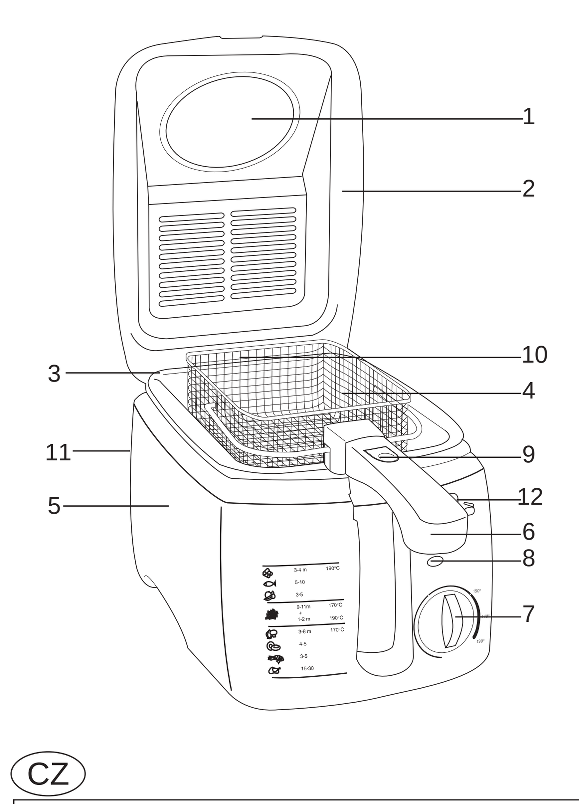


CZ

Elektrická fritéza Kenwood DF220

Tato elektrická fritéza Kenwood je vybavena celou řadou nových prvků, které zaručují kvalitní a bezpečné fritování.
Zamykací víko a tepelná izolace - stěny spotřebiče zůstávají zvenku chladné - zvyšují bezpečnost provozu. Regulační termostat umožňuje seřízení teploty na úroveň, která zajišťuje fritování potravin tak, aby dosáhly požadované křehkosti.
K dosažení dobrých výsledků je ale zapotřebí si pečlivě přečíst návod k použití.

Popis elektrické fritézy

1. Průhledítko
2. Odnimatelné víko s trvalým filtrem
3. Vylévací hubička
4. Fritovací koš
5. Vnější izolované "studené stěny"
6. Držadlo
7. Regulační kruhový termostat 0 - 190°C
8. Signální světlo teploty oleje
9. Knoflík pružinového uzávěru
10. Kondenzační miska
11. Úložný prostor přívodní šňůry
12. Lišta uvolňující víko

DŮLE ITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při užívání elektrických spotřebičů je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:
1. Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
2. Vzhledem k vysokým teplotám potřebným k fritování jsou některé části fritézy horké. Pozor - nedotýkejte se těchto horkých povrchů.
3. Fritézu, přívodní šňůru ani zástrčku neponořujte do vody či jiné tekutiny.
4. V případě, že je spotřebič užíván dětmi nebo v jejich blízkosti, je zapotřebí zvýšené opatrnosti a dohledu.
5. Po použití a před čištěním vždy vytáhněte vidlici přípojné šňůry ze zásuvky.
6. Fritézu neužívejte, je-li šňůra poškozena anebo je-li spotřebič sám viditelně poškozen.
7. Přípojnou šňůru nenechávajte viset přes okraj pracovní desky a dávejte pozor, aby se nedotýkala horkých povrchů.
8. Tato fritéza je určena pouze k domácímu použití.

NÁVOD K POU ITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Zapojení do proudu
Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda jmenovité napětí uvedené na typovém štítku odpovídá napětí v zásuvce.
Spotřebič splňuje normu danou Direktivou Evropského společenství 89/336/ECC o rádiovém rušení.

Dobré rady při používání fritézy Kenwood

1. Doporučujeme používat velmi kvalitní fritovací oleje vhodné ke smažení ponořením do rozpáleného tuku, jako například kukuřičný olej nebo olej podzemnicový. Použít může též kvalitní ztužený pokrmový tuk. Jiné oleje lze též použít, ale pouze v případě, že je výrobce specificky doporučuje ke fritování. Nikdy nemíchejte různé oleje či tuky a nepoužívejte máslo ani margarín.
2. Při nastavování teploty oleje je zapotřebí vzít v úvahu i to, jakou potravinu hodláte fritovat. Obecně se dá říci, že potraviny, které byly nějakým způsobem předvařeny, vyžadují nižší teplotu než potraviny, které jsou zcela syrové; tak např. bramborové krokety z vařených brambor vyžadují nižší teplotu než koblihy ze syrového těsta.
3. Do horkého oleje ponořujte jen kovové kuchyňské nářadí s tepelně izolovanými držadly.
4. Při fritování je zapotřebí dbát zvýšené pozornosti a opatrnosti, zejména v případě jsou-li v blízkosti děti.
5. Dávejte pozor na to, abyste jídlo řádně uvnitř propekli - potraviny, které začínají být zvenčí zlatohnědé mohou být uvnitř ještě nedovařené.
6. Olej nebo tuk ve fritéze zůstává ještě dlouho po skončení fritování horký. Fritézu nepřenášejte, dokud je olej v ní stále horký.
7. Fritézu nejvíce využijete, když ji budete mít po ruce. Jedna možnost je nechávat v ní studený a přefiltrovaný olej připravený k dalšímu fritování, přičemž víko olej chrání před prachem a nečistotami.
   Upozornění: Pokud chcete olej z fritézy přece jen vylít, doporučujeme, abyste přitom využili vylévací hubičky - snížíte pravděpodobnost jeho rozlití.
8. V přiloženém Receptáři se hovoří o "strouhance" k obalování různých potravin. Jde o běžnou strouhanku, kterou si můžete nastrouháním suchého pečiva udělat sami doma. Samozřejmě, že můžete použít i strouhanku koupenou v obchodě.
9. Při fritování potravin obalených v těstíčku nechte těstíčko okapat a obalené kousky vkládejte opatrně přímo do oleje, tedy s košem již ve spodní poloze. Zavřete víko a fritujte po požadovanou dobu.
10. Všechny potraviny, a zejména brambory a zmrazená jídla, obsahují vodu. Při ponoření do horkého tuku či oleje se tato voda mění v páru, která uniká filtrem ve víku fritézy.
11. K přípravě smažených hranolků nikdy nepoužívejte nové brambory. Brambory rozkrájejte na stejně velké hranolky, aby se rovnoměrně usmažily. Před fritováním hranolky propláchněte vodou a důkladně vysušte.
12. Jakmile je porce usmažená, zajistěte držadlo koše v horní poloze a v případě potřeby koš nad olejem oklepejte. Koš vyndejte a jídlo z něj před podáváním nejprve vyklopte na savý papír, aby se zbavilo přebytečného tuku a zůstalo křehké.

POZOR
PŘI FRITOVÁNÍ POTRAVIN S VYSOKÝM OBSAHEM VODY JE BĚ NÉ, E Z ELEKTRICKÉ FRITÉZY KENWOOD VYLETÍ PŘI OTEVŘENÍ VÍKA PÁRA.

Příprava fritézy Kenwood k prvnímu použití

Zkontrolujte, zda je vidlice přípojné šňůry odpojena ze zásuvky. Koš umyjte v horké vodě se saponátem a důkladně vysušte. Vnitřní a vnější stěny fritézy spolu s víkem otřete navhlčeným hadříkem s kapkou přípravku na mytí nádobí. Důkladně vysušte.
Fritéza Kenwood je nyní připravena k použití.

FRITÉZA SE NESMÍ PONOŘIT DO VODY

Upozornění:
Na zadní stěně fritézy se nachází úložný prostor přípojné šňůry. Nenechávejte přebytečnou délku šňůry ležet na pracovní ploše - odmotejte jen tolik šňůry, kolik potřebujete k zastrčení vidlice do nejbližší zásuvky. Po použití se celá přípojná šňůra snadno vejde do úložného prostoru.

Postup použití fritézy Kenwood

1. Otevřte víko .
2. Vyjměte koš a do fritézy nalejte 2,5 litru oleje. Hladina oleje musí být mezi značkami max a min.
3. Vnitřní stranu průhledítka potřete olejem. Zabráníte tomu, aby se na něm usazovala pára, a průběh fritování budete moci sledovat bez otevírání víka.
4. Koš umístěte zpět do fritézy a ponořte ho do oleje. Držadlo odjistíte posunutím knoflíku pružinového uzávěru směrem dozadu. Zavřete víko.
5. Vidlici zastrčte do zásuvky a regulační termostat nastavte na požadovanou teplotu (viz. Tabulka fritovacích časů a teplot). Signálka teploty oleje zhasne, jakmile olej dosáhne nastavené teploty.
6. Otevřte víko. Zvedněte koš.
7. Potraviny určené k fritování (měly by být co nejsušší) vložte do koše. Víko zavřete a koš ponořte do oleje.
8. Po uběhnutí doby nutné k fritování zvedněte držadlo koše.
9. Jídlo z koše před podáváním nejprve vyklopte na savý papír, aby se zbavilo přebytečného tuku a zůstalo křehké.

Čištění

Víko s filtrem
Vaše elektrická fritéza Kenwood je vybavena trvalým filtrovacím systémem, který zachytává kapky oleje obsažené v procházející páře. Po několika fritováních je víko s filtrem zapotřebí z fritézy sundat (viz odstavec níže), ponořit ho do horké vody se saponátem a nechat ho 5-10 minut odmočit. Víko se pak musí důkladně opláchnout a vysušit.

Sundávání víka
Víko sundáte tak, že ho odjistíte, zvednete kolmo vzhůru a zatažením ho uvolníte z fritézy. Při nasazování víka zpět postupujte v opačném sledu.

Čištění fritézy
Fritéza se podobně jako každá jiná nádoba na vaření musí umýt po každém použití.

Počkejte až olej vychladne, sundejte víko a olej vylejte. Při vylévání oleje používejte vylévací hubičku, která vylévání usnadňuje. Olej se musí přefiltrovat přes jemný mušelín nebo savý papír vložený do vhodné nálevky. Nadměrně zabarvený olej vylejte a dále nepoužívejte. Prázdná vnitřní nádoba fritézy se vytře nejprve savým papírem a pak navhlčeným hadříkem s kapkou přípravku na mytí nádobí. Nakonec se vysuší suchým hadříkem.

Přefiltrovaný olej se může přechovávat ve fritéze. Olej doporučujeme vyměnit asi po deseti fritováních.

Vnější stěny fritézy a víko se čistí navhlčeným hadříkem a důkladně se pak vysuší. Koš udržíte v dobře fungujícím stavu tak, že ho po každém použití důkladně umyjete v horké vodě se saponátem.

POZOR!
Stěny vnitřní nádoby fritézy jsou potaženy vrstvou teflonu P.T.F.E. Nepoužívejte drsných čisticích prostředků ani ostrých předmětů - zabráníte tak požkození teflonu.

Tabulka fritovacích časů a teplot

Fritovací časy uvedené v následující tabulce slouží pouze jako vodítko a musíte je přizpůsobit jak různému množství a tloušťce fritovaných potravin, tak individuální chuti.

syrové hranolky	800g	170°C	9-11 min pak
- max kapacita koše		190°C	1-2 min do zlatohněda
zmrazené hranolky podle doporučení výrobce			
RYBY			
krevety - zmrazené			
ve strouhance (jen tolik, aby volně			
zakryly dno koše)		170°C	3-5 min
syrové šproty - (jen tolik, aby			
zakryly dno koše)		190°C	1-2 min
syrová treska v těstíčku		190°C	5-10 min (podle tloušťky)
porce zmrazené tresky v těstíčku			
nebo ve strouhance		170°C	10-15 min (podle tloušťky)
zmrazený platýz		190°C	5-6 min
MASO A DRŮBE			
zmrazené hamburgery (50g)		150°C	3-5 min
porce kuřete ve strouhance		170°C	15-20 min malé/středně velké
porce kuřete ve strouhance		170°C	20-30 min velké
zmrazené telecí řízky		170°C	3-8 min podle tloušťky
syrová kuřecí stehna obalená			
ve strouhance		170°C	15 min

Převodní tabulka
Termostat této fritézy Kenwwod je ve stupních Celsia. Následující převodní tabulka Vám poslouží v případě, že narazíte na recept, v němž jsou teploty uvedené ve stupních Fahrenheita.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Servis
Volejte firmu, u níž jste spotřebič koupili.
Výměnu poškozené šňůry smí z bezpečnostních důvodů provézt pouze firma KENWOOD nebo firmou KENWOOD autorizovaná opravna.

H

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében!

A Kenwood olajsütője számos olyan új tulajdonsággal rendelkezik, amely hatékony és biztonságos sütést tesz lehetővé.
A biztonságot szolgálja például a készülék lezárható fedele és át nem melegedő oldalfala. Az állítható termosztát segítségével mindig kiválaszthatό az ízlésének legmegfelelőbb sütési hőmérséklet.
A készülék biztonságos használata érdekében kérjük, a használati utasítást gondosan tanulmányozza át, és kövesse a benne foglalt tanácsokat.

A sütő részei

1. Ablak
2. Leemelhető fedél, beépített tartós szűrővel
3. Kiöntő csőr
4. Sütőkosár
5. Át nem melegedő külső burkolat
6. Sütőkosár lehajtható fogója
7. Állítható termosztát (0-190 °C)
8. Hőmérséklet jelző lámpa
9. A fogó kioldó gombja
10. Cseppgyűjtő tálca
11. Vezeték tároló
12. A fedélzár kioldója

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az olajsütő használata közben mindig be kell tartani az elektromos készülékekre vonatkozó alapvető biztonsági előírásokat.

1. A használati utasítást gondosan tanulmányozza át.
2. A sütéshez magas hőmérsékletre van szükség, ezért a készülék egyes részei erősen felmelegednek. Ügyeljen arra, hogy soha ne érintsen forró felületet.
3. A hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
4. Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett használja a készüléket.
5. Használat után, illetve tisztítás előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
6. Ne használja a készüléket, ha a burkolaton vagy a vezetéken sérülés jele látható.
7. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.
8. A készülék csak háztartási célokra alkalmas.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ŐRIZZE MEG!

Csatlakoztatás
Üzembe helyezés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.
FIGYELMEZTETÉS - A KÉSZÜLÉKET CSAK FÖLDELT ALJZATBA SZABAD CSATLAKOZTATNI!

Jótanácsok a Kenwood olajsütő használatához

1. A sütéshez mindig jó minőségű (pl. kukorica vagy földimogyoró alapú) olajat használjon. Jó minőségű zsír, vagy más, a gyártó által sütéshez ajánlott olaj is használható, de ne keverjen különböző zsírokat és olajakat. Soha ne tegyen vajat vagy margarint a készülékbe.
2. A sütési hőmérsékletet az étel minősége szerint állítsa be. Általános szabály: előzőleg párolt vagy főzött étel sütéséhez magasabb hőmérséklet szükséges, mint a teljesen nyers ételekhez. Pl. főtt burgonyából készült krokett sütéséhez magasabb hőmérsékletet állítson be, mint a nyers kenyértésztából készült fánkhoz.
3. Csak hőszigetelt fogójú fém eszközökkel nyúljon a forró olajba.
4. Mindig nagy körültekintéssel használja a sütőt, különösen ha gyermekek is vannak a közelben.
5. Ügyeljen arra, hogy az étel alposan átsüljön. Előfordulhat, hogy az étel külső része már aranysárga, de a belseje még nyers.
6. Sütés után az olaj vagy a zsír még hosszú ideig forró marad. Amíg az olaj meleg, ne mozdítsa el a sütőt a helyéről.
7. Az olajsütőt akkor tudja legjobban kihasználni, ha a készülék mindig használatra készen áll. Ezért a lehűlt és átszűrt olajat ajánlatos mindig a készülékben tárolni. A fedél megakadályozza, hogy por vagy más szennyeződés kerüljön az olajba.
   Megjegyzés: Az olaj kiöntéséhez használja a sütő sarkán kiképzett kiöntő csőrt, mert ezzel elkerülhető az olaj szétfröccsenése.
8. A receptek között egyes ételek panírozásához ún. morzsareszeléket javasolunk. Ehhez langyos sütőben szárítson meg kevés kenyérhéjat, majd törje apróra vagy darálja meg.
   A morzsareszelék helyett fehér zsemlemorzsa is használható.
9. Tésztával borított étel sütésekor a sütőkosarat már előre süllyesse az olajba. Sütés előtt csepegtesse le az ételről a felesleges tésztát, majd óvatosan tegye a kosárba. Hajtsa le a fedelet és süsse a kívánt ideig.
10. Minden étel, de különösen a burgonya és a fagyasztott ételek, nedvességet is tartalmaznak. Ha az ilyen ételeket forró olajba vagy zsírba merítik, gőz képződik, amely a fedélbe épített szűrőn át távozik a sütőtérből.
11. Hasábburgonya készítéséhez mindig öreg burgonyát használjon. Lehetőleg egyenlő nagyságú szeleteket vágjon, hogy mindegyik egyformán jól átsüljön. Sütés előtt gondosan öblítse le és szárítsa meg a burgonyaszeleteket.
12. Ha elkészült az étel, hajtsa fel és rögzítse a sütőkosár fogóját, emelje ki a kosarat az olajból, és szükség esetén még az olaj felett rázza meg. A kosár tartalmát tálalás előtt borítsa nedvszívó papírra, mert ez felissza a felesleges olajat és az étel ropogós marad.

FIGYELMEZTETÉS:
HA MAGAS VÍZTARTALMÚ ÉTELT SÜT, A SÜTŐ FELNYITÁSAKOR GŐZ CSAPÓDHAT KI A KÉSZÜLÉKBŐL!

A Kenwood olajsütő előkészítése

A sütő hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból. Mossa el a kosarat meleg, mosogatószeres vízben és alaposan törölje szárazra. Enyhén nedves, mosógatószeres ruhával törölje át a sütő belsejét, külső burkolatát és a fedelet. A megtisztított felületeket alaposan szárítsa meg.

A Kenwood sütő ekkor használatra kész

A SÜTŐT VÍZBE MERÍTENI NEM SZABAD!

Megjegyzés
A hálózati vezetéket a készülék hátulsó részén kiképzett rekeszben tárolja. Használat közben mindig csak olyan hosszú vezetékdarabot húzzon ki, amely éppen elér a legközelebbi konnektorig - így munkájában nem akadályozza az asztalon fekvő hosszú vezeték. Ha nem használja a készüléket, a vezeték könnyen visszatolható a tároló rekeszbe.

Az olajsütő kezelése

1. Oldja ki a fedél zárját, és nyissa fel a készülék fedelét.
2. Emelje ki a kosarat és öntsön 2,5 liter olajat a sütőbe. Az olajszintnek az edény falán látható két jelzés között kell lennie.
3. Sütés előtt az ablak belső oldalát kenje be olajjal, hogy a gőz ne csapódjon le az ablakra, és így mindvégig ellenőrizhető legyen a sütés.
4. Tegye vissza a kosarat és süllyesse az olajba. A fogó a kioldó gomb hátrahúzásával lehajtható. Zárja le a fedelet.
5. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és a termosztátot állítsa be a kívánt hőmérsékletre (l. sütési tanácsadó). Amikor az olaj hőmérséklete eléri a beállított értéket, az ellenőrző lámpa kialszik.
6. Nyissa fel a fedelet, és emelje ki a kosarat.
7. Tegye az ételt a kosárba (ügyeljen arra, hogy az étel minél szárazabb legyen), hajtsa le a fedelet, és a kosár fogójának lehajtásával süllyessze a kosarat az olajba.
8. A sütés után hajtsa fel a fogót, nyissa fel a fedelet, és emelje ki a kosarat az olajból.
9. Tálalás előtt borítsa a kosár tartalmát nedvszívó papírra: ez felissza a felesleges olajat és az étel ropogós marad.

A készülék tisztítása

A fedélbe épített szűrő
A Kenwood sütő fedele egyben tartós szűrőként is szolgál: az átáramló gőzből a fedélbe épített lemezkéken kicsapódnak az olajcseppek. Bizonyos időközönként vegye le a fedelet a készülékről (l. lejjebb), és 15-20 percre áztassa mosogatószeres vízbe, hogy a szűrő megtisztuljon. Alapos öblítés után szárítsa meg a fedelet és helyezze vissza a készülékre.

A fedél levétele
A zár kioldása után hajtsa a fedelet függőleges helyzetbe és egyenesen felfelé húzva vegye le a készülékről. Visszahelyezéskor állítsa a fedelet függőleges helyzetbe, és nyomja a készülékre.

Tisztítás
Mint minden főzéshez használt eszközt, az olajsütőt is minden használat után el kell mosogatni.

Várja meg, amíg az olaj kihűl, majd vegye le a fedelet és öntse ki az olajat. Használja a készülék sarkán kiképzett kiöntő csőrt. Szűrje át az olajat egy tölcsérbe helyezett tiszta ruhán vagy szűrőpapíron. Ha az olaj nagyon megbarnult, ne használja újra. A kiürített tartályt szűrőpapírral törölje ki, enyhén mosogatószeres nedves ruhával mossa le, és végül tiszta ruhával törölje szárazra.

A leszűrt olaj a sütőben is tárolható. Kb. tízszeri használat után öntse ki az olajat.

A készülék külső burkolatát és a fedelet nedves ruhával törölje át, majd szárítsa meg. A kosarat minden használat után - mosogatószeres vízben - alaposan mossa el.

FIGYELMEZTETÉS
A sütő belső része teflonnal van bevonva. Ne használjon súrolószert és éles eszközöket, mert a bevonat megsérülhet.

Sütési idő és hőmérséklet táblázat

A táblázatban megadott idők tájékoztató jellegűek. A sütés ideje függ az étel mennyiségétől, a sütött darabok méretétől, és az egyéni ízléstől is.

Hasábburgonya	170 °C	9-11 perc, azután
- max 800 g	190 °C	1-2 percig, amíg aranyárga lesz
Fagyasztott hasábburgonya		a csomagoláson levő utasítás szerint
HALAK		
Fagyasztott rántott garnélarák (annyi, hogy éppen befedje a kosár alját)	170 °C	3-5 perc
Friss apróhal (annyi, hogy épp befedje a kosár alját)	190 °C	1-2 perc
Friss tésztába csomagolt tőkehal	190 °C	5-10 perc (a halszelet vastagságától függően)
Fagyasztott rántott vagy tésztába csomagolt tőkehal	170 °C	10-15 perc (a halszelet vastagságától függően)
Fagyasztott lepényhal	190 °C	5-6 perc
HÚSOK		
Fagyasztott hamburger (50 g)	150 °C	3-5 perc
Rántott csirkeszeletek	170 °C	15-20 perc (kis és közepes nagyságú szeletek)
Rántott csirkeszeletek	170 °C	20-30 perc (nagy szeletek)
Fagyasztott birka szűzérmék	170 °C	3-8 perc (vastagságtól függően)
Friss rántott csirkecomb	170 °C	15 perc

Javíttatás
Meghibásodás esetén forduljon ahhoz az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta.

Figyelem : A megsérült hálózati vezetéket azonnal ki kell cserélni. A javítást - biztonsági okokból - csak a Kenwood vagy az általa megbízott javítóvállalat szakképzett szerelője végezheti el.

PL

Gratulujemy posiadania frytkownicy Kenwooda

Twoja frytkownica Kenwooda posiada wiele zalet, aby smażenie było bezpieczne i zostało uwieńczone sukcesem.

Ryglowana pokrywa oraz chłodna w dotyku zewnętrzna powierzchnia garnka mają na celu zapewnić bezpieczniejsze smażenie. Nastawny termostat umożliwia regulację temperatury, tak aby smażone danie miało akurat żądany stopień chrupkości.

Prosimy uważnie przeczytać niniejsze instrukcje, aby zapewnić sobie udane smażenie.

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Używając urządzeń elektrycznych zawsze należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, które obejmują również poniższe:

1. Przeczytaj całość instrukcji.
2. Ponieważ smażenie odbywa się w wysokich temperaturach, niektóre powierzchnie staną się gorące. Nie dotykaj ich.
3. Nie zanurzaj korpusu frytkownicy, sznura ani wtyczki w wodzie ani w żadnym innym płynie.
4. Gdy w pobliżu znajdują się dzieci, to dobrze na nie uważaj korzystając z jakichkolwiek urządzeń elektrycznych.
5. Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego: zaraz po użyciu i przed czyszczeniem.
6. Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur jest uszkodzony lub po upuszczeniu widać uszkodzenie.
7. Nie pozwalaj, aby sznur zwisał ze stołu, blatu kuchennego lub dotykał gorących powierzchni.
8. Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego.

ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE

Podłączenie do sieci
Przed włączeniem należy sprawdzić, że napięcie sieci jest takie same, jak podane na tabliczce znamionowej.

Urządzenie spełnia wymagania rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej Nr. 89/336/EEC o tłumieniu zakłóceń radiowych.

Poznaj swoją frytkownicę

1 Okienko kontrolne
2 Zdejmowana pokrywa z filtrem trwałym
3 Dziobek do wylewania tłuszczu
4 Koszyk do smażenia
5 Chłodne w dotyku zewnętrze garnka
6 Rękojeść
7 Regulowany termostat 0...190°C
8 Kontrolka temperatury
9 Sprężynujący przycisk ryglowania
10 Pułapka na kondensat pary
11 Miejsce na owinięcie sznura
12 Dźwignia odryglowania pokrywy

Wskazówki do użytkowania frytkownicy Kenwooda

1. Do smażenia zalecamy używanie wysokogatunkowego oleju, na przykład kukurydzianego lub arachidowego; można też używać dobrego gatunku tłuszczu twardego. Stosować można inne oleje, jeśli producent specyficznie je zaleca do smażenia w tłuszczu. Nigdy nie mieszaj różnych gatunków oleju lub tłuszczu (nie używaj masła ani margaryny).
2. Dobierz temperaturę smażenia odpowiednio do preparowanej żywności. Ogólnie biorąc żywność wstępnie obrobiona cieplnie wymaga wyższej temperatury, niż produkty całkiem surowe, tzn. krokiety ziemniaczane zrobione z tłuczonych ziemniaków będą wymagały wyższej temperatury, niż pączki zrobione z surowego ciasta.
3. Smażąc w gorącym tłuszczu używaj wyłącznie metalowych narzędzi z izolowaną cieplnie rączką.
4. Tak jak zawsze, uważaj przy smażeniu - szczególnie, gdy w pobliżu znajdują się dzieci.
5. Uważaj, aby potrawy nie były surowe w środku: z zewnątrz mogą być one złotobrązowe, a środek niedogotowany.
6. Olej lub tłuszcz pozostaje gorący na długo po smażeniu. Nie próbuj przesuwać ani przenosić frytkownicy, gdy tłuszcz jest nadal gorący.
7. Maksymalnie wykorzystuj swoją frytkownicę, mając ją zawsze gotową do użycia. Jednym ze sposobów jest trzymać w niej ochłodzony i przefiltrowany olej, gotowy do następnego smażenia. Pokrywa będzie chroniła olej przed kurzem.
   Uwaga: Wylewaj olej z garnka przez dziobek; łatwiej wtedy opróżnić miskę bez rozlewania.
8. W rozdziale z przepisami wspomniane zostało `obtaczanie' niektórych produktów. Tartą bułkę można sporządzić susząc skórki chleba w letnim piekarniku i następnie tłucząc lub mieląc w malakserze. Można również kupić gotową tartą bułkę.
9. Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta i ostrożnie wkładaj do tłuszczu, mając koszyk już w tłuszczu zanurzony. Zamknij pokrywę i smaż przez zalecany przeciąg czasu.
10. Wszystkie produkty żywnościowe, w szczególności ziemniaki i mrożonki, mają pewną zawartość wilgoci. Po zanurzeniu w gorącym tłuszczu woda zamienia się w parę i wydostaje się przez pokrywę z filtrem.
11. Do frytek zawsze używaj starych ziemniaków. Pokraj ziemniaki w jednakowej grubości paski, aby zapewnić równomierne ich usmażenie. Przed smażeniem opłucz frytki i dokładnie osusz.
12. Po zakończeniu smażenia unieś koszyk nad tłuszczem i wstrząśnij, jeśli trzeba. Wyjmij koszyk i przed podaniem opróżnij zawartość na absorbujący papier, aby usunąć nadmiar tłuszczu i zachować chrupkość.

OSTRZEŻENIE

TAK JAK ZAWSZE PRZY SMAŻENIU ŻYWNOŚCI Z DUŻĄ ZAWARTOŚCIĄ WILGOCI, TWOJA FRYTKOWNICA KENWOODA MOŻE WYDZIELAĆ DUŻE ILOŚCI PARY PO OTWORZENIU POKRYWY.

Przygotowanie frytkownicy do smażenia

Upewnij się, że wtyczka frytkownicy została wyjęta z gniazdka. Umyj koszyk w gorącej wodzie z detergentem i dokładnie wytrzyj do sucha. Wytrzyj frytkownicę wewnątrz, z zewnątrz, oraz pokrywę wilgotną szmatką z odrobiną płynu do zmywania. Dokładnie osusz. Twoja frytkownica Kenwooda jest teraz gotowa do smażenia.

FRYTKOWNICY NIE WOLNO ZANURZAĆ W WODZIE

Uwaga
Z tyłu frytkownicy znajduje się miejsce na sznur. Aby nadmiar sznura nie wlókł się po blacie stołu, odwiń tylko tyle sznura, aby sięgnąć do najbliższego gniazdka. Do składowania cały sznur można z łatwością nawinąć z tyłu.

Jak używać swojej frytkownicy Kenwooda

1. Otwórz pokrywę.
2. Wyjmij koszyk i wlej do miski 2,5 litra oleju. Poziom oleju musi być między znakami `max' i `min'.
3. Posmaruj okienko od wewnątrz olejem, aby zapobiec kondensowaniu się na nim pary i aby móc śledzić proces smażenia.
4. Włóż koszyk z powrotem do garnka i zanurz w oleju. Aby odryglować rękojeść przesuń do tyłu przycisk blokujący. Zamknij pokrywę.
5. Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i nastaw termostat na żądaną temperaturę (patrz `Wskazówki do smażenia'). Po dojściu do nastawionej temperatury kontrolka grzania zgaśnie.
6. Otwórz pokrywę. Unieś koszyk nad olejem.
7. Włóż do koszyka smażoną żywność (która powinna być na tyle sucha, na ile możliwe). Zamknij pokrywę opuść koszyk.
8. Po przewidywanym okresie smażenia podnieś rękojeść koszyka.
9. Przed podaniem opróżnij zawartość koszyka na absorbujący papier, aby usunąć nadmiar tłuszczui zachować chrupkość.

Czyszczenie

Pokrywa z filtrem
Twoja frytkownica Kenwooda jest wyposażona w trwały system filtracyjny, który oddziela kropelki oleju od przechodzącej przez niego pary. Po kilku smażeniach filtr należy zdjąć z frytkownicy (patrz punkt poniżej), zanurzyć go w gorącej wodzie z detergentem i namoczyć na 15-20 minut. Następnie należy go dokładnie wypłukać i wysuszyć.

Jak zdjąć pokrywę
Podnieś pokrywę do pozycji pionowej i zdejmij po prostu podnosząc pionowo. Zakładaj postępując odwrotnie.

Czyszczenie frytkownicy
Podobnie jak każdy garnek, frytkownicę należy oczyścić po każdym użyciu.

Gdy olej już ostygł, zdejmij pokrywę i zlej olej. Frytkownica posiada dziobek, którym się należy posłużyć przy wylewaniu oleju. Przefiltruj olej przez drobny muślin lub lejek, wyłożony odpowiednim papierem absorbującym. Silnie odbarwiony olej należy wylać. Po zlaniu oleju wytrzyj garnek papierem absorbującym, następnie wilgotną szmatką z odrobiną płynu do zmywania, a w końcu suchą ściereczką.

Przefiltrowany olej można przechowywać we frytkownicy. Zaleca się wymienić olej po ok. 10 smażeniach.

Wytrzyj z zewnątrz garnek oraz pokrywę wilgotną szmatką i dokładnie wysusz. Aby utrzymywać koszyk w dobrym stanie, dobrze jest dokładnie go umyć w gorącej wodzie z detergentem po każdym użyciu.

OSTRZEŻENIE
Wnętrze miski frytkownicy jest pokryte nieprzywierającą powłoką teflonową. Nie używaj środków ściernych ani ostrych przyborów, aby jej nie uszkodzić.

Tabela czasu i temperatury smażenia

Czasy smażenia podane w tabeli poniżej są wyłącznie orientacyjne; należy je korygować odpowiednio do grubości smażonych kawałków oraz własnego smaku.

Świeże frytki - maks. pojemność a następnie koszyka 800 g	170°C / 190°C	9-11 minut / 1-2 minuty aż złotobrązowe
Frytki mrożone		Patrz zalecenia wytwórni frytek
RYBY		
Krewetki - mrożone w tartej bułce (tyle, aby luźno pokryć dno koszyka)	170°C	3-5 minut
Świeże kilki (tyle, aby luźno pokryć dno koszyka)	190°C	1-2 minuty
Świeży dorsz lub łupacz w cieście naleśnikowym	190°C	5-10 minut (odpowiednio do grubości ryby)
Porcje dorsza lub łupacza mrożone w cieście lub tartej bułce	170°C	10-15 minut (odpowiednio do grubości ryby)
Flądra mrożona	190°C	5-6 minut
MIĘSO		
Mrożone hamburgery (50g)	150°C	3-5 minut
Kurczę porcjowane w tartej bułce	170°C	15-20 minut małe/średnie
Kurczę porcjowane w tartej bułce	170°C	20-30 minut duże
Mrożone kotlety cielęce panierowane	170°C	3-6 minut (odp. do grubości)
Świeże kurczę porcjowane w tartej bułce	170°C	15 minut

Tabela przeliczeń
Regulacja temperatury na twojej frytkownicy Kenwooda jest podana w stopniach Celsjusza. Aby umożliwić korzystanie z przepisów podanych w stopniach Fahrenheita, poniżej jest podana przybliżona tabela przeliczeniowa.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Serwis
Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu frytkownicy.

Jeśli sznur zostanie uszkodzony, to ze względu na bezpieczeństwo musi go wymienić KENWOOD lub autoryzowany punkt naprawczy KENWOODA.

P

Benvindos ao estilo Kenwood de fritar

A sua fritadeira Kenwood tem muitas funções novas que lhe tornam possível fritar com segurança e sucesso.

A tampa com fecho e o exterior fresco para o tacto foram concebidos para proporcionar maior segurança. O termóstato variável permite regular a temperatura de modo que os alimentos fiquem tão torrados quanto se pretenda.

Leia e siga cuidadosamente estas instruções para assegurar bons resultados.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções básicas de segurança, nomeadamente as seguintes:

1. Leia as instruções na totalidade.
2. Devido às altas temperaturas usadas para fritar, algumas superfícies ficarão quentes. Não lhes toque.
3. Não mergulhe o aparelho, ou o seu cabo ou ficha, em água ou outros líquidos.
4. É necessário manter apertada vigilância quando qualquer aparelho for utilizado por crianças ou próximo delas.
5. Tire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a uso e antes de o limpar.
6. Não se deve usar o aparelho se o cabo de alimentação estiver danificado ou se cair e ficar com estragos visíveis.
7. Não deixe o cabo de alimentação dependurado da extremidade duma mesa ou duma bancada nem o deixe tocar em superfícies quentes.
8. A fritadeira destina-se exclusivamente a utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Ligação à corrente
Este aparelho está em conformidade com a Directiva da Comunidade Económica Europeia 89/336/EEC sobre rádio interferência.

Antes de ligar certifique-se de que a voltagem da sua corrente é a indicada na chapa de características.

Conheça a sua fritadeira

1 Visor
2 Tampa amovível com filtro permanente
3 Lábio de vazar
4 Cesto de fritar
5 Exterior fresco para o tacto
6 Cabo
7 Termóstato variável de 0 a 190°C
8 Indicação luminosa de temperatura
9 Botão de prender, com mola
10 Colector da condensação
11 Arrumação do cabo de alimentação
12 Barra de desprender a tampa

Sugestões para o uso da sua fritadeira Kenwood

1. Recomendamos a utilização de um óleo de boa qualidade, adequado para fritar alimentos imersos em óleo, tal como Óleo de Milho ou Óleo de Amendoim. Pode também ser utilizada uma gordura sólida de boa qualidade. É possível utilizar outros óleos se forem especificamente recomendados pelo fabricante para fritura imersa. Nunca misture óleos ou gorduras diferentes e não utilize manteiga ou margarina.
2. Seleccione a temperatura tendo em conta o alimento que vai fritar. De modo geral, alimentos que foram previamente cozinhados de algum modo precisam de temperatura mais alta do que os alimentos completamente crus, por exemplo, croquetes de batata feitos de batata previamente cozinhada precisam duma temperatura mais alta do que as frituras que são feitas de massa de pão crua.
3. No óleo quente meta só utensílios de metal que tenham o cabo isolado.
4. Como é prática comum, deve-se ter cuidado ao fritar, sobretudo quando próximo houver crianças.
5. Deve-se ter o cuidado de passar bem os alimentos, pois o exterior pode ficar corado antes de o interior estar cozinhado.
6. O óleo ou a gordura conservam-se quentes por longo tempo depois de serem usados. Não tente mover nem transportar a fritadeira enquanto ainda quente.
7. Tire o máximo partido da sua fritadeira tendo-a sempre pronta para o uso. Uma maneira de o conseguir é deixar lá dentro o óleo frio coado, pronto para a próxima sessão. A tampa serve para proteger do pó.
   N.B.:Se quiser tirar óleo do contentor, é aconselhável usar o lábio apropriado, para reduzir ao mínimo o perigo de entornar.
8. Na secção das receitas mencionam-se `aparas' para revestir certos alimentos. As aparas obtêm-se secando pedaços velhos de côdeas de pão num forno lento. Depois passam-se no copo liquefactor ou trituram-se. Ou então compre pão ralado `dourado'. O `pão ralado' é feito de pedaços de pão duro que se ralam ou passam no copo liquefactor.
9. Ao fritar alimentos albardados escorra o excesso de massa e ponha os alimentos cuidadosamente no óleo, com o cesto já mergulhado nele. Feche a tampa e frite o tempo indicado.
10. Todos os alimentos, de modo especial as batatas e os alimentos congelados têm uma percentagem de humidade. Ao metê-los em gordura quente ou óleo esta transforma-se em vapor e sai pela tampa-filtro.
11. Use sempre batatas velhas para fazer palitos. Corte as batatas em palitos de tamanho idêntico para garantir que fiquem igualmente cozinhados. Passe os palitos de batata por água e seque-os bem antes de os fritar.
12. Quando tiver acabado de fritar, prenda o cabo do cesto e sacuda o cesto sobre o óleo, se necessário. Tire o cesto e deite o conteúdo sobre papel absorvente antes de servir; isso fará com que seja absorvido o excesso de óleo, ficando os alimentos mais firmes.
13. Durante a fritura, evite colocar o aparelho sob qualquer armário de parede que possa ser danificado por vapor ou goticulas de água.

ATENÇÃO
TAL COMO EM QUALQUER FRITURA EM QUE O ALIMENTO TEM UM ALTO TEOR DE ÁGUA, A SUA FRITADEIRA KENWOOD PODE EMITIR VAPOR. QUANDO SE ABRE A TAMPA.

Como preparar a sua fritadeira Kenwood para o uso

Desligue a fritadeira da corrente. Lave o cesto em água quente com detergente e enxugue bem. Limpe o interior, as superfícies exteriores e a tampa com um pano húmido juntando-lhe um pouco de detergente líquido de lavar a loiça. Enxugue bem.

A sua fritadeira Kenwood está assim pronta a usar.

NÃO SE DEVE MERGULHAR A FRITADEIRA EM ÁGUA

N.B.:
A sua fritadeira tem, na parte posterior, um dispositivo para enrolar o cabo de ligação. Para evitar que fique espalhada sobre a bancada uma extensão excessiva e indesejável de cabo, puxe o comprimento necessário para ligar à tomada mais próxima. Quando não estiver a uso, pode enrolar-se facilmente todo o cabo no dispositivo apropriado.

Como usar a sua fritadeira Kenwood

1. Desprenda a tampa.
2. Tire o cesto e deite 2,5 litros de óleo na fritadeira. O nível do óleo deve ficar entre as marcas de máx. e mín.
3. Unte a face interior do visor com o óleo para evitar a formação de condensação e permitir assim a verificação da fritura.
4. Ponha o cesto novamente na fritadeira e desça-o para dentro do óleo. Para desprender o cabo, desloque o botão de prender para trás. Feche a tampa.
5. Ligue à corrente e ponha o termóstato na temperatura desejada (veja o guia culinário). O indicador luminoso apagar-se-á quando se atingir a temperatura marcada.
6. Abra a tampa. Levante o cesto.
7. Ponha no cesto o alimento que quer fritar (deve estar o mais seco possível), feche a tampa e desça o cesto.
8. Passado o tempo previsto para a fritura, levante o cabo do cesto.
9. Despeje os fritos num papel absorvente antes de servir, para lhes tirar o excesso de gordura e para que fiquem firmes.

Limpeza

A tampa com filtro
A sua fritadeira Kenwood está equipada com um sistema de filtro permanente. Este tem deflectores que apanham gotas de óleo do vapor que passa por eles. Depois de usada algumas vezes, a tampa com filtro deve ser tirada da fritadeira (veja o parágrafo seguinte) e mergulhada em água quente com detergente onde deve ficar de molho 15-20 minutos. Depois deve passar-se bem por água e secar.

Como tirar a tampa
Para tirar a tampa, destranque-a, levante-a para a vertical e tire-a, puxando a direito para cima. Para voltar a aplicar, inverta esta mesma sequência.

Como limpar a fritadeira
Tal como sucede com todos os utensílios de cozinha, a sua fritadeira deve ser limpa após cada uso.

Quando o óleo tiver arrefecido tire a tampa e vaze o óleo. A fritadeira está equipada com um lábio de segurança que deve ser usado para vazar o óleo. O óleo deve ser filtrado com uma musselina fina ou papel absorvente colocado num funil apropriado. O óleo que tenha mudado excessivamente de cor deve deitar-se fora. Depois de despejar o óleo, deve limpar-se o contentor com papel absorvente e depois com um pano húmido com um pouco de detergente líquido de lavar a loiça e finalmente com um pano seco.

O óleo filtrado pode guardar-se na fritadeira. Recomendamos que se substitua o óleo depois de usado cerca de 10 vezes.

O exterior e a tampa devem limpar-se com um pano húmido e secar-se bem. Para manter o cesto em bom estado, recomendamos que ele seja bem limpo em água quente com detergente depois de cada utilização.

ATENÇÃO
O interior da fritadeira é revestido com uma camada de P.T.F.E. anti-aderente. Para evitar danificar este revestimento não se devem utilizar produtos abrasivos nem instrumentos afiados.

Quadro de durações e temperaturas

As durações de fritura que se dão neste quadro são apenas uma indicação e devem adaptar-se às quantidades a fritar e à espessura dos alimentos e ainda ao seu gosto pessoal.

Palitos frescos - capacidade máx do cesto 800 g em seguida	170° / 190°	9-11mins / 1-2 mins. até estarem bem loiros
Palitos congelados		Veja as recomendações do fabricante
PEIXE		
Camarão - congelado em pão ralado (apenas o suficiente para cobrir à larga o fundo do cesto)	170°	3-5 mins.
Espadilha fresca - (apenas o suficiente para cobrir o fundo do cesto)	190°	1-2 mins.
Bacalhau fresco ou eglefim albardado	190°	5-10 mins conforme a espessura do peixe)
Bacalhau ou eglefim congelado - pedaços	170°	10-15 mins (conforme a espessura em pão ralado ou albardados do peixe)
Solha congelada	190°	5-6 mins.
CARNE		
Hamburgas congeladas (50g)	150°	3-5 mins.
Pedaços de galinha em pão ralado	170°	15-20 mins. pequenos/ médios
Pedaços de galinha em pão ralado	170°	20-30 mins grandes
Escalopes de vitela congelados	170°	3-8 mins.(conforme a espessura)
Coxas de galinha fresca em pão ralado	170°	15 mins.

Assistência
Contacte o fornecedor a quem comprou o electrodoméstico.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá, por razões de segurança, contactar um dos nossos postos de Assistencia Tecnica autorizados.

Tabela de Conversão
O comando de temperatura da sua fritadeira Kenwood é calibrado em graus °C. Contudo, para lhe facilitar a preparação de receitas que indiquem graus °F, dá-se a seguinte tabela aproximada.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

RU

ФРИТЮРНИЦА KENWOOD

Ваша фритюрница **Kenwood** имеет множество новых функций, обеспечивающих удобное и безопасное обжаривание продуктов во фритюре.

Фиксируемая крышка и холодные на ощупь внешние поверхности фритюрницы обеспечивают дополнительную безопасность при эксплуатации. Регулируемый термостат позволяет регулировать температуру и обеспечивает получение аппетитной хрустящей корочки.

Для того, чтобы добиться наилучших результатов, внимательно изучите настоящее руководство.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При работе с электроприборами необходимо всегда соблюдать перечисленные ниже меры предосторожности.

1. Внимательно изучите все инструкции.
2. Так как обжаривание выполняется при высоких температурах, некоторые поверхности электроприбора будут нагреваться. Не дотрагивайтесь до этих горячих поверхностей.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, его сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости.
4. Не оставляйте детей без присмотра, если они пользуются электроприбором или находятся поблизости.
5. Если электроприбор не используется, отсоедините его сетевой шнур от розетки электросети. То же самое нужно сделать перед очисткой электроприбора.
6. Запрещается использовать прибор, если его сетевой шнур имеет следы повреждений.
7. Сетевой шнур электроприбора не должен свешиваться с края стола и не должен касаться разогретых поверхностей.
8. Фритюрница предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Данный электроприбор отвечает требованиям, изложенным в Директиве ЕЭС 89/336/ЕЕС.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДЕТАЛЯМИ ВАШЕЙ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Смотровое окно
2. Съемная крышка с постоянным фильтром
3. Сливной носик
4. Корзина для обжариваемых продуктов
5. Ненагревающаяся внешняя поверхность
6. Ручка
7. Регулируемый термостат (0-190 °C)
8. Световой индикатор температуры
9. Подпружиненная кнопка с фиксатором
10. Конденсационный отстойник
11. Отделение для хранения сетевого шнура
12. Рычаг освобождения крышки

Подготовка фритюрницы Kenwood к работе

Убедитесь в том, что фритюрница отключена от электросети. Вымойте корзину в горячей мыльной воде, ополосните ее чистой водой и досуха протрите.

Протрите внешние и внутренние поверхности фритюрницы и ее крышку тканью, смоченной в воде с добавлением небольшого количества моющей жидкости. Тщательно просушите.

Соберите фритюрницу, как показано на рисунках, заполните ее маслом до метки **MAX** (МАКСИМУМ), опустите в нее корзину, и наденьте крышку. Теперь ваша фритюрница **Kenwood** готова к работе.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ФРИТЮРНИЦЫ KENWOOD

1. Для фритюра мы рекомендуем использовать качественное масло, например, кукурузное или арахисовое. Можно также использовать качественные твердые жиры. Другие сорта масла можно применять, если производитель рекомендует их использование для фритюра. Никогда не смешивайте различные сорта масла или твердых жиров и не используйте сливочное масло или маргарин.
2. Температура обжаривания выбирается в соответствии с обжариваемыми продуктами. Как правило, продукты, прошедшие какую-либо предварительную кулинарную обработку, обжариваются при более высокой температуре, чем сырые продукты.
3. При работе с горячим маслом следует пользоваться только металлической посудой с ручками из теплоизоляционного материала.
4. При обжаривании продуктов необходимо быть очень внимательным. Обжаренная пища может иметь золотисто-коричневую корочку, оставаясь внутри сырой.
5. Чтобы фритюрница использовалась с максимальной эффективностью, она должна постоянно быть готова к работе. Вы можете хранить холодное профильтрованное масло внутри фритюрницы, это обеспечивает постоянную готовность фритюрницы к работе. При этом крышка фритюрницы защищает ее от попадания пыли.
   Примечание: Если вы хотите слить масло иэ бака фритюрницы, слейте его через сливной носок, расположенный в одном иэ углов бака (см. рисунок).
6. При обжаривании продуктов в жидкой панировке слейте иэлишнее количество панировки и осторожно опустите продукты в масло. При этом корзина должна быть эаранее опущена во фритюрницу. Эакройте крышку и выполните обжаривание в течение нужного времени.
7. Для приготовления картофельных чипсов не используйте молодой картофель. Разрежьте картофель на чипсы одинакового размера, чтобы они были готовы одновременно. Перед обжариванием во фритюре ополосните сырые картофельные чипсы водой и хорошо их высушите.
8. После окончания обжаривания поднимите корзину, зафиксируйте ее ручку в верхнем положении и встряхните ее содержимое над маслом, если в этом есть необходимость. Иэвлеките корзину из фритюрницы. Перед тем как подавать картофельные чипсы к столу, заверните их во впитывающую бумагу для того, чтобы удалить с них лишний жир, и чтобы они были хрустящими.
9. Во время работы не располагайте фритюрницу под стенным шкафом, так как это может вызвать его повреждение в результате воздействия пара и водяных брызг.

ОЧИСТКА

Крышка с фильтром

Фритюрница **Kenwood** снабжена фильтрующей системой с постоянным фильтром. Присутствующие в пару капли масла собираются на крышке с фильтром. После нескольких циклов обжаривания необходимо снять крышку с фильтром (см. рисунок), опустить ее в горячую мыльную воду и оставить ее в ней приблизительно на 20 минут. После этого необходимо ополоснуть крышку с фильтром водой и вытереть ее насухо.

Корзина
РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВЫПОЛНЯТЬ ОЧИСТКУ КОРЭИНЫ ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЭОВАНИЯ.

Снимите корзину и замочите ее приблизительно на 20 минут в горячей мыльной воде, затем очистите ее с помощью жесткой волосяной щетки, ополосните водой и протрите насухо.

Фритюрница
Протрите все поверхности фритюрницы тканью, смоченной в воде с небольшим количеством моющей жидкости, а затем протрите сухой тканью.

Бак
После того как масло остынет, снимите крышку и слейте масло. Фритюрница снабжена безопасным сливным носком, предназначенным для слива масла. Масло необходимо профильтровать через плотный муслин или фильтровальную бумагу, помещенные в подходящую воронку. При значительном иэменении цвета масла масло следует заменить. После слива масла необходимо протереть бак тканью, смоченной в воде с небольшим количеством моющей жидкости, а затем протереть его сухой тканью.
Профильтрованное масло может храниться во фритюрнице. Мы рекомендуем заменять масло после примерно 10 операций обжаривания.

ВНИМАНИЕ
Внутренняя поверхность бака фритюрницы имеет антиадгезионное фторопластовое покрытие. Чтобы не повредить это покрытие, не польэуйтесь для очистки абразивными материалами и острыми предметами.

ОБСЛУЖИВАНИЕ
Свяжитесь с торговой организацией, в которой вы приобрели данный электроприбор.

Примечание: В случаз повреждения сетевого шнура этого электроприбора его эамена должна производиться только специалистом, имеющим соответствующее удостоверение компании Kenwood, поскольку для выполнения этой работы требуются специальные инструменты.

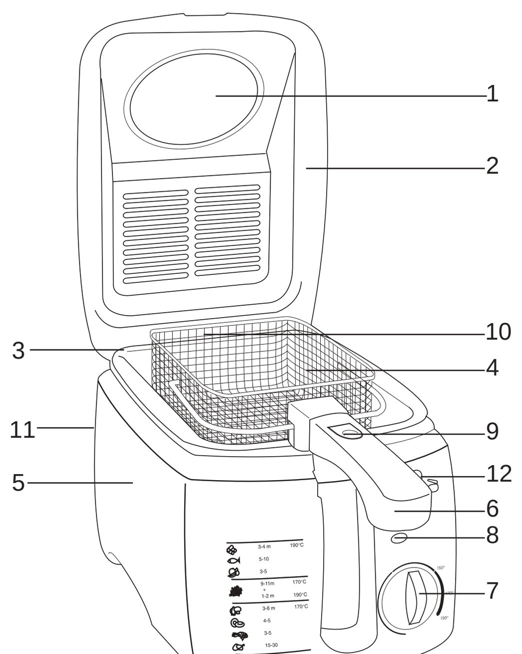
ТАБЛИЦА ЗНАЧЕНИЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ОБЖАРИВАНИЯ

Представленные в приведенной ниже таблице значения времени обжаривания во фритюре являются всего лишь рекомендуемыми и должны подбираться индивидуально в соответствии с количеством и толщиной продуктов, а также в соответствии с вашим вкусом.

Свежие картофельные чипсы - максимальная вместимость корзины затем 800 г	170 °C / 190 °C	9-11 минут / 1-2 минуты до обраэования золотистой корочки
Замороженные картофельные чипсы		
Рыба		
Норвежский омар - замороженный, в панировке (чтобы едва эакрывалось дно корзины, и кусочки лежали свободно)	170 °C	3-5 минут
Свежая мелкая рыба (чтобы едва закрывалось дно корэины)	190 °C	1-2 минуты
Свежая треска или пикша в жидкой панировке	190 °C	5-10 минут (в зависимости от толщины рыбы)
Замороженная треска или пикша, порциями, в сухой или жидкой панировке	170 °C	10-15 минут (в эависимости от толщины рыбы)
Замороженная камбала	190 °C	5-6 минут
Мясо		
Замороженные гамбургеры (2 унции, 50 г)	150 °C	3-5 минут
Цыпленок порциями в сухой панировке	170 °C	5-20 минут, мелкие/ средние порции
Цыпленок порциями в сухой панировке	170 °C	20-30 минут, большие порции
Замороженные эскалопы иэ телятины	170 °C	3-8 минут (в зависимости от толщины)
Свежие куриные ножки в сухой панировке	170 °C	15 минут

Ремонт и обслуживание
В целях безопасности поврежденный шнур должен заменяться в мастерской компании KENWOOD или в мастерской, имеющей соответствующее разрешение компании KENWOOD.

Свяжитесь с торговой организацией, в которой вы приобрели утюг.



E

Bienvenido a su Freidora

Su Freidora Kenwood Incluye muchas prestaciones para permitir freír con seguridad y éxito.

La tapadera cerrable y exterior frío al tacto se han diseñado para mayor seguridad. El termostato variable permite ajustar la temperatura para asegurar que el alimento se fría con el grado exacto de estado crujiente requerido.

Lea estas instrucciones cuidadosamente para asegurar que obtiene los mejores resultados.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES

Cuando se usan aparatos eléctricos se deberán tomar siempre unas medidas de precautíon básicas para la seguridad incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Debido a las altas temperaturas necesarias para freír, algunas superficies se calentarán, no toque estas superficies calientes.
3. No sumerja el aparato, cable de alimentación eléctrica o enchufe en agua u otros líquidos.
4. Se necesita estricta supervisión cuando un aparato se usa por/cerca de niños.
5. Desenchufe del enchufe de la pared cuando no se use y antes de limpiar el aparato.
6. El aparato no debe usarse si el cordón de alimentación eléctrica está dañado o se ha caído causando daño visible.
7. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde del tablero ni que toque superficies calientes.
8. Esta freidora es unicamente para uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de su alimentación eléctrica sea la misma que se indica en la placa del fabricante.

Este aparato cumple con la Directiva Sobre Radiointerferencia de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

Conozca Su Freidora Profunda

1. Ventanilla
2. Tapadera Quitable Con filtro Permanente
3. Morro de Vertido
4. Cestillo de Freír
5. Exterior Frío al Tacto
6. Mango
7. Termostato Variable de 0-190˚C
8. Luz Indicadora de Temperatura
9. Botón de Enclavamiento Accionado por Resorte
10. Trampilla de Condensación
11. Para Guardar el Cordón
12. Barra de Suelta de Tapadera

Sugerencias Para Usar su Freidora Kenwood

1. Recomendamos el uso de un aceite de buena calidad para freír, tal como aceite de maíz o aceite de cacahuete. También se puede utilizar una grasa sólida de buena calidad. Se pueden usar otros aceites si están recomendados por el fabricante específicamente para freír. Nunca mezcle aceites o grasas diferentes y no utilice ni mantequilla ni margarina.
2. Seleccione la temperatura para freír teniendo en cuenta el alimento que se va a cocinar. Como guía general, los alimentos que se han cocinado previamente de alguna manera necesitan una temperatura mayor que los alimentos completamente crudos, esto es las croquetas de patata hechas con patata cocida previamente necesitan una temperatura superior a los buñuelos que son masa de pan cruda.
3. Use únicamente utensilios metálicos con mangos aislados en el aceite caliente.
4. Como es práctica usual debe tenerse cuidado al freír especialmente si hay niños alrededor.
5. Ha de tenerse cuidado de cocinar muy bien los alimentos porque el exterior puede mostrar señales de dorarse antes de que el interior esté bien cocinado.
6. El aceite o la grasa retienen su temperatura durante un largo tiempo después del uso. No intente trasladar o transportar freidora mientras está todavía caliente.
7. Consiga el máximo uso de su freidora teniéndola siempre preparada para uso. Un modo de hacer esto es mantener el aceite enfriado y colado dentro preparado para la siguiente sección de freír usando la tapadera como cubierta contra el polvo.
   Nota: Si desea quitar el aceite del bol recomendamos que se use el morro de vertido para reducir salpicaduras.
8. En la Sección de Recetas se hace referencia a 'raspaduras' para revestimiento de algunos alimentos. Las raspaduras se hacen con pedazos secos de costras de pan horneadas lentamente. Luego se liquidan o trituran. Como alternativa compre migas de pan 'doradas'. Las 'migas de pan' son pedazos de pan secos rallados o liquidados.
9. Cuando se fríe alimentos rebozados con huevo leche y harina, quite el exceso de rebozo, añada los alimentos al aceite con el cestillo bajado ya en el aceite. Cierre la tapadera y fría durante el tiempo requerido.
10. Todos los alimentos, particularmente las patatas y alimentos congelados, tienen un contenido de humedad. Cuando se ponen en grasa o aceite caliente esta humedad se convierte en vapor y escapa a través de la tapadera de filtro.
11. Use siempre patatas viejas para hacer patatas fritas. Corte las patatas en un tamaño uniforme para asegurar que se fríen uniformemente. Enjuague las patatas y séquelas muy bien antes de freírlas.
12. Cuando haya terminado de cocinar fije el mango del cestillo, agite el cestillo sobre el aceite si es necesario. Quite el cestillo y vierta el contenido sobre papel absorbente antes de servir para que se absorba el exceso de grasa y se retenga el carácter crujiente.
13. Al cocinar evite colocar la unidad debajo de cualquier armario que pudiera dañarse con el vapor o las gotitas de agua.

PRECAUCIÓN

COMO EN TODA OPERACIÓN DE FREÍR SI EL ALIMENTO TIENE UN ALTO CONTENIDO DE AGUA SU FREIDORA KENWOOD PUEDE EMITIR VAPOR AL ABRIRSE LA TAPADERA.

Preparación de Su Freidora Kenwood Para Uso

Compruebe que su freidora está desconectada de la alimentación eléctrica. Lave el cestillo en agua jabonosa caliente y séquelo muy bien. Limpie las superficies interiores y exteriores y la tapadera con un paño húmedo y un poco de líquido lavaplatos. Seque muy bien.

Su Freidora Kenwood está ahora preparada para uso.

LA FREIDORA NO DEBE SUMERGIRSE EN AGUA

Nota

Su freidora tiene una caja en la parte trasera para guardar el cordón. Para impedir que el cordón cuelgue innecesariamente arrastrándose por el tablero de trabajo, desenrolle el cordón para conectar con el punto de toma de alimentación eléctrica más próximo. Cuando no use la freidora todo el cable puede guardarse cómodamente en el compartimento de la caja.

Uso de Su Freidora Kenwood

1. Suelte la tapadera.
2. Quite el cestillo y vierta 2,5 litros de aceite en el bol. El nivel debe estar entre las marcas max y min.
3. Recubra la cara interior de la ventanilla con una capa ligera de aceite para impedir que se forme condensación y permitir que se pueda comprobar el proceso de cocinado.
4. Ponga otra vez el cestillo en la freidora y bájelo al aceite. Para soltar el mango deslice hacia atrás el botón de enclavamiento. Cierre la tapadera.
5. Enchufe la freidora en la red y ajuste el termostato a la temperatura requerida (vea la guía de cocinado). La luz indicadora se apagará cuando se llegue a la temperatura de ajuste.
6. Abra la tapadera. Levante el cestillo.
7. Coloque el alimento que ha de freírse (que debe estar tan seco como sea posible) en el cestillo, cierre la tapadera y baje el cestillo.
8. Transcurrido el tiempo de cocinado supuesto, levante el mango del cestillo.
9. Vierta el contenido del cestillo sobre papel absorbente antes de servir para que se absorba el exceso de grasa y se mantenga el carácter crujiente del alimento frito.

Limpieza

Tapadera de Filtro

Su freidora Kenwood está equipada con un sistema de filtro permanente que recoge las gotitas de aceite del vapor al pasar éste por él. Después de varias sesiones de cocinado debe quitarse el filtro de la freidora (vea el párrafo siguiente), hundirlo en agua jabonosa caliente y dejarlo que se empape durante 15-20 minutos. Luego debe enjuagarse y secarse muy bien.

Para Quitar la Tapadera

Para quitar la tapadera, suéltela, levántela a la posición vertical y quítela con un tirón simple hacia arriba. Invierta la secuencia anterior para sujetarla.

Limpieza de la Freidora

Como en el caso de cualquier recipiente de cocina su freidora debe limpiarse después de cada uso.

Enfriado el aceite quite la tapadera y saque el aceite virtiéndolo. La freidora está equipada con un morro de vertido de seguridad que debe usarse cuando se vacía el aceite. El aceite debe filtrarse a través de muselina fina o papel absorbente colocado en un colador adecuado. El aceite excesivamente descolorado debe descartarse. Vaciado el aceite, el bol debe limpiarse con papel absorbente y luego con un paño húmedo y un poco de líquido lavaplatos y finalmente pasar un paño seco.

El aceite colado se debe guardar en la freidora. Recomendamos que descarte el aceite después de aproximadamente 10 usos.

El exterior y la tapadera deben limpiarse con un paño húmedo y secarse muy bien. Para mantener el buen estado de funcionamiento de su cestillo de freír, recomendamos que se limpie muy bien en agua jabonosa caliente después de cada uso.

PRECAUCIÓN

El interior del bol de la freidora tiene un revestimiento antiadherente de P.T.F.E. para evitar daño no deben usarse abrasivos ni instrumentos afilados.

Quadro de durações e temperaturas

As durações de fritura que se dão neste quadro são apenas uma indicação e devem adaptar-se às quantidades a fritar e à espessura dos alimentos e ainda ao seu gosto pessoal.

Patatas Frescas - capacidad máxima de cestillo 800 g luego	170˚C 190˚C	9-11 minutos 1-2 minutos hasta doradas
Patatas Congeladas		Vea las recomendaciones del fabricante
PESCADO		
Langostinos - congelados rebozados en migas (justo suficientes para cubrir más o menos la base del cestillo)	170˚C	3-5 minutos
Sardinas Pequeñas Frescas - (justo suficientes para cubrir la base del cestillo)	190˚C	1-2 minutos
Bacalao o Róbalo Fresco Rebozado con huevo leche y harina	190˚C	5-10 minutos (dependiendo del grosor del pescado)
Bacalao o Róbalos Congelado en Porciones, rebozado con migas o con huevo, leche y harina	170˚C	10-15 minutos (dependiendo del grosor del pescado)
Platija Congelada	190˚C	5-6 minutos
CARNE		
Hamburguesas Congeladas (50 g)	150˚C	3-5 minutos
Porciones de Pollo rebozadas en migas	170˚C	15-20 minutos tamaño pequeño/medio
Porciones de Pollo rebozadas en migas	170˚C	20-30 minutos tamaño grande
Escalopes de Ternera Congelados	170˚C	3-8 minutos (dependiendo del grosor)
Porciones con Hueso de Pollo Fresco rebozadas en migas	170˚C	15 minutos

Tabela de Conversão

O comando de temperatura da sua fritadeira Kenwood é calibrado em graus °C. Contudo, para lhe facilitar a preparação de receitas que indiquem graus °F, dá-se a seguinte tabela aproximada.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

Assistência

Contacte o fornecedor a quem comprou o electrodoméstico.

Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

TR

Kenwood Fritözüne Hoş Geldiniz

Kenwood Fritözünüzde güvenli ve başarılı bir kızartma yapabilmeniz için, birçok yeni özellikler bulunmaktadır. Kilitlenebilen kapağı ve dokunduğunuzda elinizi yakmayan dış kısmı, güvenliği arttıracak biçimde tasarımlanmıştır. Değişken ısı ayarlayıcı, ısının ayarlanmasına ve dolayısıyla kızarttığınız yiyeceklerin istediğiniz gevreklikte olmasına olanak verir. Fritözden en iyi sonucu almak için, kullanma talimatlarını iyice okuyunuz.

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli ev aletleri kullanırken, aşağıdaki noktalar dahil olmak üzere daima güvenlik önlemleri alınız:

1. Cihazla ilgili tüm kullanma talimatlarını okuyunuz.
2. Kızartma esnasında yüksek ısı söz konusu olduğundan, bazı yüzeyler ısınacaktır. Bu yüzeylere elle dokunmayınız.
3. Ceryana çarpılmamak için, su ya da diğer sıvıların içine kablo ya da fiş sokmayınız.
4. Bu tür cihazlar çocuklar tarafından ya da çocukların yanında kullanılırken çok iyi denetlenmesi gerekir.
5. Cihazı kullanmadığınız sırada ve temizlik yapmadan önce fişini prizden çekiniz.
6. Ceryan kablosu hasarlı ise ya da gözle görülür bir hasar meydana gelecek şekilde yere düşmüşse, cihaz kullanılmamalıdır.
7. Ceryan kablosunun cihazın üst kısmına ya da sıcak yüzeylerine temas etmesine izin vermeyiniz.
8. Bu fritöz yalnızca evde kullanım için üretilmiştir.

BU KULLANMA TALİMATLARINI SAKLAYINIZ

Ceryan Bağlantısı

Ceryan bağlantısı yapmadan önce, kullandığınız voltajın cihaz üzerindeki plakada gösterilen voltaj ile aynı olup olmadığını kontrol ediniz.

Bu cihaz, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Radyo Parazit Kararnamesi'ne uygundur.

Fritözünüzü Tanıyınız

1. Gözetleme Penceresi
2. Sabit Filtreli Sökülebilen Kapak
3. Dökme Ağzı
4. Kızartma Sepeti
5. El Yakmayan Dış Kısım
6. Kızartma Sepeti Sapı
7. Değişken Isı Ayarlayıcı, 0-190 C˚
8. Isı Gösterge Lambası
9. Yaylı Kilitleme Düğmesi
10. Yoğunlaşma Kabı
11. Kablo Yuvası
12. Kapak Açma Çubuğu

Kenwood Fritözünüzü Kullanmanıza İlişkin Dikkat Edilecek Noktalar

1. Kızartma için mısır ve fıstık yağı gibi nitelikli yağlar kullanmanızı öneririz. Ayrıca, iyi nitelikli katı yağlar da kullanılabilir. Üretici tarafından önerilmeyen yağları kullanmayınız. Değişik türden yağları karıştırarak kızartma yapmayınız. Margarin ve tereyağı kullanmayiniz.
2. Pişirilecek yiyeceği dikkate alarak kızartma için uygun ısıyı seçiniz. Genel bir kural olarak, başka yöntemlerle önceden pişirilmiş yiyecekler, çiğ yiyeceklere göre daha yüksek ısı gerektirirler. Örneğin, daha önce pişirilmiş patatesten yapılmış patates kroketleri, çiğ ekmek hamurundan yapılmış lokmalara göre daha yüksek ısıya gerek duyar.
3. Sıcak yağda, yalnızca yalıtılmış sapları olan madeni kaplar kullanınız.
4. Özellikle kızartma esnasında etrafta çocuklar varsa, dikkatli olunmalıdır.
5. Kızartılan yiyeceğin dış kısmı, içi iyice pişmeden pembeleşmeye başlayabileceğinden, yiyeceğin iyice pişirilmesi için gerekli özen gösterilmelidir.
6. Yağlar, kızartma işlemi bittikten sonra uzun müddet ısılarını muhafaza ederler. Yağ hala sıcakken fritözü yerinden kaldırmayınız ya da taşımaya girişmeyiniz.
7. Fritözünüzü her zaman kullanmaya hazır tutarak fritözden azami yararı sağlayınız. Bunu yapmanın bir yöntemi, soğumuş ve süzdürülmüş yağı, fritöz kapağı bir toz önleyici olarak kullanılmak sureti ile, bir sonraki kızartma için fritözün içinde tutmaktır.

Not: Eğer fritözün içindeki yağı boşaltmak istiyorsanız, etrafa saçılmayı önlemek için dökme ağzının kullanılması önerilir.

8. Yemek Tarifleri Bölümünde, bazı yiyeceklerin üstünü kaplamak için 'rende' den bahsedilmektedir. Rende, alçak ateşli bir fırında ekmek kabukları artıkları kurutularak yapılır. Bunlar sonra ıslatılır ya da öğütülür. Ya da pazardan 'sarı' ekmek kırıntıları satın alabilirsiniz. 'Ekmek kırıntıları', rendelenmiş ya da sıvı hale getirilmiş ekmek kabuklarıdır.
9. Sulu hamurla yapılmış yiyecekleri kızartırken, hamurun fazlasını alınız ve sepet yağın içinde iken yağın içine dikkatli bir şekilde koyunuz. Kapağı kapatınız ve gerektiği kadar süre ile kızartınız.
10. Özellikle patates ve dondurulmuş gıdalar dahil olmak üzere, tüm yiyeceklerde nem bulunur. Sıcak yağın içine daldırırken bu nem buharlaşır ve filtre kapağından dışarı çıkar.
11. Patates cipsi yapmak için daima eski patates tercih ediniz. Pateteslerin eşit şekilde kızarmasını sağlamak için, eşit büyüklükte kesmeye özen gösteriniz. Kızartmadan önce cipsleri durulayınız ve iyice kurulayınız.
12. Pişirme işlemi tamamlandığında, sepet kolunu kilitleyiniz ve gerekli ise sepeti yağın üzerinde sallayınız. Sepeti çıkarınız ve içindekileri, servis yapmadan önce emici kağıt üzerine seriniz. Böylelikle yiyecek maddesindeki fazla yağlar emilecek ve daha gevrek olması sağlanacaktır.
13. Pişirme sırasında cihazı duvar dolaplarının altında kullanmayınız. Buhar ve ısı dolapları zedeleyebilir.

UYARI

SU ORANI YÜKSEK GIDA MADDELERİNİ KIZARTTIKTAN SONRA KAPAK AÇILDIĞINDA, KENWOOD FRİTÖZÜNÜZ BUHAR ÇIKARABİLİR.

Kenwood Fritözünüzün Kullanıma Hazırlanması

Fritözün prizden çekilmiş olduğunu kontrol ediniz. Kızartma sepetini sıcak sabunlu suda yıkayınız ve iyice kurulayınız. Fritözün iç ve dış yüzeylerini ve kapağını, az miktarda bulaşık deterjanı kullanarak nemli bir bezle siliniz. İyice kurulayınız. Artık Kenwood Fritözünüz kullanmaya hazırdır.

FRİTÖZ ASLA SUYA DALDIRILMAMALIDIR

Not

Fritözünüzde arka tarafta elektrik kablosu yuvası vardır. Kablonun gereksiz yere etrafta dolaşmasını önlemek için, en yakın prize takılacak uzunlukta kabloyu açınız. Cihazı kullanmadığınız zaman kablonun tamamı kablo yuvasında muhafaza edilebilir.

Kenwood Fritözünüzün Kullanılması

1. Kapağını açınız - Resimlere bakınız.
2. Sepeti çıkarınız ve fritözün içine 2.5 litre yağ koyunuz. Yağ seviyesi azami (MAX) ve asgari (MIN) işaretleri arasında olmalıdır.
3. Buğulanmayı önlemek ve pişmeyi gözetleyebilmek için gözetleme penceresinin iç kısmını yağla sıvayınız.
4. Sepeti fritözün içine koyarak yağın içine indiriniz. Sepet sapını kilitlemek için kilitleme düğmesini geriye doğru sürünüz. Kapağı kapatınız.
5. Fişi prize takınız ve ısı ayarlayıcıyı gerekli ısı ayarına getiriniz (pişirme kılavuzuna bakınız). Gerekli ısıya erişilince gösterge lambası sönecektir.
6. Kapağı açınız - Resimlere bakınız. Sepeti yukarı kaldırınız.
7. Kızartılacak yiyeceği (mümkün olduğu kadar kuru olmalıdır) sepete koyunuz, kapağı kapatınız ve sepeti aşağı indiriniz.
8. Pişirme süresi sonunda sepet sapını yukarı kaldırınız.
9. Sepetin içindekileri, servis yapmadan önce emici bir kağıt üzerine seriniz, böylelikle fazla yağı almış ve yiyeceğe gevreklik kazandırmış olacaksınız.

Temizleme

Filtreli Kapak

Kenwood Fritözünüzde sabit filtreli bir sistem bulunur. Bu filtre, dışarı çıkmakta olan buharın içindeki yağ zerreciklerini tutar. Birkaç kızartma işleminden sonra, filtreli kapak fritözden sökülüp (aşağıdaki paragrafa bakınız) sıcak sabunlu suya batırılmalı ve 15-20 dakika kadar su içinde tutulmalıdır. Sonra iyice durulanıp kurulanmalıdır.

Kapağın Çıkarılması

Kapağı çıkarmak için kilidi açınız ve dikey konuma getirip yukarı doğru çekiniz. Tekrar yerine takmak için bu işlemin tersini yapınız (Şekil 3'e bakınız).

Fritözün Temizlenmesi

Yemek pişirmek için kullandığınız öteki kaplar gibi, fritözünüz her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Yağ soğuduktan sonra kapağı çıkartınız ve yağı boşaltınız. Yağı boşaltırken kullanılmak üzere fritözünüzde güvenli bir boşaltma ağzı bulunmaktadır. Yağ uygun bir huninin ağzına konmuş ince bir tülbentten ya da emici bir kağıttan geçirilerek süzülmelidir. Aşırı derecede rengini kaybetmiş yağ atılmalıdır. Yağı boşalttıktan sonra, fritöz kabı önce emici bir kağıtla sonra çok az bulaşık deterjanı kullanarak nemli bir bezle silinmeli ve son olarak kuru bir bezle kurulanmalıdır.

Süzülmüş yağ fritöz içinde muhafaza edilebilir. Kızartma yağını 10 kez kullandıktan sonra atmanızı öneririz.

Fritözün dış kısmı ile kapağı nemli bir bezle silinip iyice kurutulmalıdır. Kızartma sepetinizin her zaman iyi durumda bulunmasını sağlamak için, her kullanımdan sonra sıcak sabunlu su içinde iyice temizlenmelidir.

UYARI

Fritözün iç kısmı yapışkan olmayan bir malzeme ile kaplıdır (P.T.F.E.). Bu kaplamaya zarar vermemek için aşındırıcı ya da keskin aletler kullanılmamalıdır.

Kızartma Süreleri ve Isı Tablosu

Bu tabloda verilen kızartma süreleri yalnızca bilgi vermek içindir. Kızartılacak yiyeceğin miktarına ya da kalınlığına ya da kendi damak zevkinize göre tekrar ayarlanmalıdır.

Taze Cips - Azami Sepet Kapasitesi 800g sonra	170˚C 190˚C	9-11 dakika Pembeleşinceye kadar 1-2 dakika
Dondurulmuş Cips		İmalatçının önerilerine ba kınız
BALIK		
İri Karides - Parça Halinde Dondurulmuş (sepetin tabanını sıkı sıkıya olmadan ancak kapatacak şekilde dizilir)	170˚C	3-5 dakika
Taze Hamsi - (Sepetin tabanını ancak kapatacak şekilde dizilir)	190˚C	1-2 dakika
Hamura bulanmış Taze Mezgit ya da Morina Balığı	190˚C	5-10 dakika (balığın kalınlığına bağlı olarak)
Parçalanmış ya da hamura bulanmış Mezgit ya da Morina Balığı (balığın kalınlığına bağlı olarak)	170˚C	10-15 dakika
Dondurulmuş Pisi Balığı	190°C	5-6 dakika
ET		
Dondurulmuş Hamburger (2 ons 50 gram)	150˚C	3-5 dakika
Parça Tavuk	170˚C	Küçük ya da orta boy için 15-20 dakika
Parça Tavuk	170˚C	Büyük boy için 20-30 dakika
Dondurulmuş Dana Eskalop	170˚C	3-8 dakika (kalınlığına bağlı olarak)
Parça halinde taze tavuk şiş	170˚C	15 dakika

Isı Değişim Tablosu

Kenwood Fritözünüzün ısı kumandası C dereceye göre ayarlanmıştır. Ancak, F derece ile verilmiş ısılara ayarlamak için aşağıdaki tabloyu kullanabilirsiniz.

°C	°F	°C	°F
90	195	150	300
110	230	170	340
130	265	190	375

İngiltere için Servis

Cihazı satın aldığınız bayi ile temas kurunuz.

Kordon hasar görmüşse, güvenlik nedenleriyle KENWOOD veya KENWOOD'un yetkili kıldığı bir onarım birimi tarafından değiştirilmesi gerekir.

GR

Η Φριτέζα της Kenwood διαθέτει πολλά νέα χαρακτηριστικά που θα σας βοηθήσουν να επιτύχετε ένα ασφαλές και καλό τηγάνισμα.

Το καπάκι ασφαλείας, καθώς και η ψυχρή στην αφή εξωτερική επιφάνεια, έχουν σχεδιαστεί για επιπρόσθετη ασφάλεια. Ο μεταβλητός θερμοστάτης σας δίνει τη δυνατότητα να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία, ώστε το φαγητό να τηγανίζεται όσο ξεροψημένο θέλετε.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες για να εξασφαλίσετε τα επιθυμητά αποτελέσματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές θα πρέπει πάντοτε να ακολουθείτε τα εξής βασικά μέτρα προφύλαξης:

1. Διαβάζετε όλες τις οδηγίες.
2. Εξαιτίας της υψηλής θερμοκρασίας που απαιτείται για το τηγάνισμα, ορισμένες επιφάνειες θα θερμανθούν και συνεπώς δε θα πρέπει να τις αγγίζετε.
3. Για αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μη βυθίζετε το καλώδιο / ή το φις σε νερό ή άλλα υγρά.
4. Επιβάλλεται στενή επιτήρηση όταν χρησιμοποιείται η συσκευή από ή κοντά σε παιδιά.
5. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική παροχή όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, καθώς και πριν τον καθαρισμό.
6. Η συσκευή δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται αν το καλώδιο παροχής είναι κατεστραμένο ή αν έχει υποστεί ορατή βλάβη κατά την πτώση του.
7. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να ακουμπά σε ζεστές επιφάνειες.
8. Η φριτέζα αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη σύμφωνα με την Οδηγία 89/336/ΕΟΚ της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας.

Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα

Πριν ανάψετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η τάση της ηλεκτρικής σας παροχής είναι η ίδια με αυτήν που αναγράφεται στην ειδική ταμπέλα της συσκευής.

Γνωρίστε τη Φριτέζα σας

1. Παράθυρο
2. Αφαιρούμενο Καπάκι με Μόνιμο Φίλτρο
3. Χείλος Ροής
4. Καλάθι Τηγανίσματος
5. Κρύο Εξωτερικό Περίβλημα
6. Χειρολαβή
7. Μεταβλητός Θερμοστάτης 0-190oC
8. Ενδεικτικό Λαμπάκι Θερμοκρασίας
9. Κουμπί Ασφαλείας με Ελατήριο
10. Χώρος Συλλογής Ατμών
11. Χώρος Αποθήκευσης Καλωδίου
12. Πλήκτρο Ανοίγματος Καπακιού

Προετοιμάζοντας τη Φριτέζα της Kenwood για χρήση

Βεβαιωθείτε ότι η Φριτέζα σας είναι αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική παροχή. Πλύντε το καλάθι τηγανίσματος σε ζεστή σαπουνάδα και σκουπίστε το καλά.

Περάστε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες καθώς και το καπάκι με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί και λίγο υγρό καθαρισμού των πιάτων. Σκουπίστε καλά.

Συναρμολογήστε τη φριτέζα ακολουθώντας τις οδηγίες που αναφέρονται στα διαγράμματα. Γεμίστε τη λεκάνη με λάδι μέχρι την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας και προσαρμόστε το καλάθι και το καπάκι. Η Φριτέζα Kenwood είναι έτοιμη να τη χρησιμοποιήσετε.

Χρήσιμες Συμβουλές για τη Χρήση της Φριτέζας Kenwood

1. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε κάποιο λάδι καλής ποιότητας ειδικό για φριτέζες όπως για παράδειγμα το καλαμποκέλαιο ή το φυστικέλαιο. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κάποιο καλής ποιότητας στερεό μαγειρικό λίπος. Άλλοι τύποι λαδιού μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν εφόσον ο κατασκευαστής τους τα συνιστά για φριτέζες. Δε θα πρέπει να αναμειγνύετε ποτέ διαφορετικά είδη λαδιού ή μαγειρικού λίπους μεταξύ τους ούτε να χρησιμοποιείτε βούτυρο ή μαργαρίνη.
2. Επιλέξτε τη θερμοκρασία τηγανίσματος λαμβάνοντας υπόψη το είδος της τροφής που πρόκειται να μαγειρέψετε. Κατά κανόνα, οι τροφές που έχουν προμαγειρευτεί, με οποιονδήποτε τρόπο, απαιτούν υψηλότερη θερμοκρασία από εκείνες που είναι εντελώς ωμές.
3. Στο ζεστό λάδι χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικά σκεύη με λαβές από μονωτικό υλικό.
4. Θα πρέπει να φροντίζετε να γίνεται καλό και ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να έχει αποκτήσει χρυσοκίτρινο χρώμα, χωρίς να έχει ψηθεί το εσωτερικό.
5. Θα απολα. ύετε τη φριτέζα σας στο μέγιστο αν την έχετε πάντοτε έτοιμη για χρήση. Ένας τρόπος για να το επιτύχετε είναι να αφήνετε το λάδι μέσα στην συσκευή, αφού έχει κρυώσει και το έχετε σουρώσει, ώστε να είναι έτοιμο για το επόμενο τηγάνισμα. Το καπάκι της συσκευής λειτουργεί ως προστατευτικό κάλυμμα κατά της σκόνης.
   Σημείωση: Αν θέλετε να αφαιρέσετε το λάδι από τη λεκάνη, συνίσταται η
6. χρήση του χείλους ροής - βλ. διάγραμμα.
7. Όταν τηγανίζετε τροφές που έχετε βουτήξει σε χυλό, αφαιρέστε την επιπλέον ποσότητα χυλού και τοποθετήστε τις προσεκτικά μέσα στο καλάθι που ήδη βρίσκεται βυθισμένο μέσα στο λάδι. Κλείστε το καπάκι και τηγανίστε για όσο χρόνο χρειάζεται.
   Στο τηγάνισμα χρησιμοποιείτε πάντοτε παλιές πατάτες. Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίσου μεγέθους, ούτως ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ξεπλύνετε τις πατάτες και στεγνώστε τις καλά πριν απότο τηγάνισμα.
8. Όταν τελειώσει το τηγάνισμα, ασφαλίστε τη λαβή του καλαθιού σε οριζόντια θέση και τινάξτε το πάνω από το λάδι, εφόσον χρειάζεται. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή και προτού σερβίρετε το φαγητό, αναποδογυρίστε το περιεχόμενο του καλαθιού πάνω σε απορροφητικό χαρτί για να απομακρύνετε το επιπλέον λάδι και και να διατηρήσετε τα τηγανητά σας ξεροψημένα.
9. Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος αποφεύγετε να τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από ντουλάπια τα οποία μπορεί να έχουν διαβρωθεί από ατμούς ή από σταγόνες νερού.

Καθαρισμός

Καπάκι Φίλτρου

Η Φριτέζα της Kenwood διαθέτει ένα μόνιμο σύστημα φίλτρου που συγκεντρώνει τα σταγονίδια του λαδιού που περιέχονται στον ατμό. Μετά από μερικές χρήσεις πρέπει να αφαιρέσετε το καπάκι του φίλτρου από τη φριτέζα (βλ. διαγράμματα), να το βυθίσετε σε ζεστή σαπουνάδα και να το αφήσετε να μουσκέψει για 20 περίπου λεπτά. Στη συνέχεια πρέπει να το ξεβγάλετε και να το σκουπίσετε καλά.

Καλάθι

ΣΑΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΟΥΜΕ ΝΑ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ.

Αφαιρέστε το καλάθι και αφήστε το να μουσκέψει για 20 περίπου λεπτά σε ζεστή σαπουνάδα. Στη συνέχεια τρίψτε το με σκληρή τρίχινη βούρτσα, ξεβγάλτε το και σκουπίστε το καλά.

Φριτέζα

Περάστε κάθε επιφάνεια της φριτέζας με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό πλυσίματος πιάτων και τέλος σκουπίστε τη με ένα στεγνό πανί.

Λεκάνη

Αφού έχει κρυώσει το λάδι, αφαιρέστε το καπάκι και αδειάστε το λάδι. Η φριτέζα διαθέτει ένα χείλος ροής που πρέπει να χρησιμοποιείται όταν αδειάζετε το λάδι. Το λάδι θα πρέπει να φιλτράρεται μέσα από ψιλό ύφασμα μουσελίνας ή απορροφητικό χαρτί, τοποθετημένο στο κατάλληλο χωνί. Το λάδι που έχει υποστεί ένονο αποχρωματισμό θα πρέπει να πετιέται. Αφού σουρώσετε το λάδι, σκουπίστε τη λεκάνη με απορροφητικό χαρτί και στη συνέχεια με ένα υγρό πανί και λίγο υγρό πλυσίματος πιάτων. Τέλος σκουπίστε τη με ένα στεγνό πανί.

Το λάδι που έχει σουρωθεί μπορεί να φυλαχθεί μέσα στη φριτέζα. Σας συνιστούμε να πετάτε το λάδι μετά από 10 περίπου χρήσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Το εσωτερικό της λεκάνης της φριτέζας διαθέτει ένα αντικολλητικό στρώμα PTFE. Για να μην υποστεί βλάβη αυτή η επιφάνεια, δε θα πρέπει να χρησιμοποιούνται διαβρωτικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

Για λόγους ασφαλείας, εάν το καλώδιο παροχής ρεύματος χαλάσει θα πρέπει να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Σέρβις

Για όλες τις υπόλοιπες χώρες
Επικοινωνήστε με το Κατάστημα απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή.

Σημείωση: Αν πάθει ζημιά το καλώδιο παροχής της συσκευής, θα πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο από την Kenwood τεχνικό, διότι απαιτούνται ειδικά εργαλεία.

Φρέσκιες τηγανιτές πατάτες - μέγιστη περιεκτικότητα καλαθιού 800gr	170 oC	9-11 λεπτά
και μετά	190 oC	1-2 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρυσοκίτρινο χρώμα
Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες		Βλέπε οδηγίες κατασκευαστή
ΨΑΡΙ		
Γαρίδες - κατεψυγμένες σε τριμμένη φρυγανιά (λάδι μόλις να σκεπάζει τη βάση του καλαθιού)	170 oC	3-5 λεπτά
Φρέσκια Μαρίδα (λάδι μόλις να σκεπάζει τη βάση του καλαθιού)	190 oC	1-2 λεπτά
Φρέσκος Μπακαλιάρος σε κουρκούτι	190 oC	5-10 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του ψαριού)
Κατεψυγμένος Μπακαλιάρος - μερίδες σε τριμμένη φρυγανιά ή κουρκούτι	170 oC	10-15 λεπτά, (ανάλογα με το πάχος του ψαριού)
Κατεψυγμένη Γλώσσα	190 oC	5-6 λεπτά
ΚΡΕΑΣ		
Κατεψυγμένα Μπιφτέκια (50 γρ.)	150 oC	3-5 λεπτά
Μερίδες Κοτόπουλου σε τριμμένη φρυγανιά	170 oC	15-20 λεπτά, μικρό/μεσαίο μέγεθος
Μερίδες Κοτόπουλου σε τριμμένη φρυγανιά	170 oC	20-30 λεπτά, μεγάλο μέγεθος
Κατεψυγμένα Μοσχαρίσια Παϊδάκια	170 oC	3-8 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)
Φρέσκα Πόδια Κοτόπουλου σε τριμμένη φρυγανιά	170 oC	15 λεπτά

AR

كينوود

يشتمل جهاز كينوود للقلي العميق على العديد من الميزات الجديدج التي تتيح القلي الآمن بنجاح.

تم تصميم الغطاء القابل للقفل بإحكام والسطح الخارجي الدي يتمتع ببرودة معتدلة الملمس بحيث يوفران المزيد من السلامة. بيد أن الثرموستات المتغير يسمح بإختيار درجة الحرارة المناسبة التي تضمن قلي الاطعمة وفق درجة الهشاشة المطلوبة.

نرجو قراءة هذه الارشادات بعناية لتضمن الحصول على افضل النتائج..

احتياطات هامة للسلامة

عند استخدام الاجهزة الكهربائية يتوجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الاساسية بما فيها مايلي:

١- قراءة جميع التعليمات
٢- نظراً لأن عملية القلي تنطوي على درجات حرارة عالية فإن بعض السطوح تصبح ساخنة، لذا يجب تجنّب لمس تلك السطوح الساخنة.
٣- لا تغطس السلك الكهربائي أو القابس في الماء أو غيره من السوائل منعاً للاصابة بصدمة كهربائية.
٤- ضرورة الاشراف عن كثب عند استعمال أي جهاز من قبل الاطفال أو بالقرب منهم.
٥- إسحب القابس من مأخذ الامداد الكهربائي عند عدم استعمال الجهاز وقبل تنظيفه.
٦- لايجوز استعمال الجهاز إذا كان سلكه الكهربائي مصاباً بتلف أو إذا وقع التيار مما تسبب بتلف ظاهر.
٧- لاتدع السلك الكهربائي يتدلى فوق حافة السطح المخصص للعمل أو يلامس اسطح ساخنة.
٨ ان هذه المقلاة هي للاستعمال المنزلي فقط.

احتفظ بهذ التعليمات

أن هذا الجهاز مطابق لتوجيهات التداخل اللاسلكي رقم ٤٩٩/٨٢/ئي ئي سي للجماعة الاقتصادية الاوروبية

قبل تشغيل الجهاز، تأكد من ان فلطية الامداد الكهربائي في منطقتك تماثل تلك المبينة على لوحة المعايرة.

تعرّف على جهازك للقلي العميق

١- نافذة الرؤية
٢- غطاء قابل للنزع به مرشح دائم
٣- شفة السكب
٤- سلّة القلي
٥- سطح خارجي معتدل البرودة للملمس
٦- مقبض
٧- ثرموستات متغيرة لضبط درجة الحرارة بين صفر - ١٩٠ْ مئوية
٨- نور مؤشر على درجة الحرارة
٩- زر القفل المحمّل بقابض
١٠- مصيدة التكاثف
١١- مخزن السلك الكهربائي
١٢- قضيب لتسييب الغطاء

إعداد المقلاة كينوود للاستعمال

تأكد من ان القابس غير موّصل بمأخذ الامداد الكهربائي ثم اغسل سلّة القلي في ماء ساخن كثير الرغوة وجففها جيداً بالمسح.
وبعد ذلك امسح السطوح الداخلية والخارجية والغطاء بقطعة قماش مبللة قليلاً بسائل غسل الاواني ثم جففها جيداً. تعتبر المقلاة كينوود الآن جاهزة للاستعمال.

ارشادات مفيدة حول استعمال المقلاة كينوود

١- نوصي باستخدام نوع جيد من زيوت القلي العميق مثل زيت الذرة أو زيت الفول السوداني. هذا ويجوز ايضاً استخدام نوع جيد من الدهن الصلب . كما يمكن استخدام انواع اخرى من الزيوت ان كانت الشركة الصانعة توصي بها بالتحديد. لا تخلط ابدا انواعا مختلفة من الزيوت والدهونات ولا تستخدم الزبدة أو المرجرين.
٢- ينبغي اختيار درجة حرارة القلي مع الاخذ بنظر الاعتبار نوعية الطعام المراد قليه وكقاعدة عامة، تحتاج الاطعمة التي سبق طبخها بطريقة ما الى درجة حرارة أعلى بالمقارنة مع الاطعمة غير المطبوخة بالمرة. أي ان كروكيت البطاطس مثلاً المصنوعة من بطاطس مطبوخة مسبقاً تحتاج الى درجة حرارة أعلى من الكعكات المحلاّة (الدوناتس) المصنوعة من عجينة الخبز الخام.
٣- يجب استعمال الاواني المعدنية فقط المزودة بمقابيس معزولة في الزيت الساخن.
٤- يجب التأكد من طبخ الطعام طبخاً جيداً، إذ ان مظهره الخارجي قد يبدو انه تحوّل الى اللون البني الذهبي بينما نيّء لم يطبخ بعد.
٥- احصل على اقصى فائدة من مقلاتك بالحفاظ عليها في حالة جاهزة للاستعمال دوماً. ان احدى الطرق التي تمكنّك من ذلك هي الحفاظ على الزيت البارد والمصفّى بداخلها جاهزاً لعملية القلي التالية مع الاستعانة بغطاء المقلاة كوقاء من الغبار.
٦- عند قلي طعام مغطى بطبقة من مخيض اللبن والبيض يجب اولاً تصفية الزائد من هذا المخيض واضافته بعناية الى الزيت مع وجود سلّة القلي مسبقاً بالزيت. اقفل بعد ذلك الغطاء واقلي الطعام للمدة اللازمة.
٧- يجب دائماً استعمال البطاطس القديمة لتحضير رقاقات البطاطس، قم بتقطيع البطاطس الى رقاقات متساوية الحجم لضمان قليها بالتساوي، اشطف رقاقات البطاطس وجففها جيداً قبل قليها.
٨- عند اكتمال عملية القلي ينبغي رفع السلّة من الزيت ورجّها فوق الزيت اذا اقتضى الامر. ارفع السلة بعد ذلك واقلب محتوياتها على ورق نشاف قبل تقديم الطعام للتخلّص من الدهن الفائض والحفاظ على الهشاشة.
٩- اثناء الطهو تجنّب وضع المقلاة أسفل خزائن الحائط التي تلطخ سطحها بفعل البخار او قطرات الماء.

التنظيف

الغطاء المزود بمرشح
ان المقلاة كينوود مزودة بنظام مرشح دائم يعمل على جمع قطرات الزيت المتساقطة من البخار اثناء مروره من خلاله، بعد استعمال المقلاة مرات عديدة، ينبغي نزع الغطاء ذو المرشح من المقلاة وتغطيسها في ماء ساخن كثير الرغوة ثم تركه منقوعاً لمدة ١٥-٣٠ دقيقة. قم بشطفه جيداً بعد ذلك وتجفيفه.

السلّة
نقترح تنظيف السلّة بعد كل استعمال.

وللاحتفاظ بسلّة القلي في حالة تشغيلية جيدة، نوصي بتنظيفها جيداً في ماء ساخن كثير الرغوة لمدة ٢٠ دقيقة وفرشاة ثم تجفيفها بقطعة قماش بعد كل استعمال.

طريقة نزع الغطاء
لنزع الغطاء حرره اولاً ثم ارفعه حتى وضع عمودي وانزعه بسحبه مستقيمة نحو الأعلى. اعكس هذه الخطوات لاعادة تركيبه بإحكام في مكانه.

تنظيف المقلاة
بعد ان يبرد الزيت ارفع الغطاء وافرغ الزيت من المقلاة. إن المقلاة مزودة بشفة سكب أمن يجب استخدامها عند افراغ الزيت ويتعين تصفية الزيت من خلال قطعة قماش الموصلين أو ورق نشّاف توضع في قمع مناسب هذا وينبغي التخلص من الزيت إذا تغير لونه كثيراً. وبعد تصفية الزيت، يجب مسح الوعاء بورق نشاف ثم بقطعة قماش مبللة مع كمية قليلة من سائل غسل الاواني واخيراً بقطعة قماش جافة .

يمكن خزن الزيت المصفّى في المقلاة. ونوصي بأن تتخلص من الزيت بعد حوالي ١٠ استعمالات. كما ينبغي مسح كل من السطح الخارجي للمقلاة والغطاء بقطعة قماش مبللة قليلاً وتجفيفها جيداً.

تحذير

إن وعاء القلي مطلي من الداخل بطبقة مانعة للالتصاق. ولتفادي الحاق الضرر بها. لايجوز استخدام أدوات كاشطة أو حادة لتنظيفها.

اذا اصيب سلك الكهرباء بأي ضرر فلا يجوز ان يقوم بتغييره سوى كينوود او عامل تصليح معتمد من قبل كينوود، وذلك في سبيل الامان.

الخدمة

جميع الاسواق الاخرى
اتصل بالوكيل الذي اشتريت الجهاز منه.

ملاحظة: إذا اصيب السلك الكهربائي لهذا الجهاز بتلف فيتوجب ان يقوم باستبداله بمصلّح معتمد من قبل كينوود فقط، إذ ان ذلك يحتاج الى استعمال ادوات خاصة .

رقاقات بطاطس طازجة – أقصى سعة للسلة مارجة٨٠٠	١٧٠ْم	٩-١١ دقيقة
ثم رقاقات بطاطس مجمدة	١٩٠ْم	١-٢٠ دقيقة الى ان يصبح لونها بني ذهبي . راجع توصيات الشركة الصانعة
الاسماك		
سكامبي مجمد ومغطى بكسر الخبز (مايكفي لتغطية قاعدة السلة)	١٧٠ْم	٣-٥ دقائق
بلم طازج – (مايكفي لتغطية قاعدة السلة)	١٩٠ْم	١-٢ دقيقة
سمك القد أو الحدوق الطازج في مخيض البيض واللبن	١٩٠ْم	٥-١٠ دقائق (تبعاً لثخانة السمكة)
قطع من سمك القد أو الحدوق المجمد في كسر الخبز أو مخيض البيض واللبن	١٧٠ْم	١٠-١٥ دقيقة (تبعاً لثخانة السمكة)
سمك البلايس المجمد	١٩٠ْم	٥-٦ دقائق
اللحوم		
همبرغر مجمد (٢ أونس / ٥٠ جرام)	١٥٠ْم	٢-٥ دقائق
قطع دجاج في كسر الخبز	١٧٠ْم	١٥-٢٠ دقيقة للاحجام الصغيرة/المتوسطة
قطع دجاج في كسر الخبز	١٧٠ْم	٢٠-٣٠ دقيقة للاحجام الكبيرة
شرائح اسكالوب العجل المجمدة	١٧٠ْم	٣-٨ دقائق (تبعاً للثخانة)
أفخاذ دجاج طازج في كسر الخبز	١٧٠ْم	١٥ دقائق

KENWOOD

DF220

7757/2
CZECH
HUNGARIAN
POLISH
PORTUGUESE
RUSSIAN
SPANISH
TURKISH
GREEK
ARABIC

KENWOOD LIMITED
New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH • U.K.