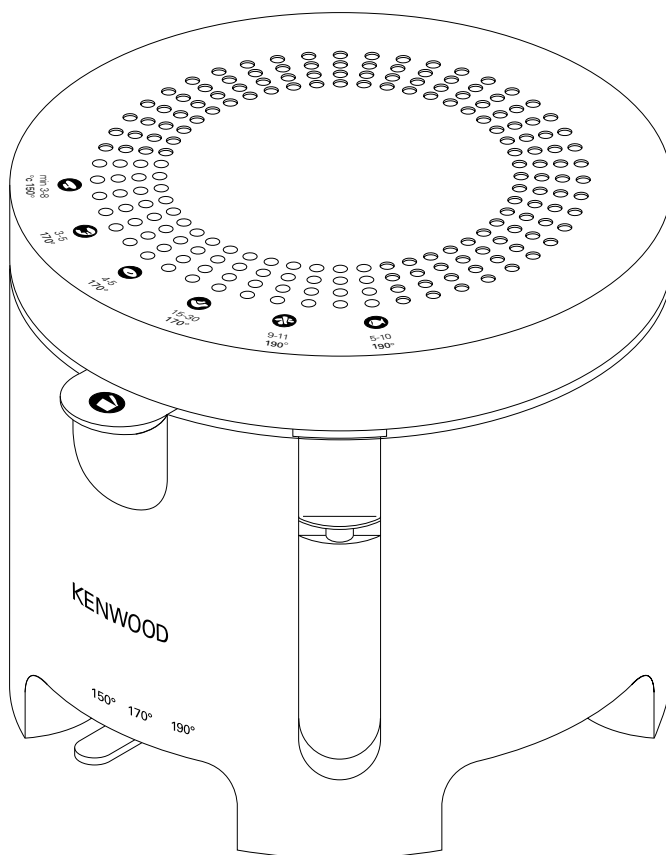




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

55601/1

KENWOOD



DF310 series

English 2 - 4

Português 5 - 8

Español 9 - 11

Türkçe 12 - 14

Česky 15 - 18

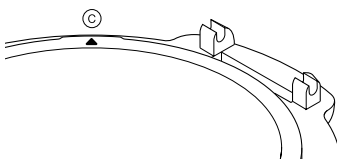
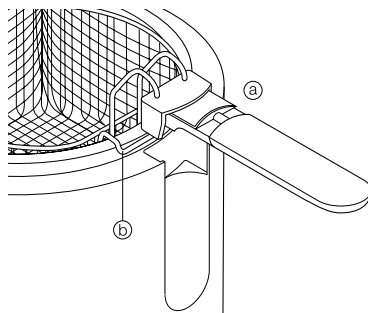
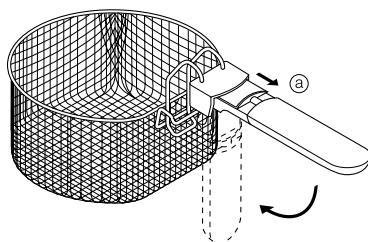
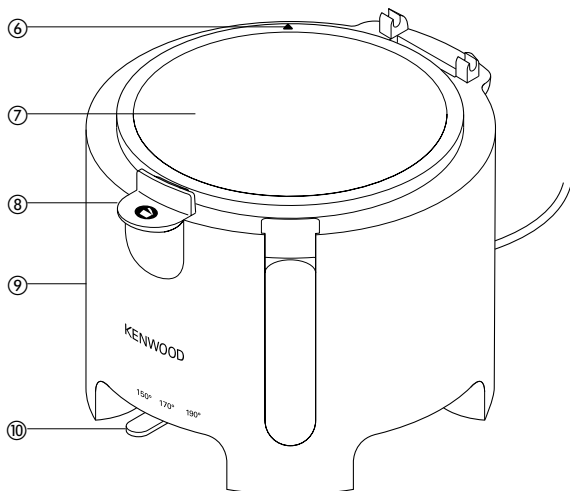
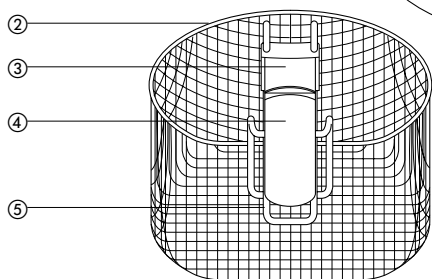
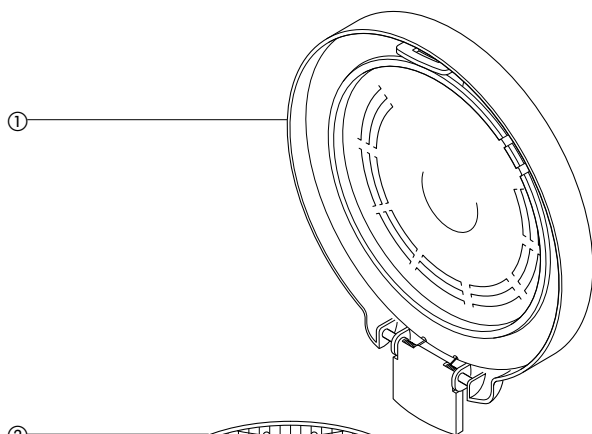
Magyar 19 - 21

Polski 22 - 25

Русский 26 - 30

Ελληνικά 31 - 34

عربي ٧٣ - ٥٣



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.
- 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'.

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② basket
- ③ handle lever
- ④ folding handle
- ⑤ basket rest
- ⑥ pouring lip (▲)
- ⑦ fixed bowl
- ⑧ lid release
- ⑨ body
- ⑩ temperature control with neon light

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Push the lid release ⑧ 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 and lower the handle by sliding the lever ③ forward. Close the lid.
 - 3 Plug in and select the required temperature ⑩.
 - 4 The light goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. **Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
 - 5 When ready open the lid and raise the basket. To drain the food hook the basket rest ⑤ on the side of the bowl ⑦.
- 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
- **frozen chips** 800g

oil and fat capacities

- **maximum oil** 2.3 litres
- **minimum oil** 1.5 litres
- **maximum solid fat** 2kg
- **minimum solid fat** 1.4kg

Frying Times and temperature chart

The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit the different quantities or thickness of food and to suit your own taste.

Food	Frying Temp	Frying time
Fresh Chips 600g/ ½ fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6 – 8 minutes
Fresh Chips 1Kg	190°C	9 – 12 minutes
Frozen Chips 800g	190°C	9 – 11 minutes
FISH		
Frozen scampi in breadcrumbs	170°C	3 – 5 minutes
White fish fillets portions in crumb or batter	170°C	10 – 15 minutes (depending on fish thickness)
Fresh Prawns in batter	190°C	3 – 5 minutes
CHICKEN		
Chicken portions in crumb	170°C	15 – 20 minutes (small/medium size) 20 – 30 minutes (large size)
Fresh chicken drumsticks in crumb	170°C	15 minutes
Frozen Chicken nuggets	190°C	6 – 8 minutes
FRUIT/VEGETABLES		
Fruit fritters 2 – 3pieces	190°C	3 – 5 minutes
Vegetable fritters	190°C	3 – 5 minutes
Frozen Onion Rings	190°C	3 – 5 minutes
Fresh Onions/mushrooms	150°C	3 – 5 minutes

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug the fryer before cleaning.
- Pour the oil out of the bowl using the pouring lip (▲) on the rim of the bowl ☺ .

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 experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your fryer or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your fryer.

Troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem refer to the "service" section.
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level
	Basket overloaded/maximum chip capacity exceeded	Refer to frying chart for recommended quantities
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying
Unpleasant Odour/Oil smokes	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil
	The oil is not suitable for deep frying	Use a good quality oil suitable for deep frying
Poor Frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature
	Basket overloaded	Reduce the quantity fried
	Fresh chips too wet	Drain and dry the chips thoroughly

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

conheça a sua fritadeira Kenwood segurança

- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
- Mantenha as crianças afastadas durante e depois da utilização - a gordura continua quente por muito tempo.
- Nunca deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou dependurado de uma bancada pois uma criança poderá agarrá-lo e puxar a fritadeira para o chão.
- Nunca toque na tigela nem vase o óleo ou movimento a sua fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Após a limpeza, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes da utilização.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando ligada.
- Esta fritadeira não deve ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- Vigie as crianças pequenas para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Não utilize a fritadeira se notar algum dano no aparelho ou no cabo ou ficha. Mande-a verificar ou reparar: consulte "assistência técnica".
- Tenha cuidado com o vapor durante o cozinhado e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque a sua fritadeira sobre placas de fogão ou junto das mesmas.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- **Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.**

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base da fritadeira.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Remova todo o material de embalagem.
- 2 Desmonte: veja "como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira".
- 3 Lave as peças: veja a secção "limpeza".

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa amovível com filtro de rede permanente
- ② cesto
- ③ haste da pega
- ④ pega dobrável
- ⑤ apoio do cesto
- ⑥ bico de vaziar (▲)
- ⑦ taça fixa
- ⑧ libertação da tampa
- ⑨ corpo da fritadeira
- ⑩ controlo de temperatura com indicador de néon

como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira

como desmontar

- 1 Pressione o dispositivo de libertação da tampa ⑧ para abrir a tampa. Seguidamente retire a tampa.
- 2 Levante a pega e retire o cesto.

como montar e utilizar

- 4 Deite o óleo na fritadeira. O nível deve situar-se entre as marcas de "MAX" e "MIN".
 - 2 Introduza o cesto e baixe a pega fazendo deslizar a haste para a frente ④. Feche a tampa.
 - 3 Ligue a ficha à tomada de corrente e seleccione a temperatura desejada ⑩.
 - 4 A luz desliga-se quando o óleo atinge a temperatura correcta para começar a fritar. Encha o cesto e baixe-o, introduzindo-o no óleo. **Não exceda as quantidades máximas de alimentos indicadas.** A luz acenderá e apagará, indicando que a fritadeira está a manter a temperatura.
 - 5 Quando a fritura estiver pronta, abra a tampa e eleve o cesto. Para escorrer os alimentos, encaixe o descanso do cesto ⑤ no lado da taça ⑦.
- Para reutilizar o óleo, deixe-o arrefecer e filtre-o através de uma musselina fina ou papel absorvente.
 - **Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.**

sugestões

- Recomendamos a utilização de um óleo de boa qualidade para fritura imersa, tal como óleo de milho ou de amendoim. Poderá também utilizar uma gordura sólida de boa qualidade. Poderá também utilizar outros óleos que sejam especificamente recomendados pelo fabricante para fritura imersa. Nunca misture óleos ou gorduras diferentes nem utilize azeite, manteiga ou margarina pois poderão produzir fumo ou borbulhar e transbordar.
- Os alimentos pré-cozinhados exigem uma temperatura mais elevada que os alimentos crus.
- Cozinhe bem os alimentos. O exterior poderá ter a aparência de pronto antes de o interior cozinhar.
- Mantenha óleo (arrefecido e filtrado) dentro da sua fritadeira, o seu aparelho estará assim pronto a utilizar. A tampa protege do pó.
- Antes de fritar alimentos envoltos em polme, escorra o excesso de polme.

- Para fazer batatas fritas, corte as batatas do mesmo tamanho para que friteem por igual. Passe-as por água e seque-as antes de as fritar.
- Para prolongar a vida da sua fritadeira, filtre o óleo após cada utilização e mude-o ao fim de 8 - 10 utilizações.
- Sacuda e remova excessos de gelo antes de fritar alimentos congelados.

capacidades máximas de alimentos

- **batatas frescas** 1 kg
- **batatas congeladas** 800g

capacidades de óleo e gordura

- **máximo de óleo** - 2,3 litros
- **mínimo de óleo** - 1,5 litros
- **máximo de gordura sólida** - 2 kg
- **mínimo de gordura sólida** - 1,4 kg

tabela de tempos e temperaturas de fritura

Os tempos de fritura apresentados nesta tabela servem apenas de orientação e devem ser ajustados de acordo com as diversas quantidades ou espessuras dos alimentos e também de acordo com o seu gosto individual.

Alimento	Temperatura de Fritura	Tempo de Fritura
Batatas em palitos frescas 600g/ cesto meio cheio (quantidade recomendada para os melhores resultados)	190°C	6 – 8 minutos
Batatas em palitos frescas 1kg	190°C	9 – 12 minutos
Batatas em palitos congeladas 800g	190°C	9 – 11 minutos
PEIXE		
Camarão panado congelado	170°C	3 – 5 minutos
Porções de filete de peixe de carne branca panados ou em polme	170°C	10 – 15 minutos (dependendo da espessura do peixe)
Camarões frescos em polme	190°C	3 – 5 minutos
FRANGO		
Porções de frango panadas	170°C	15 – 20 minutos (tamanho pequeno/médio) 20 – 30 minutos (tamanho grande)
Pernas de frango fresco panadas	170°C	15 minutos
Medalhões de frango panados congelados	190°C	6 – 8 minutos
FRUTA/LEGUMES		
Fruta em polme 2 – 3 bocados	190°C	3 – 5 minutos
Legumes em polme	190°C	3 – 5 minutos
Rodelas de cebola congeladas	190°C	3 – 5 minutos
Cebolas/cogumelos frescos	150°C	3 – 5 minutos

manutenção e limpeza

- **Nunca comece a limpar até o óleo ter arrefecido.**

- Desligue sempre a ficha da fritadeira da tomada antes de limpar o aparelho.
- Vaze o óleo da taça utilizando o bico de vaziar (▲) que se encontra na borda da taça © .

corpo da fritadeira/taça fixa

- Corpo exterior da fritadeira – limpe-o bem com um pano húmido e depois com um seco. **Nunca o mergulhe em água.**
- Taça interior – após cada utilização, encha-a de água quente com detergente e deixe a solução actuar por 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não abrasivo.

tampa

- Após cada utilização, retire-a e mergulhe-a em água quente com detergente por 20 minutos.

cesto

- Após cada utilização, retire-o e mergulhe-o em água quente com detergente por 20 minutos. A seguir utilize uma escova rija.
- A tampa e o cesto podem também ser lavados na máquina de lavar loiça.

assistência técnica e atendimento ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo estiver danificado, só deverá ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico de reparações autorizado pela KENWOOD.
- **Se tiver alguns problemas com o funcionamento da fritadeira, antes de recorrer a um técnico, por favor consulte o guia de resolução de problemas.**

Se necessitar de ajuda em relação ao seguinte:

- utilização da sua fritadeira ou
 - assistência técnica ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o seu aparelho.

Guia de resolução de problemas

Problema	Causa Possível	Solução
A fritadeira não funciona	A fritadeira não tem a ficha ligada à tomada	Verifique se a ficha da fritadeira está ligada à tomada
	Fusível fundido	Verifique o disjuntor da sua instalação e substitua o fusível se necessário. Se isto não resolver o problema, consulte a secção sobre “assistência técnica”.
Óleo a transbordar	Excedido o nível máximo do óleo	Verifique o nível do óleo
	Cesto demasiado cheio/excedida a capacidade máxima de batatas em palitos	Consulte a tabela sobre fritura para ver as quantidades recomendadas
	Alimentos molhados introduzidos no óleo	Escorra e seque bem os alimentos
	O óleo está velho e deteriorou-se	Substitua por óleo novo
	Utilizou óleo inadequado/óleos diferentes misturados	Utilize um óleo de boa qualidade, adequado para fritura imersa
Odor desagradável/Óleo emite fumo	O óleo está velho e deteriorou-se	Substitua por óleo novo
	O óleo não é adequado para fritura imersa	Utilize um óleo de boa qualidade, adequado para fritura imersa
Fritura de pouca qualidade	Temperatura incorrecta utilizada	Selecione a temperatura correcta
	Cesto demasiado cheio	Reduza a quantidade a fritar
	Os palitos de batata frescos estão demasiado molhados	Escorra e seque bem os palitos de batata frescos

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

conozca su freidora Kenwood

seguridad

- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- Mantenga a los niños lejos durante y después del uso – el aceite sigue caliente durante largo tiempo.
- No permita que el cable toque superficies calientes o cuelgue del borde de la encimera - un niño podría cogerlo y tirar la freidora.
- Nunca toque el bol, quite el aceite o mueva la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Después de limpiar, asegúrese de que todas las piezas estén bien secas antes del uso.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- Esta freidora no está destinada al uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio".
- Tenga cuidado con el vapor mientras cocine y al abrir la tapadera.
- Nunca deje la freidora cerca o en las placas calientes de la cocina.
- Esta freidora es únicamente para uso doméstico.
- **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro eléctrico es el mismo que el indicado en la parte inferior de la freidora.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje.
- 2 Desmonte: consulte "Desmontar, montar y usar su freidora".
- 3 Lave las partes: ver "limpieza".

conozca su freidora Kenwood

- ① cesta extraíble con filtro de malla permanente
- ② cesta
- ③ palanca del asa
- ④ mango abatible
- ⑤ apoyo para la cesta
- ⑥ vertedor (▲)
- ⑦ bol fijo
- ⑧ mecanismo de liberación de la tapadera
- ⑨ cuerpo
- ⑩ control de temperatura con luz de neón

desmontar, montar y usar su freidora

desmontar

- 1 Apriete el liberador de la tapadera ⑧ para abrir la tapadera. A continuación levántela.
- 2 Levante el asidero y saque la cesta.

montar y usar

- 1 Vierta el aceite. El nivel tiene que estar entre las marcas "MAX" y "MÍN".
 - 2 Introduzca la cesta y baje el mango deslizando la palanca ③ hacia delante. Cierre la tapadera.
 - 3 Enchufe y elija la temperatura deseada ⑩.
 - 4 La luz se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura adecuada para empezar a freír. Llene la cesta y métala en el aceite. **No exceda la cantidad de alimentos máxima indicada.** La luz se encenderá y se apagará mientras que la freidora mantiene la temperatura.
 - 5 Cuando esté listo, abra la tapadera y levante la cesta. Para escurrir los alimentos, enganche el apoyo para la cesta ⑤ en el lateral del bol ⑩.
- Para volver a utilizar el aceite, déjelo enfriar y después fíltrelo con una muselina o papel absorbente.
 - **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

consejos

- Recomendamos el uso de un aceite de buena calidad para freír, como el aceite de maíz o de cacahuete. También puede utilizarse una manteca sólida de buena calidad. Se podrán utilizar otros aceites para freír si los recomienda específicamente el fabricante. Nunca mezcle aceites o mantecas diferentes y no utilice aceite de oliva, mantequilla o margarina ya que sacará humo y salpicará todo.
- Los alimentos precocinados necesitan temperaturas más altas que los alimentos crudos.
- Cocine bien los alimentos. El exterior puede parecer que está hecho antes de hacerse el interior.
- Guarde la freidora con aceite (frío y colado), lista para volver a usar. La tapadera evita que entre polvo.
- Antes de freír comida rebozada, quite el exceso de rebozado.

- Para hacer patatas fritas, corte las patatas en trozos del mismo tamaño, así se freirán uniformemente. Límpielas y séquelas antes de cocinar.
- Para que su freidora le dure más, filtre el aceite después de cada uso y cámbielo después de haberlo utilizado 8-10 veces.
- Retire el exceso de hielo antes de freír alimentos congelados.

capacidad máxima de alimentos

- **patatas frescas** 1 kg
- **patatas congeladas** 800g

capacidad de aceite y manteca

- **aceite máximo** 2,3 litros
- **aceite mínimo** 1,5 litros
- **manteca sólida máxima** 2 kg
- **manteca sólida mínima** 1,4 kg

tabla de los tiempos de fritura y temperatura

Los tiempos de fritura de esta tabla son sólo una guía y deberán modificarse conforme a la cantidad o grosor de los alimentos y al gusto propio.

Alimento	Temperatura	Tiempo de fritura
Patatas fritas frescas 600 g/ ½ cesta llena (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	190°C	6 – 8 minutos
Patatas fritas frescas 1Kg	190°C	9 – 12 minutos
Patatas fritas congeladas 800g	190°C	9 – 11 minutos
PESCADO		
Gambas congeladas en pan rallado	170°C	3 – 5 minutos
Filetes de pescado blanco en pan rallado o rebozados	170°C	10 – 15 minutos (depende del grosor del pescado)
Gambas frescas rebozadas	190°C	3 – 5 minutos
POLLO		
Porciones de pollo en pan rallado	170°C	15 – 20 minutos (tamaño pequeño/mediano) 20 – 30 minutos (tamaño grande)
Jamoncitos de pollo en pan rallado	170°C	15 minutos
Nuggets de pollo congelados	190°C	6 – 8 minutos
FRUTAS/VERDURAS		
Frituras de fruta 2 – 3 piezas	190°C	3 – 5 minutos
Frituras de verduras	190°C	3 – 5 minutos
Aros de cebolla congelados	190°C	3 – 5 minutos
Cebollas frescas/Champiñones	150°C	3 – 5 minutos

cuidado y limpieza

● **Nunca empiece a limpiar hasta que el aceite sa haya enfriado.**

- Desenchufe la freidora antes de limpiarla.
- Saque el aceite del bol utilizando el vertedor (▲) del borde del bol ☺ .

cuerpo de la freidora/bol fijo

- Cuerpo exterior de la freidora – pase un paño húmedo y seque bien. **Nunca lo sumerja en agua.**
- Bol interior – después de cada uso, llene con agua caliente con jabón y deje en remojo durante 20 minutos. A continuación utilice un detergente no abrasivo.

tapadera

- Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos.

cesta

- Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos. Luego utilice un cepillo duro.
- La tapadera y la cesta pueden lavarse también en el lavavajillas.

servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.
- **Si tiene algún problema con el funcionamiento de la freidora, antes de llamar para solicitar ayuda, consulte la guía de solución de problemas.**

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato
- servicio o asistencia técnica,

Contacte con la tienda donde compró su freidora.

guía de solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
La freidora no funciona	La freidora no está enchufada	Compruebe que la freidora esté enchufada
	Fusible fundido	Compruebe el fusible/automático de su instalación y cambie el fusible si fuera necesario. Si así no se soluciona el problema, consulte la sección “servicio”.
Se sale el aceite	Sobrepasa el nivel máximo de aceite	Compruebe el nivel de aceite
	La cesta está demasiado llena/se sobrepasa la capacidad máxima para patatas fritas	Consulte las cantidades recomendadas en la tabla de frituras
	Alimentos húmedos metidos en el aceite	Escorra y seque bien los alimentos
	El aceite está viejo y estropeado	Ponga aceite limpio
	Se utilizó el aceite inadecuado/mezcla de aceites diferentes	Utilice aceite de buena calidad que sea apto para freír
Olor desagradable/Humo de aceite	El aceite está viejo y estropeado	Ponga aceite limpio
	El aceite no es idóneo para freír	Utilice aceite de buena calidad que sea apto para freír
Mal rendimiento de la freidora	Temperatura utilizada incorrecta	Seleccione la temperatura adecuada
	Cesta sobrecargada	Reduzca la cantidad a freír
	Patatas frescas demasiado mojadas	Escorra y seque bien las patatas

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood fritözünüzü tanıyınız

güvenlik önlemleri

- Çanağı yağla doldurmadan önce aygıtın fişini prize takmayınız.
- Aygıtı kullanırken ve kullandıktan sonra çocukları aygıtın çevresinde bulundurmayınız. Kızarmış yağ uzun bir süre sıcaklığını korur.
- Kordonu asla sıcak yüzeylere değdirmeyin ya da tezgahın kenarından aşağıya sarkıtmayın; çocuklar kabloyu çekip, fritözü aşağıya düşürebilir.
- Hiçbir biçimde çanağa elle dokunmayınız. Yağ sıcak olduğu sürece fritözü biraz uzakta tutunuz ya da yağı başka bir kaba dökünüz.
- Temizledikten sonra, tekrar kullanmaya başlamadan önce aygıtın tüm parçalarının tamamen kuru olduğundan emin olunuz.
- Fritözü kullandığınız süre içinde başından ayrılmayınız.
- Aygıtı küçük çocukların, çok yaşlı ve engelli kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanırsınız.
- Küçük çocukların aygıtı dokunmalarına ve aygıtla oynamalarına dikkat ediniz.
- Aygıtta, elektrik kordonunda ya da fişinde herhangi bir hasar varsa fritözü kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ve onarım yaptırınız. Bu konuda sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kapağı açtığınız sırada ve pişirme sırasında aygıttan çıkan buharla temas etmekten kaçınınız.
- Fritözü fırının ısıtma halkaları gibi sıcak yüzeylere koymayınız ve bu tür sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
- Bu fritöz yalnızca evde kullanım için üretilmiştir.
- **Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prizden çekiniz.**

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtın altında gösterilen elektrik akımıyla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Aygıtın parçalarını sökünüz. Bu konuda sayfadaki 'fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi' bölümüne bakınız.
- 3 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda sayfadaki 'temizlik' bölümüne bakınız.

Kenwood fritözünüzün parçaları

- ① örgülü, sabit filtre içeren çıkartılabilen kapak
- ② kızartma sepeti
- ③ sap mandalı
- ④ katlanabilen sap
- ⑤ kızartma sepeti desteği
- ⑥ boşaltma ağız (▲)
- ⑦ sabit iç hazne
- ⑧ kapak çıkartma kilidi
- ⑨ gövde
- ⑩ neon ışıklı sıcaklık kontrolü

fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi

parçaların sökülmesi

- 1 Kapağı açmak için kapak açma çubuğunu ⑧ aşağı itiniz. Arkasından kapağı açınız.
- 2 Sapı yukarı kaldırınız ve sepeti çıkarınız.

parçaların takılması ve kullanımı

- 1 Aygıtı yağ koyunuz. Dolduracağınız yağ miktarı, 'MAX' (AZAMI) ve MIN (ASGARI) işaretlerinin ortasında bir yerde olmalıdır.
- 2 Kızartma sepetini yerleştirin ve mandalı ③ ileri kaydırarak sapı aşağıya indirin. Kapağı kapatın.
- 3 Aygıtın fişini prize takınız ve istediğiniz ısıya ayarlayınız ⑩.
- 4 Yağ, kızartma derecesine gelince ışık sönecektir. Kızartacağınız yiyecekleri sepete koyunuz ve sepeti yağa batırınız. **Sepete önerilen miktardan fazla yiyecek doldurmayınız.** Aygıt ısısını koruduğu sürece ışık zaman zaman yanıp sönecektir.
- 5 Hazır olduğunda kapağı açın ve kızartma sepetini kaldırın. Yiyeceklerin yağını süzmek için kızartma sepetinin desteğini ⑤ haznenin kenarına asın ⑥.
- Kullandığınız yağı tekrar kullanmak için yağın soğumasını bekleyiniz ve arkasından bir tülbent ya da soğurucu kağıt kullanarak yağı çanağa dökünüz.
- **Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prizden çekiniz.**

yararlı bilgiler

- Bol yağda kızartma yapmak için, mısır yağı ya da fıstık yağı gibi nitelikli yağ kullanmanızı öneririz. Nitelikli katı yağlar da kullanılabilir. Başka tür yağlar kullanmak isterseniz, üreticiye danışınız. Değişik türden yağları bir arada kullanmayınız. Margarin, tereyağı ya da zeytinyağı kullanmayınız. Çünkü, bu yağlar duman çıkarır ya da kabarcıklaşır.
- Pişmiş yiyecekler, pişmemiş yiyeceklerden daha yüksek ısıda pişirilmeli ya da kızartılmalıdır.
- Yiyeceklerin tamamen pişmiş olmasına dikkat ediniz. Yiyeceğin dışı içinden daha önce pişer. Bu yüzden dikkatli olunuz.
- Kullanmaya başlamadan önce yağı soğumuş olsun olmasın fritözde tutunuz. Fritözün kapağını toz girmemesi için kapalı tutunuz.
- Sulu hamur yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce aygıttaki fazla olan sulu hamurlu yiyecekleri boşaltınız.

- Parmak patates yapmak için patatesleri aynı boyda ve düzgün olarak kesiniz. Böylece yoğun olarak kızarmalarını sağlamış olursunuz. Kızartmaya başlamadan önce patatesleri durulayınız ve kurulayınız.

- Kızartıcınızın uzun ömürlü olması için yağı düzenli olarak süzgeçten geçiriniz. 8-10 kez kullanımdan sonra yağı değiştiriniz.

- Donmuş yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce üzerindeki fazla buzları silkeleyiniz.

azami içerik miktarları

- **taze çubuk patates için 1kg**
- **donmuş çubuk patates için 800g**

yağ ve katı yağ miktarları

- **azami yağ 2,3 litre**
- **asgari yağ 1,5 litre**
- **azami katı yağ 2kg**
- **asgari katı yağ 1,4kg**

Kızartma Süreleri ve sıcaklık tablosu

Bu tabloda verilen kızartma süreleri sadece fikir vermek içindir. Farklı miktarlara veya kızartılacak yiyeceğin kalınlığına göre, ya da damak zevkinize uygun olarak kızartma sürelerini ayarlamalısınız.

Gıda	Kızartma Sıcaklığı	Kızartma Süresi
Taze patates kızartması 600g/ 1Ç. sepet dolusu (en iyi sonuçlar için önerilen miktar)	190°C	6 – 8 dakika
Taze patates kızartması 1Kg	190°C	9 – 12 dakika
Donmuş patates kızartması 800g	190°C	9 – 11 dakika
BALIK		
Galeta ununa bulanmış, donmuş iri karides	170°C	3 – 5 dakika
Galeta ununa bulanmış veya börek şeklinde beyaz balık fileto parçaları	170°C	10 – 15 dakika (balığın kalınlığına bağlı olarak)
Taze küçük karides böreği	190°C	3 – 5 dakika
TAVUK		
Galeta ununa bulanmış tavuk parçaları	170°C	15 – 20 dakika (küçük/orta büyüklükte) 20 – 30 dakika (büyük)
Galeta ununa bulanmış taze tavuk bagetleri	170°C	15 dakika
Donmuş tavuk parçaları	190°C	6 – 8 dakika
MEYVE/SEBZE		
Meyveli börek 2 – 3 parça	190°C	3 – 5 dakika
Sebzeli börek	190°C	3 – 5 dakika
Donmuş soğan halkaları	190°C	3 – 5 dakika
Taze soğan/mantar	150°C	3 – 5 dakika

bakım ve temizlik

- **Yağ soğumadan önce hiçbir biçimde temizlik işlemine başlamayınız.**
- Temizlemeye başlamadan önce aygıtın fişini her zaman prizden çekiniz.
- Haznenin kenarındaki boşaltma ağzını (▲) kullanarak yağı hazneden boşaltın © .

gövde/sabit çanak

- Aygıtın dışını nemli bir bezle siliniz ve arkasından iyice kurulayınız. **Aygıtı hiçbir zaman suya batırmayınız.**
- Her kullanımdan sonra çanağın içine sıcak sabunlu su doldurunuz ve 20 dakika tutunuz. Arkasından aşındırıcı olmayan bir fırça ile temizleyiniz.

kapak

- Her kullanımdan sonra kapağı çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız.

sepet

- Her kullanımdan sonra sepeti çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız. Arkasından sert bir fırça ile fırçalayınız.
- Kapağı ve sepeti bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- **Fritözün çalışması ile ilgili sorunuz varsa, servisi aramadan önce arıza giderme kılavuzuna bakın.**
- Fritözün kullanımı, ek parça siparişi, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

Arıza Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Fritöz çalışmıyor	Fritöz prize takılmamıştır	Fritözün fişinin takılı olduğunu kontrol edin
	Sigorta atmıştır	Tesisatınızdaki sigortayı/devre anahtarını kontrol edin ve gerekiyorsa sigortayı değiştirin. Sorunu bu şekilde çözemiyorsanız, "servis" bölümüne bakın.
Yağ taşıyor	Azami yağ seviyesi aşılmıştır	Yağ seviyesini kontrol edin
	Kızartma sepeti aşırı doludur/azami kızartma kapasitesi aşılmıştır	Önerilen miktarlar için kızartma tablosuna bakın
	Yağa ıslak gıda konulmuştur	Gıdaların suyunu süzün ve iyice kurulayın
	Yağ eskimiş ve yanmıştır	Taze yağ ile değiştirin
	Yanlış yağ/farklı yağ karışımları kullanılmıştır	Uzun süreli kızartma için uygun, kaliteli yağ kullanın
Kötü koku var/Yağdan duman çıkıyor	Yağ eskimiş ve yanmıştır	Taze yağ ile değiştirin
	Yağ, uzun süreli kızartma için uygun değildir	Uzun süreli kızartma için uygun, kaliteli yağ kullanın
Yetersiz kızartma performansı	Yanlış sıcaklık kullanılmıştır	Doğru sıcaklığa ayarlayın
	Kızartma sepeti aşırı doludur	Kızartılan miktarı azaltın
	Taze patatesler çok ıslaktır	Gıdaların suyunu süzün ve iyice kurulayın

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

seznamte se s bezpečností obsluhy při práci s fritézou Kenwood

bezpečnost

- Nikdy nezapojujte fritézu do napájecí sítě, aniž byste před tím naplnili nádobu olejem.
- Při použití a i po něm držte děti zpátky – olej zůstává horký po dlouhou dobu.
- Nikdy nedopusťte, aby se napájecí kabel dotkl horkých povrchů nebo visel dolů z pracovní desky – dítě by jej mohlo uchopit a stáhnout fritézu dolů.
- Nikdy se nedotýkejte nádoby, navylívejte olej nebo nepohybujte fritézou, dokud je olej horký.
- Po vyčištění zajistěte, aby před použitím byly všechny části zcela suché.
- Nikdy neponechávejte svoji fritézu zcela bez dozoru.
- Tato fritéza není určena k používání malým dětem nebo invalidním osobám bez náležitého dohledu.
- Na malé děti je nutné dohlížet a zajistit, aby si s tímto zařízením nehrály.
- Pokud se na fritéze, napájecím kabelu nebo zástrčce vyskytne poškození, nepoužívejte ji. Nechte ji zkontrolovat nebo opravit: viz oddíl „servis“.
- Při přípravě pokrmů nebo při otevírání víka dejte pozor na páru.
- Nikdy nepokládejte fritézu poblíž nebo dokonce na horké plotýnky kuchyňského sporáku.
- Tato fritéza je určena pouze k domácímu použití.
- **Po použití vždy odpojte fritézu od napájecí sítě.**

Před zapojením do napájecí sítě

- Zkontrolujte, zda vaše napájecí elektrická síť má stejné hodnoty, jako jsou uvedeny na spodku fritézy.
- Toto zařízení je v souladu s Direktivou Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

Před prvním použitím

- 1 Sejměte veškeré obaly.
- 2 Rozložte: viz odstavec „Rozložení, složení a používání fritézy“.
- 3 Umyjte součásti: viz odstavec „Čištění“.

seznamte se se svojí fritézou Kenwood

- ① snímatelné víko s trvalým sítkovým filtrem,
- ② fritovací koš,
- ③ páka rukojeti,
- ④ sklopná rukojeť,
- ⑤ opěra fritovacího koše,
- ⑥ licí hubička (▲),
- ⑦ pevná nádoba,
- ⑧ odjištění víka,
- ⑨ těleso,
- ⑩ regulace teploty s neonovou kontrolkou.

Rozložení, složení a používání fritézy

Rozložení

- 1 Stiskněte odjištění víka ⑧ směrem dolů a otevřete víko. Potom víko zdvihněte.
- 2 Zdvihněte rukojeť a vyjměte fritovací koš.

Složení a používání

- 1 Nalijte olej. Jeho hladina musí být mezi značkami "MAX" a "MIN".
 - 2 Vložte fritovací koš a spusťte rukojeť posunutím páky ③ směrem vpřed. Zavřete víko.
 - 3 Zapojte do zásuvky a zvolte požadovanou teplotu ⑩.
 - 4 Jakmile olej dosáhne správné teploty k fritování, kontrolka zhasne. Naplňte fritovací koš a spusťte jej do oleje. **Nepřekračujte níže uvedená maximální množství potravin.** Kontrolka se bude rozsvěcet a zhasínat podle toho, jak fritéza udržuje teplotu.
 - 5 Když je hotovo, otevřete víko a zdvihněte fritovací koš. Aby z pokrmu mohl odkapat olej, zahákněte opěru fritovacího koše ⑤ na straně nádoby ⑦.
- Chcete-li olej znovu použít, nechte jej zchladnout a potom jej přelijte přes mušelín nebo absorpční papír.
 - **Po použití vždy odpojte fritézu od napájecí sítě.**

Tipy a pokyny

- Doporučujeme používat fritovací olej dobré kvality, jako například kukuřičný olej nebo podzemnicový olej. Lze rovněž použít tuhý tuk dobré kvality. Ostatní oleje je možno použít, pokud jsou výrobcem konkrétně doporučovány pro fritování. Nikdy nemíchejte různé druhy olejů nebo tuků a nepoužívejte olivový olej, máslo nebo margarín, jelikož by kouřily nebo překypěly.
- Předvařené pokrmy potřebují vyšší teplotu nežli potraviny syrové.
- Pokrmy nechte důkladně provařit. Zvnějšku mohou vypadat hotové dříve, nežli jsou uvnitř.
- Mějte svoji fritézu plnou oleje (zchladlého a přecezeného) vždy připravenou k použití. Zavřená víko zabraňuje vnikání prachu.
- Před fritováním pokrmů obalených v těstíčku slijte nadbytečné těstíčko.

- Při přípravě bramborových hranolků nakrájejte brambory rovnoměrně, aby se rovnoměrně propékaly. Před fritováním propláchněte a nechte oschnout. K dosažení nejlepších výsledků použijte brambory se suchou moučnatou strukturou, tj. King Edwards nebo Maris Piper.
- Chcete-li prodloužit životnost své fritézy, filtrujte olej po každém použití a vyměňujte jej po 8 až 10 použitích.
- Před fritováním zmrazených potravin odstraňte protřesením veškerý nadbytečný led.

Maximální množství potravin do fritézy

- Čerstvé bramborové hranolky 1 kg,
- mražené bramborové hranolky 800 g.

Množství oleje a tuků ve fritéze

- maximální množství oleje 2,3 litru,
- minimální množství oleje 1,5 litru,
- maximální množství tuhého tuku 2 kg,
- minimální množství tuhého tuku 1,4 kg.

tabulka dob fritování a teplot

Doby fritování uváděné v této tabulce jsou pouze vodítkem. Měli byste si je přizpůsobit, aby odpovídaly různému množství nebo hustotě pokrmu a také aby vyhovovaly vašim chutím.

Potraviny	Teplota fritování	Doba fritování
Čerstvé bramborové hranolky 600 g na 1/2 fritovacího koše (doporučené množství k docílení nejlepšího výsledku)	190 °C	6-8 minut
Čerstvé bramborové hranolky 1 kg,	190 °C	9-12 minut
Mražené bramborové hranolky 800 g.	190 °C	9-11 minut
RYBY		
Mražené krevety obalené ve strouhance	170 °C	3-5 minut
Porce filé z tresky nebo platýze ve strouhance nebo v těstíčku	170 °C	10-15 minut (podle tloušťky ryby)
Čerství garnáti v těstíčku	190 °C	3-5 minut
KUŘECÍ MASO		
Porce kuřecího masa obalené ve strouhance	170 °C	15-20 minut (malá nebo střední velikost) 20 - 30 minut (velké kusy)
Čerstvá kuřecí stehýnka obalená ve strouhance	170 °C	15 minut
Mražené kuřecí nugety	190 °C	6-8 minut
OVOCE / ZELENINA		
Ovocné taštičky nebo koblihy, 2 – 3 kusy	190 °C	3-5 minut
Zeleninové taštičky	190 °C	3-5 minut
Mražená kolečka cibule v těstíčku	190 °C	3-5 minut
Čerstvá cibule / houby	150 °C	3-5 minut

Údržba a čištění

- **Nikdy nezačínajte s čištěním, dokud olej nezchladl.**
- Před čištěním vždy odpojte fritézu od napájecí sítě.
- Vylijte olej z nádoby pomocí lící hubičky (▲) na okraji nádoby ☺ .

Těleso fritézy / pevná nádoba

- Otřete vnější těleso fritézy vlhkým hadříkem a důkladně osušte. **Nikdy jej neponořujte do vody.**
- Vnitřní nádoba – po každém použití ji naplňte horkou mýdlovou vodou a nechte po dobu 20 minut stát. Potom použijte neabrazivní čistič.

Víko

- Po každém použití jej sejměte a namočte na dobu 20 minut do horké mýdlové vody.

Fritovací koš

- Po každém použití jej vyjměte a namočte na dobu 20 minut do horké mýdlové vody. Potom použijte tvrdý kartáč.
- Víko a fritovací koš můžete eventuálně umýt ve své myčce nádobí.

Servis a péče o zákazníka

- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn firmou Kenwood nebo její autorizovanou opravnou.
- **Pokud narazíte na jakékoliv problémy s provozem fritézy, podívejte se před voláním opraváře do pokynů na odstraňování závad.**

Pokud potřebujete poradit s:

- používáním fritézy nebo
 - servisem či opravou,
- kontaktujte prodejce, kde jste fritézu zakoupili.

Pokyny na odstraňování závad

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Fritéza není zapojena do napájecí sítě	Zkontrolujte, zda je fritéza zapojena do napájecí sítě.
	Spálená pojistka	Zkontrolujte na své elektroinstalaci pojistky nebo jističe a, pokud je to zapotřebí, vyměňte pojistku. Pokud se tím problém nevyřeší, přejděte do odstavce „Servis“.
Přetéká olej	Došlo k překročení maximální hladiny oleje.	Zkontrolujte hladinu oleje.
	Fritovací koš je přeplněn nebo došlo k překročení maximálního množství bramborových hranolků.	Nahlédněte do tabulky fritovaného množství, kde jsou doporučené hodnoty.
	Do oleje byly vloženy vlhké potraviny.	Nechte odkapat a potraviny důkladně osušte.
	Olej je starý a došlo k jeho znehodnocení.	Nahradte jej čerstvým olejem.
	Byl použit nesprávný olej nebo došlo k mísení různých olejů.	Použijte olej dobré kvality, který je vhodný pro fritování.
Nepříjemný zápach nebo olej kouří	Olej je starý a došlo k jeho znehodnocení.	Nahradte jej čerstvým olejem.
	Olej není vhodný pro fritování. je vhodný pro fritování.	Použijte olej dobré kvality, který je vhodný pro fritování.
Nedostatečný výkon fritování	Použita nevhodná teplota.	Vyberte správnou teplotu.
	Fritovací koš přeplněn.	Snižte fritované množství.
	Čerstvé bramborové hranolky jsou příliš vlhké.	Nechte bramborové hranolky odkapat a důkladně je osušte.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Ismerje meg a Kenwood olajsütőt

Biztonság

- Soha ne csatlakoztassa a hálózatra az olajsütőt, mielőtt meg nem tölti olajjal a tartályt.
- Tartsa távol a gyerekeket a használat közben és után – a zsiradék sokáig forró marad.
- Soha ne hagyja a vezetékét forró felszínéhez érni, vagy lelógni a munkalap széléről - egy gyerek leránthatja az olajsütőt a vezetéknel fogva.
- Soha ne érintse a tartályt, ne öntse ki az olajat és ne mozgassa az olajsütőt, amíg az olaj forró.
- Tisztítás után ellenőrizze, hogy minden alkatrész száraz legyen, mielőtt újra használná.
- Soha ne hagyja a bekapcsolt olajsütőt felügyelet nélkül.
- Az olajsütőt fiatal gyerekek vagy fogyatékosok felügyelet nélkül nem használhatják.
- A gyerekekre vigyázni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Ne használja a készüléket, ha az olajsütő, vezeték vagy csatlakozó meghibásodott. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd "szerviz".
- Ügyeljen a gőzre főzés közben, és a fedő felnyitásakor.
- Soha ne tegye az olajsütőt főzőlapokra, vagy azok közelébe.
- Ez az olajsütő csak otthoni használatra való.
- **Mindig áramtalanítsa az olajsütőt használat után.**

A csatlakoztatás előtt:

- Ellenőrizze, hogy az Ön áramforrása megfelel-e az olajsütő alján feltüntetett követelményeknek.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

Az első használat előtt:

- 1 Távolítsa el a csomagolást.
- 2 Szerelje szét: lásd "az olajsütő szétszerelése, összeszerelése és használata."
- 3 Mossa meg az alkatrészeket: lásd "tisztítás".

Ismerje meg a Kenwood olajsütőt

- ① Eltávolítható fedél drótháló szűrővel
- ② Kosár
- ③ Fogantyú rögzítő
- ④ Lehajtható fogantyú
- ⑤ Kosártartó
- ⑥ Kiöntő száj (▲)
- ⑦ Rögzített tartály
- ⑧ Fedélkioldó
- ⑨ Test
- ⑩ Hőfok szabályozó neonfényvel

Az olajsütő szétszerelése, összeszerelése és használata

Szétszerelés

- 1 Nyomja le a fedélkioldót ⑧ a fedél kinyitásához. Ezután vegye le a fedelet
- 2 Emelje fel a fogantyút és vegye ki a kosarat.

Összeszerelés és használat

- 1 Öntse be az olajat. Az olaj szintjének a "MAX" és "MIN" jelek között kell lennie.
- 2 Helyezze be a kosarat, és eressze le a fogantyút, előrecsúsztatva az ③ rögzítőt. Zárja le a fedelet.
- 3 Csatlakoztassa a hálózatra a készüléket és válassza ki a megfelelő hőmérsékletet ⑩.
- 4 A fény kialszik, amint az olaj elérte a sütés megkezdéséhez megfelelő hőmérsékletet. Töltse meg a kosarat, és engedje az olajba. **Ne lépje túl a megengedett ételmennyiséget.** A fény időnként be- és kikapcsol, miközben az olajsütő fenntartja a megfelelő hőmérsékletet.
- 5 Amikor az étel elkészült, nyissa fel a fedelet, és emelje fel a kosarat. Az étel lecsöpögtetéséhez rögzítse a kosártartót ⑤ a tartály pereméhez ⑥.
- Hagyja lehűlni az olajat, majd szűrje át finom muszlinon vagy szűrőpapíron keresztül újrahasznosításhoz.
- **Használat után mindig áramtalanítsa az olajsütőt.**

Tippek

- Javasoljuk, hogy fritteléshez jó minőségű olajat használjon, például kukorica olajat vagy földimogyoró olajat. Jó minőségű szilárd zsiradék is használható. Más olajok is használhatóak, ha a gyártó kifejezetten javasolja azok használatát fritteléshez. Soha ne keverjen különböző olajokat vagy zsírokat, és ne használjon olívaolajat, vajat, vagy margarint, mert azok füstölögni és fröcskölni fognak.
- Az előfőzött ételeket magasabb hőfokon kell készíteni, mint a nyers ételeket.
- Alaposan süsse át az ételt. A felszín még a belső elkészülése előtt késznek tűnhet.
- Tartsa (lehűtött és átszűrt) olajjal feltöltve, használatra készen az olajsütőt. A fedél távoltartja a port.
- Ha tésztába mártott ételeket készít, csöpögtesse le sütés előtt a felesleges tésztát.

- Hasáburgonya készítéséhez egyenletesen vágja fel a burgonyát, hogy egyenletesen süljön. Öblítse le és szárítsa meg sütés előtt. A legjobb eredmény érdekében használjon száraz, lisztes texturájú burgonyafajtákat, pl. King Edwards, vagy Maris Piper fajtát.
- Az olajsütő élettartamának növelése érdekében, szűrje át az olajat minden használat után, és cserélje ki 8-10 alkalmanként.
- Rázza le a felesleges jeget mélyhűtött termékek sütése előtt.

Maximális ételmennyiségek

- **Friss hasáburgonya** 1 kg
- **Fagyaszott hasáburgonya** 800 g

Olaj és zsiradék kapacitás

- **maximális olajmennyiség** 2,3 liter
- **minimális olajmennyiség** 1,5 liter
- **maximális szilárd zsiradékmennyiség** 2 kg
- **minimális szilárd zsiradékmennyiség** 1,4 kg

Sütési idő és hőmérséklet táblázat

Az alábbi táblázatban megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, és az étel vastagságának, mennyiségének és Ön ízlésének megfelelően módosíthatók.

Étel	Sütési hőmérséklet	Sütési idő
Friss hasáburgonya 600 g ½ kosár (a legjobb eredményhez javasolt mennyiség)	190 °C	6 - 8 perc
Friss hasáburgonya 1 kg	190 °C	9 – 12 perc
Mélyhűtött hasáburgonya 800 g	190 °C	9 – 11 perc
HAL		
Mélyhűtött, panírozott scampi	170 °C	3 - 5 perc
Fehér halfilé, rántva vagy tésztában	170 °C	10 - 15 perc (a hal vastagságától függően)
Friss garnéla rántva	190 °C	3 - 5 perc
CSIRKE		
Csirke szeletek rántva	170 °C	15 – 20 perc (kis/közepes méret) 20 – 30 perc (nagy méret)
Friss csirkecomb rántva	170 °C	15 perc
Mélyhűtött csirketallérok	190 °C	6 - 8 perc
GYÜMÖLCS/ZÖLDSÉG		
Gyümölcsök palacsintatésztában, 2-3 db	190 °C	3 - 5 perc
Zöldségek palacsintatésztában	190 °C	3 - 5 perc
Mélyhűtött hagymakarika	190 °C	3 - 5 perc
Friss hagyma/gomba	150 °C	3 - 5 perc

Karbantartás és tisztítás

- **Soha ne kezdje meg a tisztítást, amíg az olaj el nem hűlt.**
- Mindig áramtalanítsa az olajsütőt tisztítás előtt.
- Öntse ki az olajat a tartályból, a tartály ☹ peremén található kiöntőszáj (▲) segítségével.
- **Sütő test / rögzített tartály**
- Sütő test külső felszíne – törölje át nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg. **Soha ne tegye vízbe.**
- Belső tartály – minden használat után töltsen meg forró mosószeres vízzel, és hagyja 20 percig állni. Ezután használjon súrlódásmentes tisztítószeret.
- **Fedél**
- Minden használat után vegye le, és hagyja forró mosószeres vízben 20 percig állni. Ezután használjon egy erős kefét.

Kosár

- Minden használat után vegye le, és hagyja forró mosószeres vízben 20 percig állni. Ezután használjon egy erős kefét.
- A kosár és a fedél a mosogatógépben is mosható.

Szervíz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték meghibásodott, azt biztonsági okokból a Kenwoodnak vagy egy meghatalmazott Kenwood szerelőnek kell megjavítania.
- **Ha az olajsütő működésében bármilyen problémát észlel, tekintse át a hibamegoldó táblázatot, mielőtt zérelőhöz fordulna.**

Ha segítségre van szüksége:

- az olajsütő használatában
- karbantartás vagy javítás céljából forduljon a bolthoz, ahol az olajsütőt vette.

Hibamegoldó táblázat

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A sütő nem működik	A sütő nincs hálózatra csatlakoztatva	Csatlakoztassa a hálózatra a sütőt
	Kiégett biztosíték	Ellenőrizze a biztosítékot, és cserélje ki, ha szükséges. Ha ez nem oldja meg a problémát, lásd a "Szervíz" fejezetet.
Olaj túlfolyás	Túllépett maximális olajsztint	Ellenőrizze az olajsztintet
	A kosár túltelítve / meghaladja a maximális kapacitást	Ellenőrizze a megengedett mennyiségeket
	Nedves ételt helyezett az olajba	Csöpögtesse le, és alaposan szárítsa meg az ételt
	Az olaj régi és megromlott	Cserélje ki friss olajra
	Nem megfelelő olaj / különböző olajok keveréke	Használjon jó minőségű, fritteléshez alkalmas olajat
Kellemetlen szag/füstölő olaj	Az olaj régi és megromlott	Cserélje ki friss olajra
	Az olaj nem alkalmas fritteléshez	Használjon jó minőségű, fritteléshez alkalmas olajat
Gyenge sütési teljesítmény	Nem megfelelő hőmérséklet	Válassza a megfelelő hőmérsékletet
	Túltelített kosár	Csökkentse a süttött étel mennyiségét
	A friss hasábburgonya túl nedves	Csöpögtesse le és alaposan szárítsa meg a hasábburgonyát

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

bezpieczeństwo

- Nigdy nie wkładaj wtyczki do gniazdka bez uprzedniego napełnienia miski olejem.
 - Trzymaj dzieci z daleka podczas smażenia i później - tłuszcz długo jeszcze pozostanie gorący.
 - Nigdy nie należy pozwolić, aby przewód zetknął się z gorącymi powierzchniami lub zwiisał nad krawędzią blatu roboczego z uwagi na niebezpieczeństwo pociągnięcia go przez dziecko i ściągnięcia smaźalnicy.
 - Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwaj frytkownicy, gdy olej jest gorący.
 - Po oczyszczeniu frytkownicy upewnij się, że wszystkie jej części będą absolutnie suche przed ponownym użyciem.
 - Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
 - Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
 - Małych dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się opiekaczem.
 - Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur, wtyczka lub sama frytkownica są uszkodzone. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz "Serwis".
 - Uważaj na parę wydostającą się podczas smażenia i podczas otwierania pokrywy.
 - Nigdy nie stawiaj frytkownicy blisko kuchenki elektrycznej ani na jej płycie.
 - Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.
 - **Po użyciu frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.**
- przed włożeniem wtyczki do gniazdka**
- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, co podane pod spodem frytkownicy.
 - Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
- 2 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy".
- 3 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie".

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① zdejmowana pokrywa ze stałym filtrem siatkowym
- ② koszyk
- ③ dźwignia uchwytu
- ④ składany uchwyt
- ⑤ oparcie koszyka
- ⑥ dziobek do nalewania (▲)
- ⑦ stały pojemnik
- ⑧ przycisk zwalniania pokrywy
- ⑨ obudowa
- ⑩ układ sterowania temperaturą z neonówką

rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy

jak rozbierać frytkownicę

- 1 Wciśnij zatrzask pokrywy ⑧ aby otworzyć pokrywę; następnie zdejmij pokrywę.
- 2 Podnieś rękojeść i wyjmij koszyk.

jak zmontować frytkownicę i smażyć

- 1 Wlej olej. Poziom musi się znajdować między kreskami "MAX" i "MIN".
- 2 Wsunąć koszyk i opuścić uchwyt, przesuwając dźwignię ③ do przodu. Zamknąć pokrywę.
- 3 Włóż wtyczkę i nastaw żadaną temperaturę ⑩.
- 4 Kontrolka zgaśnie, gdy olej dojdzie do wymaganej temperatury smażenia. Włóż żywność do koszyka i zanurz go w oleju. **Nie przekraczaj podanych maksymalnych ilości surowców.** Kontrolka będzie się zapalała i gasła, odpowiednio do utrzymywania temperatury przez frytkownicę.
- 5 Po zakończeniu otworzyć pokrywę i unieść koszyk. Aby odcedzić żywność, należy zawiesić oparcie koszyka ⑤ z boku pojemnika ⑦.
- Aby użyć oleju do następnego smażenia, poczekaj, aż ostygnie. Następnie przecedź go przez drobny muslin lub papierowy ręcznik.
- **Po użyciu frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.**

wskazówki

- Zalecamy stosować dobrej jakości olej do smażenia, np. kukurydziany lub arachidowy. Można też używać dobrej jakości tłuszczu twardego. Będą się również nadawały inne gatunki oleju, jeśli producent zaleca je do użycia we frytkownicy. Nigdy nie mieszaj różnych gatunków oleju lub tłuszczu i nie używaj oliwy z oliwek, masła ani margaryny, gdyż będą one dymiły lub wrząc wypływały z miski.
- Żywność wstępnie obrobiona cieplnie wymaga wyższej temperatury, niż produkty surowe.
- Smaż żywność na wskroś: z zewnątrz może wyglądać na usmażoną, choć w środku będzie jeszcze surowa.
- Trzymaj frytkownicę napełnioną olejem (ochłodzonym i przefiltrowanym), aby była gotowa do użycia. Pokrywa zabezpiecza olej przed kurzem.
- Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta.

- Aby smażyć frytki, pokrój ziemniaki na równe paski, aby się równo smażyły. Przed smażeniem optucz i osusz.
- Aby przedłużyć trwałość swej frytkownicy, po każdym użyciu przefiltruj olej i wymień go po 8-10 smażeniach.
- Przed smażeniem żywności mrożonej otrząśnij z niej lód.

maksymalne pojemności żywności

- frytki świeżo pokrajane 1 kg
- frytki mrożone 800g

pojemności oleju i tłuszczu

- olej maksimum 2,3 l
- olej minimum 1,5 l
- tłuszcz twardy maksimum 2 kg
- tłuszcz twardy minimum 1,4 kg

tabela czasów smażenia i temperatur

Czasy smażenia podane w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny i należy je dostosować odpowiednio do różnych ilości lub grubości produktów żywnościowych, a także własnych upodobań smakowych.

Produkt żywnościowy	Temperatura smażenia	Czas smażenia
Świeże frytki 600 g / koszyk napełniony w połowie (zalecana ilość dla uzyskania najlepszych rezultatów)	190°C	6 – 8 minut
Świeże frytki 1 kg	190°C	9 – 12 minut
Mrożone frytki 800 g	190°C	9 – 11 minut
RYBY		
Mrożone panierowane krewetki w bułce tartej	170°C	3 – 5 minut
Kawałki filetów z białych ryb w bułce tartej lub panierce	170°C	10 – 15 minut (w zależności od grubości ryby)
Świeże krewetki w panierce	190°C	3 – 5 minut
KURCZAK		
Kawałki kurczaka w bułce tartej	170°C	15 – 20 minut (małe/średnie) 20 – 30 minut (duże)
Świeże udka kurczaka w bułce tartej	170°C	15 minut
Mrożone kawałki kurczaka	190°C	6 – 8 minut
OWOCE/WARZYWA		
Owoce w cieście (2-3 sztuki)	190°C	3 – 5 minut
Warzywa w cieście	190°C	3 – 5 minut
Mrożona krojona cebula	190°C	3 – 5 minut
Świeża cebula/grzyby	150°C	3 – 5 minut

pielęgnacja i czyszczenie

- **Nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki olej się nie ochłodzi.**
- Przed czyszczeniem frytkownicy zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wylać olej z pojemnika przez dzióbek do nalewania (▲) znajdujący się na brzegu pojemnika © .

korpus frytkownicy/miska stała

- Zewnątrz frytkownicy - wytrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie osusz. **Nigdy nie zanurzaj korpusu w wodzie.**
- Miska wewnętrzna - po każdym użyciu napełnij gorącą wodą mydlaną i namocz na 20 minut; następnie myj bez używania abrazyjnych środków czyszczących.

pokrywa

- Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut.

koszyk

- Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut. Następnie oczyść ostrą szcztotką.
- Pokrywkę i koszyk można również myć w zmywarce do naczyń.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawy KENWOODA.
- **W przypadku wystąpienia jakichkolwiek problemów z obsługą smażalnicy, przed skontaktowaniem się z serwisem należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami w zakresie rozwiązywania problemów technicznych.**

Gdy potrzebujesz pomocy:

- w posługiwaniu się frytkownicą, lub
- serwisie lub naprawie - prosimy się skontaktować z miejscem zakupu swej frytkownicy.

Rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Smażalnica nie działa	Smażalnica nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego	Sprawdzić, czy smaźalnica jest podłączona do gniazdka elektrycznego
	Przepalony bezpiecznik	Sprawdzić bezpiecznik topikowy/automatyczny w instalacji i w razie potrzeby wymienić. Jeśli nie rozwiąże to problemu, zapoznać się z rozdziałem „serwis”
Ze smaźalnicy wypływa olej	Przekroczono maksymalny poziom oleju	Sprawdzić poziom oleju
	Przeładowany koszyk/Przekroczono maksymalną ilość frytek do smażenia	Zalecane ilości podano w tabeli smażenia
	W oleju umieszczono wilgotny produkt żywnościowy	Odcedzić i starannie osuszyć produkt żywnościowy
	Olej jest stary, a jego właściwości się pogorszyły	Wymienić olej na świeży
	Użyto niewłaściwego oleju/Zmieszano różne typy oleju	Użyć dobrej jakości oleju nadającego się do głębokiego smażenia
Nieprzyjemny zapach/Z oleju uwalnia się dym	Olej jest stary, a jego właściwości się pogorszyły	Wymienić olej na świeży
	Olej nie nadaje się do głębokiego smażenia	Użyć dobrej jakości oleju nadającego się do głębokiego smażenia
Niska jakość smażenia	Zastosowano niewłaściwą temperaturę	Wybrać odpowiednią temperaturę
	Przeładowany koszyk	Zmniejszyć ilość smażonego produktu
	Zbyt wilgotne świeże frytki	Odcedzić i starannie osuszyć frytki

См. иллюстрации на передней странице

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФРИТЮРНИЦЫ KENWOOD

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Никогда не подключайте фритюрницу к электросети, не наполнив чашу растительным маслом.
- Не позволяйте детям приближаться к прибору во время и после его использования: жир остается горячим в течение продолжительного времени.
- Никогда не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей или свисал с края рабочего стола: ребенок может схватиться за него и потянуть фритюрницу вниз.
- Никогда не прикасайтесь к чаше, не опоражнивайте и не передвигайте фритюрницу, пока масло остается горячим.
- Перед использованием прибора убедитесь, что после очистки все его детали полностью просохли.
- Никогда не оставляйте фритюрницу включенной без присмотра.
- Данная фритюрница не предназначена для самостоятельного пользования малолетними детьми или ослабленными людьми.
- Следует держать малолетних детей под присмотром и не допускать, чтобы они играли с данным прибором.
- Не пользуйтесь прибором, если сама фритюрница, шнур питания или штепсельная вилка повреждены. Сдайте его на проверку или в ремонт: см. «сервисное обслуживание».
- Во время жарки и при открывании крышки будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Никогда не ставьте фритюрницу на горячие конфорки электроплиты или рядом с ними.
- Данная фритюрница предназначена только для использования в домашних условиях.
- **Не забывайте отключать фритюрницу от электросети после использования.**

перед включением в электросеть

- Убедитесь, что напряжение электросети совпадает с указанным на дне фритюрницы.
- Данный прибор отвечает требованиям Директивы Европейского Экономического Сообщества 89/336/ЕЕС.

перед первым использованием

- 1 Снимите всю упаковку.
- 2 Разберите прибор: см. «разборка, сборка и использование фритюрницы».
- 3 Промойте детали прибора: см. «очистка».

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФРИТЮРНИЦЫ KENWOOD

- ① съемная крышка с закрепленной сеткой-фильтром
- ② корзина
- ③ рычаг ручки
- ④ складная ручка
- ⑤ упор корзины
- ⑥ сливной носик (▲)
- ⑦ закрепленная чаша
- ⑧ фиксатор крышки
- ⑨ корпус
- ⑩ индикатор температуры с неоновой подсветкой

РАЗБОРКА, СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

разборка

- 1 Нажмите на фиксатор ⑧ сверху вниз, чтобы открыть крышку. Затем снимите крышку.
- 2 Откиньте ручку вверх и выньте корзину.

сборка и использование

- 1 Залейте внутрь растительное масло. Уровень масла должен быть между показателями "MAX" и "MIN".
- 2 Вставьте корзину в прибор и опустите ручку, сдвигая рычаг ④ вперед. Закройте крышку.
- 3 Подключите прибор к электросети и выберите нужную температуру ⑩.
- 4 Световой индикатор гаснет, когда масло разогревается до температуры, необходимой для начала жарки. Наполните корзину и опустите ее в масло. **Не превышайте указанного максимального количества продуктов.** Индикатор попеременно загорается и гаснет, пока во фритюрнице поддерживается необходимая температура.
- 5 Когда продукты готовы, откройте крышку и

поднимите корзину. Чтобы дать маслу стечь, зацепите упор корзины ⑤ за край чаши ⑥.

- Для повторного использования масла дайте ему остыть, затем пропустите масло сквозь тонкую муслиновую ткань или впитывающую жидкость бумагу.
- **Не забывайте отключать фритюрницу от электросети после использования.**

полезные советы

- Рекомендуем использовать для жарки во фритюре высококачественное растительное масло, например, кукурузное или арахисовое. Можно употреблять также высококачественные твердые жиры. Прочие виды растительного масла можно использовать, если они специально рекомендованы производителем для жарки во фритюре. Никогда не смешивайте разные виды растительного масла или жиров и не используйте оливковое масло, сливочное масло или маргарин, так как при жарке они дымятся или слишком сильно пузыряются.
- Для продуктов, прошедших предварительную обработку, требуется более высокая температура, чем для сырых продуктов.
- Тщательно прожаривайте продукты. Они могут выглядеть готовыми, хотя еще не прожарились внутри.

- Храните фритюрницу готовой к использованию, с залитым в нее растительным маслом (охлажденным и процеженным). Крышка не позволяет пыли попасть внутрь прибора.
- Перед тем, как жарить пищу в жидком тесте (кляре), дайте стечь избытку теста.
- Для приготовления картофельных чипсов нашинкуйте картофель на равные ломтики, чтобы они одинаково прожарились. Перед жаркой картофель промойте и просушите. Рекомендуется использовать сухие, мучнистые сорта картофеля, например, King Edwards или Maris Piper.
- Чтобы продлить срок службы фритюрницы, профильтровывайте масло после каждого применения и меняйте его после каждых 8 – 10 применений.
- Перед жаркой замороженных продуктов стряхните с них излишки льда.

максимальное количество продуктов

- **картофельные чипсы сырые** 1 кг
- **картофельные чипсы замороженные** 800 г

количество растительного масла и жиров

- **максимальный объем масла** 2,3 л
- **минимальный объем масла** 1,5 л
- **максимальная масса твердых жиров** 2 кг
- **минимальная масса твердых жиров** 1,4 кг

таблица времени и температуры жарки

Показатели времени жарки, указанные в этой таблице, носят рекомендательный характер. Их следует варьировать в зависимости от количества или толщины нарезки продуктов, а также вашего собственного вкуса.

Продукты	Температура жарки	Время жарки
Картофельные чипсы сырые, 600 г, 1/2 объема корзины (рекомендуемое количество для получения наилучших результатов)	190 °C	6 – 8 минут
Картофельные чипсы сырые, 1 кг	190 °C	9 – 12 минут
Картофельные чипсы замороженные, 800 г	190 °C	9 – 11 минут
РЫБА		
Креветки «скампи» замороженные, в сухарях	170 °C	3 – 5 минут
Рыбное филе, порционное, в сухарях или жидком тесте	170 °C	10 – 15 минут (в зависимости от толщины порций)
Креветки, сырые, в жидком тесте	190 °C	3 – 5 минут
КУРЫ		
Мясо куриное, порционное, в сухарях	170 °C	15 – 20 минут (мелкий / средний размер) 20 – 30 минут (большой размер)
Куриные ножки, сырые, в сухарях	170 °C	15 минут
Куриные медальоны (наггетсы), замороженные	190 °C	6 – 8 минут
ФРУКТЫ / ОВОЩИ		
Оладьи фруктовые, 2 – 3 шт.	190 °C	3 – 5 минут
Оладьи овощные	190 °C	3 – 5 минут
Колечки лука замороженные	190 °C	3 – 5 минут
Свежий репчатый лук / грибы	150 °C	3 – 5 минут

уход и очистка

- Никогда не начинайте очистку, пока масло не остыло.
- Перед очисткой фритюрницы всегда отключайте прибор от сети электропитания.
- Слейте масло из чаши через сливной носик (▲) в краю чаши © .
- корпус фритюрницы / закрепленная чаша**
- Внешний корпус фритюрницы – протереть влажной тканью и тщательно просушить. **Никогда не опускать в воду.**
- Внутренняя чаша – после каждого применения

наполнить горячей мыльной водой и оставить на 20 мин. Затем промыть неабразивным моющим средством.

крышка

- После каждого использования снять и оставить в горячей мыльной воде на 20 минут.

корзина

- После каждого использования вынуть и оставить в горячей мыльной воде на 20 минут. Затем очистить жесткой щеткой.
- Крышку и корзину можно также мыть в посудомоечной машине.

сервисное обслуживание и служба помощи клиентам

- В случае повреждения шнура питания он должен быть, в целях безопасности, заменен компанией Kenwood или авторизованным сервисным центром Kenwood.
- **В случае возникновения каких-либо проблем с использованием фритюрницы, прежде чем вызывать специалиста, прочитайте руководство по устранению неисправностей.**

Если вам нужна помощь:

- в использовании фритюрницы или
- в сервисном обслуживании или ремонте,
Обратитесь в магазин, где вы приобрели вашу фритюрницу.

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает	Фритюрница не подключена к электросети	Проверьте, подключена ли фритюрница к электросети
	Перегорел предохранитель	Проверьте предохранитель / выключатель сети электропитания вашего прибора и в случае необходимости замените предохранитель. Если это не разрешило проблему, обратитесь к разделу «сервисное обслуживание»
Масло вытекает через край	Превышен максимально допустимый уровень масла	Проверьте уровень масла
	Корзина переполнена / превышено максимальное количество чипсов	Обратитесь к таблице времени и температуры жарки за информацией о рекомендуемых количествах
	В масло помещены влажные продукты	Удалите лишнюю влагу и тщательно просушите продукты
	Масло старое и испорченное	Замените масло на свежее
	Использован неподходящий вид масла / смешаны различные виды масла	Используйте растительное масло высокого качества, пригодное для жарки во фритюре
Неприятный запах / Масло дымится	Масло старое и испорченное	Замените масло на свежее
	Масло непригодно для жарки во фритюре	Используйте растительное масло высокого качества, пригодное для жарки во фритюре
Плохое качество жарки	Используется неправильная температура	Выберите правильную температуру
	Корзина переполнена	Уменьшите количество обрабатываемых продуктов
	Картофель слишком влажный	Удалите лишнюю влагу и тщательно просушите картофель

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood ασφάλεια

- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα στο ρεύμα πριν γεμίσετε το δοχείο με λάδι.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και μετά διότι το λάδι παραμένει καυτό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να κρέμεται από την άκρη του πάγκου εργασίας – μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί και να ρίξει κάτω τη φριτέζα.
- Δεν πρέπει ποτέ να αγγίζετε το δοχείο λαδιού, να αφαιρείτε λάδι ή να μετακινείτε τη φριτέζα όσο το λάδι είναι καυτό.
- Έπειτα από τον καθαρισμό και πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει εντελώς.
- Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα σας μόνη της όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή αδύναμα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα εάν υπάρχει κάποια βλάβη σ αυτήν, στο καλώδιο ή στο φις τροφοδοσίας. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε την: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις”.
- Προσέξτε τον ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και την ώρα που ανοίγετε το καπάκι.
- Δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείτε τη φριτέζα κοντά ή επάνω σε καυτά μάτια ηλεκτρικής κουζίνας.
- Η φριτέζα αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- **Μετά τη χρήση αποσυνδέετε πάντοτε τη φριτέζα από το ρεύμα.**

πριν συνδέσετε τη μηχανή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της φριτέζας σας.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αποσυναρμολόγηση: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας”.
- 3 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “καθαρισμός”.

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- ① αποσπώμενο καπάκι με μόνιμο φίλτρο με δίχτυ
- ② κάνιστρο
- ③ μοχλός λαβής
- ④ πτυσσόμενη λαβή
- ⑤ στήριγμα κάνιστρου
- ⑥ στόμιο εκροής (▲)
- ⑦ μόνιμο μπωλ
- ⑧ κουμπί απελευθέρωσης καπακιού
- ⑨ σώμα συσκευής
- ⑩ διακόπτης επιλογής θερμοκρασίας με ενδεικτική λυχνία με νέον

αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας

για να αποσυναρμολογήσετε

- 1 Πιέστε το κομβίο αποδέσμευσης καπακιού ⑧ προς τα κάτω ώστε να ανοίξετε το καπάκι. Στη συνέχεια βγάλτε το καπάκι.
- 2 Σηκώστε τη χειρολαβή και αφαιρέστε το καλάθι.

για να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε

- 1 Τοποθετήστε το λάδι. Η στάθμη του πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων “MAX” και “MIN”.
- 2 Εισαγάγετε το κάνιστρο και κατεβάστε τη λαβή σύροντας τον μοχλό ③ προς τα εμπρός. Κλείστε το καπάκι.
- 3 Συνδέστε στο ρεύμα και επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία ⑩.
- 4 Η λυχνία σβήνει όταν το λάδι αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία ώστε να αρχίσει το τηγάνισμα. Πληρώστε το καλάθι και βυθίστε το στο λάδι. **Μην υπερβαίνετε την αναγραφόμενη μέγιστη ποσότητα τροφής.** Η λυχνία κατά διαστήματα θα ανάβει και θα σβήνει, προς επιβεβαίωση ότι η φριτέζα διατηρεί τη σωστή θερμοκρασία.

- 5 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο ανοίξετε το καπάκι και ανεβάστε το κάνιστρο. Για να στραγγίξετε το φαγητό στερεώστε το στήριγμα του κανίστρου ⑤ στη μία πλευρά του μπωλ ⑥ .
- Για να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι, αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια σουρώστε το με ύφασμα ή απορροφητικό χαρτί.
- **Μετά τη χρήση αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα.**

χρήσιμες συμβουλές

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε κάποιο καλής ποιότητας λάδι για τηγάνισμα, όπως για παράδειγμα καλαμποκέλαιο ή σπορέλαιο. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε και καλής ποιότητας στερεό μαγειρικό λίπος. Χρησιμοποιήστε άλλου είδους λάδι μόνο εάν ο κατασκευαστής του το προτείνει ειδικά για τηγάνισμα. Μην αναμίξετε ποτέ διαφορετικού τύπου λάδια ή μαγειρικά λίπη και μη χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη διότι δημιουργούν καπνό και φυσαλίδες.
- Τα προμαγειρευμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες από τα ωμά τρόφιμα.
- Τηγανίστε τα τρόφιμα καλά. Το εξωτερικό μέρος μπορεί να δείχνει έτοιμο ενώ το εσωτερικό μέρος δεν έχει τηγανιστεί ακόμα.

- Φυλάξτε τη φριτέζα σας γεμάτη με λάδι (κρύο και στραγγισμένο), έτοιμη για χρήση. Το καπάκι προφυλάσσει από τη σκόνη.
- Πριν να μαγειρέψετε προμαγειρευμένα τρόφιμα σε κουρκούτι, στραγγίστε το πλεονάζον λίπος.
- Για να φτιάξετε πατατάκια, κόψτε τις πατάτες ομοιόμορφα ώστε να τηγανιστούν επίσης ομοιόμορφα. Πριν από το τηγάνισμα, ξεπλύνετε τις και στεγνώστε τις.
- Για να παρατείνετε το χρόνο ζωής της φριτέζας σας φιλτράρετε το λάδι μετά από κάθε χρήση και αλλάζετε το κάθε 8 - 10 χρήσεις.
- Πριν τηγανίσετε καταψυγμένη τροφή, τινάξτε οιοδήποτε στρώμα πάγου έχει τυχόν σχηματιστεί.

μέγιστη χωρητικότητα σε τρόφιμα

- **νωπές πατάτες για τηγάνισμα** 1 κιλά
- **κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα** 800gr

χωρητικότητες λίπους και λαδιού

- **μέγιστη λαδιού** 2 λίτρα
- **ελάχιστη λαδιού** 1.5 λίτρα
- **μέγιστη στερεού λίπους** 1.8 κιλά
- **ελάχιστη στερεού λίπους** 1.4 κιλά

Πίνακας ενδεικτικού Χρόνου Τηγανίσματος και Θερμοκρασιών

Οι χρόνοι τηγανίσματος που παρέχονται στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικοί μόνο και πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τις διαφορετικές ποσότητες ή το πάχος των τροφίμων καθώς και ανάλογα με τις γευστικές σας προτιμήσεις.

Τρόφιμα	Θερμοκρασία Τηγανίσματος	Χρόνος Τηγανίσματος
Φρέσκιες Πατάτες 600γρ/ γεμίστε το κάνιστρο μέχρι τη μέση (συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερα αποτελέσματα)	190°C	6 – 8 λεπτά
Φρέσκιες Πατάτες 1κιλό	190°C	9 – 12 λεπτά
Καταψυγμένες Πατάτες 800γρ	190°C	9 – 11 λεπτά
ΨΑΡΙ		
Καταψυγμένες γαρίδες πανέ	170°C	3 – 5 λεπτά
Άσπρα φιλέτα ψαριού πανέ ή σε κουρκούτι	170°C	10 – 15 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του ψαριού)
Φρέσκιες Γαρίδες σε κουρκούτι	190°C	3 – 5 λεπτά
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ		
Μερίδες κοτόπουλου πανέ	170°C	15 – 20 λεπτά (μικρό/μεσαίο μέγεθος) 20 – 30 λεπτά (μεγάλο μέγεθος)
Μπουτία πανέ από φρέσκο κοτόπουλο	170°C	15 λεπτά
Καταψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου	190°C	6 – 8 λεπτά
ΦΡΟΥΤΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Φρούτα σε κουρκούτι 2 – 3 κομμάτια	190°C	3 – 5 λεπτά
Λαχανικά σε κουρκούτι	190°C	3 – 5 λεπτά
Καταψυγμένες Φέτες Κρεμμύδια Πανέ	190°C	3 – 5 λεπτά
Φρέσκα Κρεμμύδια/μανιτάρια	150°C	3 – 5 λεπτά

φροντίδα και καθαρισμός

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρχίσετε το καθαρίσμα πριν να κρυώσει το λάδι.
- Πριν από τον καθαρισμό, η φριτέζα θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέεται από το ρεύμα.
- Χύστε το λάδι από το μπωλ χρησιμοποιώντας το στόμιο εκροής (▲) στο χέιλος του μπωλ ☺ .
- κυρίως σώμα φριτέζας/σταθερός κάδος
- Εξωτερικά: σκουπίστε με στεγνό ύφασμα και στεγνώστε προσεκτικά. Ποτέ μην εμβαπτίζετε σε νερό.
- Εσωτερικά: έπειτα από κάθε χρήση, πληρώστε με καυτό νερό και σαπούνι και αφήστε να μουλιάσει για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μη διαβρωτικό καθαριστικό.

καπάκι

- Μετά από κάθε χρήση αφαιρέστε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά ώστε να μουλιάσει.
- καλαθάκι
- Μετά από κάθε χρήση αφαιρέστε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε ένα μαλακό καθαριστικό.
- Το καπάκι και το καλάθι μπορούν εναλλακτικά να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.
- **Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα σχετικά με τη χρήση της φριτέζας, πριν απευθυνθείτε σε κάποιον ειδικό ανατρέξτε στον οδηγό επίλυσης τεχνικών προβλημάτων.**

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της φριτέζας ή
 - την συντήρηση και επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτέζα σας.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
Η φριτέζα δεν τίθεται σε λειτουργία	Η φριτέζα δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα	Ελέγξτε εάν η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα
	Έχει καεί η ασφάλεια	Ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφαλείας του κυκλώματος της ηλεκτρικής εγκατάστασης και αντικαταστήστε την ασφάλεια εάν χρειάζεται. Εάν το πρόβλημα δε λυθεί με αυτόν τον τρόπο ανατρέξτε στην ενότητα “σέρβις”.
Υπερχείλιση λαδιού	Υπέρβαση ανώτατης στάθμης λαδιού	Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού
	Υπερφόρτωση κανίστρου/υπέρβαση μέγιστης χωρητικότητας σε πατάτες	Ανατρέξτε στον πίνακα με τις συνιστώμενες ποσότητες για τηγάνισμα
	Τα τρόφιμα είχαν υγρά όταν τοποθετήθηκαν στο λάδι	Στραγγίξτε και στεγνώστε πολύ καλά τα τρόφιμα
	Το λάδι είναι παλιό και έχει αλλοιωθεί	Αντικαταστήστε με φρέσκο λάδι
	Χρησιμοποιήσατε ακατάλληλο λάδι/έχετε αναμίξει διαφορετικούς τύπους λαδιών	Χρησιμοποιήστε λάδι καλής ποιότητας κατάλληλο για τηγάνισμα
Δυσάρεστη Οσμή/Το λάδι καίγεται και βγάζει καπνό	Το λάδι είναι παλιό και έχει αλλοιωθεί	Αντικαταστήστε με φρέσκο λάδι
	Το λάδι δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα	Χρησιμοποιήστε λάδι καλής ποιότητας κατάλληλο για τηγάνισμα
Τα τρόφιμα δεν έχουν τηγανιστεί σωστά	Δε χρησιμοποιείτε τη σωστή θερμοκρασία	Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία
	Υπερφόρτωση κανίστρου	Μειώστε την ποσότητα που πρόκειται να τηγανίσετε
	Οι φρέσκοι πατάτες είχαν πολλά υγρά	Στραγγίξτε και στεγνώστε πολύ καλά τις πατάτες

العناية والتنظيف

- ع ابدأ لا تبدأ بالتنظيف ما لم يبرد الزيت.
- ع دائما افصل المقلاة من الكهرباء قبل التنظيف.
- ع اسكب الزيت من الوعاء باستعمال شفة السكب (ن) الواقعة على حافة الوعاء ©.

جسم المقلاة/الوعاء الثابت

- ع الجسم الخارجي للمقلاة - يمسح بقطعة قماش رطبة ثم يجفف تماما. ابدأ لا تضعه في الماء.
- ع الوعاء الداخلي - بعد كل استعمال، املا بمحلول ماء وصابون ساخن وانقع لمدة ٢٠ دقيقة. ثم استعمل وسيلة تنظيف غير اكلة.

الغطاء

- ع بعد كل استعمال، يزال وينقع بمحلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة.

السلة

- ع بعد كل استعمال ، تزال وتنقع بمحلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة. ثم تستعمل فرشاة قاسية.
- ع وكبدل، يمكن تنظيف الغطاء والسلة في غسالة الصحون.

جدول تحري الخل واصلاحه

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة لا تعمل	المقلاة غير متصلة بالكهرباء	تأكد من وصلها بالكهرباء
	احتراق الفيوز	اكتشف على الفيوز/قاطع الدائرة واستبدل الفيوز اذا لزم. اذا لم تحل المشكلة راجع "الخدمة".
طفع الزيت	تجاوز مستوى الزيت الاقصى	اكتشف على مستوى الزيت
	السلة مملوءة اكثر ممايجب/تجاوز كمية الرقائق القصوى	راجع جدول القلي للاطلاع على الكميات الموصى بها
	وضع طعام مبلل في الزيت	صرف وجفف الطعام جيدا
	الزيت قديم وتالف	استبدله بزيت جديد
	استعمال زيت غير صحيح/مزج زيوت مختلفة معا	استعمل زيت من نوعية جيدة وصالح للقلي العميق
رائحة غير لطيفة/تدخن الزيت	الزيت قديم وتالف	استبدله بزيت جديد
	الزيت غير مناسب للقلي العميق	استعمل زيت جيد النوعية ومناسب للقلي العميق
	درجة الحرارة المستعملة غير صحيحة	انتق درجة الحرارة الصحيحة
اداء قلي ضعيف	السلة مملوءة اكثر مما يجب	قلل الكمية
	الرقائق الطازجة رطبة اكثر مما يجب	صرف وجفف الرقائق جيدا

الخدمة ورعاية الزبائن

- ع اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينود او جهة تصليح مخولة من قبل كينود.
- ع اذا واجهتم اية مشاكل تتعلق بتشغيل المقلاة، فالرجاء مراجعة جدول تحري الخل واصلاحه قبل طلب المساعدة.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

- ع استعمال المقلاة
- ع الخدمة او التوصيات
- ع الرجاء الاتصال بالمترج الذي اشتريتم منه المقلاة.

ملاحظات مفيدة

- ٥ اننا نوصي باستعمال زيت جيد النوعية للقلي العميق، مثل زيت الذرة او زيت الفول السوداني. كما ويمكن استعمال سمن صلب جيد النوعية. وقد تستعمل زيوت اخرى اذا اوصى المنتج باستعمالها للقلي العميق تحديدا. ابدا لا تمزج زيوت او انواع سمن مختلفة ولا تستعمل زيت الزيتون او الزبدة او المرجرين لانها سوف تدخن او تحصل بها الرغبة وتطفح.
- ٥ ان الاطعمة المسبقة الطبخ تحتاج الى درجة حرارة اعلى من الاغذية النيئة.
- ٥ يطبخ الطعام جيدا. قد يدو السطح الخارجي جاهزا قبل ان ينضج الداخل.
- ٥ ابق الزيت داخل المقلاة (باردا ومصفى)، جاهزا للاستعمال. الغطاء يمنع دخول الغبار.
- ٥ قبل قلي الطعام المطلي بسائل، صرّف السائل الزائد.
- ٥ لعمل رقائق البطاطس، تقطع البطاطس بشكل منتظم لكي يتم
- طهيها بشكل متجانس. تشطف وتجفف قبل الطبخ. وللحصول على افضل النتائج، استعمل بطاطس دقيقية القوام مثل كنج ادواردز او مارييس بايبر.
- ٥ لاطالة عمر المقلاة، يرشح الزيت بعد كل استعمال ويستبدل بعد كل ٨-١٠ استعمالات.
- ٥ تخلص من اي جليد زائد قبل قلي الاغذية المجمدة.

كميات الطعام القصوى

٥ رقائق طازجة ١ كجم

٥ رقائق مجمدة ٨٠٠ جم

كميات الزيت والسمن

٥ كمية الزيت القصوى ٢.٣ لتر

٥ كمية الزيت الدنيا ١.٥ لتر

٥ كمية السمن الصلب القصوى ٢ كجم

٥ كمية السمن الصلب الدنيا ١.٤ كجم

جدول اوقات ودرجات حرارة القلي

ان اوقات القلي المذكورة في هذا الجدول انما هي للارشاد فقط ويجب تعديلها لكي تلائم الكميات المختلفة او سمك المواد ولكي تناسب ذوقكم الخاص.

الطعام	درجة حرارة القلي	مدة القلي
رقائق طازجة ٦٠٠ جم / ٢/١ سلة (الكمية الموصى بها للحصول على افضل النتائج) رقائق طازجة ١ كجم رقائق مجمدة ٨٠٠ جم	١٩٠ درجة ١٩٠ درجة ١٩٠ درجة	٦-٨ دقائق ٩-١٢ دقائق ٩-١١ دقيقة
الاسماك سكامبي مجمد بكسر الخبز قطع من شرائح سمك بيضاء بكسر الخبز او بالطلاء قريدس طازج مع سائل الطلاء	١٧٠ درجة ١٧٠ درجة ١٩٠ درجة	٣-٥ دقائق ١٠-١٥ دقيقة (حسب السمك) ٣-٥ دقائق
الدجاج قطع دجاج بكسر الخبز اصابع دجاج طازجة بكسر الخبز قطع دجاج إنرشويد مجمدة	١٧٠ درجة ١٧٠ درجة ١٩٠ درجة	١٥-٢٠ دقيقة (قياس صغير/وسط) ٢٠-٣٠ دقيقة (قياس كبير) ١٥ دقيقة ٦-٨ دقائق
الفاكهة/الخضار فطائر فاكهة ٢-٣ قطع فطائر خضار حاقات بصل مجمدة بصل اخضر/فطر	١٩٠ درجة ١٩٠ درجة ١٩٠ درجة ١٥٠ درجة	٣-٥ دقائق ٣-٥ دقائق ٣-٥ دقائق ٣-٥ دقائق

تعرفوا على مقلاة كينوود

- ① غطاء قابل للإزالة مع مرشح سلكي دائم
- ② سلة
- ③ عتلة المقبض
- ④ مقبض يمكن طيه
- ⑤ مسند السلة
- ⑥ شفة السكب (ن)
- ⑦ وعاء ثابت
- ⑧ زر تحرير الغطاء
- ⑨ الجسم
- ⑩ زر التحكم بدرجة الحرارة مع ضوء نيون

لتفكيك وتركيب واستعمال المقلاة

للتفكيك

- ١ ادفع زر تحرير الغطاء ⑧ الى الاسفل لفتح الغطاء. ثم ارفع الغطاء.
- ٢ ارفع المقبض واخرج السلة.

لتركيب والاستعمال

- ١ صب الزيت. يجب ان يكون مستوى الزيت بين العلامتين القصوى "تشد" والدنيا "هقد".
- ٢ ادخل السلة واخفض المقبض بزلق العتلة ③ الى الامام. اغلق الغطاء.
- ٣ اوصل الجهاز بالكهرباء وانتق درجة الحرارة المطلوبة ١.
- ٤ سوف ينطفئ الضوء عندما يصل الزيت الى درجة الحرارة الصحيحة المناسبة لبدء القلي. املا السلة واخفضها في الزيت.
- لا تتجاوز كميات الطعام القصوى المحددة. سوف يضاء وينطفئ الضوء اثناء قيام المقلاة بالمحافظة على درجة الحرارة.
- ٥ عندما يصبح الطعام جاهزا، افتح الغطاء وارفع السلة. لتصريف الزيت من الطعام، اشبك مسند السلة ⑤ على جانب الغطاء ④.
- ٥ لاعادة استعمال الزيت، دعه يبرد ثم اسكبه عبر قماش موسولين او ورق ماص.
- ٥ دائما افصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.

تعرفوا على جهاز القلي العميق كينوود

السلامة

- ٥ ابدأ لا توصل المقلاة بالكهرباء قبل ملء الوعاء بالزيت.
- ٥ ابق الاطفال بعيدا اثناء الاستعمال وبعده - يبقى السمن ساخنا لمدة طويلة.
- ٥ ابدأ لا تسمح للسلك بالتلامس مع اسطح ساخنة او بالتدلي من حافة منصدة - فقد يمسك به طفل ويسحب المقلاة الى الاسفل.
- ٥ ابدأ لا تلمس الوعاء او تسكب الزيت منه او تنقل المقلاة اثناء كون الزيت ساخنا.
- ٥ بعد التنظيف، تأكد من ان جميع الاجزاء جافة قبل الاستعمال.
- ٥ ابدأ لا تترك المقلاة مشتعلة دون مراقبة.
- ٥ ان هذه المقلاة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهنين بدون اشراف.
- ٥ يجلب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- ٥ لا تستعمل الجهاز اذا وجد اي عطب في المقلاة او سلك الكهرباء او القابس. بل ليتم الكشف عليها او تصليحها: انظر "الخدمة".
- ٥ احذر البخار اثناء الطبخ وعند فتح الغطاء.
- ٥ ابدأ لا تضع المقلاة قرب اوعلى مواقد الطباخ الساخنة.
- ٥ ان هذه المقلاة مصممة للاستعمال المنزلي فقط.
- ٥ دائما افصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.

قبل التوصيل بالكهرباء

- ٥ تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم مماثلا لما هو مبين على الجهة التحتية للجهاز.
- ٥ يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم ٢٣٦/٨٩/ضظ.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف.
- ٢ يفك الجهاز: انظر "لتفكيك وتركيب واستعمال المقلاة".
- ٣ تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

