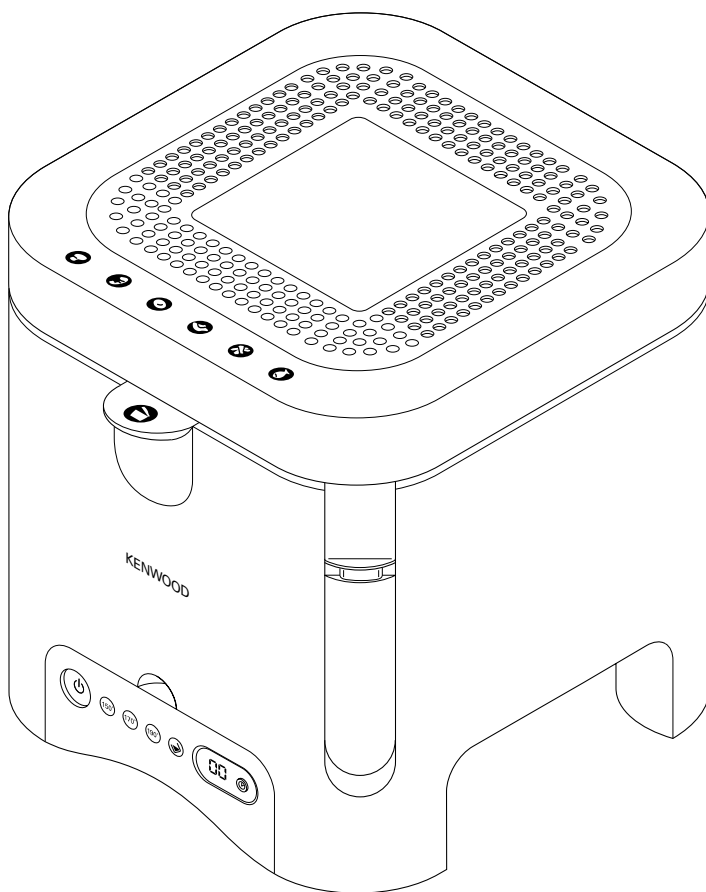




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

56676/1

KENWOOD



DF560 series

English 2 - 5

Português 6 - 11

Español 12 - 17

Türkçe 18 - 22

Česky 23 - 28

Magyar 29 - 34

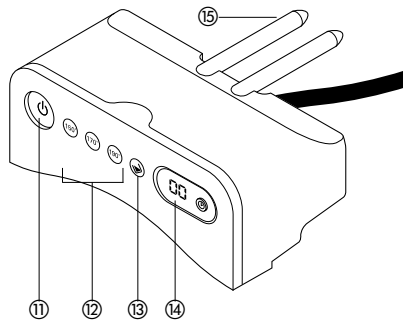
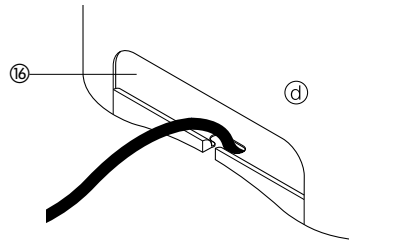
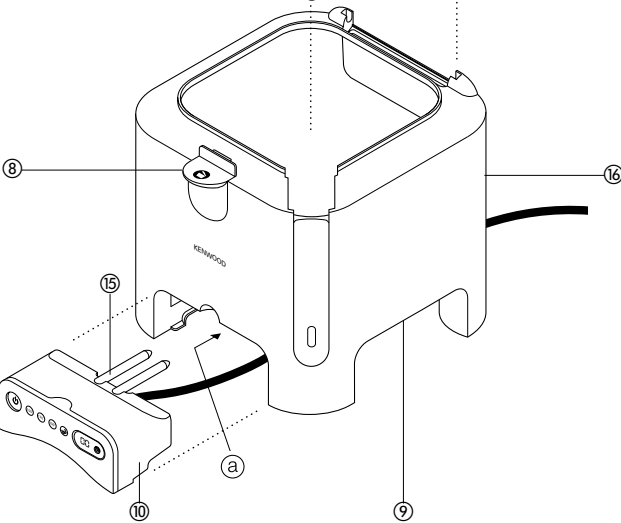
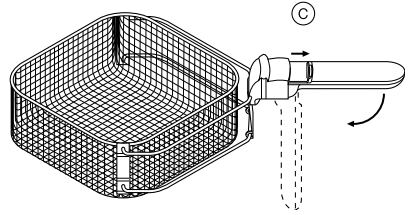
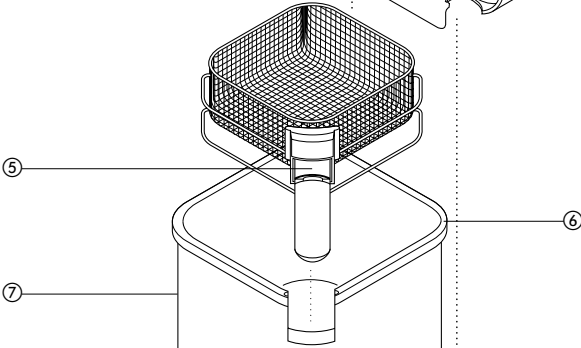
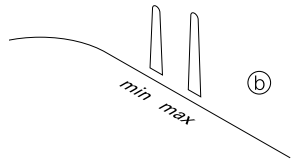
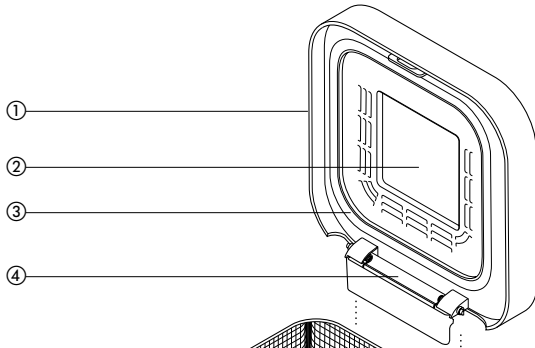
Polski 35 - 40

Русский 41 - 46

Ελληνικά 47 - 52

عربي

٧٥ - ٣٥



know your Kenwood deep fryer

safety

- Read all instructions.
- 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 touch hot surfaces especially the lid and metal trim.
- Never put the electronic control 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 electronic control - 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 electronic control supplied with the DF560 model.
- 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 electronic control.
- 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 electronic temperature control unit
- ⑪ on/off button
- ⑫ temperature buttons - 150, 170, 190°C
- ⑬ oil change light
- ⑭ timer
- ⑮ temperature probes
- ⑯ 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 electronic control unit and then remove the bowl.

- **Before removing the electronic control unit check that the cord is released from the cord storage area at the back of the fryer ①.**

to assemble and use

- 1 Insert the bowl - 'MAX' and 'MIN' marks to the back of the fryer.
- 2 Then insert the electronic control unit ⑩ - cord to the back of the fryer ① + ④.
- 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 switch on ⑪. Press the button for the required temperature ⑫ and the light will come on.

Note: When the oil reaches the right temperature for frying a single beep will sound and the light will flash slowly.

temperature light during frying

light solid - initial frying temperature not reached or temperature not recovered from previous frying session.

light flashing - correct frying temperature reached.

- 6 Fill the basket and lower into the oil ☺. **Don't exceed the maximum food quantities stated.**
- 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 the oil when the oil light comes on.
- Shake off any excess ice before frying frozen foods.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1.3Kg
 - **frozen chips** 1Kg
- ### oil capacity
- **maximum oil** 2.5 litres
 - **minimum oil** 2 litres

Frying Times and temperature chart

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

Food	Frying Temp	Frying time
Fresh Chips 800g/ ½ fill basket (recommended quantity for best results)	190°C	6 – 8 minutes
Fresh Chips 1.3Kg	190°C	9 – 12 minutes
Fresh Chips 1.3Kg (batch method)	170°C Then 190°C	9 - 11 minutes + 1 - 2 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

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.
- 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.

oil change light

- The oil change light will come on after approx. 10 hours of frying as a reminder to change the oil.
- Remove the oil and clean the fryer see "care and cleaning"
- To reset the oil light, fill the bowl with oil and switch on. Then press and hold the oil light button in for 2-3 seconds until the light goes out.

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug and remove the electronic control unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.

electronic control unit

- **Never put it in water.**
- Before removing the electronic control unit check that the cord is released from the cord storage area at the back of the fryer ④ .
- 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 electronic control 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.

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/ ON/OFF button not lit	Fryer not plugged in ON/OFF button not in ON position	Check fryer is plugged in. Check ON/OFF button is pushed 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.
	Electronic control unit not fitted	Check that electronic control is inserted properly.
Red light on temperature control unit come on	Oil change light operating	Clean fryer and change oil. Switch fryer on. Reset button by pressing and holding in for 2-3 seconds.
Temperature light solid and not flashing	Normal operation - Correct frying temperature not reached yet Temperature not recovered from previous frying session.	Wait for light to start flashing before frying.
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.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

conheça a sua fritadeira Kenwood segurança

- Leia todas as instruções.
- 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 toque nas superfícies quentes, especialmente na tampa e no rebordo metálico.
- Nunca mergulhe o controlo electrónico em água. Retire-o 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 o controlo electrónico 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 o controlo electrónico fornecido com o seu aparelho modelo DF560.
- Tenha cuidado com o vapor durante o cozinhado e quando abrir a tampa.
- Nunca coloque a sua fritadeira sobre placas de fogão ou junto das mesmas.
- A fritadeira destina-se exclusivamente a utilização doméstica.
- **Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.**

antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base do controlo electrónico.
- 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 colectador 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 de controlo electrónico da temperatura
- ⑪ botão interruptor
- ⑫ botões da temperatura - 150, 170, 190°C
- ⑬ luz avisadora da necessidade de mudança do óleo
- ⑭ temporizador
- ⑮ sondas de temperatura
- ⑯ arrumação do 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 Retire a unidade de controlo electrónico, puxando, e depois retire a taça.
- **Antes de retirar a unidade de controlo electrónico, verifique se o cabo está retirado da área de arrumação respectiva 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 Depois introduza a unidade de controlo electrónico ⑩ – com o cabo virado para as costas da fritadeira ③ + ④ .
- 3 Deite o óleo na fritadeira. O nível deve situar-se entre as marcas de “MAX” e “MIN” ⑥ .
- 4 Introduza o cesto e feche a tampa. Depois baixe a pega, fazendo deslizar o controlo para elevar e baixar ⑤ .
- 5 Ligue a ficha à tomada e ligue no interruptor ⑪. Pressione o botão da temperatura pretendida ⑫ e o indicador luminoso acenderá.

Nota: Quando o óleo atingir a temperatura correcta para fritar, ouvirá um só bip e a luz piscará lentamente.

indicador luminoso da temperatura durante a fritura

luz fixa – a temperatura inicial para fritar não foi atingida ou a temperatura não recuperou da fritura anterior.

luz a piscar – foi alcançada a temperatura correcta para fritar.

- 6 Encha o cesto e introduza-o no óleo ⑬. **Não exceda as quantidades máximas de alimentos indicadas.**
- 7 Regule o temporizador ⑭ 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 friteem por igual. Passe-as por água e seque-as antes de as fritar.
- Para prolongar a vida da sua fritadeira, filtre o óleo após cada utilização e mude o óleo quando a luz avisadora da necessidade de mudança de óleo acender.
- Sacuda e remova excessos de gelo antes de fritar alimentos congelados.

capacidades máximas de alimentos

- **batatas frescas** 1,3 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 1.3kg	190°C	9 – 12 minutos
Palitos de batata frescos 1,3 kg (método por lotes)	170°C Depois 190°C	9 – 11 minutos + 1 - 2 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.

luz avisadora (mudança de óleo)

- A luz avisadora da necessidade de mudança de óleo acenderá após aproximadamente 10 horas de fritura.
- Retire o óleo e limpe a fritadeira – veja "manutenção e limpeza"
- Para reposicionar a luz avisadora do óleo, encha a taça de óleo e ligue no interruptor. Depois pressione o botão da luz avisadora do óleo continuamente por 2-3 segundos até a luz apagar.

manutenção e limpeza

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

- Deverá sempre desligar a ficha da tomada e retirar a unidade de controlo electrónico antes de limpar.
- Certifique-se de que tudo está completamente seco antes de tornar a montar a fritadeira.

unidade de controlo electrónico

● **Nunca a mergulhe em água.**

- Antes de retirar a unidade de controlo electrónico, verifique se o cabo está retirado da área de arrumação respectiva 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.
- Caso tenha máquina de lavar loiça, tudo, à excepção da unidade de controlo electrónico, pode ir à máquina de lavar loiça. A lavagem na máquina de lavar loiça poderá escurecer o interior da tampa, mas esta funcionará igualmente de forma perfeita. Para depósitos de óleo difíceis de remover, recomendamos colocar a taça de molho antes de a lavar na máquina de lavar loiça.

assistência técnica e atendimento ao cliente

- Por razões de segurança, se o cabo estiver danificado, só deverá ser substituído pela KENWOOD ou por um técnico de reparações autorizado pela KENWOOD.

Se 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/ O botão interruptor não fica iluminado	A fritadeira não tem a ficha ligada à tomada O interruptor não está na posição de ligado (ON)	Verifique se a fritadeira tem a ficha ligada à tomada. Verifique se o botão interruptor está premido.
	Fusível fundido	Verifique o fusível/disjuntor da sua instalação e substitua o fusível, se necessário. Se isto não resolver o problema, consulte a secção "assistência técnica".
	A unidade de controlo electrónico não está instalada	Verifique se o controlo electrónico está devidamente inserido.
O indicador luminoso vermelho da unidade de controlo de temperatura acende	A luz avisadora da necessidade de mudança de óleo está activada	Limpe a fritadeira e mude o óleo. Ligue a fritadeira no interruptor. Reposicione o botão pressionando-o continuamente por 2-3 segundos.
O indicador luminoso de temperatura está fixo e não a piscar	Operação normal – A temperatura de fritura correcta ainda não foi atingida. A temperatura não recuperou da fritura anterior.	Espere que a luz comece a piscar antes de fritar.
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

Guia de resolução de problemas

Problema	Causa Possível	Solução
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.

Español

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

conozca su freidora Kenwood seguridad

- Lea todas las instrucciones.
- 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 toque las superficies calientes, en particular, la tapadera y el borde metálico.
- Nunca ponga el control electrónico en agua. Qítelo 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 retirar el control electrónico; las sondas de temperatura podrían estar calientes.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea “servicio”.
- Utilice solamente el control electrónico suministrado con el modelo DF560.
- 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 unicamente para uso doméstico.
- **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro de electricidad sea el mismo que el que se indica en la parte inferior del control electrónico.
- 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 de control electrónico de la temperatura
- ⑪ botón de encendido/apagado
- ⑫ botones de temperatura - 150, 170, 190°C
- ⑬ luz indicadora de cambio de aceite
- ⑭ temporizador
- ⑮ sondas de temperatura
- ⑯ 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 de control electrónico y después extraiga el bol.
- **Antes de retirar la unidad de control electrónico, compruebe si el cable del espacio guardacables de la parte trasera de la freidora está suelto ①.**

montar y usar

- 1 Introduzca el bol – marcas “MAX” y “MIN” hacia la parte trasera de la freidora.
- 2 A continuación, introduzca la unidad de control electrónico 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 ⑤ .
- 5 Enchufe y encienda el aparato ⑪ . Pulse el botón de temperatura necesario ⑫; se encenderá la luz.

Nota: cuando el aceite alcance la temperatura adecuada para freír, se escuchará un pitido y la luz parpadeará lentamente.

luz de temperatura durante el freído

luz continua- no se ha alcanzado la temperatura inicial de freído o no se ha recuperado la temperatura desde el último uso.

luz parpadeante – corrija la temperature de freído alcanzada.

- 6 Llene la cesta y sumérgala en el aceite ⑬ . **No sobrepase las cantidades de alimentos máximas indicadas.**
 - 7 Ajuste el temporizador ⑭ 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 prolongar la vida útil de la freidora, filtre el aceite después de cada uso y cámbielo cuando la luz del aceite se encienda.
- Retire el exceso de hielo antes de freír alimentos congelados.

capacidad máxima de alimentos

- **patatas frescas** 1,3 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 1.3Kg	190°C	9 – 12 minutos
Patatas fritas frescas, 1,3 kg (método de freido en varias tandas)	170°C Después 190°C	9 – 11 minutos + 1 – 2 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)
Jamonicitos 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.

luz indicadora de cambio de aceite

- La luz indicadora de cambio de aceite se enciende aproximadamente después de 10 horas de freído como recordatorio para cambiar el aceite.
- Cambie el aceite y limpie la freidora – consulte “cuidado y limpieza”
- Para reajustar la luz del aceite, llene el bol de aceite y encienda el aparato. Después, pulse el botón de la luz del aceite y manténgalo pulsado durante 2-3 segundos hasta que se apague la luz.

cuidado y limpieza

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

- Desenchufe y retire siempre la unidad de control electrónico antes de la limpieza.
- Asegúrese de que todas las partes están muy bien secas antes de montarlas.

unidad de control electrónico

● **Nunca la sumerja en agua.**

- Antes de retirar la unidad de control electrónico, 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 dispone de lavavajillas, todas las piezas, a excepción de la unidad de control electrónico, se pueden lavar en el lavavajillas. El lavavajillas podría oscurecer el interior de la tapadera, pero seguirá funcionando perfectamente. Si hay aceite pegado, recomendamos poner el bol en remojo antes de meterlo en el lavavajillas.

servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica del aparato está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si 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/ el botón de encendido/apagado (ON/OFF) no se ilumina	La freidora no está enchufada	Compruebe si la freidora está enchufada.
	El botón de encendido/apagado (ON/OFF) no está en posición de encendido (ON)	Compruebe si el botón de encendido/apagado (ON/OFF) está pulsado.
	Fusible fundido	Compruebe los fusibles/el disyuntor de la instalación y cambie el fusible si es necesario. Si no se soluciona el problema así, consulte la sección "reparación"
	La unidad de control electrónico no está acoplada	Compruebe si la unidad de control electrónico está introducida correctamente.
Se enciende la luz roja de la unidad de control de la temperatura	La luz indicadora de cambio de aceite está en funcionamiento	Limpie la freidora y cambie el aceite. Encienda la freidora. Reajuste el botón pulsándolo y manteniéndolo pulsado durante 2-3 segundos.
Luz de temperatura continua; no parpadea	Funcionamiento normal – todavía no se ha alcanzado la temperatura de freído normal No se ha recuperado la temperatura desde el último uso.	Espere a que la luz empiece a parpadear para freír.
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

guía de solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
Mal rendimiento de la freidora	Temperatura utilizada incorrecta	Seleccione la temperatura adecuada
	Cesta sobrecargada	Reduzca la cantidad a freír
	Patatas frescas demasiado mojadas	Escorra y seque bien las patatas
	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.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood fritözünüzü tanıyınız

güvenlik önlemleri

- Tüm talimatları okuyunuz.
- 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.
- Özellikle kapak ve metal kesmelerin bulunduğu sıcak yüzeylere asla dokunmayın.
- Elektronik kumandayı asla su ile temas ettirmeyin. Kızartıcınızın geri kalan kısımlarını yıkamadan önce çıkarın.
- 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.
- Elektronik kumandayı çıkarırken dikkatli olun – sıcaklık problemleri sıcak olabilir.
- Aygıtta, elektrik kordonunda ya da fişinde herhangi bir hasar varsa fritözü kullanmayınız. Aygıtı denetimden geçirtiniz ve onarım yaptırınız. Bu konuda sayfadaki 'bakım' bölümüne bakınız.
- Sadece DF560 modeli ile birlikte verilen elektronik kumandayı kullanın.
- 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

- Elektrik beslemenizin elektrik kumandasının alt tarafında yazılı olan değer ile aynı değere sahip olduğundan emin olun.
- 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 elektronik sıcaklık kumanda ünitesi
- ⑪ açma/kapama düğmesi
- ⑫ sıcaklık düğmeleri - 150, 170, 190°C
- ⑬ yağ değiştirme ışığı
- ⑭ zamanlayıcı
- ⑮ sıcaklık problemleri
- ⑯ kablo saklama yeri

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 Elektronik kumanda ünitesini çekerek çıkarın ve ardından kaseyi çıkarın.
- **Elektronik kumanda ünitesini çıkarmadan önce, kızartıcının arka tarafında bulunan kablonun kablo saklama yerinden çıkarıldığını kontrol edin ④.**

parçaların takılması ve kullanımı

- 1 Çanağı yerine takınız. AZAMİ ('MAX') ve ASGARİ ('MIN') işaretleri aygıtın arkasındadır.
- 2 Daha sonra elektronik kumanda ünitesinin ⑩ – kablolarını kızartıcının ① + ② arka tarafına takın.
- 3 Aygıtı yağ koyunuz. Dolduracağınız yağ miktarı, 'MAX' (AZAMİ) ve MIN (ASGARİ) ③ işaretlerinin ortasında bir yerde olmalıdır.
- 4 Sepeti takınız ve kapağı kapatınız. Yükseltme ve alçaltma kumandasının arkasına sürerek sapı alçaltınız ⑤.
- 5 Fişi prize takın ve açın ⑪. İstenilen sıcaklıkta ⑫ düğmeye bastığınızda ışık yanacaktır.

Not: Yağ kızartma için doğru sıcaklığa eriştiğinde tek bir bip sesi duyulacak ve ışık yavaşça yanacaktır.

Kızartma sırasındaki sıcaklık ışığı

Sürekli ışık – kızartma için başlangıç sıcaklığını ulaşılmadı veya önceki kızartma oturumundan sıcaklık alınamadı.

Yanıp sönen ışık – doğru kızartma sıcaklığına ulaşıldı.

- 6 Sepeti doldurun ve yağın içine yerleştirin ⑬.
- Belirtilen maksimum yiyecek miktarını aşmayın.**
- 7 İstenen kızartma süresi belirinceye kadar süre kumandasının ⑭ 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 kaldırınız 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 olmasın fritözde tutunuz. Fritözün kapağını toz girmemesi için kapalı tutunuz.
- Sulu hamur yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce aygıttaki fazla olan sulu hamurlu yiyecekleri boşaltınız.
- Parmak patates yapmak için patatesleri aynı boyda ve düzgün olarak kesiniz. Böylece yoğun olarak kızarmalarını sağlamış olursunuz. Kızartmaya başlamadan önce patatesleri durulayınız ve kurulayınız.
- Kızartıcınızın ömrünü uzatmak için, her kullanım sonrası yağı filtreleyin ve ışık yandığında yağı değiştirin.
- Donmuş yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce üzerindeki fazla buzları silkeleyiniz.

azami içerik miktarları

- **taze çubuk patates için** 1,3kg
- **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 1.3Kg	190°C	9 – 12 dakika
Taze Cips 1.3 kg (parti yöntemi)	170°C	9 - 11 dakika
	Ardından	+
	190°C	1 - 2 dakika
BALIK		
Galetâ ununa bulanmış, donmuş iri karides	170°C	3 – 5 dakika
Galetâ ununa bulanmış veya börek şeklinde beyaz balık fileto parçaları	170°C	10 – 15 dakika (balığın kalınlığına bağlı olarak)
Taze küçük karides böređi	190°C	3 – 5 dakika
TAVUK		
Galetâ ununa bulanmış tavuk parçaları	170°C	15 – 20 dakika (küçük/orta büyüklükte) 20 – 30 dakika (büyük)
Galetâ 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. İstedığınız saat ayarına getirebilmek için ayar düğmesini basılı tutunuz. Örneđin, "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 istediđiniz süreyi tekrar düğmeye basarak uzatabilirsiniz. 5 saniye sonra gösterge duracak ve saat tutucu geri saymaya başlayacaktır.

- 4 Geri sayma süresini bu sırada deđiştirmek için ayar düğmesini 3 saniye basılı tutunuz. Sayısal gösterge "00" a dönecektir. Arkasından istediđiniz süreyle ayarlayabilirsiniz.
- 5 Geri sayma bittikten sonra saat tutucu 15 saniye düd sesi çıkaracaktır. Düd sesini durdurmak için ayar düğmesine basınız.
- 6 Sayısal gösterge 45 saniye sonra kendiliđinden duracaktır.

Yağ deęiřtirme iřięi

- Yaklařık 10 saat kıztıttıktan sonra yaęı deęiřtirmeniz gerektięini göstermek için yaę deęiřtirme iřięi yanacaktır.
- Yaęı çıkarın ve kıztartıcıyı temizleyin – “bakım ve temizlik” bölümüne bakınız
- Yaę iřięini sıfırlamak için kaseyi yaę ile doldurun ve açın. Ardından yaę iřięi düęmesine 2-3 saniye iřık sönene kadar basılı tutun.

bakım ve temizlik

- **Yaę soęumadan önce hiçbir biçimde temizlik iřlemine bařlamayınız.**
- Temizlemeden önce daima fiři prizden çıkarın ve elektronik kumanda ünitesini de çıkarın.
- Aygıtın parçalarını takmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.

elektronik kumanda nitesi

- **Elektrik donanım birimini hiçbir biçimde suya deędirmeyiniz ya da suya sokmayınız.**
- Elektronik kumanda ünitesini çıkarmadan önce, kablonun kıztartıcının arkasında bulunan kablo saklama yerinden çıkarıldıęını kontrol edin ④ .
- Elektrik donanım birimini çıkardıktan sonra nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.

kapak

- Kapaęı 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 çanaęı

- 20 dakika sıcak sabunlu suya batırınız. Arkasından ařındırıcı olmayan temizlik malzemelerini ile temizleyiniz.
- Eęer bulařık makinesi kullanıyorsanız elektronik kumanda nitesi haricindeki tüm parçaları makinede yıkayabilirsiniz. Bulařık makineniz kapaęın alt kısmını karartabilir, ancak kapak herhangi bir sorun olmadan çok iyi bir Őekilde alıřacaktır. Fırınlanan yaęlar için kaseyi bulařık makinesine yerleřtirmeden önce sudan geçirmenizi tavsiye ederiz.

bakım ve müřteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına bařvurunuz.
- Fritzn kullanımı, ek parça sipariři, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldıęınız satıcıya bařvurunuz.

Arıza Giderme Kılavuzu

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Kızartıcı çalışmıyor/ AÇMA/KAPAMA düğmesi yanmıyor	Kızartıcı prize takılı değil	Kızartıcı fişinin prize takılı olduğunu kontrol edin.
	AÇMA/KAPAMA düğmesi AÇIK konumda değil	AÇMA/KAPAMA düğmesinin basılı olduğunu kontrol edin.
	Sigorta attı	Elektrik tesisatınız için olan sigorta/devre kırıcıyı kontrol edin ve gerekirse sigortayı değiştirin. Bu durum sorunu çözmüyorsa, "servis" bölümüne bakınız.
	Elektronik kumanda ünitesi takılı değil	Elektrik kumandasının düzgün takıldığını kontrol edin.
Sıcaklık kumandası ünitesindeki kırmızı ışık yanıyor	Yağ değiştirme ışığı çalışıyor	Kızartıcıyı temizleyin ve yağı değiştirin. Kızartıcıyı açın. Düğmeye 2-3 saniye basılı tutarak sıfırlayın.
Sıcaklık ışığı sürekli yanıyor ve yanıp sönmüyor	Normal çalışma – Doğru kızartma sıcaklığına henüz ulaşılmadı Daha önceki kızartmadaki sıcaklık kullanılamıyor.	Kızartmadan önce ışığın yanıp sönmeye başlamasını bekleyin.
Yağ taşıyor	Azami yağ seviyesi aşılmıştır	Yağ seviyesini kontrol edin
	Kızartma sepeti aşırı doludur/azami kızartma kapasitesi aşılmıştır	Önerilen miktarlar için kızartma tablosuna bakın
	Yağa ıslak gıda konulmuştur	Gıdaların suyunu süzün ve iyice kurulayın
	Yağ eskimiş ve yanmıştır	Taze yağ ile değiştirin
	Yanlış yağ/farklı yağ karışımları kullanılmıştır	Uzun süreli kızartma için uygun, kaliteli yağ kullanın
Kötü koku var/Yağdan duman çıkıyor	Yağ eskimiş ve yanmıştır	Taze yağ ile değiştirin
	Yağ, uzun süreli kızartma için uygun değildir	Uzun süreli kızartma için uygun, kaliteli yağ kullanın
Yetersiz kızartma performansı	Yanlış sıcaklık kullanılmıştır	Doğru sıcaklığa ayarlayın
	Kızartma sepeti aşırı doludur	Kızartılan miktarı azaltın
	Taze patatesler çok ıslaktır	Gıdaların suyunu süzün ve iyice kurulayın
	Kızartma yöntemi	Taze parmak patates kızartmak için patatesleri partiler halinde 170°C derecede 9-11 dakika kızartınız. Arkasından ısıyı 190°C dereceye yükseltiniz ve 1-2 dakika daha pişiriniz.

Nezapomeňte si prosím rozevřít titulní stránku s vyobrazením

popis elektrické fritézy Kenwood

bezpečnost

- Přečtěte si veškeré pokyny.
- 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.
- Nedotýkejte se horkých částí, zejména víka a kovového okraje.
- Neponožte elektronický ovládací modul do vody. Před mytím fritovacího hrnce modul odpojte.
- 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.
- Při odpojování elektronického ovládacího modulu postupujte opatrně – žhavicí tělesa mohou být rozpálená.
- Fritézu neužívejte, je-li šňůra, zástrčka nebo sám spotřebič nějak viditelně poškozen. Nechte je přezkontrolovat nebo opravit: viz část 'servis'.
- Používejte pouze elektronický ovládací modul dodaný s modelem DF560.
- 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

- Napájení, které máte k dispozici, musí odpovídat napájení uvedenému na spodní straně elektronického ovládacího modulu.
- 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 jímka
- ⑤ rameno pro zvedání a spouštění
- ⑥ slévací žlábký
- ⑦ vyjímatelná nádoba
- ⑧ pojistka víka
- ⑨ držadla pro přenášení
- ⑩ elektronický ovládací modul teploty
- ⑪ vypínač
- ⑫ tlačítka nastavení teploty - 150, 170, 190°C
- ⑬ indikátor výměny oleje
- ⑭ časovač
- ⑮ žhavicí tělesa
- ⑯ přihrádka pro uložení napájecího kabelu

rozebrání, montáž a použití fritézy

rozebrání

- 1 Stiskněte tlačítko k uvolnění víka ⑧ a víko pak z fritézy sundejte.
 - 2 Zvedněte držadlo a vyjměte košík.
 - 3 Vysuňte elektrický ovládací modul a potom vyjměte nádobu.
- **Před vyjmutím elektronického ovládacího modulu zkontrolujte, zda je napájecí kabel vyjmutý z přihrádky na zadní straně fritézy ⑬.**

montáž a použití

- 1 Vložte nádobu tak, aby se značky 'MAX' a 'MIN' nacházely na zadní straně fritézy.
- 2 Zasuňte elektronický ovládací modul ⑩ se šňůrou do zadní části fritézy ③ + ④.
- 3 Nalejte do mísy olej. Hladina musí být mezi značkami 'MAX' a 'MIN' ⑤.
- 4 Vložte košík a zavřete víko. Sklopte držadlo posunutím ramene směrem k sobě ⑤.
- 5 Vsuňte napájecí kabel do elektrické zásuvky a zapněte fritézu ⑪. Stiskněte tlačítko požadované teploty ⑫ a rozsvítí se indikátor.

Poznámka: Jakmile olej dosáhne požadované teploty pro fritování, zazní jedno pípnutí a indikátor pomalu bliká.

indikátor teploty během fritování

svítí – nebyla dosažena výchozí teplota pro fritování nebo nebylo dosaženo teploty z předchozího fritování.

bliká – bylo dosaženo správné teploty oleje pro fritování.

- 6 Napiňte košík a ponořte jej do oleje ⑬. **Nevkládejte do košíku větší množství potravin, než je uvedeno.**
 - 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.
 - **Zástrčku 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.
 - Předvařené potraviny vyžadují při fritování vyšší teploty než syrové.
 - Jídlo vždy řádně provařte. Vnější povrch se může zdát hotov dříve, než je provařen i vnitřek.

- Fritézu skladujte s olejem (vychladlým a přefiltrovaným) uvnitř, vždy připravenou k použití. Víko chrání olej před prachem a nečistotami.
- Před fritováním jídel v těstíčku přebytečné těstíčko oklepejte.
- K přípravě smažených hranolků používejte staré brambory rozkrájené na rovnoměrně velké hranolky, aby se všechny stejně rychle usmažily. Hranolky před fritováním propláchněte vodou a vysušte.
- Aby se prodloužila životnost fritézy, po každém použití olej přefiltrujte; jakmile se rozsvítí indikátor oleje, vyměňte olej.
- Před smažením zmražených potravin odstraňte přebytečný led.

maximální množství potravin

- **čerstvé hranolky** 1,3 kg
- **mražené hranolky** 1 kg

obsah oleje

- **maximální množství oleje:** 2,5 litry
- **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 1.3 kg, Čerstvé hranolky 1,3 kg (předsmážené)	190 °C 170°C Potom 190°C	9-12 minut 9 - 11 minut + 1 - 2 minuty
RYBY		
Mražené krevety obalené ve strouhance	170 °C	3-5 minut
Porce filé z tresky nebo platýze ve strouhance nebo v těstíčku	170 °C	10-15 minut (podle tloušťky ryby)
Čerství garnáti v těstíčku	190 °C	3-5 minut
KUŘECÍ MASO		
Porce kuřecího masa obalené ve strouhance	170 °C	15-20 minut (malá nebo střední velikost) 20 - 30 minut (velké kusy)
Čerstvá kuřecí stehýnka obalená ve strouhance	170 °C	15 minut
Mražené kuřecí nugety	190 °C	6-8 minut
OVOCE / ZELENINA		
Ovocné taštičky nebo koblihy, 2 – 3 kusy	190 °C	3-5 minut
Zeleninové taštičky	190 °C	3-5 minut
Mražená kolečka cibule v těstíčku	190 °C	3-5 minut
Čerstvá cibule / houby	150 °C	3-5 minut

používání časovače

- Jedním stisknutím tlačítka začne na displeji blikat zobrazení "00".
- 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.
- 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.
- 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.
- Po dokončení odpočítávání bude časovač 15 sekund "pípat". Pípaní časovače můžete ukončit jedním stisknutím tlačítka.
- Pokud časovač nepoužíváte, po 45 sekundách se displej automaticky vypne.

indikátor výměny oleje

- Indikátor výměny oleje se rozsvítí přibližně po 10 hodinách fritování a upozorňuje, že je třeba vyměnit olej.
- Vylijte olej a fritézu vyčistěte – viz část “údržba a čištění”
- Chcete-li indikátor oleje vypnout, naplňte nádobu olejem a zapněte fritézu. Potom stiskněte a podržte tlačítko indikátoru oleje po dobu 2 - 3 sekund, dokud indikátor nezhasne.

čištění a servis

- **Fritézu můžete začít čistit, až olej uvnitř vychladne.**
 - Před čištěním vždy odpojte a vyjměte elektronický ovládací modul.
 - Dbejte na to, aby všechny součásti byly naprosto suché před tím, než je zpátky smontujete.
- elektronický ovládací modul**
- **Nikdy ji neponořujte do vody.**
 - Před vyjmutím elektronického ovládacího modulu zkontrolujte, zda je napájecí kabel vyjmutý 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 čisticí prostředek.
- Používáte-li myčku na nádobí, je možné všechny součásti – vyjma elektronického ovládacího modulu – mýt v myčce. Při mytí v myčce může dojít ke ztmavnutí vnitřní strany víka, což nemá žádný vliv na dokonalou funkci fritézy. Pokud došlo k připálení oleje, doporučujeme nechat nádobu před mytím v myčce odmočit.

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/ vypínač nesvítí	Fritéza není připojena k elektrické zásuvce Vypínač není v poloze ON (ZAPNUTO)	Zkontrolujte, zda je fritéza připojena k elektrické zásuvce. Zkontrolujte, zda je vypínač stisknutý.
	Spálená pojistka	Zkontrolujte pojistku nebo jistič v elektroinstalaci; v případě potřeby vyměňte pojistku. Pokud se problém nepodaří těmito kroky odstranit, postupujte podle pokynů v části "servis".
	Elektronický ovládací modul není připojený	Zkontrolujte, zda je elektronický ovládací modul správně připojen.
Na elektronickém ovládacím modulu teploty svítí červený indikátor	Svítí indikátor výměny oleje	Vyčistěte fritézu a vyměňte olej. Zapněte fritézu. Resetujte tlačítko stisknutím a podržením po dobu 2 - 3 sekund.
Indikátor teploty svítí, neblinká	Normální provoz – nebyla dosažena správná teplota pro fritování Nebylo dosaženo teploty z předchozího fritování.	Před fritováním počkejte, až začne blikat indikátor.
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.	Nahraďte 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.	Nahraďte jej čerstvým olejem.
	Olej není vhodný pro fritování.	Použijte olej dobré kvality, který je vhodný pro fritování.

Pokyny na odstraňování závad

Problém	Možná příčina	Řešení
Nedostatečný výkon fritování	Použita nevhodná teplota.	Vyberte správnou teplotu.
	Fritovací koš přeplněn.	Snižte fritované množství.
	Čerstvé bramborové hranolky jsou příliš vlhké.	Nechte bramborové hranolky odkapat a důkladně je osušte.
	Způsob fritování.	Čerstvé hranolky zkuste před smažit při teplotě 170°C po dobu 9–11 minut. Potom zvýšte teplotu na 190°C a dosmažte po dobu dalších 1–2 minut.

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

az olajsütő használata

első a biztonság

- Olvassa el az útmutatót.
- 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 vezetékot tolja be a sütő hátoldalán kiképzett vezetékátárolóba.
- 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.
- Sose érintse meg a forró felületeket, különös tekintettel a fedőre és a fémburkolatra.
- Sose helyezze az elektromos vezérlőegységet a vízbe. Távolítsa el mielőtt a sütő többi tartozékát elmossa.
- Az újbóli használat előtt győződjön meg arról, hogy a sütőedény és az elektromos csatlakozók teljesen szárazak.
- Működés közben soha ne hagyja magára a olajsütőt.
- Kisgyermek vagy fizikai támogatásra szoruló (idősek, betegek) felügyelet nélkül ne használják a készüléket.
- Kisgyermeket csak felügyelet mellett engedjen a készülék közelébe, és ne hagyja, hogy játszanak a készülékkel.
- Vigyázzon az elektronikus vezérlőegység eltávolításánál - a hőmérsékleti próbatetek meleg lehetnek.
- 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
- Csak a DF560-as modellhez adott elektromos vezérlőegységet 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 fűzőlapra vagy annak közelébe.
- A készülék csak háztartási célokra alkalmas.

- Használat után a hálózati vezetékot mindig húzza ki a konnektorból.
csatlakoztatás
- Győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat megfelel az elektromos vezérlőegység hátoldalán feltüntetett adatoknak.
- 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 hőmérő egység
- ⑪ ki/bekapcsoló
- ⑫ hőmérséklet szabályozó gombok -150, 170, 190°C
- ⑬ olajcsere jelző lámpa
- ⑭ időkapcsoló
- ⑮ hőmérsékleti próbatetek
- ⑯ vezeték tartó rekesz

az olajsütő használata, szét- és összeszerelése

szétszerelés

- 1 Nyomja le a fedél kioldó gombját, és nyissa fel a fedelet ⑧. Emelje le a fedelet a készülékről.
- 2 Emelje fel a kart és vegye ki az edényt.
- 3 Húzza ki az elektromos vezérlőegységet, majd távolítsa el a sütőedényt.
- **Mielőtt kihúzná az elektromos vezérlőegységet, ellenőrizze, hogy a vezeték a sütő hátulján ④ található vezeték tartó rekeszből származik-e.**

összeszerelés és kezelés

- 1 Helyezze be az edényt – a készülék hátulján láthatóak a 'MAX' és 'MIN' jelzések.
- 2 Ez után csatlakoztassa az elektromos vezérlőegység ⑩ vezetéket a sütő hátuljához 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 Dugja be a vezetékét majd kapcsolja be a berendezést ⑪. A megfelelő gombot megnyomva állítsa be a kívánt hőmérsékletet ⑫ mire a lámpa kigyullad.

Megjegyzés: Amint az olaj eléri a sütéshez megfelelő hőmérsékletet, egy sípszó lesz hallható, míg a lámpa lassan villog.

hőmérséklet jelző lámpa a sütés közben

állandó fény – a kezdeti sütési hőmérséklet elérése előtt vagy az előző sütési szakasz miatt annak visszaállása előtt.

villogó fény – megfelelő a sütési hőmérséklet.

- 6 Töltse meg a kosarat és merítse az olajba ⑬. **Ne lépje túl az élelmiszerekre megadott maximális mennyiséget.**
 - 7 Állítsa be az időzítőt ⑭. 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 vezetékét mindig húzza ki a konnektorból.**
megjegyzések
 - Javasoljuk, hogy a sütéshez jó minőségű (pl. kukorica vagy földimogyoró) olajat használjon, de megfelelő minőségű zsír is használható. Más olajat csak akkor használjon, ha a címke egyértelműen jelzi, hogy az olaj sütésre is alkalmas. Soha ne keverjen különböző olajokat és zsírokat, és ne használjon olíva olajat, vaját 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 süttött 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.
- A sütő élettartamának megőrzése érdekében minden használat után szűrje meg az olajat és cseréljen olajat, amikor az oljacsere jelző lámpa kigyullad.
- Mielőtt sütni kezdené a fagyasztott ételt, távolítsa el a lerakódott jeget.

maximális ételmenyiségek

- **friss hasábburgonya** 1,3 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 hasábburgonya 800 g 1/2 kosár (a legjobb eredményhez javasolt mennyiség)	190 °C	6 - 8 perc
Friss hasábburgonya 1.3 kg	190 °C	9 – 12 perc
Friss Chips 1,3 kg (adagos módszer)	170°C Majd 190°C	9 - 11 perc + 1 - 2 perc
HAL		
Mélyhűtött, panírozott scampi	170 °C	3 - 5 perc
Fehér halfilé, rántva vagy tésztában	170 °C	10 - 15 perc (a hal vastagságától függően)
Friss garnéla rántva	190 °C	3 - 5 perc
CSIRKE		
Csirke szeletek rántva	170 °C	15 – 20 perc (kis/közepes méret) 20 – 30 perc (nagy méret)
Friss csirkecomb rántva	170 °C	15 perc
Mélyhűtött csirketallérok	190 °C	6 - 8 perc
GYÜMÖLCS/ZÖLDSÉG		
Gyümölcsök palacsintatésztában, 2-3 db	190 °C	3 - 5 perc
Zöldségek palacsintatésztában	190 °C	3 - 5 perc
Mélyhűtött hagymakarika	190 °C	3 - 5 perc
Friss hagyma/gomba	150 °C	3 - 5 perc

időzítő beállítása

- 1 Nyomja meg a gombot. Ekkor a kijelzőn felvillan a "00".
- 2 A visszaszámlálási idő beállításához nyomja le újra a gombot. Tartsa nyomva, míg a számláló el nem éri a kívánt időtartamot, (például "05" = 5 perc) majd engedje fel a gombot. Megjegyzés: Ha a visszaszámlálás 1 perc alá csökken, akkor az időzítő másodperceket jelenít meg.
- 3 A kijelző 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.

olajcsere jelző lámpa

- Az olajcsere jelző lámpa nagyjából 10 órás sütési idő után gyullad ki, hogy figyelmeztessen az olajcsereére.
- Távolítsuk el az olajat és tisztítsuk ki a sütőt – lásd “karbantartás és tisztítás” pontot.
- Az olajcsere jelző lámpa nullázásához töltsé meg a sütőedényt olajjal és kapcsolja be a berendezést. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva az olajcsere jelző lámpa gombját 2-3 másodpercig, míg a fény ki nem alszik.

a készülék tisztítása

- **Amíg az olaj le nem hűlt, soha ne kezdje meg a tisztítást!**
- Mindig húzza ki a vezetékét és távolítsa el az elektromos vezérlőegységet tisztítás előtt.
- A sütő összeszerelése előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz-e.

elektromos vezérlőegység

- **Az elektromos egységet soha ne merítse vízbe!**
- Mielőtt eltávolítaná az elektromos vezérlőegységet, ellenőrizze hogy a vezeték a sütő hátulján (Ⓢ) található vezeték tartó rekeszből származik-e.
- 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.
- Amennyiben rendelkezik mosogatógéppel, - az elektromos vezérlőegység kivételével – minden mosható mosogatógépben. Mosogatógépe besötétítheti a fedő belsejét, de ettől az tökéletesen fog működni. Odakozmált olaj esetén a mosogatógépes mosás előtt ajánlatos áztatni az edényt.

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 BE/KI gomb nem világít	A sütő nincs bedugva	Ellenőrizze, hogy be van-e dugva a sütő.
	a BE/KI gomb nincs a BE állapotban	Ellenőrizze, hogy a BE/KI gomb be van-e nyomva.
	Kiment a biztosíték	Ellenőrizze a berendezéséhez tartozó biztosítékot/áram-megszakítót és amennyiben szükséges, távolítsa el a biztosítékot. Amennyiben ez nem oldja meg a problémát, forduljon a "szervíz" részleghez.
	Az elektromos vezérlőegység nem illik a berendezéshez	Ellenőrizze, hogy az elektromos vezérlő egység helyesen van-e csatlakoztatva.
Az elektromos hőmérőegységen kigyullad a piros lámpa	Kigyullad az olajcsere jelző lámpa.	Tisztítsa ki a sütőt és cseréljen olajat. Kapcsolja be a sütőt. Nullázzon a gomb 2-3 másodpercnyi nyomvatartásával.
A hőmérséklet jelző lámpa állandó fénnel világít, nem villog	Normális működés – a normális sütési hőmérsékletet még nem érte el a rendszer A hőmérséklet még nem állt vissza a korábbi sütési szakasz óta.	Várjon amíg a lámpa el nem kezd villogni, mielőtt elkezdene a sütést.
Olaj túlfolyás	Túllépett maximális olajszint	Ellenőrizze az olajszintet
	A kosár túltelítve / meghaladja a maximális kapacitást	Ellenőrizze a megengedett mennyiségeket
	Nedves ételt helyezett az olajba	Csöpögtesse le, és alaposan szárítsa meg az ételt
	Az olaj régi és megromlott	Cserélje ki friss olajra
	Nem megfelelő olaj / különböző olajok keveréke	Használjon jó minőségű, fritteléshez alkalmas olajat
Kellemetlen szag/füstölő olaj	Az olaj régi és megromlott	Cserélje ki friss olajra
	Az olaj nem alkalmas fritteléshez	Használjon jó minőségű, fritteléshez alkalmas olajat

Hibamegoldó táblázat

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Gyenge sütési teljesítmény	Nem megfelelő hőmérséklet	Válassza a megfelelő hőmérsékletet
	Túlteltett kosár	Csökkentse a süttött étel mennyiségét
	A friss hasáburgonya túl nedves	Csöpögtesse le és alaposan szárítsa meg a hasáburgonyát
	Sütő üzemmód.	Olajozó üzemmódban 170 °C-on süsse 9-11 percig a hasáburgonyát. A hőmérsékletet növelje 190°C-ra és főzze még 1-2 percig az ételt.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

bezpieczeństwo

- Zapoznać się z całością instrukcji.
- 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 zwiisał z blatu kuchennego - dziecko może go złapać i ściągnąć frytkownicę. Owini nadmiar sznura wokół zaczepów z tyłu frytkownicy.
- Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwaj frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Nigdy nie dotykaj gorących powierzchni, szczególnie pokrywy i metalowego obramowania.
- Nigdy nie umieszczaj modułu sterowania elektronicznego w wodzie. Wyjąć moduł przed przystąpieniem do mycia pozostałej części smażalnicy.
- Po czyszczeniu i przed ponownym użyciem 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.
- Zachować ostrożność podczas wyjmowania modułu sterowania elektronicznego – sondy temperatury mogą być gorące.
- Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur, wtyczka lub sama frytkownica są uszkodzone. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz "Serwis".
- Należy stosować wyłącznie moduł sterowania elektronicznego dostarczony z modelem DF560.
- 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 zasilanie elektryczne odpowiada parametrom podanym na tabliczce znamionowej znajdującej się pod spodem modułu sterowania elektronicznego.
- 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 moduł elektronicznego sterowania temperaturą
- ⑪ wyłącznik WŁ/WYŁ (ON/OFF)
- ⑫ przyciski temperatury: 150, 170, 190°C
- ⑬ kontrolka wymiany oleju
- ⑭ timer
- ⑮ sondy temperatury
- ⑯ miejsce do przechowywania przewodu sieciowego

rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy

jak rozbierać frytkownicę

- 1 Wciśnij zatrzask pokrywy ⑥ aby otworzyć pokrywę; następnie zdejmij pokrywę.
 - 2 Podnieś rękojeść i wyjmij koszyk.
 - 3 Wyciągnij moduł sterowania elektronicznego, a następnie wyjąć naczynie.
- **Przed wyjęciem modułu sterowania elektronicznego sprawdzić, czy przewód sieciowy został zwolniony z miejsca do jego przechowywania znajdującego się z tyłu smażalnicy ④.**

jak zmontować frytkownicę i smażyć

- 1 Wsunąć miskę z oznaczeniami 'MAX' i 'MIN' skierowanymi do tyłu frytkownicy.
- 2 Następnie wsunąć moduł sterowania elektronicznego ⑩ – przewód sieciowy z tyłu smaźalnicy ① + 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 Podłączyć wtyczkę do gniazdka sieciowego i włączyć smaźalnicy ⑪ . Nacisnąć właściwy przycisk dla żądanej temperatury ⑫ . Zaświeci się odpowiednia kontrolka.

Uwaga: Gdy olej osiągnie właściwą temperaturę smażenia, generowany będzie pojedynczy sygnał dźwiękowy, a kontrolka będzie powoli migać.

Stan kontrolki temperatury podczas smażenia kontrolka świeci światłem ciągłym – Smaźalnica nie osiągnęła początkowej temperatury smażenia lub temperatura nie powróciła do właściwej wartości po wcześniejszym smażeniu.

kontrolka miga – Smaźalnica osiągnęła właściwą temperaturę smażenia.

- 6 Napełnić koszyk i opuścić go do oleju ③ . **Nie przekraczać podanych maksymalnych ilości produktów żywnościowych.**
 - 7 Ustawić zegar ⑬ , 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 wypływały z miski.

- Żywność wstępnie obrobiona cieplnie wymaga wyższej temperatury, niż produkty surowe.
- Smaż żywność na wskroś: z zewnątrz może wyglądać na usmażoną, choć w środku będzie jeszcze surowa.
- Trzymaj frytkownicę napełnioną olejem (ochłodzonym i przefiltrowanym), aby była gotowa do użycia. Pokrywa zabezpiecza olej przed kurzem.
- Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta.
- Aby smażyć frytki, pokrój ziemniaki na równe paski, aby się równo smażyły. Przed smażeniem optucz i osusz.
- Aby wydłużyć żywotność smaźalnicy, należy filtrować olej po każdym użyciu i wymieniać olej po zaświeceniu się kontrolki wymiany oleju.
- Przed smażeniem żywności mrożonej otrząśnij z niej lód.

maksymalne pojemności żywności

- **frytki świeżo pokrajane** 1,3 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 1,3 kg	190°C	9 – 12 minut
Świeże frytki 1,3 kg (metoda wsadowa)	170°C następnie 190°C	9 - 11 minut + 1 - 2 minuty
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.

kontrolka wymiany oleju

- Kontrolka wymiany oleju zaświeci się po około 10 godzinach smażenia, przypominając o stanie oleju.
- Usunąć olej i oczyścić smaźalnicę – patrz pkt. „pielęgnacja i czyszczenie”.
- Aby wyzerować kontrolkę wymiany oleju, należy napełnić naczynie olejem i włączyć smaźalnicę. Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk kontrolki wymiany oleju przez 2-3 sekundy, aż kontrolka zgaśnie.

pielęgnacja i czyszczenie

- **Nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki olej się nie ochłodzi.**
- Przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i zdemontować moduł sterowania elektronicznego.
- Przed montażem upewnij się, że wszystkie części są suche.

moduł sterowania elektronicznego

- **Nigdy nie wkładaj sekcji elektrycznej do wody.**
- Przed odłączeniem modułu sterowania elektronicznego sprawdzić, czy przewód sieciowy został zwolniony z miejsca do przechowywania przewodu z tyłu smaźalnicy Ⓞ.
- 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 szczotką.

obudowa frytkownicy i miska

- Zamoczyć w gorącej wodzie z mydłem na 20 minut. Następnie użyć nieszorującego środka czyszczącego.
- Wszystkie części smaźalnicy, z wyjątkiem modułu sterowania elektronicznego, można zmywać w zmywarce do naczyń. Mimo że zmywarka do naczyń może spowodować zaciemnienie wewnętrznej części pokrywy, będzie ona nadal całkowicie sprawna. W przypadku zapieczonego oleju zaleca się namoczenie naczynia przed umieszczeniem w zmywarce do naczyń.

serwis i łączność z klientami

- Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie KENWOOD, względnie autoryzowany punkt naprawy KENWOODA.
- 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/ Wyłącznik WŁ/WYŁ (ON/OFF) nie świeci.	Smażalnica nie jest podłączona do gniazda sieciowego.	Sprawdzić, czy smażalnica jest podłączona do gniazdka sieciowego. Sprawdzić, czy wyłącznik WŁ/WYŁ (ON/OFF) jest wciśnięty.
	Przepalony bezpiecznik.	Sprawdzić bezpiecznik topikowy lub automatyczny w instalacji elektrycznej i w razie potrzeby go wymienić. Jeśli problem się utrzymuje, zapoznać się z pkt. „serwis”.
	Nie podłączono modułu sterowania elektronicznego.	Sprawdzić, czy moduł sterowania elektronicznego jest prawidłowo włożony.
Świeci się czerwona kontrolka modułu sterowania temperaturą.	Aktywna kontrolka wymiany oleju.	Oczyścić smażalnicę i wymienić olej. Włączyć smażalnicę. Wyzerować przycisk, naciskając go i przytrzymując przez 2-3 sekundy.
Kontrolka temperatury świeci się ciągle zamiast migać.	Prawidłowa praca – Smażalnica nie osiągnęła jeszcze właściwej temperatury smażenia. Temperatura nie powróciła do właściwej wartości po ostatnim smażeniu.	Przed rozpoczęciem smażenia poczekać, aż zaczną migać kontrolka.
Ze smażalnicy wypływa olej	Przekroczono maksymalny poziom oleju	Sprawdzić poziom oleju
	Przetadowany 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

Rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
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.

Русский

Пожалуйста, разверните первую страницу с иллюстрациями

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УСТРОЙСТВОМ ФРИТЮРНИЦЫ ФИРМЫ KENWOOD

Меры безопасности.

- Прочитайте все инструкции.
- 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 прикасайтесь к нагретым поверхностям, в особенности, к крышке и металлической решетке.
- Не допускайте попадания воды в электронный блок управления. Прежде чем мыть фритюрницу, снимите его.
- 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 устройством.
- Соблюдайте осторожность при снятии электронного блока управления - датчики температуры 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 электронный блок управления, который поставляется вместе с моделью DF560.

- Будьте осторожны, во время приготовления пищи и при открывании крышки из фритюрницы выходит горячий пар.
- Никогда не ставьте фритюрницу вблизи или на горячие конфорки кухонной плиты.
- Фритюрница предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.
- После использования фритюрницы всегда вынимайте вилку из розетки.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что параметры электросети соответствуют указанным на маркировке на нижней поверхности электронного блока управления.
- Данный электроприбор разработан в соответствии с Директивой Европейского экономического сообщества 89/336/ЕЕС.

Перед первым использованием

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

Ознакомьтесь с устройством вашей фритюрницы фирмы KENWOOD

- ① съемная крышка с несменяемым сетчатым фильтром
- ② смотровое окно
- ③ уплотняющая прокладка крышки
- ④ уловитель конденсата
- ⑤ рычаг подъема и опускания
- ⑥ носик для сливания
- ⑦ съемная чаша
- ⑧ выключатель фиксатора крышки
- ⑨ ручки для переноски
- ⑩ электронный блок управления температурой
- ⑪ кнопка включения/выключения
- ⑫ кнопки установки температуры - 150, 170, 190°C
- ⑬ индикатор замены масла
- ⑭ таймер
- ⑮ датчики температуры
- ⑯ отсек для сетевого шнура

Сборка, разборка и эксплуатация фритюрницы

Разборка

- 1 Надавите на фиксатор, чтобы крышка ⑧ открылась. Откройте крышку.
- 2 Поднимите ручку и выньте корзину.
- 3 Выньте электронный блок управления и чашу.
- **Перед тем как вынимать электронный блок управления, убедитесь в том, что сетевой шнур вытянут из отсека для хранения шнура, расположенного 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 электронный блок управления на место ⑩ – сетевой шнур должен находиться за фритюрницей ⑨ + ④.
- 3 Залейте масло. Уровень масла должен быть между метками "MAX" и "MIN" ⑤.
- 4 Вставьте корзину и закройте крышку. Затем опустите ручку, отводя назад рычаг подъема и опускания ⑥.
- 5 Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите фритюрницу ⑪. Нажмите кнопку, соответствующую требуемой температуре ⑫, при этом засветится индикатор.

Примечание: Как только масло нагреется до требуемой температуры, раздастся звуковой сигнал и индикатор начнет медленно мигать.

Индикатор температуры во время жарки светится постоянно – начальная температура для жарки еще не достигнута либо температура еще не достигла нужного значения после предыдущей жарки.
мигает – достигнута требуемая температура.

- 6 Заполните корзину продуктами и погрузите ее в масло ⑬. **Не превышайте максимально допустимое количество продуктов.**
- 7 Установите таймер ⑭, нажимая кнопку до установки требуемого времени. Отсчет времени начнется после отпущения 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 пиццы из полуфабрикатов требуется более высокая температура, чем при приготовлении пиццы из сырых продуктов.
- При приготовлении пиццы 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 продления срока службы фритюрницы после каждого использования фильтруйте масло и заменяйте его, когда загорается индикатор замены масла.
- Перед обжариванием замороженных продуктов, стряхните с них излишки льда.

Максимальная вместимость фритюрницы

- **свежие чипсы:** 1,3 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, 1.3 кг	190 °С	9 – 12 минут
Свежие чипсы 1,3 кг (способ одновременной жарки множества чипсов)	170°С Затем 190°С	9 - 11 минут + 1 - 2 минуты
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.

Индикатор замены масла

- Индикатор замены масла загорится после приблизительно 10 часов жарки, напоминая Вам о необходимости замены масла.
- Удалите масло и очистите фритюрницу - см. раздел «Уход и очистка»
- Для установки индикатора масла в исходное положение налейте масло в чашу и включите фритюрницу. Затем нажмите кнопку индикатора масла и удерживайте ее в нажатом положении в течение 2-3 секунд до тех пор, пока индикатор не перестанет светиться.

Очистка

- **Перед очисткой всегда отключайте фритюрницу от сети и снимайте с нее электрический блок.**
- Перед очисткой всегда отключайте фритюрницу от сети и вынимайте электронный блок управления.

Электронный блок управления

- **Никогда не погружайте электрический блок в воду.**
- Перед тем как вынуть электронный блок управления, удостоверьтесь в том, что сетевой шнур вытяннут из отсека для хранения шнура в задней части фритюрницы ④.
- 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.
- Если у вас есть посудомоечная машина, имейте в виду, что все части фритюрницы можно в ней мыть (за исключением электронного блока управления). После мытья в посудомоечной машине внутренняя поверхность крышки может потемнеть, но на ее рабочих качествах это не отразится. При мытье чаши с остатками масла после жарки рекомендуем предварительно замочить ее в моющем растворе и лишь затем мыть в посудомоечной машине.

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/ Кнопка ON/OFF не светится	Фритюрница не подключена к электросети Кнопка ON/OFF не находится в положении ON	Проверьте, подключена ли фритюрница к электросети. Проверьте, нажата ли кнопка ON/OFF.
	Перегорел плавкий предохранитель	Проверьте плавкий предохранитель или автоматический выключатель, при необходимости замените плавкий предохранитель. Если проблема не устранена - см. раздел «Обслуживание».
	Не подходит электронный блок управления	Проверьте правильность установки электронного блока управления
На блоке управления температурой светится красный индикатор	Светится индикатор замены масла	Очистите фритюрницу и замените масло. Включите фритюрницу. Нажмите кнопку и удерживайте ее в нажатом положении в течение 2-3 секунд.
Лампочка индикатора температуры светится постоянно и не мигает	Нормальная работа – Требуемая температура жарки еще не достигнута После предыдущей жарки температура еще не установилась.	Не начинайте жарку, пока индикатор не начнет мигать.
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 Использован неподходящий вид масла / смешаны различные виды масла	Замените масло на свежее Используйте растительное масло высокого качества, пригодное для жарки во фритюре
Неприятный запах / Масло дымится	Масло старое и испорченное	Замените масло на свежее
	Масло непригодно для жарки во фритюре	Используйте растительное масло высокого качества, пригодное для жарки во фритюре

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Плохое качество жарки	Используется неправильная температура	Выберите правильную температуру
	Корзина переполнена	Уменьшите количество обрабатываемых продуктов
	Картофель слишком влажный	Удалите лишнюю влагу и тщательно просушите картофель
	Способ жарки	Попробуйте жарить выбранное количество нарезанного сырого картофеля при температуре 170°C в течение 9-11 минут. Затем увеличьте температуру до 190°C и жарьте еще 1-2 минуты.

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood ασφάλεια

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες χρήσης.
- 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.
- Ποτέ μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες, ιδιαίτερα το καπάκι και το μεταλλικό πλαίσιο.
- Ποτέ μη βυθίζετε την ηλεκτρονική μονάδα σε νερό. Αφαιρέστε την πριν πλύνετε τα υπόλοιπα μέρη της φριτέζας.
- 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.
- Προσέχετε όταν αφαιρείτε την ηλεκτρονική μονάδα – οι αισθητήρες θερμοκρασίας μπορεί να καίνε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα εάν υπάρχει κάποια βλάβη σ' αυτήν, στο καλώδιο ή στο φινι τροφοδοσίας. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε την: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις”.
- Χρησιμοποιείτε μόνο την ηλεκτρονική μονάδα που παρέχεται με το μοντέλο DF560.
- Προσέξτε τον ατμό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και την ώρα που ανοίγετε το καπάκι.
- Δεν πρέπει ποτέ να τοποθετείτε τη φριτέζα κοντά ή επάνω σε καυτά μάτια ηλεκτρικής κουζίνας.
- Η φριτέζα αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

- **Μετά τη χρήση αποσυνδέετε πάντοτε τη φριτέζα από το ρεύμα.**

πριν συνδέσετε τη μηχανή στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της ηλεκτρονικής μονάδας.
- 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 ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης θερμοκρασίας
- ⑪ διακόπτης λειτουργίας on/off
- ⑫ διακόπτες επιλογής θερμοκρασίας - 150, 170, 190°C
- ⑬ ενδεικτική λυχνία αλλαγής λαδιού
- ⑭ χρονοδιακόπτης
- ⑮ αισθητήρες θερμοκρασίας
- ⑯ 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 ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης και έπειτα αφαιρέστε το μπωλ.
- **Πριν αφαιρέσετε την ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης, 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 ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης ⑩ – με το καλώδιο στο πίσω μέρος της φριτέζας ③ + ④.
- 3 Τοποθετήστε το λάδι. Η στάθμη του πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων "MAX" και "MIN" ⑥.
- 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 θέστε τη συσκευή σε λειτουργία ⑪. Πατήστε τον διακόπτη για τη θερμοκρασία που επιθυμείτε ⑫ και θα ανάψει η λυχνία.

Σημείωση: Όταν το λάδι αποκτά την κατάλληλη θερμοκρασία για τηγάνισμα ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος και η λυχνία αναβοσβήνει με αργό ρυθμό.

ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας κατά το τηγάνισμα

λυχνία αναμμένη – δεν έχει επιτευχθεί η αρχική θερμοκρασία για το τηγάνισμα ή δεν έχει επανέλθει η θερμοκρασία από προηγούμενο τηγάνισμα.

λυχνία αναβοσβήνει – έχει επιτευχθεί η σωστή θερμοκρασία για το τηγάνισμα.

- 6 Γεμίστε το κάνιστρο και κατεβάστε το μέσα στο λάδι ⑦. **Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες τροφών που αναφέρονται.**
- 7 Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη ⑭ 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 άλλοι είδους λάδι μόνο εάν ο κατασκευαστής του το προτείνει ειδικά για τηγάνισμα. Μην αναμιγνύετε ποτέ διαφορετικού τύπου λάδια ή μαγειρικά λίπη και μη χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη διότι δημιουργούν καπνό και φυσαλίδες.
 - Τα προμαγειρευμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες από τα ωμά τρόφιμα.
 - Τηγανίστε τα τρόφιμα καλά. Το εξωτερικό μέρος μπορεί να δείχνει έτοιμο ενώ το εσωτερικό μέρος δεν έχει τηγανιστεί ακόμα.
 - Φυλάξτε τη φριτέζα σας γεμάτη με λάδι (κρύο και στραγγισμένο), έτοιμη για χρήση. Το καπάκι προφυλάσσει από τη σκόνη.
 - Πριν να μαγειρέψετε προμαγειρευμένα τρόφιμα σε κουρκούτι, στραγγίστε το πλεονάζον λίπος.
 - Για να φτιάξετε πατατάκια, κόψτε τις πατάτες ομοιόμορφα ώστε να τηγανιστούν επίσης ομοιόμορφα. Πριν από το τηγάνισμα, ξεπλύνετε τις και στεγνώστε τις.
 - Για μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της φριτέζας, φιλτράρετε το λάδι έπειτα από κάθε χρήση και αλλάζετε το λάδι όταν ανάβει η ενδεικτική λυχνία λαδιού.
 - Πριν τηγανίσετε καταψυγμένη τροφή, νινάζτε οιοδήποτε στρώμα πάγου έχει τυχόν σχηματιστεί.
- μέγιστη χωρητικότητα σε τρόφιμα**
- **νωπές πατάτες για τηγάνισμα** 1.3 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 1.3 κιλό	190°C	9 – 12 λεπτά
Φρέσκιες Πατάτες 1.3 κιλά (τρόπος τηγανίσματος)	170°C Έπειτα 190°C	9 - 11 λεπτά + 1 - 2 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)
Μπούτια 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.

ενδεικτική λυχνία αλλαγής λαδιού

- Η ενδεικτική λυχνία αλλαγής λαδιού θα ανάβει έπειτα από περίπου 10 ώρες τηγανίσματος υπενθυμίζοντάς σας να αλλάξετε το λάδι.
- Αφαιρέστε το λάδι και καθαρίστε τη φριτέζα – βλέπε ενότητα “φροντίδα και καθαρισμός”
- Για να επαναρρυθμίσετε την ενδεικτική λυχνία λαδιού, γεμίστε το μπωλ με λάδι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Έπειτα πιέστε και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη της ενδεικτικής λυχνίας λαδιού για 2-3 δευτερόλεπτα μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία.

φροντίδα και καθαρισμός

- **Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρχίσετε το καθάρισμα πριν να κρυώσει το λάδι.**
- Πάντα αποσυνδέετε από το ρεύμα και αφαιρείτε την ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης πριν από τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι εντελώς στεγνά πριν τη συναρμολόγηση.
- **ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης**
- **Μη τη βυθίζετε ποτέ μέσα σε νερό.**
- Πριν αφαιρέσετε την ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης ελέγξτε ότι το καλώδιο έχει απελευθερωθεί από τον χώρο αποθήκευσης του καλωδίου στο πίσω μέρος της φριτέζας .
- 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.
- Εάν διαθέτετε πλυντήριο πιάτων όλα τα μέρη – εκτός από την ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης – μπορούν με ασφάλεια να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Εάν πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων, το εσωτερικό του καπακιού μπορεί να σκουρύνει αλλά θα συνεχίσει να λειτουργεί άψογα. Εάν στην επιφάνεια του μπωλ υπάρχει ξεραμένο λάδι από τηγάνισμα, συνιστούμε να μουλιάσετε το μπωλ πριν το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.
- Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:
 - τη χρήση της φριτέζας ή
 - την συντήρηση και επισκευήΕπικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτέζα σας.

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
<p>Η φριτέζα δε λειτουργεί/ Ο διακόπτης λειτουργίας ON/OFF δεν ανάβει</p>	<p>Η φριτέζα δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα Ο διακόπτης λειτουργίας ON/OFF δε βρίσκεται στη θέση ON</p>	<p>Ελέγξτε ότι η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα. Ελέγξτε ότι ο διακόπτης λειτουργίας ON/OFF είναι πατημένος.</p>
	<p>Έχει καεί η ασφάλεια</p>	<p>Ελέγξτε την ασφάλεια/τον διακόπτη ασφαλείας για την ηλεκτρική εγκατάσταση του σπιτιού σας και εάν χρειάζεται αντικαταστήστε την ασφάλεια. Εάν με τον τρόπο αυτό δε λυθεί το πρόβλημα ανατρέξτε στην ενότητα “σέρβις”.</p>
	<p>Δεν έχετε προσαρμόσει την ηλεκτρονική μονάδα ρύθμισης</p>	<p>Ελέγξτε ότι η ηλεκτρονική μονάδα έχει εισαχθεί κανονικά.</p>
<p>Ανάβει η κόκκινη λυχνία επάνω στη μονάδα ρύθμισης της θερμοκρασίας</p>	<p>Λειτουργεί η ενδεικτική λυχνία αλλαγής λαδιού</p>	<p>Καθαρίστε τη φριτέζα και αλλάξτε το λάδι. Θέστε τη φριτέζα σε λειτουργία Επαναρρυθμίστε τον διακόπτη πιέζοντας και κρατώντας τον πατημένο για 2-3 δευτερόλεπτα.</p>
<p>Η λυχνία θερμοκρασίας ανάβει σταθερά και δεν αναβοσβήνει</p>	<p>Κανονική λειτουργία – Δεν έχει επιτευχθεί ακόμα η σωστή θερμοκρασία για τηγάνισμα Η θερμοκρασία δεν έχει επανέλθει από προηγούμενο τηγάνισμα.</p>	<p>Περιμένετε να αρχίσει να αναβοσβήνει η λυχνία πριν τηγανίσετε.</p>
<p>Υπερχείλιση λαδιού</p>	<p>Υπέρβαση ανώτατης στάθμης λαδιού</p>	<p>Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού</p>
	<p>Υπερφόρτωση κανίστρου/υπέρβαση μέγιστης χωρητικότητας σε πατάτες</p>	<p>Ανατρέξτε στον πίνακα με τις συνιστώμενες ποσότητες για τηγάνισμα</p>
	<p>Τα τρόφιμα είχαν υγρά όταν τοποθετήθηκαν στο λάδι</p>	<p>Στραγγίξτε και στεγνώστε πολύ καλά τα τρόφιμα</p>
	<p>Το λάδι είναι παλιό και έχει αλλοιωθεί</p>	<p>Αντικαταστήστε με φρέσκο λάδι</p>
	<p>Χρησιμοποιήσατε ακατάλληλο λάδι/έχετε αναμίξει διαφορετικούς τύπους λαδιών</p>	<p>Χρησιμοποιήστε λάδι καλής ποιότητας κατάλληλο για τηγάνισμα</p>
<p>Δυσάρεστη Οσμή/Το λάδι καίγεται και βγάζει καπνό</p>	<p>Το λάδι είναι παλιό και έχει αλλοιωθεί</p>	<p>Αντικαταστήστε με φρέσκο λάδι</p>
	<p>Το λάδι δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα</p>	<p>Χρησιμοποιήστε λάδι καλής ποιότητας κατάλληλο για τηγάνισμα</p>

Οδηγός επίλυσης τεχνικών προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
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.

جدول تحري الخل واصلاحه

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة لا تعمل / زر التشغيل / الايقاف لا يضيئ	المقلاة غير متصلة بالكهرباء زر التشغيل / الايقاف ليس في موضع التشغيل	تأكد من وصلها بالكهرباء. تأكد ان زر التشغيل / الايقاف قد تم ضغطه.
	احتراق الفيوز	اكتشف على الفيوز / قاطع الدائرة واستبدل الفيوز اذا لزم. اذا لم تحل المشكلة راجع قسم الخدمات.
	وحدة التحكم الالكترونية غير مركبة	تأكد ان وحدة التحكم الالكترونية مركبة بشكل صحيح.
اضاءة الضوء الاحمر الواقع على وحدة التحكم بدرجة الحرارة	اشتعال ضوء تبديل الزيت	نظف المقلاة واستبدل الزيت. شغل المقلاة. اعد ضبط الزر بضغطه بشكل متواصل لمدة ٢-٣ ثوان.
ضوء درجة الحرارة مضاء بشكل متواصل ولا يومض	تشغيل اعتيادي - لم يتم الوصول بعد الى درجة الحرارة الصحيحة. درجة الحرارة لم تستعد بعد من عملية قلي سابقة	انتظر الى ان يبدأ الضوء بالوميض قبل القلي.
طلع الزيت	تجاوز مستوى الزيت الاقصى السلة مملوءة اكثر مما يجب / تجاوز كمية الرقائق القصوى	اكتشف على مستوى الزيت. راجع جدول القلي للاطلاع على الكميات الموصى بها.
	وضع طعام مبلل في الزيت الزيت قديم وتالف	صرف وجفف الطعام جيدا. استبدله بزيت جديد.
	استعمال زيت غير صحيح / مزج زيوت مختلفة معا	استعمل زيت من نوعية جيدة وصالح للقلي العميق.
رائحة غير لطيفة / تدخن الزيت	الزيت قديم وتالف الزيت غير مناسب للقلي العميق	استبدله بزيت جديد. استعمل زيت جيد النوعية ومناسب للقلي العميق.
اداء قلي ضعيف	درجة الحرارة المستعملة غير صحيحة السلة مملوءة اكثر مما يجب الرقائق الطازجة رطبة اكثر مما يجب	انتق درجة الحرارة الصحيحة. قلل الكمية. صرف وجفف الرقائق جيدا.
	طريقة القلي	جرب القلي على دفعات للرقائق الطازجة ١٧٠° لمدة ١١-٩ دقيقة ثم ارفع درجة الحرارة الى ١٩٠° واطبخ لمدة ٢-١ دقيقة اضافية.

العناية والتنظيف

- **ابدا لا تبدأ بالتنظيف ما لم يبرد الزيت.**
- دائما افصل وحدة التحكم الالكترونية من الكهرباء و اخرجها قبل التنظيف.
- تأكد ان كل شيء جاف تماما قبل اعادة التركيب.

وحدة التحكم الالكترونية

- **ابدا لا تضعها في الماء.**
- قبل ازالة وحدة التحكم الالكترونية تأكد ان السلك محررا من منطقة الخزن الواقعة خلف المقلاة ①.
- 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 اكلة.
- اذا توفرت غسالة صحون لديكم فإن كل شيء ما عدا وحدة التحكم الالكترونية -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 بتقع الوعاء قبل غسله في غسالة الصحون.

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 أو التوصيلجات
- الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشترىتم منه المقلاة.

جدول اوقات ودرجات حرارة القلي

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

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

تشغيل ساعة التوقيت

- سوف يضاء ضوء تبديل الزيت بعد ١٠ ساعات تقريبا من القلي كتنكير بوجود استبدال الزيت.
- ازل الزيت ونظف المقلاة، انظر "العناية والتظيف".
- لاعادة ضبط ضوء الزيت، املا الوعاء بالزيت وشغل الجهاز. ثم اضغط زر ضوء الزيت بشكل متواصل لمدة ٣-٢ ثوان الى ان ينطفئ الضوء.

- ١ اضغط الزر مرة، سوف يومض "٠٠" على اللوحة.
- ٢ اضغط ثانية لضبط الوقت التنازلي بخطوات من ١ دقيقة. ابق الزر مضغوطا حتى الوصول الى مدة التوقيت المطلوبة، مثلا "٠٥" = ٥ دقائق. ثم حرر الزر. ملاحظة: تعرض ساعة التوقيت التواني 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 "٠٠" ويمكن عندئذ ضبط توقيت جديد.
- ٥ عند انتهاء العد التنازلي سوف تطلق ساعة التوقيت صوت تنبيه "بيب" لمدة ١٥ ثانية. لووقف صوت التنبيه، اضغط الزر مرة.
- ٦ تتوقف لوحة العرض تلقائيا بعد ٤٥ ثانية، اذا لم تكن قيد الاستعمال.

لتفكيك وتركيب واستعمال المقلاة

للتفكيك

- ١ ادفع زر تحرير الغطاء ⑧ الى الاسفل لفتح الغطاء. ثم ارفع الغطاء.
- ٢ ارفع المقابض واخرج السلة.
- ٣ اسحب وحدة التحكم الالكترونية ثم اخرج الوعاء.

● قبل ازالة وحدة التحكم الالكترونية، تأكد ان السلك محرر من منطقة خزن السلك الواقعة خلف المقلاة ④.

لتركيب والاستعمال

- ١ ادخل الوعاء العلامات "MAX" و"MIN" خلف المقلاة.
- ٢ ثم ادخل وحدة التحكم الالكترونية ⑩ - السلك خلف المقلاة ④ + ④.
- ٣ صب الزيت. يجب ان يكون مستوى الزيت بين العلامتين القصوى "MAX" والدنيا "MIN"، ⑥.
- ٤ ادخل السلة واغلق الغطاء. ثم اخفض المقبض بزلق اداة التحكم بالرفع والخفض ⑤.
- ٥ اوصل الجهاز بالكهرباء وشغل ⑪. اضغط زر درجة الحرارة المطلوبة ⑫ وسوف يضاء الضوء.

ملاحظة: عندما يصل الزيت الى درجة حرارة القلي الصحيحة سوف تطلق نغمة صوت تنبيه واحدة ويومض الضوء ببطء.

ضوء درجة الحرارة اثناء القلي

مضاء بشكل متواصل - لم يتم البلوغ الى درجة حرارة القلي الابتدائية او ان درجة الحرارة لم تستعد بعد من عملية قلي سابقة.

مضاء بشكل متقطع - تم الوصول الى درجة الحرارة الصحيحة.

٦ املا السلة واخفضها في الزيت ③. لا تتجاوز كميات الطعام القصوى المحددة.

٧ اضبط ساعة التوقيت ⑭ بضغط الزر حتى الوصول الى الوقت المطلوب. سوف تبدأ ساعة التوقيت (timer) العد التنازلي للوقت حالما يحرر الزر. انظر زتشغيل ساعة التوقيتس.

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.

ملاحظات مفيدة

● اننا نوصي باستعمال زيت جيد النوعية للقلي العميق، مثل زيت الذرة او زيت الفول السوداني. كما ويمكن استعمال سمن صلب جيد النوعية. وقد تستعمل زيوت اخرى اذا اوصى المنتج باستعمالها للقلي العميق تحديدا. ابدا لا تمزج زيوت او انواع سمن مختلفة ولا تستعمل زيت الزيتون او الزبدة او المرجرين لانها سوف تدخن او تحصل بها الرغوة او تطفح.

● ان الاطعمة المسبقة الطبخ تحتاج الى درجة حرارة اعلى من الاغذية النيئة.

● يطبخ الطعام جيدا. قد يبدو السطح الخارجي جاهزا قبل ان ينضج الداخل.

● ابق الزيت داخل المقلاة (باردا ومصفى)، جاهزا للاستعمال. الغطاء يمنع دخول الغبار.

● قبل قلي الطعام المطلي بسائل، صرّف السائل الزائد. لعمل رقائق البطاطس، تقطع البطاطس بشكل منتظم لكي يتم طهيها بشكل متجانس. تشطف وتجفف قبل القلي. وللحصول على افضل النتائج، استعمل بطاطس دقيقة القوام مثل كنج ادواردز او ماريس بايبر.

● لا طالة عمر المقلاة، يرشح الزيت بعد كل استعمال ويستبدل الزيت عندما يضاء ضوء الزيت.

● تخلص من اي جليد زائد قبل قلي الاغذية المجمدة.

كميات الطعام القصوى

● رقائق طازجة ١,٣ كجم

● رقائق مجمدة ١ كجم

كميات الزيت

● كمية الزيت القصوى ٥ لتر

● كمية الزيت الدنيا ٢ لتر

رجاء

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

تعرفوا على جهاز القلي العميق كينود

السلامة

- **ملاحظة:** بالنسبة الى القابسات غير القابلة لاعادة التسليك يجب اعادة تركيب غطاء الفيوز عند استبدال الفيوز. اذا فقد غطاء الفيوز فيجب عدم استعمال القابس الي ان يمكن الحصول على بديل . ان غطاء الفيوز الصحيح معرف باللون ويجب استحصال بديل من جهة تصليح مخولة من قبل كينود (انظر الخدمة).
- اذا قطع قابس غير قابل لاعادة التسليك فيجب اتلافه على الفور. فقد يتولد خطر التعرض الى صدمة كهربائية اذا ادخل قابس غير قابل لاعادة التسليك بطريق الخطأ في مأخذ قابس ١٣.
- يتطابق هذا الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية رقم 89/336/EEC.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ تزال جميع مواد التغليف.
- ٢ يفكك الجهاز: انظر زلتفكيك وتركيب واستعمال المقلّاس.
- ٣ تغسل الاجزاء: انظر زالتنظيفس.

تعرفوا على مقلاة كينود

- 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 الكترونية للتحكم بدرجة الحرارة.
- ⑪ زر التشغيل/الاييقاف
- ⑫ ازرار درجة الحرارة ١٥٠، ١٧٠، ١٩٠°م
- ⑬ ضوء استبدال الزيت
- ⑭ ساعة توقيت
- ⑮ عناصر تحسس درجة الحرارة
- ⑯ مخزن السلك

- اقرأ جميع التعليمات.
- ابدأ لا توصل جهاز القلي (المقلاة) بالكهرباء قبل ملء الوعاء بالزيت.
- ابق الأطفال بعيدا اثناء الاستعمال وبعده يبقى السمن ساخنا لمدة طويلة.
- ابدأ لا تسمح للسلك بالتلامس مع اسطح ساخنة او بالتدلي من حافة منضدة فقد يمسك به طفل ويسحب المقلاة الى الاسفل. ضع السلك الزائد في مكان خزن السلك الواقع خلف المقلاة.
- ابدأ لا تلمس الوعاء او تسكب الزيت منه او تنقل المقلاة اثناء كون الزيت ساخنا.
- ابدأ لا تلمس الاسطح الساخنة خصوصا الغطاء والاجزاء المعدنية.
- ابدأ لا تضع وحدة التحكم الالكترونية في الماء. ازلها قبل غسل بقية اجزاء المقلاة.
- بعد التنظيف، تأكد ان الوعاء ومساميره الكهربائية جافة قبل الاستعمال.
- ابدأ لا تترك المقلاة مشتغلة دون مراقبة.
- ان هذه المقلاة ليست مصممة للاستعمال من قبل الأطفال او الأشخاص الواهين بدون اشراف.
- يجب مراقبة الأطفال الصغار للتأكد من عدم لعيمهم بهذا الجهاز.
- كن منتهيا عند ازالة وحدة التحكم الالكترونية فقد تكون عناصر تحسس الحرارة ساخنة.
- لا تستعمل الجهاز اذا وجد اي عطب في المقلاة او سلك الكهرباء او القابس. بل ليتم الكشف عليها او تصليحها: انظر زالخدماتس.
- استعمال فقط وحدة التحكم الالكترونية المزودة مع الطراز دي اف ٥٥٠ (DF560).
- 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 لديكم مماثلا لما هو مبين على الجهة التحتية لوحدة التحكم الالكترونية.
- تحذير: يجب تاريض هذا الجهاز.