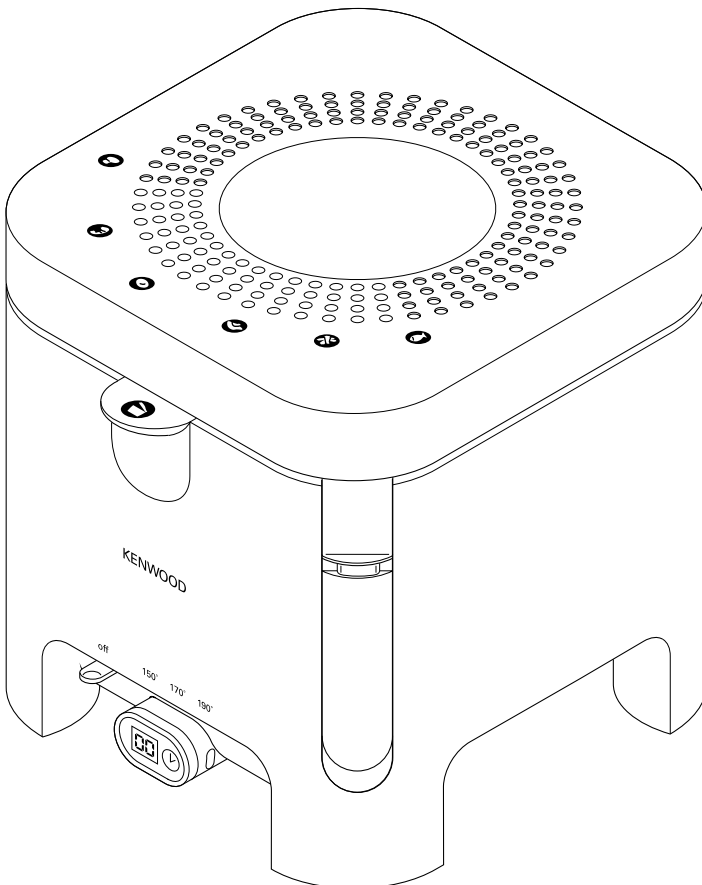




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

57234/1

KENWOOD



DF420 series

English 2 - 5

Português 6 - 9

Español 10 - 13

Türkçe 14 - 17

Česky 18 - 21

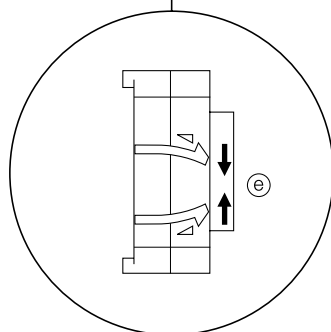
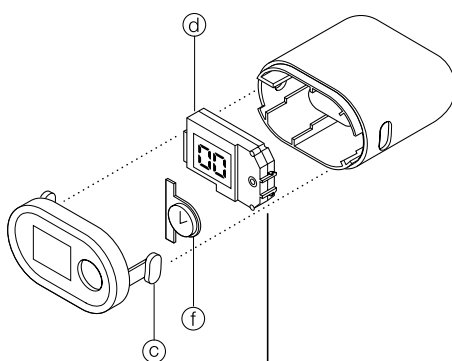
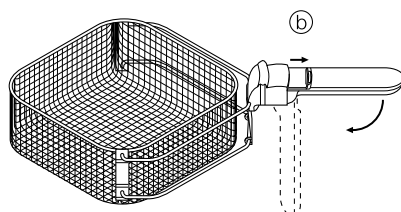
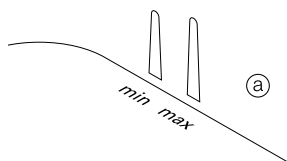
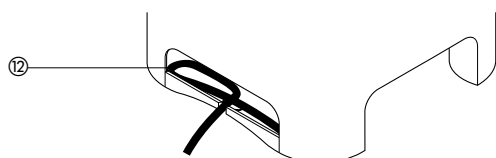
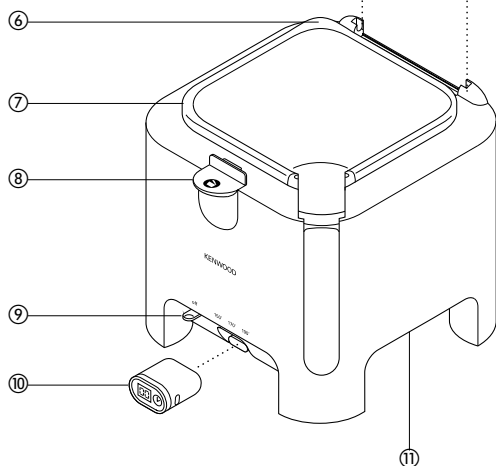
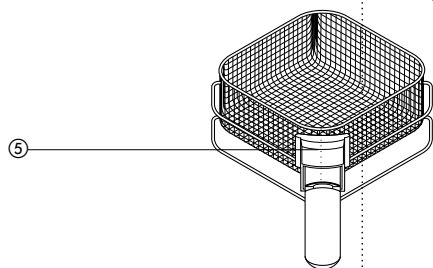
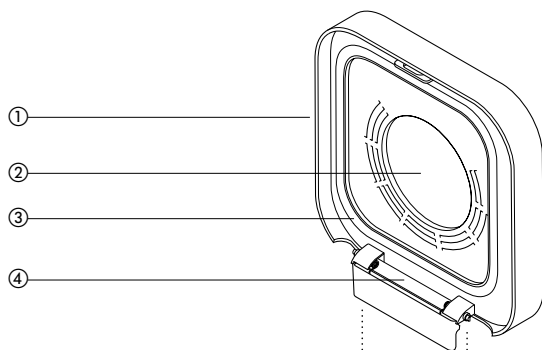
Magyar 22 - 25

Polski 26 - 29

Русский 30 - 34

Ελληνικά 35 - 38

عربي ٣٤ - ٩٤



before using for the first time

- 1 **Read these instructions and retain.**
- 2 Remove all packaging and any labels.
- 3 Wash the parts - see 'to dismantle and cleaning'.

safety

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

before plugging in

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

know your Kenwood fryer

- ① removable lid with permanent mesh filter
- ② viewing window
- ③ lid seal
- ④ condensation trap
- ⑤ rise and fall control
- ⑥ pouring lip
- ⑦ fixed bowl
- ⑧ lid release
- ⑨ temperature control with neon light
- ⑩ removable timer
- ⑪ carrying handles
- ⑫ cord storage

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 ③.
 - 2 Insert the basket and close the lid. Then lower the handle by sliding back the rise & fall control ⑤.
 - 3 Plug in and select the required temperature ⑨.
 - 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 Set the timer ⑩ by pressing the button until the required time is reached. The time will start counting down as soon as the button is released. See "operating the timer".
 - 6 When ready, raise the basket and allow the food to drain before opening the lid.
 - To re-use oil, allow to cool then pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
- **Always unplug the fryer after use.**

hints

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

3 maximum food capacities

- **fresh chips** 1.2Kg
- **frozen chips** 1Kg

oil capacity

- **maximum oil** 2.5 litres
- **minimum oil** 2 litres

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 800g/ ½ fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6 – 8 minutes
Fresh Chips 1.2Kg	190°C	9 – 12 minutes
Frozen Chips 1Kg	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

removable timer

operating the timer

- 1 Press the button once, the display will show "00".
- 2 Press again to set the countdown time in 1 minute intervals. Hold the button in until the required set time is reached ie "05" = 5 minutes. Then release the button.
Note: The timer will only display seconds when the countdown time is below 1 minute.
- 3 The display will flash until the time reaches "00"
- 4 To change the countdown time during operation, press and hold the button in for 3 seconds. The display will reset to "00" and a new time can be set.
- 5 When the countdown has finished the timer will "beep" for 10 seconds. To stop the timer beeping, press the button once.
- 6 The display will automatically turn off after 45 seconds if not in use.

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug before cleaning.
- Pour the oil out of the bowl using the pouring lip on the rim of the bowl ④.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

lid

- 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.

fryer body/fixed bowl

- Fryer outer body - wipe with a damp cloth and dry.

Never put it in water.

- Inner bowl - fill with hot soapy water and soak for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.
- The lid and basket can be washed in the dishwasher.

replacing the timer battery

- 1 Unclip the front cover ③.
 - 2 Lift out the display unit ④.
 - 3 Open the display unit by squeezing the clips together ⑤.
 - 4 Replace the battery - type L1154 or equivalent from your local electrical retailer or chemist. Fit the new battery ensuring it is the correct way round.
 - 5 Shut the display unit and replace in the timer body.
 - 6 Refit the timer button ① and the front cover.
- The old battery should be disposed of in accordance with local recycling recommendations.

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
	Temperature control in OFF '0' position	Check temperature selected.
	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.
	Frying method	Try batch method for fresh chips 170°C for 9–11 minutes Then increase temperature to 190°C and cook for a further 1–2 minutes.
Timer not working	Battery needs replacing	Change battery - see "care and cleaning.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

antes da primeira utilização

- 1 **Leia e conserve estas instruções.**
- 2 Desembale completamente a máquina e retire todas as etiquetas.
- 3 Lave as peças – consulte a secção “como desmontar e limpar”.

segurança

- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
 - Mantenha as crianças afastadas durante e após a utilização – o óleo 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. Coloque o excesso de cabo na área de arrumação do cabo nas costas da fritadeira.
 - Nunca toque na tigela nem vaze 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.
 - 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
- Antes de ligar, certifique-se de que a tensão da corrente da sua rede é a mesma que a indicada na parte inferior da unidade eléctrica.
 - Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa amovível com filtro de rede permanente
- ② visor
- ③ vedante da tampa
- ④ colector de vapor
- ⑤ controlo para elevar e baixar
- ⑥ bico para vaziar
- ⑦ taça fixa
- ⑧ trinco para libertação da tampa
- ⑨ selector de temperatura com luz de néon
- ⑩ temporizador amovível
- ⑪ pegas de transporte
- ⑫ arrumação do excesso de cabo

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

- 1 Deite o óleo na fritadeira. O nível deve situar-se entre as marcas de “MAX” e “MIN” ②.
 - 2 Introduza o cesto e feche a tampa. Depois baixe a pega, fazendo deslizar o controlo para elevar e baixar ⑤.
 - 3 Ligue a ficha à tomada de corrente e seleccione a temperatura desejada ⑨.
 - 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 Regule o temporizador ⑩ pressionando o botão até alcançar o tempo pretendido. Terá início uma contagem descendente do tempo assim que o botão for libertado. Consulte “operação do temporizador”.
 - 6 Quando os alimentos estiverem prontos, eleve o cesto e deixe-os escorrer antes de abrir a tampa.
- 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 frite 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** 1,2 kg
- **batatas congeladas** 1 kg

capacidade de óleo

- **máximo de óleo** - 2,5 litros
- **mínimo de óleo** - 2 litros

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 800g/ cesto meio cheio (quantidade recomendada para os melhores resultados)	190°C	6 – 8 minutos
Batatas em palitos frescas 1.2kg	190°C	9 – 12 minutos
Batatas em palitos congeladas 1kg	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

temporizador amovível

funcionamento do temporizador

- 1 Pressione o botão uma vez e o visor exibirá "00".
- 2 Pressione novamente para programar o tempo de contagem decrescente, em intervalos de 1 minuto. Conserve o botão pressionado até alcançar o tempo pretendido, por exemplo "05" = 5 minutos. Nessa altura deixe de pressionar o botão.
Nota: O temporizador só mostrará os segundos se o tempo de contagem decrescente for inferior a 1 minuto.
- 3 O visor piscará até que o tempo chegue a "00".
- 4 Para alterar o tempo de contagem decrescente durante o funcionamento, pressione continuamente o botão por 3 segundos. O visor voltará a mostrar "00" e poderá ser programado um novo tempo.
- 5 Quando a contagem decrescente tiver terminado, o temporizador apitará com "bips" por 10 segundos. Se desejar parar os bips, pressione o botão uma vez.
- 6 O visor desligará automaticamente ao fim de 45 segundos se não for utilizado.

manutenção e limpeza

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

- Desligue sempre a ficha da tomada antes de limpar.
- Despeje o óleo da taça utilizando para o efeito o bico para vazar no rebordo da taça ④.
- Certifique-se de que tudo está completamente seco antes de tornar a montar a fritadeira.

tampa

- Retire-a e mergulhe-a em água quente com detergente para a loiça 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.

corpo da fritadeira/taça fixa

- Corpo exterior da fritadeira – limpe-o com um pano humedecido e depois um seco.

Nunca mergulhe em água.

- Taça interior – encha de água quente com detergente líquido para loiça e aguarde 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não abrasivo.

- A tampa e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

substituição da pilha do temporizador

Desprenda a tampa frontal ③ .

- 2 Retire a unidade do visor ④ .
 - 3 Abra a unidade do visor apertando os clips ⑤ .
 - 4 Substitua a pilha – tipo L1154 ou equivalente, que poderá adquirir numa loja de artigos eléctricos ou numa drogaria. Instale a pilha nova, certificando-se de que se encontra na posição correcta.
 - 5 Feche a unidade do visor e torne a colocá-la no corpo do temporizador.
 - 6 Torne a instalar o botão do temporizador ① e a tampa frontal.
- A pilha gasta deve ser descartada tendo em conta as recomendações locais sobre a reciclagem.

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 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”.
	O selector de temperatura encontra-se na posição de desligado (OFF – 0).	Verifique a temperatura seleccionada.
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
	Método de fritura	Tente fritar os palitos de batata frescos por lotes, a 170°C, por 9–11 minutos. Depois aumente a temperatura para 190°C e frite por mais 1–2 minutos.
O temporizador não está a funcionar.	A pilha precisa de ser substituída	Substitua a pilha – consulte “manutenção e limpeza”.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

antes de usar el aparato por primera vez

1 **Lea estas instrucciones y guárdelas.**

- 2 Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- 3 Lave las piezas; consulte “cómo desmontar el aparato y limpieza”.

seguridad

- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- Mantenga a los niños alejados durante y después del uso (el aceite permanece caliente mucho tiempo).
- Nunca deje que el cable entre en contacto con superficies calientes ni que cuelgue de la mesa o del tablero – un niño podría agarrarlo y tirar la freidora. Recoja el exceso de cable en las clavijas que se encuentran en la parte trasera de la freidora.
- Nunca toque el bol, quite el aceite o mueva la freidora cuando el aceite esté caliente.
- Después de la limpieza, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes del uso.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- 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 la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la superficie inferior de la unidad eléctrica.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

conozca su freidora Kenwood

- ① tapadera extraíble con filtro de malla permanente
- ② ventana transparente
- ③ fijación de la tapadera
- ④ purgador de condensación
- ⑤ botón para subir y bajar la cesta
- ⑥ pico para verter
- ⑦ bol extraíble
- ⑧ botón para soltar la tapadera
- ⑨ botón de temperatura con luz de neón
- ⑩ temporizador desmontable
- ⑪ asas de transporte
- ⑫ espacio guardacables

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 “MIN” ③.
- 2 Introduzca la cesta y cierre la tapadera. Después, baje el asa moviendo hacia atrás el botón para subir y bajar la cesta ⑤.
- 3 Enchufe y elija la temperatura deseada ⑨.
- 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 Ajuste el temporizador ⑩ pulsando el botón hasta que llegue a la hora deseada. Se empezará la cuenta atrás tan pronto como deje de pulsar el botón. Vea “funcionamiento del temporizador”.
- 6 Cuando esté listo, suba la cesta y deje escurrir la comida antes de abrir la tapadera.
 - 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** 1,2 kg
- **patatas congeladas** 1 kg

capacidad de aceite

- **aceite máximo** 2,5 litros
- **aceite mínimo** 2 litros

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 800 g/ ½ cesta llena (cantidad recomendada para obtener los mejores resultados)	190°C	6 – 8 minutos
Patatas fritas frescas 1.2Kg	190°C	9 – 12 minutos
Patatas fritas congeladas 1Kg	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

temporizador desmontable

funcionamiento del temporizador

- 1 Pulse el botón una vez; aparecerá "00" en la pantalla.
- 2 Vuelva a pulsarlo para ajustar el tiempo en intervalos de 1 minuto. Sujete el botón pulsado hasta poner el tiempo necesario, es decir, "05" = 5 minutos. A continuación, suelte el botón.
Nota: El temporizador sólo mostrará segundos cuando el tiempo a contar sea inferior a 1 minuto.
- 3 La pantalla estará encendida hasta que el tiempo llegue a "00"
- 4 Para cambiar el tiempo a contar durante el funcionamiento, pulse el botón y manténgalo pulsado durante 3 segundos. La pantalla se fijará en "00" y podrá ajustarse un nuevo tiempo.
- 5 Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el temporizador emitirá un sonido durante 10 segundos. Para que el temporizador deje de hacer este sonido, pulse el botón una vez.
- 6 La pantalla se apagará automáticamente después de 45 segundos si no se utiliza.

cuidado y limpieza

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

- Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo.
- Vierta el aceite del bol utilizando el pico para verter del borde del bol ⑥.
- Asegúrese de que todas las partes están muy bien secas antes de montarlas.

tapadera

- Retirar y poner a remojo en agua jabonosa caliente durante 20 minutos.

cesta

- Después de cada uso, quítela y sumérjala en agua con jabón durante 20 minutos. Luego utilice un cepillo duro.

cuerpo de la freidora/bol fijo

- Cuerpo exterior de la freidora – pase un paño húmedo y séquelo.

Nunca lo meta en agua.

- Bol interno – llénelo de agua jabonosa caliente y déjelo a remojo durante 20 minutos. Después, use un producto de limpieza no abrasivo.
- La tapadera y la cesta se pueden lavar en el lavavajillas.

sustitución de la pila del temporizador

- 1 Abra la pinza de la cubierta frontal ③ .
 - 2 Extraiga la unidad de la pantalla ④ .
 - 3 Abra la unidad de la pantalla apretando los clips para juntarlos ⑤ .
 - 4 Cambie la pila - tipo L1154 ó equivalente, disponible en su establecimiento local de suministros eléctricos o electroquímicos. Ponga la pila nueva asegurándose de colocarla correctamente.
 - 5 Cierra la unidad de la pantalla y vuelva a colocarla en el cuerpo del temporizador.
 - 6 Vuelva a ajustar el botón temporizador ① y la cubierta frontal.
- La pila usada se debe desechar de acuerdo con las recomendaciones de reciclaje locales.

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 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”.
	Control de temperatura en posición de apagado (OFF) “0”.	Compruebe la temperatura seleccionada.
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	Escurra 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	Escurra y seque bien las patatas
	Método de fritura	Pruebe con el método de cocción en varias tandas para las patatas fritas frescas a 170 °C durante 9 – 11 minutos. Después, aumente la temperatura a 190 °C y cocínelas durante 1 – 2 minutos más.
No funciona el temporizador	Es preciso la pila	Cambie la pila - vea “cuidado y limpieza”.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

İlk kez kullanmadan önce

- 1 **Bu talimatları okuyun ve saklayın.**
- 2 Ambalajın hepsini açın ve etiketleri sökün.
- 3 Parçaları yıkayın – Bkz. 'Sökme ve Temizlik'.

güvenlik önlemleri

- Çanağı yağla doldurmadan önce aygıtın fişini prize takmayınız.
- Kullanım sırasında ve yağ uzun süre sıcakken çocukları uzak tutun.
- Elektrik kordonunu sıcak yüzeylerden uzak tutunuz ve elektrik kordonunun fritözü kullandığınız çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü çocuklar sarkan kordonu çekip fritözü düşürebilirler. Fazla elektrik kordonunu aygıtın arkasındaki kenete sarınız.
- Hiçbir biçimde çanağa elle dokunmayınız. Yağ sıcak olduğu sürece fritözü biraz uzakta tutunuz ya da yağ başka bir kaba dökünüz.
- Temizledikten sonra, kullanım öncesi tüm parçaların tamamen kuru olduklarından emin olun.
- Fritözü kullandığınız süre içinde başından ayrılmayınız.
- 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**
- Fritözü çalıştırmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

Kenwood fritözünüzün parçaları

- ① sabit örgü filtreli çıkarılabilir kapak
- ② gözetleme penceresi
- ③ sızdırmaz kapak contası
- ④ buhar damlacığı tutma kapakçığı
- ⑤ yükseltme ve alçatma kumandası
- ⑥ boşaltma kısmı
- ⑦ sabit kap
- ⑧ kapak açma yeri
- ⑨ neon ışığı ile sıcaklık kontrolü
- ⑩ çıkarılabilir zamanlayıcı
- ⑪ tutma yerleri
- ⑫ kablo yerleştirme

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 (ASGARİ) ⑨ işaretlerinin arasında bir yerde olmalıdır.
- 2 Sepeti takınız ve kapağı kapatınız. Yükseltme ve alçatma kumandasının arkasına sürerek sapı alçaltınız ⑩.
- 3 Aygıtın fişini prize takınız ve istediğiniz ısıya ayarlayınız ⑨.
- 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 İstenen kızartma süresi belirinceye kadar süre kumandasının ⑩ düğmesine basarak süreyi ayarlayınız. Düğmeden parmağınızı çekerek çekmez süre geriye saymaya başlayacaktır. Bunun için "süre kumandasının kullanımı" bölümüne bakınız.
- 6 Kızartmayı bitirdikten sonra sepeti yukarı kaldırınız ve kapağı açmadan önce kızarttığınız yiyeceğin süzülmesini bekleyiniz.
- Kullandığınız yağı tekrar kullanmak için yağın soğumasını bekleyiniz ve arkasından bir tülbent ya da süzürücü 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 olmasının fritözde tutunuz. Fritözün kapağını toz girmemesi için kapalı tutunuz.
- Sulu hamur yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce ağıttaki 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** 1,2kg
- **donmuş çubuk patates için** 1kg

azami ve asgari yağ miktarı

- **azami yağ** 2,5 litre
- **asgari yağ** 2 litre

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 800g/ 1Ç: sepet dolusu (en iyi sonuçlar için önerilen miktar)	190°C	6 – 8 dakika
Taze patates kızartması 1.2Kg	190°C	9 – 12 dakika
Donmuş patates kızartması 1Kg	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)
Galeta ununa bulanmış taze tavuk bagetleri	170°C	20 – 30 dakika (büyük)
Donmuş tavuk parçaları	190°C	15 dakika
MEYVE/SEBZE		
Meyveli börek 2 – 3 parça	190°C	6 – 8 dakika
Sebzeli börek	190°C	3 – 5 dakika
Donmuş soğan halkaları	190°C	3 – 5 dakika
Taze soğan/mantar	150°C	3 – 5 dakika

çıkarılabilir zamanlayıcı saat tutucunun kullanımı

- 1 düğmeye bir kez basın, ekranda "00" görünecektir.
- 2 1 dakikalık aralıklarla geriye sayabilmek için ayar düğmesine tekrar basınız. İstedığınız saat ayarına getirebilmek için ayar düğmesini basılı tutunuz.
Örneğin, "05" = 5 dakika gibi. Arkasından düğmeyi serbest bırakınız.
Not: Saat tutucu, ancak geri sayma süresi 1 dakikanın altındaysa saniyeleri gösterir.
- 3 Zaman "00" olarak görününceye kadar ekran yanıp sönecektir
- 4 Geri sayma süresini bu sırada değiştirmek için ayar düğmesini 3 saniye basılı tutunuz. Sayısal gösterge "00"a dönecektir. Arkasından istediğiniz süreye ayarlayabilirsiniz.
- 5 Geri sayma bittikten sonra saat tutucu 10 saniye düd sesi çıkaracaktır. Düd sesini durdurmak için ayar düğmesine basınız.
- 6 Sayısal gösterge 45 saniye sonra kendiliğinden duracaktır.

bakım ve temizlik

- **Yağ soğumadan önce hiçbir biçimde temizlik işlemine başlamayınız.**
- Temizlemeden önce daima fişten çekin.
- Kabin ⑥ kenarında bulunan boşaltma kısmını kullanarak yağı boşaltın.
- Aygıtın parçalarını takmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.
- **kapak**
- Kapağı çıkarınız ve 20 dakika sıcak sabunlu suya batırınız.
- **sepet**
- Her kullanımdan sonra sepeti çıkarınız ve sıcak sabunlu suda 20 dakika tutarak yıkayınız. Arkasından sert bir fırçayla fırçalayınız.
- **Fritöz gövdesi/sabit kap**
- Fritözün dış kabı - nemli bir bez kullanarak silin ve kurulayın.
- **Asla su içine yerleştirmeyin.**
- İç kap – sıcak sabunlu su ile doldurun ve 20 dakika suda bekletin. Ardından aşındırmayan bir temizleyici kullanın.
- Kapak ve sepet bulaşık makinesinde yıkanabilir.

süre kumandası pilinin değiştirilmesi

- 1 Ön kapağı ③ açın.
 - 2 Ekran ünitesini ④ kaldırarak çıkarın
 - 3 Klipsleri ⑤ birlikte sıkarak ekran ünitesini açın.
 - 4 Elektrikçinizden ya da eczaneden alacağınız L1154 tipindeki pili veya dengi bir pili eskisi ile değiştirin.
Yeni pili yerleştirirken doğru kutupların doğru yere yerleştirildiğinden emin olun.
 - 5 Ekran ünitesini kapatın ve zamanlayıcı gövdesinde değiştirin.
 - 6 Zamanlayıcı düğmesini ① ve ön kapağı yerleştirin.
- Eski pil yaşadığınız yerdeki yeniden dönüşüm tavsiyelerine uygun şekilde atılmalıdır.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- 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.
	Sıcaklık kontrolü KAPALI ‘0’ konumunda.	Seçilen sıcaklığı kontrol edin.
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
	Kızartma yöntemi	Taze parmak patates kızartmak için patatesleri partiler halinde 170°C derecede 9-11 dakika kızartınız. Arkasından ısıyı 190°C dereceye yükseltiniz ve 1-2 dakika daha pişiriniz.
Süre kumandası çalışmıyor	Pillerin değiştirilmesi gerekiyor	Pilleri değiştiriniz – Bunun için “bakım ve temizlik” bölümüne bakınız.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

před prvním použitím

- 1 Přečtěte si pokyny a uschovejte je na bezpečném místě.
- 2 Odstraňte všechny součásti obalu a štítky.
- 3 Jednotlivé součásti fritézy umyjte – viz „Demontáž a čištění“.

bezpečnost

- Do fritézy vždy nejdříve nalejte olej, teprve pak ji zapojte do proudu.
- Při a po použití chraňte fritézu před dětmi – olej zůstává dlouho horký.
- Dávejte pozor, aby se přípojná šňůra nedotýkala horkých povrchů a nenechávejte ji přepadat přes okraj pracovní desky- dítě by za ni mohlo zatáhnout a strhnout fritézu. Přebytnou délku šňůry uložte do úložného prostoru v zadní stěně fritézy.
- Nedotýkejte se fritovací mísy, olej vylejte, nebo fritézu i s horkým olejem uvnitř přemístěte.
- Po umytí používejte fritézu teprve po úplném uschnutí všech součástí.
- Zapnutou fritézu nenechávejte bez dohledu.
- Dávejte pozor, malé děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Fritézu neužívejte, je-li šňůra, zástrčka nebo sám spotřebič nějak viditelně poškozen. Nechte je přikontrolovat nebo opravit: viz část 'servis'..
- Dávejte pozor, abyste se neopafil párou, která uniká z fritézy při smažení a při otevření víka.
- Fritézu neumísťujte do blízkosti varných plotýnek, ani ji na ně nestavějte.
- Tato fritéza je určena pouze k domácímu použití.
- Po použití vždy vytáhněte zástrčku fritézy ze zásuvky.

před zapnutím do sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá jmenovitému napětí uvedenému na typovém štítku na spodku spotřebiče.
- Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 89/336/EEC o odrušení.

popis elektrické fritézy Kenwood

- ① odnímatelné víko s trvalým síťovým filtrem
- ② průzor
- ③ těsnění víka
- ④ kondenzační jímka
- ⑤ rameno pro zvedání a spouštění
- ⑥ vylévací ústí
- ⑦ nevyjímatelná nádoba
- ⑧ tlačítko otevření víka
- ⑨ regulace teploty s neonovým světlem
- ⑩ odnímatelný časovač
- ⑪ rukojeti
- ⑫ prostor pro uložení kabelu

rozebrání, montáž a použití fritézy

rozebrání

- 1 Stiskněte tlačítko k uvolnění víka ⑧ a víko pak z fritézy sundejte.
- 2 Zvedněte držadlo a vyjměte košík.

montáž a použití

- 1 Nalejte do mísy olej. Hladina musí být mezi značkami 'MAX' a 'MIN' ③.
- 2 Vložte košík a zavřete víko. Sklopte držadlo posunutím ramene směrem k sobě ⑥.
- 3 Zastrčte do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu, která se objeví v okénku nastavené teploty ⑨.
- 4 Jakmile olej dosáhne vhodné teploty pro smažení, indikátor zhasne. Naplňte košík a ponořte jej do oleje.

Nevkládejte do košíku větší množství potravin, než je uvedeno. Během smažení se bude indikátor rozsvěcet a zhasínat podle toho, jak bude fritéza udržovat teplotu.

- 5 Stisknutím tlačítka ⑩ nastavte časovač na požadovaný čas. Čas se začne odměřovat ihned po uvolnění tlačítka. Viz část "používání časovače".
- 6 Jakmile je příprava potravin dokončena, zvedněte košík. Než otevřete víko, nechte potraviny okapat.
- Chcete-li olej znovu použít, nechte fritézu vychladnout, pak vyndejte mísu a olej přelejte přes jemný mušelin nebo speciální filtrovací papír.
- **Zástrčku fritézy po použití vždy vytáhněte ze zásuvky.**

radý

- Doporučujeme používat kvalitní olej vhodný ke fritování, jako např. Kukuřičný nebo podzemnicový olej. Kvalitní ztužené pokrmové tuky lze také použít. Použití jiných olejů je také možné, pokud jsou výrobcem specificky doporučeny ke fritování. Nikdy nemíchejte různé oleje či tuky a nepoužívejte olivový olej, máslo ani margarín přepalují se a kouří nebo snadno překypí.
- Předvařené potraviny vyžadují při fritování vyšší teploty než syrové.
- Jídlo vždy řádně provařte. Vnější povrch se může zdát hotov dříve, než je provařen i vnitřek.
- Fritézu skladujte s olejem (vychladlým a přefiltrovaným) uvnitř, vždy připravenou k použití. Víko chrání olej před prachem a nečistotami.
- Před fritováním jídel v těstíčku přebytečné těstíčko oklepejte.

- K přípravě smažených hranolků používejte staré brambory rozkrájené na rovnoměrně velké hranolky, aby se všechny stejně rychle usmažily. Hranolky před fritováním propláchněte vodou a vysušte.
- Řivotnost svého fritovacího oleje prodloužíte tak, že ho po každém fritování přefiltrujete. Po 8-10 použitích olej vyměňte.
- Před smažením zmražených potravin odstraňte přebytečný led.

maximální množství potravin

- čerstvé hranolky 1,2 kg
- mražené hranolky 1 kg

obsah oleje

- maximální množství oleje: 2,5 litru
- minimální množství oleje: 2 litry

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 800 g na ½ fritovacího koše (doporučené množství k docílení nejlepšího výsledku)	190 °C	6-8 minut
Čerstvé bramborové hranolky 1.2 kg,	190 °C	9-12 minut
Mražené bramborové hranolky 1 kg.	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 koblíhy, 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

odnímatelný časovač

používání časovače

- 1 Jednou stiskněte tlačítko. Na displeji se objeví „00“.
- 2 Dalším stisknutím tlačítka nastavíte odpočítávání času v minutových intervalech. Stiskněte a podržte tlačítko, dokud se nezobrazí požadovaný čas, například „05“ = 5 minut. Potom tlačítko uvolněte. Poznámka: Jakmile se odpočítávaný čas zmenší pod 1 minutu, bude časovač ukazovat pouze sekundy.
- 3 Displej bude blikat, dokud se neobjeví hodnota „00“.
- 4 Chcete-li změnit odpočítávaný čas během odpočítávání, stiskněte a podržte tlačítko po dobu 3 sekund. Na displeji se obnoví zobrazení „00“ a lze nastavit nový čas.
- 5 Po dokončení odpočítávání bude časovač 10 sekund „pípat“. Pípání časovače můžete ukončit jedním stisknutím tlačítka.
- 6 Pokud časovač nepoužíváte, po 45 sekundách se displej automaticky vypne.

čištění a servis

- **Fritézu můžete začít čistit, až olej uvnitř vychladne.**
- Před mytím a čištěním odpojte fritézu od napájení.
- Vylévacím ústím na okraji nádoby ⑥ vylijte olej.
- Dbejte na to, aby všechny součásti byly naprosto suché před tím, než je zpátky smontujete.

víko

- Vyjměte a namočte do horké vody s přípravkem na mytí nádobí po dobu 20 minut.

koš

- Po každém použití vyndejte a dejte na 20 minut odmočit do vody s přípravkem na mytí nádobí. Pak vyčistěte tvrdou štětkou na nádobí.

spodní část fritézy/nevyjímatelná nádoba

- Vnější plášť fritézy – otřete vlhkým hadříkem a osušte.

Nikdy neponořujte do vody.

- Vnitřní nádoba – naplňte horkou vodou se saponátem a nechte dvacet minut odmočit. Poté vyčistěte jemným čistícím prostředkem.
- Víko a koš lze umývat v myčce nádobí.

výměna baterie časovače

- 1 Uvolněte sponu předního krytu ③ .
 - 2 Vyjměte displej ④ .
 - 3 Stisknutím spon displeje k sobě otevřete kryt displeje ⑤ .
 - 4 Vyměňte baterii – typ L1154 nebo ekvivalent, kterou lze běžně zakoupit v prodejně s elektropotřebami nebo v drogerii. Zkontrolujte, zda je nová baterie nasazena správným směrem.
 - 5 Složte displej a zasuňte jej na své místo.
 - 6 Nasadte zpět tlačítko časovače ① a přední kryt.
- Vypotřeбенé baterie likvidujte v souladu s místními předpisy pro recyklaci.

servis a služby zákazníkům

- V případě poškození přípojné šňůry může její výměnu z bezpečnostních důvodů provést pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

Pokud potřebujete pomoc s:

- použitím fritézy nebo
 - servisem a opravami,
- obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič 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“.
	Regulátor teploty v poloze VYPNUTO „0“.	Zkontrolujte nastavenou teplotu.
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.	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.
	Způsob fritování.	Čerstvé hranolky zkuste před smažit při teplotě 170°C po dobu 9–11 minut. Potom zvýšte teplotu na 190°C a dosmažte po dobu dalších 1–2 minut.
Časovač nefunguje.	Je třeba vyměnit baterii.	Vyměňte baterii - viz část “údržba a čištění”.

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

Az első használat előtt

- 1 **Olvassa el ezt a tájékoztatót és tartsa meg.**
- 2 Távolítsa el minden csomagolóanyagot és címkét
- 3 Mossa el az alkatrészeket - lásd 'szétszerelés és tisztítás'.

első a biztonság

- Amíg nem töltött olajat a sütőedénybe, soha ne csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Tartsa a gyermekeket távol használat közben és utána - az olaj hosszú ideig forró marad.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, mert egy kisgyermek a vezetékkel magára ráncsathatja a készüléket. A felesleges vezetéket tolja be a sütő hátoldalán kiképzett vezetékárolóba.
- Soha ne nyúljon a forró sütőedényhez. A forró olajat soha ne próbálja meg kiönteni a készülékből, és amíg az olaj le nem hűl, ne is mozgassa a sütőt.
- Tisztítás után mielőtt használná, ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz legyen.
- Működés közben soha ne hagyja magára a olajsütőt.
- Kisgyermkeket csak felügyelet mellett engedjen a készülék közelébe, és ne hagyja, hogy játsszanak a készülékkel.
- Ne használja a készüléket, ha akár a burkolaton, a vezetéken vagy a hálózati csatlakozón sérülés jele látható. Az újbóli bekapcsolás előtt ellenőriztesse, illetve javíttassa meg a sütőt
- Ügyeljen arra, hogy sütés közben, illetve a fedél felnyitásakor forró gőz csaphat ki a készülékből.
- Óvja a sütőt a közvetlen hősugárzástól. Soha ne tegye a készüléket fűzőlapra vagy annak közelébe.
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.
- Használat után a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból.

csatlakoztatás

- A falidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e az olajsütő elektromos egységének alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az Európai Közösség 89/336/EEC sz. előírásának.

a Kenwood olajsütő részei

- ① eltávolítható fedő állandó szűrőhálójával
- ② betekintőablak
- ③ fedőtömítés
- ④ hűtött csapda
- ⑤ kiemelő kar
- ⑥ öntőnyílás
- ⑦ rögzített tartály
- ⑧ fedélkioldó
- ⑨ hőfokszabályozó neonfényvel
- ⑩ eltávolítható időzítő
- ⑪ hordozó fül
- ⑫ vezetékároló

az olajsütő használata, szét- és összeszerelése

szétszerelés

- 1 Nyomja le a fedél kioldó gombját, és nyissa fel a fedelet ⑧. Emelje le a fedelet a készülékről.
- 2 Emelje fel a kart és vegye ki az edényt.

összeszerelés és kezelés

- 1 Öntse az olajat a sütőedénybe. Az olaj szintjének a "MAX" és "MIN" jelzések között kell lennie ⑨.
- 2 Helyezze be a kosarat és zárja le a fedőt. Csúsztassa hátra és csukja le a kiemelő kart ⑤.
- 3 A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a sütő hátoldalán kiképzett vezetékárolóba ⑫.
- 4 Amikor az olaj eléri a sütés megkezdéséhez szükséges hőmérsékletet, a lámpa kialszik. Töltse meg a kosárt és eressze bele az olajba. Ne lépje túl a feltüntetett maximális ételmennyiséget. A lámpa ki-be kapcsol, miközben a készülék tartja a megfelelő hőmérsékletet.
- 5 Állítsa be az időzítőt ⑩. Tartsa nyomva a gombot, amíg el nem éri a kívánt időt. A visszaszámlálás azonnal megkezdődik, miután felengedte a gombot. Lásd "időzítő beállítása".
- 6 Miután lejárt a program, emelje ki a kosarat és hagyja lecsöpögni az olajat az ételről, mielőtt kinyitná a fedőt.
 - Ha az olajat később újból használni kívánja, várja meg, amíg lehűl, majd szűrje át egy tiszta ruhán vagy tölcsérbe helyezett szűrőpapíron.
- **Használat után a hálózati vezetéket mindig húzza ki a konnektorból.**

megjegyzések

- Javasoljuk, hogy a sütéshez jó minőségű (pl. kukorica vagy földimogyoró) olajat használjon, de megfelelő minőségű zsír is használható. Más olajat csak akkor használjon, ha a címke egyértelműen jelzi, hogy az olaj sütésre is alkalmas. Soha ne keverjen különböző olajokat és zsírokat, és ne használjon olíva olajat, vajat vagy margarint, mert ezek füstölnek és buborékosodnak.
- Az előfőzött ételek sütéséhez magasabb hőmérsékletre van szükség, mint a nyers ételekhez.
- Ügyeljen arra, hogy mindig jól átsüsse az ételt. Amikor a süttöt darabok kívülről barnulni kezdenek, belül még nyers lehet az étel.
- A lehűlt olajat (átszűrés után) tartsa a sütőben, mert így a készülék mindenkor használatra kész. A fedél megakadályozza, hogy por vagy más szennyeződés kerüljön a tárolt olajba.
- A tésztával bevont ételek sütésekor a felesleges tésztát mindig csepegtesse le, és csak azután tegye az ételdarabot a sütőbe.

- Hasábburgonyához célszerű öreg burgonyát használni. A burgonyát lehetőleg egyforma vastagságú darabokra vágja, mert így egyenletesebben sülnek meg. A felvágott burgonyadarabokat sütés előtt öblítse le, és szárítsa meg.
- Meghosszabbítja a készülék élettartamát, ha az olajat minden használat után leszűri. 8-10 sütés után öntse ki a használt olajat, és töltsön friss olajat a sütőbe.
- Mielőtt sütni kezdené a fagyasztott ételt, távolítsa el a lerakódott jeget.

maximális ételmennyiségek

- **friss hasábburgonya** 1,2 kg
- **fagyasztott hasábburgonya** 1 kg

olaj kapacitás

- **maximális olajmennyiség** 2,5 liter
- **minimális olajmennyiség** 2 liter

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 hasábburgonya 800 g $\frac{1}{2}$ kosár (a legjobb eredményhez javasolt mennyiség)	190 °C	6 - 8 perc
Friss hasábburgonya 1.2 kg	190 °C	9 – 12 perc
Mélyhűtött hasábburgonya 1 kg	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

eltávolítható időzítő

időzítő beállítása

- 1 Nyomja meg a gombot egyszer, a kijelzőn felvillan a "00".
- 2 A visszaszámlálási idő beállításához nyomja le újra a gombot. Tartsa nyomva, míg a számláló el nem éri a kívánt időtartamot, (például "05" = 5 perc) majd engedje fel a gombot. Megjegyzés: Ha a visszaszámlálás 1 perc alá csökken, akkor az időzítő másodperceket jelenít meg.
- 3 A kijelző addig villog, amíg az idő el nem éri a "00"-át.
- 4 Ha működés közben kívánja megváltoztatni a visszaszámlálási időt, akkor nyomja le a gombot és tartsa lenyomva 3 másodpercig. A kijelző visszaáll "00"-ra és ekkor beállíthatja az új időtartamot.
- 5 A visszaszámlálás lejártával az időzítő 10 másodpercig csipog. A csipogás leállításához nyomja meg egyszer a gombot.
- 6 A kijelző automatikusan kikapcsol, ha a készülék 45 másodpercig használaton kívül van.

a készülék tisztítása

- **Amíg az olaj le nem hűlt, soha ne kezdje meg a tisztítást!**
- Tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Öntse ki az olajat a tartályból, a tartály peremén lévő öntőnyíláson keresztül ⑥.
- A sütő összeszerelése előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz-e.

fedél

- Vegye ki és 20 percig áztassa meleg szappanos vízbe.

sütőedény

- Minden sütés után vegye ki a sütőedényt, és meleg, mosogatószeres vízben áztassa 20 percig, majd karcmentes tisztítószerrel tisztítsa meg.

Olajsütő test/rögzített tartály

- Az olajsütő külső felszíne - nedves ruhával törölje és szárítsa.

Soha ne tegye vízbe.

- A belső tartály - tölts fel mosószeres forró vízzel és áztassa 20 percig. Utána használjon súrlódásmentes tisztítószerrel.
- A fedél és a kosár mosogatógépben mosható.

az időzítő elemének cseréje

- 1 Pattints le az első fedelet ③.
 - 2 Emelje ki a kijelzőt ④.
 - 3 Nyissa ki a kijelzőt a kapcsok összenyomásával ⑤.
 - 4 Cserélje ki az elemet – használjon L1154 típusút vagy azzal kompatibilist, melyet a helyi elektromos kereskedésben vagy illatszerboltban szerezhet be. Helyezze be az új elemet a megfelelő oldalával.
 - 5 Zárja be a kijelző egységet és helyezze vissza az időzítő testébe.
 - 6 Helyezze vissza az időzítő kapcsolót ① és az első fedelet.
- A használt elemet a helyi hulladék újrahasznosítási útmutatások alapján kezelje.

javíttatás és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték megsérül, azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a KENWOOD vagy az általa megbízott javítóvállalat szakembere végezheti el.

Ha további segítségre van szüksége:

- az olajsütő használatával,
- karbantartásával vagy javíttatásával kapcsolatban, forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

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 "Szerviz" fejezetet.
	A hőmérsékletszabályozó kikapcsolt állapotban '0' van.	Ellenőrizze a kiválasztott hőmérsékletet.
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
	Sütő üzemmód.	Olajozó üzemmódban 170 °C-on süssse 9-11 percg a hasábburgonyát. A hőmérsékletet növelje 190°C-ra és főzze még 1-2 percg az ételt.
Az időzítő nem működik.	Az elemeket ki kell cserélni.	Cserélje ki az elemet – lásd "karbantartás és tisztítás".

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 **Zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować do wglądu.**
- 2 Usunąć wszystkie elementy opakowania i etykiety.
- 3 Wymyć części składowe - patrz 'demontaż i czyszczenie'.

bezpieczeństwo

- Nigdy nie wkładaj wtyczki do gniazdka bez uprzedniego napełnienia miski olejem.
- Trzymać dzieci z dala od urządzenia w trakcie i po jego użyciu - olej przez długi czas zachowuje wysoką temperaturę.
- Nigdy nie pozwalaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwisał z blatu kuchennego - dziecko może go złapać i ściągnąć frytkownicę. Owini nadmiar sznura wokół zaczepów z tyłu frytkownicy.
- Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwaj frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Po wyczyszczeniu sprawdzić przed użyciem, czy wszystkie części dokładnie obeszły.
- Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
- 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, jak podane na tabliczce znamionowej pod spodem.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① zdejmowana pokrywa ze stałym filtrem siatkowym
- ② okienko kontrolne
- ③ uszczelka pokrywy
- ④ element wychwytyjący skropliny
- ⑤ regulator unoszenia i opuszczania koszyka
- ⑥ dziobek do wylewania oleju
- ⑦ stały pojemnik
- ⑧ przycisk zwalniania pokrywy
- ⑨ układ regulacji temperatury z neonówką
- ⑩ wyjmowany moduł timera
- ⑪ uchwyty do przenoszenia
- ⑫ schowek na przewód sieciowy

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" ③.
- 2 Wsunąć koszyk i zamknąć pokrywę. Następnie obniżyć uchwyt, zsuwając regulator unoszenia i opuszczania koszyka ⑤.
- 3 Włóż wtyczkę i nastaw żądaną temperaturę ⑨.
- 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 Ustawić zegar ⑩, naciskając przycisk, aż zostanie wskazane żądane ustawienie czasu. Odliczanie czasu rozpocznie się zaraz po zwolnieniu przycisku (patrz „obsługa zegara”).
- 6 Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i poczekać, aż usmażony produkt ocieknie z oleju, a następnie otworzyć pokrywę.
- Aby użyć oleju do następnego smażenia, poczekaj, aż ostygnie. Następnie przecedź go przez drobny muślin 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 oplucz 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 1,2 kg
- frytki mrożone 1 kg

objętość oleju

- olej maksimum 2,5 l
- olej minimum 2 l

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 800 g / koszyk napełniony w połowie (zalecana ilość dla uzyskania najlepszych rezultatów)	190°C	6 – 8 minut
Świeże frytki 1.2 kg	190°C	9 – 12 minut
Mrożone frytki 1 kg	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

wyjmowany moduł timera jak nastawiać zegar

- 1 Naciśnąć przycisk jednokrotnie. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „00”.
- 2 Wciśnij ponownie, aby nastawić wymagany czas opóźnienia w odstępach 1-minutowych. Trzymaj przycisk wciśnięty aż do uzyskaniażądanego wskazania: np. "05" będzie oznaczało 5 minut. Puść przycisk.
Uwaga: zegar będzie wskazywał sekundy tylko wtedy, gdy nastawiony czas opóźnienia będzie poniżej 1 minuty.
- 3 Ekran będzie migał, aż wskazanie osiągnie wartość „00”.
- 4 Aby zmienić nastawiony czas opóźnienia, gdy zegar już zlicza w dół, wciśnij przycisk i trzymaj przez 3 sekundy. Wyświetlacz wykasuje się do "00" i można będzie nastawić nowy czas opóźnienia.
- 5 Gdy uplynie czas opóźnienia, włączy się brzęczyk na 10 sekund. Aby wyłączyć brzęczyk, wciśnij przycisk jednokrotnie.
- 6 Wyświetlenie wygaśnie automatycznie po 45 sekundach, jeśli nie nastawić zegara ponownie.

pielęgnacja i czyszczenie

- **Nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki olej się nie ochłodzi.**
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Wylać olej z pojemnika przez dzióbek do wlewania oleju znajdujący się na krawędzi pojemnika ⑥.
- Przed montażem upewnij się, że wszystkie części są suche.

pokrywa

- Zdemontować i zamoczyć w gorącej wodzie z mydłem na 20 minut.

koszyk

- Po każdym smażeniu wyjmij i namocz w gorącej wodzie mydlanej na 20 minut. Następnie oczyść ostrą szczotką.

obudowa frytkownicy/stały pojemnik

- Zewnętrzna obudowa frytkownicy – wytrzeć wilgotną szmatką i wysuszyć.
- Nigdy nie zanurzać w wodzie.**

- Pojemnik wewnętrzny – wypełnić gorącą wodą z mydłem i namaczać przez 20 minut. Następnie użyć środka czyszczącego, który nie powoduje zarysowań.
- Pokrywę i koszyk można myć w zmywarce do naczyń.

wymiana baterii zegara

- 1 Odłączyć przednią pokrywę ③.
 - 2 Unieść moduł wyświetlacza ④.
 - 3 Otworzyć moduł wyświetlacza, ściskając do siebie zatrzaski ⑤.
 - 4 Wymienić baterię - typ L1154 lub odpowiednik dostępny w lokalnym sklepie elektrycznym lub przemysłowym. Zainstalować nową baterię z zachowaniem prawidłowej polaryzacji.
 - 5 Zamknąć moduł wyświetlacza i zamontować z powrotem w obudowie timera.
 - 6 Założyć z powrotem przycisk timera ① i przednią pokrywę.
- Zużytej baterii należy pozbyć się zgodnie z lokalnymi zaleceniami w zakresie recyklingu.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawy KENWOODA.

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”
	Układ regulacji temperatury w położeniu OFF '0'.	Sprawdzić ustawioną temperaturę.
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
	Metoda smażenia	Spróbować zastosować metodę smażenia partiami świeżych frytek w temperaturze 170°C przez 9–11 minut. Następnie zwiększyć temperaturę do 190°C i smażyć przez dalsze 1–2 minuty.
Zegar nie działa.	Należy wymienić baterię.	Wymienić baterię – patrz „pielęgnacja i czyszczenie”.

Русский

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

перед первым использованием

- 1 Прочтите данную инструкцию и сохраните ее.
- 2 Удалите все упаковочные материалы и все ярлыки.
- 3 Вымойте детали – см. 'разборка и чистка'.

Меры безопасности.

- Не включайте фритюрницу в сеть, пока не зальете масло в чашу.
- Не разрешайте детям приближаться к электроприбору во время его работы, а также после отключения – масло остается горячим в течение продолжительного времени.
- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок и опрокинуть на себя фритюрницу. Излишнюю часть шнура уберите в отсек на задней стенке фритюрницы.
- Никогда не дотрагивайтесь до чаши, не сливайте масло и не передвигайте фритюрницу, когда в ней находится горячее масло.
- Перед использованием фритюрницы после чистки убедитесь в том, что все детали являются абсолютно сухими.
- Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Не позволяйте маленьким детям играть с электроприбором.
- Не пользуйтесь фритюрницей, если она сама, ее сетевой шнур или вилка сетевого шнура повреждены. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание".
- Будьте осторожны, во время приготовления пищи и при открывании крышки из фритюрницы выходит горячий пар.
- Никогда не ставьте фритюрницу вблизи или на горячие конфорки кухонной плиты.
- Фритюрница предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- После использования фритюрницы всегда вынимайте вилку из розетки.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что параметры электрической сети совпадают с данными, указанными в табличке на нижней стороне электрического блока.
- Данный электроприбор разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Ознакомьтесь с устройством вашей фритюрницы фирмы KENWOOD

- ① съемная крышка с несменяемым сетчатым фильтром
- ② смотровое окно
- ③ уплотняющая прокладка крышки
- ④ уловитель конденсата
- ⑤ рычаг подъема и опускания
- ⑥ носик для слива масла
- ⑦ неподвижно закрепленная чаша
- ⑧ кнопка освобождения крышки
- ⑨ терморегулятор с неоновой индикаторной лампочкой
- ⑩ съемный таймер
- ⑪ ручки для переноски
- ⑫ место для хранения шнура

Сборка, разборка и эксплуатация фритюрницы

Разборка

- 1 Надавите на фиксатор, чтобы крышка ⑧ открылась. Откройте крышку.
- 2 Поднимите ручку и выньте корзину.

Сборка и использование

- 1 Залейте масло. Уровень масла должен быть между метками "MAX" и "MIN" ③.
- 2 Вставьте корзину и закройте крышку. Затем опустите ручку, отводя назад рычаг подъема и опускания ⑤.
- 3 Используйте отсек на задней стенке фритюрницы для хранения излишнего сетевого шнура ⑨.

- 4 Световой индикатор гаснет, когда масло достигает температуры, необходимой для начала жарки. Наполните корзину и опустите ее в масло. Не превышайте указанных максимальных объемов продуктов. Световой индикатор загорается и гаснет, пока во фритюрнице поддерживается необходимая температура.
- 5 Установите таймер , нажимая кнопку до установки требуемого времени. Отсчет времени начнется после отпускания кнопки. См. "управление таймером".
- 6 По достижении готовности приподнимите корзину и дождитесь стекания масла с продуктов, прежде чем открыть крышку.
- Если вы хотите использовать масло повторно, дайте ему остыть, затем выньте чашу и процедите масло через тонкую ткань или впитывающую бумагу.
 - **После использования фритюрницы всегда вынимайте вилку из розетки.**
- Рекомендации**
- Для обжаривания рекомендуется использовать качественное масло, например, кукурузное или арахисовое. Годится также высококачественный кулинарный жир. Другие масла можно использовать только в том случае, если изготовитель специально рекомендует их для обжаривания во фритюре. Не смешивайте разные масла или масло и жир и не используйте оливковое масло, сливочное масло или маргарин, так как они дымят и пенятся.
 - Для приготовления пищи из полуфабрикатов требуется более высокая температура, чем при приготовлении пищи из сырых продуктов.
 - При приготовлении пищи будьте внимательны. Снаружи пища может выглядеть готовой, в то время как внутри она может быть еще сырой.
 - Храните фритюрницу с залитым в нее маслом (охлажденным и профильтрованным), готовой к использованию. Крышка предотвращает попадание пыли внутрь фритюрницы.
 - Перед обжариванием продуктов в жидкой панировке слейте излишек жидкой панировки.
 - Для приготовления чипсов следует использовать старый картофель, который следует ровно нарезать, чтобы чипсы прожарились одинаково. Перед обжариванием картофель следует промыть водой и высушить.
 - Для увеличения срока службы вашей фритюрницы фильтруйте масло после каждого использования и заменяйте, используя его 8-10 раз.
 - Перед обжариванием замороженных продуктов, стряхните с них излишки льда.
- Максимальная вместимость фритюрницы**
- **свежие чипсы:** 1,2 кг
 - **замороженные чипсы:** 1 кг
- объем масла**
- **максимально допустимое количество масла** 2,5 л
 - **минимально допустимое количество масла** 2 л

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, 800 г, 1/2 объема корзины (рекомендуемое количество для получения наилучших результатов)	190 °C	6 – 8 минут
Картофельные чипсы сырые, 1.2 кг	190 °C	9 – 12 минут
Картофельные чипсы замороженные, 1 кг	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

съемный таймер

управление таймером

- 1 Нажмите кнопку один раз, на дисплее появится “00”.
- 2 вновь нажмите кнопку для установки времени для обратного отсчета с интервалами в 1 мин. Удерживайте кнопку нажатой до тех пор, пока не будет установлено требуемое время, например, “05” = 5 минут. Затем отпустите кнопку.
Примечание: Таймер показывает секунды только в случае, если время для обратного отсчета меньше 1 минуты.

- 3 Дисплей будет мигать до установки отсчета времени на “00”
- 4 Чтобы изменить время обратного отсчета во время процесса, нажмите и удерживайте кнопку в течение 3 секунд. На дисплее снова появятся цифры “00”, и можно будет устанавливать новое время.
- 5 По окончании обратного отсчета таймер будет подавать звуковой сигнал в течение 10 секунд. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку один раз.
- 6 Если дисплей не используется, он автоматически отключается через 45 секунд.

Очистка

- **Перед очисткой всегда отключайте фритюрницу от сети и снимайте с нее электрический блок.**
- Перед чисткой электроприбора обязательно отсоедините его от электросети.
- Слейте масло из чаши через носик для слива масла, который расположен на ободке чаши ⑥.

Крышка

- Извлеките и оставьте в горячей мыльной воде на 20 минут.

Корзина

- После каждого использования снимите и замочите в горячей мыльной воде на 20 минут. Затем очистите жесткой щеткой.

корпус фритюрницы/неподвижно закрепленная чаша

- Наружный корпус фритюрницы – протрите влажной тканью и высушите.
Никогда не опускайте его в воду.
- Внутренняя чаша – наполните горячей мыльной водой и оставьте на 20 минут. Затем используйте неабразивное чистящее средство.
- Крышку и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

замена батарейки таймера

- 1 Освободите защелку передней крышки ③ .
 - 2 Снимите блок дисплея ④ .
 - 3 Нажмите на защелки и откройте блок дисплея ⑤ .
 - 4 Замените элемент питания. Используйте для замены элемент питания типа L1154 или эквивалентный (имеются в продаже). Установите новый элемент питания, соблюдая полярность.
 - 5 Закройте блок дисплея и вставьте его в корпус таймера.
 - 6 Установите на место кнопку таймера ① и переднюю крышку.
- Удалите использованный элемент питания в соответствии с местными правилами утилизации.

Обслуживание и уход

- Если поврежден сетевой шнур, то в целях безопасности его необходимо заменить, обратившись на фирму KENWOOD или в местный официальный сервисный центр KENWOOD.

Если вам требуется помощь

- при использовании фритюрницы или
- при обслуживании или ремонте,
Обратитесь в магазин, где вы приобрели 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»
	Регулятор температуры находится в положении ВЫКЛ. ('0').	Проверьте заданную температуру.
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 дымит	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
	Способ жарки	Попробуйте жарить выбранное количество нарезанного сырого картофеля при температуре 170°C в течение 9-11 минут. Затем увеличьте температуру до 190°C и жарьте еще 1-2 минуты.
Таймер не работает	Необходимо заменить батарейку	Замените батарейку – см. “уход и очистка”

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

προτού το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά

- 1 **Διαβάστε και φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης**
- 2 Αφαιρέστε τις συσκευασίες και τις επικέτες.
- 3 Πλύνετε τα εξαρτήματα – βλέπε «Αποσυναρμολόγηση και Καθαρισμός»

ασφάλεια

- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα στο ρεύμα πριν γεμίσετε το δοχείο με λάδι.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά κατά τη λειτουργία και μετά – το λάδι παραμένει καυτό για αρκετή ώρα.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας ν' ακουμπάει σε θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται από την άκρη του πάγκου εργασίας, διότι μπορεί να το πιάσει κάποιο παιδί και να τραβήξει τη φριτέζα κάτω. Τοποθετήστε το καλώδιο που περισσεύει μέσα στο χώρο αποθήκευσης που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Δεν πρέπει ποτέ να αγγίζετε το δοχείο λαδιού, να αφαιρείτε λάδι ή να μετακινείτε τη φριτέζα όσο το λάδι είναι καυτό.
- Μετά τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι όλα τα τμήματα έχουν στεγνώσει εντελώς πριν τη χρήση.
- Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα σας μόνη της όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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 ηλεκτρική σας παροχή είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- ① αποσπώμενο καπάκι με μόνιμο φίλτρο με πλέγμα
- ② παράθυρο παρακολούθησης
- ③ ασφάλεια για αεροστεγές σφράγισμα καπακιού
- ④ σύστημα διαχωρισμού υδρατμών
- ⑤ διακόπτης ανύψωσης και βυθίσματος κανίστρου
- ⑥ στόμιο απόρριψης λαδιού
- ⑦ σταθερό δοχείο
- ⑧ απασφάλιση πώματος
- ⑨ φωτεινή ένδειξη για τον έλεγχο θερμοκρασίας
- ⑩ αποσπώμενος χρονομετρητής
- ⑪ χειρολαβές μεταφοράς
- ⑫ αποθηκευτικός χώρος καλωδίου

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” ⑨.
- 2 Εισαγάγετε το κανίστρο και κλείστε το καπάκι. Έπειτα κατεβάστε τη λαβή σύροντας προς τα πίσω τον διακόπτη ανύψωσης βυθίσματος του κανίστρου ⑩.
- 3 Συνδέστε στο ρεύμα και επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία ⑪.
- 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 Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη ⑫ πατώντας το κουμπί μέχρι να εμφανιστεί ο χρόνος μαγειρέματος που επιθυμείτε. Ο χρόνος θα αρχίσει να μετρά αντίστροφα μόλις απελευθερώσετε το κουμπί. Βλέπε ενότητα “για να θέσετε σε λειτουργία τον χρονοδιακόπτη”.
- 6 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, ανεβάστε το κανίστρο και αφήστε το φαγητό να στραγγίσει πριν ανοίξετε το καπάκι.

- 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, τινάζτε οιοδήποτε στρώμα πάγου έχει τυχόν σχηματιστεί.

μέγιστη χωρητικότητα σε τρόφιμα

- **νωπές πατάτες για τηγάνισμα** 1.2 κιλά
- **καταψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα** 1 κιλά
- χωρητικότητα σε λάδι**
- **μέγιστη λαδιού** 2.5 λίτρα
- **ελάχιστη λαδιού** 2 λίτρα

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 800γρ/ γεμίστε το κάνιστρο μέχρι τη μέση (συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερα αποτελέσματα)	190°C	6 – 8 λεπτά
Φρέσκιες Πατάτες 1.2 κιλό	190°C	9 – 12 λεπτά
Καταψυγμένες Πατάτες 1 κιλό	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)
Μπούτια πανέ από φρέσκο κοτόπουλο	170°C	20 – 30 λεπτά (μεγάλο μέγεθος)
Καταψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου	190°C	15 λεπτά
		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

Αποσπώμενος χρονομετρητής για να θέσετε σε λειτουργία το χρονοδιακόπτη

- 1 Πατήστε το κουμπί μία φορά, στην οθόνη θα προβληθεί η ένδειξη «00».
- 2 Πιέστε ξανά για να ρυθμίσετε το χρόνο της αντίστροφης μέτρησης ανά χρονικά διαστήματα του 1 λεπτού. Κρατήστε πατημένο το διακόπτη μέχρι να εμφανιστεί η χρονική ένδειξη που επιθυμείτε όπως για παράδειγμα "05" = 5 λεπτά. Έπειτα απελευθερώστε το διακόπτη.
Σημείωση: Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζονται δευτερόλεπτα μόνο όταν ο χρόνος της αντίστροφης μέτρησης είναι κάτω από 1 λεπτό.
- 3 Η οθόνη θα αναβοσβήνει μέχρι ο χρόνος φτάσει στο «00»
- 4 Για να αλλάξετε το χρόνο της αντίστροφης μέτρησης ενώ αυτή έχει ήδη ξεκινήσει, πιέστε και κρατήστε πατημένο το διακόπτη για 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη επανεμφανίζεται η ένδειξη "00" και μπορείτε να ρυθμίσετε νέο χρόνο.
- 5 Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση ο χρονοδιακόπτης παράγει χαρακτηριστικό ήχο για 10 δευτερόλεπτα. Για να σταματήσετε το χαρακτηριστικό ήχο, πιέστε μία φορά το διακόπτη.
- 6 Η οθόνη σβήνει αυτόματα μετά από 45 δευτερόλεπτα εφόσον η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία.

φροντίδα και καθαρισμός

- **Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρχίσετε το καθαρίσμα πριν να κρυώσει το λάδι.**
- Αποσυνδέετε πάντοτε από την παροχή ρεύματος προτού καθαρίσετε.
- Χύστε το λάδι από το δοχείο χρησιμοποιώντας το στόμιο απόρριψης λαδιού που βρίσκεται στο χέιλος του δοχείου ⑥.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι εντελώς στεγνά πριν τη συναρμολόγηση.

καπάκι

- Αφαιρέστε και μουλιάστε σε ζεστό νερό με σαπούνι για 20 λεπτά.

καλαθάκι

- Μετά από κάθε χρήση αφαιρέστε το και βυθίστε το σε ζεστό σαπουνόνερο για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε ένα μαλακό καθαριστικό.

Βασικό τμήμα φριτέζας /σταθερό δοχείο

- Εξωτερικό τμήμα φριτέζας – σκουπίστε με υγρό πανί και στεγνώστε.
- **Ποτέ μην το βυθίζετε μέσα σε νερό.**
- Εσωτερικό δοχείου – γεμίστε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και αφήστε το να μουλιάσει για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε μαλακό σφουγγάρι που δε χαράζει.
- Το στόμιο και το καλάθι μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων.

για να αντικαταστήσετε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη

- 1 Ανοίξτε το μπροστινό κάλυμμα ③ .
 - 2 Ανασηκώστε την οθόνη ④ .
 - 3 Ανοίξτε τη μονάδα οθόνης πιέζοντας τα κλιπ μαζί ⑤ .
 - 4 Αντικαταστήστε τη μπαταρία – τύπου M1154 ή ισοδύναμης ισχύος σύμφωνα με τις συστάσεις του πωλητή ηλεκτρικών ειδών ή του χημικού.
Προσαρμόστε τη νέα μπαταρία και βεβαιωθείτε ότι οι πόλοι της ακουμπούν στο σωστό μέρος.
 - 5 Κλείστε τη μονάδα οθόνης και επανατοποθετήστε την μέσα στη διάταξη του χρονομετρητή.
 - 6 Προσαρμόστε ξανά το κουμπί χρονομετρητή ① και το μπροστινό κάλυμμα.
- Η χρησιμοποιημένη μπαταρία θα πρέπει να απορριφθεί σύμφωνα με τις ισχύουσες τοπικές διατάξεις περί ανακύκλωσης.

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 χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της φριτέζας ή
 - την συντήρηση και επισκευήΕπικοινωνήστε 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”.
	Έλεγχος θερμοκρασίας στη θέση OFF '0'	Ελέγξτε την επιλεγμένη θερμοκρασία.
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 φρέσκιες πατάτες είχαν πολλά υγρά	Στραγγίξτε και στεγνώστε πολύ καλά τις πατάτες
	Τρόπος τηγανίσματος	Δοκιμάστε τον τρόπο τηγανίσματος για φρέσκιες πατάτες 170°C για 9–11 λεπτά Έπειτα αυξήστε τη θερμοκρασία στους 190°C και τηγανίστε για άλλα 1–2 λεπτά.
Ο χρονοδιακόπτης δε λειτουργεί	Πρέπει να αντικαταστήσετε τη μπαταρία	Αλλάξτε τη μπαταρία – βλέπε ενότητα “φροντίδα και καθαρισμός”.

جدول تحري الخل واصلاحه

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة لا تعمل	المقلاة غير متصلة بالكهرباء زر التحكم بدرجة الحرارة في موضع الايقاف "0"	تأكد من وصلها بالكهرباء. اكتشف على زر التحكم بدرجة الحرارة. اكتشف على الفيوز/قاطع الدائرة واستبدل الفيوز اذا لزم. اذا لم تحل المشكلة راجع "الخدمة".
طفع الزيت	تجاوز مستوى الزيت الاقصى السلة مملوءة أكثر ممايجب/تجاوز كمية الرقائق القصوى وضع طعام مبلل في الزيت	اكتشف على مستوى الزيت. راجع جدول القلي للأطلاع على الكميات الموصى بها. صرف وجفف الطعام جيداً.
	الزيت قديم وتالف	استبدله بزيت جديد
	استعمال زيت غير صحيح/مزج زيوت مختلفة معا	استعمل زيت من نوعية جيدة صالح للقلي العميق.
رائحة غير لطيفة/تدخن الزيت	الزيت قديم وتالف الزيت غير مناسب للقلي العميق	استبدله بزيت جديد. استعمل زيت جيد النوعية ومناسب للقلي العميق
اداء قلي ضعيف	درجة الحرارة المستعملة غير صحيحة السلة مملوءة أكثر مما يجب الرقائق الطازجة رطبة أكثر مما يجب	انتق درجة الحرارة الصحيحة قلل الكمية الجاري قليها. صرف وجفف الرقائق جيداً.
	طريقة القلي	جرب القلي على دفعات للرقائق الطازجة ١٧٠م لمدة ٩-١١ دقيقة ثم ارفع درجة الحرارة الى ١٩٠م واطبخ لمدة ١-٢ دقيقة اضافية
ساعة التوقيت لا تعمل	البطارية بحاجة الى تغيير	غير البطارية - انظر "العناية والتنظيف".

تشغيل ساعة التوقيت القابلة للاستبدال

- ١ اضغط الزر مرة، سوف يومض "00" على اللوحة.
- ٢ اضغط ثانية لضبط الوقت التنازلي بخطوات من ١ دقيقة. ابق الزر مضغوطا حتى الوصول الى مدة التوقيت المطلوبة، مثلا "05" = ٥ دقائق. ثم حرر الزر. ملاحظة: تعرض ساعة التوقيت التنازلي فقط عندما تكون مدة التوقيت التنازلي اقل من دقيقة واحدة.
- ٣ سوف تومض لوحة العرض الى ان يصل الوقت الى "00".
- ٤ لتغيير مدة التوقيت التنازلي اثناء التشغيل، اضغط واستمر ضاغطا للزر لمدة ٣ ثوان. سوف يعاد ضبط لوحة العرض الى "00" ويمكن عندئذ ضبط توقيت جديد.
- ٥ عند انتهاء العد التنازلي سوف تطلق ساعة التوقيت صوت تنبيه "بيب" لمدة ١٠ ثوان. لوقف صوت التنبيه، اضغط الزر مرة.
- ٦ تتوقف لوحة العرض تلقائيا بعد ٤٥ ثانية، اذا لم تستعمل.

استبدال بطارية ساعة التوقيت

- ١ فك الغطاء الامامي ③.
- ٢ ارفع وحدة العرض مخرجا اياها ④.
- ٣ افتح وحدة العرض بقرص المشبكين معا ⑤.
- ٤ استبدل البطارية - النوع L1154 او ما يعادله، تستحصل البطارية من متجر كهربائيات محلي او من صيدلية. ركب البطارية الجديدة متأكدا من كونها موضوعة بشكل صحيح.
- ٥ اغلق وحدة العرض واعدها في جسم ساعة التوقيت.
- ٦ اعد تركيب زر ساعة التوقيت ① والغطاء الامامي.
- يجب التخلص من البطارية القديمة وفقا للتوصيات المحلية المتعلقة بإعادة التدوير.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينود او جهة تصليح مخولة من قبل كينود.
- اذا واجهتم اية مشاكل تتعلق بتشغيل المقلاة، فالرجاء مراجعة جدول تحري الخلل واصلاحه قبل طلب المساعدة.
- اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:
 - استعمال المقلاة
 - الخدمة او التصيلحات
 - الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترىتم منه المقلاة.

العناية والتنظيف

- ابدأ لا تبدأ بالتنظيف ما لم يبرد الزيت.
- دائما افصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف
- اسكب الزيت من الوعاء مستعملا شفة السكب الواقعة على حافة الوعاء ⑥.
- تأكد ان كل شيء جاف تماما قبل اعادة التركيب.
- **الغطاء**
 - يزال وينقع بمحلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة.
- **السلة**
 - بعد كل استعمال ، تزال وتنقع بمحلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة. ثم تستعمل فرشاة قاسية.
- **جسم المقلاة / الوعاء الثابت**
 - السطح الخارجي للجسم- يمسح بقطعة قماش رطبة ويجفف.
- **ابدا لا تضعها في الماء.**
- الوعاء الداخلي - يملأ بمحلول ماء وصابون ساخن وينقع لمدة ٢٠ دقيقة. ثم تستعمل مادة تنظيف غير أكالة.
- يمكن غسل الغطاء والسلة في غسالة الصحون.

- ٥ اضبط ساعة التوقيت ١٥ بضغط الزر حتى الوصول الى الوقت المطلوب. سوف يبدأ العد التنازلي للوقت حالما يحرر الزر. انظر "تشغيل ساعة التوقيت".
- ٦ عندما يصبح الطعام جاهزا، ارفع السلة. ودع الزيت يصرف منالطعام قبل فتح الغطاء.
- لاعادة استعمال الزيت، دعه يبرد ثم اسكبه عبر قماش موسولين او ورق ماص.
- دائما افضل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.
- ملاحظات مفيدة
 - 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 الزغوة او تطفح.
 - ان الاطعمة المسبقة الطبخ تحتاج الى درجة حرارة اعلى من الاغذية النيئة.
 - يطبخ الطعام جيدا. قد يبدو السطح الخارجي جاهزا قبل ان ينضج الداخل.
 - ابق الزيت داخل المقلاة (باردا ومصفى)، جاهزا للاستعمال.
 - الغطاء يمنع دخول الغبار.
- قبل قلي الطعام المطلي بسائل، صرّف السائل الزائد.
- لعمل رقائق البطاطس، تقطع البطاطس بشكل منتظم لكي يتم طهيها بشكل متجانس. تشطف وتجفف قبل القلي. وللحصول على افضل النتائج، استعمال بطاطس دقيقة القوام مثل كنج ادواردز او ماريس بايبر.
- لاطالة عمر المقلاة، يرشح الزيت بعد كل استعمال ويستبدل بعد كل ٨-١٠ استعمالات.
- تخلص من اي جليد زائد قبل قلي الاغذية المجمدة.

كميات الطعام القصوى

- رقائق طازجة ١,٢ كجم
- رقائق مجمدة ١ كجم

كميات الزيت

- كمية الزيت القصوى ٢,٥ لتر
- كمية الزيت الدنيا ٢ لتر

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 ٨٠٠ جم/نصف سلة (الكمية الموصى بها للحصول على افضل النتائج) رقائق طازجة ١,٢ كجم رقائق مجمدة ١ كجم	١٩٠ م	٨-٦ دقائق
الاسماك سكامي مجمد بكسر الخبز قطع من شرائح سمك بيضاء بكسر الخبز او بالطلاء قريديس طازج مع سائل الطلاء	١٧٠ م ١٧٠ م ١٩٠ م	٥-٣ دقائق ١٠-٥ دقيقة (حسب ثخن السمك) ٥-٣ دقائق
الدجاج قطع دجاج بكسر الخبز اصابع دجاج طازجة بكسر الخبز قطع دجاج nuggets مجمدة	١٧٠ م ١٧٠ م ١٩٠ م	٢٠-١٥ دقيقة (قياس صغير/وسط) ٣٠-٢٠ دقيقة (قياس كبير) ١٥ دقيقة ٨-٦ دقائق
الفاكهة/الخضار فطائر فاكهة ٣-٢ قطع فطائر خضار حلقات بصل مجمدة بصل اخضر/فطر	١٩٠ م ١٩٠ م ١٩٠ م ١٥٠ م	٥-٣ دقائق ٥-٣ دقائق ٥-٣ دقائق ٥-٣ دقائق

عربي

قبل القراءة الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ اقرأ جميع هذه التعليمات.

٢ ازل جميع مواد التغليف والملصقات.

٣ اغسل الاجزاء - انظر "التفكيك والتنظيف".

السلامة

- بالنسبة الى القابسات غير القابلة لاعادة التسليك، يجب اعادة تركيب غطاء الفيوز عند استبدال الفيوز. اذا فقد غطاء الفيوز فغندها يجب عدم استعمال القابس الى ان يمكن الحصول على بديل. يمكن التعرف على غطاء الفيوز الصحيح من اللون ويمكن الحصول على بديل من جهة تصليح مخولة من قبل كينوود (انظر "الخدمة").
- اذا قطع قابس غير قابل لاعادة التسليك فيجب اتلافه على الفور. فقد ينشأ خطر التعرض الى صدمة كهربائية اذا تم ادخال قابس معطوب غير قابل لاعادة التسليك بطريق الخطا في مأخذ مقبس ١٣ أمبير.
- يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم ٨٩/٣٣٦/EEC.

تعرفوا على مقلاة كينوود

- ① غطاء قابل للازالة مع مرشح سلكي دائم
- ② نافذة مشاهدة
- ③ طوق احكام سد الغطاء
- ④ مصيدة المتكاثف
- ⑤ التحكم بالرفع والخفض
- ⑥ شفه السكب
- ⑦ وعاء ثابت
- ⑧ اداة تحرير الغطاء
- ⑨ زر التحكم بدرجة الحرارة مع ضوء نيون
- ⑩ ساعة توقيت قابلة للازالة
- ⑪ مقابض الحمل
- ⑫ مخزن السلك

لتفكيك وتركيب واستعمال المقلاة

للتفكيك

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

لتركيب والاستعمال

- ١ صب الزيت. يجب ان يكون مستوى الزيت بين العلامتين القصوى "MAX" والدنيا "MIN"، ④.
- ٢ ادخل السلة واغلق الغطاء. ثم اخفض المقبض بزلق اداة التحكم بالرفع والخفض ⑤.
- ٣ اوصل الجهاز بالكهرباء وانتق درجة الحرارة المطلوبة ⑨.
- 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.

- ابدا لا توصل المقلاة بالكهرباء قبل ملء الوعاء بالزيت.
 - ابق الاطفال بعيدا اثناء الاستعمال وبعده - يبقى الزيت ساخنا لمدة طويلة.
 - ابدا لا تسمح للسلك بالتلامس مع اسطح ساخنة او بالتدلي من حافة منضدة - فقد يمسك به طفل ويسحب المقلاة الى الاسفل.
 - ضع السلك الزائد في مكان خزن السلك الواقع خلف المقلاة.
 - ابدا لا تلمس الوعاء او تسكب الزيت منه او تنقل المقلاة اثناء كون الزيت ساخنا.
 - بعد التنظيف، تأكد ان جميع الاجزاء جافة تماما قبل الاستعمال.
 - ابدا لا تترك المقلاة مشتعلة دون مراقبة.
 - ان هذه المقلاة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال او الاشخاص الواهين بدون اشراف.
 - يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بهذا الجهاز.
 - لا تستعمل الجهاز اذا وجد اي عطب في المقلاة او سلك الكهرباء او القابس. بل ليتم الكشف عليها او تصليحها: انظر "الخدمة".
 - احذر البخار اثناء الطبخ وعند فتح الغطاء.
 - ابدا لا تضع المقلاة قرب اوعلى مواقد الطباخ الساخنة.
 - ان هذه المقلاة مصممة للاستعمال المنزلي فقط.
 - دائما افصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.
- ### قبل التوصيل بالكهرباء
- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديك مماثلا لما هو مبين على الجهة التحتية لوحدة الكهرباء.
 - تحذير: يجب تاريض هذا الجهاز.