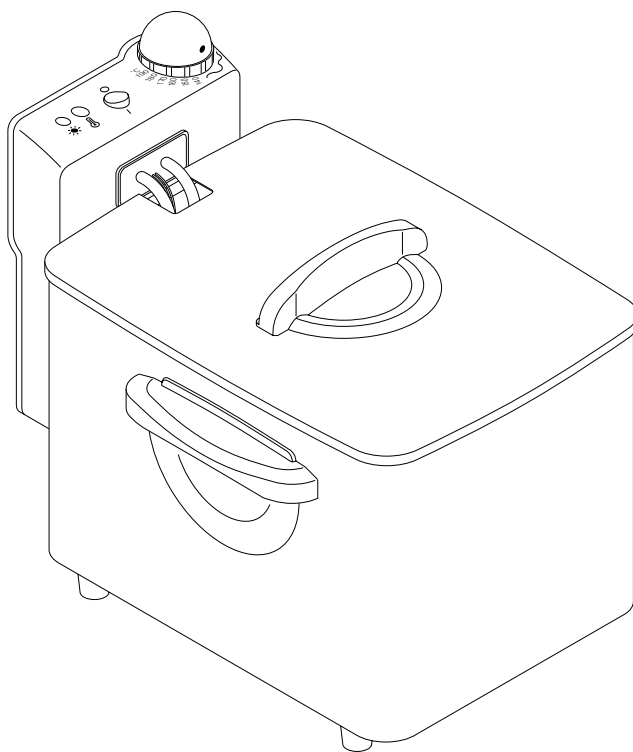




KENWOOD



SF400

SF450

English 2 - 4

Português 5 - 7

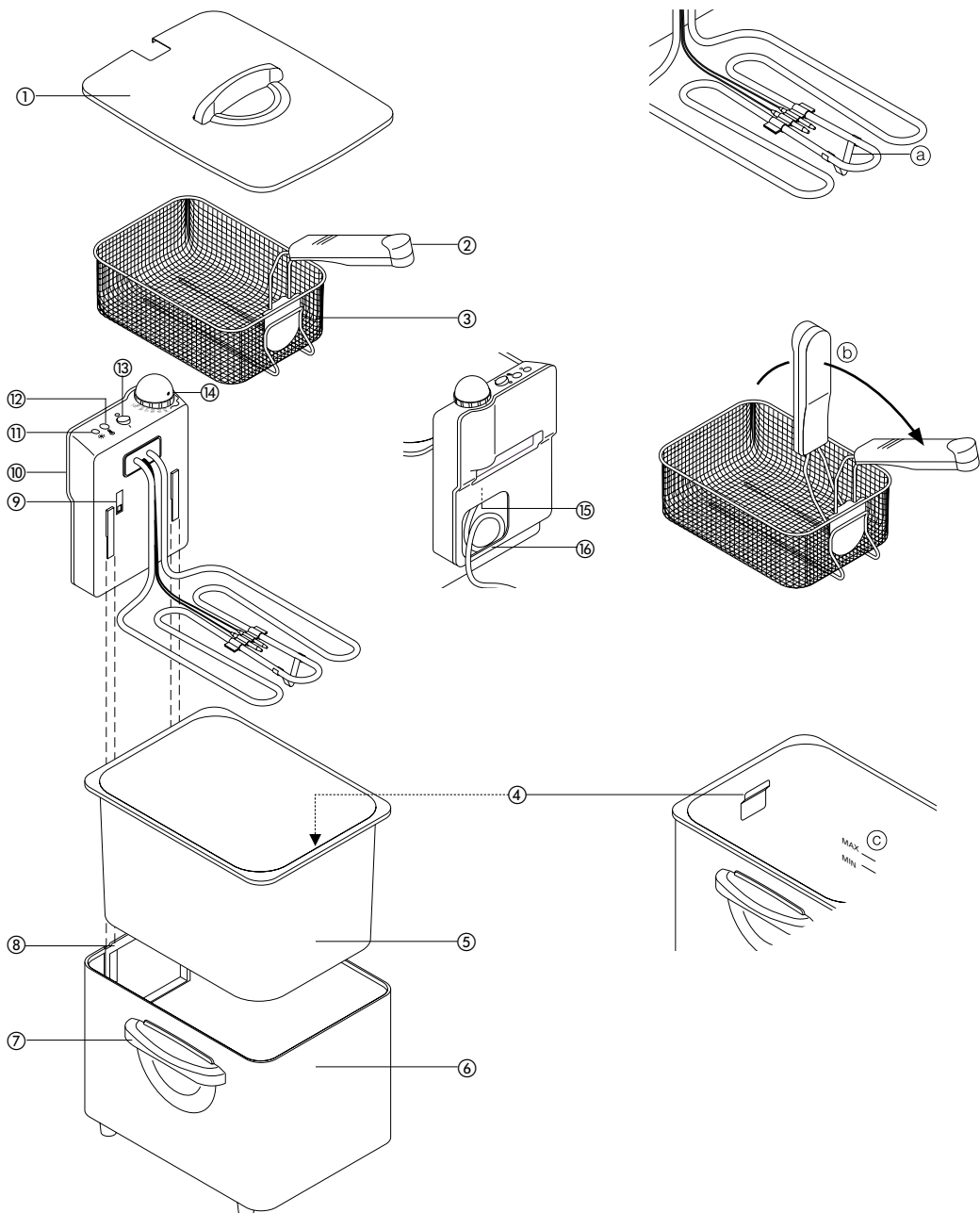
Español 8 - 10

Türkçe 11 - 13

Polski 14 - 16

Ελληνικά 17 - 20

عربي ٢٤ - ٢١



know your Kenwood deep fryer safety

● **For safety and to prevent damage to the element – Do not use solid fats in the fryer.**

- Never plug in the fryer before filling the bowl with oil.
- **Beware:** the metal areas of the fryer will get hot during operation.
- Do not exceed the maximum capacities stated.
- The lid is to be used only as a dust cover and should not be put on the fryer during use.
- Keep children away during use and after - fat stays hot for a long time.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down over the worktop edge - a child could grab it and pull the fryer down. Place excess cord in cord storage area at the back of the fryer.
- Never touch the bowl, pour away oil or move your fryer while the oil's hot.
- Never put the control unit in water. Remove it before washing the rest of your fryer.
- After cleaning, ensure all parts are completely dry before use.
- Never leave your fryer on unattended.
- This fryer is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.
- Take care when removing the control unit - the element 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 control unit supplied.
- Watch out for steam during cooking.
- 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 back of the control unit.
- This machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all the packaging including the cardboard from the element.
- 2 Check that the "V" shaped clip ① is fitted to the element. **Your fryer may be damaged if the clip is not positioned correctly.**
- 3 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- 4 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 5 Use the cord storage at the back of the fryer to store any excess cord ⑩.

know your Kenwood fryer

- ① dust cover/lid
- ② foldable basket handle
- ③ basket
- ④ basket rest
- ⑤ stainless steel bowl
- ⑥ stainless steel body
- ⑦ carrying handles
- ⑧ control unit bracket
- ⑨ interlock switch
- ⑩ control unit with heating element
- ⑪ power on light
- ⑫ temperature light
- ⑬ on/off button
- ⑭ temperature control
- ⑮ reset button
- ⑯ cord storage

to dismantle, assemble and use your fryer

to dismantle

- 1 Lift the lid off and remove the basket.
- 2 Lift the control unit out.
- 3 Then remove the bowl.

to assemble and use

- 1 Fit the bowl to the body - ensuring the basket rest ④ is positioned at the front of the fryer.
- 2 Insert the control unit ⑩ into the bracket ⑧ – push down as far as it will go. **The fryer will not operate if the control unit is incorrectly fitted.**
- 3 Pour in the oil. The level must be between the 'MAX' and 'MIN' marks ⑥. **The use of solid fats is not recommended.**
- 4 Lock the basket handle into position by pulling back until secure ⑤. Then insert the basket.
- 5 Plug in and switch on ⑬. Then select the required temperature ⑭.
- 6 The temperature light ⑫ goes out when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. **Don't exceed the maximum quantities stated. Don't put the lid on during frying.** The light will come on and off as the fryer maintains the temperature.
- 7 When ready, raise the basket until it sits on the rest ④. Allow the food to drain before serving. **Watch out for steam during cooking.**
 - To re-use oil, allow to cool then remove the bowl and pour the oil through fine muslin or absorbent paper.
 - Always switch off and unplug the fryer after use.

safety thermostat

- To prevent overheating your fryer will cut out automatically if switched on with too little oil or no oil. Switch off and allow the fryer to cool down. Then press the reset button ⑮ at the back of the fryer.

cool zone

During frying any excess crumbs or food particles collect in the cool zone under the element. As this area remains cool during use it prevents the food particles burning, which helps to extend the frying life of the oil.

hints

- We would recommend the use of a good quality oil for deep frying, such as corn oil or groundnut oil. Other oils may be used if they are specifically recommended by the manufacturer for deep frying. Never mix different oils or fat and do not use olive oil, butter or margarine as they will smoke or bubble over.
- Pre-cooked food needs a higher temperature than raw food.
- Cook food thoroughly. The outside may look ready before the inside is cooked.
- Keep your fryer with oil (cooled and strained) inside it, ready for use. The lid keeps the dust out.
- Before frying battered food, drain off excess batter.
- To make chips, cut potatoes up evenly, so they cook evenly. Rinse and dry before frying. For best results use dry floury textured potatoes i.e. King Edwards or Maris Piper.
- To prolong the life of your fryer, filter the oil after each use and change it after 8 - 10 uses.
- Shake off any excess ice before frying frozen foods.

maximum food capacities

- **fresh chips** 1 Kg/2 lb 3 oz
 - **frozen chips** 800g/2 lb
- ### oil capacity
- **maximum oil** 3.5 litres/6 pints 3 fl.oz.
 - **minimum oil** 3 litres/5 pints 6 fl.oz.

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.

Fresh Chips - maximum basket capacity 1Kg	190°C	9-12 minutes
	or	
	170°C	9-11 minutes
Frozen Chips	then	
	190°C	1-2 minutes
		until golden brown
		See manufacturers recommendations
FISH		
Scampi - frozen in crumbs (just enough to loosely cover the base of basket)	170°C	3-5 minutes
Fresh Whitebait - (just enough to cover base of basket)	190°C	1-2 minutes
Fresh Cod or Haddock in batter	190°C	5-10 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Cod or Haddock portions in crumbs or batter	170°C	10-15 minutes (depending on fish thickness)
Frozen Plaice	190°C	5-6 minutes
MEAT		
Frozen Hamburgers (2oz 50g)	150°C	3-5 minutes
Chicken portions in crumbs	170°C	15-20 minutes small/medium size
Chicken portions in crumbs	170°C	20-30 minutes large size
Frozen Veal Escalopes	170°C	3-8 minutes (depending on thickness)
Fresh Chicken Drum Sticks in crumbs	170°C	15 minutes

care and cleaning

- **Never start cleaning until the oil has cooled down.**
- Always unplug and remove the control unit before cleaning.
- Ensure everything's completely dry before reassembling.
- control unit**
- Pull out. Wipe with a damp cloth and dry thoroughly.
- **Take care not to damage the heating element wires during cleaning.**
- **Never put it in water.**

basket

- After each use, remove and soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a stiff brush.

bowl

- After each use soak in hot soapy water for 20 minutes. Then use a non-abrasive cleaner.

lid/fryer body

- Wash in hot soapy water.
- Alternatively the lid, fryer body and bowl can be washed in a dishwasher. 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 need help with:
- using your fryer or
- servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your fryer.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

conheça a sua fritadeira Kenwood
segurança

- **Por razões de segurança e para impedir danos à resistência – Não utilize gorduras sólidas na fritadeira.**
- Nunca ligue a ficha da fritadeira à tomada antes de deitar o óleo na tigela.
- **Cuidado!** As áreas metálicas da fritadeira ficarão quentes durante o funcionamento da mesma.
- Não exceda as capacidades máximas indicadas.
- A tampa deve ser apenas utilizada para protecção contra o pó e não deve ser colocada na fritadeira durante a utilização.
- 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 vaze o óleo ou movimento a sua fritadeira enquanto o óleo estiver quente.
- Nunca mergulhe a unidade de comando em água. Retire-a antes de lavar o resto da fritadeira.
- Após a limpeza, certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes da utilização.
- Nunca deixe a fritadeira sem supervisão quando ligada.
- Esta fritadeira não deve ser utilizada por crianças pequenas ou pessoas debilitadas sem supervisão.
- Vigie as crianças pequenas para se certificar de que não brincam com o aparelho.
- Tenha cuidado ao retirar a unidade eléctrica, pois as sondas de temperatura poderão estar quentes.
- Tenha cuidado ao retirar a unidade de comando – a resistência poderá estar quente.
- Não utilize a fritadeira se notar algum dano no aparelho ou no cabo ou ficha. Mande-a verificar ou reparar: consulte “assistência técnica”.
- Utilize apenas a unidade de comando fornecida.
- Tenha cuidado com o vapor emitido durante a fritura.
- 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 nas costas da unidade de comando.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Desembale completamente o aparelho, incluindo o cartão da resistência.
- 2 Verifique se a resistência tem o clip em “V” ① instalado. **A sua fritadeira poderá ficar danificada se o clip não for correctamente posicionado.**
- 3 Desmonte: veja “como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira”.
- 4 Lave as peças: veja a secção “limpeza”.
- 5 Coloque o excesso de fio na área de arrumação do fio nas costas da fritadeira ②.

conheça a sua fritadeira Kenwood

- ① tampa protectora contra o pó
- ② pega dobrável do cesto
- ③ cesto
- ④ descanso do cesto
- ⑤ cuba de aço inoxidável
- ⑥ corpo de aço inoxidável
- ⑦ pegadas de transporte
- ⑧ suporte da unidade de comando
- ⑨ interruptor de segurança
- ⑩ unidade de comando com resistência
- ⑪ luz indicadora de corrente
- ⑫ luz de temperatura
- ⑬ botão interruptor
- ⑭ selector de temperatura
- ⑮ botão de restabelecimento
- ⑯ arrumação do fio

como desmontar, montar e utilizar a sua fritadeira

desmontagem

- 1 Retire a tampa e depois o cesto.
- 2 Retire a unidade de comando.
- 3 Seguidamente retire a cuba.

montagem e utilização

- 1 Encaixe a cuba no corpo da fritadeira, certificando-se de que o descanso do cesto ④ fica posicionado na frente da fritadeira.
 - 2 Introduza a unidade de comando ⑩ no suporte ⑧ respectivo – pressione até ao fundo. **A fritadeira não funcionará se a unidade de comando estiver incorrectamente instalada.**
 - 3 Deite o óleo na cuba. O nível deve situar-se entre as marcas de máximo e mínimo ("MAX" e "MIN" ©). **Não se recomenda a utilização de gorduras sólidas.**
 - 4 Fixe a pega do cesto na posição devida, puxando-a para trás até prender ⑤. Depois introduza o cesto.
 - 5 Ligue a ficha à tomada e ligue no interruptor ⑬. Seguidamente seleccione a temperatura desejada ⑭.
 - 6 A luz de temperatura ⑫ apaga-se quando o óleo atinge a temperatura certa para começar a fritar. Coloque os alimentos no cesto e baixe-o para o introduzir no óleo. **Não exceda as quantidades máximas indicadas. Não coloque a tampa durante a fritura.** A luz acenderá e apagará, indicando que a fritadeira está a manter a temperatura.
 - 7 Quando a fritura ficar pronta, eleve o cesto até este ficar apoiado no descanso ④. Deixe que os alimentos escorram antes de os servir. **Tenha cuidado com o vapor emitido durante a fritura.**
- Se desejar reutilizar o óleo, deixe-o arrefecer, depois retire a cuba e vase o óleo, passando-o por musselina fina ou papel absorvente.
 - Desligue sempre a fritadeira no interruptor e retire a ficha da tomada após a utilização.

termóstato de segurança

- Para impedir sobreaquecimento, a sua fritadeira desligar-se-á automaticamente se for ligada com muito pouco óleo ou sem qualquer óleo. Desligue-a no interruptor e aguarde até que arrefeça. Depois pressione o botão de restabelecimento ⑮ nas costas da fritadeira.

zona fresca

Durante a fritura, eventuais partículas de pão ralado em excesso ou outros alimentos poderão acumular-se na zona fresca abaixo da resistência. Como esta área permanece fresca durante a utilização, isto impede que as partículas de alimentos queimem, o que ajuda a prolongar a vida útil do óleo.

sugestões

- Recomendamos a utilização de um óleo de boa qualidade para fritura imersa, tal como óleo de milho ou de amendoim. Poderá também utilizar uma gordura sólida de boa qualidade. Poderá também utilizar outros óleos que sejam especificamente recomendados pelo fabricante para fritura imersa. Nunca misture óleos ou gorduras diferentes nem utilize azeite, manteiga ou margarina pois poderão produzir fumo ou borbulhar e transbordar.
- Os alimentos pré-cozinhados exigem uma temperatura mais elevada que os alimentos crus.
- Cozinhe bem os alimentos. O exterior poderá ter a aparência de pronto antes de o interior cozinhar.
- Mantenha óleo (arrefecido e filtrado) dentro da sua fritadeira, o seu aparelho estará assim pronto a utilizar. A tampa protege do pó.
- Antes de fritar alimentos envoltos em polme, escorra o excesso de polme.
- Para fazer batatas fritas, corte as batatas do mesmo tamanho para que frite por igual. Passe-as por água e seque-as antes de as fritar.
- Para prolongar a vida da sua fritadeira, filtre o óleo após cada utilização e mude-o ao fim de 8 - 10 utilizações.
- Sacuda e remova excessos de gelo antes de fritar alimentos congelados.

capacidades máximas de alimentos

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

capacidade de óleo

- **máximo de óleo** - 3,5 litros
- **mínimo de óleo** - 3 litros

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.

Batatas para Fritar Frescas – Capacidade máxima do cesto 1 kg	190°	9-12 mins.
	ou	
	170°	9-11 mins.
	depois	
	190°	1-2 mins. até dourarem
Batatas para Fritar Congeladas		Ver 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.

manutenção e limpeza

- **Nunca comece a limpar até o óleo ter arrefecido.**
- Desligue sempre a ficha da tomada e retire a unidade de comando antes de limpar.
- Certifique-se de que tudo está completamente seco antes de tornar a montar a fritadeira.

unidade de comando

- Puxe-a para fora, limpe-a com um pano humedecido e seque-a bem.
- **Tenha cuidado para não danificar os fios da resistência durante a limpeza.**
- **Nunca a mergulhe em água.**

cesto

- Após cada utilização, retire-o e mergulhe-o em água quente com detergente por 20 minutos. A seguir utilize uma escova rija.

cuba

- Após cada utilização, mergulhe-a em água quente com detergente por 20 minutos. Depois utilize um produto de limpeza não abrasivo.

tampa/corpo da fritadeira

- Lave-os em água quente com detergente.
- Em alternativa, poderá lavar a tampa, o corpo e a cuba da fritadeira numa máquina de lavar loiça. Se houver óleo recozido na cuba, recomendamos que ponha a cuba 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.

Por favor, despliegue la cubierta que contiene las ilustraciones

conozca su freidora Kenwood
seguridad

- **Por seguridad y para evitar dañar el elemento: no utilice grasas sólidas en la freidora.**
- Nunca enchufe la freidora antes de llenar el bol con aceite.
- **Advertencia:** las partes metálicas de la freidora se calentarán durante el funcionamiento.
- No exceda las cantidades máximas indicadas.
- La tapadera sólo debe utilizarse como protector para el polvo y no debe colocarse en la freidora mientras esté en uso.
- 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 meta la unidad de control en agua. Extráigala antes de limpiar el resto de la freidora.
- Después de limpiar, asegúrese de que todas las partes estén totalmente secas antes del uso.
- Nunca deje la freidora desatendida.
- Esta freidora no está destinada al uso por niños o personas discapacitadas sin supervisión.
- Debe supervisarse a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Tenga cuidado al extraer la unidad de control: el elemento podría estar caliente.
- No use el aparato si la freidora, el cable o el enchufe están dañados. Que lo revisen o arreglen: vea “servicio”.
- Sólo utilice la unidad de control suministrada.
- Tenga cuidado con el vapor al cocinar.
- Nunca deje la freidora cerca o en las placas calientes de la cocina.
- Esta freidora es únicamente para uso doméstico.
- **Desenchufe siempre la freidora después del uso.**

antes de enchufarla

- Asegúrese de que el suministro de electricidad es el mismo que el indicado en la parte trasera de la unidad de control.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de usarla por primera vez

- 1 Quite todo el embalaje, incluyendo el cartón del elemento.
- 2 Compruebe que el clip ③ en forma de “V” está acoplado al elemento. **Si el clip no está correctamente colocado, podría dañarse la freidora.**
- 3 Desmonte: consulte “Desmontar, montar y usar su freidora”.
- 4 Lave las partes: ver “limpieza”.
- 5 Recoja el exceso de cable en el almacén para el cable que se encuentra en la parte trasera de la freidora ⑩.

conozca su freidora Kenwood

- ① protector para el polvo/tapadera
- ② mango de la cesta abatible
- ③ cesta
- ④ apoyo para la cesta
- ⑤ bol de acero inoxidable
- ⑥ cuerpo de acero inoxidable
- ⑦ asas
- ⑧ abrazadera de la unidad de control
- ⑨ interruptor de enclavamiento
- ⑩ unidad de control con elemento calefactor
- ⑪ luz de encendido
- ⑫ luz de la temperatura
- ⑬ botón de encendido/apagado
- ⑭ control de temperatura
- ⑮ botón de reiniciar
- ⑯ recogecables

desmontar, montar y usar su freidora

cómo desmontar

- 1 Quite la tapadera y saque la cesta.
- 2 Saque la unidad de control.
- 3 A continuación saque el bol.

cómo montar y utilizar

- 1 Acople el bol al cuerpo, asegurándose de que el apoyo para la cesta ④ esté en la parte delantera de la freidora.
- 2 Introduzca la unidad de control ⑩ en la abrazadera ⑧, empuje hacia abajo lo máximo posible. **La freidora no funcionará si la unidad de control no está correctamente acoplada.**
- 3 Eche el aceite. El nivel de aceite debe estar entre las marcas 'MAX' y 'MIN' ⑥. **No se recomienda utilizar grasas sólidas.**
- 4 Fije el asa de la cesta en su sitio tirando hacia Ud. hasta que quede fijo ⑥. A continuación introduzca la cesta.

- 5 Enchufe y pulse el botón de encendido ⑬. A continuación elija la temperatura que desee ⑭.
- 6 La luz de la temperatura ⑫ se apaga cuando el aceite alcanza la temperatura apropiada para empezar a freír. Llene la cesta y bájela hasta introducirla en el aceite. **No exceda las cantidades máximas indicadas. No ponga la tapadera mientras la freidora esté en uso.** La luz se encenderá y apagará a medida que la freidora mantiene la temperatura.
- 7 Una vez acabado de freír, levante la cesta hasta que quede en el apoyo de la cesta ④. Deje que los alimentos escurran el aceite antes de servir. **Tenga cuidado con el vapor al cocinar.**

- Para volver a utilizar el aceite, déjelo enfriar y después saque el bol y cuele el aceite con una muselina fina o papel absorbente.
- Apague y desenchufe siempre la freidora después del uso.

termostato de seguridad

- A fin de evitar el sobrecalentamiento, la freidora se apagará automáticamente si está encendida y tiene muy poco o nada de aceite. Apague y deje que se enfríe. Después pulse el botón de reiniciar ⑮ o que se encuentra en la parte trasera de la freidora.

zona de enfriamiento

Durante la fritura, el exceso de migas o de restos de comida se recogen en la zona de enfriamiento debajo del elemento. Ya que esta zona se mantiene fresca durante el uso, se evita que los restos de comida se quemen, prolongando así la durabilidad del aceite.

consejos

- Recomendamos el uso de un aceite de buena calidad para freír, como el aceite de maíz o de cacahuete. También puede utilizarse una manteca sólida de buena calidad. Se podrán utilizar otros aceites para freír si los recomienda específicamente el fabricante. Nunca mezcle aceites o mantecas diferentes y no utilice aceite de oliva, mantequilla o margarina ya que sacará humo y salpicará todo.
- Los alimentos precocinados necesitan temperaturas más altas que los alimentos crudos.
- Cocine bien los alimentos. El exterior puede parecer que está hecho antes de hacerse el interior.
- Guarde la freidora con aceite (frío y colado), lista para volver a usar. La tapadera evita que entre polvo.
- Antes de freír comida rebozada, quite el exceso de rebozado.
- Para hacer patatas fritas, corte las patatas en trozos del mismo tamaño, así se freirán uniformemente. Límpielas y séquelas antes de cocinar.
- Para que su freidora le dure más, filtre el aceite después de cada uso y cámbielo después de haberlo utilizado 8-10 veces.
- Retire el exceso de hielo antes de freír alimentos congelados.

capacidad máxima de alimentos

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

capacidad de aceite

- **aceite máximo** 3,5 litros
- **aceite mínimo** 3 litros

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 fritas frescas - capacidad máxima de la cesta 1 Kg	190°C 170°C 190°C	9-12 minutos 9-11 minutos después 1-2 minutos hasta que se doren
patatas fritas congeladas		Véase 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
---	-------	------------

cuidado y limpieza

- **Nunca empiece a limpiar hasta que el aceite sa haya enfriado.**
- Desenchufe y saque siempre la unidad de control antes de limpiar.
- Asegúrese de que todas las partes están muy bien secas antes de montarlas.

unidad de control

- Sáquela, pase un paño húmedo y séquela bien.
- **Tenga cuidado de no dañar los cables del elemento calefactor durante la limpieza.**
- **Nunca la sumerja en agua.**

cesta

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

bol

- Después de cada uso, sumérjalo en agua caliente con jabón durante 20 minutos. A continuación utilice un detergente no abrasivo.

tapadera/cuerpo de la freidora

- Lávelos en agua caliente con jabón.
- De forma alternativa, la tapadera, el cuerpo de la freidora y el bol pueden lavarse en el lavavajillas. Para el aceite incrustado, recomendamos poner el bol a 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.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Kenwood fritözünüzü tanıyınız güvenlik önlemleri

- **Kendi güvenliğiniz ve aygıtın ısıtma ögesine zarar vermemek için aygıtta katı yağlar kullanmayınız.**
- Çanağı yağla doldurmadan önce aygıtın fişini prize takmayınız.
- **Uyarı:** Aygıtın metal olan kısımları kızartma sırasında ısınır. Bu yüzden, dikkatli olunuz.
- Önerilen miktarların üzerinde yiyecek doldurmayınız.
- Kapak, yalnızca aygıtı tozdan korumak için kullanılmalıdır. Kızartma sırasında kapağı kullanmayınız.
- Aygıtı kullanırken ve kullandıktan sonra çocukları aygıtın çevresinde bulundurmayınız. 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 yağ başka bir kaba dökünüz.
- Kumanda birimini hiçbir biçimde suya sokmayınız ve ıslatmayınız. Aygıtı temizlemeden önce kumanda birimini çıkarınız.
- Aygıtı temizledikten sonra aygıtın her parçasının tamamen kurulandığından emin olunuz.
- 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.
- Kumanda birimini çıkarırken dikkatli olunuz. Çünkü, ısınmış 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.
- Yalnızca aygıtla birlikte verilen kumanda birimini kullanınız.
- Pişirme sırasında aygıttan çıkan buhardan kendinizi koruyunuz.
- 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

- Evinizdeki elektrik akımının kumanda biriminin arkasında belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

- 1 Isıtma ögesinin sarılı olduğu karton dahil aygıtın ambalajını açınız.
- 2 "V" biçimli tutturucunun ısıtma ögesine takılı olup olmadığını kontrol ediniz. **Çünkü, tutturucu doğru konumda değilse aygıt hasar görebilir.**
- 3 Aygıtın parçalarını sökünüz. Bu konuda sayfadaki 'fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi' bölümüne bakınız.
- 4 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda sayfadaki 'temizlik' bölümüne bakınız.
- 5 Kordon fazlasını sarmak için aygıtın arkasındaki kordon sarma yuvasını ⑯ kullanınız.

Kenwood fritözünüzün parçaları

- ① toz koruyucu/kapak
- ② katlanabilir sepet sapı
- ③ sepet
- ④ sepet dayanağı
- ⑤ paslanmaz çelik çanak
- ⑥ paslanmaz çelik gövde
- ⑦ taşıma sapları
- ⑧ kumanda birimi tutanağı
- ⑨ kenetleme düğmesi
- ⑩ ısıtma ögeli kumanda birimi
- ⑪ güç gösterge ışığı
- ⑫ ısı gösterge ışığı
- ⑬ açma/kapama düğmesi
- ⑭ ısı kontrol düğmesi
- ⑮ yeniden ayar düğmesi
- ⑯ kordon sarma yuvası

fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi

aygıtın parçalarının çıkarılması

- 1 Aygıtın kapağını kaldırınız ve sepeti çıkarınız.
- 2 Kumanda birimini çıkarınız.
- 3 Arkasından çanağı çıkarınız.

Aygıtın parçalarının takılması ve aygıtın kullanımı

- 1 Çanağı aygıtın gövdesine yerleştiriniz. Sepet dayacağının ④ aygıtın ön tarafına doğru olarak konumlandırıldığından emin olunuz.
- 2 Kumanda birimini ⑩ kumanda birimi tutanağına ⑧ mümkün olduğu kadar iterek yerine yerleştiriniz.
Kontrol birimi doğru biçimde yerine takılmadığı takdirde aygıt çalışmayacaktır.
- 3 Çanağa yağ doldurunuz. Yağ düzeyi AZAMİ (MAX) ve ASGARİ (MIN) ③ çizgilerinin arasında olmalıdır. **Katı yağlar kullanmanızı öneririz.**
- 4 Sepet sapını tam yerine oturuncaya kadar geriye çekerek yerine yerleştiriniz ⑪. Arkasından sepeti yerine koyunuz.
- 5 Aygıtın fişini prize takınız ve aygıtı çalıştırınız ⑬. Arkasından istediğiniz ısı derecesini seçiniz ⑭.
- 6 Isı gösterge ışığı ⑫ aygıt kızartma yapacak ısı düzeyine geldiğinde sönecektir. Sepete kızartacağınız ya da pişireceğiniz yiyecekleri doldurunuz ve sepeti yağa batırınız. **Önerilen miktarların üzerinde yiyecek doldurmayınız. Kızartma sırasında aygıtın kapağını örtmeyiniz.** Kızartma sırasında aygıtın belirli bir ısı derecesinde olduğunu göstermek için gösterge ışığı zaman zaman yanıp sönecektir.
- 7 Kızartma hazır olunca sepeti kaldırınız ve sepeti sepet dayanağının ④ üzerine oturtunuz. Yiyeceği almadan önce yağın süzülmesini bekleyiniz. **Çıkan buhardan kendinizi koruyunuz.**

- Yağı yeniden kullanmak için yağın soğumasını bekleyiniz ve çanağı yerinden çıkarınız. Daha sonra yağı bir tül bent ya da emici kağıt kullanarak bir kaba süzünüz.
- Kullandıktan sonra aygıtın fişini prizden çekiniz.

güvenlik termostati

- Aygıtın çanağında çok az yağ varsa ya da çanakta hiç yağ yoksa, aygıtın aşırı ısınmasını önlemek için güvenlik termostati aygıtın çalışmasını durdurur. Böyle bir durum olursa, aygıtın fişini prizden çekiniz ve soğumasını bekleyiniz. Daha sonra aygıtın arkasındaki yeniden ayar düğmesine ⑮ basınız.

soğuk tutma bölümü

Kızartma sırasında küçük ve saçılan yiyecek parçaları ısıtma öğesinin altında bulunan soğuk tutma bölümünde toplanır. Kızartma işlemi devam ederken bu bölge soğuk kalır. Böylece yiyecek parçalarının yanması önlenir ve yağın kullanım ömrünü artırır.

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 ağıttaki fazla olan sulu hamurlu yiyecekleri boşaltınız.
- Parmak patates yapmak için patatesleri aynı boyda ve düzgün olarak kesiniz. Böylece yoğun olarak kızarmalarını sağlamış olursunuz. Kızartmaya başlamadan önce patatesleri durulayınız ve kurulayınız.
- Kızartıcınızın uzun ömürlü olması için yağı düzenli olarak süzgeçten geçiriniz. 8-10 kez kullanımdan sonra yağı değiştiriniz.
- Donmuş yiyecekleri kızartmaya başlamadan önce üzerindeki fazla buzları silkeleyiniz.

azami içerik miktarları

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

yağ miktarları

- **azami yağ 3,5 litre**
- **asgari yağ 3 litre**

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.

Kullanılacak taze Parmak Patates -	190°C	9-12 dakika
Sepete konulacak en fazla miktar 1Kg	ya da 170°C	9-11 dakika
	daha sonra	üstleri hafif kızarıncaya kadar
	190°C	1-2 dakika
Donmuş Parmak Patates		kızartınız
		Üreticinin yönergelerine bakınız

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

bakım ve temizlik

- **Yağ soğumadan önce hiçbir biçimde temizlik işlemine başlamayınız.**
- Temizlemeye başlamadan önce aygıtın fişini prizden çekiniz ve kumanda birimini çıkarınız.
- Aygıtın parçalarını takmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olmasına dikkat ediniz.

kumanda birimi

- Elektrik donanım birimini çıkardıktan sonra nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- **Aygıtı temizlerken ısıtma ögesinin tellerine hasar vermemeye dikkat ediniz.**
- **Elektrik donanım birimini hiçbir biçimde suya değdirmeyiniz ya da suya sokmayınız.**

sepet

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

çanak

- Her kullanımdan sonra 20 dakika sabunlu sıcak suda bırakınız. Daha sonra aşındırıcı olmayan temizleyiciler ile temizleyiniz.

kapak/gövde

- Sıcak sabunlu suda yıkayınız.
- Ya da kapak, gövde ve çanak bulaşık makinesinde yıkanabilir. Çanağın çeperlerine yapışmış yağlar varsa, bulaşık makinesinde yıkamadan önce bunları temizleyiniz.

bakım ve müşteri hizmetleri

- Elektrik kordonu hasar görürse, KENWOOD ya da yetkili KENWOOD onarımcısına başvurunuz.
- Fritözün kullanımı, ek parça siparişi, bakımı ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

Prosimy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

bezpieczeństwo

- **Dla własnego bezpieczeństwa i w celu zapobieżenia uszkodzenia elementu grzejnego - nie używaj tłuszczów stałych w smażarce.**
- Nigdy nie wkładaj wtyczki do gniazdka bez uprzedniego napełnienia miski olejem.
- **Uważaj:** w czasie smażenia metalowe części smażarki będą gorące.
- Nie przekraczaj podanych ilości maksymalnych.
- Pokrywa ma za zadanie służyć wyłącznie jako przykrycie przed kurzem i nie należy jej zakładać w czasie smażenia.
- Trzymaj dzieci z daleka podczas smażenia i później - tłuszcz długo jeszcze pozostanie gorący.
- Nigdy nie pozwalaj, aby sznur dotykał gorących powierzchni lub wisiał z blatu kuchennego - dziecko może go złapać i ściągnąć frytkownicę. Owiń nadmiar sznura wokół zaczepów z tyłu frytkownicy.
- Nigdy nie dotykaj miski, nie wylewaj oleju ani nie przesuwaj frytkownicy, gdy olej jest gorący.
- Nigdy nie wkładaj zespołu regulacji do wody. Wyjmij go przed zmywaniem pozostałych części smażarki.
- Po umyciu upewnij się, że przed ponownym użyciem wszystkie części będą absolutnie suche.
- Nigdy nie zostawiaj bez opieki włączonej frytkownicy.
- Frytkownica nie jest przeznaczona do obsługi bez nadzoru przez dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Małych dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się opiekaczem.
- Uważaj wyjmując zespół regulacji - grzejnik może być gorący.
- Nie używaj frytkownicy, jeśli sznur, wtyczka lub sama frytkownica są uszkodzone. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz "Serwis".
- Używaj wyłącznie zespołu regulacji dostarczonego wraz ze smażarką.
- Podczas smażenia uważaj na wydzielającą się parę.
- 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

- Sprawdź, czy napięcie sieci jest takie same, co podane z tyłu zespołu regulacji.
- Urządzenie jest zgodne z Dyrektywą EWG Nr. 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowania włącznie z tekturowym zabezpieczeniem elementu grzejnego.
- 2 Sprawdź, czy zatrzask w kształcie "V" ② jest założony na elemencie grzejnym. **Smażarka może ulec uszkodzeniu, jeśli zatrzask nie będzie poprawnie umieszczony.**
- 3 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "rozbiezanie, montaż i użytkowanie frytkownicy".
- 4 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie".
- 5 Nadmiar sznura umieść w schowku z tyłu frytkownicy ⑬.

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① pokrywa/pokrowiec przed kurzem
- ② składana rękojeść koszyka
- ③ koszyk
- ④ wieszak na koszyk
- ⑤ miska ze stali nierdzewnej
- ⑥ korpus ze stali nierdzewnej
- ⑦ uchwyty do przenoszenia
- ⑧ wspornik zespołu regulacji
- ⑨ przełącznik blokady
- ⑩ zespół regulacji z elementem grzejnym
- ⑪ kontrolka włączenia sieci
- ⑫ kontrolka temperatury
- ⑬ przycisk włączania/wyłączania
- ⑭ regulacja temperatury
- ⑮ przycisk kasowania
- ⑯ miejsce na sznur

rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy

jak rozbierać smażarkę

- 1 Podnieś pokrywę i wyjmij koszyk.
- 2 Wyjmij zespół regulacji
- 3 Teraz wyjmij miskę.

jak złożyć i smażyć

- 1 Włóż miskę do korpusu upewniając się, że wieszak na koszyk ④ będzie z przodu smażarki.
- 2 Załóż zespół regulacji ⑩ na wspornik ⑧ - naciśnij w dół aż do końca. **Smażarka nie da się wyłączyć, jeśli zespół regulacji nie będzie prawidłowo założony.**
- 3 Wlej olej. Poziom oleju musi się znajdować między kreskami "MAX" a "MIN" ⑥. **Stosowanie tłuszczów stałych nie jest zalecane.**
- 4 Zablokuj rękojeść koszyka w pozycji pociągając ją do tyłu, aż zaskoczy ⑤. Następnie włóż koszyk.
- 5 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i włącz ⑬. Następnie nastaw żadaną temperaturę ⑭.
- 6 Kontrolka temperatury ⑫ zgaśnie, gdy olej dojdzie do temperatury odpowiedniej do smażenia. Włóż żywność do koszyka i zanurz go w oleju. **Nie przekraczaj podanych ilości maksymalnych. W czasie smażenia nie kładź pokryw na smażarce.** Kontrolka będzie się zapalała i gasła wskazując, że smażarka utrzymuje nastawioną temperaturę.
- 7 Gdy żywność będzie gotowa, podnieś koszyk i załóż go na wieszak ④. Przed podaniem poczekaj, aż olej obcieknie. **Podczas smażenia uważaj na wydzielającą się parę.**
 - Aby móc użyć olej ponownie, poczekaj aż ostygnie i przecedź go przez gęsty muślin lub papierowy ręcznik kuchenny.
 - Po użyciu zawsze wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

termostat zabezpieczający

- W celu niedopuszczenia do przegrzania Twoja smażarka wyłączy się automatycznie, jeśli zostanie wyłączona z niedostateczną ilością oleju lub na sucho. W taki przypadku wyłącz i poczekaj, aż ostygnie. Następnie wcisnij przycisk kasowania ⑮ z tyłu smażarki.

strefa chłodna

Podczas smażenia wszelkie okruchy i cząstki surowca będą się zbierały w strefie chłodnej pod elementem grzejnym. Ponieważ strefa ta pozostaje chłodna, okruchy te nie będą się przypalały; przedłuża to użyteczną trwałość oleju do smażenia.

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 napelnioną olejem (ochłodzonym i przefiltrowanym), aby była gotowa do użycia. Pokrywa zabezpiecza olej przed kurzem.
- Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta.
- Aby smażyć frytki, pokrój ziemniaki na równe paski, aby się równo smażyły. Przed smażeniem oplucz i osusz.
- Aby przedłużyć trwałość swej frytkownicy, po każdym użyciu przefiltruj olej i wymień go po 8-10 smażeniach.
- Przed smażeniem żywności mrożonej otrząśnij z niej lód.

maksymalne pojemności żywności

- frytki świeżo pokrajane 1 kg
- frytki mrożone 800g

pojemność oleju

- olej maksimum 3,5 l
- olej minimum 3 l

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.

Frytki świeże	190°C	9-12 minut
maks. pojemność	lub	
koszyka 1 kg	170°C	9-11 minut
	następnie	
	190°C	1-2 minuty
Frytki mrożone		Patrz zalecenia wytwórcy
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 e 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

pielęgnacja i czyszczenie

- **Nigdy nie rozpoczynaj czyszczenia, dopóki olej się nie ochłodzi.**
- Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i wyjmij zespół regulacyjny.
- Przed montażem upewnij się, że wszystkie części są suche.

zespół regulacyjny

- Wyciągnij, przetrzyj wilgotną ściereczką i dokładnie wysusz.
- Uważaj, aby podczas czyszczenia nie uszkodzić przewodów zespołu grzejnika.
- **Nigdy nie wkładaj sekcji elektrycznej do wody.**

miska

- Po każdym użyciu wyjmij miskę i namocz na 20 minut w gorącej wodzie mydlanej. Następnie oczyść używając nie abrazyjnego środka czyszczącego.

pokrywa/korpus smażarki

- Myj w gorącej wodzie mydlanej.
- Pokrywę, korpus smażarki i miskę można również myć w zmywarce do naczyń. W razie przypalenia oleju zalecamy najpierw namoczyć miskę.

serwis i łączność z klientami

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

Gdy potrzebujesz pomocy:

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

Ελληνικά

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood ασφάλεια

- Για ασφάλεια και για να αποφύγετε τη φθορά της αντίστασης – Μη χρησιμοποιείτε στερεά λίπη μέσα στη φριτέζα.
- Μη συνδέετε ποτέ τη φριτέζα στο ρεύμα πριν γεμίσετε το δοχείο με λάδι.
- **Προσοχή:** οι μεταλλικές επιφάνειες της φριτέζας καίνε ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες χωρητικότητες που αναφέρονται.
- Το καπάκι προορίζεται να χρησιμοποιείται μόνο ως κάλυμμα και δεν πρέπει να τοποθετείται επάνω στη φριτέζα κατά τη χρήση.
- 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 τοποθετείτε τη μονάδα ελέγχου σε νερό. Αφαιρέστε την πριν πλύνετε τα υπόλοιπα μέρη της φριτέζας.
- Μετά από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι απόλυτα στεγνά πριν να τη χρησιμοποιήσετε.
- 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 τη μονάδα ελέγχου – η αντίσταση μπορεί να καίει.
- Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα εάν υπάρχει κάποια βλάβη σ' αυτήν, στο καλώδιο ή στο φις τροφοδοσίας. Πρώτα επισκευάστε ή ελέγξτε την: Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “σέρβις”.

- Χρησιμοποιείτε μόνο τη μονάδα ελέγχου που παρέχεται.
- Προσέχετε τον ατμό που βγαίνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- 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 αναφέρεται στην πίσω πλευρά της μονάδας ελέγχου.
- 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 καθώς και το χαρτόνι από την αντίσταση.
- 2 Ελέγξτε ότι το άγκιστρο σε σχήμα “V” ③ είναι προσαρμοσμένο στην αντίσταση. **Μπορεί να προκληθεί φθορά στη φριτέζα αν το άγκιστρο δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 3 Αποσυναρμολόγηση: δείτε σχετικά το κεφάλαιο “αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας”.
- 4 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “καθαρισμός”.
- 5 Χρησιμοποιήστε το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της φριτέζας για να τοποθετήσετε το καλώδιο που τυχόν περισσεύει ④.

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- ① κάλυμμα/καπάκι
- ② πιτυσόμενη λαβή κανίστρου
- ③ κάνιστρο
- ④ στήριγμα κανίστρου
- ⑤ ανοξείδωτο μπωλ
- ⑥ ανοξείδωτο σώμα συσκευής
- ⑦ λαβές για τη μεταφορά
- ⑧ βραχίονας στήριξης μονάδας ελέγχου
- ⑨ διακόπτης απασφάλισης μονάδας ελέγχου
- ⑩ μονάδα ελέγχου με αντίσταση
- ⑪ ενδεικτική λυχνία ηλεκτρικού ρεύματος
- ⑫ ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
- ⑬ διακόπτης λειτουργίας ον/οζζ
- ⑭ διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας
- ⑮ διακόπτης επαναρύθμισης
- ⑯ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας

για να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή

- 1 Σηκώστε και αφαιρέστε το καπάκι και στη συνέχεια αφαιρέστε το κάνιστρο.
- 2 Σηκώστε και αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου.
- 3 Έπειτα αφαιρέστε το μπωλ.

για να συναρμολογήσετε και να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

- 1 Προσαρμόστε το μπωλ στο σώμα της συσκευής – βεβαιωθείτε ότι το στήριγμα του κανίστρου ④ είναι τοποθετημένο στη μπροστινή πλευρά της φριτέζας.
- 2 Εισάγετε τη μονάδα ελέγχου ⑩ στον βραχίονα στήριξης ⑧ – στρώστε όσο παίρνει προς τα κάτω. **Η φριτέζα δε λειτουργεί αν η μονάδα ελέγχου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**
- 3 Ρίξτε μέσα το λάδι. Η στάθμη πρέπει να είναι μεταξύ των ενδείξεων 'MAX' και 'MIN' ⑥. **Δε συνιστάται η χρήση στερεών λιπών.**
- 4 Ασφαλίστε τη λαβή του κανίστρου στη θέση της τραβώντας την προς τα πίσω μέχρι να στερεωθεί ⑤. Έπειτα εισάγετε το κάνιστρο.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και θέστε τη σε λειτουργία ⑬. Έπειτα επιλέξτε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε ⑭.

6 Η ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας ⑫ σβήνει όταν το λάδι αποκτά τη σωστή θερμοκρασία για να αρχίσει το τηγάνισμα. Γεμίστε το κάνιστρο και κατεβάστε το μέσα στο λάδι. **Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται. Μην τοποθετείτε επάνω το καπάκι κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.** Η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει περιοδικά καθώς η φριτέζα διατηρεί τη θερμοκρασία σταθερή.

7 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, σηκώστε το κάνιστρο μέχρι να ακουμπήσει στο στήριγμα ④. Αφήστε το φαγητό να στραγγίσει πριν το σερβίρετε. **Προσέξτε τον ατμό που βγαίνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.**

- Για να ξαναχρησιμοποιήσετε το λάδι, αφήστε το να κρυώσει έπειτα αφαιρέστε το μπωλ και περάστε το λάδι μέσα από λεπτό ύφασμα ή απορροφητικό χαρτί.
- Πάντα να θέτετε εκτός λειτουργίας και να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα μετά από τη χρήση.

θερμοστάτης ασφαλείας

- Για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση της συσκευής η λειτουργία της φριτέζας διακόπτεται αυτόματα αν αυτή τεθεί σε λειτουργία με ελάχιστο ή καθόλου λάδι. Θέστε τη φριτέζα εκτός λειτουργίας και αφήστε τη να κρυώσει. Έπειτα πιέστε τον διακόπτη επαναρύθμισης ⑮ στην πίσω πλευρά της φριτέζας.

ζώνη χαμηλής θερμοκρασίας

Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος ψίχουλα ή κομματάκια φαγητού που περισσεύουν συγκεντρώνονται στη ζώνη χαμηλής θερμοκρασίας κάτω από την αντίσταση. Καθώς η περιοχή αυτή παραμένει ψυχρή κατά τη χρήση τα κομματάκια του φαγητού δεν καίγονται, έτσι το λάδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί αρκετές φορές ακόμα.

χρήσιμες συμβουλές

- Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε κάποιο καλής ποιότητας λάδι για τηγάνισμα, όπως για παράδειγμα καλαμποκέλαιο ή σπορέλαιο. Μπορείτε όμως να χρησιμοποιήσετε και καλής ποιότητας στερεό μαγειρικό λίπος. Χρησιμοποιήστε άλλου είδους λάδι μόνο εάν ο κατασκευαστής του το προτείνει ειδικά για τηγάνισμα. Μην αναμίξετε ποτέ διαφορετικού τύπου λάδια ή μαγειρικά λίπη και μη χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο, βούτυρο ή μαργαρίνη διότι δημιουργούν καπνό και φυσαιλίδες.
- Τα προμαγειρευμένα τρόφιμα απαιτούν υψηλότερες θερμοκρασίες από τα ωμά τρόφιμα.

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

μέγιστη χωρητικότητα σε τρόφιμα

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

χωρητικότητα σε λάδι

- **μέγιστη λαδιού** 3,5 λίτρα
- **ελάχιστη λαδιού** 3 λίτρα

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 Πατάτες Τηγανητές - μέγιστη χωρητικότητα ικανίστρου 1κιλό	190°C ή 170°C έπειτα 190°C	9-12 λεπτά
	Καταψυγμένες Πατάτες Τηγανητές	9-11 λεπτά 1-2 λεπτά μέχρι να ροδίσουν Βλέπε οδηγίες στη συσκευασία
ΨΑΡΙ Γαρίδες - κατεψυγμένες σε τριμμένη φρυγανιά (λάδι μόλις να σκεπάζει τη βάση του καλαθιού) Φρέσκια Μαρίδα (λάδι μόλις να σκεπάζει τη βάση του καλαθιού) Φρέσκος Μπακαλιάρος σε κουρκούτι	170 oC	3-5 λεπτά
	190 oC	1-2 λεπτά
	190 oC	5-10 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του ψαριού)
Κατεψυγμένος Μπακαλιάρος - μερίδες σε τριμμένη φρυγανιά ή κουρκούτι Κατεψυγμένη Γλώσσα	170 oC	10-15 λεπτά, (ανάλογα με το πάχος)
	190 oC	5-6 λεπτά
ΚΡΕΑΣ Κατεψυγμένα Μπιφτέκια (50 γρ.) Μερίδες Κοτόπουλου σε τριμμένη φρυγανιά Μερίδες Κοτόπουλου σε τριμμένη φρυγανιά Κατεψυγμένα Μοσχαρίσια Παιδάκια	150 oC	3-5 λεπτά
	170 oC	15-20 λεπτά, μικρό/μεσαίο μέγεθος
	170 oC	20-30 λεπτά, μεγάλο μέγεθος
	170 oC	3-8 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)
Φρέσκα Πόδια Κοτόπουλου σε τριμμένη φρυγανιά	170 oC	15 λεπτά

φροντίδα και καθαρισμός

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αρχίσετε το καθαρίσμα πριν να κρυώσει το λάδι.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα και αφαιρείτε τη μονάδα ελέγχου πριν από τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη της συσκευής είναι εντελώς στεγνά πριν τη συναρμολόγηση.

μονάδα ελέγχου

- Τραβήξτε για να την αφαιρέσετε, περάστε την με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε καλά.
- Προσέχετε να μην προκαλέσετε φθορά στα καλώδια της αντίστασης κατά τον καθαρισμό.
- Μη τη βυθίζετε ποτέ μέσα σε νερό.

καλαθάκι

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

μπωλ

- Μετά από κάθε χρήση βυθίστε σε ζεστό νερό με σαπούνι για 20 λεπτά. Έπειτα χρησιμοποιήστε καθαριστικό που δεν περιέχει στιλβωτικό.

καπάκι/σώμα φριτέζας

- Πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Το καπάκι, το σώμα της φριτέζας και το μπωλ μπορούν να πλυθούν και σε πλυντήριο πιάτων. Αν υπάρχουν καμένα λίπη, συνιστούμε να βυθίσετε το μπωλ σε ζεστό νερό με σαπούνι πριν να 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 επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτζά σας.

الخدمة ورعاية الزبائن

- إذا تضرر السلك فيجب، لأسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود أو جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- إذا احتجتم إلى مساعدة بشأن:
 - استعمال المقلاة أو
 - الخدمة أو التصليح
- 📞 فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم الجهاز منه.

جدول اوقات القلي ودرجات الحرارة

ان اوقات (فترات) القلي الواردة في هذا الجدول هي دليل فقط ويجب تعديلها لكي تناسب الكميات او الاحجام المختلفة من الاطعمة ولكي تلائم ذوقكم الخاص.

الرقائق الطازجة - سعة السلة القصوى ١ كجم	١٩٠°م او ١٧٠°م ثم ١٩٠°م	٩-١٢ دقيقة
الرقائق المجمدة	١٩٠°م	١-٢ دقيقة حتى تصبح بلون بنى ذهبي. انظر توصيات المنتج.
الاسماك		
سكامبي- مجمد في كسر خبز (بكمية مجرد تكفي لتغطية قعر السلة)	١٧٠°م	٣-٥ دقائق
اسماك صغيرة طازجة (البلم) - (بكمية مجرد تكفي لتغطية قعر السلة)	١٩٠°م	١-٢ دقيقة
القد او الحدوق الطازج بالمخيض	١٩٠°م	٥-١٠ دقائق (حسب ثخن السمك)
القد او الحدوق المجمد قطع بكسر الخبز او المخيض بلايس مجمد	١٧٠°م	١٠-١٥ دقائق (حسب ثخن السمك)
اللحم		
همبرجر مجمد (٢ اونصة/٥٠ جم)	١٥٠°م	٣-٥ دقائق
قطع دجاج مكسوة بكسر الخبز	١٧٠°م	١٥-٢٠ دقيقة حجم صغير/ متوسط
قطع دجاج مكسوة بكسر الخبز	١٧٠°م	٢٠-٣٠ دقيقة حجم كبير
سكالوب عجل مجمد	١٧٠°م	٣-٨ دقائق (حسب الثخن)
اصابع دجاج طازجة بكسر الخبز	١٧٠°م	١٥ دقيقة

العناية والتنظيف

- ابدأ لا تبدأ بالتنظيف الا بعد ان يبرد الزيت.
- دائما يفصل الجهاز من الكهرباء وتزال وحدة التحكم قبل التنظيف.
- تأكد من ان كل شيء جاف قبل اعادة التركيب.
- وحدة التحكم
- تسحب خارجا. تسمح بقطعة قماش رطبة وتجفف جيدا.
- يجب الانتباه الى عدم الحاق الضرر باسلاك عنصر التسخين اثناء التنظيف.
- ابدأ لا تضعها في الماء.
- السلة
- بعد كل استعمال، تزال وتنقع في محلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة. ثم تستعمل فرشاة قاسية.

الوعاء

- بعد كل استعمال، تزال وتنقع في محلول ماء وصابون ساخن لمدة ٢٠ دقيقة. ثم تستعمل وسيلة تنظيف غير اكاله.

السدادة/الغطاء

- يغسل بمحلول ماء وصابون ساخن.
- كطريقة بديلة، يمكن غسل جسم المقلاة في غسالة صحن. بالنسبة للزيت المحترق، نوصي بنقع الوعاء قبل الغسل في غسالة الصحن.

لتفكيك، تركيب واستعمال المقلاة

للتفكيك

- ١ ارفع الغطاء ازل السلة.
- ٢ ارفع واخرج وحدة التحكم.
- ٣ ثم ازل الوعاء.

للت تركيب والاستعمال

- ١ ثبت الوعاء على الجسم - متأكدا من ان مسند السلة ④ موضوعا عند واجهة المقلاة.
- ٢ ادخل وحدة التحكم ⑩ في الكثيفة ⑧ - تدفع للأسفل الى اقصى مدى تذهب اليه. سوف لا تشتغل المقلاة اذا كانت وحدة التحكم مركبة بشكل غير صحيح.

- ٣ اسكب الزيت. يجب ان يكون المستوى بين العلامتين "العليا" (MAX) و "الدنيا" (MIN) ©. ان استعمال السمن الصلب غير موصى به.

- ٤ اقلل مقبض السلة في موضعه بالسحب للخلف حتى يثبت تماما ⑥. ثم ادخل السلة.

- ٥ اوصل بالكهرباء وشغل ⑬. ثم انتق درجة الحرارة اللازمة ⑭.

- ٦ ينطفئ ضوء درجة الحرارة ⑫ عندما يصل الزيت الى درجة

- الحرارة الصحيحة لبدء القلي. تملأ السلة وتنزل في الزيت. لا

- تتجاوز الكميات القصوى المبينة. لا تضع الغطاء اثناء

- القلي. سوف يضاء ويطفئ الضوء حيث تقوم المقلاة بالمحافظة

- على درجة الحرارة.

- ٧ عندما يصبح الطعام جاهزا، ترفع السلة حتى تجلس على المسند ④. دع الزيت ينصرف من الطعام قبل التقديم. احذر البخار

اثناء الطبخ

- لاعادة استعمال الزيت، دعه يبرد ثم ازل الوعاء واسكب الزيت

- خلال قماش موصلين ناعم أو ورق ممتص.

- دائما اوقف التشغيل وافصل المقلاة من الكهرباء بعد الاستعمال.

ثرموستات الامان

- لمنع الاحماء الزائد فإن المقلاة ستتوقف تلقائيا اذا تم تشغيلها

- اثناء وجود زيت اقل من اللازم او بدون زيت. اوقف التشغيل ودع

- المقلاة تبرد. ثم اضبط زر اعادة الضبط ⑮ الواقع خلف المقلاة.

المنطقة الباردة

تتجمع، اثناء القلي، كسر الخبز الزائد او جزيئات الطعام في المنطقة الباردة الواقعة تحت عنصر التسخين. وحيث ان هذه المنطقة تبقى باردة اثناء الاستعمال، فهي تمنع احتراق جزيئات الطعام مما يساعد على اطالة عمر القلي للزيت.

ملاحظات مفيدة

- اننا نوصي باستعمال نوعية جيدة من الزيت القلي العميق، مثل زيت الذرة او زيت الفول السوداني. ويمكن استعمال زيوت اخرى اذا اوصى المنتج خصيصا باستعمالها للقلي العميق. ابدا لا تمزج زيوت او انواع سمن مختلفة ولا تستعمل زيت الزيتون او الزبدة او السمن النباتي لأنها قد تدخن او تولد الفقاعات.
- ان الاطعمة المسبقة الطبخ تحتاج الى درجة حرارة اعلى من تلك اللازمة للاطعمة النيئة.

- يطبخ الطعام جيدا. قد يبدو السطح الخارجي جاهزا قبل نضج الداخل.

- يحتفظ بالمقلاة والزيت داخلها (باردا ومصفى)، جاهزة للاستعمال. الغطاء يمنع دخول الغبار.

- قبل طهي الطعام المكسب بالمخيض (batter)، يصرف الزائد من المخيض.

- لعمل رقائق البطاطس، تقطع البطاطس بشكل منتظم، لكي تطبخ بدرجة منتظمة. تشطف وتجفف قبل القلي. للحصول على افضل النتائج، تستعمل بطاطس جافة بقوام طحيني مثل King Edwards او Maris Piper.

- لاطالة عمر المقلاة، يرشح الزيت بعد كل استعمال ويستبدل بعد ٨-١٠ مرات استعمال.

- يزال اية جليد زائد قبل قلي الاغذية المجمدة.

كميات الطعام القصوى

- الرقائق الطازجة ١ كجم/٢ باوند و٣ اونصة

- الرقائق المجمدة ٨٠٠ جم/٢ باوند

كمية الزيت

- اقصى كمية زيت ٥.٣ لتر/ ٦ باينت و٣ اونصة سائل.

- اقل كمية زيت ٣ لتر/ ٥ باينت و٦ اونصة سائل.

عربي

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ تزال جميع مواد التغليف بما في ذلك الكرتون من عنصر التسخين.

٢ تأكد من ان المشبك ③ الذي على شكل "V" مثبتا على عنصر التسخين. قد تتضرر المقلاة اذا لم

لكن المشبك بالموضع الصحيح.

٣ فكك المقلاة: انظر "لتفكيك، تركيب واستعمال المقلاة".

٤ اغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".

٥ استعمل منطقة تخزين السلك الزائد الواقعة خلف المقلاة لتخزين اي سلك زائد ①⑥.

تعرفوا على مقلاة كينوود

① غطاء/سدادة لمنع دخول الغبار

② مقابض قابلة للطلي للسلة

③ سلة

④ مسند السلة

⑤ وعاء من فولاذ لا يصدأ

⑥ جسم من فولاذ لا يصدأ

⑦ مقابض الحمل

⑧ كثيفة وحدة التحكم

⑨ مفتاح الترابط

⑩ وحدة التحكم مع عنصر التسخين

⑪ ضوء بيان وصل الكهرباء

⑫ ضوء درجة الحرارة

⑬ زر التشغيل/الايقاف

⑭ التحكم بدرجة الحرارة

⑮ زر اعادة الضبط

⑯ مخزن السلك

تعرفوا على جهاز القلي العميق (مقلاة) كينوود

السلامة

● لاغراض السلامة ولمنع تضرر عنصر التسخين - لا

تستعمل الدهون الصلبة في المقلاة.

● ابدا لا توصل المقلاة بالكهرباء قبل ملء الوعاء بالزيت.

● انتباه: ان المناطق المعدنية للمقلاة ستصبح ساخنة اثناء التشغيل.

● لا تتجاوز الكميات القصوى المبينة.

● يستعمل الغطاء فقط كغطاء لمنع دخول الغبار ولا يجوز وضعه على المقلاة اثناء الاستعمال.

● ابق الاطفال بعيدا عن المقلاة اثناء الاستعمال وبعده - السمن يبقى ساخنا لمدة طويلة.

● ابدا لا تسمح لسلك الكهرباء بالتلامس مع اسطح ساخنة او بالتدلي من حافة منضدة عمل - فقد يمسك به طفل ما ويسحب المقلاة للأسفل. يوضع السلك الزائد في منطقة تخزين السلك الواقعة خلف المقلاة.

● ابدا لا تلمس الوعاء، تسكب الزيت او تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخنا.

● ابدا لا تضع وحدة التحكم في الماء. تزال قبل غسل بقية المقلاة.

● بعد التنظيف، تأكد من ان جميع الاجزاء جافة تماما قبل الاستعمال.

● ابدا لا تترك المقلاة مشغلة بمفردها.

● ان هذه المقلاة ليست مصممة للاستعمال من قبل الاطفال الصغار او الاشخاص الواهنين بدون اشراف.

● يجب مراقبة الاطفال الصغار للتأكد من عدم لعبهم بهذا الجهاز.

● يجب الحذر عند ازالة وحدة التحكم - فقد يكون عنصر التسخين ساخنا.

● لا تستعمل اذا وجد اي ضرر في المقلاة، السلك او القابس. بل، اكشف عليها او اصلحها: انظر "الخدمة".

● تستعمل وحدة التحكم المزودة فقط.

● انتبه من البخار اثناء الطهي.

● ابدا لا تضع المقلاة قرب او على اسطح الطباخ الساخنة.

● ان هذه المقلاة هي للاستعمال المنزلي فقط.

● تفصل المقلاة من الكهرباء دائم بعد الاستعمال.

قبل التوصيل بالكهرباء

● تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو ذاته المبين خلف وحدة التحكم.

● ان هذا الجهاز يتطابق مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية EEC، ٢٣٦، ٨٩.