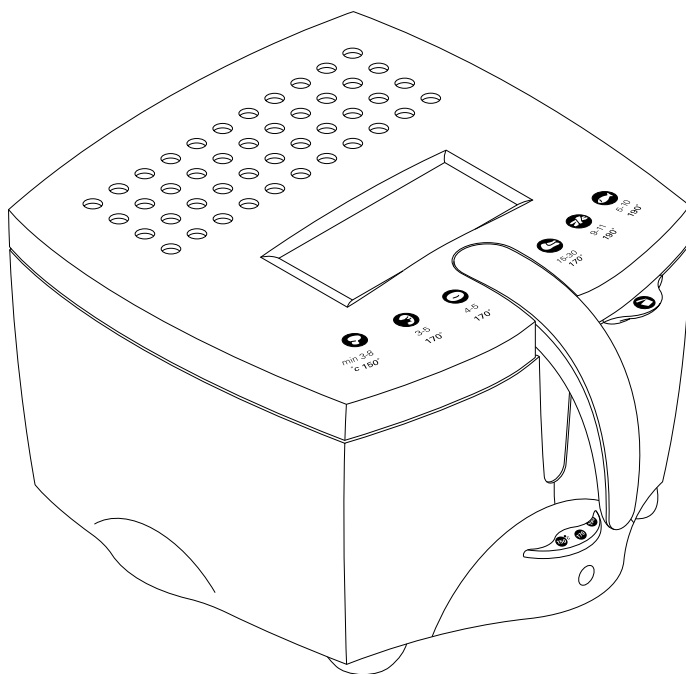


KENWOOD



DF260 series

English 2 - 4

Nederlands 5 - 7

Français 8 - 10

Deutsch 11 - 13

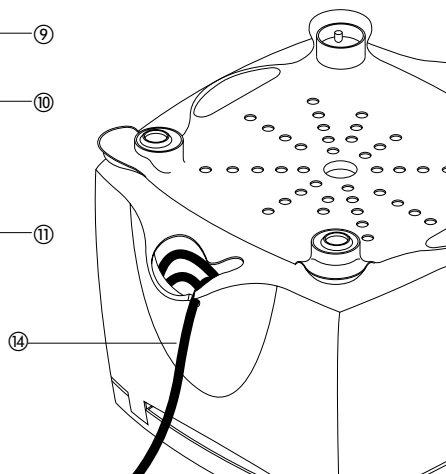
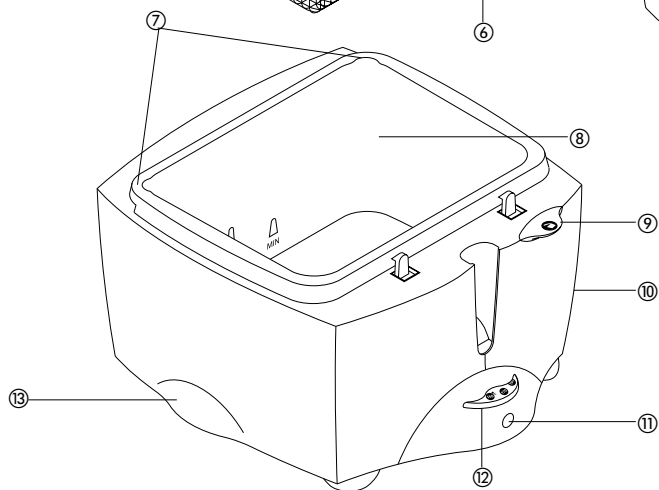
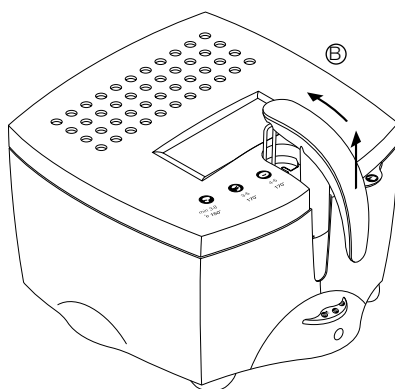
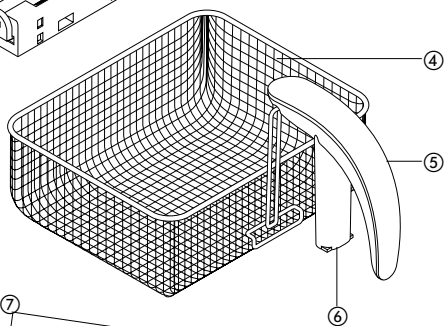
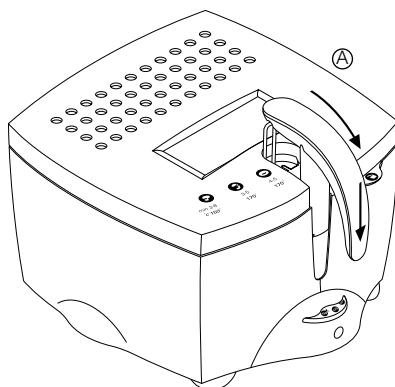
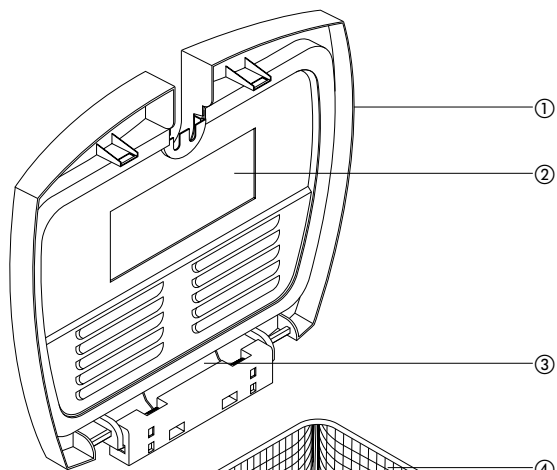
Italiano 14 - 16

Dansk 17 - 19

Svenska 20 - 22

Norsk 23 - 25

Suomi 26 - 28



know your Kenwood deep fryer

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.
- After cleaning, ensure all parts are completely 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.
- Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
- 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 fryer.
- 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'.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 4 Use the cord storage at the back of the fryer to store any excess cord ⑭.

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② viewing window
- ③ condensation trap
- ④ rise and fall basket
- ⑤ handle
- ⑥ handle stem
- ⑦ pouring spouts
- ⑧ fixed bowl
- ⑨ lid release
- ⑩ body
- ⑪ temperature light
- ⑫ temperature control
- ⑬ carrying handles
- ⑭ cord storage

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release ⑨ down to open the lid. Then lift the lid off.
- 2 Lift up the handle and remove the basket.

to assemble and use

- 1 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks.
 - 2 Insert the basket, then close the lid.
 - 3 Plug in and select the required temperature ⑫.
 - 4 The light goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil ④. **Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
 - 5 When ready, raise the basket until the handle stem ⑥ rests securely ⑤. Allow the food to drain before opening the lid.
- To re-use oil, allow to cool then 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, cut the potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before cooking. For best results use dry floury textured potatoes i.e. King Edwards or Maris Piper.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8 - 10 uses.
- Shake off any excess ice before frying frozen foods.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1 Kg/2 lb 3 oz
- **frozen chips** 800g/2 lb

oil and fat capacities

- **maximum oil** 2 litres/3 ½ pints
- **minimum oil** 1.5 litres/2 pints 13 fl.oz.
- **maximum solid fat** 1.8kg/4lb 3oz
- **minimum solid fat** 1.4kg/3lb 3oz

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug the fryer before cleaning.

fryer body/fixed bowl

- Fryer outer body - wipe with a damp cloth and dry thoroughly. **Never put it in water.**
- Inner bowl - after each use, fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

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.
- The lid and basket can alternatively be washed in your dishwasher.

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 ($\frac{1}{4}$ 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 ($\frac{1}{2}$ 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

- suitable for coating fish, meat, vegetables and fruit.

ingredients

- 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.

Nederlands

Vouw vóór het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

wat u moet weten over uw
Kenwood friteuse

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.
- Zorg dat alle onderdelen na reiniging geheel droog zijn, voordat ze worden gebruikt.
- 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.
- Gebruik de friteuse niet wanneer het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is. Laat het nakijken of repareren: zie paragraaf "service".
- 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 netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van de braadpan.
- 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'.

- 3 Was de onderdelen af: zie paragraaf "reiniging".
- 4 Berg een eventueel teveel aan snoer op in de snoer-opbergruimte ⑭ aan de achterkant van de braadpan.

uw Kenwood friteuse

- ① afneembaar deksel met permanent metaaldradfilter
- ② kijkglas
- ③ condensafscheider
- ④ stijg- en daalbakje
- ⑤ handgreep
- ⑥ steel handgreep
- ⑦ schenktuiten
- ⑧ vaste bak
- ⑨ deksel-ontgrendelknop
- ⑩ hoofddeel
- ⑪ temperatuurlampje
- ⑫ temperatuurregelaar
- ⑬ draagbeugels
- ⑭ opbergruimte snoer

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

uit elkaar halen

- 1 Druk op de deksel-ontgrendelknop ⑨ om het deksel te openen. Neem het deksel dan van de pan af.
- 2 Licht de handgreep op en verwijder het bakje.

in elkaar zetten en gebruiken

- 1 Giet de olie in de pan. Het niveau moet tussen de maatstrepen 'MAX' en 'MIN' liggen.
- 2 Doe het bakje in de pan en sluit dan het deksel.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de vereiste temperatuur ⑫.
- 4 Het lampje gaat uit zodra de olie de juiste temperatuur voor braden of bakken heeft bereikt. Vul het bakje met voedsel en laat het dan in de olie zakken ①. Doe niet meer in het bakje dan de vermelde maximale hoeveelheid voedsel. Het lampje gaat afwisselend aan en uit, terwijl de braadpan dezelfde temperatuur handhaaft.
- 5 Licht het bakje op, zodra het voedsel gaar is, totdat de steel van de handgreep ⑥ in dezelfde stand blijft staan ⑤. Laat het voedsel uitlekken, voordat u het deksel opent.

- Als u de olie opnieuw wilt gebruiken, laat hem dan afkoelen en giet hem vervolgens door fijn katoen 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 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

olie- en vetcapaciteit

- **maximale hoeveelheid olie** 2 liter
- **minimale hoeveelheid olie** 1,5 liter
- **maximale hoeveelheid vast vet** 1,8 kg
- **minimale hoeveelheid vast vet** 1,4 kg

verzorging en reiniging

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

- Trek altijd de stekker van de braadpan uit het stopcontact, voordat u de braadpan reinigt.

buitenste deel braadpan/vaste bak

- buitenste deel van braadpan: veeg het af met een vochtige doek en droog het dan grondig. **Doe het nooit in water.**
- inwendige bak: vul deze na elk gebruik met warm zeepwater en laat hem daarin 20 minuten weken. Gebruik vervolgens een niet-schurend schoonmaakmiddel.

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.
- Het deksel en bakje kunnen ook in een vaatwasmachine worden afgewassen.

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
- snuiffe 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

- voor het paneren van vis, vlees, groenten en fruit.

ingrediënten

- 125g bloem zonder bakpoeder
- snuffe 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.

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

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.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont entièrement secs avant utilisation.
- 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.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- 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 friteuse.
- 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".
- 3 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage'.
- 4 Utilisez le compartiment de rangement du cordon situé au dos de la friteuse pour toute longueur de cordon superflue ⑭.

faites connaissance avec votre
friteuse Kenwood

- ① couvercle amovible avec filtre réseau permanent
- ② fenêtre de contrôle
- ③ piège anti-condensation
- ④ panier à position haute ou basse
- ⑤ poignée
- ⑥ pied de la poignée
- ⑦ becs verseurs
- ⑧ bol fixe
- ⑨ déverrouillage du couvercle
- ⑩ corps
- ⑪ témoin de température
- ⑫ commande de température
- ⑬ poignées de transport
- ⑭ rangement du cordon

démontage, assemblage et
utilisation de votre friteuse

démontage

- 1 Enfoncez le bouton de déverrouillage ⑨ afin d'ouvrir le couvercle. Soulevez ensuite le couvercle et retirez-le.
- 2 Soulevez la poignée et retirez le panier.

assemblage et utilisation

- 1 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN'.
- 2 Introduisez le panier, puis fermez le couvercle.
- 3 Branchez et sélectionnez la température requise ⑫.
- 4 Le témoin s'éteint lorsque l'huile atteint la température adéquate pour commencer la friture. Remplissez le panier et descendez-le dans l'huile ①. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients indiquées.** Le témoin s'allume par intermittence, indiquant que la friteuse maintient une température constante.

5 Une fois la cuisson achevée, soulevez le panier jusqu'à ce que le pied de la poignée ④ repose solidement en position ③. Laissez les aliments s'égoutter avant d'ouvrir le couvercle.

- Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis 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 précuits 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 préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez-la après 8 à 10 utilisations.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1 kg
- **frites surgelées** 800g

capacités en huile et matière grasse

- **huile maximum** 2 litres
- **huile minimum** 1,5 litres
- **corps gras maximum** 1,8kg
- **corps gras minimum** 1,4kg

entretien et nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**

- Débranchez toujours la friteuse avant de la nettoyer.

corps de la friteuse/bol fixe

- Extérieur du corps de la friteuse : essuyez à l'aide d'un chiffon humide et séchez soigneusement. **Ne le mettez jamais dans l'eau.**
- Intérieur du bol : après chaque utilisation, remplissez d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un nettoyant non abrasif.

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.
- Le couvercle et le panier peuvent également être nettoyés 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 cuillerée 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

- Convient pour le poisson, la viande et les fruits.

ingrédients

- 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.

Bitte die Titelseite mit dem Abbildungen aufklappen.

Ihre Kenwood Fritteuse

Wichtige Sicherheitshinweise

- Immer erst den Frittierkopf 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 Frittierkopf nicht berühren, oder Öl ausgießen, oder die Fritteuse bewegen.
- Nach der Reinigung müssen alle Teile vollständig trocken sein, bevor die Fritteuse wieder verwendet wird.
- 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.
- Wenn die Fritteuse selbst, das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind, das Gerät nicht weiter benutzen, sondern erst überprüfen und reparieren lassen - siehe, Abschnitt "Kundendienst".
- 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

- Stellen Sie sicher, daß die auf dem Typenschild auf der Unterseite der Fritteuse angegebene Netzspannung mit der Spannung im Stromnetz übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die Richtlinie 89/336/EEC der Europäischen Union.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Auseinandernehmen: siehe, "Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse"
- 3 Alle Teile abwaschen - siehe, "Reinigung und Pflege".
- 4 Überschüssiges Netzkabel können Sie im Kabelfach ⑭ auf der Rückseite der Fritteuse unterbringen.

Gerätebeschreibung

- ① Abnehmbarer Deckel mit Dauer-Gitterfilter
- ② Sichtfenster
- ③ Kondenswassersammler
- ④ Frittierkorb, höhenverstellbar
- ⑤ Handgriff
- ⑥ Führungsständer
- ⑦ Ausgießtülle
- ⑧ Frittierwanne, fest eingebaut
- ⑨ Deckelentriegelung
- ⑩ Gehäuse
- ⑪ Kontrolleuchte
- ⑫ Temperaturregler
- ⑬ Tragegriffe
- ⑭ Kabelfach

Auseinandernehmen, Zusammenbauen und Benutzen Ihrer Fritteuse

Zerlegen

- 1 Zum Öffnen des Deckels den Entriegelungsknopf ⑨ drücken, dann den Deckel abnehmen.
- 2 Den Handgriff anheben und den Frittierkorb herausnehmen.

Zusammenbau und Benutzung

- 1 Das Frittierfett in den Topf geben. Der Füllstand muß zwischen den Markierungen "MAX" und "MIN" liegen.
- 2 Den Frittierkorb einsetzen und den Deckel schließen.
- 3 Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und die gewünschte Temperatur ⑫ einstellen.
- 4 Die Kontrolleuchte erlischt, wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat. Legen Sie das Frittiergut in den Frittierkorb und senken Sie den Korb in das Öl ab ⑤.

Die angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

- Die Kontrolleuchte geht an und wieder aus, während die Fritteuse die Öltemperatur konstant hält.
- 5 Wenn das Frittiergut gar ist, den Frittierkorb anheben, bis der Führungsständer ⑥ sicher aufsitzt ③. Das Frittiergut abtropfen lassen, bevor Sie den Deckel öffnen.
- Nach dem Frittieren das Frittieröl abkühlen lassen und durch ein feines Tuch oder saugfähiges Papier gießen, damit Sie es wiederverwenden können.
 - **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 Kartoffelchips die Kartoffeln in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden, damit sie gleichmäßig garen. Die Kartoffelscheiben vor dem Frittieren abspülen und abtrocknen.
- Um die Lebensdauer Ihrer Fritteuse zu verlängern, sollten Sie das Öl nach jedem Gebrauch filtern und nach 8-10 maligem Gebrauch erneuern
- Vor dem Frittieren Eisablagerungen von tiefgefrorenem Frittiergut entfernen.

Maximale Mengen

- **Pommes Frites, roh** 1 kg
- **Pommes Frites, gefroren** 800g

Füllmengen Öl und Fett

- **Öl maximum** 2 Liter
- **Öl minimum** 1,5 Liter
- **Fett maximum** 1,8 kg
- **Fett minimum** 1,4 kg

Reinigung und Pflege

- **Die Fritteuse erst reinigen, wenn das Öl abgekühlt ist.**
- Vor dem Reinigen der Fritteuse immer den Netzstecker ziehen.

Gehäuse/Frittierwanne

- Die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich abtrocknen. **Niemals in Wasser tauchen.**
- Innere Wanne – nach jeder Verwendung mit heißem Seifenwasser füllen und 20 Minuten einweichen. Dann mit einem nichtscheuernden Reiniger reinigen.

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.
- Deckel und Frittierkorb können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Fachwerkstatt ausgewechselt 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

- geeignet für Fisch, Fleisch, Gemüse und Obst

Zutaten

- 125g Mehl
- eine Prise Salz
- 10ml Backpulver
- 170ml Flüssigkeit (Wasser, Milch, Bier oder Apfelwein)

Zubereitung

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

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

per conoscere la vostra friggitrice
Kenwood

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.
- Dopo la pulizia, controllare che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di usare la friggitrice.
- 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.
- 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)
- 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

- Controllare che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto la friggitrice.
- 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".
- 3 Lavare componenti dell'apparecchio (vedere sezione "pulizia".
- 4 Per riporre l'eventuale lunghezza del cavo in eccesso, usare l'apposito avvolgicavo sul retro della friggitrice (14).

per conoscere la vostra friggitrice
Kenwood

- ① coperchio removibile con filtro permanente
- ② vetrino di ispezione
- ③ pozzetto di raccolta della condensa
- ④ cestello sollevabile e abbassabile
- ⑤ impugnatura
- ⑥ supporto dell'impugnatura
- ⑦ beccucci per versare il contenuto
- ⑧ vaschetta fissa
- ⑨ dispositivo di apertura del coperchio
- ⑩ corpo della friggitrice
- ⑪ spia della temperatura
- ⑫ controllo della temperatura
- ⑬ impugnature di trasporto
- ⑭ avvolgicavo

Istruzioni per montare, usare e
smontare la vostra friggitrice

come smontare la friggitrice

- 1 Spingere verso il basso il dispositivo di apertura del coperchio (9), per aprire il coperchio. Ora sollevare il coperchio e toglierlo.
- 2 Sollevare l'impugnatura ed estrarre il cestello.

come montare e usare la friggitrice

- 1 Versare l'olio assicurandosi che il livello si trovi fra i segni di 'MAX' e 'MIN'.
- 2 Inserire il cestello, quindi chiudere il coperchio.
- 3 Mettere la spina della friggitrice nella presa elettrica e selezionare la temperatura desiderata (12).
- 4 La spia si spegne quando l'olio giunge alla corretta temperatura per friggere. Riempire il cestello con gli alimenti ed immergerlo nell'olio (A). **Non superare le quantità massime di alimenti indicate.** La spia si accende e si spegne durante il funzionamento, ad indicazione del fatto che la friggitrice mantiene sempre la temperatura corretta.
- 5 A frittura ultimata, sollevare il cestello fino a quando il supporto dell'impugnatura (6) è saldamente appoggiato (B). Ora lasciare scolare gli alimenti prima di aprire il coperchio.
- Per riutilizzare l'olio, lasciarlo raffreddare e poi versarlo filtrandolo attraverso della mussolina 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 fare le patatine fritte, tagliarle a pezzetti di dimensioni uniformi, in modo che cuociano tutte allo stesso tempo. Sciacquare 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.
- Prima di friggere alimenti surgelati, scuoterli per eliminare tutto il ghiaccio in eccesso.

capacità limite per il cibo

- **patatine fritte** 1 kg
- **patatine fritte surgelate** 800g

capacità dell'olio e dello strutto

- **massima olio** 2 litri
- **minima olio** 1,5 litri
- **massima strutto** 1,8 kg
- **minima strutto** 1,4 kg

cura e pulizia

● Attendere sempre che l'olio si sia raffreddato prima di cominciare a pulire la friggitrice.

- Prima della pulizia, togliere sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente.

corpo della friggitrice/vaschetta fissa

- Esterno della friggitrice: pulirlo con un panno umido e poi asciugarlo bene. **Non metterlo mai nell'acqua.**
- Vaschetta interna: dopo ciascun uso, riempirla di acqua bollente saponata e lasciarla immersa per 20 minuti. Poi pulirla con un detersivo non abrasivo.

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.
- Il coperchio e il cestello possono anche essere lavati 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 arrotolati, 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

- pastella idonea per il pesce, la carne, la verdura e la frutta.

ingredienti

- 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 bagnarlo nella pastella.
- 5 Abbassare il cestello della friggitrice prima di mettervi il cibo, per impedire che la pastella si attacchi al cestello.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

lær Kenwood frituregryde at kende 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.
- Efter rengøring sørg for at alle dele er fuldstændig 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.
- Frituregryden må aldrig anvendes, hvis der er synlig beskadigelse på den, el-ledningen eller stikket. Få den kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- 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 bunden af frituregryden.
- 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'.
- 3 Vask delene: se 'rengøring'.
- 4 Opbevar evt. overflødig ledning ⑭ i ledningsopbevaringen bagpå frituregryden.

lær Kenwood frituregryde at kende

- ① aftageligt låg med permanent trådfilter
- ② inspektionsrude
- ③ kondenssamlere
- ④ kurv, der kan hæves og sænkes
- ⑤ håndtag
- ⑥ håndtagsstamme
- ⑦ hældetude
- ⑧ fast skål
- ⑨ lågudløser
- ⑩ hus
- ⑪ termostatlampe
- ⑫ termostatknap
- ⑬ bærehåndtag
- ⑭ ledningsopbevaring

adskillelse, samling og brug af frituregryden

adskillelse

- 1 Tryk lågudløseren ⑨ ned for at åbne låget. Løft så låget af.
- 2 Løft håndtaget op og fjern kurven.

samling og brug

- 1 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne.
- 2 Sæt kurven i og luk låget.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten og vælg den ønskede temperatur ⑫.
- 4 Lampen går ud, når olien er kommet op på den rigtige temperatur – friturestegningen kan så startes. Fyld kurven og sænk den ned i olien ⑧. **Overskrid ikke de maksimale mængder, der er anført.** Lampen tænder og slukker, mens frituregryden holder temperaturen.
- 5 Når maden er færdig, løftes kurven, indtil håndtagsstammen ⑥ sidder godt fast ⑩. Lad maden dryppe af, før låget åbnes.
- Hvis De ønsker at bruge olien igen, skal De lade den afkøle og så hælde den 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 jordnøddesolie. 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) inde i, klar til brug. Låget holder støvet ude.
- Når der steges mad med beignetdej, skal den overfløede dej først dryppe af.
- Når De laver pommes frites, skal kartoflerne skæres i lige store stykker, så de steges jævnt. Skyl og tør stykkerne 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.
- Inden friturestegning af dybfrosne madvarer skal evt. løs is først rystes af.

maksimalt madmængder

- **friske pommes frites** 1 kg
- **dybfrosne pommes frites** 800g
- **olie- og fedtstofkapaciteter**
- **maksimal olie** 2 liter
- **minimal olie** 1,5 liter
- **maksimalt fast fedtstof** 1,8 kg
- **minimalt fast fedtstof** 1,4 kg

vedligeholdelse og rengøring

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

- Tag altid frituregrydens stik ud af stikkontakten før rengøring.

frituregryde/fast skål

- Frituregrydens yderside – tørres først med en fugtig klud og derefter grundigt med et viskestykke. **Kom aldrig frituregryden i vand.**
- Inderskålen skal rengøres hver gang den har været i brug. Hæld varmt sæbevand i skålen og lad den stå i blød i ca. 20 minutter. Brug ikke rengøringsmidler med slibemiddel.

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.
- Låget og kurven kan også 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 flæskéfars
- 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.) hvidløgpulver
- 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, hvidløgpulver 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

- velegnet til panering af fisk, kød, grøntsager og frugt.

ingredienser

- 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.

Vik ut främre omslaget med bilderna.

lär känna din Kenwood friturepanna

säkerheten

- Anslut aldrig friturepannan till elektriciteten innan skålen är fylld med olja.
- Håll barn på avstånd från friturepannan 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 friturepannan över sig. Förvara överflödigt sladd i det därför avsedda förvaringsutrymmet på baksidan av friturepannan.
- Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta friturepannan medan oljan är varm.
- Kontrollera efter rengöringen att alla delar är helt torra före användningen.
- Lämna aldrig friturepannan utan tillsyn när den är under användning.
- Friturepannan är inte avsedd att användas av barn eller handikappade utan tillsyn.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd aldrig friturepannan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service".
- Var försiktig så du inte bränner dig på ångan under friteringen och när du öppnar locket.
- Ställ aldrig friturepannan i närheten av eller på en platta på spisen.
- Friturepannan är endast avsedd för användning i hushållet.
- **Dra alltid ut sladden efter användningen.**

innan du sätter i kontakten

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

innan du använder friturepannan första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 För isärmontering av friturepannan, se "montering, isärmontering och användning av friturepannan".
- 3 Diska delarna: se "underhåll och rengöring".
- 4 Använd sladdförvaringen på baksidan av friturepannan för att förvara överflödigt sladd (14).

lär känna din friturepanna

- ① borttagbart lock
- ② fönster att se genom
- ③ kondensuppfångare
- ④ höj- och sänkbar korg
- ⑤ handtag
- ⑥ handtagsstöd
- ⑦ hållpipar
- ⑧ fast skål
- ⑨ frigöringsknapp för lock
- ⑩ hölje
- ⑪ temperaturlampa
- ⑫ temperturratt
- ⑬ bärhandtag
- ⑭ sladdförvaring

montering, isärmontering och

användning av friturepannan isärmontering

- 1 Tryck ner frigöringsknappen ⑨ för att öppna locket. Lyft sedan av locket.
- 2 Lyft upp handtaget och ta ut korgen.

montering och användning

- 1 Håll i oljan. Den ska nå upp till mellan MAX- och MIN-markeringarna.
- 2 Sätt i korgen och stäng locket.
- 3 Sätt i kontakten i vägguttaget och ställ in önskad temperatur ⑫.
- 4 Lampan slocknar när oljan kommer upp i rätt temperatur för friteringen. Fyll korgen och sänk ned den i oljan ⑩. **Fyll inte mer än angiven maximimängd i korgen.** Lampan tänds och släcks när friturepannan hålls på rätt temperatur.
- 5 När friteringen är klar höjer du korgen så att handtagsstödet ⑥ vilar stadigt ③. Låt det friterade rinna av innan du öppnar locket.
- För att återanvända oljan låter du den kallna och håller den sedan genom en tunn muslinduk eller hushållsapper.
- **Dra alltid ut sladden efter användningen.**

tips

- För friteringen rekommenderar vi olja av god kvalitet t.ex. majsolja eller jordnötsoolja. 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 fryrpannan stå framme med (avsvalnad och silad) olja i, klar för användning. Locket skyddar oljan från damm.
- Låt överflödigt fryrsmet rinna av före friteringen när du använder sådan.
- När du ska göra pommes frites skär du potatisen i jämna stavar så att de blir jämnt tillagade. Skölj och torka dem innan du friterar dem.
- För att fryrpannan ska få lång livslängd ska oljan silas regelbundet. Byt den efter 8-10 gånger.
- Skaka av eventuell is innan du friterar frysta livsmedel.

max friteringsmängd

- **hemlagad pommes frites** 1 kg
- **djupfryst pommes frites** 800g

olja/fettmängd

- **max olja** 2 liter
- **min olja** 1,5 liter
- **max fast fett** 1,8 kg
- **min fast fett** 1,4 kg

skötsel och rengöring

- **Börja aldrig göra ren fryrpannan innan den svalnat.**

- Dra alltid ut kontakten innan du gör ren fryrpannan.

höljet/den fasta skålen

- Fryrpannans hölje – torka av med en fuktig trasa och torka efter noga. **Doppa aldrig höljet i vatten.**
- Den inre skålen – fyll skålen med varmt vatten med diskmedel efter varje användningstillfälle och låt den stå i blöt i 20 minuter. Använd sedan ett rengöringsmedel utan skurverkan.

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.
- Locket och korgen kan också maskindiskas.

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 fryrpannan,
 - service eller reparationer,
- kan du kontakta butiken där du köpte fryrpannan.

recept

köttbullar

oljetemperatur 150°C

ingredienser

- 200 g malet nötkött
- 200 g malet fläskkött
- 25 g smör
- 25 g lök - finhackad
- 50 g vita brödsmlur
- 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
- ½ tsk vitlökspulver
- 1 tsk hackad persilja
- 2 kycklingbröst
- tandpetare av trä
- 1 ägg
- 25 g kryddat mjöl
- 25 g vita brödsmlur

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 brödsmlurna. 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

- lämpar sig för att panera fisk, kött, grönsaker och frukt.

ingredienser

- 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 häll 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.

Norsk

Brett ut framsiden med illustrasjoner

gjør deg kjent med Kenwood
frityrgrøyte

sikkerhetshensyn

- Sett aldri støpselet i kontakten før du har fylt olje i bollen.
- Hold barn unna frityrgrøyten 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 frityrgrøyten over kanten. Det er plass til overflødig ledning bak på frityrgrøyten.
- Du må aldri flytte på frityrgrøyten, ta på bollen eller helle oljen mens den er varm.
- Etter at du har rengjort delene må du forsikre deg om at de er helt tørre før du bruker dem igjen.
- Gå aldri fra frityrgrøyten mens den er i bruk.
- Denne frityrgrøyten 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.
- Ikke bruk utstyret hvis det er skade på frityrgrøyten, ledningen eller støpselet. Sørg for å få utstyret kontrollert eller reparert - se 'service'.
- Pass opp for damp under steking og når lokket tas av.
- Sett aldri frityrgrøyten i nærheten av eller på varme plater.
- Denne frityrgrøyten er kun til husholdningsbruk.
- **Ta alltid støpselet ut av kontakten etter bruk.**

nettspenning

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av frityrgrøyten.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

før du bruker frityrgrøyten for første gang

- 1 Fjern all emballasje.
- 2 Ta delene fra hverandre: se 'ta fra hverandre, sammenstille og bruke frityrgrøyten'.
- 3 Vask delene: se 'rengjøring'.
- 4 Bruk ledningholderen bak på frityrgrøyten til å oppbevare eventuell overflødig ledning ⑭.

gjør deg kjent med frityrgrøyten

- ① avtakbart lokk med permanent trådfilter
- ② vindu
- ③ kondenssamlar
- ④ kurv som kan heves og senkes
- ⑤ håndtak
- ⑥ håndtakstamme
- ⑦ helletuter
- ⑧ bolle
- ⑨ lokkutløser
- ⑩ motordel
- ⑪ termostatlampe
- ⑫ termostat
- ⑬ bærehåndtak
- ⑭ ledningholder

ta fra hverandre, sammenstille og
bruke frityrgrøyten

ta fra hverandre

- 1 Skyv lokkutløseren ⑨ ned for å åpne lokket. Løft av lokket.
- 2 Løft opp håndtaket og ta ut kurven.

sammenstille og bruke

- 1 Hell olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (MAX og MIN).
 - 2 Sett i kurven, og legg på lokket.
 - 3 Sett støpselet i kontakten, og velg ønsket temperatur ⑫.
 - 4 Lampen slukner når oljen når riktig steketemperatur. Fyll kurven og senk den ned i oljen ①. **Du må ikke ha i mer mat enn mengden som er oppgitt under maksimal kapasitet.** Lampen kommer på og av, slik at frityrgrøyten alltid holder riktig temperatur.
 - 5 Når maten er ferdig skal du heve kurven til håndtakstammen ⑥ sitter fast ⑬. La oljen renne av før du åpner lokket.
- Hvis oljen skal brukes igjen skal du la den avkjøles, og deretter helle den 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 frityrørre, lar du overflødig røre få renne av.
- Når du skal steke pommes frites skal du skjære potetene i jevne stykker, slik at de blir jevnt stekt. Skyll og tørk før de stekes.
- Frityrgryten vil vare lenger hvis oljen filtreres hver gang den er brukt og fornyes for hver 8-10 gangers steking.
- Rist av eventuell overflødig is før du frityrsteker dypfrossen mat.

maksimal kapasitet

- **ferske pommes frites** 1 kg
- **frosne pommes frites** 800g

kapasitet for olje og fett

- **maks. for olje** 2 liter
- **min. for olje** 1,5 liter
- **maks. for fett/smult** 1,8 kg
- **maks. for fett/smult** 1,4 kg

stell og rengjøring

- **Du må aldri begynne å gjøre frityrgryten ren før oljen er avkjølt.**
- Ta alltid støpselet ut av kontakten før du rengjør frityrgryten.

motordel/bolle

- Utsiden av motordelen - tørk av med en fuktig klut og tørk grundig. **Den må aldri legges i vann.**
- Innvendig bolle - etter hver gangs bruk skal den fylles med varmt såpevann og bløtes i 20 minutter. Bruk deretter vaskemiddel uten skuremidler.

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.
- Lokket og kurven kan også vaskes i oppvaskmaskinen.

service og kundetjeneste

- Frityrgryten må aldri brukes til annet enn det den er utarbeidet for.
 - Hvis ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør
- Hvis du trenger hjelp til å
- bruke frityrgryten
 - 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 brødsmler fra loff
- 1 egg
- 125 ml melk
- 5 ml (1 ts) salt
- en klype pepper

metode

- 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.) hvidløgpulver
- 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, hvidløgpulver 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 oljen og steg kyllingestykkerne i ca. 15 - 20 minutter. Inden de serveres, fjernes cocktailpindene forsigtigt.

beignetdej til friturestegning

olietemperatur: 190°C

- velegnet til panering af fisk, kød, grøntsager og frugt.

ingredienser

- 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.

Taita auki etusivun kuvitukset

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

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, öljyastian ei saa koskea, öljyä ei saa kaataa pois tai keitintä siirtää.
- Puhdistuksen jälkeen varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen kuin käytät keitintä.
- 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
- Älä käytä keitintä, jos keitin, virtajohto tai pistoke on jotenkin vioittunut. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohtaa "huolto".
- Varo keittimestä käytön aikana tulevaa höyryä, kun kansi avataan.
- Älä koskaan aseta keitintä liedien levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- **Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.**
- **ennen liittämistä verkkovirtaan:**
- Varmista, että keittimen 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'.
- 3 Pese osat: katso tietoja kohdasta "Puhdistus".
- 4 Laita ylimääräinen virtajohto sille varattuun paikkaan keittimen taakse ⑭.

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

- ① irrotettava kansi kestosuodattimella
- ② ikkuna
- ③ kosteuden kerääjä
- ④ nouseva ja laskeva kori
- ⑤ kahva
- ⑥ kahvan varsi
- ⑦ kaatonokat
- ⑧ öljyastia
- ⑨ kannen irrotuspainike
- ⑩ runko
- ⑪ lämpötilan merkkivalo
- ⑫ lämpötilanvalitsin
- ⑬ kantokahvat
- ⑭ virtajohdon säilytys

öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö

purkaminen

- 1 Avaa kansi painamalla kannen irrotuspainiketta ⑨. Nosta kansi sitten pois.
- 2 Nosta kahva ylös ja ota kori pois.

kokoaminen ja käyttö

- 1 Kaada öljy keittimeen. Öljyn pinnan on oltava 'MAX'- ja 'MIN'-merkin välissä.
- 2 Aseta kori paikalleen ja sulje kansi.
- 3 Kytke pistotulppa pistorasiaan ja valitse oikea lämpötila ⑫.
- 4 Merkkivalo sammuu, kun öljy on oikean lämpöistä paistamiseen. Täytä kori ja laske se alas öljyyn ①. **Älä ylitä käyttöohjeisiin merkittyä ruoan enimmäismääriä.** Valo syttyy ja sammuu keittimen ylläpitäessä oikeaa lämpötilaa.
- 5 Kun ruoka on valmista, nosta koria, kunnes kahvan varsi ⑥ pysähtyy paikalleen ③. Anna ylimääräisen öljyn valua ennen kuin nostat kannen.
- Jos öljy käytetään uudelleen, anna öljyn ensin jäähtyä ja kaada se sitten 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 uppopaistamiseen. 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 kuorutettuja ruokia, valuta niistä ylimääräinen kuorutus.
- Valmistettaessa ranskanperunoita leikkaa perunat tasakokoisiksi, jotta ne kypsentyisivät tasaisesti. Huuhtelee ja kuivaa perunapalat ennen kypsennystä.
- Öljykeitin kestää käytössä kauemmin, kun öljy suodatetaan jokaisen käyttökerran jälkeen. Vaihda öljy 8-10 käyttökerran jälkeen.
- Ravista ylimääräiset jäähileet pois ennen kuin kypsennät jäistä ruokaa.

suurimmat ruokamäärät

- **tuoreet ranskanperunat** 1 kg
- **pakastetut ranskanperunat** 800g

öljyn ja rasvan käyttömäärät

- **öljyn enimmäismäärä** 2 litraa
- **öljyn vähimmäismäärä** 2,5 litraa
- **rasvan enimmäismäärä** 1,8 kg
- **rasvan vähimmäismäärä** 1,4 kg

puhdistus ja perushuolto

- **Älä aloita puhdistamista ennen kuin öljy on jäähtynyt.**
- Irrota keittimen pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

keittimen runko / öljyastia

- Keittimen ulkovaippa: pyyhi kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti. **Runkoa ei saa koskaan laittaa veteen.**
- Sisäästia: täytä kuumalla saippuavedellä ja liota 20 minuuttia jokaisen käyttökerran jälkeen. Pese sitten hankaamattomalla puhdistusvälineellä.

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.
- Kansi ja kori voidaan myös pestä astianpesukoneessa.

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 korjausota 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
- 1½ dl maitoa
- 1 tl suolaa
- hiukan pippuria

valmistusmenetelmä

- 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

aineokset

- 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 kananrintan 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 kuorutettu munalla.
- 5 Kierrittele kananrintat 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

- sopii kalan, lihan, vihannesten ja hedelmien kuorrukseen.

aineokset

- 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 Kierrittele ruoka-aineet suolalla ja pippurilla maustetuissa jauhoissa ennen kuin ne kastetaan kuorrukseen.
- 5 Laske kori keittimeen ennen ruoka-aineiden lisäämistä niin, että kuorrutus ei tartu koriin.

