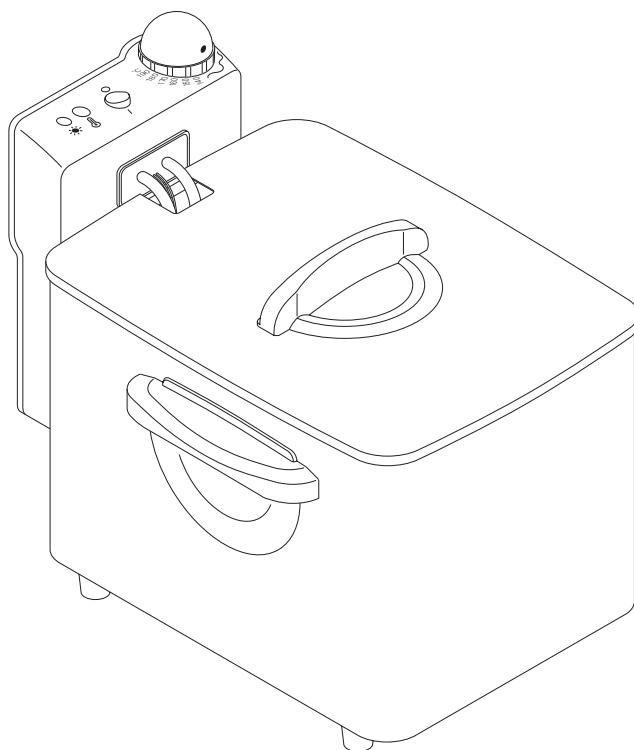
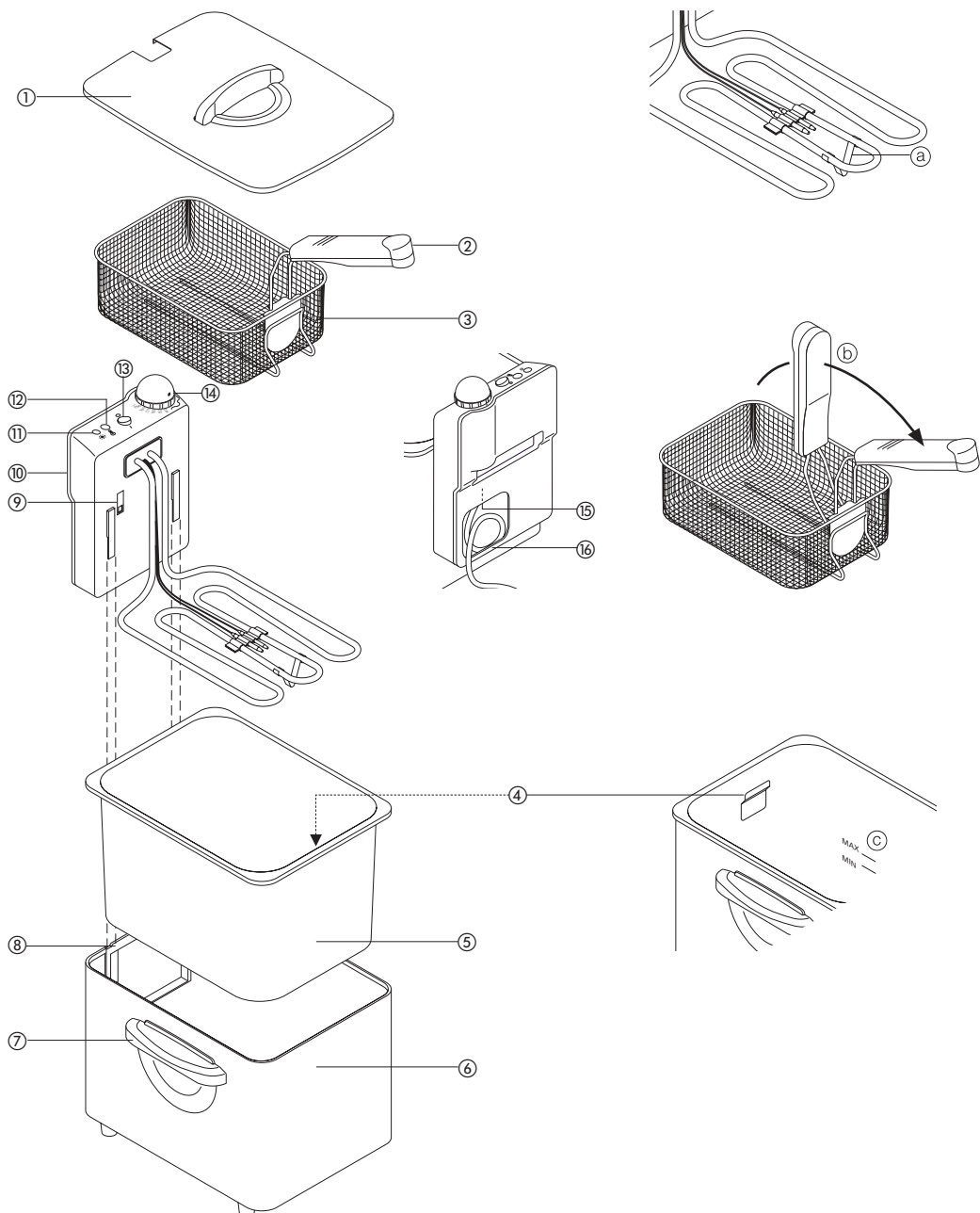


# KENWOOD



SF400

SF450



# wat u moet weten over uw Kenwood friteuse

## veiligheid

### ● Om veiligheidsredenen en om schade aan het element te voorkomen, geen vast vet in de frituurpan gebruiken.

- Steek de stekker van de frituurpan nooit in het stopcontact voordat u de schaal met olie heeft gevuld.
- **Let op:** De metalen oppervlakken van de frituurpan worden heet tijdens gebruik.
- De vermelde maximumhoeveelheden niet overschrijden.
- Het deksel mag uitsluitend als stofdeksel worden gebruikt en niet tijdens gebruik op de frituurpan worden geplaatst.
- Houd kinderen tijdens en na gebruik uit de buurt van het apparaat. Na gebruik blijft het vet nog lang heet.
- Laat het snoer nooit op hete oppervlakken rusten of naar beneden hangen waar een kind het kan vastpakken en de frituurpan naar beneden kan trekken. Plaats overtollig snoer in het speciaal daarvoor gemaakte opbergcompartiment aan de achterzijde van uw frituurpan.
- U mag nooit de pan aanraken, olie weggooien of uw friteuse verplaatsen, wanneer de olie nog warm is.
- De regeleenheid nooit in water leggen. Verwijder deze voordat u de rest van uw friteuse gaat afwassen.
- Zorg na reiniging dat alle onderdelen volledig droog zijn alvorens de frituurpan te gebruiken.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter, wanneer het is ingeschakeld
- Laat kinderen of zieke personen de frituurpan nooit zonder toezicht gebruiken.
- Wanneer jonge kinderen het apparaat gebruiken, moeten zij in de gaten worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze er niet mee gaan spelen.
- Pas op bij het wegnemen van de regeleenheid; het warmte-element kan heet zijn.
- Gebruik de friteuse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf "service".
- Gebruik uitsluitend de bijgeleverde regeleenheid.
- Pas op voor stoom tijdens het frituren.
- Zet uw friteuse nooit op of in de buurt van hete kookplaten.

- Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

### ● Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

#### voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektrische netvoeding overeenkomt met die vermeld op de regeleenheid.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

#### voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Neem al het verpakkingsmateriaal weg, inclusief de kartonverpakking van het element.
- 2 Controleer of de V-vormige clip (a) op het element is aangebracht. Uw frituurpan kan beschadigd raken als de clip niet correct is geplaatst.
- 3 Uit elkaar halen: zie 'uit elkaar halen, in elkaar zetten en gebruiken van uw frituurpan'.
- 4 Was de onderdelen af: zie paragraaf "reiniging".
- 5 Berg een eventueel teveel aan snoer op in de snoer-opbergruimte ⑩ aan de achterkant van de braadpan.

## uw Kenwood friteuse

- ① stofdeksel
- ② vouwbare mandhandgreep
- ③ mand
- ④ mandsteun
- ⑤ roestvrijstalen binnenbak
- ⑥ roestvrijstalen behuizing
- ⑦ handgrepen
- ⑧ beugel, regeleenheid
- ⑨ veiligheidsschakelaar
- ⑩ regeleenheid met warmte-element
- ⑪ voedingslampje
- ⑫ temperatuurlampje
- ⑬ aan/uit-knop
- ⑭ temperatuurregeling
- ⑮ resetknop
- ⑯ opbergvak, snoer

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

### uit elkaar halen

- 1 Til het deksel op en neem de mand uit de pan
- 2 Schuif de regeleenheid uit de behuizing
- 3 Verwijder daarna de binnenbak

### in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Zet de bak in de behuizing; zorg hierbij dat de mandsteun ④ zich aan de voorkant van de frituurpan bevindt.
  - 2 Schuif de regeleenheid ⑩ in de beugel ⑧; duw de eenheid zo ver mogelijk omlaag. **De frituurpan werkt niet als de regeleenheid verkeerd is aangebracht.**
  - 3 Giet olie in de bak. Het olieniveau moet tussen de 'MAX' en 'MIN' markeringen ③ liggen. **Het gebruik van vast vet wordt afgeraden.**
  - 4 Vergrendel de mandhandgreep op zijn plaats door deze zo ver mogelijk terug te klappen ⑥. Zet de mand nu in de bak.
  - 5 Steek de stekker in het stopcontact en schakel de pan in ⑬. Kies daarna de gewenste temperatuur ⑭.
  - 6 Het temperatuurlampje ⑫ dooft als de olie de juiste temperatuur heeft bereikt om te frituren. Vul de mand en laat deze in de olie zakken. De vermelde hoeveelheden niet overschrijden. Tijdens het frituren niet het deksel op de bak zetten. **Het lampje zal gaan branden en weer doven terwijl de frituurpan de temperatuur op peil houdt.**
  - 7 Trek de mand na het frituren omhoog en laat hem op de steun ④ rusten. Laat de olie weglekken alvorens het voedsel op te dienen. **Pas op voor stoomontwikkeling tijdens het frituren.**
    - Om de olie opnieuw te gebruiken moet u deze laten afkoelen, waarna u de bak uit de pan licht en de olie door katoen of absorberend papier filtert.
    - Schakel de frituurpan altijd uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- beveiligingsthermostaat**
- Om oververhitting te voorkomen zal de frituurpan automatisch uitschakelen als er te weinig of geen olie in zit. Schakel de frituurpan uit en laat hem afkoelen. Druk vervolgens op de resetknop ⑮ aan de achterzijde van de frituurpan.

### koele zone

Tijdens het frituren verzamelen kruimels en voedseldeeltjes zich in de koele zone onder het element. Omdat dit gebied tijdens gebruik koel blijft, wordt voorkomen dat voedseldeeltjes verkolen, waardoor de gebruiksduur van de olie wordt verlengd.

### tips

- Om te frituren raden wij het gebruik van goede kwaliteitsolie aan, zoals maïsolie of aardnotenolie. U kunt ook vast vet van goede kwaliteit gebruiken. U kunt ook andere oliesoorten gebruiken als deze door de fabrikant speciaal worden aanbevolen om mee te frituren. Meng nooit verschillende soorten olie of vet en gebruik geen olijfolie, boter of margarine aangezien deze gaan roken of zullen overkoken.
- Voorgekookt voedsel moet op hogere temperatuur gebakken worden dan rauw voedsel.
- Bak voedsel goed door; aan de buitenkant lijkt het voedsel vaak al klaar te zijn, maar dan kan de binnenkant nog koud zijn.
- Laat altijd olie (afgekoeld en gezeefd) in de friteuse staan. Het deksel houdt stof tegen.
- Voordat u gepaneerde producten gaat bakken, moet u deze eerst ontdoen van overtollig beslag.
- Snijd voor het maken van patates frites de aardappels in gelijke stukjes, zodat ze gelijkmatig worden gebakken. Spoel en droog de stukjes vóór het bakken.
- Om ervoor te zorgen dat uw frituurpan langer meegaat, moet u de olie na ieder gebruik filteren en na 8 tot 10 keer gebruiken vervangen.
- Schud een eventueel teveel aan ijs van bevroren voedsel af, voordat u het voedsel bakt of braadt.

### maximale voedselcapaciteit

- **verse friet** 1 kg
- **ingevroren friet** 800g

### olievolume

- **maximale hoeveelheid olie** 3,5 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 3 liter

## aanbevolen baktijd en temperatuur

|                                                                        |                            |                                            |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------|
| Verse frites – max. capaciteit<br>mandje: 800 g                        | 170°C<br>dan 190°C         | 9–11 minuten<br>1–2 minuten<br>(goudbruin) |
| Diepvries frites                                                       | zie aanwijzingen fabrikant |                                            |
| VIS                                                                    |                            |                                            |
| Scampi's – diepvries/gepaneerd<br>(niet meer dan de<br>bodem bedekken) | 170°C                      | 3–5 minuten                                |
| Verse sprout<br>(niet meer dan de<br>bodem bedekken)                   | 190°C                      | 1–2 minuten                                |
| Verse kabeljauw/schelvis<br>(in beslag)                                | 190°C                      | 5–10 minuten<br>afhankelijk van dikte      |
| Diepvries kabeljauw/schelvis<br>(gepaneerd of in beslag)               | 170°C                      | 10–15 minuten<br>afhankelijk van dikte     |
| Diepvries schol                                                        | 190°C                      | 5–6 minuten                                |
| VLEES                                                                  |                            |                                            |
| Diepvries hamburgers (50gr)                                            | 150°C                      | 3–5 minuten                                |
| Gepaneerde stukken kip                                                 | 170°C                      | 15–20 minuten<br>klein/middelgroot         |
| Gepaneerde stukken kip                                                 | 170°C                      | 20–30 minuten<br>grote stukken             |
| Diepvries schnitzels                                                   | 170°C                      | 3–8 minuten<br>afhankelijk van dikte       |
| Verse gepaneerde drumsticks                                            | 170°C                      | 15 minuten                                 |

### mandje

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

### bak

- Laat de bak na elk gebruik gedurende 20 minuten in warm zeepsop weken.  
Gebruik daarna een niet-schurende reiniger.

### deksel/behuizing

- Reinigen met warm zeepsop.
- Deksel, behuizing en bak kunnen ook in de afwasmachine worden gereinigd. Als er sprake is van ingebrande olie, dan raden wij aan de bak te weken alvorens deze in de afwasmachine te zetten.

## service

- Als het snoer beschadigd is moet het om veiligheidsredenen vervangen worden door een erkende service-monteur.

Indien u hulp nodig heeft bij:

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

## onderhoud en reiniging

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

- Neem altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de regeleenheid alvorens de pan te reinigen.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn, voordat u ze weer in de friteuse zet.

### **regeleenheid**

- Haal deze uit de pan, doe deze af met een vochtige doek en maak hem goed droog.
- **Pas op dat u tijdens het reinigen de draden van het warmte-element niet beschadigt.**
- **Dompel de unit nooit onder in water.**



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

54441/1