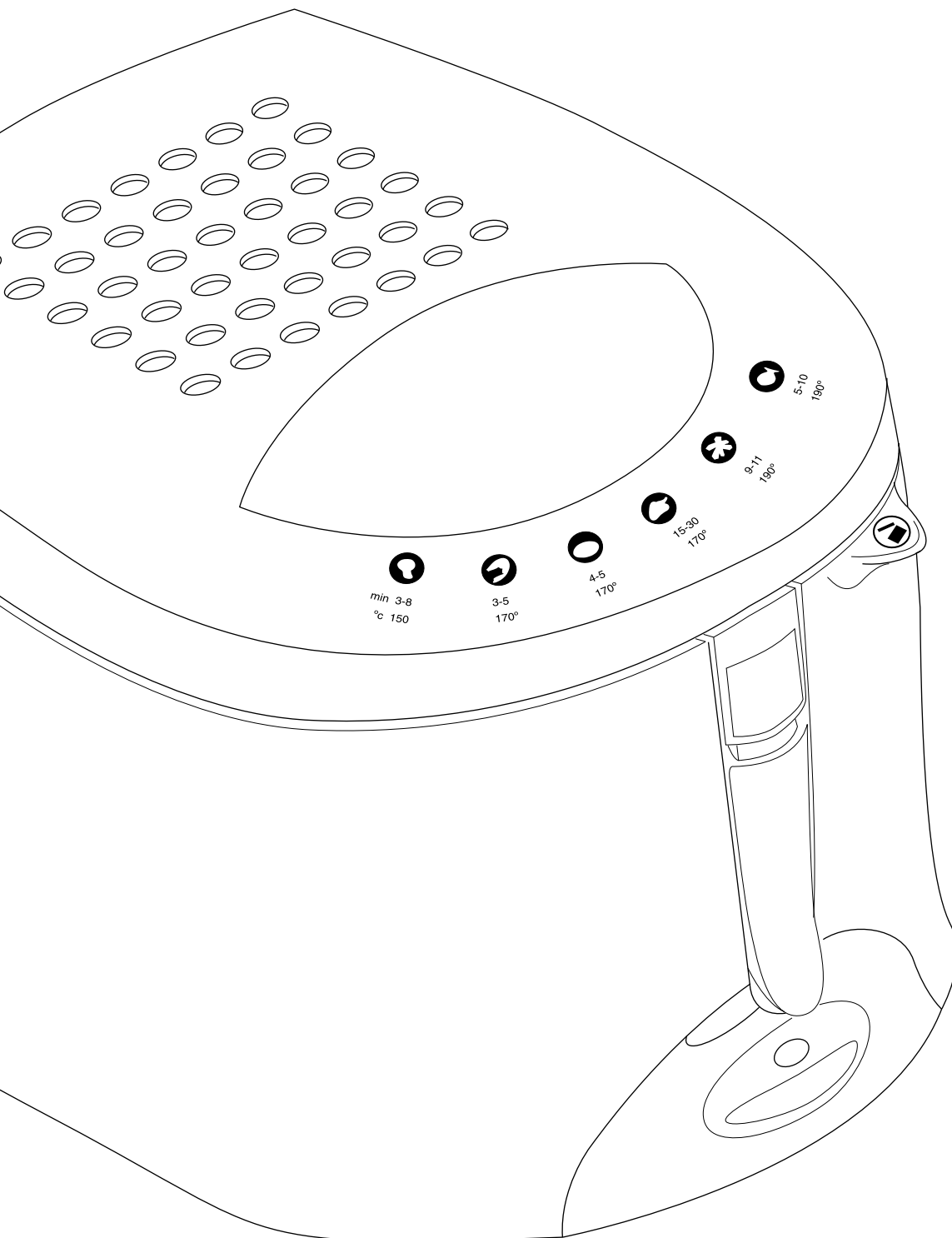


Kenwood DF650



KENWOOD

kenwood

DK

1 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 DF650 frituregryden skiller sig ud fra flokken.

SF

5 käyttöohjeet

DF650 öljykeittimen ainutlaatuisen suunnittelun ansiosta keitin on helppo puhdistaa - irrotat vain sähkölaitteen ja peset sitten muut osat. Helppokäyttöinen 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 DF650 on öljykeitin, joka varmasti erottuu joukosta.

N

9 bruksanvisning

Denne avanserte frityrgryten 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 DF650 - frityrgryten som ligger et hakk foran.

S

13 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 DF650 skiljer sig från mängden.



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.
- 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 3.
- 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

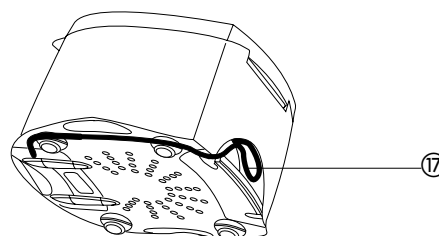
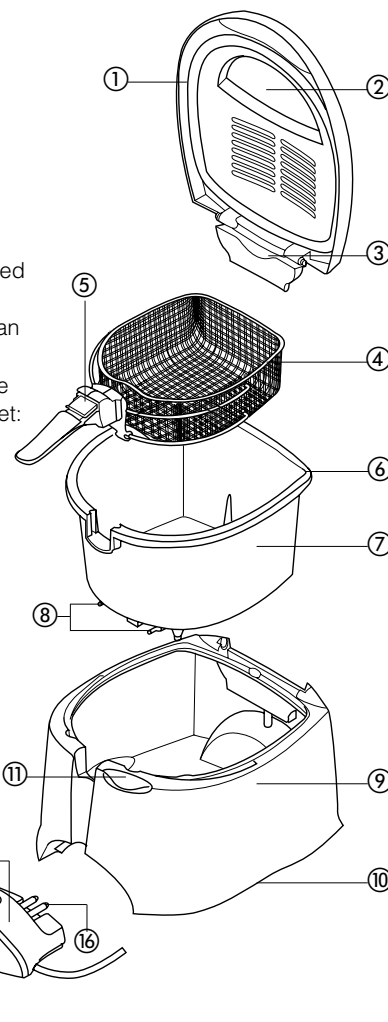
- Sørg for, at Deres el-forsynings spænding er den samme som den, der er vist på den elektriske enheds underside.
- Denne maskine opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

inden frituregryden anvendes første gang

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

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

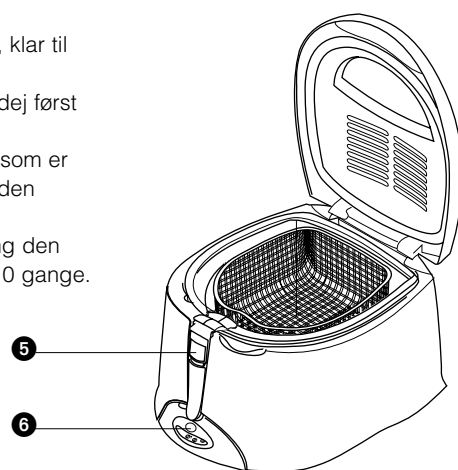
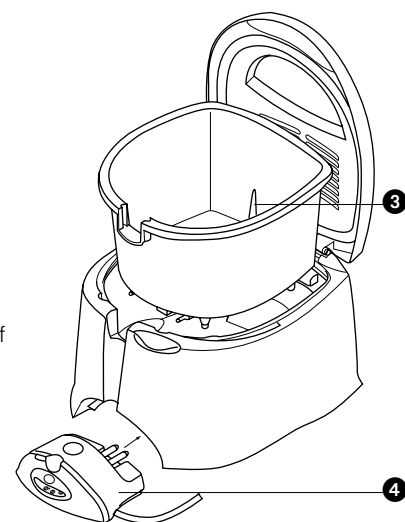
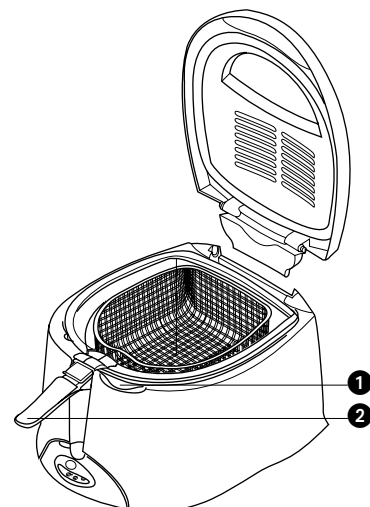
- 1 Sæt skålen på - så 'MAX' og 'MIN' mærkerne vender bagud **3**. Sæt så den elektriske enhed **4** på.
- 2 Hæld olien i. Olien skal stå mellem 'MAX' og 'MIN' mærkerne.
- 3 Sæt kurven i. Sænk så håndtaget ved at skyde løfte- og sænkeknappen **5** tilbage. Luk låget.
- 4 Brug ledningsopbevaringen bagpå 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.

tutustu Kenwood-öljykeittimeen

turvallisuus

- Älä koskaan kytke öljykeittimen pistoketta pistorasiaan ennen kuin öljyastian 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 7.
- Käytä ainoastaan keittimen mukana toimitettua sähkölaitetta.
- Varo keittimestä käytön aikana tulevaa höyryä, kun kansi avataan.
- Älä koskaan aseta keitintä liedan levyjen läheisyyteen tai niiden päälle.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Irrota öljykeittimen pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

ennen liittämistä verkkovirtaan:

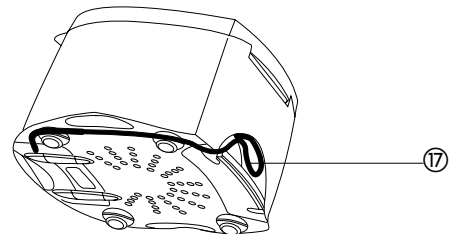
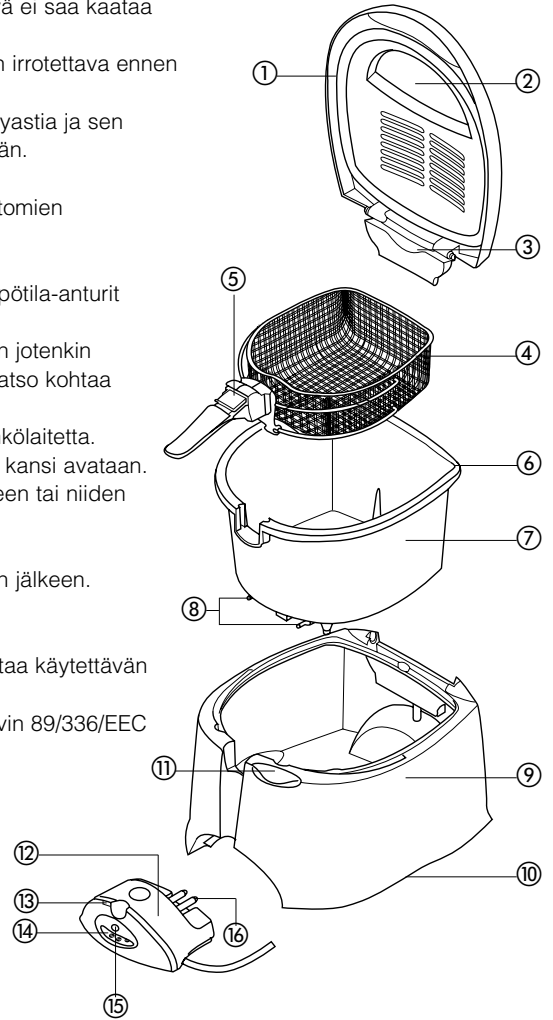
- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa:

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pura keitin: katso kohdasta 'öljykeittimen purkaminen, kokoaminen ja käyttö'. sivulla 6.
- 3 Pese osat: katso tietoja kohdasta "Puhdistus" sivulta 7.

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.

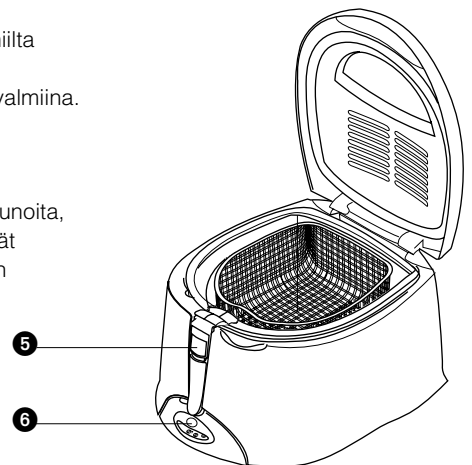
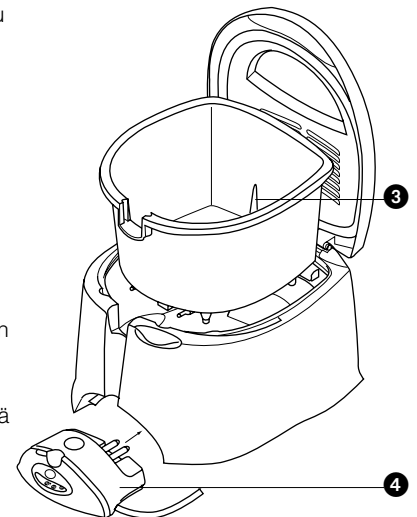
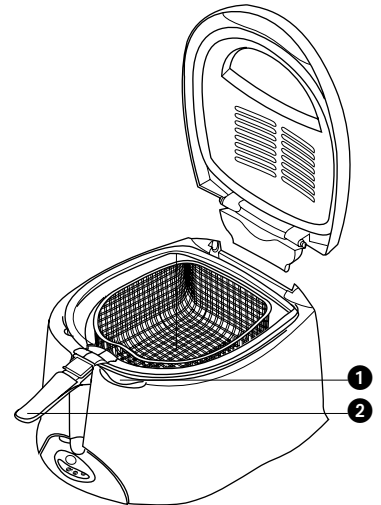
kokoaminen ja käyttö

- 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 hyvälaatuisia 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 siivöity), 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 huuhdeltava 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
 - 11/4 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 jauhotetuina 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 kuorutettu 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.

peruskuorutus

tarvittava öljyn lämpötila 190°C

- ainekset
- sopii kalan, lihan, vihannesten ja hedelmien kuorutukseen.
 - 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 kuorutus jätetään seisomaan joksikin aikaa, on sitä sekoitettava uudelleen ennen käyttöä.
 - 4 Kierittele ruoka-aineet suolalla ja pippurilla maustetuissa jauhoissa ennen kuin ne kastetaan kuorutukseen.
 - 5 Laske kori keittimeen ennen ruoka-aineiden lisäämistä niin, että kuorutus ei tartu koriin.

gjør deg kjent med Kenwood frituregryte

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 11.
- 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

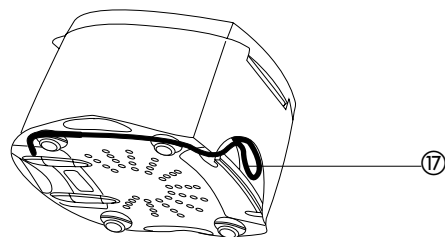
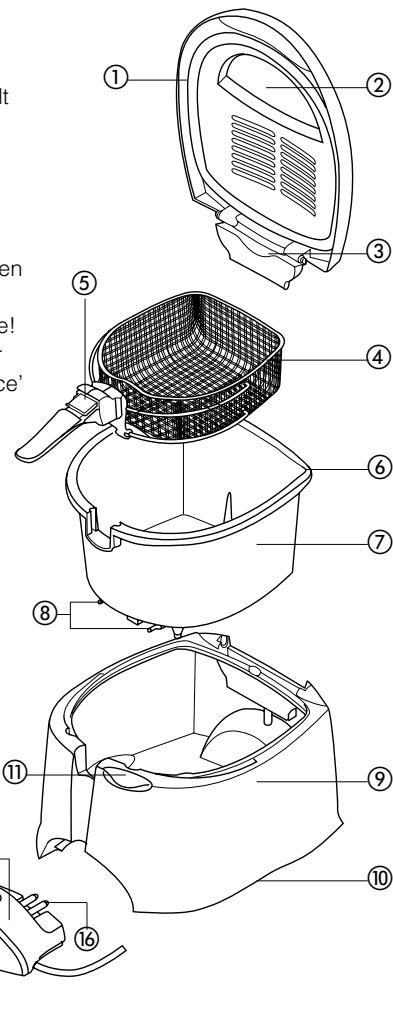
- Før du setter i støpselet og tar frituregryten i bruk, bør du forvise dig om at nettspenningen er den samme som det som står på merkeplaten på undersiden av frituregryten.
- Dette utstyret oppfyller kravene i EØF-direktiv 89/366/EEC.

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 10.
- 3 Vask delene: se 'rengjøring' på side 11.

gjør deg kjent med frituregryten

- 1 avtakbart lokk med permanent trådfilter
- 2 vindu
- 3 kondenssamler
- 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 frituregryten

ta fra hverandre

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

sammenstille og bruke

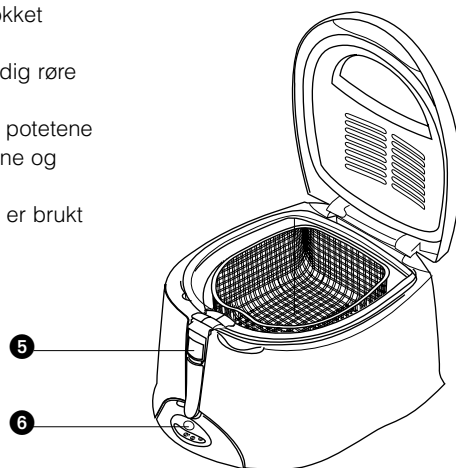
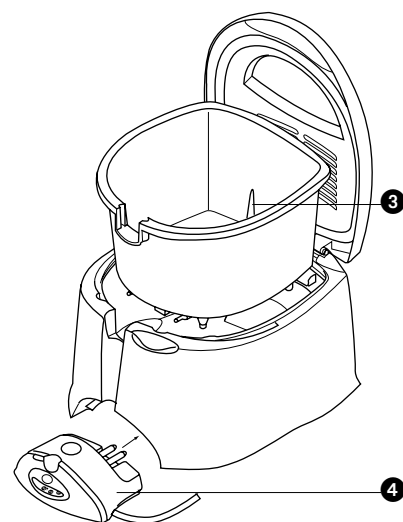
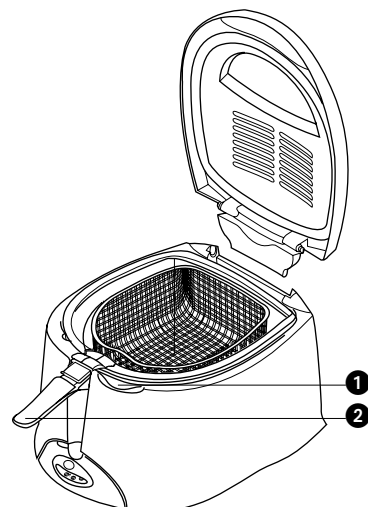
- 1 Sett i bollen slik at MAX- og MIN-merkene er bakerst **3**. Sett deretter i den elektriske enheten **4**.
- 2 Hell olje i gryten. Oljenivået må være mellom de to merkene (MAX og MIN).
- 3 Sett i kurven, senk deretter håndtaket ved å skyve heve- og senkekontrollen bakover **5**. Lukk lokket.
- 4 Skyv overflødig ledning inn i ledningholderen bak på gryten.
- 5 Sett i støpselet og velg ønsket temperatur - denne vises i temperaturvinduet **6**.
- 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 frituresteking. f.eks. maisolje eller peanøttolje. Det går også an å bruke fett eller smult. Andre typer olje kan brukes hvis produsenten anbefaler dem til frituresteking. 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 friterørre, 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.
 - Frituregryten 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 svinestek
 - 25 g smør
 - 25 g finhakket løk
 - 50 g brødsuler 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.) hvidløggspulver
 - 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, hvidløggspulver 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.

S

lär känna din Kenwood friterypanna

säkerheten

- Anslut aldrig friterypannan till elektriciteten innan skålen är fylld med olja.
- Håll barn på avstånd från friterypannan 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 friterypannan över sig. Förvara överflödig sladd i det därför avsedda förvaringsutrymmet på baksidan av friterypannan.
- Vidrör inte skålen och håll inte bort oljan eller flytta friterypannan medan oljan är varm.
- Låt aldrig elenheten komma i kontakt med vatten. Dra ut den innan du diskar resten av friterypannan.
- Se till att skålen och elstiften är fullständigt torra efter rengöring innan friterypannan används igen.
- Lämna aldrig friterypannan utan tillsyn när den är under användning.
- Friterypannan 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 friterypannan om pannan, sladden eller kontakten är skadade. Lämna den skadade delen för kontroll eller reparation: se "service", sid 15.
- Använd bara den medföljande elenheten.
- Var försiktig så du inte bränner dig på ångan under friteringen och när du öppnar locket.
- Ställ aldrig friterypannan i närheten av eller på en platta på spisen.
- Friterypannan är endast avsedd för användning i hushållet.
- Dra alltid ut sladden efter användningen.

innan du sätter i kontakten

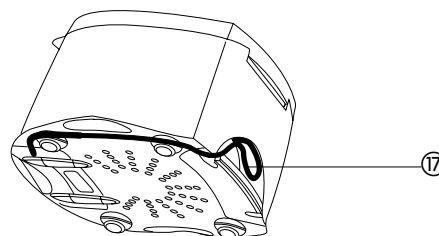
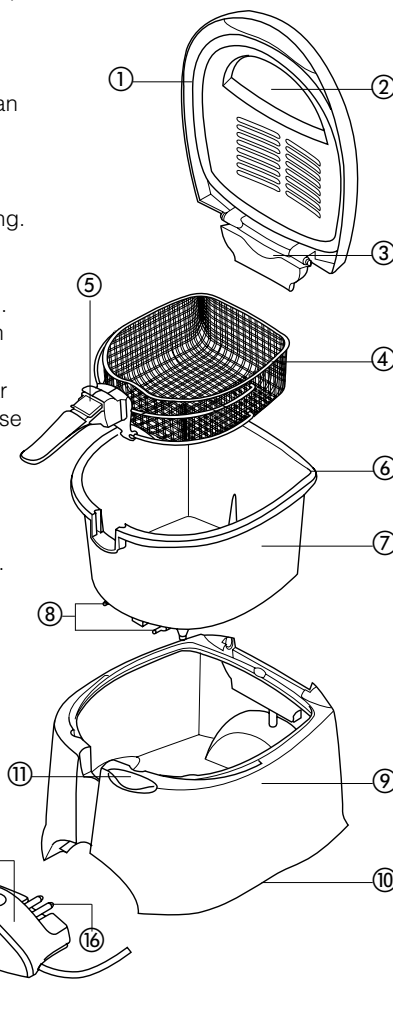
- Se till att nätströmmen är samma som anges på friterypannans undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i direktivet 89/336/EEG.

innan du använder friterypannan första gången

- 1 Tag bort allt förpackningsmaterial.
- 2 För isärmontering av friterypannan, se "montering, isärmontering och användning av friterypannan" sid. 14.
- 3 Diska delarna: se "underhåll och rengöring", sid 15.

lär känna din friterypanna

- 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

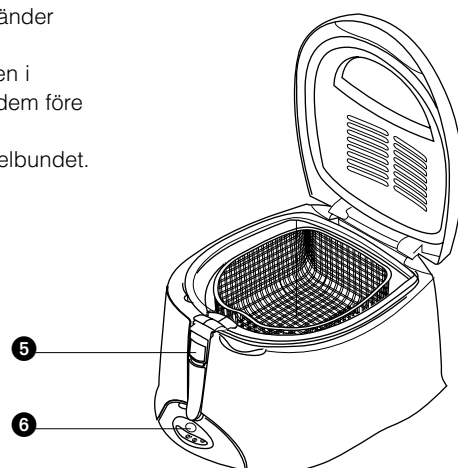
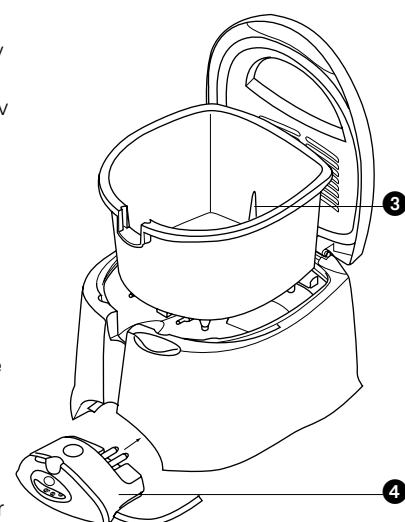
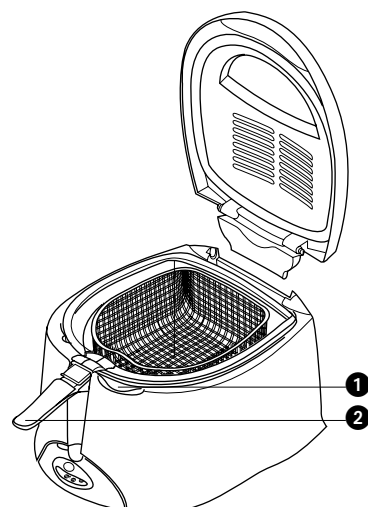
• **djupfryst pommes frites** 1 kg

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

