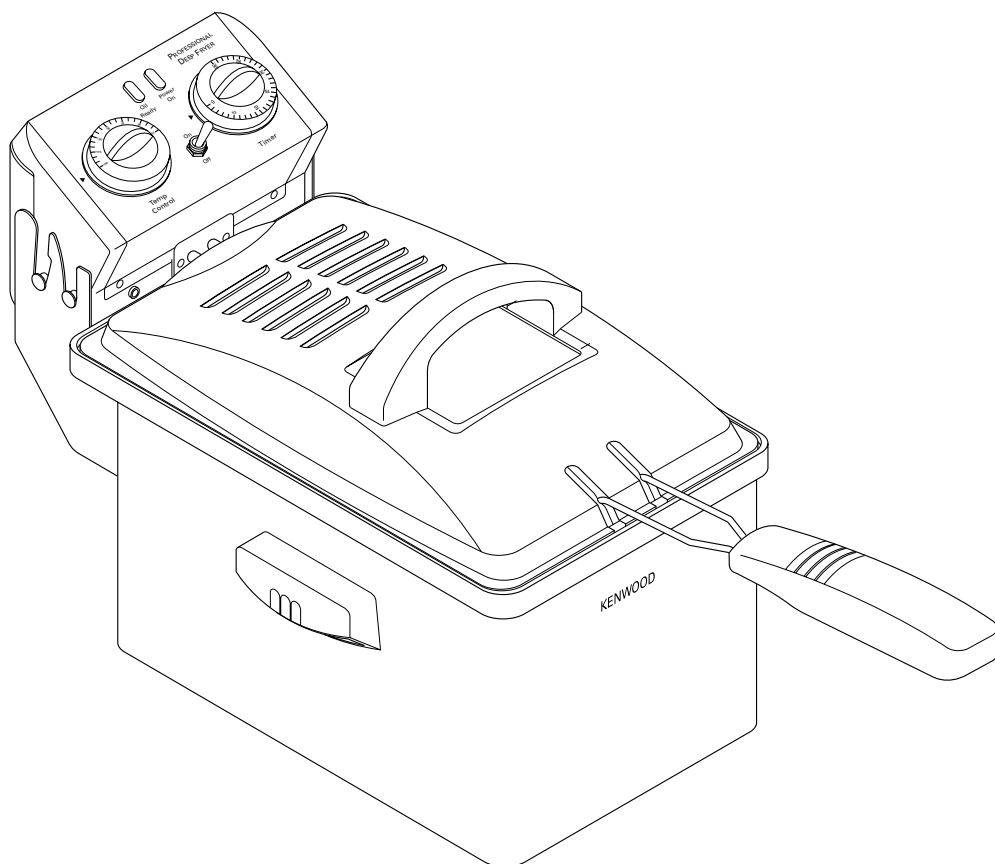




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

55895/2

KENWOOD



SF600

English 2 - 5

Česky 6 - 9

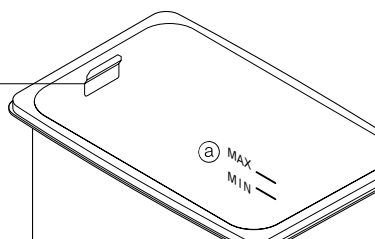
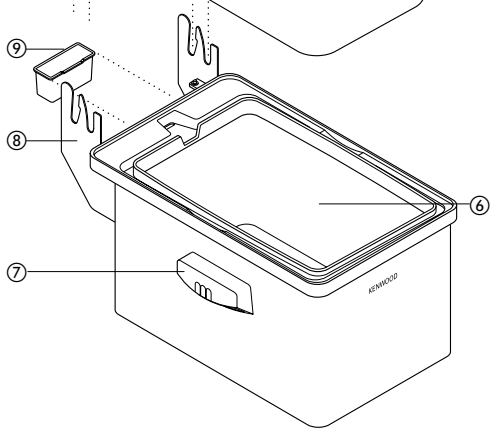
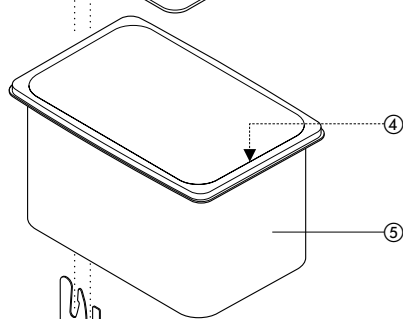
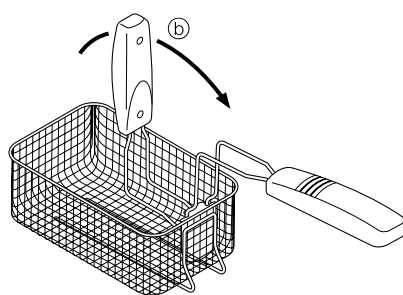
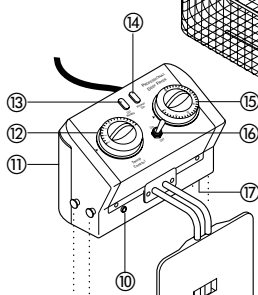
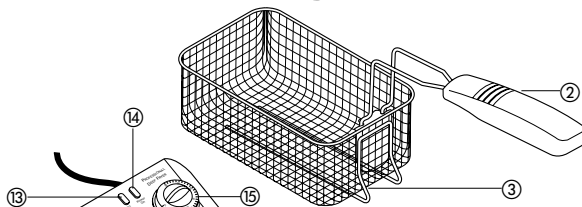
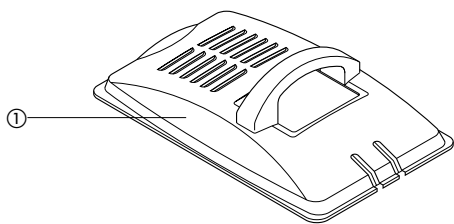
Magyar 10 - 13

Polski 14 - 17

Türkçe 18 - 21

Русский 22 - 26

Ελληνικά 27 - 30



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.
- 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.
- 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 Dismantle: see 'to dismantle, assemble and use your fryer'.
- 3 Wash the parts: see 'cleaning'.

know your Kenwood fryer

- ① lid with filter and viewing window
- 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 drip tray
- ⑩ reset button
- ⑪ control unit with heating element
- ⑫ temperature control
- ⑬ temperature light
- ⑭ power on light
- ⑮ timer
- ⑯ on/off switch
- ⑰ interlock switch

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 ⑪ 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 ⑨. **The use of solid fats is not recommended.**
- 4 Lock the basket handle into position by pulling back until secure ⑥. Then insert the basket.
- 5 Plug in and switch on ⑫. Then select the required temperature ⑬.
- 6 The temperature light ⑬ comes on when the oil reaches the right temperature to start frying. Fill the basket and lower into the oil. Then fit the lid – filter mesh to back of fryer. **Don't exceed the maximum quantities stated.** 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 and take care when removing the lid.**
 - 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 push the reset button ⑩ at the front of the control unit.

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** 1.5 Kg
- **frozen chips** 1 Kg
- **oil capacity**
- **maximum oil** 3.5 litres
- **minimum oil** 2.9 litres

frying times and temperature chart

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

Food	Frying Temp	Frying Time
Fresh Chips - 1 Kg (recommended quantity for best results)	190°C	9-13 minutes until golden brown
Frozen Chips	190°C	9-11 minutes
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.

drip tray

- Slide the drip tray ⑨ out from the back of the fryer.
- Empty the tray and wash in hot soapy water.

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.

troubleshooting guide

Problem	Possible Cause	Solution
Fryer does not work	Fryer not plugged in	Check fryer is plugged in
	Control unit not fitted correctly	Fit unit correctly – ensuring it sits down as far as it will go.
	No oil or too little oil in fryer causing safety thermostat to operate.	Unplug the fryer and allow to cool down. Operate the reset button  on the front of the control unit.
	Fryer in OFF position.	Check on/off switch is in the ON position.
Oil overflowing	Maximum oil level exceeded	Check oil level
	Basket overloaded/Maximum chip capacity exceeded	Refer to frying chart for recommended quantities.
	Wet food placed in oil	Drain and dry food thoroughly.
	The oil is old and has deteriorated	Replace with fresh oil.
	Incorrect oil used/different oils mixed together	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Unpleasant Odour/Oil smokes	The oil has deteriorated	Replace with fresh oil.
	The oil is not suitable for frying	Use a good quality oil suitable for deep frying.
Poor frying performance	Incorrect temperature used	Select the correct temperature.
	Basket overloaded	Reduce the quantity fried.
	Fresh chips too wet	Drain and dry the chips thoroughly.

Než začnete návod číst, rozložte si první stránku s ilustracemi

seznamte se s fritovacím hrncem Kenwood

bezpečnost

- **Z bezpečnostních důvodů a aby se předešlo poškození topného článku, nepoužívejte ve fritovacím hrnci pevné tuky.**
- Nezapojte fritovací hrnec do zásuvky dříve, než ho naplníte olejem.
- **Pozor:** Kovové části fritovacího hrnce budou za provozu horké.
- Nepřekračujte maximální uvedenou kapacitu.
- Během a po použití chraňte před dětmi - olej zůstává dlouho horký.
- Nenechávejte kabel v kontaktu s horkými povrchy nebo viset přes okraj pracovního stolu - děti by ho mohly zachytit a stáhnout fritovací hrnec dolů.
- Dokud je olej horký, nedotýkejte se nádoby, nevylévejte olej ani nepřemisťujte fritovací hrnec.
- Neponořujte řídicí jednotku do vody. Před mytím zbylé části fritovacího hrnce ji odstraňte.
- Po vyčištění se před dalším použitím ujistěte, že všechny části jsou úplně suché.
- Nenechávejte zapnutý fritovací hrnec bez dozoru.
- Tento fritovací hrnec není určen k používání dětmi nebo slabomyslnými lidmi bez dozoru.
- Měli byste dohlížet na děti, abyste zajistili, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.
- Při odstraňování řídicí jednotky dávejte pozor - topný článek může být horký.
- V případě jakéhokoli poškození fritovacího hrnce, kabelu nebo zástrčky spotřebič nepoužívejte. Nechte ho zkontrolovat nebo opravit, viz oddíl „Servis“.
- Používejte pouze dodanou řídicí jednotku.
- Během smažení dávejte pozor na páru.
- Nepokládejte fritovací hrnec na horké ploténky vařiče nebo do jejich blízkosti.
- Tento fritovací hrnec je určen pouze k použití v domácnosti.
- Po použití ho vždy odpojte od zásuvky.

před zapojením do zásuvky

- Ujistěte se, že napětí v síti je stejné jako napětí uvedené na zadní straně řídicí jednotky.
- Toto zařízení vyhovuje směrnici Evropského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- 1 Odstraňte všechny obalové materiály včetně kartónu z topného článku.
- 2 Demontujte spotřebič; viz oddíl „Demontáž, sestavení a používání fritovacího hrnce“.
- 3 Omyjte části; viz „Čištění“.

seznamte se s fritovacím hrncem Kenwood

- ① víko s filtrem a pozorovacím okénkem
- ② skládací držadlo košíku
- ③ košík
- ④ opěra košíku
- ⑤ nádoba z nerezové oceli
- ⑥ tělo hrnce z nerezové oceli
- ⑦ držadla na přenášení
- ⑧ držák řídicí jednotky
- ⑨ odkapávací miska
- ⑩ nulovací tlačítko
- ⑪ řídicí jednotka s topným článkem
- ⑫ regulátor teploty
- ⑬ indikátor teploty
- ⑭ indikátor zapnutí
- ⑮ časovač
- ⑯ síťový spínač
- ⑰ ochranný spínač

demontáž, sestavení a používání fritovacího hrnce

demontáž

- 1 Zvedněte víko a vyjměte košík.
- 2 Zvednutím odstraňte řídicí jednotku.
- 3 Potom vyjměte nádobu.

sestavení a použití

- 1 Vložte nádobu do těla hrnce - ujistěte se, že opěra košíku ④ je umístěna v přední části fritovacího hrnce.
 - 2 Vložte řídicí jednotku ⑪ do držáku ⑧ - zatlačte ji až na doraz. Pokud není řídicí jednotka správně usazena, fritovací hrnec nebude fungovat.
 - 3 Nalijte olej. Hladina musí být mez značkami „MAX“ a „MIN“ ⑨. Nedoporučuje se používat pevné tuky.
 - 4 Zajistěte držadlo na místě tak, že ho stáhnete zpět, až bude pevně držen ⑩. Potom vložte košík.
 - 5 Zapojte kabel do zásuvky a zapněte spotřebič ⑫. Potom vyberte požadovanou teplotu ⑬.
 - 6 Kontrolka teploty ⑬ se rozsvítí, když olej dosáhne správnou teplotu ke smažení. Naplňte košík a ponořte ho do oleje. Potom nasadte víko tak, aby bylo filtrovací síto vzadu. **Nepřekračujte uvedené maximální množství.** Indikátor se bude rozsvěcovat a zhasínat, protože fritovací hrnec udržuje teplotu.
 - 7 Až bude jídlo hotové, zvedněte košík, dokud nedosedne na opěru ④. **Před podáváním nechte jídlo okapat. Během přípravy dávejte pozor na páru a buďte opatrní při snímání víka.**
- Chcete-li olej použít znovu, před vyjmutím nádoby ho nechte vychladnout a přecedte ho přes jemný mušelín nebo sací papír.
 - Fritovací hrnec po použití vždy vypněte a odpojte od zásuvky.
- ### bezpečnostní termostat
- Pokud bude fritovací hrnec zapnut s malým množstvím oleje nebo bez oleje, automaticky se vypne, aby se zabránilo přehřátí. Vypněte ho a nechte ho vychladnout. Potom stiskněte nulovací tlačítko ⑭ na přední straně řídicí jednotky.

studená zóna

Během smažení se veškerá přebytečná strouhanka nebo kousky jídla shromažďují ve studené zóně pod topným článkem. Vzhledem k tomu, že tato zóna zůstává za provozu studená, kusy potravin se zde nespálí, což pomáhá prodloužit použitelnost oleje.

radý

- Pro fritování doporučujeme kvalitní olej, například kukuřičný nebo arašídový. Jiné oleje lze použít v případě, že jsou výrobcem výslovně doporučeni pro fritování. Nikdy nemíchejte různé oleje nebo tuky a nepoužívejte olivový olej, máslo ani margarín, protože kouří nebo kypí.
- Předvažené potraviny potřebují vyšší teplotu než čerstvé potraviny.
- Potraviny smažte důkladně. Zvenku mohou vypadat hotové dříve, než uvnitř.
- Skladujte fritovací hrnec s olejem (vychladlým a přeceděným) uvnitř, aby byl připraven k použití. Víko brání vnikání prachu.
- Při smažení jídla v těstíčku nechte nejprve odkapat nadbytečné těstíčko.
- Při smažení hranolků nakrájejte brambory na stejné kusy, aby se rovnoměrně propekly. Před smažením je opláchněte a vysušte. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, používejte suché brambory s moučnou strukturou, např. King Edwards nebo Maris Piper.
- Abyste prodloužili životnost fritovacího hrnce, olej po každém použití přefiltrujte a po osmi až deseti použitích vyměňte.
- Před smažením mražených potravin setřeste veškerý přebytečný led.

maximální množství jídla

- čerstvé hranolky 1,5 kg
- mražené hranolky 1 kg

objem oleje

- maximální množství oleje 3,5 l
- minimální množství oleje 2,9 l

přehled fritovacích časů a teplot

Fritovací časy v této tabulce slouží pouze jako návod a měly by se upravit tak, aby vyhovovaly jiným množstvím nebo tloušťkám jídla a vaší vlastní chuti.

Jídlo	Fritovací teplota	Fritovací čas
Čerstvé hranolky - 1 kg (doporučené množství pro dosažení nejlepších výsledků)	190 °C	9 - 13 min dokud nebudou zlatohnědé
Mražené hranolky	190 °C	9 - 11 min
RYBY		
Krevety - mražené ve strouhance (jen tolik, aby volně pokryly dno košíku)	170 °C	3 - 5 min
Čerstvý sled' (jen tolik, aby pokryl dno košíku)	190 °C	1 - 2 min
Čerstvá treska nebo treska v těstíčku	190 °C	5 - 10 min (záleží na tloušťce ryby)
Mražená treska nebo porcovaná treska ve strouhance nebo těstíčku	170 °C	10 - 15 min (záleží na tloušťce ryby)
Mražený platýs	190 °C	5 - 6 min
MASO		
Mražené hamburgery (50 g)	150 °C	3 - 5 min
Porcované kuře ve strouhance	170 °C	15 - 20 min malá / střední velikost
Porcované kuře ve strouhance	170 °C	20 - 30 min velká velikost
Mražené telecí řízký	170 °C	3 - 8 min (záleží na tloušťce)
Čerstvá kuřecí stehna ve strouhance	170 °C	15 min

péče a čištění

- **Nezačínajte s čištěním, dokud olej nevychladne.**
- Před čištěním vždy vytáhněte kabel ze zásuvky a odstraňte řídicí jednotku.
- Před zpětným sestavením se ujistěte, že vše je úplně suché.

řídicí jednotka

- Vytáhněte ji. Otřete ji vlhkou látkou a důkladně vysušte.
- **Dávejte pozor, abyste během čištění nepoškodili vodiče topného článku.**
- **Neponořujte ji do vody.**

košík

- Po každém použití ho vyjměte a na 20 minut namočte do vody se saponátem. Potom použijte kartáč s tvrdými štětinami.

nádoba

- Po každém použití ji na 20 minut namočte do vody se saponátem. Potom použijte čisticí prostředek, který nepoškodí její povrch.

víko / tělo hrnce

- Mýjte v horké vodě se saponátem.
- Jinak lze víko, tělo hrnce a nádobu mýt v myčce na nádobí. Pro odstranění připečeného oleje doporučujeme nádobu před mytím v myčce namočit.

odkapávací miska

- Vysuňte odkapávací misku ⑨ ze zadní části fritovacího hrnce.
- Vyprázdněte misku a omyjte ji v horké vodě se saponátem.

servis a péče o zákazníky

- Pokud se poškodí kabel, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn společností Kenwood nebo opravářem autorizovaným touto společností.

Budete-li potřebovat pomoci s:

- použitím fritovacího hrnce nebo
 - servisem nebo opravami,
- kontaktujte obchod, kde jste ho koupili.

řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritovací hrnec nefunguje	Fritovací hrnec není zapojen do zásuvky.	Ujistěte se, zda je fritovací hrnec zapojen do zásuvky.
	Řídicí jednotka není správně připevněna.	Připevněte řídicí jednotku správně - ujistěte se, že zapadla až na doraz.
	Žádný olej nebo velmi málo oleje ve fritovacím hrnci způsobilo aktivaci termostatu.	Odpojte fritovací hrnec od zásuvky a nechte ho vychladnout. Stiskněte nulovací tlačítko  na přední straně řídicí jednotky.
	Fritovací hrnec je vypnutý.	Přepněte síťový spínač do polohy Zapnuto.
Přetékání oleje	Byla překročena maximální hladina oleje.	Zkontrolujte hladinu oleje.
	Přeplněný košík / bylo překročeno maximální množství hranolků.	Viz doporučená množství v tabulce.
	Do oleje bylo vloženo mokré jídlo.	Jídlo nechte důkladně okapat a vysušte.
	Olej je starý a má špatnou kvalitu.	Nahradte ho čerstvým olejem.
	Používá se nesprávný olej / byly smíchány různé oleje.	Použijte olej dobré kvality, vhodný pro fritování.
Nepříjemný zápach/Olej kouří	Olej má špatnou kvalitu	Nahradte ho čerstvým olejem.
	Olej není vhodný pro fritování	Použijte olej dobré kvality, vhodný pro fritování.
Slabá účinnost fritování	Nesprávná teplota.	Vyberte správnou teplotu.
	Přeplněný košík.	Snižte množství fritovaného jídla.
	Čerstvé hranolky jsou příliš mokré.	Hranolky nechte důkladně okapat a vysušte je.

Magyar

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

ismerje meg a Kenwood olajsütőt biztonság

- **A biztonság érdekében, illetve az alkatrész károsodásának megelőzése érdekében – Ne használjon szilárd zsiradékot az olajsütőben.**
- Soha ne csatlakoztassa a hálózatra az olajsütőt, mielőtt meg nem tölti olajjal a tartályt.
- Figyelem: Működés alatt a sütő fém részei felforrósodnak.
- Ne lépje túl a megállapított maximális kapacitást.
- Tartsa távol a gyerekeket a használat közben és után – a zsiradék sokáig forró marad.
- Soha ne hagyja a vezetéket forró felszínhez érni, vagy lelógni a munkalap széléről - egy gyerek leránthatja az olajsütőt a vezetéknél fogva.
- Soha ne érintse a tartályt, ne öntse ki az olajat és ne mozgassa az olajsütőt, amíg az olaj forró.
- Soha ne tegye a szabályozó egységet vízbe. Vegye ki, mielőtt az olajsütő többi részét elmossa.
- Tisztítás után ellenőrizze, hogy minden alkatrész száraz legyen, mielőtt újra használná.
- Soha ne hagyja a bekapcsolt olajsütőt felügyelet nélkül.
- Az olajsütőt fiatal gyerekek vagy fogyatékosok felügyelet nélkül nem használhatják.
- A gyerekekre vigyázni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- A szabályozó egységet óvatosan vegye ki, mert forró lehet.
- Ne használja a készüléket, ha az olajsütő, vezeték vagy csatlakozó meghibásodott. Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd "szerviz".
- Csak a mellékelt szabályozó egységet használja.
- Sütéskor vigyázzon a kiáramló gőzzel.
- Soha ne tegye az olajsütőt forró sütőlapra vagy közelébe.
- Ez az olajsütő csak otthoni használatra való.
- Mindig áramtalanítsa az olajsütőt használat után.

a csatlakoztatás előtt:

- Ellenőrizze, hogy az Ön áramforrása megfelel-e a szabályozó egység hátlapján feltüntetett követelményeknek.
- Ez a készülék megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

az első használat előtt:

- 1 Távolítsa el az összes csomagolást, a kartonnal együtt.
- 2 Szerelje szét: lásd "az olajsütő szétszerelése, összeszerelése és használata".
- 3 Mossa meg az alkatrészeket: lásd "tisztítás".

ismerje meg a Kenwood olajsütőt.

- ① fedél szűrővel és figyelő ablakkal
- ② lehajtható kosárfogó kar
- ③ kosár
- ④ kosártartó
- ⑤ rozsdamentes acéltartály
- ⑥ rozsdamentes acéltüst
- ⑦ szállítófogantyúk
- ⑧ szabályozó egység tartója
- ⑨ csepegtetőtálca
- ⑩ újraindító gomb
- ⑪ szabályozó egység fűtőelemmel
- ⑫ hőmérséklet-szabályozó
- ⑬ hőmérséklet-fényjelző
- ⑭ bekapcsolást jelző lámpa
- ⑮ időkapcsoló
- ⑯ be/ki kapcsoló
- ⑰ interlock kapcsoló

az olajsütő szétszerelése, összeszerelése és használata

szétszerelés

- 1 Emelje fel a fedelét, és vegye ki a kosarat.
- 2 Emelje ki a szabályozó egységet.
- 3 Ezután vegye ki a tartályt.

összeszerelés és használat:

- 1 Illessze a tartályt a testre – a kosártartó ④ a sütő elején legyen.
- 2 Tegye be a szabályozó egységet ⑪ a tartóba ⑧ – nyomja le, amennyire csak lehet. Az olajsütő nem működik, ha a szabályozó egységet nem a megfelelő módon helyezték be.
- 3 Öntse be az olajat. A szint a 'MIN' és 'MAX' jelzések közé essen. ⑨. Nem javasoljuk szilárd zsiradék használatát.
- 4 Zárja helyére a kosár karját úgy, hogy a biztonságos rögzítésig visszafelé húzza ⑤. Ezután tegye be a kosarat.
- 5 Dugja be a konnektorba, majd kapcsolja be ⑫. Ezután válassza ki a kívánt hőmérsékletet ⑫.
- 6 A hőmérsékletjelző gomb ⑬ akkor gyullad ki, amikor az olaj eléri a sütéshez szükséges megfelelő hőmérsékletet. Töltse meg a kosarat, majd engedje le az olajba. Ezután tegye fel a fedelet – a szűrő a sütő hátuljánál legyen. **Ne lépje túl a meghatározott maximális mennyiséget.** A lámpa ki- és bekapcsol, ahogyan a sütő a hőmérsékletet fenntartja.
- 7 Amikor készen van, emelje fel a kosarat, amíg az a fedélre nem kerül ④. Hagyja, hogy fagyaszttás előtt az olaj lecsepegjen. **Sütés alatt és a fedél levételekor legyen óvatos a kiáramló gőzzel.**

- Hagyja lehűlni az olajat, majd szűrje át finom muszlinon vagy szűrőpapíron keresztül újrahasznosításhoz.
- Használat után mindig kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a dugót.

biztonsági termosztát

- A túlmelegedés megelőzése érdekében az olajsütő mindig automatikusan leáll, ha nincs olaj, vagy kevés van. Kapcsolja ki, és hagyja az olajsütőt lehűlni. Ezután nyomja meg az újraindító gombot ⑩ a szabályozó egység előlő részén.

hűtőzóna

Sütéskor a felesleges morzsa és más ételdarabkák a hűtőzónában gyűlnek össze. Mivel ez a terület használat alatt hideg marad, az ételdarabok nem égne meg, így az olaj tovább használható.

tippek

- Javasoljuk, hogy fritteléshez jó minőségű olajat használjon, például kukorica olajat vagy földimogyoró olajat. Más olajok is használhatóak, ha a gyártó kifejezetten javasolja azok használatát fritteléshez. Soha ne keverjen különböző olajokat vagy zsírokat, és ne használjon olívaolajat, vaját, vagy margarint, mert azok füstölögni és fröcskölni fognak.
- Az előfőzött ételeket magasabb hőfokon kell készíteni, mint a yers ételeket.
- Alaposan süsse át az ételt. A felszín még a belső elkészülése előtt késznek tűnhet.
- Tartsa (lehűtött és átszűrt) olajjal feltöltve, használatra készen az olajsütőt. A fedél távol tartja a port.
- Ha tésztába mártott ételeket készít, csöpögtesse le a sütés előtt a felesleges tésztát.
- Hasábburgonya készítéséhez egyenletesen vágja fel a burgonyát, hogy egyenletesen süljön. Öblítse le és szárítsa meg sütés előtt. A legjobb eredmény érdekében használjon száraz, lisztes textúrájú burgonyafajtákat, pl. King Edwards, vagy Maris Piper fajtát.
- Az olajsütő élettartamának növelése érdekében, szűrje át az olajat minden használat után, és cserélje ki 8-10 alkalmanként.
- Rázza le a felesleges jeget mélyhűtött termékek sütése előtt.

maximális ételmennyiségek:

- **friss hasábburgonya 1,5 kg**
- **fagyaszttott hasábburgonya 1 kg**

olajkapacitás

- **maximális olajmennyiség 3,5 liter**
- **minimális olajmennyiség 2,9 liter**

sütési idő és hőmérséklet táblázat

Az alábbi táblázatban megadott sütési idők csak tájékoztató jellegűek, és az étel vastagságának, mennyiségének és az Ön ízlésének megfelelően módosíthatók.

Étel	Sütési	Sütési idő hőmérséklet
Friss hasábburgonya – 1 kg (a legjobb eredményhez javasolt mennyiség)	190°C	9-13 perc, aranybarnára
Mélyhűtött hasábburgonya	190°C	9-11 perc
HAL		
Mélyhűtött, panírozott scampi (amennyi a kosár alját befedi)	170°C	3-5 perc
Friss apróhal (amennyi a kosár alját befedi)	190°C	1-2 perc
Friss tőkehal vagy foltos tőkehal tésztában	190°C	5-10 perc (a hal vastagságától függően)
Fagyasztott tőkehal vagy foltos tőkehal tésztában	170°C	10-15 perc (a hal vastagságától függően)
Fagyasztott lepényhal	170°C	5-6 perc
HÚS		
Fagyasztott hamburger (2oz, 50g)	150°C	3-5 perc
Panírozott csirkeszeletek	170°C	15-20 perc kis/közepes méretnél
Panírozott csirkeszeletek	170°C	20-30 perc nagy méretnél
Fagyasztott borjúfilé	170°C	3-8 perc (a vastagságtól függően)
Friss csirkehús-rudak panírban	170°C	15 perc

karbantartás és tisztítás

- **Soha ne kezdje el a tisztítást, amíg az olaj le nem hűlt.**

- Mindig áramtalanítsa az olajsütőt tisztítás előtt, és távolítsa el a szabályozó egységet tisztítás előtt.
- Újbóli összeszerelés előtt minden legyen teljesen száraz.

szabályozó egység

- Húzza ki. Törölje le nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.
- **Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne károsítsa a fűtőelem vezetékeit.**
- **Soha ne tegye vízbe.**

kosár

- Minden használat után áztassa mosogatószeres vízben 20 percig. Ezután karcmentes tisztítót alkalmazzon.

tartály

- Minden használat után áztassa be forró mosószeres vízbe, és hagyja 20 percig állni. Ezután használjon súrlódásmentes tisztítószert.

fedél /sütőtest

- Forró, mosogatószeres vízben mossa.
- A tető, a sütőtest és a tartály esetleg mosogatógépben is elmosható. Az odasült olaj eltávolításához a tartályt mosogatás előtt áztassa.

csepegtetőtálca

- Csúsztassa ki a csepegtetőtálcát ⑨ a sütő hátsó részéből.
- Üritse ki a tálcát, és forró, mosogatószeres vízben mossa el.

szerviz és ügyfélszolgálat

- Ha a vezeték meghibásodott, azt biztonsági okokból a Kenwoodnak vagy egy meghatalmazott Kenwood szerelőnek kell megjavítania.

Ha segítségre van szüksége:

- az olajsütő használatában
- karbantartás vagy javítás céljából, forduljon a bolthoz, ahol az olajsütőt vette.

hibaelhárítási útmutató

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az olajsütő nem működik	Az olajsütő nincs bedugva	Ellenőrizze a dugót
	A szabályozó egység nem jól van berakva	A megfelelő módon tegye be az egységet – teljesen illeszkedjen a helyére.
	Ha nincs olaj vagy túl kevés olaj van, a biztonsági termosztát működni kezd	Húzza ki a dugót, és hagyja, hogy a sütő lehűljön. Nyomja meg az újraindítás gombot ⏻ a szabályozó egység elülső részén.
	A sütő ki van kapcsolva	Ellenőrizze, hogy a be/ki kapcsoló 'be' állásban van.
Az olaj túlcsorog	Túllépte a maximális olajmennyiséget	Ellenőrizze az olaj szintjét.
	A kosár túl van terhelve / A maximális hasáburgonya-mennyiséget túllépte	Ellenőrizze a sütési táblázatban az ajánlott mennyiségeket.
	Nedves ételt rakott az olajba	Alaposan szűrje le és szárítsa meg az ételt.
	Az olaj régi és megromlott	Cserélje ki friss olajra.
	Nem megfelelő olaj/többféle olajat kevert	Jó minőségű, olajsütőhöz megfelelő olajat használjon.
Kellemetlen szagok/az olaj füstöl	Az olaj megromlott	Cserélje ki friss olajra.
	Az olaj nem felel meg az olajsütőhöz	Jó minőségű, olajsütőhöz megfelelő olajat használjon.
Nem megfelelő sütési minőség	Nem megfelelő hőmérsékleten süttött	Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.
	A kosár túl van terhelve	Csökkentse a sütési mennyiséget.
	A friss hasáburgonya túl nedves	Alaposan szűrje le és szárítsa meg a hasáburgonyát.

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.
- Trzymaj dzieci z daleka podczas smażenia i później - tłuszcz długo jeszcze pozostanie gorący.
- Nigdy nie należy pozwolić, aby przewód zetknął się z gorącymi powierzchniami lub zwiisał nad krawędzią blatu roboczego, z uwagi na niebezpieczeństwo pociągnięcia go przez dziecko i ściągnięcia smażalnicy.
- 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 kucharki 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 Rozbierz frytkownicę: patrz punkt "rozbieranie, montaż i użytkowanie frytkownicy".
- 3 Umyj części: patrz punkt "czyszczenie".

poznaj swoją frytkownicę Kenwooda

- ① wieko z filtrem i okienkiem kontrolnym
- 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 tacka do ociekania
- ⑩ przycisk resetowania
- ⑪ zespół regulacji z elementem grzejnym
- ⑫ regulacja temperatury
- ⑬ kontrolka temperatury
- ⑭ kontrolka włączenia sieci
- ⑮ minutnik
- ⑯ wyłącznik
- ⑰ przełącznik blokady

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 ⑪ 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" ⑨. **Stosowanie tłuszczów stałych nie jest zalecane.**
- 4 Zablokuj rękojeść koszyka w pozycji pociągając ją do tyłu, aż zaskoczy ⑥. Następnie włóż koszyk.
- 5 Włóż wtyczkę do gniazdka sieciowego i włącz ⑫. Następnie nastaw żądaną temperaturę ⑫.
- 6 Lampka wskaźnikowa temperatury ⑬ zapala się z chwilą, kiedy olej osiąga temperaturę odpowiednią do rozpoczęcia smażenia. Napełnij koszyk i zanurz w oleju. Następnie załóż wieko – siatkę filtracyjną z tyłu smażalnicy. **Nie należy przekraczać maksymalnych podanych ilości.** Kontrolka będzie się zapalać i gasnąć w miarę, jak smażalnica będzie utrzymywać zadaną temperaturę.
- 7 Po zakończeniu smażenia podnieś koszyk tak, aby oparł się na wieszaku na koszyk ④. Odczekaj, aż usmażona potrawa ocieknie z oleju i podaj do spożycia. **Należy uważać na parę wydobywającą się w trakcie smażenia i zachować ostrożność przy zdejmowaniu wieka.**
- 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

- Aby nie dopuścić do przegrzania, smażalnica automatycznie wyłączy się, jeśli zostanie uruchomiona bez oleju lub ze zbyt małą ilością oleju. W takim przypadku smażalnicę należy wyłączyć i odczekać aż ostygnie. Następnie należy nacisnąć przycisk resetowania ⑩ znajdujący się z przodu zespołu regulacji.

strefa chłodna

Podczas smażenia wszelkie okruszki i cząstki surowca będą się zbierały w strefie chłodnej pod elementem grzejnym. Ponieważ strefa ta pozostaje chłodna, okruszki 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 napełnioną olejem (ochłodzonym i przefiltrowanym), aby była gotowa do użycia. Pokrywa zabezpiecza olej przed kurzem.
- Smażąc żywność w cieście naleśnikowym obsącz nadmiar ciasta.
- Aby smażyć frytki, pokrój ziemniaki na równe paski, aby się równo smażyły. Przed smażeniem oplucz i osusz.
- Aby przedłużyć trwałość swej frytkownicy, po każdym użyciu przefiltruj olej i wymień go po 8-10 smażeniach.
- Przed smażeniem żywności mrożonej otrząśnij z niej lód.

maksymalne pojemności żywności

- **frytki świeżo pokrajane** 1,5 kg
- **frytki mrożone** 1 kg

pojemność oleju

- **olej maksimum** 3,5 l
- **olej minimum** 2,9 l

tabela czasów i temperatur smażenia

Czasy smażenia podane w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie orientacyjny i należy je dostosować odpowiednio do różnych ilości lub grubości produktów żywnościowych, a także własnych upodobań smakowych.

Produkt żywnościowy	Temp-eratura smażenia	Czas smażenia
Świeże frytki - 1 kg (zalecana ilość dla uzyskania najlepszych rezultatów)	190°C	9-13 minut smażyć aż do uzyskania złotobrazowego koloru
Frytki mrożone	190°C	9-11 minut
RYBY		
Krewetki – mrożone w tartej bulce (w takiej ilości, aby luźno pokryć dno koszyka)	170°C	3-5 minut
Świeże kilki – (w takiej ilości, aby luźno pokryć dno koszyka)	190°C	1-2 minuty
Świeży dorsz lub łupacz w panierce	190°C	5-10 minut (w zależności od grubości ryby)
Mrożone porcje dorsza lub łupacza w tartej bulce lub panierce	170°C	10-15 minut (w zależności od grubości ryby)
Płastuga mrożona	190°C	5-6 minut
MIĘSO		
Mrożone hamburgery (50 g)	150°C	3-5 minut
Kurczę porcjowane w tartej bulce	170°C	15-20 minut małe/średnie
Kurczę porcjowane w tartej bulce	170°C	20-30 minut duże
Mrożone kotlety cielęce panierowane	170°C	3-8 minut (w zależności od grubości)
Świeże udka kurczaka w tartej bulce	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.

tacka do ociekania

- Wsuń tackę do ociekania ⑨ z tyłu smażalnicy.
- Opróżnij tackę, a następnie umyj w wodzie z mydłem.

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.

rozwiązywanie problemów technicznych

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Smażalnica nie działa	Smażalnica nie jest podłączona do gniazdka elektrycznego.	Sprawdzić, czy smażalnica jest podłączona do gniazdka elektrycznego.
	Zespół regulacji nie jest prawidłowo zamontowany	Zamontować prawidłowo zespół, upewniając się, że jest maksymalnie głęboko osadzony.
	Brak oleju lub zbyt mało oleju . w smażalnicy powoduje zadziałanie termostatu	Odłączyć smażalnicę i odczekać aż ostygnie. Nacisnąć przycisk resetowania ⑩ znajdujący się z przodu zespołu regulacji.
	Wyłącznik smażalnicy jest wyłączony (w położeniu OFF).	Sprawdzić, czy wyłącznik znajduje się w położeniu włączonym (ON).
Ze smażalnicy wypływa olej	Przekroczono maksymalny poziom oleju.	Sprawdzić poziom oleju.
	Przeładowany koszyk/Przekroczono maksymalną ilość frytek do smażenia.	Zalecane ilości podano w tabeli smażenia.
	W oleju umieszczono wilgotny produkt żywnościowy.	Odcedzić i starannie osuszyć produkt żywnościowy.
	Olej jest stary, a jego właściwości się pogorszyły.	Wymienić olej na świeży.
	Użyto niewłaściwego oleju/Zmieszano różne typy oleju.	Użyć dobrej jakości oleju nadającego się do głębokiego smażenia.
Nieprzyjemny zapach/Z oleju uwalnia się dym	Olej jest stary, a jego właściwości się pogorszyły	Wymienić olej na świeży.
	Olej nie nadaje się do smażenia. się do głębokiego smażenia.	Użyć dobrej jakości oleju nadającego
Niska jakość smażenia	Wybrano niewłaściwą temperaturę.	Wybrać odpowiednią temperaturę.
	Przeładowany koszyk.	Zmniejszyć ilość smażonego produktu.
	Zbyt wilgotne świeże frytki.	Odcedzić i starannie osuszyć frytki.

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.
- Aygıtı kullanırken ve kullandıktan sonra çocukları aygıtın çevresinde bulundurmayınız. Kızarmış yağ uzun bir süre sıcaklığını korur.
- Elektrik kordonunun sıcak yüzeylere değdirmeyiniz ve çalışma yüzeyinden sarkmamasına dikkat ediniz. Çünkü, çocuklar elektrik kordonunu çekip aygıtı düşürebilir.
- Hiçbir biçimde çanağa elle dokunmayınız. Yağ sıcak olduğu sürece fritözü biraz uzakta tutunuz ya da yağı 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 kullanıdırınız.
- Küçük çocukların aygıtı dokunmalarına ve aygıtla oynamamalarına 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 Aygıtın parçalarını sökünüz. Bu konuda sayfadaki 'fritözün parçalarının takılması, kullanımı ve sökülmesi' bölümüne bakınız.
- 3 Aygıtın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda sayfadaki 'temizlik' bölümüne bakınız.

Kenwood fritözünüzün parçaları

- ① filtreli ve gözetleme pencereli 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 damlama tablası
- ⑩ yeniden ayar düğmesi
- ⑪ ısıtma donatılı denetim kumandası
- ⑫ ısı denetim düğmesi
- ⑬ ısı gösterge ışığı
- ⑭ güç gösterge ışığı
- ⑮ zaman ayarlacı
- ⑯ açma/kapama düğmesi
- ⑰ kilitleme düğmesi

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 ⑪ 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 kullanmamanızı öneririz.**
- 4 Sepet sapını tam yerine oturuncaya kadar geriye çekerek yerine yerleştiriniz ⑩. Arkasından sepeti yerine koyunuz.
- 5 Aygıtın fişini prize takınız ve aygıtı çalıştırınız ⑫. Arkasından istediğiniz ısı derecesini seçiniz ⑫.
- 6 Yağ, kızartma işlemine başlamak için gereken doğru sıcaklığa ulaştığında, sıcaklık ışığı ⑬ yanar. Kızartacağınız yiyecekleri sepete koyunuz ve yağa batırınız. Arkasından filtreli kapağı kızartıcının arkasına takınız. **Kullanım yönergelerinde belirtilen yiyecek miktarından fazla miktarda yiyecek koymayınız.** Kızartıcının ısısının düzenliliğini gösteren ışık ara sıra yanıp sönecektir.
- 7 Yiyecekler piştikten sonra sepeti rafa ④ doğru kaldırınız ve rafın üzerine koyunuz. Yiyeceğin süzülmesini bekleyiniz. **Piştirirken ve kapağı açarken ağıttan çıkan buhara dikkat ediniz.**

- Yağı yeniden kullanmak için yağıın 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

- Kızartıcının içinde çok az yağ varken ya da hiç yağ yokten çalıştırılırsa, kızartıcının aşırı ısınmasını önlemek için kızartıcı kendiliğinden çalışmasını durduracaktır. Bu durumda, aygıtın çalışmasını tamamen durdurunuz ve kızartıcının soğumasını bekleyiniz. Daha sonra kumanda biriminin önündeki yeniden ayar düğmesine ⑩ 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** 1,5kg
- **donmuş çubuk patates için** 1kg

yağ miktarları

- **azami yağ** 3,5 litre
- **asgari yağ** 2,9 litre

kızartma süreleri ve ısı çizelgesi

Bu çizelgede belirtilen kızartma süreleri yalnızca yönlendirme amacıyla verilmiştir. Dolayısıyla kızartılacak yiyecek miktarlarına ya da yiyeceklerin kalınlığına ve damak tadınıza göre kızartma süreleri değişebilir.

Yiyecek	Kızartma Isısı	Kızartma Süresi
Taze parmak patates – 1 kg (en iyi kızartma için önerilen miktar)	190°C	Yeterli derecede kızarıncaya kadar 9 – 13 dakika
Donmuş parmak patates	190°C	9-11 dakika
BALIK		
İri karides – ekmek kırıntısıyla bulanarak dondurulmuş (sepetin tabanına seyrek serpiştirilmiş miktar yeterlidir)	170°C	3-5 dakika
Taze gümüş balığı (sepetin tabanına seyrek serpiştirilmiş miktar yeterlidir)	190°C	1-2 dakika
Taze morina ya da mezgit balığı hamura bulanmış	190°C	5-10 dakika (balığın kalınlığına göre)
Donmuş morina ya da mezgit balığı parça halinde ekmek kırıntısıyla bulanmış ya da hamura bulanmış	170°C	10-15 dakika (balığın kalınlığına göre)
Donmuş pisi balığı	190°C	5-6 dakika
ET		
Donmuş hamburger (50gr)	150°C	3-5 dakika
Ekmek kırıntısıyla bulanmış parça tavuk	170°C	15-20 minutes küçük/orta boyda
Ekmek kırıntısıyla bulanmış parça tavuk	170°C	20-30 dakika büyük boyda
Donmuş kemiksiz dilimli et	170°C	3-8 dakika (dilimlerin kalınlığına göre)
Taze tavuk budu ekmek kırıntısıyla bulanmış parça tavuk budu	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 öğesinin 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.

damlama tablası

- Damlama tablasını ⑨ kızartıcının arka tarafından çekiniz.
- Tablayı siliniz ve sıcak sabunlu su ile yıkayınız.

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.

Sorun giderme kılavuzu

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Kızartıcı çalışmıyor	Kızartıcının elektrik kordonu fişe takılı değil.	Elektrik kordonunun fişe takılı olup olmadığını kontrol ediniz.
	Kumanda birimi yerine doğru olarak takılı değil.	Birimi yerine doğru biçimde takınız ve yerine sıkıca oturtunuz.
	Kızartıcıda çok az ya da hiç yağ yok. Bu yüzden, güvenlik termostatu çalışmıyor.	Kızartıcının fişini prizden çekiniz ve soğumasını bekleyiniz. Kumanda birimini önündeki yeniden ayar düğmesine @ basarak çalıştırınız.
	Kızartıcı KAPALI konumda.	Açma/kapama düğmesini AÇIK konuma getiriniz.
Yağ taşıyor	Kullanılacak en çok yağ miktarından fazla yağ doldurulmuş.	Yağ düzey göstergesini kontrol ediniz.
	Sepete aşırı miktarda yiyecek doldurulmuş/çok miktarda parmak patates var.	Kızartma süreleri ve ısı çizelgesine bakarak miktarları kontrol ediniz.
	Yağ ıslak yiyeceklerle doldurulmuş.	Yiyecekleri süzünüz ve yiyecekleri tamamen kuru hale getiriniz.
	Aynı yağ çok kullanılmış ve bozulmuş.	Taze yağ koyunuz.
	Yanlış yağ kullanılmış/değişik yağ türleri karıştırılmış	Kızartmaya uygun iyi nitelikli yağ kullanınız.
Pis koku var/Yanık yağ kokuyor	Kızartıcıdaki yağ bozulmuş.	Taze yağ koyunuz.
	Kullanılan yağ kızartma için uygun değil.	Kızartmaya uygun iyi nitelikli yağ kullanınız.
Kızartıcının başarımı düşük	Yanlış ısı düzeyi seçilmiş.	Doğru ısı düzeyini seçiniz.
	Sepete çok yiyecek doldurulmuş.	Fazla yiyecekleri sepeten alınız.
	Taze patates çok ıslak.	Patatesleri süzünüz ve tamamen kuru hale getiriniz.

Перед тем, как прочитать эту брошюру, разверните титульный лист с иллюстрациями

Ознакомьтесь с мерами безопасности при работе с фритюрницей Kenwood

- **В целях безопасности и во избежание повреждения нагревательного элемента не используйте во фритюрнице твердые жиры.**
- Не включайте фритюрницу до заполнения емкости маслом.
- **Будьте осторожны!** Металлические части фритюрницы во время работы сильно нагреваются.
- Не превышайте указанного максимального количества продукта.
- Не позволяйте детям приближаться к фритюрнице во время и по окончании ее использования, поскольку жир долгое время остается горячим.
- Следите за тем, чтобы шнур не касался нагретых поверхностей и не свисал с края рабочего стола – потянув за шнур, ребенок может опрокинуть фритюрницу.
- Пока масло не остыло, не прикасайтесь к емкости, не сливайте масло и не передвигайте фритюрницу.
- Не допускайте попадания воды на блок управления. Снимите блок, прежде чем мыть остальную часть фритюрницы.
- Перед использованием фритюрницы убедитесь в том, что все части полностью просохли после промывки.
- Не оставляйте включенную фритюрницу без присмотра.
- Эта фритюрница не предназначена для самостоятельного использования маленькими детьми или немощными людьми.
- Не позволяйте детям играть с электрическим прибором.
- При отделении блока управления будьте внимательны – нагревательный элемент может быть горячим.
- Не пользуйтесь неисправной фритюрницей, а также в случае повреждения электрического шнура или штепсельной вилки. Произведите проверку или ремонт: см. раздел «обслуживание».
- Используйте только блок управления, который поставляется вместе с фритюрницей.
- В процессе готовки следите за паробразованием.

- Не ставьте фритюрницу возле конфорок плиты, или на них.
- Данная фритюрница предназначена только для бытового применения.
- По окончании использования всегда отключайте фритюрницу от сети.

Перед включением прибора в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение в электрической сети соответствует указанному на обратной стороне блока управления.
- Данное устройство соответствует требованиям Директивы 89/336/ЕЕС Европейского экономического сообщества.

Перед началом эксплуатации прибора

- 1 Удалите весь упаковочный материал, включая картон на нагревательном элементе.
- 2 Разберите: см. раздел «Как разобрать, собрать и использовать фритюрницу».
- 3 Промойте составные части: см. раздел «Очистка».

Основные узлы и детали фритюрницы Kenwood

- ① Крышка с фильтром и смотровым окном
- ② Складная ручка корзины
- ③ Корзина
- ④ Упор корзины
- ⑤ Емкость из нержавеющей стали
- ⑥ Корпус из нержавеющей стали
- ⑦ Ручки для переноски
- ⑧ Кронштейн блока управления
- ⑨ Поддон-сборник
- ⑩ Кнопка «Reset» (Сброс)
- ⑪ Блок управления с нагревательным элементом
- ⑫ Регулятор температуры
- ⑬ Световой индикатор температуры
- ⑭ Световой индикатор «On» (Вкл.)
- ⑮ Таймер
- ⑯ Выключатель питания «On/Off» (Вкл./Выкл.)
- ⑰ Переключатель блокировки

Порядок разборки, сборки и использования фритюрницы

Разборка

- 1 Снимите крышку и извлеките корзину
- 2 Снимите блок управления
- 3 После этого извлеките емкость

Сборка и использование

- 1 Вставьте емкость в корпус – при этом упор корзины ④ должен быть расположен в передней части фритюрницы
 - 2 Нажатием на блок управления ⑪ вставьте его до упора в кронштейн ⑧. **В случае неправильной установки блока управления фритюрница не будет работать.**
 - 3 Залейте масло. Уровень масла должен находиться между отметками «MAX» (Максимум) и «MIN» (Минимум) ③. **Использование твердых жиров не рекомендуется.**
 - 4 Закрепите ручку корзины, оттянув назад до фиксации в положении ⑩. После этого вставьте корзину.
 - 5 Вставьте вилку в розетку и установите выключатель ⑫ в положение "включено". Затем установите требуемую температуру ⑫.
 - 6 Индикатор температуры ⑬ загорается, когда масло достигает нужной для начала жарки температуры. Заполните корзину и погрузите ее в масло. После этого установите на место крышку таким образом, чтобы сетка фильтра была обращена к задней части фритюрницы. **Не превышайте указанного максимального количества продукта.** Процесс поддержания во фритюрнице необходимой температуры можно контролировать по загоранию и погасанию светового индикатора.
 - 7 Когда продукт будет готов, поднимите корзину, пока она не опустится на упор ④. Перед тем, как подавать к столу, дождитесь стекания жира с продукта. **В процессе готовки следите за парообразованием, и соблюдайте осторожность при снятии крышки.**
- Для повторного использования масла дождитесь его остывания, а затем извлеките емкость и процедите масло через марлю или фильтровальную бумагу.
 - После работы не забывайте выключать фритюрницу и отсоединять вилку от розетки.

Предохранительное термореле

- В случае включения фритюрницы с малым количеством масла, или без масла, для предотвращения перегрева она автоматически отключится. Установите переключатель в положение «Off» и дайте фритюрнице остыть. После этого нажмите кнопку (Reset) ⑩ на передней части блока управления.

Зона охлаждения

Во время обжаривания все крошки или кусочки продуктов собираются в зоне охлаждения, под нагревательным элементом. Поскольку во время работы фритюрницы эта зона остается холодной, предотвращается сгорание кусочков продуктов. Это позволяет многократно использовать масло.

Советы

- Для обжаривания во фритюре мы рекомендуем использовать высококачественное масло, такое как кукурузное или арахисовое масло. Другие масла можно использовать только в том случае, если производитель специально рекомендует использовать их для обжаривания во фритюре. Никогда не смешивайте различные виды масел или жиры, и не используйте оливковое или сливочное масла, а также маргарин, поскольку при их использовании выделяется дым или образуются пузырьки воздуха.
- Для приготовления продуктов, прошедших предварительную кулинарную обработку, требуется более высокая температура, чем для сырых продуктов.
- Не извлекайте продукты до полной готовности. Снаружи они могут выглядеть готовыми, а внутри оставаться непрожаренными.
- Держите масло во фритюрнице (масло должно быть охлаждено и процежено), чтобы она была готова к использованию. Крышка предотвратит попадание в нее пыли.
- Перед обжариванием продуктов в кляре дождитесь стекания излишнего кляра.
- Для приготовления чипсов разрежьте картофелины на равные части, чтобы они обжаривались равномерно. Перед обжариванием продукты промойте и просушите. Наилучший результат можно получить, если использовать присыпанный мукой фигурный картофель, например, King Edwards или Maris Piper.

- Для того чтобы продлить срок службы фритюрницы, после каждого использования фильтруйте масло, и заменяйте его после каждых 8 – 10 циклов готовки.
- Перед обжариванием замороженных продуктов удалите излишний лед встряхиванием..

Максимальная загрузка продуктов

- Свежие чипсы – 1,5 кг
- Замороженные чипсы – 1 кг

Объем масла

- Максимальное количество – 3,5 литра
- Минимальное количество – 2,9 литра

Таблица с указанием времени и температуры обжаривания

Время обжаривания, указанное в этой таблице, является ориентировочным, и должно корректироваться в зависимости от качества или размера продуктов, а также от Вашего вкуса.

Продукт	Температура обжаривания	Время обжаривания
Свежие чипсы – 1 кг (рекомендуемое количество для получения наилучшего результата)	190°C	9-13 минут, до получения золотисто-коричневого цвета
Замороженные чипсы	190°C	9-11 минут
МОРЕПРОДУКТЫ		
Креветки – замороженные, в панировочных сухарях (выложить в один неплотный слой на дне корзины)	170°C	3-5 минут
Свежая мелкая рыба – (выложить в один неплотный слой на дне корзины)	190°C	1-2 минуты
Свежая треска или пикша в кляре	190°C	5-10 минут (в зависимости от толщины рыбы)
Порции замороженной трески или пикши в панировочных сухарях или кляре	170°C	10-15 минут (в зависимости от толщины рыбы)
Замороженная камбала	190°C	5-6 минут
МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ		
Замороженные гамбургеры (50 г)	150°C	3-5 минут
Порции цыпленка в панировочных сухарях	170°C	15-20 минут небольшого/среднего размера
Порции цыпленка в панировочных сухарях	170°C	20-30 минут крупного размера
Замороженные эскалопы из телятины	170°C	3-8 минут (в зависимости от толщины)
Сырые куриные ножки в панировочных сухарях	170°C	15 минут

Уход и очистка

- **Не начинайте очистку до полного остывания масла.**
- До начала очистки отсоедините вилку от розетки и снимите блок управления.
- Перед сборкой фритюрницы убедитесь в том, что все ее части полностью просушены.

Блок управления

- Снимите блок с кронштейна. Протрите влажной тканью и как следует просушите.
- **Во время очистки старайтесь не повредить провода нагревательного элемента.**
- **Погружать блок в воду запрещается.**

Корзина

- После каждого использования извлекайте корзину и погружайте в горячую мыльную воду на 20 минут

Емкость

- После каждого использования оставляйте емкость в горячей мыльной воде на 20 минут. Для очистки емкости используйте неабразивное чистящее средство.

Крышка и корпус фритюрницы

- Вымойте в горячей мыльной воде.
- Крышку и корпус фритюрницы, а также емкость можно мыть в посудомоечной машине. Если готовка производилась на масле, рекомендуется замачивание емкости перед помещением ее в посудомоечную машину.

Поддон-сборник

- Извлеките поддон-сборник ⑨ из задней части фритюрницы.
- Опорожните поддон и вымойте в горячей мыльной воде.

Обслуживание и уход

- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности замените его в фирме Kenwood или в уполномоченном фирмой Kenwood сервисном центре. Если Вам нужно получить информацию по вопросам
- использования фритюрницы или
- обслуживания и ремонта, обращайтесь в магазин, где Вы приобрели фритюрницу.

Указания по поиску и устранению неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Фритюрница не работает	Фритюрница не подключена к электросети.	Вставьте вилку фритюрницы в розетку.
	Блок управления установлен неправильно.	Вставьте блок – убедитесь в том, что он вдвинут до упора.
	Во фритюрнице нет или недостаточно масла, что приводит к срабатыванию предохранительного термореле.	Отключите фритюрницу от сети питания и дайте ей остыть. После этого нажмите кнопку (Reset)  на передней части блока управления.
	Переключатель питания фритюрницы находится в положении «Off».	Убедитесь в том, что выключатель «On/Off» установлен в положении «On».
Масло переливается через край	Превышен максимальный уровень масла.	Проверьте уровень масла.
	Перегружена корзина / Превышено количество обжариваемых продуктов.	Приведите количество продуктов в соответствие с указаниями по обжариванию.
	В масло помещены влажные продукты.	Извлеките и тщательно просушите продукты.
	Используется старое, непригодное масло.	Залейте свежее масло.
	Используется масло нерекондованного типа / смешаны различные масла.	Используйте масло высокого качества, пригодное для фритюрницы.
Неприятный запах / Масло дымит.	Масло испорчено.	Залейте свежее масло.
	Масло не подходит для использования во фритюрнице.	Используйте масло высокого качества, пригодное для фритюра.
Неудовлетворительное качество обжаривания	Установлена неправильная температура	Выберите правильную температуру.
	Корзина переполнена.	Уменьшите количество продуктов.
	Сырые чипсы слишком влажные.	Извлеките и как следует просушите чипсы.

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.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και μετά διότι το λάδι παραμένει καυτό για μεγάλο χρονικό διάστημα.
- Ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να κρέμεται από την άκρη του πάγκου εργασίας – μπορεί να το αρπάξει κάποιο παιδί και να ρίξει κάτω τη φριτέζα.
- 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 Αποσυναρμολόγηση: δείτε σχετικά το κεφάλαιο “αποσυναρμολόγηση, συναρμολόγηση και χρήση της φριτέζας σας”.
- 3 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε σχετικά το κεφάλαιο “καθαρισμός”.

γνωρίστε τη φριτέζα της Kenwood

- ① καπάκι με φίλτρο και παράθυρο παρακολούθησης
- ② πτυσσόμενη 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 δίσκος στραγγίσματος
- ⑩ διακόπτης επαναρύθμισης
- ⑪ μονάδα ελέγχου με αντίσταση
- ⑫ διακόπτης θερμοκρασίας
- ⑬ ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας
- ⑭ ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
- ⑮ χρονοδιακόπτης
- ⑯ διακόπτης λειτουργίας on/off
- ⑰ διακόπτης ασφάλισης

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 κάνιστρου ④ είναι τοποθετημένο στη μπροστινή πλευρά της φριτέζας.
- 2 Εισάγετε τη μονάδα ελέγχου ⑪ στον βραχίονα στήριξης ⑧ – σπρώξτε 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' ⑨. **Δε συνιστάται η χρήση στερεών λιπών.**
- 4 Ασφαλίστε τη λαβή του κάνιστρου στη θέση της τραβώντας την προς τα πίσω μέχρι να στερεωθεί ⑥. Έπειτα εισάγετε το κάνιστρο.
- 5 Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα και θέστε τη σε λειτουργία ⑫. Έπειτα επιλέξτε τη θερμοκρασία που επιθυμείτε ⑬.
- 6 Το φως θερμοκρασίας ⑬ ανάβει όταν τα λάδι φτάνει στη σωστή θερμοκρασία για να αρχίσει το τηγάνισμα. Γεμίστε το κάνιστρο και κατεβάστε το μέσα στο λάδι. Έπειτα προσαρμόστε το καπάκι – το δίχτυ του φίλτρου στο πίσω μέρος της φριτέζας. **Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται.** Η ενδεικτική λυχνία ανάβει και σβήνει καθώς η φριτέζα διατηρεί σταθερή τη θερμοκρασία.
- 7 Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, ανεβάστε το κάνιστρο μέχρι να εφαρμόσει επάνω στο στήριγμα ④. Αφήστε το φαγητό να στραγγίσει πριν το σερβίρετε. **Προσέξτε να μην καείτε από τον ατμό κατά το τηγάνισμα και αφαιρείτε το καπάκι με προσοχή.**
- 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 αποφεύγεται η υπερθέρμανση η λειτουργία της φριτέζας διακόπτεται αυτόματα εάν τεθεί σε λειτουργία με ελάχιστο ή καθόλου λάδι. Θέστε τη φριτέζα εκτός λειτουργίας και αφήστε την να κρυώσει. Έπειτα πατήστε τον διακόπτη επαναρύθμισης ⑩ στο μπροστινό μέρος της μονάδας ελέγχου.

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

- μέγιστη χωρητικότητα σε τρόφιμα
- νωπές πατάτες για τηγάνισμα 1,5 κιλά
- κατεψυγμένες πατάτες για τηγάνισμα 1 κιλά

- χωρητικότητα σε λάδι
- μέγιστη λαδιού 3,5 λίτρα
 - ελάχιστη λαδιού 2,9 λίτρα

χρόνοι τηγανίσματος και πίνακας θερμοκρασιών

Οι χρόνοι τηγανίσματος που παρέχονται στον παρακάτω πίνακα είναι ενδεικτικές και πρέπει να προσαρμόζονται ανάλογα με τις διαφορετικές ποσότητες ή το πάχος των τροφών καθώς και ανάλογα με την προτίμησή σας.

Τροφή	Θερμοκρασία Τηγανίσματος	Χρόνος Τηγανίσματος
Φρέσκιες Πατάτες - 1 κιλό (συνιστώμενη ποσότητα για καλύτερα αποτελέσματα)	190°C	9-13 λεπτά μέχρι να ροδίσουν
Καταψυγμένες Πατάτες	190°C	9-11 λεπτά
ΨΑΡΙ		
Γαρίδες – καταψυγμένες μέσα σε τριμμένη φρυγανιά (μόλις να καλύπτουν τη βάση του κάνιστρου)	170°C	3-5 λεπτά
Φρέσκια Μαρίδα - (μόλις να καλύπτει τη βάση του κάνιστρου)	190°C	1-2 λεπτά
Φρέσκος Βακαλάος σε κουρκούτι	190°C	5-10 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του ψαριού)
Καταψυγμένες μερίδες Βακαλάου σε τριμμένη φρυγανιά ή κουρκούτι	170°C	10-15 λεπτά (ανάλογα με το πάχος του ψαριού)
Καταψυγμένη Γλώσσα	190°C	5-6 λεπτά
ΚΡΕΑΣ		
Καταψυγμένα Μπιφτέκια (50γρ)	150°C	3-5 λεπτά
Μερίδες Κοτόπουλο σε τριμμένη φρυγανιά	170°C	15-20 λεπτά μικρό/μεσαίο μέγεθος
Μερίδες Κοτόπουλο σε τριμμένη φρυγανιά	170°C	20-30 λεπτά μεγάλο μέγεθος
Καταψυγμένα Μοσχαρίσια Φιλέτα Πανέ	170°C	3-8 λεπτά (ανάλογα με το πάχος)
Φρέσκα Μπουτάκια Κοτόπουλο σε τριμμένη φρυγανιά	170°C	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.

δίσκος στραγγίσματος

- Σύρατε και αφαιρέστε τον δίσκο στραγγίσματος ⑨ από το πίσω μέρος της φριτέζας.
- Αδειάστε τον δίσκο και πλύνετε με ζεστό νερό και σαπούνι.

σέρβις και φροντίδα πελατών

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

Εάν χρειαστείτε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της φριτέζας ή
 - την συντήρηση και επισκευή
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα που αγοράσατε τη φριτέζα σας.

οδηγός επίλυσης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Επίλυση
Η φριτέζα δε λειτουργεί	Η φριτέζα δεν έχει συνδεθεί στο ρεύμα	Ελέγξτε αν η φριτέζα έχει συνδεθεί στο ρεύμα
	Η μονάδα ελέγχου δεν έχει εφαρμόσει σωστά	Εφαρμόστε σωστά τη μονάδα – βεβαιωθείτε ότι εφαρμόζει χωρίς να υπάρχει κενό.
	Καθόλου λάδι ή ελάχιστο λάδι μέσα στη φριτέζα με συνέπεια να τεθεί σε λειτουργία ο θερμοστάτης ασφαλείας.	Αποσυνδέστε τη φριτέζα από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει. Πατήστε τον διακόπτη επαναρύθμισης ⑩ στο μπροστινό μέρος της μονάδας ελέγχου.
	Η φριτέζα έχει τεθεί εκτός λειτουργίας (OZZ).	Ελέγξτε αν ο διακόπτης λειτουργίας on/off βρίσκεται στη θέση ΟΞ (σε λειτουργία).
Το λάδι υπερχειλίζει	Έχετε υπερβεί την ανώτατη στάθμη του λαδιού	Ελέγξτε τη στάθμη του λαδιού
	Το κάνιστρο είναι υπερφορτωμένο/Έχετε τοποθετήσει περισσότερες πατάτες από την ενδειγμένη μέγιστη ποσότητα	Ανατρέξτε στον πίνακα οδηγιών για το τηγάνισμα όπου υπάρχουν οι συνιστώμενες ποσότητες.
	Τοποθετήσατε τροφές με υγρά στο λάδι.	Στραγγίστε και στεγνώστε πολύ καλά τις τροφές.
	Το λάδι είναι παλιό και έχει χαλάσει.	Αντικαταστήστε με φρέσκο λάδι.
	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει το κατάλληλο λάδι/έχετε αναμίξει διαφορετικά είδη λαδιού.	Χρησιμοποιήστε λάδι καλής ποιότητας κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.
Δυσάρεστη οσμή/Το λάδι καπνίζει	Το λάδι έχει χαλάσει.	Αντικαταστήστε με φρέσκο λάδι.
	Το λάδι δεν είναι κατάλληλο για τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε λάδι καλής ποιότητας κατάλληλο για τηγάνισμα σε φριτέζα.
Οι τροφές δεν τηγανίζονται καλά	Χρησιμοποιείτε μη κατάλληλη θερμοκρασία.	Επιλέξτε τη σωστή θερμοκρασία
	Το κάνιστρο είναι υπερφορτωμένο.	Μειώστε την ποσότητα της τροφής που τηγανίζετε.
	Οι φρέσκοις πατάτες έχουν πολλά υγρά.	Στραγγίστε και στεγνώστε τις πατάτες πολύ καλά.