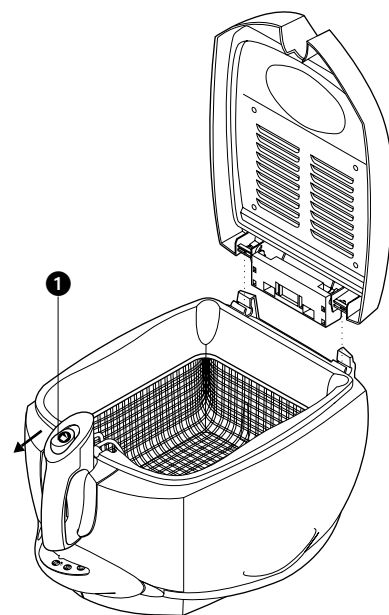
jak zmontować frytkownicę i smażyć

- 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, poczekaj aż ostygnie; wyjmij miskę i przecedź olej przez drobny muślin lub kuchenny ręcznik papierowy.
 - 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 1 kg
- frytki mrożone 80dag
- 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 Drobnio 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.

RU

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УСТРОЙСТВОМ ФРИТЮРНИЦЫ ФИРМЫ KENWOOD

Меры безопасности.

- Не включайте фритюрницу в сеть, пока не зальете масло в чашу.
- Не разрешайте детям подходить к фритюрнице во время и после окончания ее работы - жир остается горячим в течение продолжительного времени.
- Сетевой шнур электроприбора не должен касаться нагретых поверхностей и свешиваться с края стола - ребенок может схватить его и уронить фритюрницу на пол. Намотайте лишний шнур на скобу, расположенную на задней стороне фритюрницы.
- Никогда не дотрагивайтесь до чаши, не сливайте масло и не передвигайте фритюрницу, когда в ней находится горячее масло.
- Никогда не опускайте электрический блок в воду. Перед тем как приступить к мытью остальных частей фритюрницы, снимите с нее электрический блок.
- Перед тем как использовать фритюрницу после очистки, убедитесь, что чаша и ее штырьковые электрические контакты сухие.
- Фритюрница не предназначена для самостоятельного использования детьми или немощными людьми.
- Не позволяйте маленьким детям играть с электроприбором.
- Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Будьте осторожны, вынимая электрический блок, - температурные датчики могут быть горячими.
- Не пользуйтесь фритюрницей, если она сама, ее сетевой шнур или вилка сетевого шнура повреждены. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание" на стр. 15.
- Используйте только электрический блок, поставляемый вместе с фритюрницей.
- Будьте осторожны, во время приготовления пищи и при открывании крышки из фритюрницы выходит горячий пар.
- Никогда не ставьте фритюрницу вблизи или на горячие конфорки кухонной плиты.
- Фритюрница предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- После использования фритюрницы всегда вынимайте вилку из розетки.

Перед включением в сеть

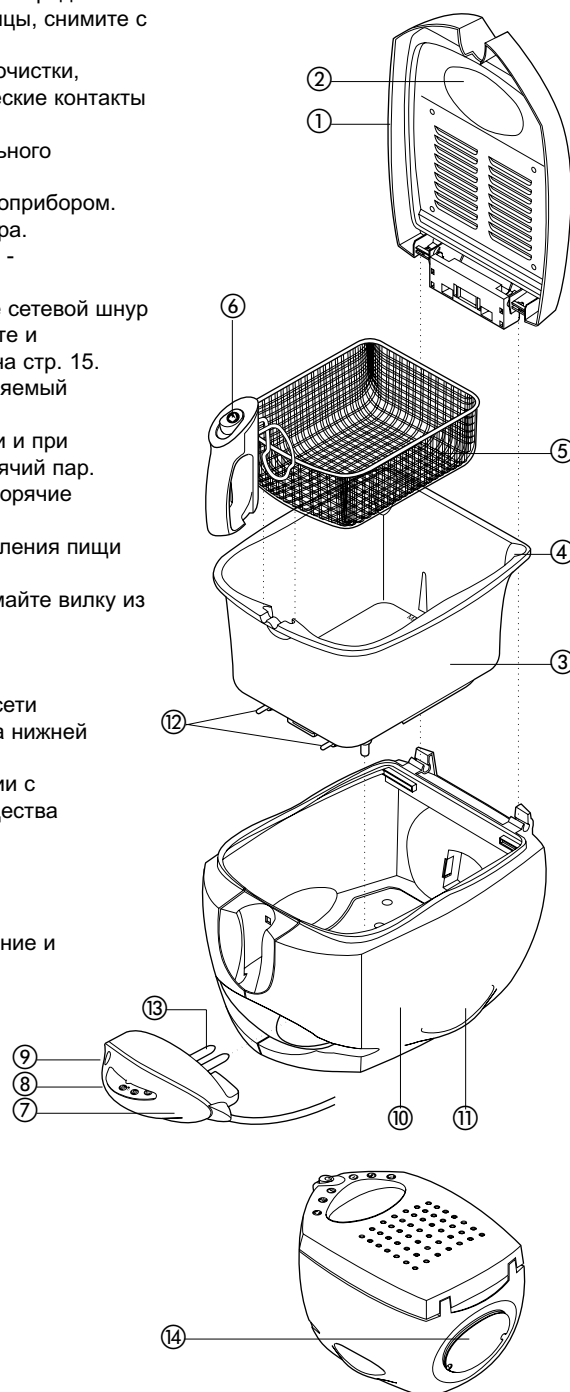
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней стороне электрического блока.
- Данный электроприбор разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Разберите фритюрницу: см. "Сборка, использование и разборка фритюрницы" на стр. 14
- 3 Вымойте все части фритюрницы: см. "Очистка" на стр. 15.

Ознакомьтесь с устройством вашей фритюрницы фирмы KENWOOD

- ① съемная крышка со стационарным сетчатым фильтром
- ② смотровое окно
- ③ Чаша
- ④ Носик для слива
- ⑤ Корзина
- ⑥ Захват
- ⑦ Электрический блок
- ⑧ Дисковый регулятор температуры
- ⑨ Световой индикатор температуры
- ⑩ Корпус
- ⑪ Ручки для переноски
- ⑫ Электрические штырьковые контакты чаши
- ⑬ температурные датчики
- ⑭ Скоба для намотки лишнего шнура



Сборка, использование и разборка фритюрницы

Разборка

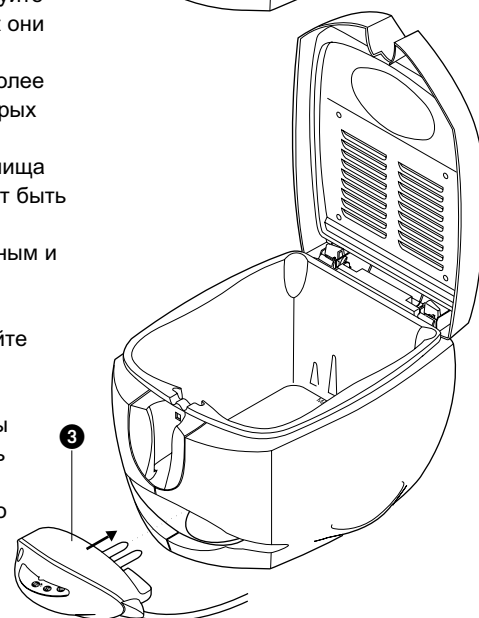
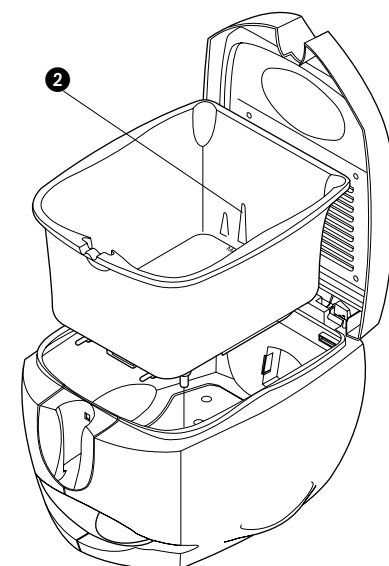
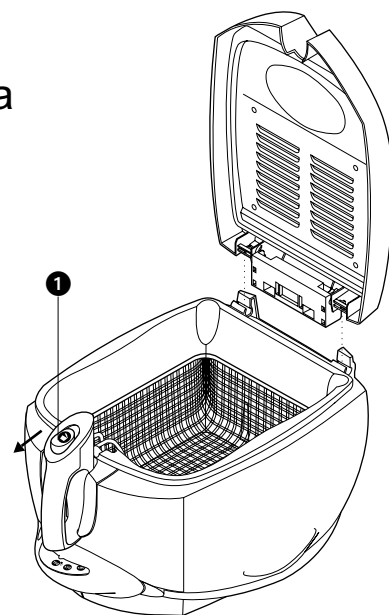
- 1 Отведите назад захват **1** и откройте крышку. Затем снимите крышку.
- 2 Отведите назад захват и снимите корзину.
- 3 Извлеките электрический блок, а затем снимите чашу.

Сборка и использование

- 1 Вставьте чашу - Метки "MAX" и "MIN" должны находиться с задней стороны фритюрницы **2**. После этого вставьте электрический блок **3**.
- 2 Залейте масло. Уровень масла должен быть между метками "MAX" и "MIN".
- 3 Вставьте корзину и закройте крышку.
- 4 Намотайте лишний шнур вокруг скобы, расположенной на задней стороне фритюрницы.
- 5 Подключите сетевой шнур к розетке электросети и установите нужную температуру, пользуясь цветовым кодом.
- 6 Когда масло нагреется до нужной температуры, погаснет световой индикатор - начинается обжаривание. Световой индикатор будет периодически включаться и выключаться, так как во фритюрнице поддерживается заданная температура обжаривания.
- Если вы хотите использовать масло повторно, дайте ему остыть, затем выньте чашу и процедите масло через тонкую ткань или впитывающую бумагу.
- После использования фритюрницы всегда вынимайте вилку из розетки.

- Рекомендации
- Для обжаривания рекомендуется использовать качественное масло, например, кукурузное или арахисовое. Годится также высококачественный кулинарный жир. Другие масла можно использовать только в том случае, если изготовитель специально рекомендует их для обжаривания во фритюре. Не смешивайте разные масла или масло и жир и не используйте оливковое масло, сливочное масло или маргарин, так как они дымят и пенятся.
 - Для приготовления пищи из полуфабрикатов требуется более высокая температура чем при приготовлении пищи из сырых продуктов.
 - При приготовлении пищи будьте внимательны. Снаружи пища может выглядеть готовой в то время как внутри она может быть еще сырой.
 - храните фритюрницу с залитым в нее маслом (охлажденным и профильтрованным), готовой к использованию. Крышка предотвращает попадание пыли внутрь фритюрницы.
 - Перед обжариванием продуктов в жидкой панировке слейте излишек жидкой панировки.
 - Для приготовления чипсов следует использовать старый картофель, который следует ровно нарезать, чтобы чипсы прожарились одинаково. Перед обжариванием картофель следует промыть водой и высушить.
 - Регулярно фильтруйте масло. Заменяйте масло после его использования 8 - 10 раз.

- Максимальные нормы загрузки
- **свежие чипсы:** 1 кг
 - **замороженные чипсы:** 800г
 - **масло:** 2л



ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка

- **Никогда не начинайте очистку до тех пор, пока масло не остынет.**
- Перед очисткой всегда отключайте фритюрницу от сети и снимайте с нее электрический блок.
- Перед сборкой убедитесь в том, что все детали фритюрницы совершенно сухие.

- | | |
|--------------------|--|
| Электрический блок | <ul style="list-style-type: none"> • Извлеките электрический блок, протрите его влажной тканью и тщательно высушите. • Никогда не погружайте электрический блок в воду. |
| Крышка | <ul style="list-style-type: none"> • После каждого использования снимите и замочите в горячей мыльной воде на 20 минут. |
| Корзина | <ul style="list-style-type: none"> • После каждого использования снимите и замочите в горячей мыльной воде на 20 минут. Затем очистите жесткой щеткой. |
| Чаша | <ul style="list-style-type: none"> • Замочите в горячей, мыльной воде на 20 минут. Затем очистите с помощью неабразивного чистящего средства. |
| Корпус фритюрницы | <ul style="list-style-type: none"> • Вымойте в горячей мыльной воде. |

- Все детали фритюрницы за исключением электрического блока можно мыть в посудомоечной машине. После мытья в посудомоечной машине внутренняя сторона крышки и внешняя сторона чаши могут потемнеть, однако они будут при этом нормально работать.

Обслуживание и уход

- Используйте фритюрницу **только** по ее прямому назначению.
- Если поврежден сетевой шнур, то в целях безопасности его необходимо заменить, обратившись на фирму KENWOOD или в местный официальный сервисный центр KENWOOD

Если вам требуется помощь

- при использовании фритюрницы или
 - при обслуживании или ремонте,
- Обратитесь в магазин, где вы приобрели фритюрницу.

Рецепты

Фрикадельки из креветок

температура масла - 170°C

- Ингредиенты
- 200г очищенных креветок
 - 1 луковица
 - 1 зубок чеснока
 - 75г белых панировочных сухарей
 - 1 яйцо
 - 5мл (1 чайная ложка) вустерского соуса
 - соль и перец
 - 25г обычной пшеничной муки

- Способ приготовления
- 1 Мелко порубите креветки, лук и чеснок.
 - 2 Смешайте все ингредиенты кроме муки.
 - 3 Скатайте из смеси шарики диаметром 2,5см и обваляйте их в муке.
 - 4 Перед обжариванием охладите в течение не менее одного часа.
 - 5 Нагрейте масло и обжаривайте шарики в течение 4 - 5 минут. Во время обжаривания переворачивайте шарики, чтобы они равномерно подрумянились.
- Подавайте порциями по 3 - 4 штуки.

Цыпленок по киевски

температура масла - 170°C

- Ингредиенты
- 50г сливочного масла
 - 2.5мл (1/2 чайной ложки) чесночного порошка
 - 5мл (1 чайная ложка) нарезанной петрушки
 - 2 грудки цыпленка
 - деревянные палочки для коктейля
 - 1 яйцо
 - 25г муки, смешанной с солью и перцем
 - 25г белых панировочных сухарей

- Способ приготовления
1. Смешайте сливочное масло, чесночный порошок и петрушку и скатайте из этой смеси две круглых палочки.
 - 2 Снимите шкурку и извлеките кости из двух грудок цыпленка, и распластайте их.
 - 3 Поместите круглую палочку масляной смеси в каждую грудку и сверните грудки в трубочки, заверните концы трубочек, чтобы масло было закрыто. Закрепите с помощью палочек для коктейля.
 - 4 Взбейте яйцо и погрузите кусочки цыпленка в яйцо. Проверьте, чтобы каждый кусок был полностью покрыт яйцом.
 - 5 Обваляйте цыпленка в муке, а затем в панировочных сухарях.
 - 6 Перед обжариванием охладите в течение не менее одного часа.
 - 7 Нагрейте масло и обжарьте цыпленка в течение 15 - 20 минут. Перед тем, как подать на стол, не забудьте удалить палочки для коктейля.

Жидкая панировка

температура масла - 190°C

- Ингредиенты
- может использоваться для рыбы, мяса и фруктов
 - 125г обычной пшеничной муки
 - щепотка соли
 - 10мл (2 чайные ложки) разрыхлителя для теста
 - 170мл жидкости (вода, молоко, пиво или сидр)

- Способ приготовления
- 1 Насыпьте муку, соль и разрыхлитель в чашу.
 - 2 Сделайте в центре ямку, налейте в нее половину жидкости и тщательно перемешайте. Затем добавьте остальную жидкость.
 - 3 Если жидкая панировка была приготовлена заранее, то снова перемешайте ее перед употреблением.
 - 4 Обваляйте продукты в муке, смешанной с солью и перцем, перед нанесением на них жидкой панировки.
 - 5 Опустите корзину перед тем, как положить в нее продукты, чтобы предотвратить прилипание жидкой панировки к корзине.

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

