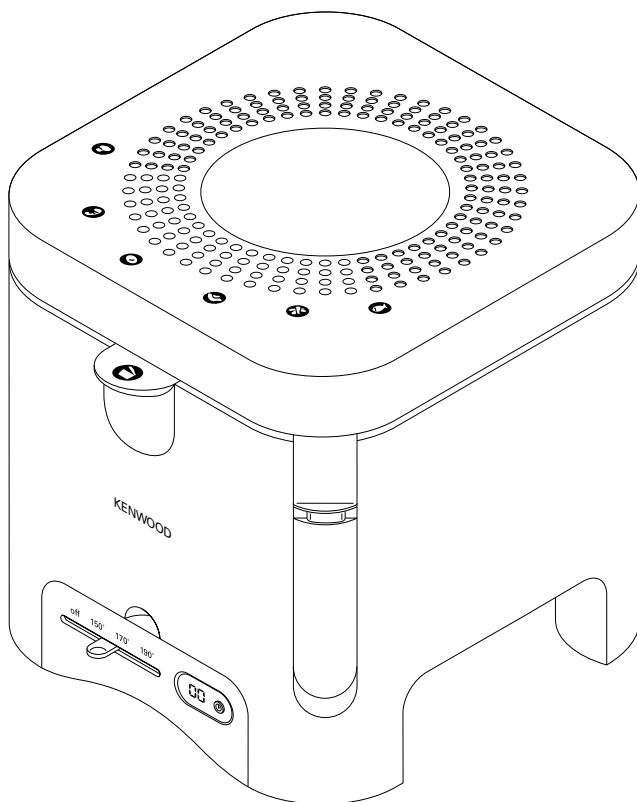




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

56302/1

KENWOOD



DF520 series

English 2 - 5

Português 6 - 10

Español 11 - 15

Türkçe 16 - 20

Česky 21 - 25

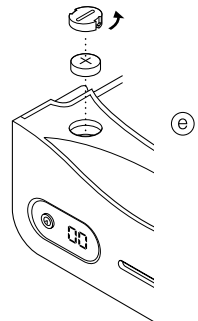
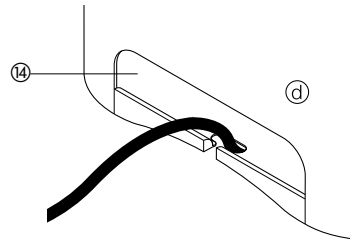
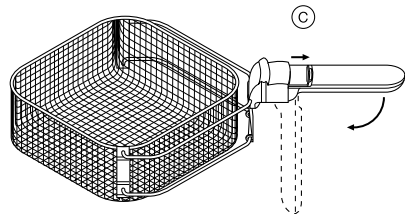
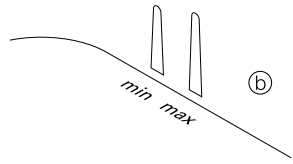
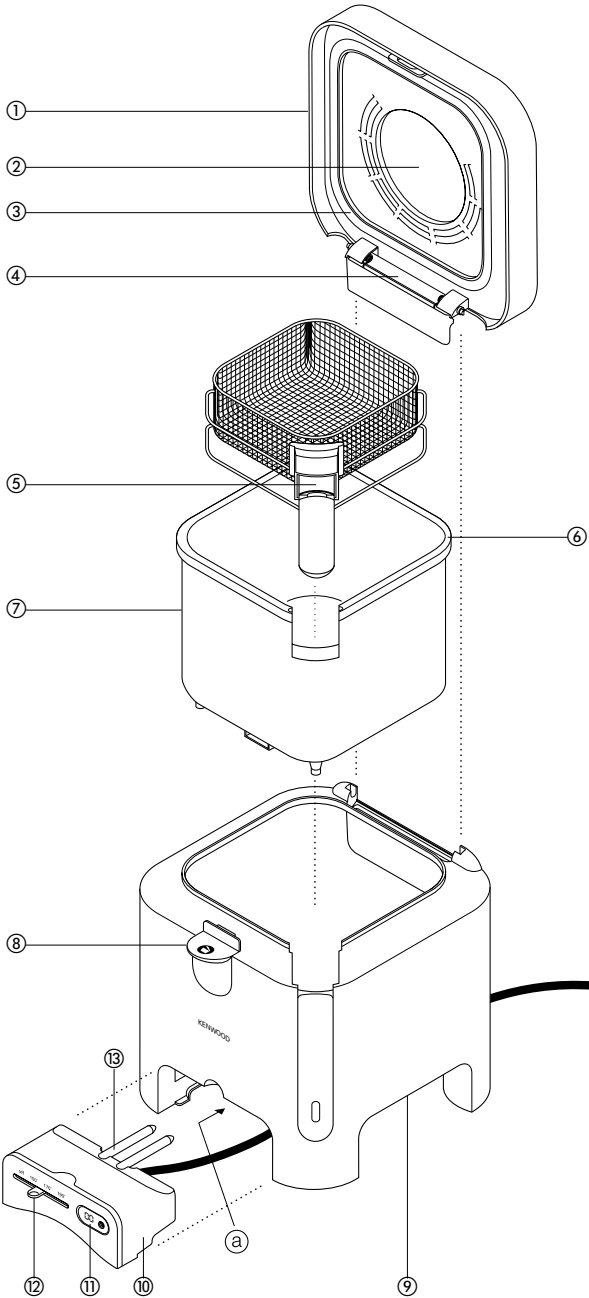
Magyar 26 - 30

Polski 31 - 35

Ελληνικά 36 - 40

Русский 41 - 45

عربي ٤٤ - ٦٤



know your Kenwood deep fryer

safety

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
 - Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
 - Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Place excess cord in cord storage area at the back of the fryer.
 - Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
 - Never put the electrics unit in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
 - After cleaning, ensure the bowl and its electric pins are dry before use.
 - Never leave your fryer on unattended.
 - This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
 - Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
 - Take care when removing the electrics unit - the temperature probes may be hot.
 - Do not use if there is any damage to the fryer, cord or plug. Get it checked or repaired: see 'service'.
 - Only use the electrics unit supplied.
 - Watch out for steam during cooking and when you open the lid.
 - Never put your fryer near or on cooker hot plates.
 - This fryer is for domestic use only.
 - **Always unplug the fryer after use.**
- #### before plugging in
- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the electrics unit.
 - This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.
- #### before using for the first time
- 1 Remove all packaging.
 - 2 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
 - 3 Wash the parts: see 'cleaning'.

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 lips
- ⑦ removable bowl
- ⑧ lid release
- ⑨ carrying handles
- ⑩ electrics unit
- ⑪ timer
- ⑫ temperature control with neon light
- ⑬ temperature probes
- ⑭ 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.
- 3 Pull out the electrics unit and then remove the bowl.

- **Before removing the electrics unit check that the cord is released from the cord storage area at the back of the fryer ⑭.**

to assemble and use

- 1 Insert the bowl - 'MAX' and 'MIN' marks to the back of the fryer.
- 2 Then insert the electrics unit ⑩ - cord to the back of the fryer ① + ⑭.
- 3 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks ⑬.
- 4 Insert the basket and close the lid. Then lower the handle by sliding back the rise & fall control ⑤.
- 5 Plug in and select the required temperature ⑫.
- 6 The light goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil ⑬. **Don't exceed the maximum food quantities stated.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.

- 7 Set the timer **Ⓜ** 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”.
- 8 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.

maximum food capacities

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

oil capacity

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

operating the timer

- 1 Press the button once, the display will flash “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 for 5 seconds - during this period the set time can be increased by holding the button in again. After 5 seconds the display will stop flashing and the countdown will begin.

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

- 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 15 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 and remove the electrics unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

electrics unit

- **Never put it in water.**

- Before removing the electrics unit check that the cord is released from the cord storage area at the back of the fryer Ⓣ .
- Pull out. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.

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 and bowl

- Soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.
- If you have a dishwasher everything - except the electrics unit - is dishwasher safe. Your dishwasher may darken the inside of the lid but it will still work perfectly. For baked on oil, we recommend soaking the bowl prior to dishwashing.

replacing the timer battery

- 1 Turn the battery cover anti-clockwise and remove the battery Ⓣ .
- 2 Replace the battery - type L1154 or equivalent from your local electrical retailer or chemist.
- 3 Fit the new battery ensuring it is the correct way round and replace the cover.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the fryer, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- using your fryer or
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your fryer.

Troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Fuse blown	Check the fuse/circuit breaker for your installation and replace the fuse if necessary. If this does not solve the problem refer to the "service" section.
	Electric unit not fitted	Check that electric unit is inserted properly.
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.

conheça a sua fritadeira Kenwood segurança

- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
- Mantenha as crianças afastadas durante e depois da utilização - a gordura continua quente por muito tempo.
- Nunca deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou dependurado de uma bancada pois uma criança poderá agarrá-lo e puxar a fritadeira para o chão. Coloque o excesso de cabo na área de arrumação do cabo nas costas da fritadeira.
- Nunca toque na tigela nem vase o óleo ou movimento a sua fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Nunca introduza a parte eléctrica em água. Retire-a antes de lavar o resto da fritadeira.
- Após a limpeza, certifique-se de que a tigela e os respectivos pinos eléctricos se encontram secos antes da utilização.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando ligada.
- Esta fritadeira não deve ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- Vigie as crianças pequenas para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Tenha cuidado ao retirar a unidade eléctrica, pois as sondas de temperatura poderão estar quentes.
- Não utilize a fritadeira se notar algum dano no aparelho ou no cabo ou ficha. Mande-a verificar ou reparar: consulte "assistência técnica".
- Utilize apenas a unidade eléctrica fornecida.
- 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.

antes de utilizar pela primeira vez

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

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa amovível com filtro de rede permanente
- ② visor
- ③ vedante da tampa
- ④ coletor de vapor
- ⑤ controlo para elevar e baixar
- ⑥ bico para vaziar
- ⑦ taça amovível
- ⑧ trinco de libertação da tampa
- ⑨ pegas de transporte
- ⑩ unidade eléctrica
- ⑪ temporizador
- ⑫ selector de temperatura com luz de néon
- ⑬ sondas de temperatura
- ⑭ 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.
 - 3 Puxe a unidade eléctrica para fora e seguidamente retire a taça.
- **Antes de retirar a unidade eléctrica, confirme se o cabo está retirado da área de arrumação do excesso de cabo nas costas da fritadeira** ④.

como montar e utilizar

- 1 Introduza a taça – as marcas de “MAX” (Máximo) e “MIN” (Mínimo) devem estar voltadas para as costas da fritadeira.
- 2 Seguidamente introduza a unidade eléctrica ⑩ – o cabo deve ficar voltado para as costas da fritadeira ① + ② .
- 3 Deite o óleo na fritadeira. O nível deve situar-se entre as marcas de “MAX” e “MIN” ③ .
- 4 Introduza o cesto e feche a tampa. Depois baixe a pega, fazendo deslizar o controlo para elevar e baixar ④ .
- 5 Ligue a ficha à tomada de corrente e seleccione a temperatura desejada ⑤ .
- 6 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 ⑥ . **Não exceda as quantidades máximas de alimentos indicadas.** A luz acenderá e apagará, indicando que a fritadeira está a manter a temperatura.
- 7 Regule o temporizador ⑦ 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”.
- 8 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 fritem 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

funcionamento do temporizador

- 1 Pressione o botão uma vez e os dígitos "00" piscarão no visor.
- 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 por 5 segundos – durante este período, poderá aumentar o tempo a programar pressionando de novo continuamente o botão. Após 5 segundos, o visor parará de piscar e a contagem decrescente terá início.
- 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 15 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 e retire a unidade eléctrica antes de limpar o aparelho.
- Certifique-se de que tudo está completamente seco antes de tornar a montar a fritadeira.

unidade eléctrica

- **Nunca a mergulhe em água.**

- Antes de retirar a unidade eléctrica, confirme se o cabo está retirado da área de arrumação do excesso de cabo nas costas da fritadeira (Ⓢ).
- Puxe-a para fora, limpe-a com um pano humedecido e seque-a bem.

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 e taça da fritadeira

- Mergulhe-os em água quente com detergente para a loiça por 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não abrasivo.
- Se tiver máquina de lavar loiça, todas as peças – excepto a unidade eléctrica – podem ser lavadas na máquina. A sua máquina de lavar loiça poderá escurecer o interior da tampa, mas esta continuará a funcionar perfeitamente. No caso de óleo recozido, recomendamos que ponha a taça de molho antes de a lavar na máquina de lavar loiça.

substituição da pilha do temporizador

- 1 Rode a tampa do compartimento da pilha para a esquerda e retire a pilha (Ⓢ).
- 2 Troque a pilha – tipo L1154 ou equivalente – que poderá obter numa loja de produtos eléctricos ou drogaria da sua área.
- 3 Instale a pilha nova, certificando-se de que é instalada na posição correcta, e torne a colocar a tampa.

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”.
	Unidade eléctrica não instalada	Verifique se a unidade eléctrica está correctamente inserida.
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

conozca su freidora Kenwood seguridad

- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- Mantenga a los niños lejos durante y después del uso – el aceite sigue caliente durante largo tiempo.
- 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.
- Nunca sumerja la unidad eléctrica en agua. Quítela antes de lavar el resto de la freidora.
- Después de limpiarla, asegúrese de que el bol y los contactos eléctricos estén secos antes de usar.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- Esta freidora no está destinada al uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Tenga cuidado al sacar la unidad eléctrica, la temperatura podría ser alta.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea “servicio”.
- Sólo utilice la unidad eléctrica que se suministra.
- 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.

antes de usarla por primera vez

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

conozca su freidora Kenwood

- ① 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 picos para verter
- ⑦ bol extraíble
- ⑧ botón para soltar la tapadera
- ⑨ asas de transporte
- ⑩ unidad eléctrica
- ⑪ temporizador
- ⑫ botón de temperatura con luz de neón
- ⑬ sondas de temperatura
- ⑭ 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.
 - 3 Saque la unidad eléctrica y después extraiga el bol.
- **Antes de retirar la unidad eléctrica, compruebe si el cable del espacio guardacables de la parte trasera de la freidora está suelto ⑭.**

montar y usar

- 1 Introduzca el bol – marcas “MAX” y “MIN” hacia la parte trasera de la freidora.
- 2 A continuación, introduzca la unidad eléctrica ⑩ – cable hacia la parte trasera de la freidora ③ + ④ .
- 3 Vierta el aceite. El nivel tiene que estar entre las marcas “MAX” y “MÍN” ⑤ .
- 4 Introduzca la cesta y cierre la tapadera. Después, baje el asa moviendo hacia atrás el botón para subir y bajar la cesta ⑥ .
- 5 Enchufe y elija la temperatura deseada ⑦ .
- 6 La luz se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura adecuada para empezar a freír. Llene la cesta y métala en el aceite ⑧ . **No exceda la cantidad de alimentos máxima indicada.** La luz se encenderá y se apagará mientras que la freidora mantiene la temperatura.
- 7 Ajuste el temporizador ⑨ 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”.
- 8 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, fíltre 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

funcionamiento del temporizador

- 1 Pulse el botón una vez, la pantalla parpadeará "00".
- 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 parpadeará durante 5 segundos, durante los que puede aumentar el tiempo ajustado volviendo a mantener el botón pulsado. Después de 5 segundos, la pantalla dejará de parpadear y empezará a contar el tiempo.
- 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 15 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 y retire la unidad eléctrica siempre antes de limpiar.
- Asegúrese de que todas las partes están muy bien secas antes de montarlas.

unidad eléctrica

- **Nunca la sumerja en agua.**

- Antes de retirar la unidad eléctrica, compruebe si el cable del espacio guardacables de la parte trasera de la freidora está suelto (Ⓢ) .
- Sáquela, pase un paño húmedo y séquela bien.

tapadera

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

cesta

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

cuerpo de la freidora y bol

- Póngalos a remojo en agua jabonosa caliente durante 20 minutos. Después, use un producto de limpieza no abrasivo.
- Si tiene lavavajillas, puede lavar todo en el lavavajillas excepto la unidad eléctrica. El lavavajillas puede oscurecer la parte interior de la tapadera pero seguirá funcionando perfectamente. Para el aceite incrustado, recomendamos dejar en remojo el bol antes de lavar en el lavavajillas.

sustitución de la pila del temporizador

- 1 Gire la tapa de la pila en sentido antihorario y saque la pila (Ⓢ) .
- 2 Cambie la pila - tipo L1154 o equivalente que puede adquirirse en la ferretería local.
- 3 Ponga la pila nueva asegurándose de que la pone correctamente y vuelva a colocar la tapa.

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".
	Unidad eléctrica no ajustada	Compruebe si la unidad eléctrica está introducida correctamente.
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

Kenwood fritözünüzü tanıyınız

güvenlik önlemleri

- Çanağı yağla doldurmadan önce aygıtın fişini prize takmayınız.
- Aygıtı kullanırken ve kullandıktan sonra çocukları aygıtın çevresinde bulundurmuyunuz. Kızarmış yağ uzun bir süre sıcaklığını korur.
- 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 yağı başka bir kaba dökünüz.
- Aygıtın elektrik donanım birimini hiçbir biçimde suyla temas ettirmeyiniz. Fritözü yıkamadan önce elektrik donanım birimini yerinden çıkarınız.
- Aygıtı yıkadıktan sonra çanağın ve çanağın elektrik donanımına temas eden saplamaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.
- Fritözü kullandığınız süre içinde başından ayrılmayınız.
- Aygıtı küçük çocukların, çok yaşlı ve engelli kişilerin kullanmasına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullandırınız.
- Küçük çocukların aygıtı dokunmalarına ve aygıtla oynamalarına dikkat ediniz.
- Aygıtın elektrik donanımını çıkarırken dikkatli olunuz. Çünkü, saplamalar bir süre sıcak kalır.
- Aygıtta, elektrik kordonunda ya da fişinde herhangi bir hasar varsa fritözü kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ve onarım yaptırınız. Bu konuda sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Yalnızca üreticinin elektrik donanımını kullanınız.
- 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.

ilk kullanımdan önce

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

Kenwood fritözünüzün parçaları

- ① sabit örgü filtreli çıkarılabilir kapak
- ② gözetleme penceresi
- ③ sızdırmaz kapak contası
- ④ buhar damlacığı tutma kapakçığı
- ⑤ yükseltme ve alçatma kumandası
- ⑥ dökme kenarları
- ⑦ çıkarılabilir çanak
- ⑧ kapak açma düğmesi
- ⑨ taşıma sapları
- ⑩ elektrik donanımı
- ⑪ süre kumandası
- ⑫ neon ışıklı ısı kumandası
- ⑬ ısı çubukları
- ⑭ kordon sarma yuvası

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.
- 3 Elektrik donanımını dışarı çekiniz ve çanağı çıkarınız.
- **Elektrik donanımını dışarı çekmeden önce, aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasından kordonun dışarı çekilmiş olup olmadığını kontrol ediniz ④ .**

parçaların takılması ve kullanımı

- 1 Çanağı yerine takınız. AZAMİ ('MAX') ve ASGARİ ('MIN') işaretleri aygıtın arkasındadır.
 - 2 Arkasından elektrik donanımını yerine sürünüz ⑩ – kordonu aygıtın arkasına itiniz ③ + ④ .
 - 3 Aygıtı yağ koyunuz. Dolduracağınız yağ miktarı, 'MAX' (AZAMİ) ve MIN (ASGARİ) ⑨ işaretlerinin ortasında bir yerde olmalıdır.
 - 4 Sepeti takınız ve kapağı kapatınız. Yükseltme ve alçaltma kumandasının arkasına sürerek sapı alçaltınız ⑤ .
 - 5 Aygıtın fişini prize takınız ve istediğiniz ısıya ayarlayınız ⑫ .
 - 6 Yağ, kızartma derecesine gelince ışık sönecektir. Kızartacağınız yiyecekleri sepete koyunuz ve sepeti yağa ③ batırınız. **Sepete önerilen miktardan fazla yiyecek doldurmuyunuz.** Aygıt ısısını koruduğu sürece ışık zaman zaman yanıp sönecektir.
 - 7 İstenen kızartma süresi belirinceye kadar süre kumandasının ⑪ düğmesine basarak süreyi ayarlayınız. Düğmeden parmağınızı çeker çekmez süre geriye saymaya başlayacaktır. Bunun için "süre kumandasının kullanımı" bölümüne bakınız.
 - 8 Kızartmayı bitirdikten sonra sepeti yukarı kaldırmaz ve kapağı açmadan önce kızarttığınız yiyeceğin süzülmesini bekleyiniz.
- Kullandığınız yağı tekrar kullanmak için yağın soğumasını bekleyiniz ve arkasından bir tülbent ya da soğurucu kağıt kullanarak yağı çanağa dökünüz.
 - **Fritözü kullandıktan sonra fişini derhal prizden çekiniz.**

yararlı bilgiler

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

- Sulu hamur yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce aygıttaki fazla olan sulu hamurlu yiyecekleri boşaltınız.
- Parmak patates yapmak için patatesleri aynı boyda ve düzgün olarak kesiniz. Böylece yoğun olarak kızarmalarını sağlamış olursunuz. Kızartmaya başlamadan önce patatesleri durulayınız ve kurulayınız.
- Kızartıcının 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) 20 – 30 dakika (büyük)
Galeta ununa bulanmış taze tavuk bagetleri	170°C	15 dakika
Donmuş tavuk parçaları	190°C	6 – 8 dakika
MEYVE/SEBZE		
Meyveli börek 2 – 3 parça	190°C	3 – 5 dakika
Sebzeli börek	190°C	3 – 5 dakika
Donmuş soğan halkaları	190°C	3 – 5 dakika
Taze soğan/mantar	150°C	3 – 5 dakika

saat tutucunun kullanımı

- 1 Ayar düğmesine bir kez basınız. Sayısal gösterge "00" göstererek yanıp sönmeye başlayacaktır.
- 2 1 dakikalık aralıklarla geriye sayabilmek için ayar düğmesine tekrar basınız. İsteddiğiniz 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 Gösterge 5 saniye yanıp sönecektir. Bu süre içinde ayarlamak istediğiniz süreyi tekrar düğmeye basarak uzatabilirsiniz. 5 saniye sonra gösterge duracak ve saat tutucu geri saymaya başlayacaktır.
- 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 15 saniye düd sesi çıkaracaktır. Düt 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.**
- Temizliğe başlamadan önce aygıtın fişini prizden çekiniz ve elektrik donanım birimini çıkarınız.
- Aygıtın parçalarını takmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.

elektrik donanım birimi

- **Elektrik donanım birimini hiçbir biçimde suya değdirmeyiniz ya da suya sokmayınız.**
- Elektrik donanımını dışarı çekmeden önce, aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasından kordonun dışarı çekilmiş olup olmadığını kontrol ediniz ④ .
- Elektrik donanım birimini çıkardıktan sonra nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.

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.

aygıtın gövdesi ve çanağı

- 20 dakika sıcak sabunlu suya batırınız. Arkasından aşındırıcı olmayan temizlik malzemelerini ile temizleyiniz.
- Aygıtın elektrik birimi dışında her parçasını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Bulaşık makinesi kapağın içini karartabilir. Ancak, kapağın çalışmasını etkilemez. Yağda kızartma yaptıktan sonra çanağı bulaşık makinesinde yıkamadan önce çanağı sabunlu suya yatırınız.

süre kumandası pilinin değıştirilmesi

- 1 Pili yuvasının kapağını sola çeviriniz ve pili çıkarınız ⑤ .
- 2 L1154 ya da dengi türden yeni pil takınız. Bunları yerel dükkanlardan ya da eczaneden alabilirsiniz.
- 3 Pili doğru taktınızdan emin olunuz ve pil yuvasının kapağını kapatınız.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- Fritözün kullanımı, ek parça siparişı, 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 çözemezseniz, “servis” bölümüne bakın.
	Elektrik donanımı takılı değil	Elektrik donanımının yerine doğru olarak takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
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 kurulaştırın
	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 kurulaştırın
	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

popis elektrické fritézy Kenwood bezpečnost

- Do fritézy vždy nejdříve nalejte olej, teprve pak ji zapojte do proudu.
- Děti nesmí do blízkosti zapnuté fritézy, a ani později po vypnutí, protože olej zůstává horký dlouhou dobu po vypnutí spotřebiče.
- 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. Přebytečnou délku šňůry uložte do úložného prostoru v zadní stěně fritézy.
- Nedotýkejte se fritovací mísy, olej vylejte, nebo fritézu i s horkým olejem uvnitř přemístěte.
- Elektrickou jednotku nikdy neponořujte do vody. Vždy ji odpojte před tím, než začnete zbytek fritézy mýt.
- Po umytí před dalším použitím zkontrolujte, zda jsou mísa a její elektrické kolíky suché.
- Zapnutou fritézu nenechávejte bez dohledu.
- Děti a oslabené osoby nesmí používat fritézu bez dozoru.
- Dávejte pozor, malé děti musí být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Buďte opatrní při odpojování elektrické jednotky - tepelná čidla mohou být horká.
- Fritézu neužívejte, je-li šňůra, zástrčka nebo sám spotřebič nějak viditelně poškozen. Nechte je přezkontrolovat nebo opravit: viz část 'servis' na str. 3.
- Používejte jen elektrickou jednotku dodanou se spotřebičem.
- Dávejte pozor, abyste se neopařili 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.

před prvním použitím

- 1 Fritézu vybalte.
- 2 Rozeberte: viz část 'rozebrání, montáž a použití fritézy'.
- 3 Umyjte jednotlivé součásti: viz část 'čištění'.

popis elektrické fritézy Kenwood

- ① odnímatelné víko s trvalým síťovým filtrem
- ② průzor
- ③ těsnění víka
- ④ kondenzační jímk
- ⑤ rameno pro zvedání a spouštění
- ⑥ slévací žlábk
- ⑦ vyjímatelná nádoba
- ⑧ pojistka víka
- ⑨ držadla pro přenášení
- ⑩ elektrická jednotka
- ⑪ časovač
- ⑫ přepínač teploty s indikátorem
- ⑬ teplotní čidla
- ⑭ přihrádka pro šňůru

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.
 - 3 Vysuňte elektrickou jednotku a potom vyjměte nádobu.
- **Před vysunutím elektrické jednotky zkontrolujte, zda je šňůra vyjmuta z přihrádky na zadní straně fritézy ⑭.**

montáž a použití

- 1 Vložte nádobu tak, aby se značky 'MAX' a 'MIN' nacházely na zadní straně fritézy.
 - 2 Zasuňte elektrickou jednotku ⑩ se šňůrou do zadní strany fritézy ⑨ + ⑩.
 - 3 Nalejte do mísy olej. Hladina musí být mezi značkami 'MAX' a 'MIN' ⑪.
 - 4 Vložte košík a zavřete víko. Sklopte držadlo posunutím ramene směrem k sobě ⑤.
 - 5 Zastrčte do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu, která se objeví v okénku nastavené teploty ⑫.
 - 6 Jakmile olej dosáhne vhodné teploty pro smažení, indikátor zhasne. Naplňte košík a ponořte jej do oleje ⑬. **Nevkládejte do košíku větší množství potravin, než je uvedeno.** Během smažení se bude indikátor rozsvěcet a zhasínat podle toho, jak bude fritéza udržovat teplotu.
 - 7 Stisknutím tlačítka ⑭ nastavte časovač na požadovaný čas. Čas se začne odměřovat ihned po uvolnění tlačítka. Viz část "používání časovače".
 - 8 Jakmile je příprava potraviny 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 mušelín nebo speciální filtrační papír.
- **Zastrčku fritézy po použití vždy vytáhněte ze zásuvky.**

rady

- 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.
- Předvašené 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 zmrzlých 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 1/2 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

používání časovače


- 1 Jedním stisknutím tlačítka začne na displeji blikat zobrazení "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 5 sekund blikat – v této době lze nastavený čas znovu zvýšit stisknutím a podržením tlačítka. Po 5 sekundách displej přestane blikat a bude zahájeno odpočítávání.
- 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 15 sekund "pípat". Pípaní 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 čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a odpojte elektrickou jednotku.
- Dbejte na to, aby všechny součásti byly naprosto suché před tím, než je zpátky smontujete.

elektrická jednotka

- **Nikdy ji neponořujte do vody.**
- Před vysunutím elektrické jednotky zkontrolujte, zda je šňůra vyjmuta z přihrádky na zadní straně fritézy .
- Vytažením ji odpojte, utřete ji navlhčeným hadříkem a do sucha utřete.

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.

plášť a nádoba fritézy

- Namočte do horké vody s přípravkem na mytí nádobí po dobu 20 minut. Potom použijte neškrábavý čistící prostředek.
- Pokud máte myčku na nádobí, můžete v ní bezpečně umýt veškeré součásti s výjimkou elektrické jednotky. Mytí v myčce může způsobit ztmavení vnitřku víka a vnějšího povrchu mísy, ale obě tyto součásti budou i nadále perfektně plnit svou funkci. V případě, že je olej na stěnách mísy připečen, doporučujeme dát mísu před mytím v myčce odmočit.

výměna baterie časovače

- 1 Kryt baterie otočte směrem doleva a baterii vyndejte .
- 2 Baterii nahradte typem L1154 nebo typem podobným, který koupíte v obchodě s bateriemi.
- 3 Baterii namontujte - dávejte pozor, abyste dodrželi správnou polarizaci - a kryt uzavřete.

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“.
	Není zasunutá elektrická jednotka.	Zkontrolujte, zda je elektrická jednotka řádně zasunuta.
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 předsmažit 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 olajsütő használata

első a biztonság

- Amíg nem töltött olajat a sütőedénybe, soha ne csatlakoztassa a készüléket a hálózatra.
- Sütés közben a kisgyermeket tartsa távol az olajsütőtől. A készülékben levő olaj még sokáig forró marad, ezért egy ideig sütés után is óvja a gyermekeket.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez és ne lógjon le az asztal széléről, mert egy kisgyermek a vezetékkel magára ránthatja a készüléket. A felesleges vezetéket tolja be a sütő hátoldalán kiképzett vezetéktárolóba.
- 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.
- Az elektromos egységet soha ne merítse vízbe - először szerelje le, és csak azután kezdjen a többi alkatrész tisztításához.
- Az újbóli használat előtt győződjön meg arról, hogy a sütőedény és az elektromos csatlakozók teljesen szárazak.
- Működés közben soha ne hagyja magára a olajsütőt.
- Kisgyermeknek vagy fizikai támogatásra szorulóknak (idősek, betegek) felügyelet nélkül ne használják a készüléket.
- Kisgyermeket csak felügyelet mellett engedjen a készülék közelébe, és ne hagyja, hogy játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos egységet mindig óvatosan szerelje le, mert a termosztát hőérzékelői sütés közben felforrósodhatnak.
- 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
- Mindig csak a készülékhez mellékelt, eredeti elektromos egységet használja.
- Ügyeljen arra, hogy sütés közben, illetve a fedél felnyitásakor forró gőz csaphat ki a készülékből.
- Óvja a sütőt a közvetlen hőszugárzástól. Soha ne tegye a készüléket főzőlapra 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.

az első használat előtt...

- 1 Távolítsa el minden csomagolóanyagot.
- 2 Szedje szét a készüléket "az olajsütő használata, szét- és összeszerelése".
- 3 Mossa el az alkatrészeket a készülék tisztítása.

a Kenwood olajsütő részei

- ① eltávolítható fedő állandó szűrőhálóval
- ② betekintőablak
- ③ fedőtömítés
- ④ hűtött csapda
- ⑤ kiemelő kar
- ⑥ leöntőcsőr
- ⑦ kivehető edény
- ⑧ fedőkioldó
- ⑨ fogantyúk
- ⑩ elektromos egység
- ⑪ időzítő
- ⑫ neonfényű hőszabályozó
- ⑬ hőérzékelők
- ⑭ zsinórtároló

az olajsütő használata, szét- és összeszerelése

szészerelés

- 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.
- 3 Húzza ki az elektromos egységet, majd vegye ki az edényt.
- **Mielőtt kivenné az elektromos egységet, ellenőrizze, hogy a készülék hátulján található zsinórtárolóból ④ ki lett-e húzva a zsinór.**

összeszerelés és kezelés

- 1 Helyezze be az edényt – a készülék hátulján láthatóak a 'MAX' és 'MIN' jelzések.
- 2 Illeszse be az elektromos egységet ⑩ – a zsinór a készülék hátulján található ③ + ④ .
- 3 Öntse az olajat a sütőedénybe. Az olaj szintjének a "MAX" és "MIN" jelzések között kell lennie ⑥ .
- 4 Helyezze be a kosarat és zárja le a fedőt. Csúsztassa hátra és csukja le a kiemelő kart ⑤ .
- 5 A felesleges hálózati vezetéket tolja vissza a sütő hátoldalán kiképzett vezetéktárolóba ⑫ .
- 6 Amikor az olaj eléri a sütés megkezdéséhez szükséges hőmérsékletet, a lámpa kialszik. Töltse meg a kosárt és eressze bele az olajba ⑦ . Ne lépje túl a feltüntetett maximális ételmennyiséget. A lámpa ki-be kapcsol, miközben a készülék tartja a megfelelő hőmérsékletet.
- 7 Állítsa be az időzítőt ⑪ . Tartsa nyomva a gombot, amíg el nem éri a kívánt időt. A visszaszámlálás azonnal megkezdődik, miután felengedte a gombot. Lásd "időzítő beállítása".
- 8 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 tölcserbe 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 zsirokat, 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 sült 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 az Ön ízlésének megfelelően módosíthatók.

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

időzítő beállítása


- 1 Nyomja meg a gombot. Ekkor a kijelzőn felvilan 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 5 másodpercig villog – eközben, a beállított idő a gomb újbóli lenyomásával meghosszabbítható. Az 5 másodperc elteltével a kijelző kialszik, és megkezdődik a visszaszámlálás.
- 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 15 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 a hálózati vezetékét mindig húzza ki a konnektorból és az elektromos egységet is vegye le a sütőről.
- A sütő összeszerelése előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz-e.

elektromos egység

- **Az elektromos egységet soha ne merítse vízbe!**
- Mielőtt kivénné az elektromos egységet, ellenőrizze, hogy a készülék hátulján található zsinórtárolóból  ki lett-e húzva a zsinór.
- Szerelje le a készülékről, majd nedves ruhával törölje át és alaposan szárítsa meg.

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.

készüléktest és kivehető edény

- 20 percig áztassa meleg szappanos vízbe. Használjon karcmentes tisztítószeret.
- Az olajsütő alkatrészei - az elektromos egységet kivéve - mosogatógépben is tisztíthatók. A mosogatógépben használt tisztítószeres elszínezhetik a fedél belsejét, illetve a sütőedény külső felét, de ez az olajsütő működését nem befolyásolja. Ha a sütőedényre ráégett az olaj, a mosogatógépes tisztítás előtt ajánlatos beáztatni.

az időzítő elemének cseréje

- 1 Forgassa el az elemház fedelét az óramutató járásával ellentétes irányban, és vegye ki az elemet .
- 2 Helyezze be az új elemet. Az elem típusa: L1154, vagy azzal kompatibilis elem, amely a helyi elektromos vagy illatszer-üzletben szerezhető be.
- 3 Ellenőrizze az elem polaritását, majd csavarja vissza az elemház fedelét.

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.
	Az elektromos egység nincs beillesztve	Ellenőrizze, hogy az elektromos egység megfelelően be van-e illesztve.
Olaj túlfolyás	Túllépett maximális olajsztint	Ellenőrizze az olajsztintet
	A kosár túltelítve / meghaladja a maximális kapacitást	Ellenőrizze a megengedett mennyiségeket
	Nedves ételt helyezett az olajba	Csőpögtesse 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 sütött étel mennyiségét
	A friss hasáburgonya túl nedves	Csőpögtesse le és alaposan szárítsa meg a hasáburgonyát
	Sütő üzemmód.	Olajozó üzemmódban 170 °C-on süssse 9-11 percig a hasáburgonyát. A hőmérsékletet növelje 190°C-ra és főzze még 1-2 percig az ételt.
Az időzítő nem működik.	Az elemeket ki kell cserélni.	Cserélje ki az elemet – lásd "karbantartás és tisztítás".

Polski

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

bezpieczeństwo

- Nigdy nie wkładaj wtyczki do gniazdka bez uprzedniego napełnienia miski olejem.
- Trzymaj dzieci z daleka podczas smażenia i później - tłuszcz długo jeszcze pozostanie gorący.
- Nigdy nie pozwalaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub zwisał z blatu kuchennego - dziecko może go złapać i ściągnąć frytkownicę. Owiń nadmiar sznura wokół zaczepów z tyłu frytkownicy.
- Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwasz frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Nigdy nie wkładaj sekcji elektrycznej do wody. Wyjmij ją przed umyciem reszty frytkownicy.
- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciu zawsze się upewnij, że miska i jej wtyki elektryczne są suche.
- Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Małych dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się opiekaczem.
- Uważaj przy wyjmowaniu sekcji elektrycznej, gdyż czujniki będą gorące.
- Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur, wtyczka lub sama frytkownica są uszkodzone. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz "Serwis".
- Używaj wyłącznie sekcji elektrycznej dołączonej do frytkownicy.
- 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.

przed użyciem po raz pierwszy

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

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① zdejmowana pokrywa ze stałym filtrem siatkowym
- ② okienko kontrolne
- ③ uszczelka pokrywy
- ④ element wychwytyjący skropliny
- ⑤ regulator unoszenia i opuszczania koszyka
- ⑥ dziobki do wylewania oleju
- ⑦ zdejmowana miska
- ⑧ element zwalnający pokrywę
- ⑨ uchwyty do przenoszenia
- ⑩ sekcja elektryczna
- ⑪ zegar
- ⑫ pokrętło regulacji temperatury z kontrolką neonową
- ⑬ czujniki temperatury
- ⑭ zaczepy na nadmiar przewodu sieciowego

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.
 - 3 Wysunąć sekcję elektryczną, a następnie wyjąć miskę.
- **Przed zdemontowaniem sekcji elektrycznej należy sprawdzić, czy przewód sieciowy został zwolniony z zaczepów na nadmiar przewodu znajdujących się z tyłu obudowy frytkownicy ⑭.**

jak zmontować frytkownicę i smażyć

- 1 Wsunąć miskę z oznaczeniami 'MAX' i 'MIN' skierowanymi do tyłu frytkownicy.
 - 2 Następnie wsunąć sekcję elektryczną ⑩ z przewodem sieciowym znajdującym się z tyłu frytkownicy ③ + ④.
 - 3 Wlej olej. Poziom musi się znajdować między kreskami "MAX" i "MIN" ⑥.
 - 4 Wsunąć koszyk i zamknąć pokrywę. Następnie obniżyć uchwyt, zsuwając regulator unoszenia i opuszczania koszyka ⑤.
 - 5 Włóż wtyczkę i nastaw żądaną temperaturę ⑫.
 - 6 Kontrolka zgaśnie, gdy olej dojdzie do wymaganej temperatury smażenia. Włóż żywność do koszyka i zanurz go w oleju ⑦. **Nie przekraczaj podanych maksymalnych ilości surowców.** Kontrolka będzie się zapalała i gasła, odpowiednio do utrzymywania temperatury przez frytkownicę.
 - 7 Ustawić zegar ⑪, naciskając przycisk, aż zostanie wskazane żądane ustawienie czasu. Odliczanie czasu rozpocznie się zaraz po zwolnieniu przycisku (patrz „obsługa zegara”).
 - 8 Po zakończeniu smażenia unieść koszyk i poczekać, aż usmażony produkt ocieknie z oleju, a następnie otworzyć pokrywę.
- Aby użyć olej 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 wyływały 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 napelniony 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

jak nastawiać zegar

- 1 Wciśnij przycisk raz; zacznie migać wyświetlenie "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 Wyświetlacz będzie migał przez 5 sekund; w tym okresie czas opóźnienia można będzie zwiększyć przez ponowne wciśnięcie przycisku. Po upływie 5 sekund wyświetlacz przestanie migać i zegar rozpocznie zliczanie w dół.

- 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 upłynie czas opóźnienia, włączy się brzęczyk na 15 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 czyszczeniem zawsze najpierw wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i wyciągnij sekcję elektryczną.
- Przed montażem upewnij się, że wszystkie części są suche.

sekcja elektryczna

- **Nigdy nie wkładaj sekcji elektrycznej do wody.**
- Przed zdemontowaniem sekcji elektrycznej należy sprawdzić, czy przewód sieciowy został zwolniony z zaczełów na nadmiar przewodu znajdujących się z tyłu obudowy frytkownicy ④.
- Wyciągnij, przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.

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 szczołką.

obudowa frytkownicy i miska

- Zamoczyć w gorącej wodzie z mydłem na 20 minut. Następnie użyć nieszorującego środka czyszczącego.
- Jeśli masz zmywarkę do naczyń - wszystkie części za wyjątkiem zespołu elektrycznego - można myć w zmywarce. Wewnętrzna strona pokrywki może pociemnieć po myciu w zmywarce, lecz będzie to bez znaczenia. W przypadku przypieczonego oleju dobrze jest namoczyć miskę przed włożeniem jej do zmywarki.

wymiana baterii zegara

- 1 Obróć wieczko baterii w lewo i wyjmij ogniwo ⑤.
- 2 Wymień ogniwo (typ L1154 lub równoważny); do nabycia w sklepie elektrycznym lub drogerii.
- 3 Zakładając ogniwo upewnij się o jego poprawnej bieżunowości; załóż z powrotem wieczko baterii.

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 smażalnica 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”
	Sekcja elektryczna nie jest zainstalowana.	Sprawdzić, czy sekcja elektryczna została poprawnie zainstalowana.
Ze smażalnicy 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”.

Ποжалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

ΟΖΝΑΚΟΜΪΤΕΣ Σ ΥΣΤΡΟΪΣΤΩΜ ΦΡΙΤΪΟΡΝΙЦΥ ΦΙΡΜΥ ΚΕΝΪϪΟΟ

Μεры безопасности.

- Не включайте фритюрницу в сеть, пока не зальете масло в чашу.
- Не разрешайте детям подходить к фритюрнице во время и после окончания ее работы - жир 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.
- Никогда не опускайте электрический блок в воду. Перед тем как приступить к мытью остальных частей фритюрницы, снимите с нее электрический блок.
- Перед тем как использовать фритюрницу после очистки, убедитесь, что чаша и ее штырьковые электрические контакты сухие.
- Никогда не оставляйте фритюрницу без присмотра.
- Фритюрница не предназначена для самостоятельного использования детьми или немощными людьми.
- Не позволяйте маленьким детям играть с электроприбором.
- Будьте осторожны, вынимая электрический блок, - температурные датчики могут быть горячими.
- Не пользуйтесь фритюрницей, если она сама, ее сетевой шнур или вилка сетевого шнура повреждены. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел "Обслуживание".
- Используйте только электрический блок, поставляемый вместе с фритюрницей.
- 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.

Πеред 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/ΕΕС.

Πеред первым использованием

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Разборка: см. "Сборка, разборка и эксплуатация фритюрницы".
- 3 Вымойте все части фритюрницы: см. "Очистка".

Οζνακομьтес с устройством вашей фритюрницы фирмы ΚΕΝΪϪΟΟ

- 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 сливания
- ⑦ съемная чаша
- ⑧ выключатель фиксатора крышки
- ⑨ ручки для переноски
- ⑩ блок электрооборудования
- ⑪ таймер
- ⑫ регулятор температуры с неоновым световым индикатором
- ⑬ датчики температуры
- ⑭ отделение для хранения электрошнура

Сборка, разборка и эксплуатация фритюрницы

Разборка

- 1 Надавите на фиксатор, чтобы крышка ⑧ открылась. Откройте крышку.
- 2 Поднимите ручку и выньте корзину.
- 3 Снимите блок электрооборудования, а затем выньте чашу.

- **Перед тем, как вынуть блок электрооборудования, убедитесь, что электрошнур извлечен из отделения для хранения электрошнура в задней части фритюрницы** ④ .

Сборка и использование

- 1 Вставьте чашу в корпус так, чтобы метки 'MAX' и 'MIN' были направлены к задней части фритюрницы.
- 2 Затем вставьте блок электрооборудования ⑩ электрошнуром к задней части фритюрницы ① + ④ .
- 3 Залейте масло. Уровень масла должен быть между метками "MAX" и "MIN" ⑥ .
- 4 Вставьте корзину и закройте крышку. Затем опустите ручку, отводя назад рычаг подъема и опускания ⑤ .
- 5 Используйте отсек на задней стенке фритюрницы для хранения излишнего сетевого шнура ⑫ .
- 6 Световой индикатор гаснет, когда масло достигает температуры, необходимой для начала жарки. Наполните корзину и опустите ее в масло ③ . Не превышайте указанных максимальных объемов продуктов. Световой индикатор загорается и гаснет, пока во фритюрнице поддерживается необходимая температура.
- 7 Установите таймер ⑪ , нажимая кнопку до установки требуемого времени. Отсчет времени начнется после отпускания кнопки. См. "управление таймером".
- 8 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 пелятся.
- Для приготовления пищи из полуфабрикатов требуется более высокая температура, чем при приготовлении пищи из сырых продуктов.
- При приготовлении пищи будьте внимательны. Снаружи пицца 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 °С	6 – 8 минут
Картофельные чипсы сырые, 1.2 кг	190 °С	9 – 12 минут
Картофельные чипсы замороженные, 1 кг	190 °С	9 – 11 минут
РЫБА		
Креветки «скампи» замороженные, в сухарях	170 °С	3 – 5 минут
Рыбное филе, порционное, в сухарях или жидком тесте	170 °С	10 – 15 минут (в зависимости от толщины порций)
Креветки, сырые, в жидком тесте	190 °С	3 – 5 минут
КУРЫ		
Мясо куриное, порционное, в сухарях	170 °С	15 – 20 минут (мелкий / средний размер) 20 – 30 минут (большой размер)
Куриные ножки, сырые, в сухарях	170 °С	15 минут
Куриные медальоны (наггетсы), замороженные	190 °С	6 – 8 минут
ФРУКТЫ / ОВОЩИ		
Оладьи фруктовые, 2 – 3 шт.	190 °С	3 – 5 минут
Оладьи овощные	190 °С	3 – 5 минут
Колечки лука замороженные	190 °С	3 – 5 минут
Свежий репчатый лук / грибы	150 °С	3 – 5 минут

управление таймером

- 1 Нажмите кнопку один раз. На дисплее замигают цифры “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 мигает в течение 5 секунд – в течение этого срока установленное время можно увеличить повторным нажатием и удержанием

- кнопки. По истечении 5 секунд дисплей прекращает мигать и начинается обратный отсчет времени.
- 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 15 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 сборкой убедитесь в том, что все детали фритюрницы совершенно сухие.

Электрический блок

- **Никогда не погружайте электрический блок в воду.**
- Перед тем, как вынуть блок электрооборудования, убедитесь, что электрошнур извлечен из отделения для хранения электрошнура в задней части фритюрницы (Ⓐ).
- Извлеките электрический блок, протрите его влажной тканью и тщательно высушите.

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 и чаша фритюрницы

- Оставьте в горячей мыльной воде на 20 минут. Затем используйте неабразивное чистящее средство.
- Все детали фритюрницы за исключением электрического блока можно мыть в посудомоечной машине. После мытья в посудомоечной машине внутренняя сторона крышки и внешняя сторона чаши могут потемнеть, однако они будут при этом нормально работать. Если масло запеклось на стенках, рекомендуется замочить чашу перед ее загрузкой в посудомоечную машину.

замена батарейки таймера

- 1 Поверните крышку отсека элемента питания против часовой стрелки и извлеките элемент питания (Ⓔ).
- 2 Для замены используйте элемент питания типа L1154 или эквивалентный (имеются в розничной продаже).
- 3 Соблюдая полярность, вставьте новый элемент питания и установите на место крышку.

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»
	Блок электрооборудования установлен неправильно.	Проверьте правильность установки блока электрооборудования.
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
Неприятный запах / Масло дымится	Использован неподходящий вид масла / смешаны различные виды масла	Используйте растительное масло высокого качества, пригодное для жарки во фритюре
	Масло старое и испорченное	Замените масло на свежее
Плохое качество жарки	Масло непригодно для жарки во фритюре	Используйте растительное масло высокого качества, пригодное для жарки во фритюре
	Используется неправильная температура	Выберите правильную температуру
	Корзина переполнена	Уменьшите количество обрабатываемых продуктов
	Картофель слишком влажный	Удалите лишнюю влагу и тщательно просушите картофель
Таймер не работает	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.
	Необходимо заменить батарейку	Замените батарейку – см. “уход и очистка”

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood ασφάλεια

- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα στο ρεύμα πριν γεμίσετε το δοχείο με λάδι.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και μετά διότι το λάδι παραμένει καυτό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- 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.
- Μην τοποθετείτε ποτέ την ηλεκτρική μονάδα της συσκευής μέσα στο νερό. Αφαιρέστε την πριν να πλύνετε το υπόλοιπο μέρος της φριτέζας σας.
- Μετά τον καθαρισμό και πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι το δοχείο λαδιού και οι ηλεκτρικοί του ακροδέκτες είναι στεγνοί.
- Μην αφήνετε ποτέ τη φριτέζα σας μόνη της όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή αδύναμα άτομα χωρίς επίβλεψη.
- Δεν πρέπει να αφήνετε μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη για να είστε σίγουροι ότι δεν τη χρησιμοποιούν ως παιχνίδι.
- Προσέξτε όταν αφαιρείτε την ηλεκτρική μονάδα διότι μπορεί οι ακροδέκτες θερμοκρασίας να βρίσκονται σε υψηλή θερμοκρασία.
- 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".
- Χρησιμοποιείτε μόνο την ηλεκτρική μονάδα που περιλαμβάνεται.
- 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.

πριν από την πρώτη χρήση

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

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- ① αποσπώμενο καπάκι με μόνιμο φίλτρο με πλέγμα
- ② παράθυρο παρακολούθησης
- ③ ασφάλεια για αεροστεγές σφράγισμα καπακιού
- ④ σύστημα διαχωρισμού υδρατμών
- ⑤ διακόπτης ανύψωσης και βυθίσματος κανίστρου
- ⑥ στόμιο σερβιρίσματος
- ⑦ αποσπώμενο μπωλ
- ⑧ διακόπτης απελευθέρωσης καπακιού
- ⑨ λαβές μεταφοράς
- ⑩ ηλεκτρική μονάδα
- ⑪ χρονοδιακόπτης
- ⑫ διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας με ενδεικτική λυχνία με νέον
- ⑬ αισθητήρες θερμοκρασίας
- ⑭ χώρος αποθήκευσης 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.
- 3 Τραβήξτε και αφαιρέστε την ηλεκτρική μονάδα και έπειτα αφαιρέστε το μπωλ.

- **Πριν αφαιρέσετε την ηλεκτρική μονάδα ελέγξτε ότι το καλώδιο έχει απελευθερωθεί από τον χώρο αποθήκευσης του καλωδίου στο πίσω μέρος της φριτέζας **(4)**.**

για να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε

- 1 Εισαγάγετε το μπωλ – με τις ενδείξεις 'MAX' και 'MIN' στο πίσω μέρος της φριτέζας.
- 2 Έπειτα εισαγάγετε την ηλεκτρική μονάδα **(10)** – με το καλώδιο στο πίσω μέρος της φριτέζας **(a)** + **(d)**.
- 3 Τοποθετήστε το λάδι. Η στάθμη του πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων "MAX" και "MIN" **(b)**.
- 4 Εισαγάγετε το κάνιστρο και κλείστε το καπάκι. Έπειτα κατεβάστε τη λαβή σύροντας προς τα πίσω τον διακόπτη ανύψωσης βυθίσματος του κανίστρου **(5)**.
- 5 Συνδέστε στο ρεύμα και επιλέξτε την απαιτούμενη θερμοκρασία **(2)**.
- 6 Η λυχνία σβήνει όταν το λάδι αποκτήσει την κατάλληλη θερμοκρασία ώστε να αρχίσει το τηγάνισμα. Πληρώστε το καλάθι και βυθίστε το στο λάδι **(c)**. **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.
- 7 Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη **(11)** 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".
- 8 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, ανεβάστε το κάνιστρο 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 φουσαλίδες.
- 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
- **κατεψυγμένες 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) 20 – 30 λεπτά (μεγάλο μέγεθος)
Μπουΐτια πανέ από φρέσκο κοτόπουλο	170°C	15 λεπτά
Καταψυγμένες μπουκιές κοτόπουλου	190°C	6 – 8 λεπτά
ΦΡΟΥΤΑ/ΛΑΧΑΝΙΚΑ		
Φρούτα σε κουρκούτι 2 – 3 κομμάτια	190°C	3 – 5 λεπτά
Λαχανικά σε κουρκούτι	190°C	3 – 5 λεπτά
Καταψυγμένες Φέτες Κρεμμύδια Πανέ	190°C	3 – 5 λεπτά
Φρέσκα Κρεμμύδια/μανιτάρια	150°C	3 – 5 λεπτά

για να θέσετε σε λειτουργία το χρονοδιακόπτη

- 1 Πιέστε μία φορά το διακόπτη, στην ψηφιακή οθόνη αναβοσβήνει 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 αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα – σ' αυτό το διάστημα μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο καταμέτρησης κρατώντας πάλι πατημένο το διακόπτη. Έπειτα από 5 δευτερόλεπτα η οθόνη σταματά να αναβοσβήνει και αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση.
- 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 15 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 καθαρίσιμα πριν να κρυώσει το λάδι.
- Πριν τον καθαρισμό θα πρέπει πάντοτε να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και να αφαιρείτε την ηλεκτρική μονάδα.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι εντελώς στεγνά πριν τη συναρμολόγηση.

ηλεκτρική μονάδα

- Μη τη βυθίζετε ποτέ μέσα σε νερό.
- Πριν αφαιρέσετε τη μονάδα του κινητήρα ελέγξτε ότι το καλώδιο έχει απελευθερωθεί από τον χώρο αποθήκευσης του καλωδίου στο πίσω μέρος της φριτέζας ④.
- Τραβήξτε για να την αφαιρέσετε, περάστε την με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.

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.

σώμα φριτέζας και μπωλ

- Μουλιάστε σε ζεστό νερό με σαπούνι για 20 λεπτά. Έπειτα χρησιμοποιήστε ένα ήπιο καθαριστικό.
- Αν διαθέτετε πλυντήριο πιάτων, όλα τα εξαρτήματα, - εκτός από την ηλεκτρική μονάδα - μπορούν να πλυθούν σε αυτό με ασφάλεια. Το εσωτερικό του καπακιού ενδέχεται να μαυρίσει, δίχως, ωστόσο, να επηρεαστεί η λειτουργία του. Αν ο κάδος έχει καμμένα λίπη, συνιστούμε πριν τον βάλετε στο πλυντήριο πιάτων να τον αφήσετε να μουλιάσει.

για να αντικαταστήσετε τη μπαταρία του χρονοδιακόπτη

- 1 Στρέψτε το κάλυμμα της μπαταρίας προς τα αριστερά και αφαιρέστε τη μπαταρία ⑤.
- 2 Αντικαταστήστε τη μπαταρία – μπαταρία τύπου L1154 ή αντίστοιχου τύπου από το κατάστημα ηλεκτρικών ειδών της περιοχής σας.
- 3 Τοποθετήστε την καινούρια μπαταρία προσέχοντας να μην είναι ανάποδα και επανατοποθετήστε το κάλυμμα.

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 επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτέζα σας.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
Η φριτέζα δεν τίθεται σε λειτουργία	Η φριτέζα δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα	Ελέγξτε εάν η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα
	Έχει καεί η ασφάλεια	Ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφαλείας του κυκλώματος της ηλεκτρικής εγκατάστασης και αντικαταστήστε την ασφάλεια εάν χρειάζεται. Εάν το πρόβλημα δε λυθεί με αυτόν τον τρόπο ανατρέξτε στην ενότητα “σέρβις”.
	Η ηλεκτρική μονάδα δεν έχει προσαρμοστεί	Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική μονάδα έχει εισαχθεί σωστά.
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	تأكد من وصلها بالكهرباء.
	احتراق الفيوز	اكتشف على الفيوز/قاطع الدائرة واستبدل الفيوز اذا لزم. اذا لم تحل المشكلة راجع "الخدمة".
	وحدة الكهرباء غير مركبة	تأكد ان وحدة الكهرباء مركبة بشكل صحيح.
طبخ الزيت	تجاوز مستوى الزيت الاقصى	اكتشف على مستوى الزيت.
	السلة مملوءة اكثر ممايجب/تجاوز كمية الرقائق القصوى	راجع جدول القلي للاطلاع على الكميات الموصى بها.
	وضع طعام مبلل في الزيت	صرف وجفف الطعام جيدا.
	الزيت قديم وتالف	استبدله بزيت جديد.
	استعمال زيت غير صحيح/مزج زيوت مختلفة معا	استعمل زيت من نوعية جيدة وصالح للقلي العميق.
رائحة غير لطيفة/تدخُن الزيت	الزيت قديم وتالف	استبدله بزيت جديد.
	الزيت غير مناسب للقلي العميق	استعمل زيت جيد النوعية ومناسب للقلي العميق.
اداء قلي ضعيف	درجة الحرارة المستعملة غير صحيحة	انتق درجة الحرارة الصحيحة
	السلة مملوءة اكثر مما يجب	قلل الكمية.
	الرقائق الطازجة رطبة اكثر مما يجب	صرّف وجفف الرقائق جيدا.
	طريقة القلي	جرب القلي على دفعات للرقائق الطازجة ° ١٧٠ م لمدة ٩-١١ دقيقة ثم ارفع درجة الحرارة الى ° ١٩٠ م واطبخ لمدة ١-٢ دقيقة اضافية.
ساعة التوقيت لا تعمل	البطارية بحاجة الى تغيير	غير البطارية - انظر "العناية والتنظيف".

تشغيل ساعة التوقيت

- 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 الثواني فقط عندما تكون مدة التوقيت التنازلي اقل من دقيقة واحدة.
- ٣ سوف تومض لوحة العرض لمدة ٥ ثانية - يمكن اثناء هذه الفترة ضبط الوقت بزيادته عبر ضغط الزر مرة اخرى. وبعد ٥ ثوان، يتوقف الوميض ويبدأ العد التنازلي.
- ٤ لتغيير مدة التوقيت التنازلي اثناء التشغيل، اضغط واستمر ضاغطا الزر 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 ١٥ ثانية. لوقف صوت التنبيه، اضغط الزر مرة.
- ٦ تتوقف لوحة العرض تلقائيا بعد ٤٥ ثانية، اذا لم تستعمل.

العناية والتنظيف

- ابدأ لا تبدأ بالتنظيف ما لم يبرد الزيت.
- دائما افصل وحدة الكهرباء من الكهرباء واخرجها قبل التنظيف.
- تأكد ان كل شيء جاف تماما قبل اعادة التركيب.

وحدة الكهرباء

- ابدأ لا تضعها في الماء.
- قبل ازالة وحدة الكهرباء تأكد ان السلك محررا من منطقة الخزن الواقعة خلف المقلاة ④ .
- اسحبها خارجا . امسحها بقطعة قماش رطبة ثم جفف تماما .

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 والوعاء

- تنقع بمحلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة. ثم تستعمل وسيلة تنظيف غير آكلة.
- اذا توفرت غسالة صحون لديكم فأن كل شيء - ما عدا وحدة الكهرباء- يمكن غسله بأمان في غسالة الصحون. قد تؤدي غسالة الصحون الى جعل لون الجهة الداخلية للغطاء غامقا، الا انه سوف يستمر بالعمل على افضل وجه. للزيت المحترق، نوصي بنقع الوعاء قبل غسله في غسالة الصحون.

استبدال بطارية ساعة التوقيت

- ١ ابرم غطاء البطارية بعكس اتجاه حركة الساعة واخرج البطارية ⑤ .
- ٢ استبدل البطارية - النوع L1154 او ما يعادله، تستحصل البطارية من متجر كهربائيات محلي او من صيدلية.
- ٣ ركب البطارية الجديدة متأكدا من كونها موضوعة بشكل صحيح واعد الغطاء.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- 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 التوصيلحات
 - الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترتتم منه المقلاة.

- ٢ ثم ادخل وحدة الكهرباء ⑩ - السلك خلف المقلاة ③ + ④
- ٣ صب الزيت. يجب ان يكون مستوى الزيت بين العلامتين القصوى "MAX" والدنيا "MIN"، ⑤ .
- ٤ ادخل السلة واغلق الغطاء. ثم اخفض المقبض بزلق اداة التحكم بالرفع والخفض ⑤ .
- ٥ اوصل الجهاز بالكهرباء وانتق درجة الحرارة المطلوبة ⑫ .
- ٦ سوف ينطفئ الضوء عندما يصل الزيت الى درجة الحرارة الصحيحة المناسبة لبدء القلي. املا السلة واخفضها في الزيت ③ .
- ③ لا تتجاوز كميات الطعام القصوى المحددة. سوف يضاء وينطفئ الضوء اثناء قيام المقلاة بالمحافظة على درجة الحرارة.
- ٧ اضبط ساعة التوقيت ⑪ بضغظ الزر حتى الوصول الى الوقت المطلوب. سوف تبدأ ساعة التوقيت (timer) العد التنازلي للوقت حالما يحرر الزر. انظر "تشغيل ساعة التوقيت".
- ٨ عندما يصبح الطعام جاهزا، ارفع السلة. ودع الطعام يصرف قبل فتح الغطاء.
- لاعادة استعمال الزيت، دعه يبرد ثم اسكبه عبر قماش موسولين او ورق ماص.
- دائما افضل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.

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

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

جدول اوقات ودرجات حرارة القلي

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

الطعام	درجة حرارة القلي	مدة القلي
رقائق طازجة ٨٠٠ جم/ نصف سلة (الكمية الموصى بها للحصول على افضل النتائج)	١٩٠° م	٦-٨ دقائق
رقائق طازجة ١.٢ كجم	١٩٠° م	٩-١٢ دقائق
رقائق مجمدة ١ كجم	١٩٠° م	٩-١١ دقائق
الاسماك		
سكامبي مجمد بكسر الخبز	١٧٠° م	٣-٥ دقائق
قطع من شرائح سمك بيضاء بكسر الخبز او بالطلاء	١٧٠° م	١٠-١٥ دقائق (حسب السمك)
فريديس طازج مع سائل الطلاء	١٩٠° م	٣-٥ دقائق
الدجاج		
قطع دجاج بكسر الخبز	١٧٠° م	١٥-٢٠ دقائق (قياس صغير/وسط)
اصابع دجاج طازجة بكسر الخبز	١٧٠° م	٢٠-٣٠ دقائق (قياس كبير)
قطع دجاج nuggets مجمدة	١٩٠° م	١٥ دقيقة
الفاكهة/الخضار		
فطائر فاكهة ٢-٣ قطع	١٩٠° م	٣-٥ دقائق
فطائر خضار	١٩٠° م	٣-٥ دقائق
حاقات بصل مجمدة	١٩٠° م	٣-٥ دقائق
بصل اخضر/فطر	١٥٠° م	٣-٥ دقائق

رجاء

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل الاستعمال للمرة الاولى

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

تعرفوا على مقلاة كينوود

- ① غطاء قابل للإزالة مع مرشح سلكي دائم
- ② نافذة مشاهدة
- ③ طوق احكام سد الغطاء
- ④ مصيدة المتكاثف
- ⑤ التحكم بالرفع والخفض
- ⑥ شفاه السكب
- ⑦ وعاء قابل للإزالة
- ⑧ اداة تحرير الغطاء
- ⑨ مقابض الحمل
- ⑩ وحدة الكهرباء
- ⑪ ساعة توقيت
- ⑫ زر التحكم بدرجة الحرارة مع ضوء نيون
- ⑬ عناصر تحسس درجة الحرارة
- ⑭ مخزن السلك

لتفكيك وتركيب واستعمال المقلاة

للتفكيك

- ١ ادفع زر تحرير الغطاء ⑥ الى الاسفل لفتح الغطاء. ثم ارفع الغطاء.
- ٢ ارفع المقابض واخرج السلة.
- ٣ اسحب وحدة الكهرباء ثم اخرج السلة.
- قبل ازالة وحدة الكهرباء، تأكد ان السلك محرر من منطقة خزن السلك الواقعة خلف المقلاة ⑩ .

لتركيب والاستعمال

- ١ ادخل الوعاء - العلامات "MAX" و "MIN" خلف المقلاة.

تعرفوا على جهاز القلي العميق كينوود السلامة

- ابدأ لا توصل المقلاة بالكهرباء قبل ملء الوعاء بالزيت.
 - ابق الاطفال بعيدا اثناء الاستعمال وبعده - يبقى السمن ساخنا لمدة طويلة.
 - ابدأ لا تسمح للسلك بالتلامس مع اسطح ساخنة او بالتدلي من حافة منصدة - فقد يمسك به طفل ويسحب المقلاة الى الاسفل.
 - ضع السلك الزائد في مكان خزن السلك الواقع خلف المقلاة.
 - ابدأ لا تلمس الوعاء او تسكب الزيت منه او تنقل المقلاة اثناء كون الزيت ساخنا.
 - ابدأ لا تضع وحدة الكهرباء (electrics unit) في الماء. ازلها قبل غسل بقية اجزاء المقلاة.
 - بعد التنظيف، تأكد ان الوعاء ومساميره الكهربائية جافة قبل الاستعمال.
 - ابدأ لا تترك المقلاة مشغلة 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.
 - كن منتبها عند ازالة وحدة الكهرباء - فقد تكون عناصر تحسس الحرارة ساخنة.
 - لا تستعمل الجهاز اذا وجد اي عطب في المقلاة او سلك الكهرباء او القابض. بل ليتم الكشف عليها او تصليحها: انظر "الخدمة".
 - استعمل فقط وحدة الكهرباء المزودة.
 - احذر البخار اثناء الطبخ وعند فتح الغطاء.
 - ابدأ لا تضع المقلاة قرب اوعلى موافد الطباخ الساخنة.
 - ان هذه المقلاة مصممة للاستعمال المنزلي فقط.
 - دائما افضل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.
- ### قبل التوصيل بالكهرباء
- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديك مماثلا لما هو مبين على الجهة التحتية لوحدة الكهرباء.
 - يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم EEC/336/89.