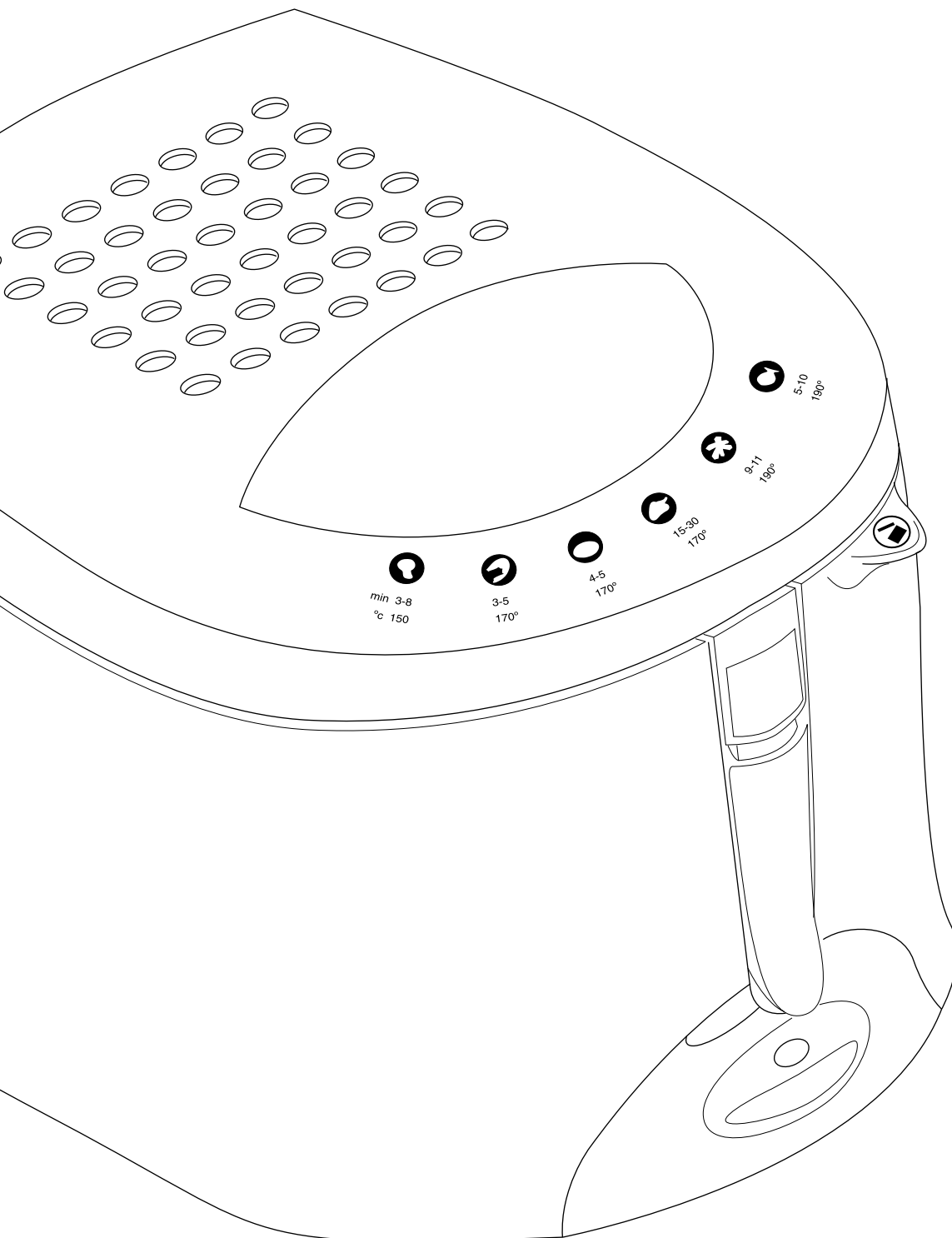


Kenwood DF650



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. Bezpečnost provozu spotřebiče zvyšuje i to, že fritovací košík lze zvedat i spouštět bez otevření víka. Není tedy divu, že tato fritéza DF650 výrazně vyniká ve srovnání s konkurencí.

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. A fokozott biztonság érdekében a sütőkosarat a fedél felnyitása nélkül is kiemelheti az olajból. Egy szóval: a Kenwood DF650 olajsütő más, mint a többi.

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. Dla większego bezpieczeństwa można nawet podnosić i opuszczać koszyk bez otwierania pokrywy. Widać więc, dlaczego Twoja frytkownica DF650 tak się wyróżnia wśród wielu innych.

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. Ваша безопасность дополнительно обеспечивается тем, что вы можете поднимать и опускать корзину, не открывая крышку. Итак, понятно, почему ваша фритюрница DF650 отличается от других.



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 strhnout fritézu. Přebytečnou délku šňůry uložte do úložného prostoru 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.
- Zapnutou fritézu nenechávejte bez dohledu.
- Děti a oslabené osoby nesmí používat fritézu bez dozoru.
- Dávejte pozor, malé děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- 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

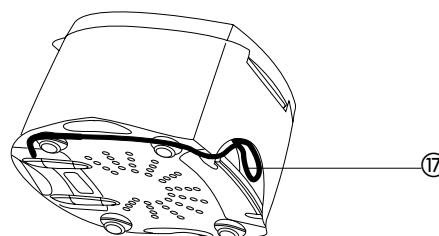
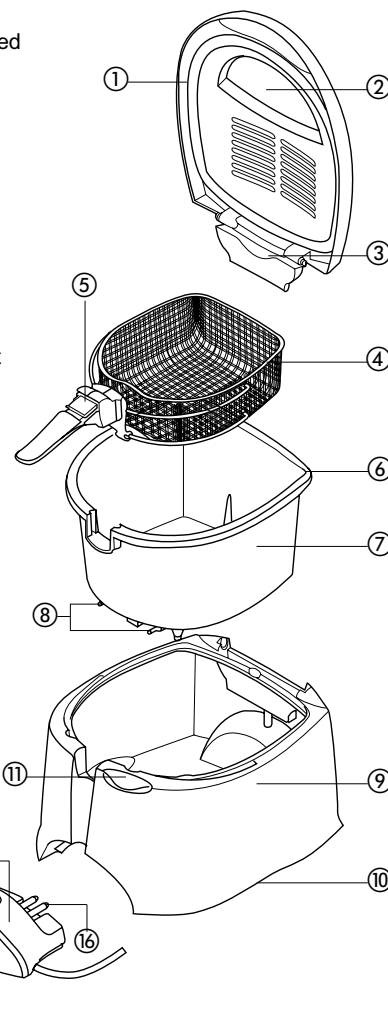
- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

před prvním použitím

- 1 Fritézu vybalte.
- 2 Rozeberte: viz část 'rozebrání, montáž a použití 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 sběrač kondenzované páry
- ④ fritovací koš
- ⑤ tlačítko zvedání a spouštění koše
- ⑥ vylévací hubičky
- ⑦ fritovací mísa
- ⑧ elektrické kolíky mísy
- ⑨ těleso fritézy
- ⑩ ucha na přenášení
- ⑪ tlačítko k uvolnění víka
- ⑫ elektrická jednotka
- ⑬ signálka ohřevu
- ⑭ regulátor teploty
- ⑮ okénko nastavené teploty
- ⑯ tepelná čidla
- ⑰ prostor k uložení šňůry



rozebrání, montáž a použití fritézy

rozebrání

- 1 Stiskněte tlačítko k uvolnění víka **1** a víko pak z fritézy sundejte.
- 2 Zvedněte páku směrem nahoru, až se sama zajistí **2**, a vyndejte fritovací koš.
- 3 Vytáhněte elektrickou jednotku, a pak vyndejte fritovací mísu.

montáž a použití

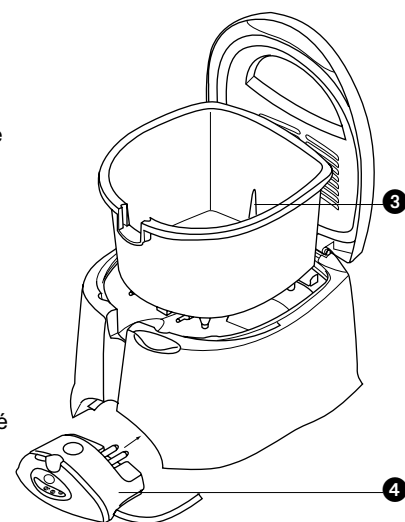
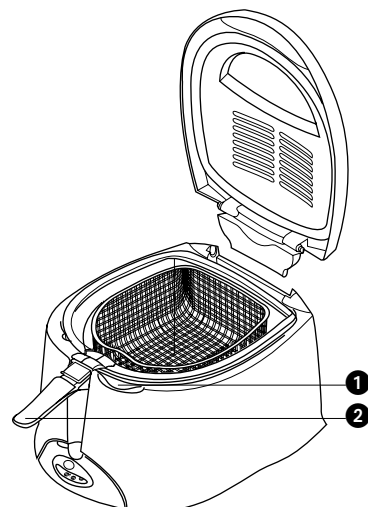
- 1 Mísu vložte do fritézy tak, aby značky 'MAX' a 'MIN' byly vzadu **3**. Pak zasuňte do mísy elektrickou jednotku **4**.
 - 2 Nalejte do mísy olej. Hladina musí být mezi značkami 'MAX' a 'MIN'.
 - 3 Do mísy vložte fritovací koš. Páku stlačte směrem dolů: uvolníte ji posunutím tlačítka spouštění a zvedání **5** směrem dolů. Nakonec zavřete víko.
 - 4 Přebytečnou šňůru uložte do prostoru v zadní stěně spotřebiče.
 - 5 Zastrčte do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu, která se objeví v okénku nastavené teploty **6**.
 - 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.
 - 7 Jakmile je fritování hotovo, zvedněte koš a než otevřete víko, nechte fritované potraviny okapat.
- 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.

- rady**
- 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.
 - Iivotnost svého fritovacího oleje prodloužíte tak, že ho po každém fritování přefiltrujete. Po 8-10 použitích olej vyměňte.

- maximální množství potravin
- **čerstvé hranolky** 1,2 kg
 - **mražené hranolky** 1 kg

- množství oleje a tuku
- maximální množství oleje:** 2,5 litru
minimální množství oleje: 2 litry

- maximální množství tuku:** 2,25 kg
minimální množství tuku: 1,8 kg



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 suňte 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.

fritovací mísa • Po každém použití vyndejte a dejte na 20 minut odmočit do horké vody s přípravkem na mytí nádobí. Při mytí pak používejte 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. V případě, že je olej na stěnách mísy připečen, doporučujeme dát mísu před mytím v myčce odmočit.

servis a služby zákazníkům

- 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,
- obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič zakoupili.

recepty

švédské masové kuličky

požadovaná teplota oleje 150°C

- přísady
- 200 g mletého hovězího masa
 - 200 g mletého vepřového masa
 - 25 g másla
 - 25 g cibule nasekané najemno
 - 50 g strouhanky
 - 1 vejce
 - 125 ml mléka
 - 1 lžička soli
 - pepř

- postup
- 1 Máslo v pánvi rozpustíme a cibuli v něm osmažíme do měkka.
 - 2 Přidáme zbývající přísady a mícháme je, až je směs hladká.
 - 3 Pomoučnými rukama vyválíme ze směsi kuličky o průměru 2,5 cm.
 - 4 Rozpálíme olej a fritujeme 5-6 minut.
- 6 porcí

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 kisgyermeket 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 tolja be a sütő hátoldalán kiképzett vezetéktárolóba.
- 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.
- Működés közben soha ne hagyja magára a olajsütőt.
- Kisgyermek vagy fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) felügyelet nélkül ne használják a készüléket.
- Kisgyermeket csak felügyelet mellett engedjen a készülék közelébe, és ne hagyja, hogy játszanak a készülékkel.
- 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

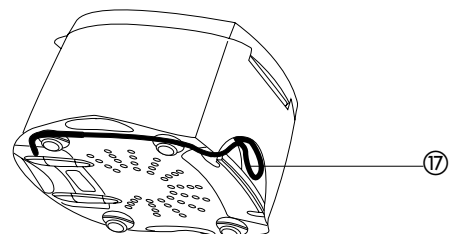
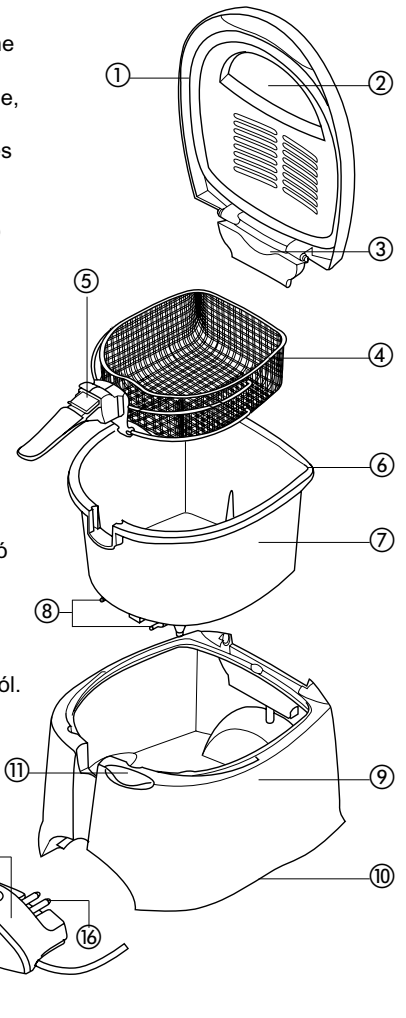
- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az olajsütő elektromos egységének alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Szedje szét a készüléket (l. 6. oldal, "az olajsütő használata, 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 páraelfogó
- ④ sütőkosár
- ⑤ sütőkosár rögzítő retesz
- ⑥ kiöntő csőrök
- ⑦ sütőedény
- ⑧ sütőedény elektromos csatlakozói
- ⑨ külső burkolat
- ⑩ fogók
- ⑪ fedél kioldó gombja
- ⑫ elektromos egység
- ⑬ hőmérséklet jelző lámpa
- ⑭ hőmérséklet szabályzó
- ⑮ hőmérséklet jelző ablak
- ⑯ termosztát hőérzékelői
- ⑰ vezetéktároló



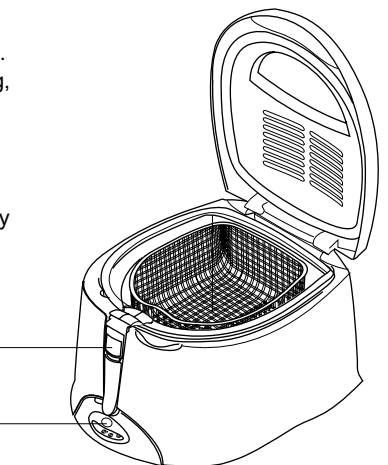
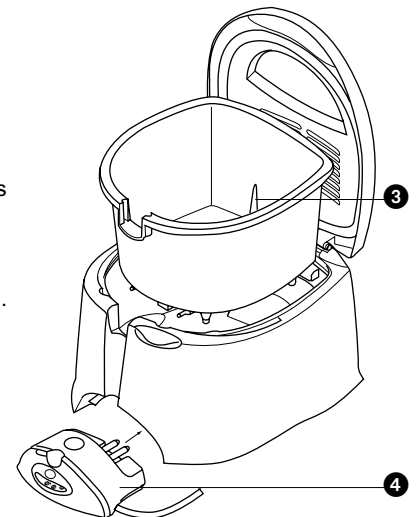
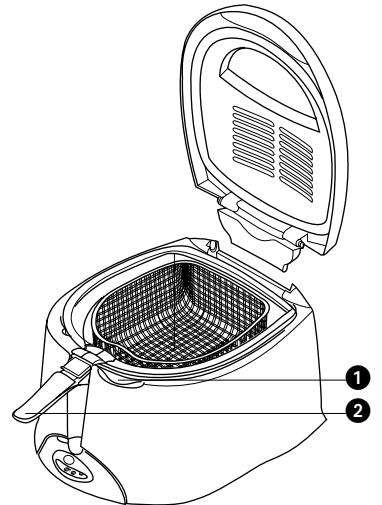
az olajsütő használata, szét- és összeszerelése

szétszerelés

- 1 Nyomja le a fedél kioldó gombját, és nyissa fel a fedelet **1**. Emelje le a fedelet a készülékről.
- 2 Hajtsa fel a fogantyút úgy, hogy rögzüljön **2**, és emelje ki a sütőkosarat.
- 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 **3**. Ezután illessze az elektromos egységet is a helyére **4**.
- 2 Öntse az olajat a sütőedénybe. Az olaj szintjének a "MAX" és "MIN" jelzések között kell lennie.
- 3 Tegye a sütőkosarat a sütőedénybe. Húzza hátra a sütőkosár rögzítő reteszét **5**, és hajtsa le a kosár karját. Végül zárja le a sütő fedelét.
- 4 A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a sütő hátoldalán kiképzett vezetéktárolóba.
- 5 Csatlakoztassa a vezetéket a konnektorba, a hőmérséklet szabályozót pedig állítsa a kívánt hőmérsékletnek megfelelő állásra. A beállított hőmérséklet a hőmérséklet jelző ablakban **6** is megjelenik.
- 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.
- 7 Ha elkészült az étel, emelje ki a sütőkosarat az olajból, de a fedelet még ne nyissa fel. Előbb várja meg, amíg az olaj lecsepeg az ételről.
- Ha az olajat később újból használni kívánja, várja meg, amíg lehül, majd szűrje át egy tiszta ruhán vagy tölcsérbe helyezett szűrőpapíron.
- Használat után a hálózati vezetéket 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 lehült 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 tésztaival 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.
 - Meghosszabbítja a készülék élettartamát, ha az olajat minden használat után leszűri. 8-10 sütés után öntse ki a használt olajat, és töltsön friss olajat a sütőbe.

- maximális ételmennyiségek
- **friss hasábburgonya** 1,2 kg
 - **fagyasztott hasábburgonya** 1 kg

- olaj- és zsírmennyiségek
- **maximális olajmennyiség** 2,5 liter
 - **minimális olajmennyiség** 2 liter

- **maximális szilárd zsírmennyiség** 2,25 kg
- **minimális szilárd zsírmennyiség** 1,8 kg

a készülék **tisztítása** | 7. oldal

tisztítás és javíttatás

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 | • Minden sütés után vegye ki a sütőedényt, és 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. Ha a sütőedényre ráégett az olaj, a mosogatógépes tisztítás előtt ajánlatos beáztatni.

javíttatás és vevőszolgálat

- 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 javíttatásával kapcsolatban, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

receptek

svéd húsgombóc

olaj hőmérséklet 150°C

- hozzávalók
- 200 g darált marhahús
 - 200 g darált sertéshús
 - 25 g vaj
 - 25 g apróra vágott hagyma
 - 50 g zsemlemorzsa
 - 1 tojás
 - 125 ml tej
 - 5 ml (1 kiskanál) só
 - csipetnyi bors

- elkészítése
- 1 Serpenyőben olvasszuk fel a vajat, és pirítsuk benne a hagymát puhára.
 - 2 Adjuk hozzá a többi hozzávalót, és keverjük simára.
 - 3 A masszából (belisztezett kézzel) készítsünk kb. 2,5 cm-es gombócokat.
 - 4 Melegítsük fel az olajat, és süssük kb. 5-6 percig.
A recept 6 személyre szól.

kijevi csirke

olaj hőmérséklet 170°C

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

- Az elkészült tészta halak, húsk, zöldségek és gyümölcsök bevonásához használható.

- hozzávalók
- 125 g sima liszt
 - csipetnyi só
 - 2 kávéskanál sütőpor
 - 170 ml 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 sütőkiosarat 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.
- 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. 11.
- Używaj wyłącznie sekcji elektrycznej dołączonej do frytkownicy.
- Uważaj na parę wydostającą się podczas smażenia i podczas otwierania pokrywy.
- Nigdy nie stawiaj frytkownicy blisko kuchenki 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

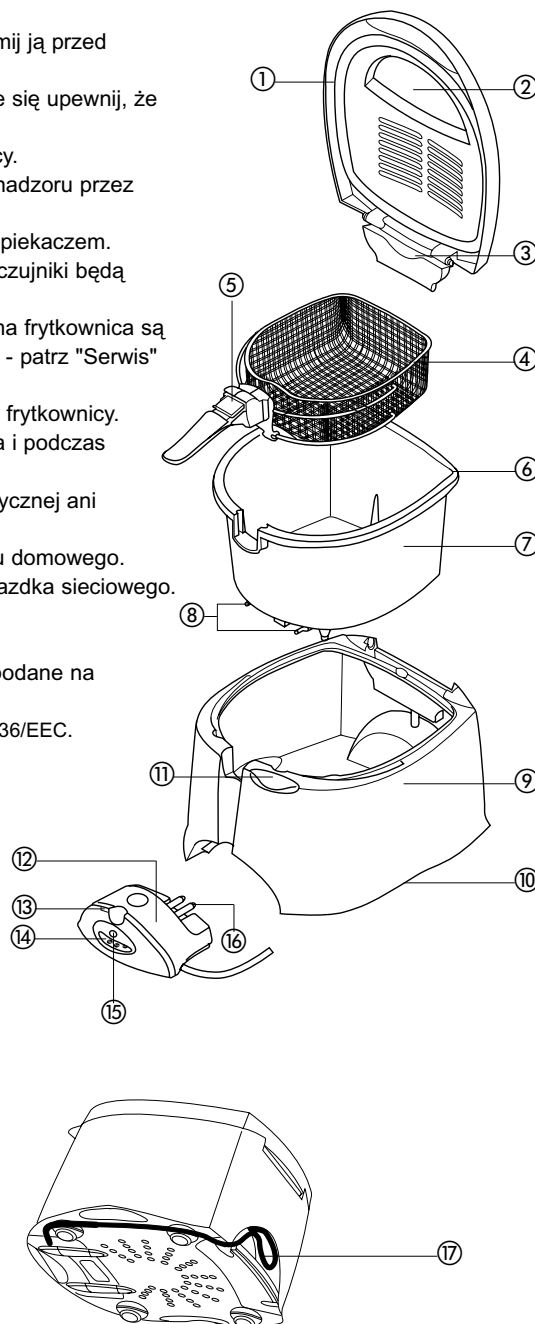
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "rozbieranie, montaż i użytkowanie 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 pułapka na kondensat
- 4 koszyk
- 5 podnoszenie i opuszczanie
- 6 dziobki do wylewania oleju
- 7 miska
- 8 wtyki elektryczne miski
- 9 korpus
- 10 uchwyty do przenoszenia
- 11 zatrzask pokrywy
- 12 zespół elektryczny
- 13 kontrolka temperatury
- 14 regulacja temperatury
- 15 okienko temperatury
- 16 czujniki temperatury
- 17 miejsce na sznur



rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy

jak rozbierać frytkownicę

- 1 Pociągnij w dół zatrzask pokryw i podnieś pokrywę. Zdejmij pokrywę ❶
- 2 Podnieś rękojeść, aż się zarygluje ❷ 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 ❸. Następnie wsuń sekcję elektryczną ❹
- 2 Wlej olej. Poziom musi się znajdować między kreskami "MAX" i "MIN".
- 3 Włóż koszyk, następnie opuść rękojeść przesuwając z powrotem regulację podnoszenia/opuszczania ❺. Następnie wsuń sekcję elektryczną.
- 4 Nawin nadmiar sznura na zaczepy z tyłu frytkownicy.
- 5 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i nastaw odpowiednią temperaturę; ukaże się ona w okienku temperatury ❻
- 6 Po dojściu oleju do właściwej temperatury kontrolka zgaśnie - zacznij wtedy smażyć. Kontrolka będzie się zapalała i gasła, w miarę podgrzewania oleju.
- 7 Gdy żywność będzie gotowa, podnieś koszyk i poczekaj na obsączenie się oleju, zanim otworzysz pokrywę.
 - 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.

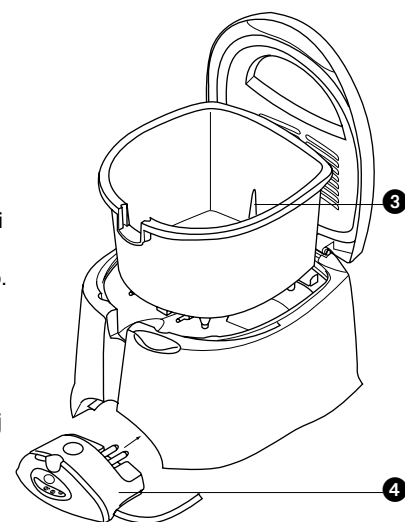
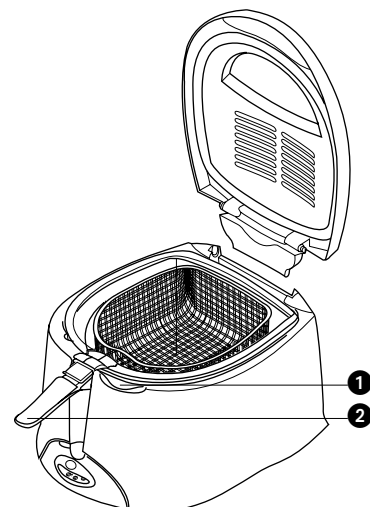
- wskazówki
- Zalecamy stosować dobrej jakości olej do smażenia, np. kukurydziany lub arachidowy. Można też używać dobrej jakości tłuszczu twardego. Będą się również nadawały inne gatunki oleju, jeśli producent zaleca je do użycia we frytkownicy. Nigdy nie mieszaj różnych gatunków oleju lub tłuszczu 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 ołucz je i osusz.
 - Przecedzaj olej regularnie. Zmieniaj olej po 8-10 smażeniach.
 - Aby przedłużyć trwałość swej frytkownicy, po każdym użyciu przefiltruj olej i wymień go po 8-10 smażeniach.

maksymalne pojemności
żywności

- frytki świeżo pokrajane 1,2 kg
- frytki mrożone 1 kg

pojemności oleju i tłuszczu

- olej maksimum 2,5 l
- olej minimum 2 l
- tłuszcz twardy maksimum 2,25 kg
- tłuszcz twardy minimum 1,8 kg



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 • Po każdym użyciu wyjmij i 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. W razie przypalonego oleju zalecamy namoczyć miskę przed włożeniem jej do zmywarki.

serwis i łączność z klientami

- 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

szwedzkie gałki z mięsa

wymagana temperatura oleju: 150°C

- składniki
- 20 dag mielonej wołowiny
 - 20 dag mielonej wieprzowiny
 - 2,5 dag masła
 - 2,5 dag drobno posiekanej cebuli
 - 5 dag tartej bułki
 - 1 jajo
 - 125 ml mleka
 - 5 ml (1 łyżeczka) soli
 - szczypta pieprzu
- metoda
- 1 Stop masło na patelni i usmaż cebulę do miękkości.
 - 2 Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj na gładką masę.
 - 3 Kształtuj w omączonych dłoniach gałki o średnicy 2,5 cm.
 - 4 Podgrzej olej i smaż przez 5-6 minut.
Wychodzi 6 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 masłanej, 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.
- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок и опрокинуть на себя фритюрницу. Излишнюю часть шнура уберите в отсек на задней стенке 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.
- Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Фритюрница не предназначена для самостоятельного использования детьми или немощными людьми.
- Не позволяйте маленьким детям играть с электроприбором.
- 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 горячей конфорке кухонной плиты.
- Фритюрница предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- После использования фритюрницы всегда вынимайте вилку из розетки.

Перед включением в сеть

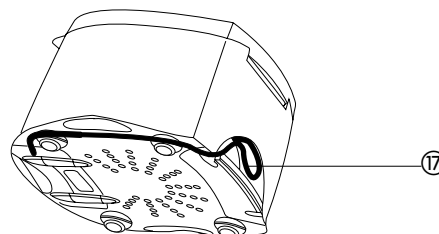
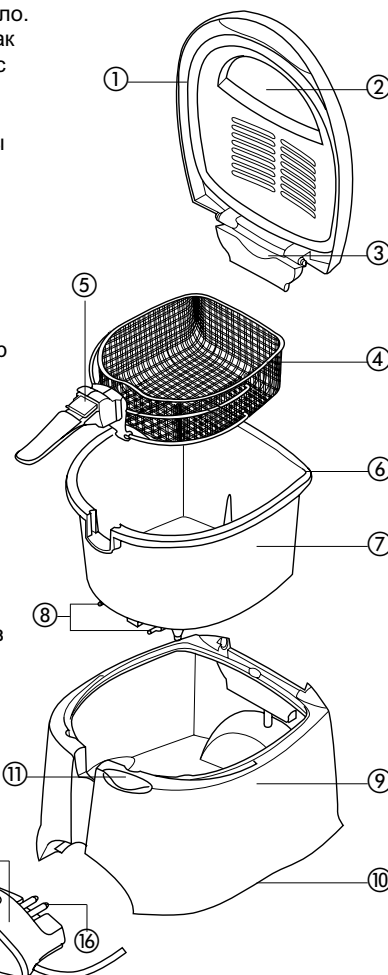
- Убедитесь в том, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней стороне электрического блока.
- Данный электроприбор разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Разборка: см. "Сборка, разборка и эксплуатация 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 конденсатоулавливатель
- ④ корзина
- ⑤ регулятор подъема и опускания
- ⑥ носик для слива
- ⑦ чаша
- ⑧ штырьковые контакты чаши
- ⑨ корпус
- ⑩ ручки для переноса фритюрницы
- ⑪ фиксатор крышки
- ⑫ электрический блок
- ⑬ световой индикатор температуры
- ⑭ регулятор температуры
- ⑮ шкала температуры
- ⑯ температурные датчики
- ⑰ отсек для сетевого шнура



Сборка, разборка и эксплуатация фритюрницы

Разборка

- 1 Надавите на фиксатор, чтобы крышка **1** открылась. Откройте крышку.
- 2 Переведите рычаг **2** в верхнее положение, где он должен заблокироваться, и выньте корзину.
- 3 Выньте электрический блок, а затем чашу.

Сборка и использование

- 1 Вставьте чашу - Метки "MAX" и "MIN" должны находиться с задней стороны фритюрницы **3**. После этого вставьте электрический блок **4**.
- 2 Залейте масло. Уровень масла должен быть между метками "MAX" и "MIN".
- 3 Вставьте корзину, затем опустите вниз рычаг, подав назад регулятор подъема и опускания **5**. Закройте крышку.
- 4 Используйте отсек на задней стенке фритюрницы для хранения излишнего сетевого шнура.
- 5 Включите фритюрницу в сеть и задайте нужную температуру, которую можно проверить по шкале температуры **6**.
- 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.
- 7 Когда пища будет готова, поднимите корзину и дайте маслу стечь с пищи, прежде чем открывать крышку.
 - 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.
- Для увеличения срока службы вашей фритюрницы фильтруйте масло после каждого использования и заменяйте, используя его 8-10 раз.

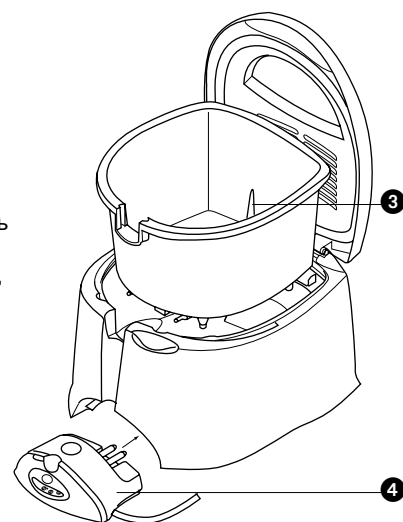
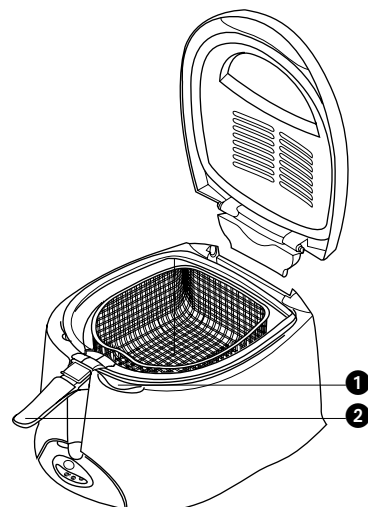
Максимальная вместимость фритюрницы

- **свежие чипсы:** 1,2 кг
- **замороженные чипсы:** 1 кг

Предельно допустимые количества масла и жира

- **максимально допустимое количество масла** 2,5 л
- **минимально допустимое количество масла** 2 л
- **максимально допустимое количество жира** 2,25 кг
- **минимально допустимое количество жира** 1,8 кг

Для выполнения **очистки** см. стр. 21



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 | • Извлеките электрический блок, протрите его влажной тканью и тщательно высушите. |
| | • Никогда не погружайте электрический блок в воду. |
| Крышка | • После каждого использования снимите и замочите в горячей мыльной воде на 20 минут. |
| Корзина | • После каждого использования снимите и замочите в горячей мыльной воде на 20 минут. Затем очистите жесткой щеткой. |
| Чаша | • После каждого использования снимите и замочите на 20 мин в горячей мыльной воде. Затем очистите с помощью неабразивного чистящего средства. |
| Корпус фритюрницы | • 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. Если масло запеклось на стенках, рекомендуется замочить чашу перед ее загрузкой в посудомоечную машину.

Обслуживание и уход

- 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

мясные фрикадельки по-шведски

температура масла 150°C

- Ингредиенты
- 200 г говяжьего фарша
 - 200 г свиного фарша
 - 25 г сливочного масла
 - 25 г мелко измельченного репчатого лука
 - 50 г белых панировочных сухарей
 - 1 яйцо
 - 125 мл молока
 - 5 мл (1 чайная ложка) соли
 - щепотка перца

- Способ приготовления
- 1 Распустите сливочное масло на сковороде и обжарьте лук до мягкости.
 - 2 Добавьте остальные ингредиенты, перемешайте до получения однородной массы.
 - 3 Скатайте из массы шарики диаметром 25 мм и обваляйте их в муке.
 - 4 Нагрейте масло и обжаривайте фрикадельки в течение 5-6 мин. Порция рассчитана на 6 человек

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. Перед обжариванием охладите в течение не менее одного часа.
 - 6 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

