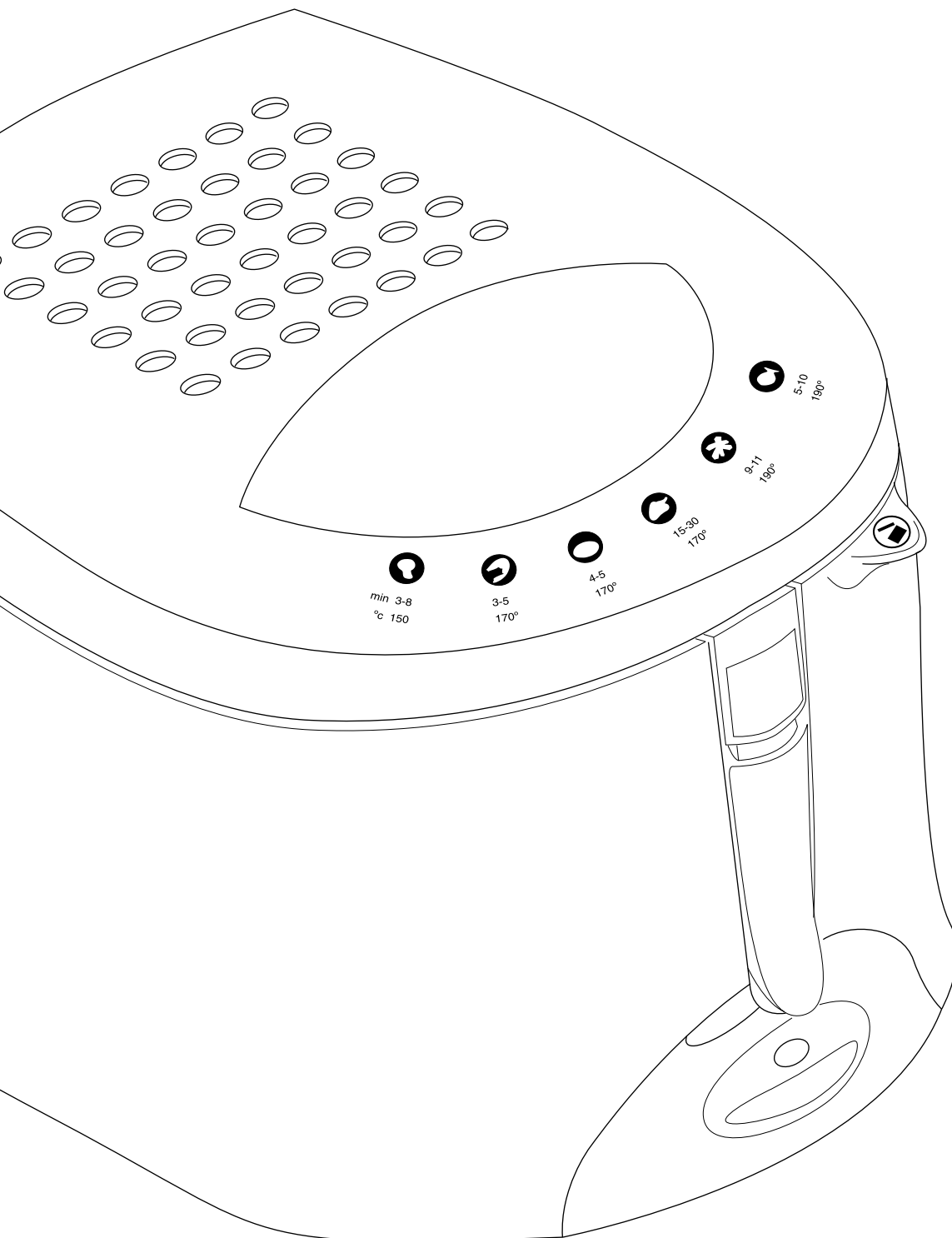


Kenwood DF660



KENWOOD

GB

1 instructions

Our unique design means cleaning your fryer could not be simpler - just pull out the electric unit and wash the rest. The easy-to-use temperature dial lets you choose the right temperature for whatever you are cooking, and the window lets you view what is going on inside. For extra safety you can even raise and lower the basket without opening the lid. So it is easy to see why your DF660 Fryer stands out from the crowd.

NL

5 instructies

Ons unieke ontwerp zorgt ervoor dat het reinigen van uw frituurpan nog nooit zo gemakkelijk is geweest – u verwijdert eenvoudigweg de elektrische onderdelen en kunt de rest van de pan wassen. Met behulp van de eenvoudige temperatuurschakelaar kunt u de juiste temperatuur kiezen voor ieder gerecht, en door het kijkvenster kunt u bekijken wat er in de pan gebeurt. Voor extra veiligheid kunt u het mandje zelfs omhoog en omlaag halen zonder de deksel te openen. Het is dus duidelijk waarom uw DF660 frituurpan boven de massa uitstijgt.

F

9 mode d'emploi

Grâce à sa conception unique, votre friteuse est extrêmement simple à nettoyer : il suffit de retirer le module électrique et tout le reste peut être lavé. Très simple à utiliser, le thermostat vous permet de sélectionner la température voulue pour toutes vos préparations et, grâce à la fenêtre de contrôle, vous pouvez surveiller l'évolution de la cuisson. Pour plus de sécurité, vous pouvez même lever et abaisser le panier sans ouvrir le couvercle. Votre friteuse DF660 se distingue ainsi incontestablement des autres.

D

13 Bedienungsanleitung

Noch einfacher kann die Reinigung Ihrer Fritteuse nicht sein – einfach den Elektrikblock herausziehen und den Rest spülen. Mit der leicht bedienbaren Temperaturskala wählen Sie für alles, was Sie frittieren, die richtige Temperatur, und über das Sichtfenster können Sie sehen, was im Inneren geschieht. Als weitere Sicherheit können Sie den Korb anheben und absenken, ohne den Deckel zu öffnen. Sie sehen, warum Ihre Fritteuse DF660 die meisten anderen überragt.

I

17 istruzioni

Grazie al suo esclusivo design, lavare questa friggitrice non potrebbe essere più semplice – basta estrarre l'unità che contiene i componenti elettrici e il resto del vostro elettrodomestico può essere lavato. La Kenwood ha inoltre inserito un selettore di temperatura facile da usare che vi permette di scegliere la temperatura corretta per qualsiasi alimento stiate cucinando e la finestra del coperchio che consente di vedere quello che sta succedendo all'interno della friggitrice. Per maggior sicurezza è possibile perfino alzare o abbassare il cestello senza aprire il coperchio. Grazie a tutte queste caratteristiche è facile capire perché la friggitrice DF660 si distingue da tutte le altre.

kenwood

DK

21 **brugsanvisning**

Med det enestående design kunne det næsten ikke være lettere at rengøre frituregryden – træk blot den elektriske enhed ud og vask resten. Termostatknappen er nem at anvende og bruges til at vælge den rette temperatur til den mad, der skal steges, og igennem inspektionsruden kan De holde øje med maden. For ekstra sikkerhed kan kurven endda løftes og sænkes udvendig fra uden at åbne låget. Så det er let at se, hvorfor DF660 frituregryden skiller sig ud fra flokken.

SF

25 **käyttöohjeet**

DF660 öljykeittimen ainutlaatuisen suunnittelun ansiosta keitin on helppo puhdistaa - irrotat vain sähkölaitteen ja peset sitten muut osat. Helpokäyttöinen lämpötilan säädin mahdollistaa oikean lämpötilan valinnan valmistettavan ruuan mukaan. Keittimen ikkunasta näet, miten ruoka valmistuu. Turvallisuuden lisäämiseksi keittimen kori voidaan nostaa ja laskea ilman kannen avaamista. Kenwood DF660 on öljykeitin, joka varmasti erottuu joukosta.

N

29 **bruksanvisning**

Denne avanserte frityrgrøyten er utformet slik at den er enkel å holde ren - trekk ut de elektriske enhetene og vask resten. Med den enkle termostaten kan du velge riktig temperatur hver gang, uansett hva du steker, og vinduet lar deg holde øye med steking. Kurven kan heves og senkes uten at du åpner lokket. Du er trygg når du velger DF660 - frityrgrøyten som ligger et hakk foran.

S

33 **bruksanvisning**

Tack vare frityrpannans unika utformning är alla elektriska delar samlade i en uttagbar enhet. Du kan alltså helt enkelt dra ut elenheten och diska resten. Vi har också byggt in en lättanvänd temperaturratt så att du kan välja rätt temperatur för det du friterar, och i observationsfönstret kan du se vad som händer inuti pannan. För extra säkerhet är det även möjligt att lyfta och sänka korgen utan att öppna locket. Så det är inte svårt att se varför din frityrpanna DF660 skiljer sig från mängden.

safety

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Place excess cord in cord storage area at the back of the fryer.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- Never put the electrics unit in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
- After cleaning, ensure the bowl and its electric pins are dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- Take care when removing the electrics unit - the temperature probes may be hot.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service', page 3.
- Only use the electrics unit supplied.
- Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
- Never put your fryer near or on cooker hot plates.
- This fryer is for domestic use only.
- Always unplug the fryer after use.

before plugging in

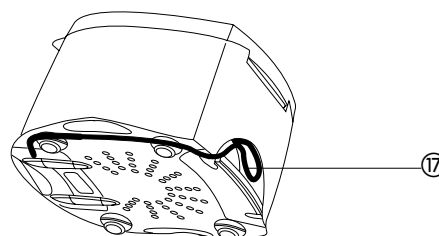
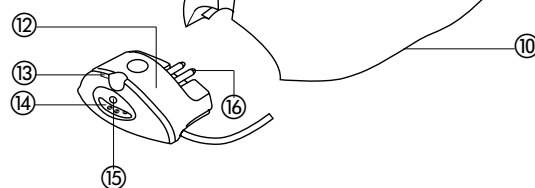
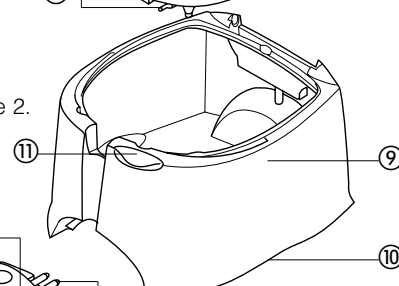
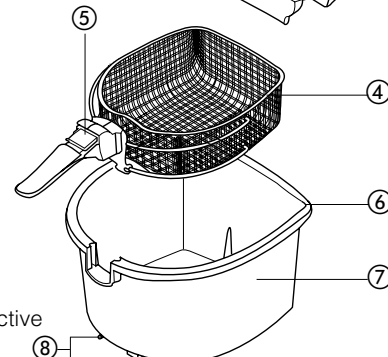
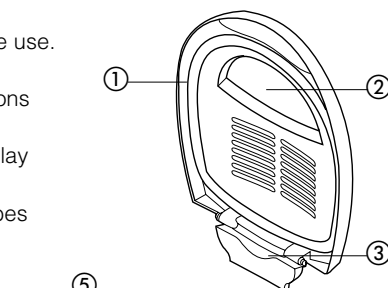
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the electrics unit.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging.
- 2 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer', page 2.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning', page 3.

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② viewing window
- ③ condensation trap
- ④ basket
- ⑤ rise and fall control
- ⑥ pouring spouts
- ⑦ bowl
- ⑧ bowl electric pins
- ⑨ body
- ⑩ carrying handles
- ⑪ lid release
- ⑫ electrics unit
- ⑬ temperature light
- ⑭ temperature control
- ⑮ temperature window
- ⑯ temperature probes
- ⑰ cord storage



to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release down to open the lid **1**. Then lift the lid off.
- 2 Lift up the handle until it locks **2** and remove the basket.
- 3 Pull out the electrics unit and then lift out the bowl.

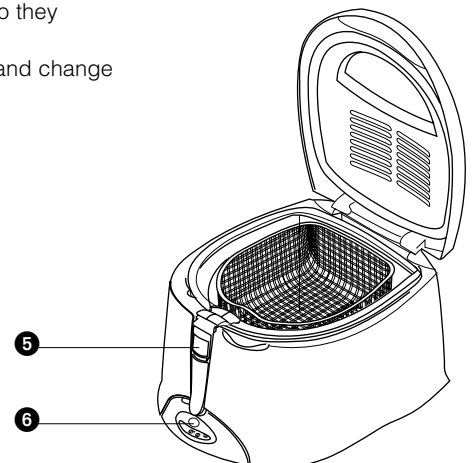
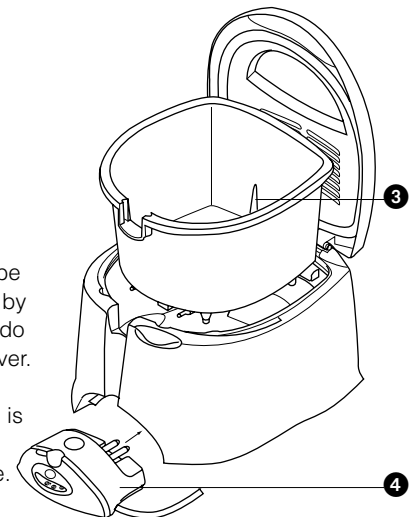
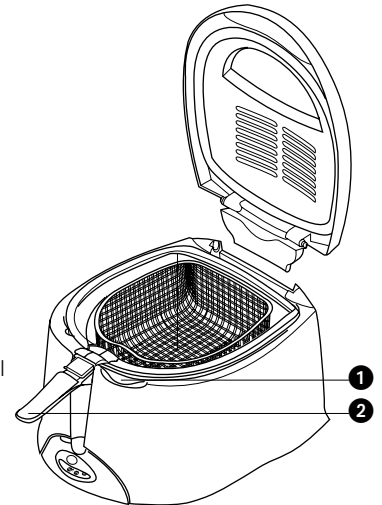
to assemble and use

- 1 Insert the bowl - 'MAX' and 'MIN' marks towards the back **3**. And then insert the electrics unit **4**.
 - 2 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
 - 3 Insert the basket, then lower the handle by sliding back the rise and fall control **5**. Close the lid.
 - 4 Use the cord storage at the back of the fryer to store any excess cord.
 - 5 Plug in and select the required temperature: which will appear in the temperature window **6**.
 - 6 The light goes out when the oil reaches the right temperature - start frying. The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
 - 7 When ready, raise the basket and allow the food to drain before opening the lid.
- To re-use oil, allow to cool then remove the bowl and pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
 - Always unplug the fryer after use.

- hints
- We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. A good quality solid fat may also be used. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or fat and do not use olive oil, butter or margarine as they will smoke or bubble over.
 - Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
 - Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
 - Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
 - Before frying battered food, drain off excess batter.
 - To make chips, use old potatoes and cut them up evenly so they cook evenly. Rinse and dry before frying.
 - To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8 - 10 uses.

- maximum food capacities
- **fresh chips** 1.2 Kg/2 lb 10 oz
 - **frozen chips** 1 Kg/2 lb 3 oz

- oil and fat capacities
- **maximum oil** 2½ litres/4¼ pints
 - **minimum oil** 2 litres/3½ pints
 - **maximum solid fat** 2.25kg/5lb
 - **minimum solid fat** 1.8kg/4lb 3oz



cleaning and service

cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug and remove the electrics unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

- electrics unit ● Pull out, wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
 - **Never put it in water.**
 - lid ● After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.
 - basket ● After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.
Then use a stiff brush.
 - bowl ● After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes.
Then use a non-abrasive cleaner.
 - fryer body ● Wash in hot soapy water.
- If you have a dishwasher everything - except the electrics unit - is dishwasher-safe. Your dishwasher may darken the inside of the lid and the outside of the bowl but they'll still work perfectly. For baked on oil, we recommend soaking the bowl prior to dishwashing.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your fryer or
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your fryer.

recipes

swedish meat balls

oil temperature required 150°C

- ingredients
- 200g (8oz) minced beef
 - 200g (8oz) minced pork
 - 25g (1oz) butter
 - 25g (1oz) onion - finely chopped
 - 50g (2oz) white breadcrumbs
 - 1 egg
 - 125ml (½ pt) milk
 - 5ml (1 tsp) salt
 - pinch of pepper

- method
- 1 Melt the butter in a pan and fry the onions until soft.
 - 2 Add the remaining ingredients and mix until smooth.
 - 3 Shape the mix into 2.5cm (1 in) balls using floured hands.
 - 4 Heat the oil and fry for 5 - 6 minutes.
- Serves 6

chicken kiev

oil temperature required 170°C

- ingredients
- 50g (2oz) butter
 - 2.5ml (½ tsp) garlic powder
 - 5ml (1tsp) chopped parsley
 - 2 chicken breasts
 - wooden cocktail sticks
 - 1 egg
 - 25g (1oz) flour seasoned with salt and pepper
 - 25g (1oz) white breadcrumbs

- method
- 1 Mix together the butter, garlic powder and parsley and roll into 2 log shapes.
 - 2 Skin and bone the chicken breasts and flatten out.
 - 3 Place a roll of the butter mix into each breast and roll up the breast, fold in the ends so that the butter is enclosed. Secure with a cocktail stick.
 - 4 Beat the egg and dip the chicken pieces into the egg. Make sure that the chicken is fully coated with the egg.
 - 5 Coat the chicken with flour and then roll in the breadcrumbs. Chill for at least 1 hour before frying.
 - 6 Heat the oil and fry the chicken for 15 - 20 minutes.
- Ensure that you remove the cocktail sticks before serving.

basic batter for coating

oil temperature required 190°C

- ingredients
- suitable for coating fish, meat, vegetables and fruit.
 - 125g (5oz) plain flour
 - pinch of salt
 - 10ml (2tsp) baking powder
 - 170ml (7fl oz) liquid (water, milk, beer or cider)

- method
- 1 Place the flour, salt and baking powder in a bowl.
 - 2 Make a well in the centre and add half the liquid and mix well. Then add the remaining liquid.
 - 3 If the batter is left to stand, mix again before use.
 - 4 Dip the food in flour seasoned with salt and pepper before coating with batter.
 - 5 Lower the basket before adding the food to prevent the batter sticking to the basket.

veiligheid

- Steek de stekker van de frituurpan nooit in het stopcontact voordat u de schaal met olie heeft gevuld.
- Houd kinderen tijdens en na gebruik uit de buurt van het apparaat. Na gebruik blijft het vet nog lang heet.
- Laat het snoer nooit 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.
- Dompel de regelunit nooit onder in water. Verwijder deze voordat u de rest van uw friteuse gaat afwassen.
- Controleer na het schoonmaken of de pan en zijn elektrische connectoren goed droog zijn, voordat u de friteuse weer gaat 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.
- Wees voorzichtig wanneer u de elektrische onderdelen verwijderd – de temperatuursondes kunnen 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”, pagina 7.
- Gebruik alleen de bijgeleverde regelunit.
- Kijk uit dat u zich tijdens het bakken en het openen van het deksel niet brandt aan ontsnappend stoom.
- Zet uw friteuse nooit op of in de buurt van hete kookplaten.
- Deze friteuse is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

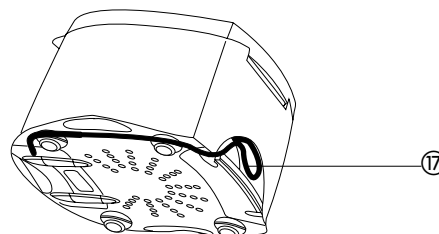
- Controleer of de spanning van het stopcontact hetzelfde is als op het typeplaatje aan de onderkant van de regelunit.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEC.

voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Uit elkaar halen: zie ‘uit elkaar halen, in elkaar zetten en gebruiken van uw frituurpan’, pagina 6.
- 3 Was de onderdelen af: zie paragraaf “reiniging”, pagina 7.

uw Kenwood friteuse

- ① Verwijderbare deksel met vast gasfilter
- ② Kijkvenster
- ③ Condensatievanger
- ④ Mandje
- ⑤ Bediening omhoog/omlaag
- ⑥ Giettuit
- ⑦ Binnenpan
- ⑧ Elektrische pinnen schaal
- ⑨ Behuizing
- ⑩ Draaghandvatten
- ⑪ Dekselontkoppeling
- ⑫ Behuizing elektrische onderdelen
- ⑬ Temperatuurlampje
- ⑭ Instelling temperatuur
- ⑮ Temperatuurvenster
- ⑯ Temperatuursondes
- ⑰ Opbergcompartiment snoer



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

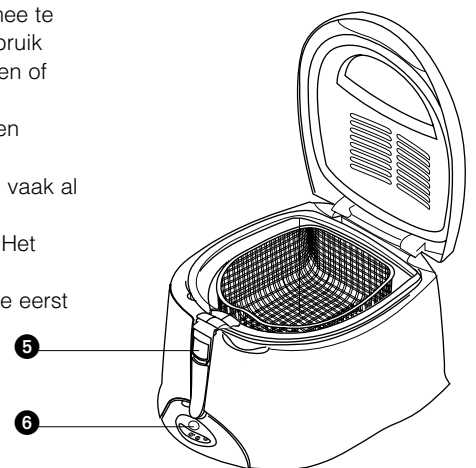
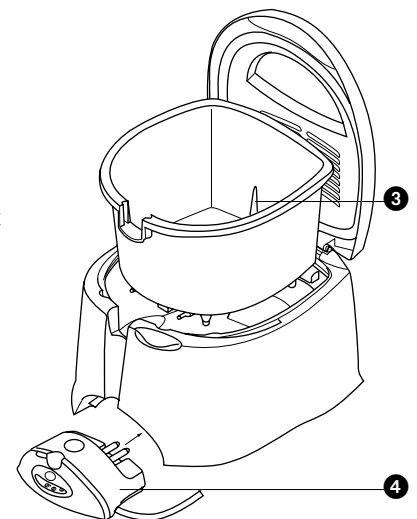
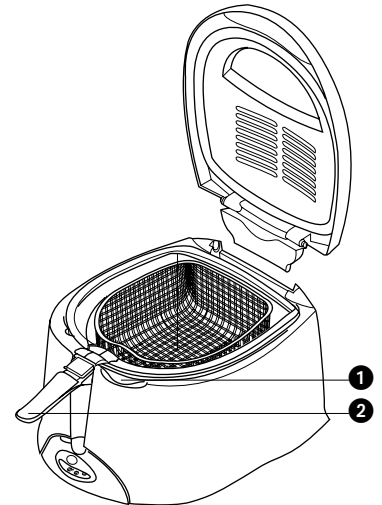
uit elkaar halen

1. Druk de dekselontkoppeling naar beneden om de deksel te openen
1. Haal vervolgens de deksel van de pan af.
2. Haal de handgreep naar boven totdat deze vastklikt **2** en verwijder het mandje.
3. Verwijder de behuizing van de elektrische onderdelen en haal vervolgens de binnenpan uit de frituurpanbehuizing.

in elkaar zetten en gebruiken

1. Zet de binnenpan in de friteuse met 'MAX' en 'MIN' naar de achterkant gericht **3**. Plaats vervolgens de regelunit in de friteuse **4**.
2. Giet de olie in de pan. Het niveau moet tussen de maatstrepen 'MAX' en 'MIN' liggen.
3. Plaats de schaal in de pan, laat de handgreep zakken door de bediening voor omhoog/omlaag terug te schuiven **5**. Sluit de deksel.
4. Gebruik het opbergcompartiment aan de achterzijde van de frituurpan om overtollig snoer op te bergen.
5. Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de gewenste temperatuur; deze zal verschijnen in het temperatuurvenster **6**.
6. Het lampje gaat uit wanneer de olie de juiste temperatuur heeft bereikt; begin met bakken. Het lampje gaat aan en uit ten teken dat de friteuse op temperatuur blijft.
7. Wanneer het gerecht klaar is, haal dan het mandje omhoog en laat het eten uitlekken voordat u de deksel van de pan haalt.
 - Als u de olie opnieuw wilt gebruiken, laat deze dan afkoelen, verwijder vervolgens de binnenpan en giet de olie door een fijne katoenen doek of absorberend papier.
 - Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

- 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 produkten gaat bakken, moet u deze eerst ontdoen van overtollig beslag.
 - Gebruik voor het maken van friet oude aardappels en snij ze gelijkmatig, zodat ze gelijkmatig bruinbakken. Was de aardappels en droog ze goed af, voordat u gaat bakken.
 - Om ervoor te zorgen dat uw frituurpan langer meegaat, moet u de olie na ieder gebruik filtreren en na 8 tot 10 keer gebruiken vervangen.



maximale voedselcapaciteit

- **verse friet** 1.2 kg
- **ingevroren friet** 1 kg

olie- en vetcapaciteit

- **maximale hoeveelheid olie** 2.5 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 2 liter

- **maximale hoeveelheid vast vet** 2,25 kg
- **minimale hoeveelheid vast vet** 1,8 kg

zi bladzijde 7 voor **reiniging**

reiniging en service

reiniging

- **Wacht altijd tot de olie afgekoeld is en begin dan pas met schoonmaken.**
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en verwijder de regelunit, voordat u met schoonmaken begint.
- Controleer of alle onderdelen goed droog zijn, voordat u ze weer in de friteuse zet.

regelunit • Haal deze uit de pan, doe deze af met een vochtige doek en maak hem goed droog.

Dompel de unit nooit onder in water.

- deksel • Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje.
- mandje • Laat dit na elk gebruik 20 minuten weken in een heet sopje. Gebruik daarna een harde borstel.
- binnenpan • Verwijder de binnenpan na ieder gebruik en laat hem 20 minuten in heet sop weken. Gebruik vervolgens een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- buitenkant • Was deze af in een heet sopje.
- Behalve de regelunit, zijn alle onderdelen geschikt voor de vaatwasser. De binnenkant van het deksel en de buitenkant van de pan kunnen door de vaatwasser donkerder worden, maar dat heeft geen invloed op hun werking. Wanneer de olie aangebakken is, raden wij u aan de binnenpan te weken voordat u deze in de vaatwasser doet.

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.

recepten

zweedse vleesballetjes

vereiste olietemperatuur 150°C

- ingrediënten
- 200 g rundergehakt
 - 200 g varkensgehakt
 - 25 g boter
 - 25 g fijngehakte ui
 - 50 g witte broodkruimels
 - 1 ei
 - 125 ml melk
 - 5 ml (1 theelepel) zout
 - snuifje peper

- bereiding
- 1 Smelt de boter in een pan en fruit de stukjes ui totdat ze zacht zijn.
 - 2 Voeg de overige ingrediënten toe en meng dit alles tot een glad geheel.
 - 3 Doe bloem op uw handen en maak balletjes van 2,5 cm van het mengsel.
 - 4 Verhit de olie en frituur de balletjes gedurende 5 à 6 minuten.
Voor 6 personen

kip kiev

olietemperatuur: 170°C

- ingrediënten
- 50g boter
 - 2,5ml (½ theelepel) knoflookpoeder
 - 5ml (1 theelepel) gehakte peterselie
 - 2 dubbele kipfilets
 - houten cocktailprikkers
 - 1 ei
 - 25g bloem toe bereid met peper en zout
 - 25g witte broodkruimels

- bereiding
- 1 Meng de boter, het knoflookpoeder en de peterselie en maak er twee rollen van.
 - 2 Sla de kipfilets enigszins plat.
 - 3 Leg een rol van de botermix op elke filet en rol deze op. Vouw de randen naar binnen, zodat de boter volledig omsloten is en zet het geheel vast met een cocktailprikker.
 - 4 Klop het ei en haal de gevulde kipfilet er doorheen. Zorg dat het vlees volledig bedekt is met ei.
 - 5 Paneer de filets met bloem en rol ze door het paneermeel. Zet ze ten minste 1 uur in de koelkast, voordat u gaat bakken.
 - 6 Verwarm de olie en bak de kip gedurende 15 tot 20 minuten. Haal de cocktailprikkers eruit, voordat u de filets serveert.

beslag voor paneren

olietemperatuur: 190°C

- ingrediënten
- voor het paneren van vis, vlees, groenten en fruit.
 - 125g bloem zonder bakpoeder
 - snufje zout
 - 10ml (2 theelepels) bakpoeder
 - 170ml vocht (water, melk, bier of cider)

- bereiding
- 1 Doe de bloem, het zout en de bakpoeder in een kom.
 - 2 Maak een gat in het midden, voeg de helft van het vocht toe en meng het geheel goed.
 - 3 Als u het beslag laat staan, meng dan opnieuw voordat u het gebruikt.
 - 4 Haal het voedsel even door de bloem, toe bereid met peper en zout, voordat u het met beslag paneert.
 - 5 Laat de mand zakken voordat u het voedsel erin legt, om te voorkomen dat het beslag aan de mand blijft kleven.

sécurité

- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Maintenez la friteuse hors de portée des enfants avant et après l'utilisation: les matières grasses restent chaudes pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre d'un plan de travail – un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse. Enroulez la longueur restante de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière de la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- N'immergez jamais le module électrique dans l'eau. Retirez-le avant de laver les autres parties de votre friteuse.
- Après le nettoyage, assurez-vous que la cuve et la fiche de courant sont sèches avant de les réutiliser.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Il est important de surveiller les enfants en bas âge afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites attention en retirant le module électrique – les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service', page 11.
- Utilisez uniquement le module électrique qui est fourni.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.

avant de brancher l'appareil

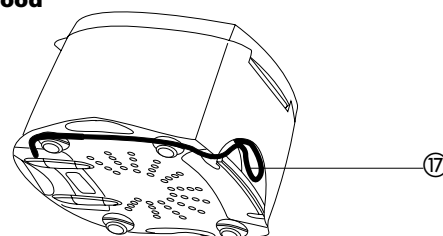
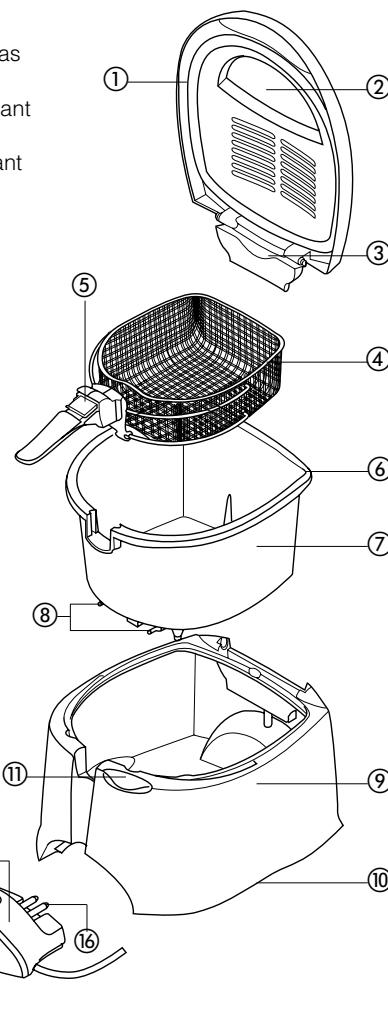
- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Démontez l'appareil : voir "démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse" page 10.
- 3 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage', page 11.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

- ① couvercle amovible avec grille filtrante incorporée
- ② fenêtre de contrôle
- ③ piège de condensation
- ④ panier
- ⑤ contrôle de niveau
- ⑥ becs verseurs
- ⑦ cuve
- ⑧ broches électriques de la cuve
- ⑨ corps de l'appareil
- ⑩ poignées
- ⑪ bouton de déverrouillage
- ⑫ module électrique
- ⑬ voyant thermique
- ⑭ thermostat
- ⑮ affichage de température
- ⑯ sondes thermiques
- ⑰ enroulement du cordon



démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

- 1 Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour ouvrir le couvercle **1**. Enlevez ensuite le couvercle.
- 2 Levez la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche **2**, puis retirez le panier.
- 3 Retirez le module électrique et sortez la cuve.

assemblage et utilisation

- 1 Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil: les repères 'MAX' et 'MIN' doivent aller à l'arrière **3**. Insérez ensuite le module électrique **4**.
 - 2 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN'.
 - 3 Introduisez le panier, puis abaissez la poignée en faisant coulisser le contrôle de niveau **5**. Fermez le couvercle.
 - 4 Enroulez toute longueur restante de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière de la friteuse.
 - 5 Branchez et sélectionnez la température désirée : celle-ci apparaît alors sur l'affichage de température **6**.
 - 6 La lampe s'éteint lorsque l'huile atteint la température voulue; commencez la friture. La lampe s'allumera et s'éteindra suivant la température à maintenir.
 - 7 Une fois la cuisson achevée, levez le panier et laissez les aliments s'égoutter avant d'ouvrir le couvercle.
- Pour utiliser l'huile à nouveau, laissez-la refroidir, puis retirez la cuve et filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
 - Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.

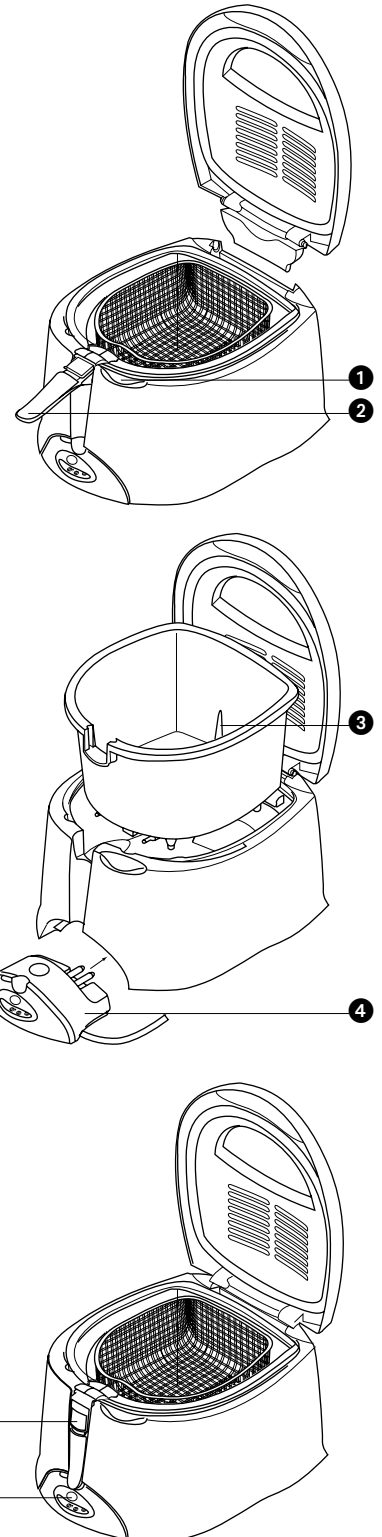
- astuces
- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
 - Les aliments pré-cuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
 - Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
 - Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.
 - Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
 - Pour faire des pommes frites, utilisez des vieilles pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de taille égale pour obtenir une cuisson uniforme. Rincez-les et séchez-les soigneusement avant de les frire.
 - Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.

- capacités maximales en aliments
- **frites fraîches** 1,2 kg
 - **frites surgelées** 1 kg

- capacités en huile et matière grasse
- **huile maximum** 2,5 litres
 - **huile minimum** 2 litres

- **corps gras maximum** 2,25kg
- **corps gras minimum** 1,8kg

pour le **nettoyage** de l'appareil reportez-vous à page 11



nettoyage et service

nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez toujours votre appareil et retirez le module électrique avant de nettoyer.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

le module électrique ● Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.

- **N'immergez jamais le module dans l'eau.**

le couvercle ● Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes.

le panier ● Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.

la cuve ● Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un produit nettoyant non abrasif.

le corps de l'appareil ● Lavez dans de l'eau savonneuse.

- Tous les éléments de friteuse, sauf le module électrique, peuvent aller dans le lave-vaisselle. Si vous utilisez le lave-vaisselle, l'intérieur du couvercle et l'extérieur de la cuve risquent de jaunir mais ils resteront en parfait état de marche. Pour les incrustations grasses accrochant au fond, il est recommandé de laisser tremper la cuve avant de la mettre au lave-vaisselle.

service après vente

- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
- entretenir ou faire réparer votre friteuse

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

recettes

boulettes de viande à la suédoise

température de friture requise: 150°C

- ingrédients
- 200 g de viande de bœuf hachée
 - 200 g de viande de porc hachée
 - 25 g de beurre
 - 25 g d'oignons – hachés menu
 - 50 g de chapelure blanche
 - 1 œuf
 - 125 ml de lait
 - 5 ml (1 cuillère à café) de sel
 - 1 pincée de poivre
- préparation
- 1 Faites fondre le beurre dans une casserole et faites frire les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
 - 2 Ajoutez les ingrédients restants et mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
 - 3 A partir du mélange obtenu, formez des boulettes de 2 à 3 cm, après avoir recouvert vos doigts de farine.
 - 4 Faites chauffer l'huile et faites frire pendant 5 à 6 minutes.
Proportions pour 6 personnes

Poulet Kiev

température de friture requise: 170°C

- ingrédients
- 50g de beurre
 - 2,5ml (½ cuillère à café) d'ail en poudre
 - 5ml (1 cuillère à café) de persil haché
 - 2 blancs de poulet
 - piques à cocktail
 - 1 oeuf
 - 250g de farine mixée avec du sel et du poivre
 - 25g de chapelure blanche
- méthode
- 1 Mélangez le beurre, l'ail en poudre et le persil, roulez le mélange et façonnez-le en forme de deux petits boudins.
 - 2 Retirez la peau et désossez les blancs et aplatissez-les.
 - 3 Enroulez un boudin de beurre dans chaque blanc et repliez-en les extrémités pour bien l'envelopper. Fixez avec une pique à cocktail.
 - 4 Battez l'oeuf et trempez les blancs de poulet dans l'oeuf battu en prenant soin de bien les enrober.
 - 5 Passez le poulet dans la farine puis roulez dans la chapelure. Laissez reposer au frais pendant une heure avant de frire.
 - 6 Chauffez l'huile et faites frire le poulet pendant 15 à 20 minutes.
N'oubliez pas d'ôter la pique à cocktail avant de servir.

Pâte à frire de base

température de friture requise: 190°C

- ingrédients
- Convient pour le poisson, la viande et les fruits.
 - 125g de farine
 - pincée de sel
 - 10ml (2 cuillères à café) de levure chimique
 - 170ml de liquide (eau, lait, bière ou cidre)
- méthode
- 1 Mettez la farine, le sel et la levure dans un bol.
 - 2 Faites un puits dans lequel vous verserez la moitié du liquide et mélangez bien. Ajoutez le restant du liquide.
 - 3 Si vous laissez reposer la pâte, mélangez-la de nouveau avant de l'utiliser.
 - 4 Roulez les aliments dans de la farine mixée de sel et de poivre avant de les enrober de pâte à frire.
 - 5 Plongez le panier dans l'huile avant d'ajouter les aliments pour empêcher la pâte de coller au panier.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Immer erst den Frittiertopf mit Öl füllen, bevor Sie den Netzstecker einstecken.
- Während und nach dem Gebrauch Kinder von der Fritteuse fernhalten - das Fett bleibt noch lange Zeit heiß.
- Das Netzkabel von heißen Flächen fernhalten und nicht von der Arbeitsfläche herunterhängen lassen – ein Kind könnte daran zerren und die Fritteuse herunterziehen. Überschüssiges Kabel in das Kabelfach auf der Rückseite des Gerätes schieben.
- Wenn das Öl noch heiß ist, den Frittiertopf nicht berühren, oder Öl ausgießen, oder die Fritteuse bewegen.
- Den Elektrikblock nicht in Wasser tauchen. Den Elektrikblock immer abziehen, bevor Sie die Fritteuse spülen.
- Nach dem Spülen darauf achten, daß der Frittiertopf und die Elektrokontakte trocken sind.
- Die Fritteuse nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Diese Fritteuse darf von Kindern und körperbehinderten Personen nur unter Aufsicht benutzt werden.
- Kleine Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen.
- Vorsicht beim Abziehen des Elektrikblocks – der Temperaturfühler kann sehr heiß sein.
- Wenn die Fritteuse selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen und reparieren lassen - siehe Seite 15, Abschnitt "Kundendienst".
- Nur den mit der Fritteuse gelieferten Elektrikblock verwenden.
- Vorsicht: während des Garens und bei Öffnen des Deckels können heiße Dämpfe austreten.
- Die Fritteuse nicht in die Nähe oder auf heiße Kochplatten stellen.
- Diese Fritteuse ist nur für den Hausgebrauch gedacht.
- Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

Vor dem Einschalten

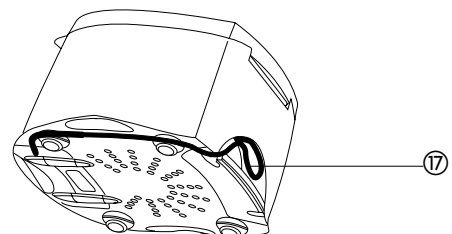
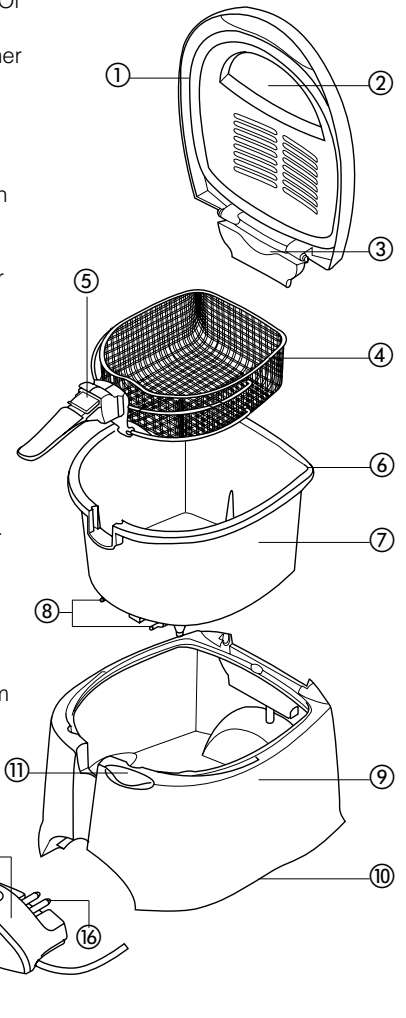
- Überprüfen, daß die Spannung Ihres Stromnetzes mit der auf dem Typenschild (auf der Unterseite der Maschine) angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Auseinandernehmen: siehe Seite 14, "Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse"
- 3 Alle Teile abwaschen - siehe Seite 15, "Reinigung und Pflege".

Gerätebeschreibung

- ① Abnehmbarer Deckel mit Metall-Dauerfilter
- ② Sichtfenster
- ③ Dampfabscheider
- ④ Frittierkorb
- ⑤ Korbheber
- ⑥ Ausgießer
- ⑦ Frittiertopf
- ⑧ Topf-Anschlußstifte
- ⑨ Gehäuse
- ⑩ Tragegriffe
- ⑪ Deckellöseknopf
- ⑫ Elektrikblock
- ⑬ Temperaturleuchte
- ⑭ Temperaturwähler
- ⑮ Temperaturfenster
- ⑯ Temperaturfühler
- ⑰ Kabelfach



Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

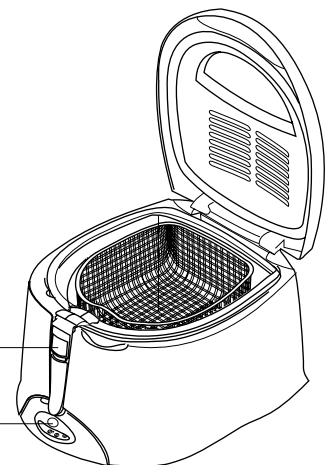
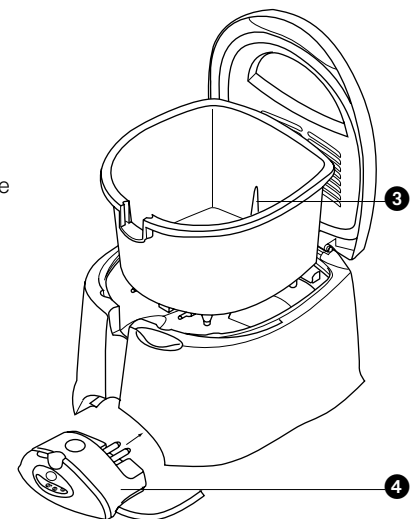
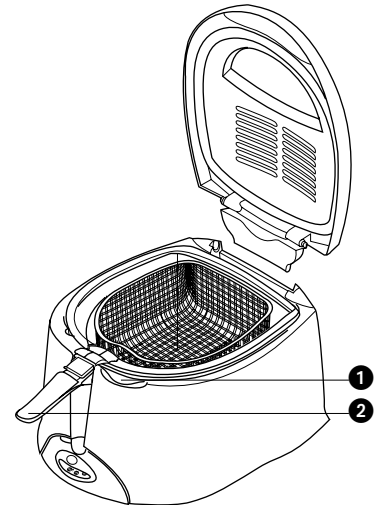
Zerlegen

- 1 Deckellöseknopf nach unten drücken, um den Deckel zu entriegeln
①. Dann den Deckel abnehmen.
- 2 Den Griff bis zum Einrasten nach oben schieben ② und den Korb abnehmen.
- 3 Den Elektrikblock herausziehen und den Topf herausnehmen.

Zusammenbau und Benutzung

- 1 Den Frittiertopf einsetzen - dabei müssen die Markierungen "MAX" und "MIN" nach hinten zeigen ③. Dann den Elektrikblock ④ einsetzen.
- 2 Das Frittierfett in den Topf geben. Der Füllstand muß zwischen den Markierungen "MAX" und "MIN" liegen.
- 3 Den Korb einhängen, dann den Handgriff nach unten schieben; dazu den Korbheber zurückschieben ⑤. Den Deckel schließen.
- 4 Überschüssiges Netzkabel in das Kabelfach auf der Rückseite des Gerätes schieben.
- 5 Den Netzstecker in eine Netzsteckdose einstecken und die gewünschte Temperatur einstellen – sie wird im Temperaturfenster ⑥ angezeigt.
- 6 Sobald das Fett die richtige Temperatur erreicht hat, erlischt die Kontroll-Leuchte. Sie können jetzt anfangen zu frittieren. Die Leuchte geht zwischendurch immer wieder an und aus und zeigt damit an, daß die Fritteuse die Temperatur konstant hält.
- 7 Nach Ablauf der Frittierzeit den Korb anheben und das Frittiergut abtropfen lassen, bevor Sie den Deckel öffnen.
 - Wenn Sie das Frittieröl wiederverwenden wollen, das Öl abkühlen lassen, dann den Frittiertopf abnehmen und das Öl durch ein Musselintuch oder saugfähiges Papier gießen.
 - Nach Benutzung der Fritteuse immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen.

- Tips
- Zum Frittieren nur hochwertiges Öl wie z.B. Keimöl oder Erdnußöl verwenden, oder ein hochwertiges festes Fett. Andere Öle können auch verwendet werden, wenn sie vom Hersteller ausdrücklich als zum Frittieren geeignet bezeichnet sind. Verschiedene Öle oder Fette nicht mischen; Olivenöl, Butter oder Margarine sind nicht geeignet - sie rauchen oder schäumen zu leicht über.
 - Vorgegarte Speisen brauchen eine höhere Temperatur als rohe.
 - Die Speisen gut durchgaren. Oft erscheint die Außenseite bereits fertig, während das Innere noch nicht gar ist.
 - Die Fritteuse immer mit (abgekühltem und gefiltertem) Öl gefüllt und betriebsbereit halten. Der Deckel verhindert das Eindringen von Staub.
 - Vor dem Frittieren von Speisen in Backteig den überschüssigen Backteig abtropfen lassen.
 - Für Pommes Frites alte Kartoffeln in gleichmäßige Streifen schneiden, abspülen und gut abtrocknen. So bräunen sie gleichmäßig.
 - Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, sollten Sie das Öl nach jedem Gebrauch filtern und nach 8-10 maligem Gebrauch erneuern



- Maximale Mengen
- **Pommes Frites, roh** 1,2 kg
 - **Pommes Frites, gefroren** 1 kg

Füllmengen Öl und Fett

Öl maximum 2,5 Liter
Öl minimum 2 Liter

Fett maximum 2,25 kg
Fett minimum 1,8 kg

Reinigung siehe Seite 15

Reinigung und Kundendienst

Reinigung

- **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und den Elektrikblock vom Gerät trennen.
- Vor dem Zusammensetzen sicherstellen, daß alle Teile vollständig trocken sind.

- Elektrikblock
- Herausziehen, mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen.
 - **Nie in Wasser tauchen.**
- Deckel
- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Deckel abnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen.
- Korb
- Nach jedem Gebrauch der Fritteuse den Korb herausnehmen und 20 Minuten lang in heißem Seifenwasser einweichen. Dann mit einer steifen Bürste reinigen.
- Topf
- Nach jedem Gebrauch herausnehmen und in heißem Seifenwasser 20 Minuten einweichen. Dann mit einem nicht-scheuernden Reinigungsmittel reinigen.
- Gehäuse
- In heißem Seifenwasser abwaschen.

- Alle Teile der Fritteuse, mit Ausnahme des Elektrikblocks, sind spülmaschinenfest und können in einer Spülmaschine gereinigt werden. Dabei können die Innenseite des Deckels und die Außenseite des Frittiertopfes dunkel werden, dies hat aber keinerlei Einfluß auf deren Funktion. Bei festgebackenem Öl sollten Sie den Frittiertopf erst einweichen, bevor Sie ihn in den Geschirrspüler stellen.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe brauchen:

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

Rezepte

Schwedische Fleischklößchen

Öltemperatur 150°C

- Zutaten
- 200 g Rinderhack
 - 200 g Schweinehack
 - 25 g Butter
 - 25 g Zwiebeln, feingehackt
 - 50 g Semmelbrösel
 - 1 Ei
 - 125 ml Milch
 - 5 ml (1 Teel.) Salz
 - eine Prise Pfeffer

- Zubereitung
- 1 Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln darin weich dünsten.
 - 2 Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig durchkneten.
 - 3 Die Masse mit bemehlten Händen zu 2,5 cm großen Bällchen formen.
 - 4 Das Öl erhitzen und die Bällchen darin 5 – 6 Minuten frittieren. Ausreichend für 6 Personen.

Kiewer Schnitzel

Öltemperatur 170°C

- Zutaten
- 50g Butter
 - 2,5ml Knoblauchpulver
 - 5ml gehackte Petersilie
 - 2 Hähnchenbrustfilets
 - Holz-Cocktailspießchen
 - 1 Ei
 - 25g Mehl, gewürzt mit Salz und Pfeffer
 - 25g Weißbrotbrösel

- Zubereitung
- 1 Butter, Knoblauchpulver und Petersilie vermischen und zu zwei länglichen Rollen formen.
 - 2 Hähnchenbrust von den Knochen lösen, Sehnen entfernen, und flach auslegen.
 - 3 Auf jedes Brustfilet eine Butterrolle legen und das Fleisch aufrollen, dabei die Enden nach innen schlagen, so daß die Butter ganz umhüllt ist. Mit einem Cocktailspießchen feststecken.
 - 4 Das Ei verquirlen und die Fleischstücke im Ei wenden. Dabei darauf achten, daß das Fleisch überall von Ei überzogen ist.
 - 5 Das Fleisch im Mehl, dann in den Weißbrotbröseln wenden. Vor dem Frittieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.
 - 6 Das Öl erhitzen und die Kiewer Schnitzel 15 - 20 Minuten lang frittieren. Vor dem Servieren die Cocktailspießchen entfernen.

Backteig zum Panieren

Öltemperatur 190°C

- Zutaten
- geeignet für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst
 - 125g Mehl
 - eine Prise Salz
 - 10ml Backpulver
 - 170ml Flüssigkeit (Wasser, Milch, Bier oder Apfelwein)

- Zubereitung
- Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hälfte der Flüssigkeit hineingeben. Gut verrühren. Dann die restliche Flüssigkeit zugeben. Wenn der Teig einige Zeit stehen muß, vor der Verwendung noch einmal gut durchrühren.
- Das Frittiertgut zuerst in mit Salz und Pfeffer gewürztem Mehl wenden, dann in den Backteig tauchen.
- Den Frittierkorb absenken, bevor Sie das Frittiertgut in das heiße Fett geben, damit der Teig nicht am Korb anbäckt.

avvertenze

- Sempre riempire il cestello di olio prima di inserire la spina.
- Tenere lontano i bambini dalla friggitrice durante e dopo l'uso: l'olio impiega molto tempo a raffreddarsi.
- Non lasciare mai pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde. Per evitare che un bambino possa afferrarlo e far cadere la friggitrice, avvolgere il cavo in eccesso attorno al supporto sul retro della friggitrice.
- Non toccare mai il recipiente, spostare la friggitrice o buttare via l'olio quando questo è ancora caldo.
- Non mettere mai l'unità contenente le componenti elettriche nell'acqua. Togliere l'unità prima di lavare il resto della friggitrice.
- Dopo aver pulito la friggitrice, assicurarsi che il recipiente e gli spinotti elettrici siano asciutti.
- Non allontanarsi mai mentre la friggitrice è in funzione.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino l'apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non lasciare mai senza supervisione i bambini, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Fare attenzione quando viene tolta l'unità contenente i componenti elettrici, in quanto i misuratori della temperatura potrebbero essere molto elevati.
- Non usare la friggitrice se l'apparecchio, il cavo o la spina appaiono danneggiati. Farla controllare o riparare (si vedano le informazioni sull'assistenza tecnica a pag. 19)
- Usare solo l'unità elettrica fornita con l'apparecchio.
- Fare attenzione al vapore durante la cottura e quando si apre il coperchio della friggitrice.
- Non mettere mai la friggitrice vicino o sopra le piastre del fornello.
- Questa friggitrice è destinata al solo uso domestico.
- Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

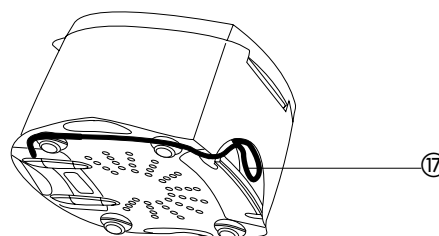
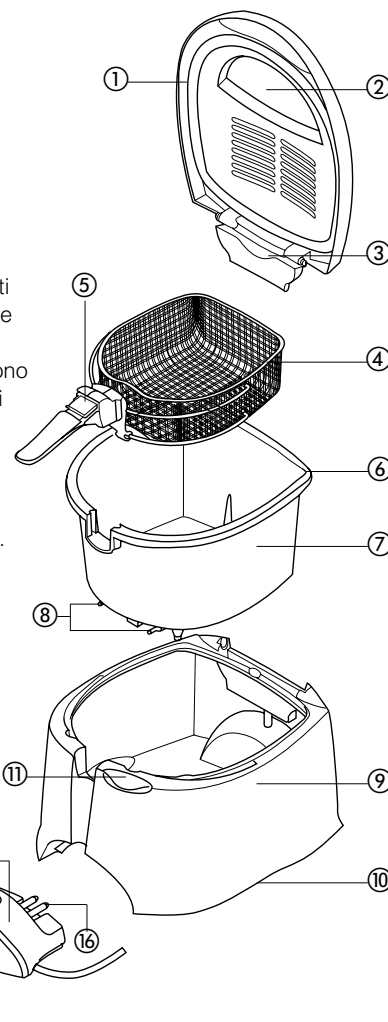
- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'unità elettrica.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Smontaggio: vedere le istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice a pagina 18.
- 3 Lavare componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia" a pag. 19).

per conoscere la vostra friggitrice Kenwood

- ① coperchio rimovibile con filtro fisso a griglia
- ② finestra
- ③ scaricatore di condensa
- ④ cestello
- ⑤ selettore per alzare ed abbassare la maniglia
- ⑥ beccucci per versare il contenuto
- ⑦ recipiente
- ⑧ spinotti elettrici del recipiente
- ⑨ corpo dell'apparecchio
- ⑩ maniglie per sollevare l'apparecchio
- ⑪ pulsante apricoperchio
- ⑫ unità elettrica
- ⑬ spia luminosa della temperatura
- ⑭ selettore della temperatura
- ⑮ finestra della temperatura
- ⑯ misuratori della temperatura
- ⑰ supporto per avvolgere il cavo in eccesso



Istruzioni per montare, usare e smontare la vostra friggitrice

come smontare la friggitrice

- 1 Premere il pulsante apri-coperchio e aprire il coperchio **1**, togliendolo completamente.
- 2 Sollevare la maniglia e bloccarla in posizione **2**, quindi estrarre il cestello.
- 3 Estrarre i componenti elettrici e poi togliere il recipiente.

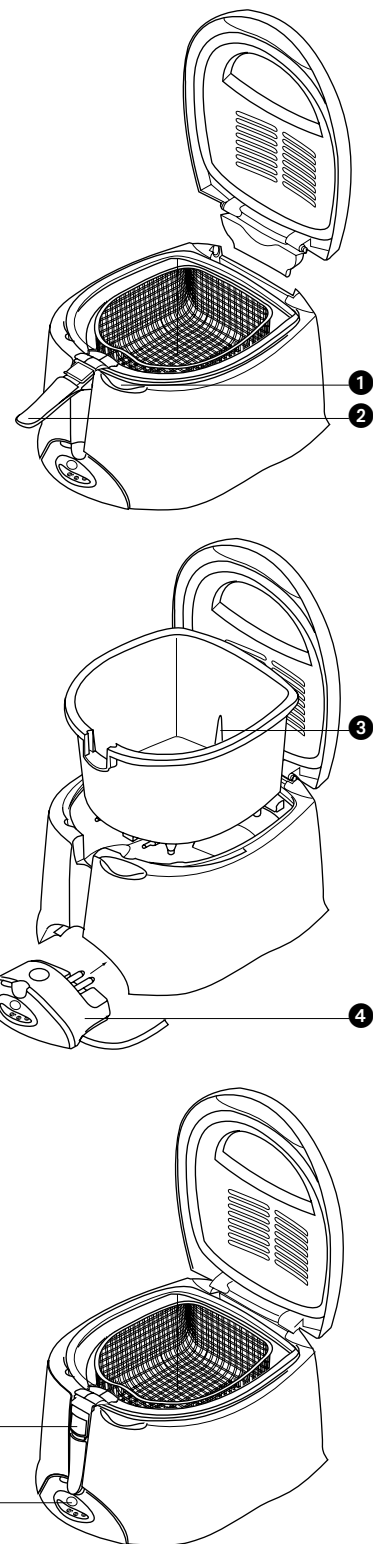
come montare e usare la friggitrice

- 1 Inserire il recipiente posizionando sul retro la parte su cui si trovano i segni 'MAX' e 'MIN' **3**. Inserire poi l'unità con le componenti elettriche **4**.
- 2 Versare l'olio assicurandosi che il livello si trovi fra i segni di 'MAX' e 'MIN'.
- 3 Inserire il cestello, abbassare la maniglia tirando indietro il selettore per alzare ed abbassare la maniglia **5** e chiudere il coperchio.
- 4 Avvolgere il cavo in eccesso attorno al supporto sul retro dell'apparecchio.
- 5 Inserire la spina e selezionare la temperatura desiderata che apparirà nella finestra della temperatura **6**.
- 6 Quando l'olio raggiunge la temperatura corretta ed è pronto per friggere i vostri alimenti, la spia luminosa si spegne. La luce della spia si accende e si spegne durante l'uso per indicare che la friggitrice mantiene la temperatura corretta.
- 7 Quando la cottura è ultimata alzare il cestello e lasciare scolare prima di aprire il coperchio
 - Per riutilizzare l'olio usato, lasciare che si raffreddi, quindi estrarre il recipiente e filtrare l'olio con tessuto di mussola fine o della carta assorbente.
 - Dopo l'uso togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

- consigli
- Usare olio di mais o di arachidi oppure dello strutto di buona qualità. Anche altri tipi di olio possono essere usati se specificamente consigliati dal fabbricante per friggere. Non mischiare mai diversi tipi di olio o strutto e non usare olio di oliva, burro o margarina in quanto possono causare fumo o traboccare dal recipiente.
 - I cibi precotti hanno bisogno di una temperatura più alta dei cibi crudi.
 - Cuocere bene i cibi. Ricordare che la parte esterna può sembrare cotta prima che l'interno sia pronto.
 - Tenere l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno della friggitrice in modo che sia pronto per l'uso. Il coperchio lo proteggerà dalla polvere.
 - Prima di friggere alimenti passati nella pastella, fare scolare la pastella in eccesso.
 - Per preparare le patatine fritte, usare vecchie patate e tagliarle in pezzi di eguali dimensioni in modo che si cuociano uniformemente. Risciacquare ed asciugare le patate prima di friggerle.
 - Per far durare a lungo la vostra friggitrice, filtrare l'olio dopo ogni uso e cambiarlo ogni 8-10 volte.

- capacità limite per il cibo
- **patatine fritte** 1,2 kg
 - **patatine fritte surgelate** 1 kg

- capacità dell'olio e dello strutto
- **massima olio** 2,5 litri
 - **minima olio** 2 litri
 - **massima strutto** 2,25 kg
 - **minima strutto** 1,8 kg



pulizia e cura dell'apparecchio

pulizia

- **Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.**
- Togliere sempre la spina e l'unità contenente le componenti elettriche prima di pulire la friggitrice.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimontarli.

- | | |
|-------------------------|---|
| unità elettrica | ● Estrarre la componente, pulirla con un panno umido e asciugarla con cura. |
| | ● Non mettere mai l'unità elettrica nell'acqua. |
| coperchio | ● Dopo l'uso, togliere il coperchio e lasciarlo immerso in acqua calda saponata per 20 minuti. |
| cestello | ● Dopo l'uso, togliere il cestello e lasciarlo immerso in acqua calda saponata per 20 minuti. Pulirlo poi con una spazzola dalle setole dure. |
| recipiente | ● Dopo l'uso immergere in acqua calda saponata per 20 minuti e poi pulire con detergente privo di sostanze abrasive. |
| corpo della friggitrice | ● Lavare in acqua calda saponata. |

- Ad eccezione dell'unità elettrica, tutte le altre componenti della friggitrice possono essere lavate in lavastoviglie. E' possibile che il lavaggio inscurisca l'interno del coperchio e l'esterno del recipiente; ciò, tuttavia, non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Per incrostazioni si consiglia di immergere il recipiente in acqua prima del lavaggio in lavastoviglie.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

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

ricette

polpette di carne svedesi

temperatura dell'olio richiesta 150°C

- ingredienti
- 200g di carne tritata di manzo
 - 200g di carne tritata di maiale
 - 25g di burro
 - 25g di cipolla tritata fine
 - 50g di pane grattugiato
 - 1 uovo
 - 125 ml di latte
 - 5 ml sale
 - un pizzico di pepe

- procedimento
- 1 sciogliere il burro in una padella e friggere la cipolla fino a farla diventare morbida
 - 2 aggiungere il resto degli ingredienti e mischiare amalgamando l'impasto
 - 3 Usare l'impasto per fare delle polpette del diametro di 2,5 cm e passarle nella farina.
 - 4 Scaldare l'olio e friggere per 5 – 6 minuti
Per 6 persone

pollo alla “kiev”

temperatura dell'olio richiesta 170°C

- ingredienti
- 50gr di burro
 - 2,5ml (½ cucchiaino) di aglio in polvere
 - 5ml (1 cucchiaino) di prezzemolo tritato
 - 2 petti di pollo
 - stecchini da cocktail
 - 1 uovo
 - 25gr di farina con un po' di sale e pepe
 - 25gr di pane grattugiato

- procedimento
- 1 Mescolare il burro, l'aglio in polvere e il prezzemolo e lavorarlo fino a formare due tronchetti.
 - 2 Togliere la pelle dai petti di pollo, disossarli e spianarli.
 - 3 Mettere su ogni petto di pollo un tronchetto di burro e arrotolare la carne fino ad avvolgere interamente il composto. Fermare con uno stecchino.
 - 4 Sbattere l'uovo e bagnarvi i due pezzi di pollo arrotolato, assicurandosi che il pollo sia completamente coperto dall'uovo.
 - 5 Passare i petti di pollo nella farina e poi nel pane grattugiato. Mettere in frigorifero per almeno un'ora prima di friggerli.
 - 6 Scaldare l'olio e friggere il pollo per 15 - 20 minuti.
Assicurarsi di aver tolto gli stecchini prima di servire.

pastella semplice

temperatura dell'olio richiesta 190°C

- ingredienti
- pastella idonea per il pesce, la carne, la verdura e la frutta.
 - 125gr di farina
 - un pizzico di sale
 - 10ml (2 cucchiaini) di lievito in polvere
 - 170ml d'acqua (oppure di latte, birra o sidro)

- procedimento
- 1 Mettere la farina, il sale e il lievito in una pirofila.
 - 2 Fare un buco nel centro, aggiungere metà del liquido e mescolare bene. Poi aggiungere il liquido rimasto.
 - 3 Mescolare la pastella prima dell'uso, se non la si usa immediatamente.
 - 4 Passare il cibo nella farina a cui si sono aggiunti sale e pepe e poi bagnarla nella pastella.
 - 5 Abbassare il cestello della friggitrice prima di mettervi il cibo, per impedire che la pastella si attacchi al cestello.

sikkerhed

- Sæt aldrig frituregrydens stik i stikkontakten, før skålen er fyldt med olie.
- Lad aldrig børn komme i nærheden af frituregryden under brug og bagefter - fedtstoffet holder sig varmt i lang tid.
- Lad aldrig ledningen komme i berøring med varme overflader eller hænge ned over køkkenbordets kant – et barn kan gribe fat i den og trække frituregryden ned. Overflødig ledning skal placeres i ledningsopbevaringen bagpå frituregryden.
- Rør aldrig ved skålen og hæld aldrig olien væk eller flyt frituregryden, mens olien er varm.
- Kom aldrig den elektriske enhed i vand. Fjern den, før resten af frituregryden vaskes.
- Efter rengøring sørg for at skålen og dens elektriske ben er tørre, inden frituregryden tages i brug.
- Gå aldrig fra frituregryden, mens den er i brug.
- Frituregryden er ikke beregnet til at blive brugt af småbørn eller svagelige uden opsyn.
- Små børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Pas på, når den elektriske enhed fjernes – temperatursonderne kan være meget varme.
- Frituregryden må aldrig anvendes, hvis der er synlig beskadigelse på den, el-ledningen eller stikket. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service' side 23.
- Brug kun den elektriske enhed, der medfølger.
- Pas på dampen under stegning og når låget åbnes.
- Stil aldrig frituregryden i nærheden af eller på komfurets kogeplader.
- Denne frituregryde er kun beregnet til privat brug.
- Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.

inden stikket sættes i stikkontakten

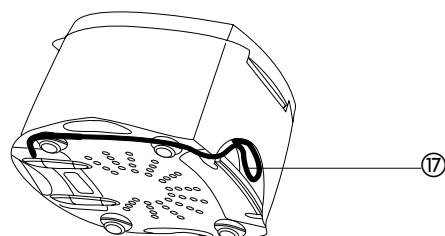
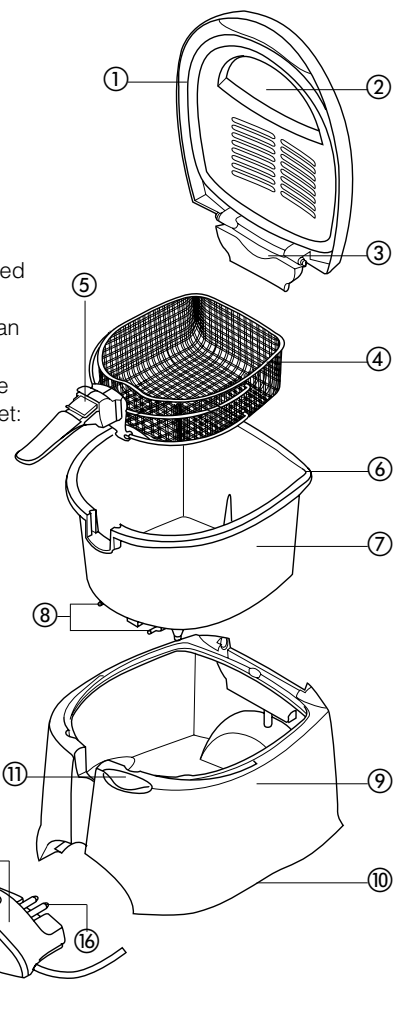
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på den elektriske enheds underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

inden frituregryden anvendes første gang

- 1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
- 2 Adskil: se 'adskillelse, samling og brug af frituregryden', side 22.
- 3 Vask delene: se 'rengøring', side 23.

lær Kenwood frituregryde at kende

- ① aftageligt låg med permanent trådfilter
- ② inspektionsrude
- ③ kondenssamlere
- ④ kurv
- ⑤ løfte- og sænkeknap
- ⑥ hældetude
- ⑦ skål
- ⑧ elektriske ben for skål
- ⑨ hus
- ⑩ bærehåndtag
- ⑪ lågudløser
- ⑫ elektrisk enhed
- ⑬ termostatlampe
- ⑭ termostatknap
- ⑮ temperaturrude
- ⑯ temperatursonder
- ⑰ ledningsopbevaring



adskillelse, samling og brug af frituregryden

adskillelse

- 1 Tryk lågudløseren ned for at åbne låget **1**. Løft så låget af.
- 2 Løft håndtaget op, til det låser **2**, og fjern kurven.
- 3 Træk den elektriske enhed ud, og løft så skålen ud.

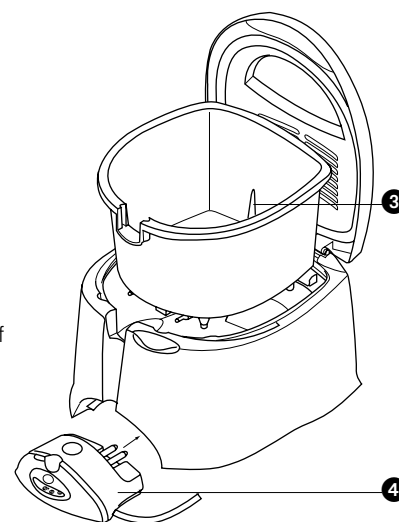
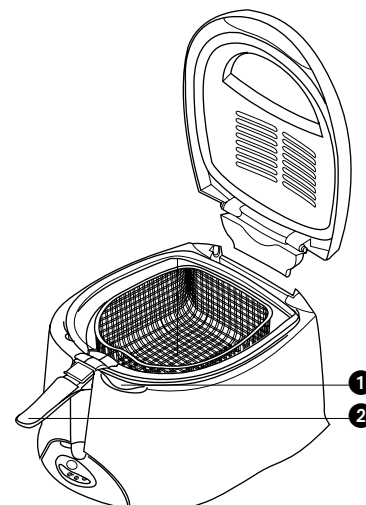
samling og brug

- 1 Sæt skålen på - så 'MAX' og 'MIN' mærkerne vender bagud **3**. Sæt så den elektriske enhed **4** på.
- 2 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne.
- 3 Sæt kurven i. Sænk så håndtaget ved at skyde løfte- og sænkeknappen **5** tilbage. Luk låget.
- 4 Brug ledningsopbevaringen bagpå frituregryden til at opbevare evt. overflødig ledning.
- 5 Sæt stikket i stikkontakten og vælg den ønskede temperatur: som vil blive vist i temperaturreden **6**.
- 6 Lampen går ud, når olien er kommet op på den rigtige temperatur - friturestegningen kan så startes. Lampen lyser og slukker, mens frituregryden holder temperaturen.
- 7 Når maden er færdig, løft kurven og lad maden dryppe af, før låget åbnes.
 - Hvis De ønsker at bruge olien igen, skal De lade den afkøle og så fjerne skålen. Hæld olien igennem et stykke bomuldsstof, køkkenrulle el. lign.
 - Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten efter brug.

- tips
- Vi anbefaler, at der bruges olie af god kvalitet til friturestegning, f.eks. majs- eller jordnøddolie. Der kan også anvendes fast fedtstof af god kvalitet. Andre olietyper kan anvendes, hvis de er specielt anbefalet af producenten til friturestegning. Bland aldrig forskellige olie- eller fedttyper sammen og anvend ikke olivenolie, smør eller margarine, da disse vil ryge eller koge over.
 - Madvarer, som er kogt eller stegt på forhånd, skal steges ved en højere temperatur end helt rå madvarer.
 - Gennemsteg maden. Ydersiden kan se ud til at være stegt, før maden er stegt indvendigt.
 - Opbevar frituregryden med olien (afkølet og filtreret) indeni, klar til brug. Låget holder støvet ude.
 - Når der steges mad med beignetdej, skal den overflødige dej først dryppe af.
 - De bedste pommes frites fås ved at bruge gamle kartofler, som er skåret i lige store stykker. Vask og tør stykkerne grundigt inden friturestegning.
 - Frituregryden vil holde længere, hvis olien filtreres hver gang den har været brugt og skiftes, når den har været anvendt 8 – 10 gange.

- maksimal madmængde
- **friske pommes frites** 1,2 kg
 - **dybfrosne pommes frites** 1 kg

- olie- og fedtstofkapaciteter
- **maksimal olie** 2,5 liter
 - **minimal olie** 2 liter
 - **maksimalt fast fedtstof** 2,25 kg
 - **minimalt fast fedtstof** 1,8 kg



rengøring og service

rengøring

- **Begynd aldrig at rengøre frituregryden, før olien er afkølet.**

- Tag altid den elektriske enheds stik ud af stikkontakten og fjern enheden, før frituregryden rengøres.
- Sørg for, at alle delene er helt tørre, før de samles igen.

elektrisk enhed • Træk den elektriske enhed ud, aftør den med en fugtig klud og tør den så grundigt.

- **Kom aldrig den elektriske enhed i vand.**

låg • Hver gang frituregryden har været i brug, skal låget fjernes og lægges i blød i varmt sæbevand i 20 minutter.

kurv • Hver gang frituregryden har været i brug, skal kurven fjernes og sættes i blød i varmt sæbevand i 20 minutter. Brug så en stiv børste.

skål • Hver gang frituregryden har været i brug, skal skålen fjernes og sættes i blød i varmt sæbevand i 20 minutter. Brug så et rengøringsmiddel, der ikke ridser.

frituregrydens yderside • Vaskes i varmt sæbevand.

- Hvis De har opvaskemaskine, kan alle delene - undtagen den elektriske enhed - vaskes heri. Opvaskemaskinen kan gøre lågets inderside og skålens yderside mørk, men de vil stadig fungere upåklageligt. Hvis olien er brændt fast, anbefaler vi, at skålen sættes i blød, før den vaskes i opvaskemaskine.

service og kundeservice

- Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD forhandler.

Hvis De har brug for hjælp med:

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

opskrifter

svenske frikadeller

olietemperatur: 150°C

- ingredienser
- 200 g oksefars
 - 200 g flæskefars
 - 25 g smør
 - 25 g finthakket løg
 - 50 g hvid rasp
 - 1 æg
 - 125 ml mælk
 - 5 ml (1 tsk.) salt
 - en knivspids peber

- metode
- 1 Smelt smørret i en pande og svits løget, til det er blødt.
 - 2 Tilsæt resten af ingredienserne og ælt dem godt sammen.
 - 3 Form til 2,5 cm frikadeller med megede hænder.
 - 4 Opvarm olien og steg i 5 – 6 minutter.
- 6 personer

kiev-kylling

olietemperatur: 170°C

- ingredienser
- 50 g smør
 - 2,5 ml (½ tsk.) hvidløbspulver
 - 5 ml (1 tsk.) hakket persille
 - 2 stk. kyllingebryst
 - cocktailpinde af træ
 - 1 æg
 - 25 g hvedemel krydret med salt og peber
 - 25 g hvid rasp

- metode
- 1 Bland smør, hvidløbspulver og persille sammen. Form til 2 aflange ruller.
 - 2 Fjern skind og ben fra kyllingestykkerne og bank dem flade.
 - 3 Læg en smørrulle på hvert kyllingestykke og rul stykkerne sammen, så smørret er helt lukket inde. Fastgør med cocktailpinde.
 - 4 Pisk ægget og dyp kyllingestykkerne i det sammenpiskede æg. Sørg for, at ægget dækker kyllingestykkerne helt.
 - 5 Vend kyllingestykkerne i mel og derefter i rasp. Lad dem stå i køleskabet i mindst 1 time, inden de steges.
 - 6 Varm olien og steg kyllingestykkerne i ca. 15 - 20 minutter. Inden de serveres, fjernes cocktailpindene forsigtigt.

beignetdej til friturestegning

olietemperatur: 190°C

- ingredienser
- velegnet til panering af fisk, kød, grøntsager og frugt.
 - 125 g hvedemel
 - knivspids salt
 - 10 ml (2 tsk.) bagepulver
 - 170 ml væske (vand, mælk, øl eller cider)

- metode
- 1 Kom mel, salt og bagepulver i en skål.
 - 2 Lav en fordybning i midten, tilsæt halvdelen af væsken og bland godt. Tilsæt så resten af væsken.
 - 3 Hvis dejen får lov til at stå, skal den blandes igen før brug.
 - 4 Dyp maden i mel krydret med salt og peber, før den paneres med dejen.
 - 5 Sænk kurven ned i frituregryden, før maden kommer i for at undgå, at dejen sidder fast på kurven.

turvallisuus

- Älä koskaan kytke öljykeittimen pistoketta pistorasiaan ennen kuin öljyastia on täytetty.
- Älä päästä lapsia keittimen läheisyyteen käytön aikana tai käytön jälkeen - öljy pysyy kuumana pitkän aikaa,
- Älä koskaan anna virtajohdon koskettaa kuumia pintoja. Älä myöskään anna virtajohdon roikkua työtason reunan yli, sillä lapset voivat tarttua siihen. Aseta ylimääräinen virtajohto sille tarkoitettuun paikkaan laitteen takaosaan.
- Kun öljy on kuumaa, öljyastiaan ei saa koskea, öljyä ei saa kaataa pois tai keitintä siirtää.
- Sähkölaitetta ei saa koskaan upottaa veteen. Se on irrotettava ennen kuin keittimen muut osat pestään.
- Kun keitin on puhdistettu, on varmistettava, että öljyastia ja sen pistokepiikit ovat kuivia ennen kuin keitintä käytetään.
- Älä jätä keitintä toimimaan, kun poistut sen luota.
- Tätä öljykeitintä ei ole tarkoitettu lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttöön ilman, että käyttöä valvotaan.
- Älä anna pienten lasten leikkiä laitteella
- Ole varovainen irrottaessasi sähkölaitetta, sillä lämpötila-anturit sattavat olla kuumia.
- Älä käytä keitintä, jos keitin, virtajohto tai pistoke on jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta "huolto" sivulla 27.
- Käytä ainoastaan keittimen mukana toimitettua sähkölaitetta.
- Varo keittimestä käytön aikana tulevaa höyryä, kun kansi avataan.
- Älä koskaan aseta keitintä liedn levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

ennen liittämistä verkkovirtaan:

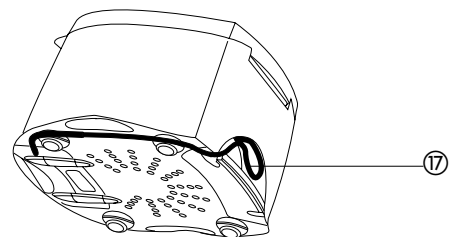
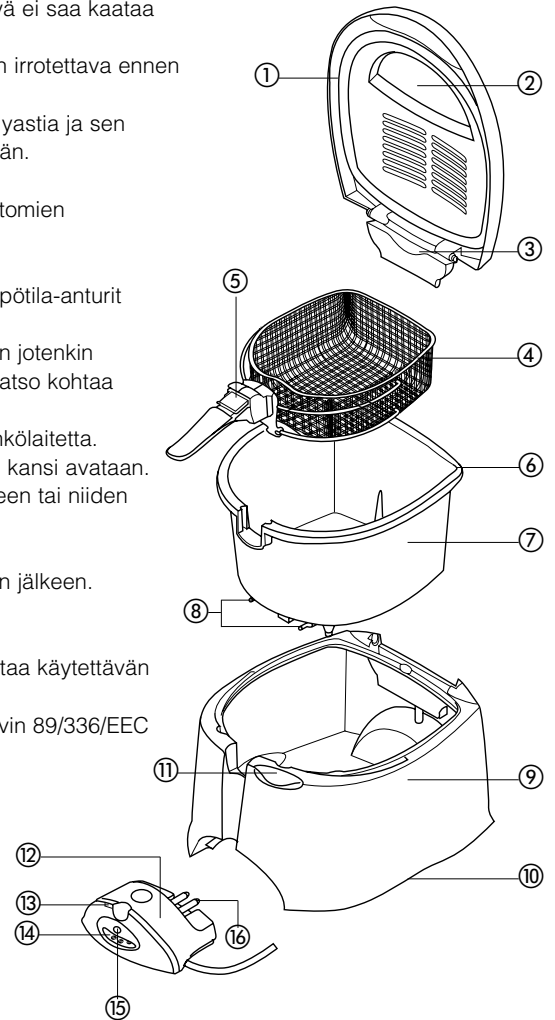
- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pura keitin: katso kohdasta 'öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö'. sivulla 26.
- 3 Pese osat: katso tietoja kohdasta "Puhdistus" sivulta 27.

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

- ① irrotettava kansi, jossa suodatin
- ② ikkuna
- ③ kosteuden kerääjä
- ④ kori
- ⑤ korin lasku- ja nostosäädin
- ⑥ kaatonokat
- ⑦ öljyastia
- ⑧ öljyastian pistokepiikit
- ⑨ runko-osa
- ⑩ kantokahvat
- ⑪ kannen irrotuspainike
- ⑫ sähkölaite
- ⑬ lämpötilan osoitinvalo
- ⑭ lämpötilan säädin
- ⑮ lämpötilan näyttöikkuna
- ⑯ lämpötila-anturit
- ⑰ ylimääräisen virtajohdon säilytys



öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö

purkaminen

- 1 Avaa kansi painamalla kannen irrotuspainiketta **1**. Nosta kansi sitten keittimestä.
- 2 Nosta kahvaa kunnes se lukkiutuu **2** ja irrota sitten kori.
- 3 Irrota sähkölaite ja sen jälkeen öljyastia.

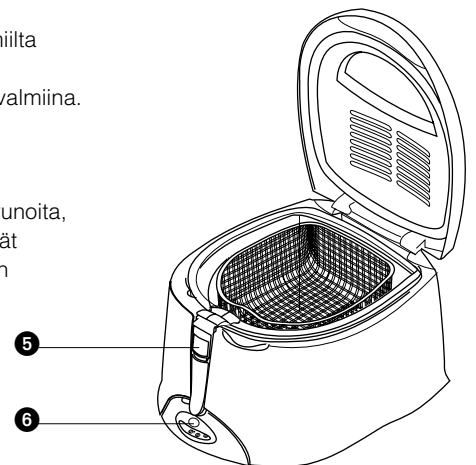
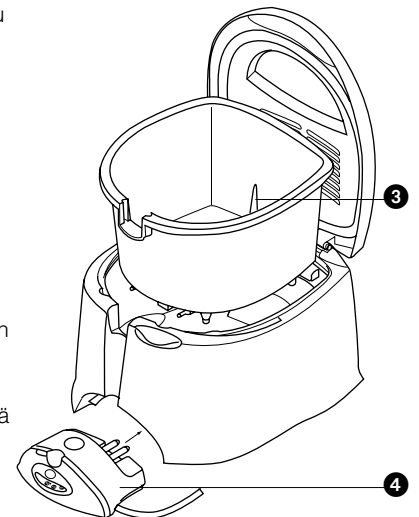
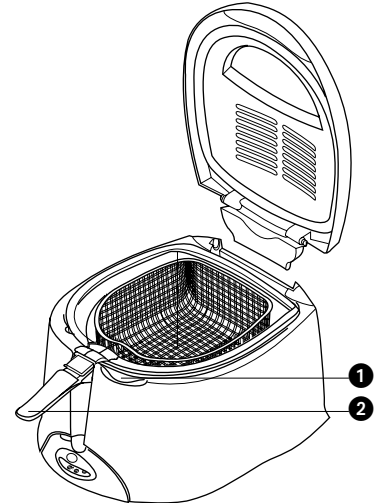
kokoaminen ja käyttö

- 1 Aseta kori astiaan siten, että 'MAX'- ja 'MIN'-merkinnät osoittavat takaosaan päin **3**. Työnnä sitten sähkölaite keittimeen **4**.
 - 2 Kaada öljy keittimeen. Öljyn pinnan on oltava 'MAX'- ja 'MIN'-merkin välissä.
 - 3 Aseta kori keittimeen. Laske sitten kahva työntämällä korin lasku- ja nostosäädintä taaksepäin **5**.
 - 4 Laita ylimääräinen virtajohto sille tarkoitettuun paikkaan laitteen takaosaan.
 - 5 Kytke keittimen pistoke pistorasiaan ja valitse oikea lämpötila. Valittu lämpötila ilmestyy lämpötilan näyttöikkunaan **6**.
 - 6 Valo sammuu, kun öljy on saavuttanut oikean lämpötilan - aloita kypsentaminen. Valo syttyy ja sammuu samalla kun keitin ylläpitää säädettyä lämpötilaa.
 - 7 Kun ruoka on valmista, nosta kori ja anna ylimääräisen öljyn valua ennen kuin avaat kannen.
- Jos öljy käytetään uudelleen, anna öljyn ensin jäähtyä. Irrota sitten öljyastia ja kaada öljy sideharson tai imukykyisen paperin läpi.
 - Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

- vihjeitä
- Öljykeittimessä suositellaan käytettäväksi korkealaatuista öljyä, kuten maissi- tai maapähkinäöljyä. Keittimessä voidaan käyttää myös hyvälaatuista eläinrasvaa. Käytä muita öljyjä vain, jos valmistaja on suositellut niitä käytettäväksi uppoaistamiseen. Älä koskaan yhdistä erilaisia öljyjä tai rasvoja. Älä myöskään käytä öljykeittimessä oliiviöljyä, voita tai margariiniä, sillä ne savuavat ja saattavat kiehua yli.
 - Etukäteen kypsennetyt ruoka-aineet tarvitsevat korkeamman lämpötilan kuin raat ainekset.
 - Kypsennä ruoka perusteellisesti. Ulkopuoli voi näyttää valmiilta ennen kuin sisäpuoli on kypsä.
 - Säilytä keitin, jossa on öljyä (jäähdytetty ja siivilöity), käyttövalmiina. Kun kansi on päällä, ei pölyä pääse öljyyn.
 - Ennen kuin kypsennetään kuorrutettuja ruokia, valuta niistä ylimääräinen kuorutus.
 - Valmistettaessa ranskanperunoita tulisi käyttää vanhoja perunoita, jotka leikataan tasapaksuiksi kappaleiksi, jotta ne kypsyisivät tasaisesti. Perunapuikot on huuhteltava ja kuivattava ennen kypsentämistä.
 - Öljykeitin kestää käytössä kauemmin, kun öljy suodatetaan jokaisen käyttökerran jälkeen. Vaihda öljy 8-10 käyttökerran jälkeen.

- suurimmat ruokamäärät
- **tuoreet ranskanperunat** 1,2 kg
 - **pakastetut ranskanperunat** 1 kg

- öljyn ja rasvan käyttömäärät
- **öljyn enimmäismäärä** 2,5 litraa
 - **öljyn vähimmäismäärä** 2 litraa
 - **rasvan enimmäismäärä** 2,25 kg
 - **rasvan vähimmäismäärä** 1,8 kg



puhdistus ja huolto

puhdistus

- **Älä aloita puhdistamista ennen kuin öljy on jäähtynyt.**
- Kytke laite aina pois toiminnasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistamista.
- Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen keittimen kokoamista.

sähkölaite • Vedä laite irti, pyyhi se kostealla pyyhkeellä ja kuivaa perusteellisesti.

- **Sähkölaitetta ei saa koskaan upottaa veteen.**

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

kori • Ota keittimestä jokaisen käyttökerran jälkeen ja liota kuumassa astianpesuaineliuoksessa 20 minuuttia. Käytä sitten karkeata pesuharjaa.

öljyastia • Ota keittimestä jokaisen käyttökerran jälkeen ja liota kuumassa astianpesuaineliuoksessa 20 minuuttia. Pese sitten naarmuttamattomalla harjalla tai sienellä.

keittimen runko • Pese kuumassa astianpesuaineliuoksessa.

- Jos käytettävissä on astianpesukone, voidaan kaikki osat - lukuunottamatta sähkölaitetta - pestä astianpesukoneessa. Astianpesukone saattaa tehdä kannen sisäosan ja öljyastian ulkopuolen tummemmaksi, mutta ne toimivat edelleenkin normaalisti. Jos öljyastia on kovin pinttynyt, liota pesuaineliuoksessa ennen astianpesukoneessa pesemistä.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos koneen liitosjohtoon tulee vika, on se vaihdettava uuteen, mutta turvallisuussyistä sen saa vaihtaa ainoastaan KENWOOD tai valtuutettu KENWOOD-huoltoliike.

Jos tarvitset apua seuraavissa asioissa:

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

reseptejä

lihapullat

öljyn lämpötila 150°C

- aineet
- 200 g jauhettua naudanlihaa
 - 200 g jauhettua sianlihaa
 - 25 g voita
 - 25 g hienonnettua sipulia
 - 50 g korppujauhoja
 - 1 kananmuna
 - 1 1/4 dl maitoa
 - 1 tl suolaa
 - hiukan pippuria

- valmistus
- 1 Sulata voi paistinpannussa ja ruskista hienonnettu sipuli kuultavaksi.
 - 2 Yhdistä muut aineet ja sekoita tasaiseksi taikinaksi.
 - 3 Muotoile taikinasta jauhotetuin käsin halkaisijaltaan 2,5 cm:n kokoisia palloja.
 - 4 Kuumenna öljy ja paista 5-6 minuuttia.
6 annosta

kiovan kana

tarvittava öljyn lämpötila 170°C

- ainekset
- 50 g voita
 - 2,5 ml (½ tl) valkosipulijauhetta
 - 5 ml (1 tl) silputtua persiljaa
 - 2 kananrintaa
 - cocktailtikkuja
 - 1 muna
 - 25 g jauhoja maustettuna suolalla ja pippurilla
 - 25 g valkoisia korppujauhoja

- valmistusmenetelmä
- 1 Sekoita voi, valkosipulijauhe ja persilja yhteen ja muotoile voi kahdeksi pyöreäksi tangoksi.
 - 2 Poista kananrinnoista nahka ja luu ja tasoita ne alustalle.
 - 3 Aseta tanko voiseosta kummankin kananrinnan päälle ja kääri rinta rullalle, taita päät sisään niin, että voi jää sisälle. Kiinnitä cocktailtikuilla.
 - 4 Vatkaa muna ja kasta kananpalat munaan. Varmista, että kananrinta on täysin kuorrutettu munalla.
 - 5 Kierittele kananrinnat jauhoissa ja sen jälkeen korppujauhoissa. Jäähdytä vähintään 1 tunnin ajan ennen kypsentämistä.
 - 6 Kuumenna öljy ja paista kananrintoja 15-20 minuuttia. Varmista, että cocktailtikut poistetaan ennen tarjoilua.

peruskuorrutus

tarvittava öljyn lämpötila 190°C

- ainekset
- sopii kalan, lihan, vihannesten ja hedelmien kuorrutukseen.
 - 125 g jauhoja
 - hyppysellinen suolaa
 - 10 ml (2 tl) leivinjauhetta
 - 170 ml nestettä (vettä, maitoa, olutta tai siideriä)

- valmistusmenetelmä
- 1 Aseta jauhot, suola ja leivinjauhe kulhoon.
 - 2 Tee jauhojen keskelle kuoppa ja lisää puolet nesteestä ja sekoita hyvin. Lisää sitten jäljellä oleva neste.
 - 3 Jos kuorrutus jätetään seisomaan joksikin aikaa, on sitä sekoitettava uudelleen ennen käyttöä.
 - 4 Kierittele ruoka-aineet suolalla ja pippurilla maustetuissa jauhoissa ennen kuin ne kastetaan kuorrutukseen.
 - 5 Laske kori keittimeen ennen ruoka-aineiden lisäämistä niin, että kuorrutus ei tartu koriin.

sikkerhetshensyn

- Sett aldri støpselet i kontakten før du har fylt olje i bollen.
- Hold barn unna frituregryten når den er i bruk og etterpå - fett holder seg varmt lenge.
- Ikke la ledningen berøre varme overflater eller henge ned foran kjøkkenbenken - et barn som får tak i den kan komme til å dra frituregryten over kanten. Det er plass til overflødig ledning bak på frituregryten.
- Du må aldri flytte på frituregryten, ta på bollen eller helle oljen mens den er varm.
- Legg aldri den elektriske delen i vann. Ta den ut før du vasker resten av frituregryten.
- Etter rengjøring, kontroller at bollen og de elektriske stiftene er helt tørre før bruk.
- Gå aldri fra frituregryten mens den er i bruk.
- Denne frituregryten er ikke beregnet til bruk av mindre barn eller handikappede mennesker uten tilsyn.
- Hold øye med småbarn - pass på at de ikke leker med maskinen.
- Vær forsiktig når du tar ut den elektriske enheten, temperaturløseren kan være svært varm.
- Vær forsiktig når du fjerner den elektriske delen - stiftene er varme!
- Ikke bruk utstyret hvis det er skade på frituregryten, ledningen eller støpselet. Sørg for å få utstyret kontrollert eller reparert - se 'service' på side 31.
- Ikke bruk andre elektriske enheter enn den som fulgte med.
- Pass opp for damp under steking og når lokket tas av.
- Sett aldri frituregryten i nærheten av eller på varme plater.
- Denne frituregryten er kun til husholdningsbruk.
- Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk.

nettspenning

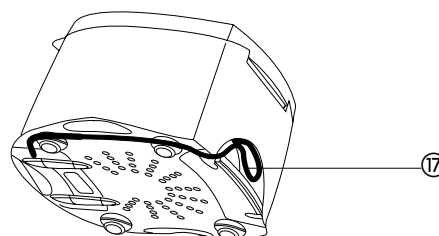
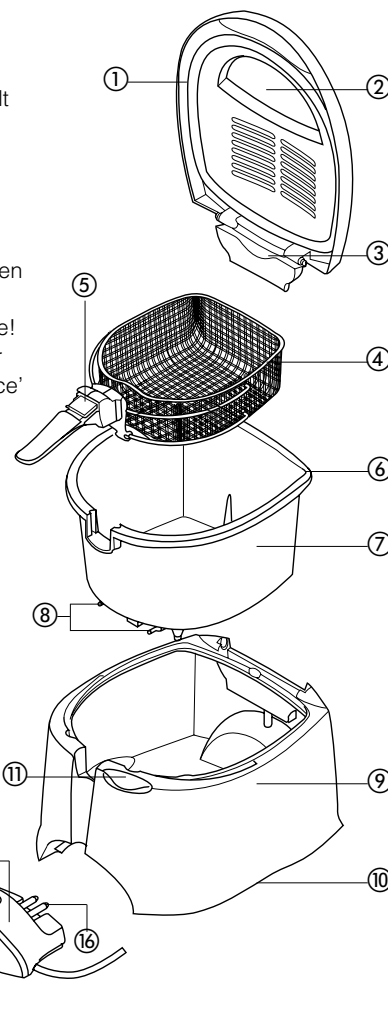
- Før du setter i støpselet og tar frituregryten i bruk, bør du forvise dig om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av frituregryten.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du bruker frituregryten for første gang

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Ta delene fra hverandre: se 'ta fra hverandre, sammenstille og bruke frituregryten' på side 30.
- 3 Vask delene: se 'rengjøring' på side 31.

gjør deg kjent med frituregryten

- 1 avtakbart lokk med permanent trådfilter
- 2 vindu
- 3 kondenssamlar
- 4 kurv
- 5 heve- og senkekontroll
- 6 helletut
- 7 bolle
- 8 kontaktpisser
- 9 hoveddel
- 10 bærehåndtak
- 11 lokkutløser
- 12 elektrisk enhet
- 13 termostatlampe
- 14 termostat
- 15 temperaturvindu
- 16 temperaturløser
- 17 ledningholder



ta fra hverandre, sammenstille og bruke frityrgrøyten

ta fra hverandre

- 1 Skyv lokkuttøseren ned for å åpne lokket ❶. Løft av lokket.
- 2 Løft håndtaket til det låses ❷ og ta ut kurven.
- 3 Trekk ut den elektriske enheten og løft så ut bollen.

sammenstille og bruke

- 1 Sett i bollen slik at MAX- og MIN-merkene er bakerst ❸. Sett deretter i den elektriske enheten ❹.
- 2 Hell olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (MAX og MIN).
- 3 Sett i kurven, senk deretter håndtaket ved å skyve heve- og senkekontrollen bakover ❺. Lukk lokket.
- 4 Skyv overflødig ledning inn i ledningholderen bak på gryten.
- 5 Sett i støpselet og velg ønsket temperatur - denne vises i temperaturvinduet ❻.
- 6 Termostatlampen slukkes når oljen har nådd angitt temperatur - begynner å stekte. Lampen tennes og slukkes igjen - det viser at termostaten virker til å holde jevn steketemperatur.
- 7 Når maten er ferdigstekt, heves kurven slik at oljen kan renne av før lokket åpnes.
 - Hvis oljen skal brukes igjen, la den avkjøle seg, ta så bollen ut og hell oljen gjennom et fint musselinklede eller absorberende papir.
 - Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk.

- tips
- Det lønner seg å bruke olje av god kvalitet til frityrsteking. f.eks. maisolje eller peanøttolje. Det går også an å bruke fett eller smult. Andre typer olje kan brukes hvis produsenten anbefaler dem til frityrsteking. Ikke bland oljer eller fett av forskjellige slag, og ikke bruk olivenolje, smør eller margarin da de vil lage røyk eller boble over.
 - Mat som har vært kokt eller stekt tidligere trenger høyere temperaturer enn mat som er rå.
 - Pass på at maten blir skikkelig gjennomstekt. Den kan bli lett gyllenbrun på utsiden før den er gjennomstekt.
 - La gryten alltid stå klar til bruk med olje i (avkjølt og silt). Lokket fungerer som støvdeksel.
 - Når du steker mat som er dekket av frityrrøre, lar du overflødig røre få renne av.
 - Bruk alltid gamle poteter når du lager pommes frites. Skjær potetene i like store biter, slik at alle blir gjennomstekt. Skyll potetbitene og tørk av dem før du steker dem.
 - Frityrgrøyten vil vare lenger hvis oljen filtreres hver gang den er brukt og fornyes for hver 8-10 gangers steking.

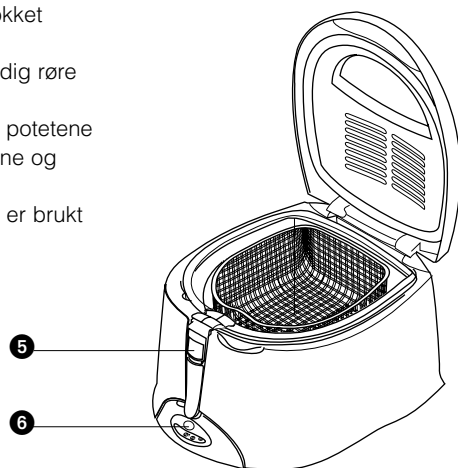
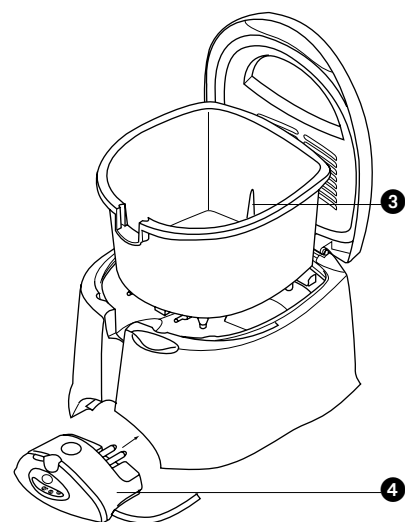
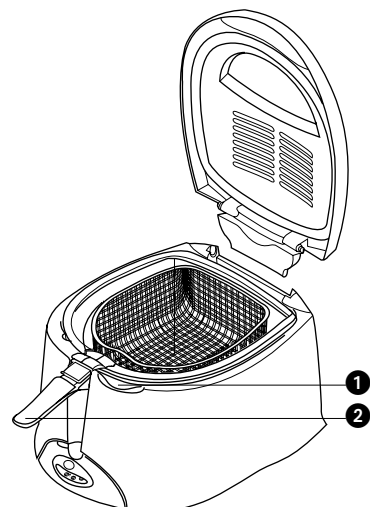
maksimal kapasitet

- **ferske pommes frites** 1,2 kg
- **frosne pommes frites** 1 kg

kapasitet for olje og fett

- **maks. for olje** 2,5 liter
- **min. for olje** 2 liter

- **maks. for fett/smult** 2,25 kg
- **maks. for fett/smult** 1,8 kg



rengjøring og service

rengjøring

- **Du må aldri begynne å gjøre frituregryten ren før oljen er avkjølt.**
- Trekk alltid ut støpselet og ta ut den elektriske enheten før rengjøring.
- Sjekk at alle deler er fullstendig tørre før de settes sammen igjen.

elektrisk enhet • Trekk den ut, tørk av den med en fuktig klut og tørk den godt.

- **Den må aldri komme i vann.**

lokk • Etter bruk, ta det av og legg det i varmt såpevann i 20 minutter.

stekekurv • Etter bruk, ta den ut og legg den i varmt såpevann i 20 minutter.
Bruk en stiv børste på den.

bolle • Ta den ut hver gang du har brukt den og legg den i bløt i varmt såpevann i 20 minutter. Bruk deretter et vaskemiddel som ikke sliper.

beholder • Vask i varmt såpevann.

- Hvis du har oppvaskmaskin kan alle delene, bortsett fra den elektriske enheten, vaskes i den. Innsiden av lokket og utsiden av bollen kan bli noe mørkere av å vaskes i oppvaskmaskin, men det har ingen innvirkning på deres funksjon. Hvis oljen har brent seg fast, anbefaler vi at bollen legges i bløt før den vaskes i oppvaskmaskinen.

service og kundetjeneste

- Frituregryten må **aldri** brukes til annet enn det den er utarbeidet for.
- Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhedsmæssige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør

Hvis du trenger hjelp til å

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

opskrifter

svenske kjøttboller

oljetemperatur: 150°C

- ingredienser
- 200 g malt storfekjøtt
 - 200 g malt svinekjøtt
 - 25 g smør
 - 25 g finhakket løk
 - 50 g brødsmuler fra loff
 - 1 egg
 - 125 ml melk
 - 5 ml (1 ts) salt
 - en klype pepper

- fremgangsmåte
- 1 Smelt smøret i en kjele og stek løken til den blir myk.
 - 2 Ha i resten av ingrediensene og bland dem godt.
 - 3 Ha mel på hendene og form deigen til boller med 2,5 cm diameter (1 tomme).
 - 4 Varm oljen og stek i 5-6 minutter.
- 6 porsjoner

kiev-kylling

olietemperatur: 170°C

- ingredienser
- 50 g smør
 - 2,5 ml (½ tsk.) hvidlødspulver
 - 5 ml (1 tsk.) hakket persille
 - 2 stk. kyllingebryst
 - cocktailpinde af træ
 - 1 æg
 - 25 g hvedemel krydret med salt og peber
 - 25 g hvid rasp

- metode
- 1 Bland smør, hvidlødspulver og persille sammen. Form til 2 aflange ruller.
 - 2 Fjern skind og ben fra kyllingestykkerne og bank dem flade.
 - 3 Læg en smørrulle på hvert kyllingestykke og rul stykkerne sammen, så smørret er helt lukket inde. Fastgør med cocktailpinde.
 - 4 Pisk ægget og dyp kyllingestykkerne i det sammenpiskede æg. Sørg for, at ægget dækker kyllingestykkerne helt.
 - 5 Vend kyllingestykkerne i mel og derefter i rasp. Lad dem stå i køleskabet i mindst 1 time, inden de steges.
 - 6 Varm olien og steg kyllingestykkerne i ca. 15 - 20 minutter. Inden de serveres, fjernes cocktailpindene forsigtigt.

beignetdej til friturestegning

olietemperatur: 190°C

- ingredienser
- velegnet til panering af fisk, kød, grøntsager og frugt.
 - 125 g hvedemel
 - knivspids salt
 - 10 ml (2 tsk.) bagepulver
 - 170 ml væske (vand, mælk, øl eller cider)

- metode
- 1 Kom mel, salt og bagepulver i en skål.
 - 2 Lav en fordybning i midten, tilsæt halvdelen af væsken og bland godt. Tilsæt så resten af væsken.
 - 3 Hvis dejen får lov til at stå, skal den blandes igen før brug.
 - 4 Dyp maden i mel krydret med salt og peber, før den paneres med dejen.
 - 5 Sænk kurven ned i frituregryden, før maden kommes i for at undgå, at dejen sidder fast på kurven.

lär känna din Kenwood frytbräda

säkerheten

- Anslut aldrig frytbrädan till elektriciteten innan skålen är fylld med olja.
- Håll barn på avstånd från frytbrädan under och efter användningen - fett är fortfarande varmt långt efter det att pannan använts.
- Låt inte sladden vidröra varma ytor eller hänga ner över en bänkkant - ett barn kan lätt gripa tag i den och dra ner frytbrädan över sig. Förvara överflödig sladd i det därför avsedda förvaringsutrymmet på baksidan av frytbrädan.
- Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta frytbrädan medan oljan är varm.
- Låt aldrig elenheten komma i kontakt med vatten. Dra ut den innan du diskar resten av frytbrädan.
- Se till att skålen och elstiften är fullständigt torra efter rengöring innan frytbrädan används igen.
- Lämna aldrig frytbrädan utan tillsyn när den är under användning.
- Frytbrädan är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Var försiktig när du drar ut elenheten - temperaturavkännaren kan vara varm.
- Använd aldrig frytbrädan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service", sid 35.
- Använd bara den medföljande elenheten.
- Var försiktig så du inte bränner dig på ångan under frityringen och när du öppnar locket.
- Ställ aldrig frytbrädan i närheten av eller på en platta på spisen.
- Frytbrädan är endast avsedd för användning i hushållet.
- Dra alltid ut sladden efter användningen.

innan du sätter i kontakten

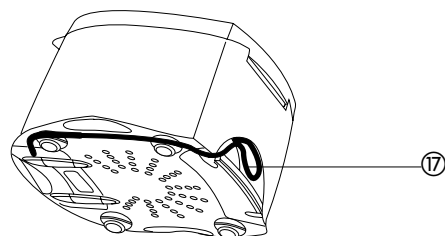
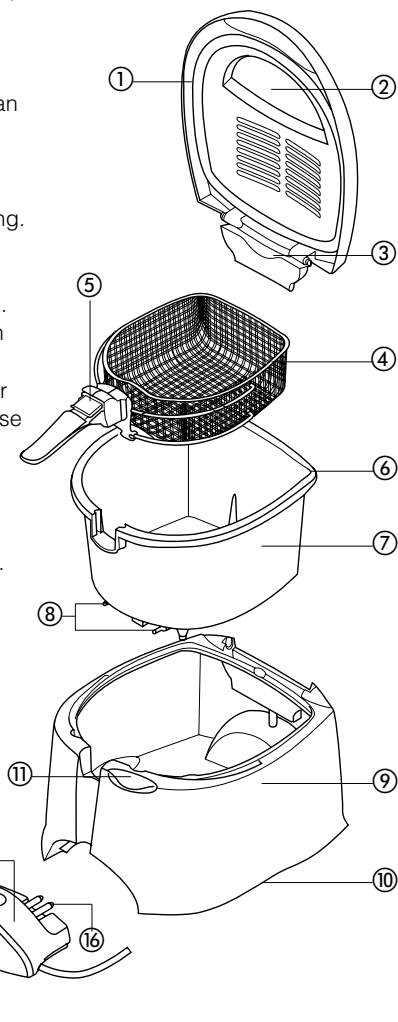
- Se till att nätströmmen är samma som anges på frytbrädans undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder frytbrädan första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 För isärmontering av frytbrädan, se "montering, isärmontering och användning av frytbrädan" sid. 34.
- 3 Diska delarna: se "underhåll och rengöring", sid 35.

lär känna din frytbräda

- ① borttagbart lock med permanentfilter
- ② observationsfönster
- ③ kondensuppfångare
- ④ korg
- ⑤ knapp för höjning och sänkning av korgen
- ⑥ hållpipar
- ⑦ skål
- ⑧ elstift på skålen
- ⑨ hölje
- ⑩ bärhandtag
- ⑪ lockspärr
- ⑫ elenhet
- ⑬ temperaturlampa
- ⑭ temperaturratt
- ⑮ temperaturfönster
- ⑯ temperaturavkännare
- ⑰ sladdförvaring



montering, isärmontering och användning av friturepannan

isärmontering

- 1 Tryck ner spärren och öppna locket ①. Lyft bort locket.
- 2 Lyft upp handtaget tills det låses fast ② och ta ut korgen.
- 3 Dra ut elenheten och tag sedan ut skålen.

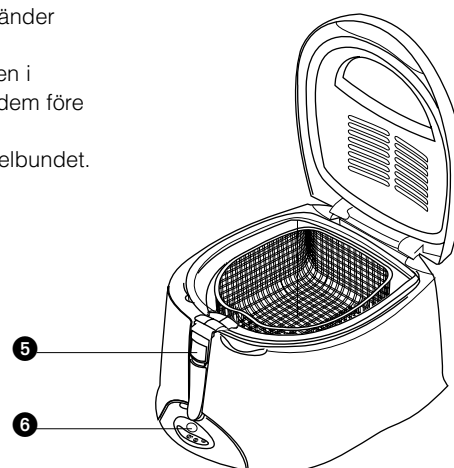
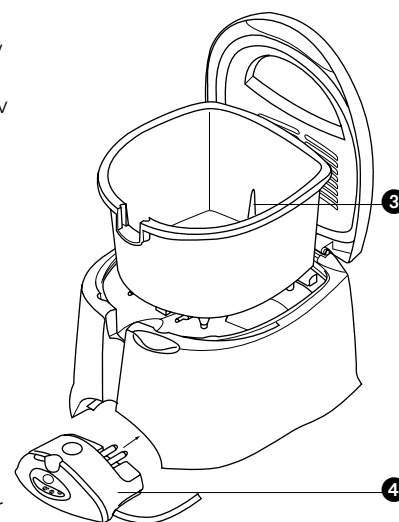
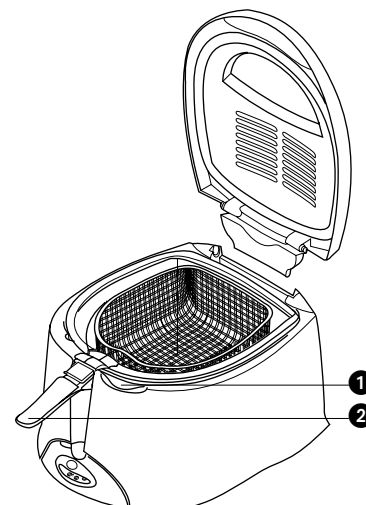
montering och användning

- 1 Sätt i skålen med MAX- och MIN-markeringarna bakåt ③. Sätt sedan i elenheten ④.
- 2 Häll i oljan. Den ska nå upp till mellan MAX- och MIN-markeringarna.
- 3 Lägg i korgen och sänk handtaget genom att skjuta tillbaka knappen för höjning och sänkning av korgen ⑤. Stäng locket.
- 4 Linda överbliven sladd runt fästet på baksidan av friturepannan.
- 5 Sätt i kontakten i ett vägguttag och välj temperatur. Den valda temperaturen visas i temperaturfönstret ⑥.
- 6 Lampan slocknar när oljan har kommit upp i rätt temperatur. Börja fritera. Lampan tänds och släcks när friturepannan kopplar på och av sig för att upprätthålla rätt temperatur.
- 7 När friteringen är klar höjer du korgen och låter det friterade rinna av innan du öppnar locket.
 - För att återanvända oljan låter du den först svalna och tar sedan ut skålen och silar oljan genom fint muslintyg eller hushållspapper.
 - Dra alltid ut sladden efter användningen.

- tips
- För friteringen rekommenderar vi olja av god kvalitet t.ex. majsolja eller jordnötssolja. Ett fast fett av god kvalitet kan också användas. Andra oljor kan användas om tillverkaren specifikt rekommenderar den för fritering. Blanda inte olika oljor eller fettyper och använd inte olivolja, smör eller margarin - de ryker och bubblar över.
 - Livsmedel som redan är lagat kräver högre temperatur än rått.
 - Se till att det du friterar blir genomlagat. Utsidan kan se färdig ut fastän insidan inte är färdiglagad.
 - Låt friturepannan stå framme med (avsvalnad och silad) olja i, klar för användning. Locket skyddar oljan från damm.
 - Låt överflödigt friteradsmet rinna av före friteringen när du använder sådan.
 - För pommes frites ska vinterpotatis användas. Skär potatisen i jämna bitar så att de blir färdiga samtidigt. Skölj och torka dem före friteringen.
 - För att friturepannan ska få lång livslängd ska oljan silas regelbundet. Byt den efter 8-10 gånger.

- max friteringsmängd
- **hemlagad pommes frites** 1,2 kg
 - **djupfryst pommes frites** 1 kg

- olja/fettmängd
- **max olja** 2 1/2 liter
 - **min olja** 2 liter
 - **max fast fett** 2,25 kg
 - **min fast fett** 1,8 kg



rengöring och service

rengöring

- **Börja aldrig göra ren frituren innan den svalnat.**
- Dra alltid ut kontakten ur vägguttaget och dra ut elenheten före rengöring.
- Se till att alla delar är helt torra innan du monterar ihop dem igen.

elenheten • Dra ut den, torka den med en fuktad trasa och torka efter noga.

- **Doppa den aldrig i vatten.**

locket • Tag ut locket efter varje användningstillfälle och lägg det i blöt i varmt diskvatten i 20 minuter

korgen • Tag ut korgen efter varje användningstillfälle och lägg den i blöt i varmt diskvatten i 20 minuter. Använd sedan en hård borste.

skålen • Lägg skålen i blöt i varmt vatten med diskmedel i 20 minuter efter varje användning. Använd sedan ett ej repande rengöringsmedel.

höljet • Diska i varmt diskvatten.

- Om du har diskmaskin kan du diska allt utom elenheten i den. Det kan hända att insidan av locket och utsidan av skålen antar en mörk färg, men det påverkar inte funktionen. För inbränd olja rekommenderar vi att skålen läggs i blöt före diskningen.

service och kundtjänst

- Om kabeln skadas måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med

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

recept

köttbullar

oljetemperatur 150°C

- ingredienser
- 200 g malet nötkött
 - 200 g malet fläskkött
 - 25 g smör
 - 25 g lök - finhackad
 - 50 g vita brödsmulor
 - 1 ägg
 - 125 ml mjölk
 - 5 ml salt
 - 1 nypa peppar

- gör så här
- 1 Smält smöret i en stekpanna och stek löken mjuk.
 - 2 Tillsätt resten av ingredienserna och blanda till en jämn smet.
 - 3 Forma köttbullar 2,5 cm i diameter med mjölade händer.
 - 4 Värm oljan och stek i 5-6 minuter.
Räcker till 6 personer

kyckling Kiev

temperatur på oljan: 170°C

- ingredienser
- 50 g smör
 - 1/2 tsk vitlökspulver
 - 1 tsk hackad persilja
 - 2 kycklingbröst
 - tandpetare av trä
 - 1 ägg
 - 25 g kryddat mjöl
 - 25 g vita brödsmulor

- gör så här
- 1 Blanda smör, vitlökspulver och persilja och rulla det till två rullar.
 - 2 Dra av skinnet och ta ur benet på kycklingbrösten och platta ut dem.
 - 3 Lägg en smörrulle på vart kycklingbröst och rulla ihop dem så att smöret är helt inneslutet. Sätt ihop med tandpetare.
 - 4 Vispa ägget och doppa kycklingrullarna i ägget. Se till att kycklingbitarna blir helt täckta med ägg.
 - 5 Vänd i mjölet och därefter i brödsmulorna. Låt stå kallt i minst en timme för friteringen.
 - 6 Värm oljan och fritera kycklingen i 15-20 minuter.
Kom ihåg att ta bort tandpetarna före serveringen.

enkel frityrsmet

temperatur på oljan: 190°C

- ingredienser
- lämpar sig för att panera fisk, kött, grönsaker och frukt.
 - 125 g vetemjöl
 - nypa salt
 - 2 tsk bakpulver
 - 170 ml vätska (vatten, mjölk, öl eller cider)

- gör så här
- 1 Lägg mjölet, saltet och bakpulvret i en skål.
 - 2 Gör en grop i mitten och håll i hälften av vätskan. Blanda väl. Tillsätt resten av vätskan.
 - 3 Blanda igen om smeten har stått en stund.
 - 4 Doppa det som ska friteras i mjöl kryddat med salt och peppar och sedan i frityrsmeten.
 - 5 Sänk ner korgen i oljan innan bitarna läggs i så att smeten inte fastnar i korgen.

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

