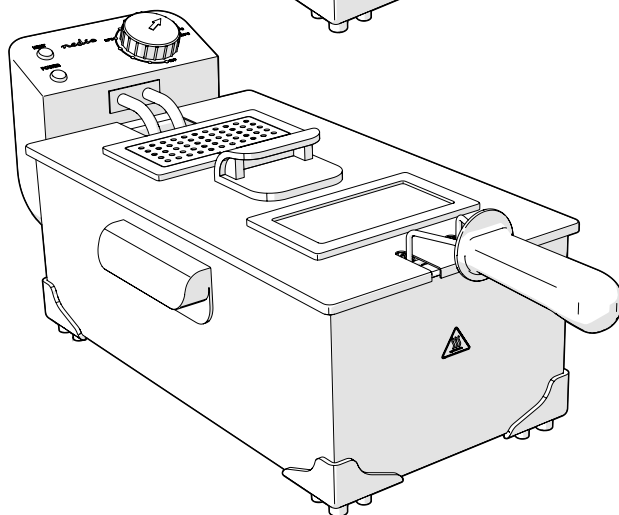
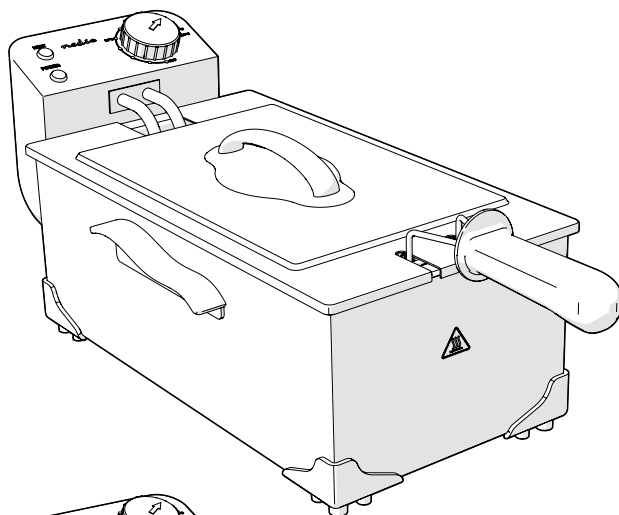


nedis

Cool zone deep fryer

With a capacity of 3L

KADF301FSR/KADF302FBK

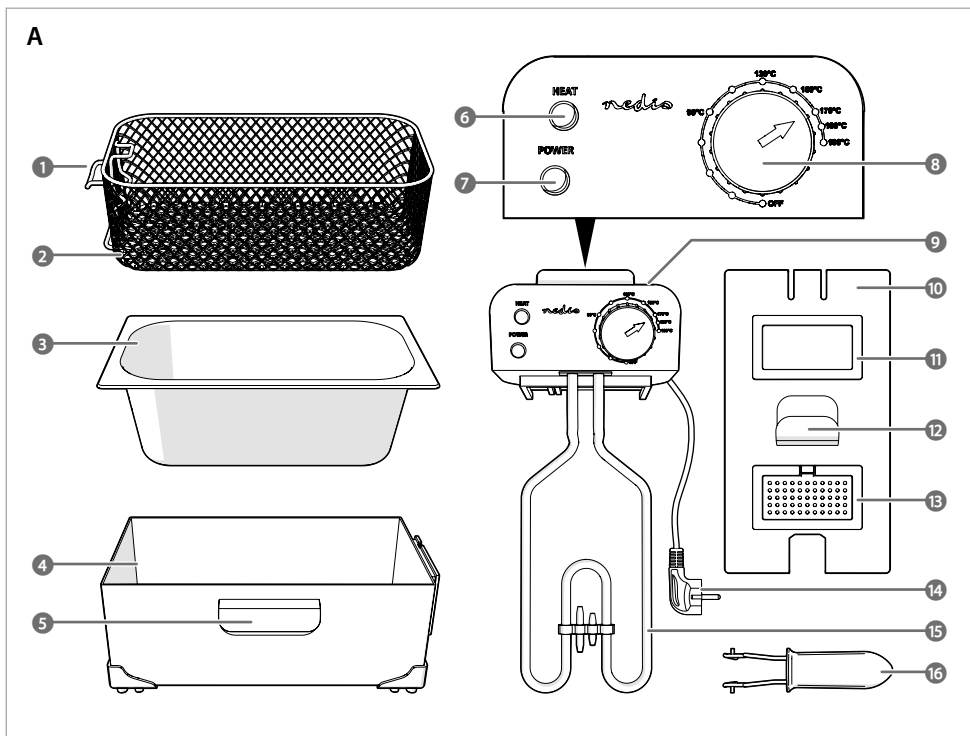


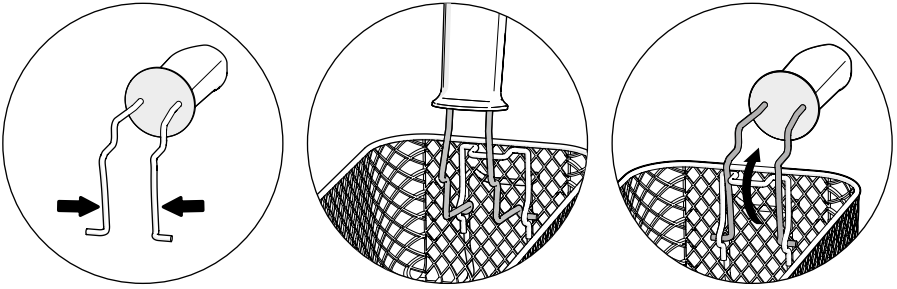
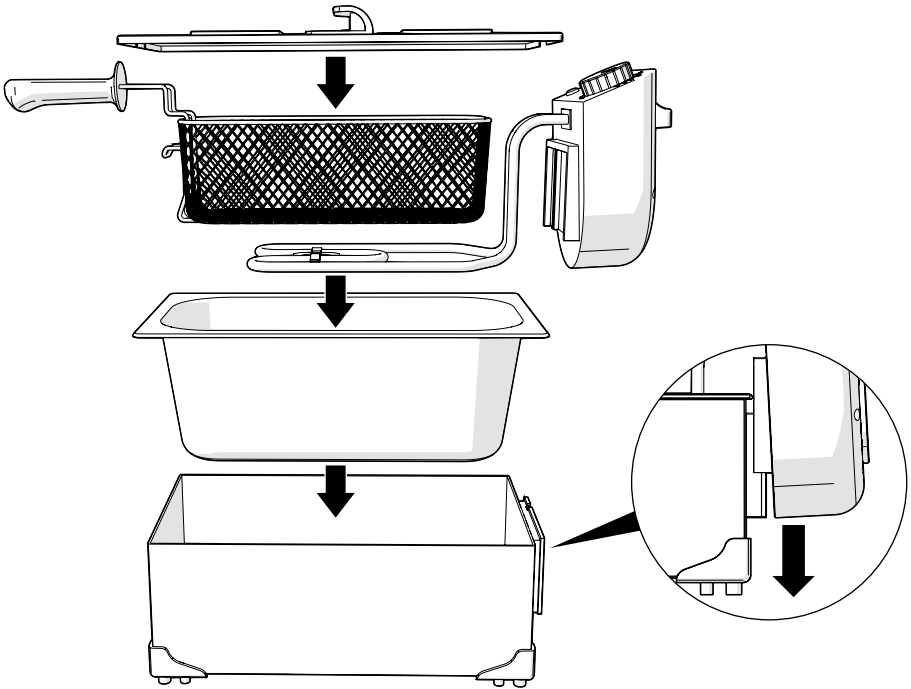
ned.is/kadf301fsr
ned.is/kadf302fbk



EN	Quick start guide	4
DE	Kurzanleitung	6
FR	Guide de démarrage rapide	8
NL	Snelstartgids	11
IT	Guida rapida all'avvio	13
ES	Guía de inicio rápido	15
PT	Guia de iniciação rápida	18
SV	Snabbstartsguide	20
FI	Pika-aloitusopas	22
NO	Hurtigguide	25
DA	Vejledning til hurtig start	27
HU	Gyors beüzemelési útmutató	29
PL	Przewodnik Szybki start	31

EL	Οδηγός γρήγορης εκκίνησης	34
SK	Rýchly návod	36
CS	Rychlý návod	38
RO	Ghid rapid de inițiere	41



B**C**

Cool zone deep fryer

KADF301FSR/
KADF302FBKFor more information see the extended manual online:
ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Intended use

The Nedis KADF301FSR / KADF302FBK is a deep fryer with a 3.0 L capacity.

This product is only intended for frying food.

The product is intended for indoor use only.

The product is not intended for professional use.

This product is intended for use in household environments for typical housekeeping functions that may also be used by non-expert users for typical housekeeping functions.

This product can be used by children aged from 12 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the product in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the product. Cleaning and user maintenance shall not be done by children without supervision.

Any modification of the product may have consequences for safety, warranty and proper functioning.

Specifications

Product	Deep Fryer	Deep Fryer
Article number	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensions (l x w x h)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Weight	2.3 kg	2.4 kg
Power supply	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Power consumption	2200 W	2200 W
Temperature range	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capacity	3.0 L	3.0 L

Main parts (image A)

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| 1 Basket hook | 9 Reset button |
| 2 Basket | 10 Lid |
| 3 Inner pan | 11 Viewing window* |
| 4 Housing | 12 Lid handle |
| 5 Housing handle | 13 Filter* |
| 6 Heat indicator LED | 14 Power cable |
| 7 Power indicator LED | 15 Heating element |
| 8 Control dial | 16 Basket handle |

*Only applicable to KADF302FBK.


Safety instructions

A WARNING

- Ensure you have fully read and understood the instructions in this document before you install or use the product. Keep the packaging and this document for future reference.
- Only use the product as described in this document.
- Do not use the product if a part is damaged or defective. Replace a damaged or defective product immediately.
- Do not drop the product and avoid bumping.
- This product may only be serviced by a qualified technician for maintenance to reduce the risk of electric shock.
- Do not use external timers or remote control systems to switch the product on or off.

- Unplug the product from the power source and other equipment if problems occur.
- Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter.
- Avoid spillage on the power connector.
- Do not use an extension cable.
- Do not let the power cable touch hot surfaces.
- Connect to a grounded outlet only.
- Unplug the product when not in use and before cleaning.
- Do not unplug the product by pulling on the cable. Always grasp the plug and pull.
- Do not wind the power cable around the product.
- Do not attempt to repair the product. If the product does not operate correctly, replace it with a new product.
- Keep the product out of reach from children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Place the product on a stable and flat surface.
- Do not place the product in a cabinet when in use.
- Ensure a minimum of 10 cm free space around the product to provide enough ventilation during frying.
- Only use the product in a well-ventilated area.
- Do not leave the product unattended when switched on.
- Do not expose the product to water, rain, moisture or high humidity.
- Only handle the product with dry hands. Handling with wet hands might cause an electric shock.
- Never immerse the product in water or place it in a dishwasher.
- Prevent water and/or ice from mixing with oil or fat, as this causes heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat. To minimize spattering, remove all excess ice from frozen ingredients before you fry them and dry ingredients thoroughly before you fry them. Do not overfill the pan. After cleaning, dry all parts thoroughly before you put oil or fat in the fryer.
- Do not fry Asian rice cakes (or similar types of food) in this appliance. This might cause heavy spattering or violent bubbling of the oil or fat.
- Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the Min - Max indicators on the inside of the inner pan to prevent either overflowing or overheating.
- Never use the product without oil or fat, this will damage the product.
- During frying hot steam may escape through the openings. Keep your hands and face at a safe distance. Also be careful of hot steam when you remove the lid.
- Do not cover ventilation openings.
- Make sure the product is switched off and the oil is cooled down, before moving the product.
- Only move the product in an upright position.
- Do not expose the product to direct sunlight, naked flames or heat.
- Keep distance from flammable objects.
- Never try to put a fire out with water. Switch off the product, close the lid and place a damp cloth over the product to smother the flames. Leave the damp cloth in place for at least half an hour to make sure the fire is out.
- Do not touch the hot parts of the product directly.
- Do not use the product if the surface is cracked.
- Do not use any accessories that are not included.
- Make sure that the basket handle is installed correctly before using the product
- Always use the carrying handles when moving the product

Explanation of the safety symbols on the product

Icon	Description
	Indication for a hot surface. Contact may cause burns. Do not touch.

Before first use

- A** Place the product on a stable, flat and heat resistant surface.
- A** Ensure a minimum of 10 cm free space around the product to provide enough ventilation during frying.
- 1. Remove all packaging material, protective stickers and covers from the product.
- 2. Clean the basket **A 2**, the inner pan **A 3**, housing **A 4** and lid **A 10** in warm soapy water.
 - ① **A 2**, **A 3**, **A 4** and **A 10** are dishwasher safe.
- 3. Rinse **A 2**, **A 3**, **A 4** and **A 10** with warm water.
- 4. Wipe **A 2**, **A 3**, **A 4** and **A 10** dry.
- ① Make sure that all parts are dry before you fill the fryer with oil or fat.

Placing the handle (image B)

- 1. Place the basket handle **A 16** onto the basket hook **A 1** as shown in image B.

Assembling the product (image C)

- 1. Assemble the product in the order as shown in image C.
- A** Push the heating element **A 15** all the way down into **A 4** to activate the safety switch. Otherwise **A 15** may not be able to heat the oil.

Filling the inner pan with oil

- A** Switch off the product and allow it to cool down before proceeding with the following steps.
- 1. Fill **A 3** with oil between the min – max indicators.

Filling the inner pan with solid fat

- A** Switch off the product and allow it to cool down before proceeding with the following steps.
- 1. Set the control dial **A 8** to the lowest temperature.
- 2. Add the solid fat in small pieces.
- A** Wait until the piece of solid fat has melted before adding the next piece.
- 3. Increase the temperature to the desired setting.
- A** Only increase the temperature once the solid fat has melted to prevent the solid fat from overheating.

Using the product

- A** Never use the product without oil or fat, this will damage the product.
- A** Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the Min - Max indicators on the inside of the inner pan to prevent either overflowing or overheating.
- A** Only use the product for frying food.
 - 1. Place **A 10** on **A 3**.
 - 2. Plug the power cable **A 14** into the power outlet. The power indicator LED **A 7** lights up.
 - 3. Check the food packaging for the required frying temperature and duration.
 - 4. Set **A 6** to the correct temperature. The heat indicator LED **A 6** lights up.
- A** Do not place food in the product before it has reached the set temperature.
- A 6** switches off when the oil has reached the set temperature.
- 5. Remove **A 10** from **A 3**.
- 6. Lift **A 2** and hang it on the edge of **A 3**.

- A** Follow the frying instructions on the packaging of the food to get the best results.
- A** Remove all excess ice from frozen food and dry the food thoroughly before you place them in the product.
- 7. Fill **A 2** with food.
- 8. Slowly lower **A 2** into the oil to prevent the oil from heavy spattering.
- 9. Place **A 10** on **A 3**.
 - ① **A 16** automatically switches on and off to maintain the set oil temperature during frying.
- A** Be careful when opening the lid, hot steam may escape. Regularly check if the food has not been fried too deep.
- 10. When the food is ready, turn **A 8** to Min.
- 11. Remove **A 10** from **A 3**.
- A** **A 16** may be hot when the product is used for a longer period of time.
- 12. Lift **A 2** and hang on the edge of **A 3** to let the oil drip off into **A 3**.
- A** Be careful, the basket and food are hot.
- 13. Remove the food with a food tong or by lifting **A 2** out of the product and emptying it into a bowl or onto a plate.
- 14. Unplug **A 14** from the power outlet after use.
- 15. Allow the product to cool down completely (1-2 hours).

Tips for preparing food

- A** Remove all excess ice from frozen food and dry the food thoroughly before you place them in the product.
 - ① Fill **A 2** with a maximum of 700 grams chips for an evenly golden fried result.
 - ① Make sure that the food is roughly the same size so the food fries evenly. Avoid very thick pieces of food.

Food type	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170 °C	5 – 6 minutes
Breaded chicken fillets	170 °C	12 – 15 minutes
Large prawns	170 °C	3 – 5 minutes
Chicken breasts	175 °C	3 – 5 minutes
Onion rings	180 °C	3 minutes
Battered broccoli	185 °C	2 – 3 minutes
French fries	190 °C	6 minutes

Resetting the product

- The product has a built in overheat protection. When the product has been in use for a prolonged time, the overheat protection activates and cancels the current frying process.
- A** Switch off the product and allow it to cool down before proceeding with the following steps.
 - 1. Press the reset button **A 9** to reset the product. **A 15** has been reset and is ready to be used again.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
An unpleasant odour comes from the product.	The oil is old.	Change the oil after every 10 frying sessions or as soon as it becomes dark or if the smell of the oil has changed.
	The filter needs replacement.*	Change the filter regularly to retain the filters efficiency.*

The oil overflows.	The oil overflows. The amount of oil or fat exceeds the Max indicator.	Reduce the amount of oil or fat below the Max indicator.
	There is too much food in the basket.	Make sure the fryer is always filled with oil or fat to a level between the Min - Max indicators on the inside of the inner pan to prevent either overflowing or overheating.
The food is not crispy.	The frying time is too short.	Adjust the frying time according to the recommended frying time of the food.
The chips are sticky.	The chips have not been thoroughly washed.	Wash the chips in clean water before frying.
The product does not switch on.	The overheat protection has been activated.	Press the reset button on the back of the control panel.

*Only applicable to KADF302FBK.

DE Kurzanleitung

Kaltzonen-Fritteuse

KADF301FSR/
KADF302FBK



Weitere Informationen finden Sie in der erweiterten Anleitung online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Nedis KADF301FSR / KADF302FBK ist eine Fritteuse mit 3.0 l Kapazität.

Dieses Produkt ist nur für das Frittieren von Lebensmitteln gedacht. Das Produkt ist nur zur Verwendung innerhalb von Gebäuden gedacht.

Das Produkt ist nicht für den professionellen Einsatz gedacht.

Dieses Produkt ist für die Verwendung in Haushalsumgebungen für typische Haushaltsarbeiten vorgesehen, die auch von nicht professionellen Benutzern durchgeführt werden können.

Kinder ab dem 12. Lebensjahr und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Produkt nur dann verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Produkts eingewiesen wurden und die bestehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Jegliche Modifikation des Produkts kann Folgen für die Sicherheit, Garantie und ordnungsgemäße Funktionalität haben.

Spezifikationen

Produkt	Fritteuse	Fritteuse
Artikelnummer	KADF301FSR	KADF302FBK
Größe (L x B x H)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Gewicht	2,3 kg	2,4 kg
Stromversorgung	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Stromverbrauch	2200 W	2200 W
Temperaturbereich	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapazität	3.0 L	3.0 L

Hauptbestandteile (Abbildung A)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 Korbhaken 2 Korb 3 Innere Wanne 4 Gehäuse 5 Gehäusegriff 6 Hitzeanzeige-LED 7 Betriebsanzeige-LED 8 Drehregler | <ul style="list-style-type: none"> 9 Reset-Taste 10 Abdeckung 11 Sichtfenster* 12 Deckelgriff 13 Filter* 14 Stromkabel 15 Heizelement 16 Korbgriff |
|---|--|

*Nur zutreffend für KADF302FBK.

Sicherheitshinweise


WARNUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Dokument vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Produkt installieren oder verwenden. Heben Sie die Verpackung und dieses Dokument zum späteren Nachschlagen auf.
- Verwenden Sie das Produkt nur wie in diesem Dokument beschrieben.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn ein Teil beschädigt ist oder es einen Mangel aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Produkt unverzüglich.
- Lassen Sie das Produkt nicht herunterfallen und vermeiden Sie Kollisionen.
- Dieses Produkt darf nur von einem ausgebildeten Techniker gewartet werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu reduzieren.
- Verwenden Sie keine externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme, um das Produkt ein- oder auszuschalten.
- Trennen Sie das Produkt von der Stromquelle und anderer Ausrüstung, falls Probleme auftreten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte herunterhängen.
- Vermeiden Sie ein Verschütten von Wasser auf dem Stromanschluss.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Lassen Sie das Stromkabel keine heißen Oberflächen berühren.
- Verbinden Sie es nur mit einer geerdeten Steckdose.
- Trennen Sie das Produkt bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Ziehen Sie das Produkt niemals am Kabel aus der Steckdose. Halten Sie immer den Stecker fest und ziehen Sie daran.
- Wickeln Sie das Stromkabel nicht um das Produkt.
- Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Wenn das Produkt nicht korrekt funktioniert, tauschen Sie es durch ein neues Produkt aus.
- Halten Sie das Produkt stets von Kindern fern.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Produkt nicht in einen Schrank, während es in Verwendung ist.
- Sorgen Sie für mindestens 10 cm Freifläche um das Produkt herum, um ausreichend Luftzufuhr während des Frittierens zu gewährleisten.
- Verwenden Sie das Produkt nur an einem gut belüfteten Ort.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Setzen Sie das Produkt nicht Wasser, Regen, Feuchtigkeit oder hoher Luftfeuchtigkeit aus.
- Fassen Sie das Produkt nur mit trockenen Händen an. Hantieren mit nassen Händen kann einen elektrischen Schlag verursachen.
- Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser und geben Sie es

keinesfalls in eine Geschirrspülmaschine.

- Vermeiden Sie, dass sich Wasser und/oder Eis mit Öl oder Fett vermischen, da dies zu starken Spritzern oder heftiger Blasenbildung des Öls oder Fettes führt. Um Spritzer zu minimieren, entfernen Sie vor dem Frittieren alles überschüssige Eis von den gefrorenen Lebensmitteln und trocknen Sie sie sorgfältig ab. Befüllen Sie die Wanne nicht übermäßig. Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile gründlich ab, bevor Sie Öl oder Fett in die Fritteuse geben.
- Frittieren Sie keine asiatischen Reiskuchen (oder ähnliche Lebensmittel) in diesem Gerät. Dies kann zu starkem Spritzen oder heftiger Blasenbildung des Öls oder Fettes führen.
- Stellen Sie sicher, dass in der Fritteuse Öl oder Fett in einer Menge zwischen den Min - Max Markierungen auf der Innenseite der Wanne gefüllt ist, um ein Überlaufen oder Überhitzen zu verhindern.
- Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Produkt beschädigen würde.
- Während des Frittierens kann heißer Dampf durch die Öffnungen entweichen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung. Passen Sie auch beim Entfernen des Deckels auf heißen Dampf auf.
- Verdecken Sie keinesfalls die Belüftungsöffnungen.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt ausgeschaltet und das Öl abgekühlt ist, bevor Sie das Produkt bewegen.
- Bewegen Sie das Produkt nur in aufrechter Position.
- Setzen Sie das Produkte keiner direkten Sonneneinstrahlung, offenen Flammen oder Hitze aus.
- Halten Sie Abstand von brennbaren Objekten.
- Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Produkt aus, schließen Sie den Deckel und legen Sie ein feuchtes Tuch über das Produkt, um die Flammen zu ersticken. Lassen Sie das feuchte Tuch mindestens eine halbe Stunde liegen, um sicherzustellen, dass der Brand erloschen ist.
- Berühren Sie die heißen Bauteile des Produktes nicht direkt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn die Oberfläche beschädigt ist.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht im Lieferumfang enthalten war.
- Stellen Sie sicher, dass der Korbgriff korrekt angebracht ist, bevor Sie das Produkt verwenden.
- Verwenden Sie beim Transport des Produkts immer die Tragegriffe.

Erläuterung der Sicherheitssymbole auf dem Produkt

Symbol	Beschreibung
	Kennzeichen für eine heiße Oberfläche. Kontakt kann zu Verbrennungen führen. Nicht berühren.

Vor der Inbetriebnahme

- ⚠ Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Oberfläche.
 - ⚠ Sorgen Sie für mindestens 10 cm Freifläche um das Produkt herum, um ausreichend Luftzufuhr während des Frittierens zu gewährleisten.
1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile, Schutzaufkleber und Abdeckungen von dem Produkt.
 2. Reinigen Sie den Korb **A 2**, die innere Wanne **A 3**, das Gehäuse **A 4** und den Deckel **A 10** in warmem Wasser mit Spülmittel.
① **A 2**, **3**, **4** und **10** sind spülmaschinenfest.
 3. Spülen Sie **A 2**, **3 4** und **10** mit warmem Wasser ab.
 4. Wischen Sie **A 2**, **3 4** und **10** trocken.
① Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Fett füllen.

Einsetzen des Griffs (Abbildung B)

1. Hängen Sie den Korbgriff **A 15** in den Kobhaken **A 1** ein, wie in Abbildung B gezeigt.

Zusammenbau des Produkts (Abbildung C)

1. Setzen Sie das Produkt in der Reihenfolge wie in Abbildung C gezeigt zusammen.
⚠ Schieben Sie das Heizelement **A 15** ganz nach unten in **A 4**, um den Sicherheitsschalter zu aktivieren. Andernfalls kann **A 15** das Öl möglicherweise nicht erhitzen.

Befüllen der inneren Wanne mit Öl

- ⚠ Schalten Sie das Produkt aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit den folgenden Schritten fortfahren.
1. Befüllen Sie **A 3** mit Öl bis zwischen die min – max Markierungen.

Befüllen der inneren Wanne mit festem Fett

- ⚠ Schalten Sie das Produkt aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit den folgenden Schritten fortfahren.
1. Stellen Sie den Drehregler **A 8** auf die niedrigste Temperatur ein.
 2. Geben Sie das feste Fett in kleinen Stücken hinein.
⚠ Warten Sie, bis das Stück festes Fett geschmolzen ist, bevor Sie das nächste Stück hinzugeben.
 3. Erhöhen Sie die Temperatur auf die gewünschte Einstellung.
⚠ Erhöhen Sie die Temperatur erst, wenn das feste Fett geschmolzen ist, um eine Überhitzung des Fetts zu vermeiden.

Verwenden des Produkts

- ⚠ Verwenden Sie das Produkt niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Produkt beschädigen würde.
 - ⚠ Stellen Sie sicher, dass in der Fritteuse Öl oder Fett in einer Menge zwischen den Min - Max Markierungen auf der Innenseite der Wanne gefüllt ist, um ein Überlaufen oder Überhitzen zu verhindern.
 - ⚠ Verwenden Sie das Produkt nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
1. Platzieren Sie **A 10** auf **A 3**.
 2. Stecken Sie das Netzkabel **A 14** in die Steckdose. Die Betriebsanzeige-LED **A 7** leuchtet auf.
 3. Informieren Sie sich auf der Verpackung des Frittierguts über die erforderliche Frittieretemperatur und -dauer.
 4. Stellen Sie **A 8** auf die richtige Temperatur ein. Die Heizanzeige-LED **A 6** leuchtet auf.
⚠ Geben Sie keine Lebensmittel in das Produkt, bevor die eingestellte Temperatur erreicht ist.
A 6 schaltet sich aus, wenn das Öl die eingestellte Temperatur erreicht hat.
 5. Entfernen Sie **A 10** von **A 3**.
 6. Heben Sie **A 2** an und hängen Sie ihn an der Kante von **A 3** ein.
⚠ Befolgen Sie die Frittieranweisungen auf der Verpackung des Frittierguts, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
 - ⚠ Entfernen Sie alles überschüssige Eis von gefrorenen Lebensmitteln und trocknen Sie die Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in das Produkt geben.
 7. Füllen Sie **A 2** mit Lebensmitteln.
 8. Senken Sie **A 2** langsam in das Öl ab, um ein starkes Spritzen des Öls zu vermeiden.
 9. Platzieren Sie **A 10** auf **A 3**.
① **A 6** schaltet sich automatisch ein und aus, um die eingestellte Öltemperatur während des Frittierens aufrecht zu erhalten.
 - ⚠ Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig, es kann heißer Dampf austreten.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Lebensmittel nicht zu stark frittiert wurden.
10. Wenn die Speise fertig ist, drehen Sie **A 8** auf Min.
 11. Entfernen Sie **A 10** von **A 3**.

- A 16** kann heiß sein, wenn das Produkt längere Zeit verwendet wird.
12. Heben Sie **A 2** ab und hängen Sie ihn an der Kante von **A 3** ein, um das Öl in **A 3** abtropfen zu lassen.
 - A** Seien Sie vorsichtig, der Korb und die Lebensmittel sind heiß.
 13. Entnehmen Sie die Lebensmittel mit einer Lebensmittelzange oder indem Sie **A 2** aus dem Produkt herausheben und alles in eine Schüssel oder auf einen Teller entleeren.
 14. Ziehen Sie nach der Verwendung **A 14** aus der Steckdose.
 15. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen (1-2 Stunden).

Tipps für die Zubereitung von Speisen

- A** Entfernen Sie alles überschüssige Eis von gefrorenen Lebensmitteln und trocknen Sie die Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in das Produkt geben.
1. Befüllen Sie **A 2** mit maximal 700 Gramm Pommes frites für ein gleichmäßig goldenes Frittierergebnis.
 1. Stellen Sie sicher, dass die Stücke des Frittierguts ungefähr die gleiche Größe habe, damit sie gleichmäßig frittiert werden. Vermeiden Sie sehr dicke Stücke.

Frittiertgut	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170 °C	5 – 6 Minuten
Panierte Hähnchenfilets	170 °C	12 – 15 Minuten
Große Garnelen	170 °C	3 – 5 Minuten
Hähnchenbrust	175 °C	3 – 5 Minuten
Zwiebelringe	180 °C	3 Minuten
Brokkoli im Teigmantel	185 °C	2 – 3 Minuten
Pommes frites	190 °C	6 Minuten

Zurücksetzen des Produkts

Das Produkt verfügt über einen eingebauten Überhitzungsschutz. Bei längerem Gebrauch des Produkts wird der Überhitzungsschutz aktiviert und bricht den aktuellen Frittiervorgang ab.

- A** Schalten Sie das Produkt aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit den folgenden Schritten fortfahren.
1. Drücken Sie die Reset-Taste **A 9**, um das Produkt zurückzusetzen.
- A 15** wurde zurückgesetzt und kann wieder verwendet werden.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Produkt verströmt einen unangenehmen Geruch.	Das Öl ist alt.	Wechseln Sie das Öl nach jeweils 10 Frittiervorgängen oder sobald es dunkel wird oder wenn sich der Geruch des Öls verändert hat.
	Der Filter muss gewechselt werden.*	Wechseln Sie den Filter regelmäßig, um die Wirksamkeit zu erhalten.*

Das Öl läuft über.	Das Öl läuft über. Die Öl- oder Fettmenge überschreitet die Max-Anzeige.	Reduzieren Sie die Öl- oder Fettmenge unter die Max-Anzeige.
Das Frittiertgut ist nicht knusprig.	Es ist zu viel Frittiertgut im Korb.	Stellen Sie sicher, dass in der Fritteuse Öl oder Fett in einer Menge zwischen den Min - Max Markierungen auf der Innenseite der Wanne gefüllt ist, um ein Überlaufen oder Überhitzen zu verhindern.
Die Pommes frites kleben aneinander.	Die Frittierzeit ist zu kurz.	Passen Sie die Frittierzeit entsprechend der für das Frittiertgut empfohlenen Frittierzeit an.
Das Produkt lässt sich nicht einschalten.	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Drücken Sie die Reset-Taste auf der Rückseite des Bedienfelds.

*Nur zutreffend für KADF302FBK.

FR Guide de démarrage rapide

Friteuse zone froide

KADF301FSR/
KADF302FBK



Pour plus d'informations, consultez le manuel détaillé en ligne : ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Utilisation prévue

La Nedis KADF301FSR / KADF302FBK est une friteuse avec une capacité de 3,0 L.

Ce produit est destiné uniquement à frire des aliments.

Le produit est prévu pour un usage intérieur uniquement.

Le produit n'est pas destiné à un usage professionnel.

Ce produit est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques pour des fonctions ménagères typiques ainsi que par des utilisateurs non experts pour des fonctions ménagères typiques.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 12 ans et plus ainsi que des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation du produit en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Toute modification du produit peut avoir des conséquences sur la sécurité, la garantie et le bon fonctionnement.

Spécifications

Produit	Friteuse	Friteuse
Article numéro	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensions (L x l x H)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Poids	2,3 kg	2,4 kg

Source d'alimentation	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Consommation d'énergie	2200 W	2200 W
Plage de température	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capacité	3.0 L	3.0 L

Pièces principales (image A)

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 Crochet du panier | 9 Bouton de réinitialisation |
| 2 Panier | 10 Couvercle |
| 3 Cuve intérieure | 11 Fenêtre de visualisation* |
| 4 Boîtier | 12 Poignée du couvercle |
| 5 Poignée du boîtier | 13 Filtre* |
| 6 Voyant LED de chauffe | 14 Câble d'alimentation |
| 7 Voyant LED d'alimentation | 15 Élément chauffant |
| 8 Molette de commande | 16 Poignée du panier |

*Uniquement applicable à KADF302FBK.


Consignes de sécurité

A AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce document avant d'installer ou d'utiliser le produit. Conservez l'emballage et le présent document pour référence ultérieure.
- Utilisez le produit uniquement comme décrit dans le présent document.
- Ne pas utiliser le produit si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un produit endommagé ou défectueux.
- Ne pas laisser tomber le produit et éviter de le cogner.
- Ce produit ne peut être réparé que par un technicien qualifié afin de réduire les risques d'électrocution.
- Ne pas utiliser de minuteries externes ni de systèmes de commande à distance pour mettre le produit sous ou hors tension.
- Débranchez le produit de la source d'alimentation et tout autre équipement en cas de problème.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Évitez tout renversement sur le connecteur d'alimentation.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Ne le brancher que sur une prise mise à la terre.
- Débranchez le produit lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne débranchez pas le produit en tirant sur le câble. Saisissez toujours la fiche et tirez.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du produit.
- Ne pas tenter de réparer le produit. Si le produit ne fonctionne pas correctement, remplacez-le par un produit neuf.
- Gardez le produit hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Placez le produit sur une surface stable et plane.
- Ne pas mettre le produit dans une armoire lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Assurez un minimum de 10 cm d'espace dégagé autour du produit pour assurer une ventilation suffisante pendant la friture.
- Utilisez le produit uniquement dans un endroit bien ventilé.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance lorsqu'il est sous tension.
- Ne pas exposer le produit à l'eau, à la pluie, à la moiteur ou à une humidité élevée.

- Manipulez le produit uniquement avec des mains sèches. La manipulation avec des mains mouillées peut provoquer un choc électrique.
- Ne jamais plonger le produit dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.
- Empêchez l'eau et/ou la glace de se mélanger avec l'huile ou la graisse, car cela provoque de fortes projections ou de violentes bulles d'huile ou de graisse. Pour réduire les éclaboussures, retirez tout excès de glace des ingrédients congelés avant de les faire frire et séchez soigneusement les ingrédients avant de les faire frire. Ne remplissez pas la cuve en excès. Après nettoyage, séchez soigneusement toutes les pièces avant de mettre de l'huile ou de la graisse dans la friteuse.
- Ne faites pas frire de gâteaux de riz asiatiques (ou des types d'aliments similaires) dans cet appareil. Cela pourrait provoquer de fortes projections ou de violents bouillonnements d'huile ou de graisse.
- Assurez-vous que la friteuse soit toujours remplie d'huile ou de graisse à un niveau compris entre les repères Min - Max dans la cuve intérieure afin d'éviter tout débordement ou toute surchauffe.
- N'utilisez jamais le produit sans huile ni graisse, cela endommagerait le produit.
- Pendant la friture, de la vapeur chaude peut s'échapper par les orifices. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité. Prenez également garde à la vapeur chaude lorsque vous retirez le couvercle.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation.
- Avant de déplacer le produit, assurez-vous que le produit soit hors tension et que l'huile soit refroidie.
- Ne déplacez le produit que dans une position verticale.
- N'exposez pas le produit aux rayons directs du soleil, aux flammes ou à la chaleur.
- Tenez à distance tous objets inflammables.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez le produit hors tension, fermez le couvercle et placez un chiffon humide sur le produit pour étouffer les flammes. Laissez le chiffon humide en place pendant au moins une demi-heure afin de vous assurer que le feu soit éteint.
- Ne pas toucher directement les parties chaudes du produit.
- Ne pas utiliser le produit si la surface est fissurée.
- Ne pas utiliser d'accessoires non inclus.
- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que la poignée du panier soit correctement installée.
- Utilisez toujours les poignées de transport lorsque vous déplacez le produit.

Explication des symboles de sécurité sur le produit

Icône	Description
	Indication de surface chaude. Tout contact peut provoquer des brûlures. Ne pas toucher.

Avant la première utilisation

- A** Placez le produit sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
 - A** Assurez un minimum de 10 cm d'espace dégagé autour du produit pour assurer une ventilation suffisante pendant la friture.
- Retirez tout le matériel d'emballage, les autocollants de protection et les couvercles du produit.
 - Nettoyez le panier **A2**, la cuve intérieure **A3**, le boîtier **A4** et le couvercle **A10** dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.
- i** **A2**, **3**, **4** et **10** sont compatibles avec le lave-vaisselle.

- Rincez **A 2**, **3**, **4** et **10** à l'eau chaude.
- Essuyez **A 2**, **3**, **4** et **10** pour les sécher.
- Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, assurez-vous que toutes les pièces soient sèches.

Placer la poignée (image B)

- Mettez la poignée du panier **A 16** sur le crochet du panier **A 1** comme indiqué sur l'image **B**.

Assembler le produit (image C)

- Assemblez le produit dans l'ordre comme indiqué sur l'image **C**.
- Poussez l'élément chauffant **A 15** tout en bas dans **A 4** pour activer l'interrupteur de sécurité. Sinon, il se peut que **A 15** ne puisse pas chauffer l'huile.

Remplissage de la cuve intérieure avec de l'huile

- A** Mettez le produit hors tension et laissez-le refroidir avant de procéder aux étapes suivantes.
- Remplissez **A 6** avec de l'huile entre les repères min - max.

Remplissage de la cuve intérieure avec de la graisse solide

- A** Mettez le produit hors tension et laissez-le refroidir avant de procéder aux étapes suivantes.
- Réglez la molette de commande **A 6** à la température la plus basse.
 - Ajoutez la graisse solide en petits morceaux.
 - Attendez que le morceau de graisse solide ait fondu avant d'ajouter le morceau suivant.
 - Augmentez la température jusqu'au réglage souhaité.
 - Augmentez la température qu'une fois la graisse solide fondue afin d'éviter qu'elle ne surchauffe.

Utiliser le produit

- A** N'utilisez jamais le produit sans huile ni graisse, cela endommagerait le produit.
- A** Assurez-vous que la friteuse soit toujours remplie d'huile ou de graisse à un niveau compris entre les repères Min - Max dans la cuve intérieure afin d'éviter tout débordement ou toute surchauffe.
- A** N'utilisez le produit que pour faire frire des aliments.
- Mettez **A 10** sur **A 3**.
 - Branchez le câble d'alimentation **A 14** dans la prise de courant. Le voyant LED d'alimentation **A 7** s'allume.
 - Vérifiez la température et la durée de friture requises sur l'emballage des aliments.
 - Réglez **A 8** à la bonne température. Le voyant LED de chauffe **A 6** s'allume.
 - Ne mettez pas d'aliments dans le produit avant qu'il n'ait atteint la température réglée.
 - A 6** s'éteint lorsque l'huile a atteint la température réglée.
 - Enlevez **A 10** de **A 3**.
 - Soulevez **A 2** et accrochez-le sur le bord de **A 5**.
 - Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les instructions de friture figurant sur l'emballage des aliments.
 - Retirez tout excès de glace des aliments congelés et séchez-les soigneusement avant de les mettre dans le produit.
 - Remplissez **A 2** avec des aliments.
 - Abaissez lentement **A 2** dans l'huile pour éviter que l'huile ne fasse de grosses projections.
 - Mettez **A 10** sur **A 3**.
 - A 6** s'allume et s'éteint automatiquement pour maintenir la température de l'huile réglée pendant la friture.
 - Soyez prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, de la vapeur chaude peut s'échapper.
- Vérifiez régulièrement si les aliments n'ont pas été frits en excès.
- Lorsque les aliments sont prêts, tournez **A 3** sur Min.

- Enlevez **A 10** de **A 3**.

- A** Il se peut que **A 16** soit chaud lorsque le produit est utilisé pendant une période prolongée.
- Levez **A 2** et accrochez-le au bord de **A 5** pour laisser l'huile s'égoutter dans **A 5**.
 - Attention, le panier et les aliments sont chauds.
 - Retirez les aliments avec une pince ou en les soulevant **A 2** hors du produit et les vidant dans un bol ou sur une assiette.
 - Débranchez **A 14** de la prise de courant après utilisation.
 - Laissez le produit refroidir complètement (1-2 heures).

Conseils pour la préparation des aliments

- A** Retirez tout excès de glace des aliments congelés et séchez-les soigneusement avant de les mettre dans le produit.
- Remplissez **A 2** avec un maximum de 700 grammes de frites pour obtenir une friture uniformément dorée.
 - Assurez-vous que les aliments soient à peu près de la même taille afin qu'ils cuisent uniformément. Évitez les morceaux de nourriture très épais.

Type d'aliment	Température	Heure
Filets de poisson panés	170 °C	5 – 6 minutes
Filets de poulet panés	170 °C	12 – 15 minutes
Grosses crevettes	170 °C	3 – 5 minutes
Poitrines de poulet	175 °C	3 – 5 minutes
Rondelles d'oignon	180 °C	3 minutes
Brocoli pané	185 °C	2 – 3 minutes
Frites	190 °C	6 minutes

Réinitialisation du produit

- Le produit est équipé d'une protection contre la surchauffe intégrée. Lorsque le produit a été utilisé pendant une période prolongée, la protection contre la surchauffe s'active et annule le processus de friture en cours.
- A** Mettez le produit hors tension et laissez-le refroidir avant de procéder aux étapes suivantes.
- Appuyez sur le bouton de réinitialisation **A 9** pour réinitialiser le produit
- A 15** a été réinitialisé et est prêt à être réutilisé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution possible
Une odeur désagréable se dégage du produit.	L'huile est ancienne.	Changez l'huile toutes les 10 séances de friture ou dès qu'elle noircit, ou bien si l'odeur de l'huile a changé.
	Le filtre doit être remplacé.*	Changez le filtre régulièrement pour conserver son efficacité.*

L'huile déborde.	L'huile déborde. La quantité d'huile ou de graisse dépasse le repère Max.	Réduisez la quantité d'huile ou de graisse en dessous du repère Max.
	Il y a trop de nourriture dans le panier.	Assurez-vous que la friteuse soit toujours remplie d'huile ou de graisse à un niveau compris entre les repères Min - Max dans la cuve intérieure afin d'éviter tout débordement ou toute surchauffe.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Le temps de friture est trop court.	Ajustez le temps de friture en fonction du temps de friture recommandé des aliments.
Les frites sont collantes.	Les frites n'ont pas été soigneusement lavées.	Lavez les frites à l'eau claire avant de les faire frire.
Le produit ne se met pas sous tension.	La protection contre la surchauffe a été activée.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation situé à l'arrière du panneau de commande.

*Uniquement applicable à KADF302FBK.

NL Snelstartgids

Koude zone friteuse

KADF301FSR/
KADF302FBK



Zie voor meer informatie de uitgebreide handleiding online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Bedoeld gebruik

De Nedis KADF301FSR / KADF302FBK is een friteuse met een capaciteit van 3.0 liter.

Dit product is uitsluitend bedoeld voor het frituren van etenswaren.

Het product is enkel bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Het product is niet bedoeld voor professioneel gebruik.

Dit product is bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke omgeving voor typische huishoudelijke functies die ook door niet-deskundige gebruikers voor typische huishoudelijke functies kunnen worden gebruikt.

Dit product mag worden gebruikt door kinderen van 12 jaar en ouder en personen met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen is uitgelegd hoe het product veilig dient te worden gebruikt en ze begrijpen wat de potentiële risico's zijn. Kinderen mogen niet met het product spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Elke wijziging van het product kan gevolgen hebben voor de veiligheid, garantie en correcte werking.

Specificaties

Product	Friteuse	Friteuse
Artikelnummer	KADF301FSR	KADF302FBK
Afmetingen (l x b x h)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm

Gewicht	2,3 kg	2,4 kg
Voeding	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Stroomverbruik	2200 W	2200 W
Temperatuurbereik	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capaciteit	3,0 L	3,0 L

Belangrijkste onderdelen (afbeelding A)

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1 Haak frituurmand | 9 Reset knop |
| 2 Mand | 10 Deksel |
| 3 Binnenpan | 11 Kijkvenster* |
| 4 Behuizing | 12 Dekselhandgreep |
| 5 Behuizing handvat | 13 Filter* |
| 6 Warmte LED-controlelampje | 14 Stroomkabel |
| 7 Voedingsindicatie LED | 15 Verwarmingselement |
| 8 Regelknop | 16 Handgreep frituurmand |

**Alleen van toepassing op KADF302FBK.


Veiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

- Zorg ervoor dat u de instructies in dit document volledig gelezen en begrepen heeft voordat u het product installeert of gebruikt. Bewaar de verpakking en dit document voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het product alleen zoals in dit document beschreven.
- Gebruik het product niet als een onderdeel beschadigd of defect is. Vervang een beschadigd of defect product onmiddellijk.
- Laat het product niet vallen en voorkom stoten.
- Dit product mag voor onderhoud alleen worden geopend door een erkend technicus om het risico op elektrische schokken te verkleinen.
- Gebruik geen externe timers of afstandsbedieningen om het product in of uit te schakelen.
- Haal de stekker van het product uit de voedingsbron en ontkoppel het van andere apparatuur als er zich problemen voordoen.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of toonbank hangen.
- Voorkom morsen op de voedingsstekker.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Laat het netsnoer niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Sluit alleen aan op een geaard stopcontact.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken. Pak altijd de stekker vast en trek eraan.
- Wind het netsnoer niet om het product.
- Probeer het product niet te repareren. Als het product niet goed werkt, vervang het dan door een nieuw product.
- Houd het product buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Plaats het product op een stabiele en vlakke ondergrond.
- Zet het product tijdens gebruik niet in een kast.
- Rond het product moet er een vrije ruimte van minimaal 10 cm zijn. Dit zorgt tijdens het frituren voor voldoende ventilatie.
- Gebruik het product alleen in een goed geventileerde ruimte.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld.
- Stel het product niet bloot aan water, regen, vocht of hoge luchtvochtigheid.
- Raak het product alleen met droge handen aan. Aanraken met natte handen kan een elektrische schok veroorzaken.
- Dompel het product nooit onder in water en zet het nooit in de vaatwasser.

- Voorkom dat water en/of ijs in contact komt met olie of vet, anders zal de olie of het vet erg gaan spatten of borrelen. Om spatten tot een minimum te beperken, moet u al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren verwijderen en de etenswaren goed afdrogen voordat u ze gaat frituren. Doe de frituurmand niet te vol. Na het reinigen moet u alle onderdelen goed afdrogen voordat u olie of vet in de frituseuse doet.
- Frituur geen Aziatische rijstkoekjes (of soortgelijke etenswaren) in dit apparaat. De olie of het vet kan hierdoor erg gaan spatten of borrelen.
- Zorg er altijd voor dat de frituseuse gevuld is met olie of vet tot een niveau dat tussen de Min en Max aanduidingen aan de binnenkant van de binnenpan ligt. Dit voorkomt dat de frituseuse overstroomt of oververhit raakt.
- Gebruik het product nooit zonder olie of vet, anders raakt het product beschadigd.
- Tijdens het frituren kan door de openingen hete stoom ontsnappen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand. Pas ook op voor hete stoom wanneer u het deksel verwijdert.
- De ventilatieopeningen niet afdekken.
- Zorg ervoor dat het product uitgeschakeld is en de olie afgekoeld is, voordat u het product verplaatst.
- Verplaats het product alleen rechtop.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht, open vuur of hitte.
- Houd afstand tot brandbare voorwerpen.
- Probeer nooit een brand met water te blussen. Schakel het product uit, sluit het deksel en leg een vochtige doek over het product om de vlammen te doven. Laat de vochtige doek ten minste een half uur liggen om er zeker van te zijn dat het vuur gedoofd is.
- Raak de hete delen van het product niet direct aan.
- Gebruik het product niet als het oppervlak gebarsten is.
- Gebruik geen accessoires die niet meegeleverd worden.
- Zorg ervoor dat de handgreep van de frituurmand correct is geïnstalleerd voordat u het product gebruikt
- Gebruik altijd de handgrepen om het product te verplaatsen

Uitleg van de veiligheidssymbolen op het product

Pictogram	Beschrijving
	Indicatie dat aangeeft dat het oppervlak heet is. Contact kan brandwonden veroorzaken. Niet aanraken.

Voor het eerste gebruik

- ⚠** Plaats het product op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- ⚠** Rond het product moet er een vrije ruimte van minimaal 10 cm zijn. Dit zorgt tijdens het frituren voor voldoende ventilatie.
- 1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, beschermende stickers en afdekkingen van het product.
- 2. Reinig de frituurmand **A 2**, de binnenpan **A 3**, behuizing **A 4** en deksel **A 10** met een warm sopje.
 - 1** **A 2**, **3**, **4** en **10** zijn vaatwasserbestendig.
- 3. Spoel **A 2**, **3**, **4** en **10** af met warm water.
- 4. Veeg **A 2**, **3**, **4** en **10** droog.
- 1** Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn, voordat u olie of vet in de frituseuse doet.

De handgreep aanbrengen (afbeelding B)

1. Plaats het handvat van de frituurmand **A 16** op de haak van de frituurmand **A 1** zoals weergegeven in afbeelding B.

Montage van het product (afbeelding C)

1. Zet het product in elkaar in de volgorde zoals weergegeven in afbeelding C.

- ⚠** Duw het verwarmingselement **A 15** helemaal naar beneden in **A 4** om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan **A 15** de olie mogelijk niet verwarmen.

De binnenpan met olie vullen

- ⚠** Zet het product uit en laat het afkoelen voordat u verder gaat met de volgende stappen.
- 1. Vul **A 3** met olie tussen de Min en Max aanduidingen.

De binnenpan met vast frituurvet vullen

- ⚠** Zet het product uit en laat het afkoelen voordat u verder gaat met de volgende stappen.
- 1. Stel de regelknop **A 6** in op de laagste temperatuur.
- 2. Voeg het vaste frituurvet in kleine stukjes toe.
- ⚠** Wacht tot het stukje vast frituurvet gesmolten is voordat u het volgende stukje toevoegt.
- 3. Verhoog de temperatuur tot de gewenste instelling.
- ⚠** Verhoog de temperatuur pas als het vaste frituurvet gesmolten is om oververhitting van het vaste frituurvet te voorkomen.

Het product gebruiken

- ⚠** Gebruik het product nooit zonder olie of vet, anders raakt het product beschadigd.
 - ⚠** Zorg er altijd voor dat de frituseuse gevuld is met olie of vet tot een niveau dat tussen de Min en Max aanduidingen aan de binnenkant van de binnenpan ligt. Dit voorkomt dat de frituseuse overstroomt of oververhit raakt.
 - ⚠** Gebruik het product uitsluitend voor het frituren van etenswaren.
 1. Plaats **A 10** op **A 3**.
 2. Steek het netsnoer **A 14** in het stopcontact.
- Het stroomindicatorlampje **A 7** gaat branden.
3. Raadpleeg de verpakking van de te frituren etenswaren voor de vereiste temperatuur en frituurtijd.
 4. Stel **A 6** in op de juiste temperatuur.
- De temperatuur/verwarming-LED **A 6** gaat branden.
- ⚠** Plaats geen etenswaren in het product voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.

A 6 schakelt uit wanneer de olie of het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

5. Verwijder **A 10** uit **A 3**.
 6. Til **A 2** op en hang deze aan de rand van **A 3**.
 - ⚠** Volg de frituurinstructies op de verpakking van de etenswaren voor het beste resultaat.
 - ⚠** Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog deze goed af voordat u ze in het product plaats.
 7. Vul **A 2** met etenswaren.
 8. Laat **A 2** langzaam in de olie zakken om te voorkomen dat de olie erg gaat spatten.
 9. Plaats **A 10** op **A 3**.
 - i** **A 6** gaat automatisch aan en uit om de ingestelde temperatuur van de olie of het vet tijdens het frituren te handhaven.
 - ⚠** Wees voorzichtig bij het openen van het deksel, er kan hete stoom ontsnappen.
- Controleer regelmatig of de etenswaren niet te lang gefrituurd zijn.
10. Wanneer de etenswaren klaar zijn, zet **A 6** op Min.
 11. Verwijder **A 10** uit **A 3**.
 - ⚠** **A 16** kan heet zijn als het product langere tijd wordt gebruikt.
 12. Til **A 2** op en hang deze aan de rand van **A 3** om de olie in **A 3** te laten druppelen.
 - ⚠** Wees voorzichtig, de frituurmand en de etenswaren zijn heet.
 13. Verwijder het voedsel met een tang of door **A 2** uit het product te tillen en het in een kom of op een bord te legen.
 14. Haal **A 14** na gebruik uit het stopcontact.
 15. Laat het product volledig afkoelen (1-2 uur).

Tips voor het bereiden van etenswaren

A Verwijder al het overtollige ijs van de bevroren etenswaren en droog deze goed af voordat u ze in het product plaatst.

i Vul **A** met maximaal 700 gram frietjes voor een gelijkmatig goudgeel gebakken resultaat.

i Zorg ervoor dat de etenswaren ongeveer even groot zijn, zodat ze gelijkmatig worden gefrituurd. Vermijd erg dikke stukken etenswaren.

Type etenswaren	Temperatuur	Tijd
Gepaneerde visfilet	170 °C	5 ± 6 minuten
Gepaneerde kipfilet	170 °C	12 ± 15 minuten
Grote garnalen	170 °C	3 ± 5 minuten
Kippenborst	175 °C	3 ± 5 minuten
Uienringen	180 °C	3 minuten
Broccoli met beslagjasje	185 °C	2 ± 3 minuten
Frietjes	190 °C	6 minuten

Het product resetten

Het product heeft een ingebouwde oververhittingsbeveiliging. Als het product langere tijd in gebruik is geweest, wordt de oververhittingsbeveiliging geactiveerd en wordt het huidige frituurproces geannuleerd.

A Zet het product uit en laat het afkoelen voordat u verder gaat met de volgende stappen.

1. Druk op de reset-knop **A** om het product te resetten.

A is gerezet en is klaar om opnieuw te worden gebruikt.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Er komt een onaangename geur uit het product.	De olie is oud.	Vervang de olie na elke 10 keer frituren of zodra deze donker wordt, of als de olie anders gaat ruiken.
	Het filter moet worden vervangen.*	Vervang het filter regelmatig om de efficiëntie te handhaven.*
De olie loopt over.	De olie loopt over. De hoeveelheid olie of vet overschrijdt de Max aanduiding.	Verminder de hoeveelheid olie of vet tot onder de Max aanduiding.
	Er zitten te veel etenswaren in de frituurmand.	Zorg er altijd voor dat de friteuse gevuld is met olie of vet tot een niveau dat tussen de Min en Max aanduidingen aan de binnenkant van de binnenpan ligt. Dit voorkomt dat de friteuse overstroomt of oververhit raakt.
De etenswaren zijn niet knapperig.	De frituurtijd is te kort.	Pas de frituurtijd aan volgens de aanbevolen frituurtijd van de etenswaren.

De frieten zijn kleverig.	De frieten zijn niet goed gewassen.	Was de frieten in schoon water voordat u gaat frituren.
Het product gaat niet uit.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Druk op de resetknop op de achterkant van het bedieningspaneel.

**Alleen van toepassing op KADF302FBK.

IT Guida rapida all'avvio

Friggitrice cool zone

KADF301FSR/

KADF302FBK



Per maggiori informazioni vedere il manuale esteso online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Uso previsto

Il Nedis KADF301FSR / KADF302FBK è una friggitrice con una capacità di 3.0 L.

Questo prodotto è inteso solo per friggere alimenti.

Il prodotto è inteso solo per utilizzo in interni.

Il prodotto non è inteso per utilizzi professionali.

Il prodotto è inteso per essere usato in ambienti domestici per le normali funzioni casalinghe e può essere utilizzato anche da utenti non esperti.

Il prodotto può essere utilizzato da bambini che hanno compiuto almeno 12 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o che non dispongono di esperienza e conoscenza in materia solo se monitorati o istruiti sull'uso sicuro del prodotto e solo se in grado di capire i rischi connessi. I bambini non devono giocare con il prodotto. Le operazioni di pulizia e manutenzione non possono essere effettuate da bambini non sorvegliati. Eventuali modifiche al prodotto possono comportare conseguenze per la sicurezza, la garanzia e il corretto funzionamento.

Specifiche

Prodotto	Friggitrice	Friggitrice
Numero articolo	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensioni (p x l x a)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Peso	2,3 kg	2,4 kg
Alimentazione	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Consumo di corrente	2200 W	2200 W
Intervallo di temperatura	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capacità	3.0 L	3.0 L

Parti principali (immagine A)

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Gancio del cestello | 9 Pulsante di ripristino |
| 2 Cestello | 10 Coperchio |
| 3 Vaschetta interna | 11 Finestrella di ispezione* |
| 4 Alloggiamento | 12 Maniglia del coperchio |
| 5 Maniglia dell'alloggiamento | 13 Filtro* |
| 6 Spia LED di riscaldamento | 14 Cavo di alimentazione |
| 7 Spia LED di alimentazione | 15 Resistenza |
| 8 Manopola di controllo | 16 Maniglia del cestello |

*Disponibile solo per KADF302FBK.


Istruzioni di sicurezza

ATTENZIONE




- Assicurarsi di aver letto e compreso pienamente le istruzioni presenti nel documento prima di installare o utilizzare il prodotto. Conservare la confezione e il presente documento per farvi riferimento in futuro.
- Utilizzare il prodotto solo come descritto nel presente documento.
- Non utilizzare il prodotto se una parte è danneggiata o difettosa. Sostituire immediatamente un prodotto danneggiato o difettoso.
- Non far cadere il prodotto ed evitare impatti.
- Il prodotto può essere riparato e sottoposto a manutenzione esclusivamente da un tecnico qualificato per ridurre il rischio di scosse elettriche.
- Non utilizzare timer esterni o sistemi di controllo a distanza per accendere o spegnere il prodotto.
- Scollegare il prodotto dalla sorgente elettrica e da altre apparecchiature se si verificano problemi.
- Non lasciar penzolare il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o di un piano da cucina.
- Evitare versamenti sul connettore di alimentazione.
- Non utilizzare una prolunga.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi le superfici calde.
- Collegare solo a una presa dotata di messa a terra.
- Scollegare il prodotto quando non viene utilizzato e prima della pulizia.
- Non scollegare il prodotto tirandolo per il cavo. Afferrare sempre la presa e tirare.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione intorno al prodotto.
- Non cercare di riparare il prodotto. Se il prodotto non funziona correttamente, sostituirlo con uno nuovo.
- Tenere il prodotto lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sottoposti a supervisione per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Posizionare il prodotto su una superficie piana e stabile.
- Non collocare il prodotto all'interno di un mobile mentre è in uso.
- Assicurare che vi sia uno spazio minimo di 10 cm intorno al prodotto per garantire ventilazione a sufficienza durante la frittura.
- Usare il prodotto solo in un'area ben ventilata.
- Non lasciare il prodotto incustodito quando è acceso.
- Non esporre il prodotto all'acqua, alla pioggia, all'umidità o all'umidità elevata.
- Maneggiare il prodotto solo con le mani asciutte. Se viene maneggiato con le mani bagnate può causare scosse elettriche.
- Non immergere mai il prodotto in acqua né riporlo in lavastoviglie.
- Impedire che acqua e/o ghiaccio si meschino con olio o grasso poiché questo causa forti spruzzi o violenti ebollizioni dell'olio o del grasso. Per ridurre al minimo gli spruzzi, rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso dagli ingredienti surgelati e asciugare a fondo gli ingredienti prima di friggerli. Non riempire eccessivamente la vaschetta. Dopo la pulizia, asciugare a fondo tutte le parti prima di versare olio o grasso nella friggitrice.
- Non friggere tortini di riso cinesi (o alimenti simili) in questo apparecchio. Potrebbero causare forti spruzzi o violenti ebollizioni dell'olio o del grasso.
- Assicurarsi che la friggitrice sia sempre riempita di olio o grasso a un livello compreso fra gli indicatori min-max all'interno della vaschetta, per prevenire la tracimazione o il surriscaldamento.
- Non utilizzare mai il prodotto in assenza di olio o grasso poiché questo lo danneggerebbe.
- Durante la frittura, dalle aperture potrebbe fuoriuscire vapore bollente. Tenere mani e volto a distanza di sicurezza. Inoltre prestare attenzione al vapore bollente quando si rimuove il coperchio.

- Non coprire le aperture per la ventilazione.
- Assicurarsi che il prodotto sia spento e l'olio si sia raffreddato prima di spostare il prodotto.
- Spostare il prodotto solo in posizione retta.
- Non esporre il prodotto alla luce diretta del sole, a fiamme libere o al calore.
- Tenere a distanza da oggetti infiammabili.
- Non provare a spegnere un incendio con l'acqua. Spegnerlo il prodotto, chiudere il coperchio e mettere un panno umido sopra al prodotto per soffocare le fiamme. Lasciare il panno umido sul posto per almeno mezz'ora per assicurarsi che il fuoco si estingua.
- Non toccare direttamente le parti calde del prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se la superficie presenta delle crepe.
- Non utilizzare accessori non in dotazione.
- Prima di usare il prodotto accertarsi che la maniglia del cestello sia installata correttamente
- Usare sempre le maniglie per spostare il prodotto

Spiegazione dei simboli di sicurezza sul prodotto

Icona	Descrizione
	Indicazione di superficie bollente. Il contatto può causare ustioni. Non toccare.


Prima del primo utilizzo

-  Posizionare il prodotto su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
 -  Assicurare che vi sia uno spazio minimo di 10 cm intorno al prodotto per garantire ventilazione a sufficienza durante la frittura.
1. Rimuovere l'intero imballaggio, gli adesivi di protezione e le coperture dal prodotto.
 2. Pulire il cestello **A 2**, la vaschetta interna **A 3**, l'alloggiamento **A 4** e il coperchio **A 10** in acqua calda e sapone. **A 2**, **A 3**, **A 4** e **A 10** sono lavabili in lavastoviglie.
 3. Sciacquare **A 2**, **A 3**, **A 4** e **A 10** con acqua calda.
 4. Asciugare **A 2**, **A 3**, **A 4** e **A 10**.
-  Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso.


Posizionamento della maniglia (immagine B)

1. Mettere la maniglia del cestello **A 16** sul gancio del cestello **A 1** come mostrato nella figura B.



Montaggio del prodotto (immagine C)

1. Assemblare il prodotto nell'ordine mostrato nella figura C.
-  Spingere la resistenza **A 15** fino in fondo in **A 4** per attivare il dispositivo di sicurezza. Altrimenti **A 15** potrebbe non essere in grado di riscaldare l'olio.

Riempimento della vaschetta interna con l'olio

-  Spegnerlo il prodotto e farlo raffreddare prima di procedere con i passaggi seguenti.
1. Riempire **A 5** di olio fra gli indicatori min-max.

Riempimento della vaschetta interna con grasso solido

-  Spegnerlo il prodotto e farlo raffreddare prima di procedere con i passaggi seguenti.
1. Impostare la manopola di controllo **A 6** alla temperatura minima.
 2. Aggiungere il grasso solido a pezzetti.
-  Prima di aggiungere il pezzo successivo, attendere che il pezzo di grasso solido si sia sciolto.

3. Aumentare la temperatura al livello desiderato.

A Per evitare che il grasso solido si surriscaldi, aumentare la temperatura solo dopo che il grasso solido si è sciolto.

Utilizzo del prodotto

A Non utilizzare mai il prodotto in assenza di olio o grasso poiché questo lo danneggerebbe.

A Assicurarsi che la friggitrice sia sempre riempita di olio o grasso a un livello compreso fra gli indicatori min-max all'interno della vaschetta, per prevenire la trascinazione o il surriscaldamento.

A Utilizzare il prodotto solo per friggere alimenti.

1. Appoggiare **A10** su **A3**.

2. Collegare il cavo di alimentazione **A14** alla presa elettrica.

La spia LED di alimentazione **A7** si accende.

3. Controllare la temperatura e la durata di frittura richieste sulla confezione dell'alimento.

4. Impostare **A3** alla temperatura corretta.

L'indicatore LED di riscaldamento **A6** si accende.

A Non introdurre alimenti nel prodotto prima che abbia raggiunto la temperatura impostata.

A6 si spegne quando l'olio ha raggiunto la temperatura impostata.

5. Rimuovere **A10** da **A3**.

6. Sollevare **A2** e agganciarlo sul bordo di **A3**.

A Per ottenere il miglior risultato possibile, seguire le istruzioni di frittura riportate sulla confezione dell'alimento.

A Rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati e asciugare a fondo gli alimenti prima di inserirli nel prodotto.

7. Riempire **A2** con gli alimenti.

8. Abbassare lentamente **A2** nell'olio per prevenire spruzzi eccessivi di olio.

9. Appoggiare **A10** su **A3**.

i **A6** si accende e spegne automaticamente per mantenere la temperatura dell'olio impostata durante la frittura.

A Prestare attenzione quando si apre il coperchio: potrebbe fuoriuscire vapore bollente.

Controllare periodicamente che gli alimenti non siano stati fritti eccessivamente.

10. Quando gli alimenti sono pronti, portare **A8** al min.

11. Rimuovere **A10** da **A3**.

A **A16** potrebbe surriscaldarsi se il prodotto viene usato per un tempo prolungato.

12. Sollevare **A2** e agganciarlo sul bordo di **A3** per lasciar sgocciolare l'olio in **A3**.

A Prestare attenzione, il cestello e gli alimenti sono bollenti.

13. Rimuovere la pietanza con delle pinze o sollevando **A2** dal prodotto e svuotandolo in una ciotola o su un piatto.

14. Scollegare **A14** dalla presa elettrica dopo l'uso.

15. Lasciar raffreddare completamente il prodotto (1-2 ore).

Consigli per la preparazione dei cibi

A Rimuovere tutto il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati e asciugare a fondo gli alimenti prima di inserirli nel prodotto.

i Per una frittura uniforme e dorata, riempire **A2** al massimo con 700 grammi di patatine.

i Accertarsi che il cibo sia approssimativamente delle stesse dimensioni, affinché la frittura sia uniforme. Evitare pezzi di cibo molto spessi.

Tipo di alimento	Temperatura	Ora
Filetti di pesce impanati	170 °C	5 – 6 minuti
Filetti di pollo impanati	170 °C	12 – 15 minuti
Gamberetti grandi	170 °C	3 – 5 minuti
Petto di pollo	175 °C	3 – 5 minuti
Anelli di cipolla	180 °C	3 minuti

Broccoli in pastella	185 °C	2 – 3 minuti
Patatine fritte	190 °C	6 minuti

Ripristino del prodotto

Il prodotto è dotato di una protezione integrata anti-surriscaldamento. Se il prodotto è stato usato per un tempo prolungato, la protezione anti-surriscaldamento si attiva e annulla il processo di frittura in corso.

A Spegnerne il prodotto e farlo raffreddare prima di procedere con i passaggi seguenti.

1. Premere il pulsante di ripristino **A9** per resettare il prodotto.

A15 è stata resettata ed è pronta per essere riutilizzata.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa possibile	Possibile soluzione
Dal prodotto fuoriesce un odore sgradevole.	L'olio è esausto.	Cambiare l'olio ogni 10 operazioni di frittura o non appena diventa scuro o cambia di odore.
	È necessario sostituire il filtro.*	Cambiare periodicamente il filtro per mantenerne l'efficienza.*
L'olio trabocca.	L'olio trabocca. La quantità di olio o grasso supera l'indicatore Max.	Ridurre la quantità di olio o grasso sotto all'indicatore Max.
	C'è troppo cibo nel cestello.	Assicurarsi che la friggitrice sia sempre riempita di olio o grasso a un livello compreso fra gli indicatori min-max all'interno della vaschetta, per prevenire la trascinazione o il surriscaldamento.
Il cibo non è croccante.	Il tempo di frittura è troppo breve.	Regolare il tempo di frittura in base a quanto consigliato per il cibo in questione.
Le patatine sono appiccicose.	Le patatine non sono state lavate bene.	Prima di friggerle, lavare le patatine in acqua pulita.
Il prodotto non si accende.	La protezione anti-surriscaldamento si è attivata.	Premere il pulsante di ripristino dietro al pannello di controllo.

*Disponibile solo per KADF302FBK.

ES Guía de inicio rápido

Freidora de zona fría

KADF301FSR/
KADF302FBK



Para más información, consulte el manual ampliado en línea: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Uso previsto por el fabricante

La Nedis KADF301FSR / KADF302FBK son freidoras con una capacidad de 3.0 L.

Este producto está diseñado únicamente para freír alimentos.

El producto está diseñado únicamente para uso en interiores. El producto no está diseñado para un uso profesional. Este producto está pensado para uso doméstico en tareas de cocina convencionales por parte no sólo de expertos, sino cualquier persona que asuma funciones domésticas habituales. Este producto lo pueden utilizar niños a partir de 12 años y adultos con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que no tengan experiencia o conocimientos, siempre y cuando se les haya explicado cómo usar el producto de forma segura y los riesgos que implica o se les supervise. Los niños no deben jugar con el producto. Los niños no deben realizar las tareas de limpieza ni mantenimiento sin supervisión. Cualquier modificación del producto puede tener consecuencias para la seguridad, la garantía y el funcionamiento adecuado.

Especificaciones

Producto	Freidora	Freidora
Número de artículo	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensiones (L x An x Al)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Peso	2,3 kg	2,4 kg
Suministro eléctrico	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Consumo de energía	2200 W	2200 W
Rango de temperatura	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capacidad	3.0 L	3.0 L

Partes principales (imagen A)

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1 Gancho de la cesta | 8 Dial de control |
| 2 Cesta | 9 Botón de reinicio |
| 3 Cazuela interior | 10 Tapa |
| 4 Carcasa | 11 Ventana de visualización* |
| 5 Asa de la carcasa | 12 Asa de la tapa |
| 6 Indicador LED de calentamiento | 13 Filtro* |
| 7 Indicador LED de alimentación | 14 Cable de alimentación |
| | 15 Elemento calefactor |
| | 16 Mango de la cesta |

*Aplicable sólo a KADF302FBK.

Instrucciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- Asegúrese de que ha leído y entendido completamente las instrucciones en este documento antes de instalar o utilizar el producto. Guarde el embalaje y este documento para futuras consultas.
- Utilice el producto únicamente tal como se describe en este documento.
- No use el producto si alguna pieza está dañada o presenta defectos. Sustituya inmediatamente un producto si presenta daños o está defectuoso.
- No deje caer el producto y evite que sufra golpes.
- Este producto solo puede recibir servicio de un técnico cualificado para su mantenimiento para así reducir el riesgo de descargas eléctricas.
- No utilice temporizadores externos o sistemas de control remoto para encender o apagar el producto.
- Desconecte el producto de la fuente de corriente y de otros equipos si surgen problemas.
- No permitir que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Evite derrames en el conector de alimentación.
- No utilice ningún cable alargador.
- No dejar que el cable de alimentación toque superficies calientes.
- Enchúfelo únicamente a una toma de corriente conectada a tierra.
- Desenchufar el producto cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No desenchufe el producto tirando del cable. Sujete siempre el enchufe y tire de él.
- No enrolle el cable de corriente alrededor del producto.
- No intente reparar el producto. Si el producto no funciona correctamente, sustitúyalo por uno nuevo.
- Mantenga el producto fuera del alcance de los niños.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
- Coloque el producto en una superficie estable y plana.
- No coloque el producto en un armario mientras se esté usando.
- Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 10 cm alrededor del producto para proporcionar suficiente ventilación mientras se fríe.
- Use siempre el producto en una zona bien ventilada.
- No deje el producto desatendido cuando esté desenchufado.
- No exponga el producto al agua, a la lluvia o a humedad elevada.
- Maneje el producto solo con las manos secas. Tocarlos con las manos húmedas puede causar una descarga eléctrica.
- Nunca sumerja el producto en agua ni lo coloque en un lavavajillas.
- Evite que el agua y/o el hielo se mezclen con aceite o grasa, ya que esto causa fuertes salpicaduras o burbujas violentas de aceite o grasa. Para minimizar las salpicaduras, elimine todo el exceso de hielo de los ingredientes congelados antes de freírlos y seque minuciosamente los ingredientes antes de freírlos. No llene la cazuela en exceso. Después de la limpieza, seque minuciosamente todas las piezas antes de poner aceite o grasa en la freidora.
- No fría pasteles de arroz asiáticos (ni alimentos similares) en este aparato. Esto podría causar una fuerte salpicadura o un violento burbujeo del aceite o la grasa.
- Asegúrese de que la freidora esté siempre llena de aceite o grasa hasta un nivel entre los indicadores min.-máx. en la parte de dentro de la cazuela interior para evitar que se derrame o se sobrecaliente.
- No utilice nunca el producto sin aceite ni grasa, ya que podría dañarse.
- Mientras se fríe puede escapar vapor caliente a través de las aberturas. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura. Tenga cuidado también con el vapor caliente cuando quite la tapa.
- No cubra las aberturas de ventilación.
- Antes de mover el producto, asegúrese de que está apagado y de que el aceite se ha enfriado.
- Mueva el producto únicamente en una posición vertical.
- No exponga el producto a la luz solar directa, a llamas abiertas ni al calor.
- Mantenga la distancia respecto de objetos inflamables.
- Nunca intente extinguir un incendio usando agua. Apague el producto, cierre la tapa y coloque un trapo húmedo sobre el producto para reducir las llamas. Deje el trapo húmedo sin moverlo durante al menos media hora para asegurar que el fuego queda extinguido.
- No toque las partes calientes del producto directamente.
- No use el producto si la superficie tiene grietas.
- No utilice accesorios que no estén incluidos.
- Asegúrese de que la asa de la cesta interior está instalada correctamente antes de usar el producto.
- Use siempre los mangos para mover el producto.

Explicación de los símbolos de seguridad en el producto

Icono	Descripción
	Indicación de superficie caliente. El contacto puede causar quemaduras. No tocar.

Antes del primer uso

- A** Coloque el producto sobre una superficie estable, plana y resistente al calor.
- A** Asegúrese de que haya un espacio libre mínimo de 10 cm alrededor del producto para proporcionar suficiente ventilación mientras se fríe.
 1. Retire todo el material de embalaje, adhesivos protectores y cubiertas del producto.
 2. Limpie la cesta interna **A2**, la sartén interior **A3**, la carcasa **A4** y la tapa **A10** usando agua tibia con jabón.
 - i** Las freidoras **A2**, **3**, **4** y **10** son aptas para lavavajillas.
 3. Enjuague las freidoras **A2**, **3**, **4** y **10** con agua tibia.
 4. Deje las freidoras **A2**, **3**, **4** y **10** completamente secas.
 - i** Asegúrese de que todas las piezas estén secas antes de llenar la freidora con aceite o grasa.

Cómo colocar el mango (imagen B)

1. Coloque la asa de la cesta **A15** en su gancho **A1** tal como se muestra en la imagen **B**.

Cómo ensamblar el producto (imagen C)

1. Instale el producto en el orden mostrado en la imagen **C**.
 - A** Presione el elemento calentador **A15** hasta abajo del todo **A4** para activar el interruptor de seguridad. Si no lo hace, **A15** no podrán calentar el aceite correctamente.

Llenado de la sartén interior con aceite

- A** Apague el producto y deje que se enfríe antes de seguir con los siguientes pasos.

1. Llène **A3** con aceite hasta quedar entre las marcas de mín. y máx.

Llenado de la sartén interior con grasa

- A** Apague el producto y deje que se enfríe antes de seguir con los siguientes pasos.

1. Ajuste el dial de control **A8** a la temperatura más baja.
2. Añada la grasa en trozos pequeños.
 - A** Espere a que el trozo de grasa sólida se haya derretido antes de añadir el siguiente.
3. Aumente la temperatura hasta el nivel deseado.
 - A** Aumente la temperatura sólo cuando la grasa sólida se haya derretido para evitar que la grasa se sobrecaliente.

Uso del producto

- A** No utilice nunca el producto sin aceite ni grasa, ya que podría dañarse.
- A** Asegúrese de que la freidora esté siempre llena de aceite o grasa hasta un nivel entre los indicadores mín.-máx. en la parte de dentro de la cazuela interior para evitar que se derrame o se sobrecaliente.
- A** Utilice el producto únicamente para freír alimentos.
 1. Coloque **A10** sobre **A3**.
 2. Enchufe el cable de alimentación **A14** en la toma de corriente. El indicador LED de encendido **A7** se ilumina.
 3. En el envase del alimento, consulte la temperatura y la duración requeridas para freír.
 4. Ajuste el **A8** a la temperatura correcta. El indicador LED de calentamiento **A6** se ilumina.
 - A** No coloque alimentos en el producto antes de que haya alcanzado la temperatura ajustada.

- A6** se apaga cuando el aceite ha alcanzado la temperatura ajustada.
- 5. Retire **A10** de **A3**.
- 6. Eleve **A2** y cuélguelo en el borde de **A3**.
 - A** Siga las instrucciones sobre cómo freír cada producto mostradas en su envase para obtener así los mejores resultados.
 - A** Quite todo el exceso de hielo de los alimentos congelados y séquelos minuciosamente antes de colocarlos en el producto.
- 7. Llène **A2** con el alimento.
- 8. Baje lentamente **A2** en el aceite para evitar que este produzcan fuertes salpicaduras.
- 9. Coloque **A10** sobre **A3**.
 - i** **A6** se enciende y apaga automáticamente para mantener la temperatura del aceite ajustada mientras se fríe.
 - A** Tenga cuidado al abrir la tapa: puede salir vapor caliente. Compruebe con regularidad que los alimentos no se hayan frito demasiado.
- 10. Cuando el alimento esté listo, gire **A8** a Min.
- 11. Retire **A10** de **A3**.
 - A** **A16** puede estar muy caliente si se usa durante un periodo prolongado.
- 12. Eleve **A2** y cuélguelo en el borde de **A3** para dejar que el aceite gotee en **A3**.
 - A** Tenga cuidado: la cesta y el alimento están calientes.
- 13. Retire el alimento con unas pinzas de comida o sacando **A2** fuera del producto y vaciándola en un cuenco o en un plato.
- 14. Desenchufar **A14** de la toma de corriente después del uso.
- 15. Deje que el producto se enfríe completamente (1 -2 horas).

Consejos para elaborar recetas

- A** Quite todo el exceso de hielo de los alimentos congelados y séquelos minuciosamente antes de colocarlos en el producto.
- i** Llène la **A2** con 700 gr de patatas cortadas como máximo para que se frían homogéneamente.
- i** Asegúrese de que lo que va a freír tiene un tamaño regular para que se fría homogéneamente. Evite freír alimentos muy gruesos.

Tipo de alimento	Temperatura	Hora
Filetes empanados de pescado	170 °C	5 – 6 minutos
Filetes empanados de pollo	170 °C	12 – 15 minutos
Gambas grandes	170 °C	3 – 5 minutos
Pechugas de pollo	175 °C	3 – 5 minutos
Anillos de cebolla	180 °C	3 minutos
Brocoli rebozado	185 °C	2 – 3 minutos
Patatas fritas	190 °C	6 minutos

Cómo restablecer el producto

- El producto tiene una protección integrada contra sobrecalentamiento. Cuando el producto se usa durante un periodo prolongado, la protección contra sobrecalentamiento se activa y anula el proceso de fritura activo.
- A** Apague el producto y deje que se enfríe antes de seguir con los siguientes pasos.
 1. Pulse el botón reset **A9** para reiniciar el producto.
 - A15** ha completado el reseteo y puede volver a funcionar.

Resolução de problemas

Problema	Posible causa	Posible solución
El producto genera olores desagradables.	El aceite está frío.	Cambie el aceite cada 10 sesiones de fritura, tan pronto como se oscurezca o si el olor del aceite ha cambiado.
	Es necesario cambiar el filtro*.	Cambie el filtro con regularidad para mantener su eficiencia.*
El aceite rebosa.	El aceite rebosa. La cantidad de aceite o de grasa sobrepasa el indicador de máx.	Reduzca la cantidad de aceite o de grasa hasta que quede por debajo del indicador de máx.
	Hay demasiados alimentos en la cesta de freír.	Asegúrese de que la freidora esté siempre llena de aceite o grasa hasta un nivel entre los indicadores mín.-máx. en la parte de dentro de la cazuela interior para evitar que se derrame o se sobrecaliente.
La comida no está crujiente.	Ha freído los alimentos durante un tiempo insuficiente.	Ajuste el tiempo de fritura según las recomendaciones para cada tipo de alimento.
Las rodajas están pegajosas.	Las rodajas no se han lavado correctamente.	Lave las rodajas en agua limpia antes de freírlas.
El dispositivo no se conecta.	Se ha activado la protección por sobrecalentamiento.	Pulse el botón de reset en la parte trasera del panel de control.

*Aplicable sólo a KADF302FBK.

PT Guia de iniciação rápida

Fritadeira de zona fria

KADF301FSR/
KADF302FBK



Para mais informações, consulte a versão alargada do manual on-line: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Utilização prevista

A KADF301FSR / KADF302FBK da Nedis é uma fritadeira com capacidade de 3.0 L.

Este produto destina-se apenas a fritar alimentos.

O produto destina-se apenas a utilização em interiores.

O produto não se destina a utilização profissional.

Este produto destina-se a ser usado em ambientes domésticos para funções de limpeza típicas que também podem ser usadas por utilizadores não especialistas para funções de limpeza típicas. Este produto pode ser usado por crianças a partir de 12 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do produto de forma segura e tenham compreendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção destinadas ao utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem vigilância.

Qualquer alteração do produto pode ter consequências em termos de segurança, garantia e funcionamento adequado.

Especificações

Produto	Fritadeira	Fritadeira
Número de artigo	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensões (c x l x a)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Peso	2,3 kg	2,4 kg
Alimentação	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Consumo de energia	2200 W	2200 W
Intervalo de temperatura	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capacidade	3.0 L	3.0 L

Peças principais (imagem A)

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 Gancho do cesto | 9 Botão de reiniciação |
| 2 Cesto | 10 Tampa |
| 3 Painel interior | 11 Janela de visualização* |
| 4 Caixa | 12 Pega da tampa |
| 5 Pega da carcaça | 13 Filtro* |
| 6 Indicador de aquecimento LED | 14 Cabo de alimentação |
| 7 LED indicador de corrente | 15 Elemento de aquecimento |
| 8 Marcador de controlo | 16 Pega do cesto |

*Apenas aplicável a KADF302FBK.


Instruções de segurança

A AVISO

- Certifique-se de que leu e compreendeu as instruções deste documento na íntegra antes de instalar ou utilizar o produto. Guarde a embalagem e este documento para referência futura.
- Utilize o produto apenas conforme descrito neste documento.
- Não utilize o produto caso uma peça esteja danificada ou defeituosa. Substitua imediatamente um produto danificado ou defeituoso.
- Não deixe cair o produto e evite impactos.
- Este produto pode ser reparado apenas por um técnico qualificado para manutenção a fim de reduzir o risco de choque elétrico.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de controlo remoto para ligar ou desligar o produto.
- Em caso de problema, desligue o produto da fonte de alimentação bem como outros equipamentos.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado no rebordo de uma mesa ou bancada.
- Evite derramar líquidos sobre a ficha elétrica.
- Não utilize um cabo de extensão.
- Não deixe o cabo de alimentação entrar em contacto com superfícies quentes.
- Ligue apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Desligue o produto quando não estiver a ser utilizado e antes de limpar.
- Não desligue o produto da tomada puxando o cabo. Segure sempre pela ficha e puxe.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do produto.
- Não tente reparar o produto. Se o produto não funcionar corretamente, substitua-o por um novo produto.
- Mantenha o produto fora do alcance das crianças.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
- Coloque o produto sobre uma superfície estável e plana.

- Não coloque o produto dentro de um armário enquanto está a ser utilizado.
- Garanta um espaço livre mínimo de 10 cm em torno do produto para proporcionar ventilação suficiente durante a fritura.
- Use apenas o produto numa zona bem ventilada.
- Não deixe o produto sem vigilância quando ligado.
- Não exponha o produto a água, chuva, humidade ou humidade elevada.
- Apenas manuseie o produto com as mãos secas. O manuseamento com as mãos húmidas pode provocar choque elétrico.
- Nunca mergulhe o produto em água nem o coloque numa máquina de lavar loiça.
- Evite que a água e/ou o gelo se misturem com óleo ou gordura, uma vez que tal provoca fortes salpicos ou borbulhamento do óleo ou gordura. Para minimizar os salpicos, retire todo o excesso de gelo dos ingredientes congelados e seque-os bem antes de os fritar. Não encha demasiado a panela. Após a limpeza, seque bem todas as peças antes de colocar óleo ou gordura na fritadeira.
- Não frite bolos de arroz asiáticos (ou tipos de alimentos semelhantes) neste aparelho. Tal poderá causar fortes salpicos ou borbulhamentos do óleo ou da gordura.
- Certifique-se de que a fritadeira está sempre cheia de óleo ou gordura até um nível entre os indicadores Min - Max no interior da panela para evitar o transbordamento ou o sobreaquecimento.
- Nunca utilize o produto sem óleo ou gordura, caso contrário poderá danificar o aparelho.
- Durante a fritura pode escapar vapor quente através das aberturas. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura. Tenha também cuidado com o vapor quente quando retira a tampa.
- Não tape as aberturas de ventilação.
- Certifique-se de que o produto está desligado e de que o óleo está arrefecido, antes de deslocar o produto.
- Deslocar o produto apenas na posição vertical.
- Não exponha o produto à luz solar direta, chamas expostas ou calor.
- Mantenha uma certa distância relativamente a objetos inflamáveis.
- Nunca tente apagar o fogo com água. Desligue o produto, feche a tampa e coloque um pano húmido sobre o produto para abafar as chamas. Deixe o pano húmido no local durante pelo menos meia hora para garantir que o fogo está apagado.
- Não toque nas partes quentes do produto diretamente.
- Não utilize o produto se a sua superfície apresentar fissuras.
- Não utilize quaisquer acessórios que não estejam incluídos.
- Certifique-se de que a alça da cesta está instalada corretamente antes de usar o produto
- Use sempre as alças de transporte ao mover o produto

Explicação dos símbolos de segurança no produto

Ícone	Descrição
	Indicação para uma superfície quente. O contacto pode causar queimaduras. Não tocar.

Antes da primeira utilização

- A** Coloque o produto sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
 - A** Garanta um espaço livre mínimo de 10 cm em torno do produto para proporcionar ventilação suficiente durante a fritura.
1. Remova todo o material de embalagem, os adesivos de proteção e as coberturas do produto.

2. Limpe o cesto **A2**, o tabuleiro interior **A3**, a carcaça **A4** e a tampa **A10** em água com sabão morna.

i **A2**, **3**, **4** e **10** podem ser lavados na máquina.

3. Enxaguar **A2**, **3**, **4** e **10** com água morna.

4. Limpar **A2**, **3**, **4** e **10** até secar.

i Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura.

Colocar a pega (imagem B)

1. Colocar a pega do cesto **A16** no gancho do cesto **A1** tal como mostrado na imagem **B**.

Montagem do produto (imagem C)

1. Monte o produto na ordem ilustrada na imagem **C**.

A Empurre o elemento de aquecimento **A15** completamente para baixo para o **A4** para ativar o interruptor de segurança. De outra forma o **A15** pode não conseguir aquecer o óleo.

Encher o tabuleiro interno com óleo

A Desligue o produto e deixe-o arrefecer antes de prosseguir com as etapas a seguir.

1. Encher **A3** com óleo entre os indicadores mín - máx.

Encher o tabuleiro interno com gordura sólida

A Desligue o produto e deixe-o arrefecer antes de prosseguir com as etapas a seguir.

1. Defina o botão de controlo **A8** para a temperatura mínima.

2. Adicione a gordura sólida em pequenos pedaços.

A Espere até que o pedaço de gordura sólida derreta antes de adicionar o pedaço seguinte.

3. Aumente a temperatura para a configuração desejada.

A Apenas aumente a temperatura depois de a gordura sólida derreter, para evitar que a mesma aqueça em demasia.

Utilização do produto

A Nunca utilize o produto sem óleo ou gordura, caso contrário poderá danificar o aparelho.

A Certifique-se de que a fritadeira está sempre cheia de óleo ou gordura até um nível entre os indicadores Min - Max no interior da panela para evitar o transbordamento ou o sobreaquecimento.

A Utilize o produto apenas para fritar alimentos.

1. Coloque **A10** sobre **A3**.

2. Ligue o cabo de alimentação **A14** à tomada elétrica.

O LED indicador de potência correspondente **A7** acende.

3. Verifique a temperatura e a duração da fritura na embalagem dos alimentos.

4. Defina **A8** para a temperatura correta.

O LED indicador de calor **A6** acende.

A Não coloque alimentos dentro do produto antes de este alcançar a temperatura definida.

A6 desliga-se quando o óleo atinge a temperatura definida.

5. Remova **A10** de **A3**.

6. Levante **A2** e pendure-o no rebordo de **A3**.

A Siga as instruções de fritura na embalagem dos alimentos para obter os melhores resultados.

A Retire todo o excesso de gelo dos alimentos congelados e seque bem os alimentos antes de os colocar no produto.

7. Encha **A2** com alimentos.

8. Baixe lentamente **A2** dentro do óleo para evitar que este salpique muito.

9. Coloque **A10** sobre **A3**.

i **A6** liga e desliga automaticamente para manter a temperatura definida do óleo durante a fritura.

A Tenha cuidado ao abrir a tampa, pode escapar vapor quente. Verifique regularmente se os alimentos não fritaram demasiado.

10. Quando a comida estiver pronta, rode **A 8** para o mín.
11. Remova **A 10** de **A 5**.
- A** O **A 16** pode estar quente quando o produto é usado durante um longo período de tempo.
12. Levante **A 2** e pendure na borda da **A 5** para deixar o óleo escorrer para **A 3**.
- A** Tenha cuidado, o cesto e os alimentos estão quentes.
13. Retire os alimentos com uma pinça ou levantando **A 2** para fora do produto e esvaziando-o para dentro de uma tigela ou para um prato.
14. Desligue **A 14** da tomada elétrica após a utilização.
15. Deixe o produto arrefecer completamente (1 a 2 horas).

Sugestões para a preparação de alimentos

- A** Retire todo o excesso de gelo dos alimentos congelados e seque bem os alimentos antes de os colocar no produto.
- i** Encha o **A 2** com um máximo 700 gramas de batatas aos palitos para obter um resultado de fritura uniformemente dourado.
- i** Certifique-se de que a comida é aproximadamente do mesmo tamanho para que frite por igual. Evite alimentos muito grossos.

Tipo de alimentos	Temperatura	Hora
Filetes de peixe panados	170 °C	5 – 6 minutos
Filetes de frango panados	170 °C	12 – 15 minutos
Camarões grandes	170 °C	3 – 5 minutos
Peito de frango	175 °C	3 – 5 minutos
Anéis de cebola	180 °C	3 minutos
Brócolos esmagados	185 °C	2 – 3 minutos
Batatas fritas	190 °C	6 minutos

Reiniciar o produto

O produto possui uma proteção integrada contra aquecimento em demasia. Quando o produto está em uso durante um tempo prolongado, a proteção contra aquecimento em demasia é ativada e cancela o processo de fritura a decorrer.

A Desligue o produto e deixe-o arrefecer antes de prosseguir com as etapas a seguir.

1. Prima o botão de redefinição **A 9** para redefinir o produto. **A 15** foi redefinido e está pronto para ser usado novamente.

Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução possível
Um odor desagradável emana do produto.	O óleo está velho.	Troque o óleo a cada 10 sessões de fritura ou assim que escurecer ou se o cheiro do óleo se alterar.
	O filtro precisa de ser substituído.*	Troque o filtro regularmente para manter a eficiência dos filtros.*

O óleo transborda.	O óleo transborda. A quantidade de óleo ou gordura excede o indicador Máx.	Reduza a quantidade de óleo ou gordura para baixo do indicador Máx.
	Há muita comida na cesta.	Certifique-se de que a fritadeira está sempre cheia de óleo ou gordura até um nível entre os indicadores Min - Max no interior da panela para evitar o transbordamento ou o sobreaquecimento.
A comida não está crocante.	O tempo de fritura é muito curto.	Ajuste o tempo de fritura de acordo com o tempo de fritura recomendado para os alimentos.
As batatas estão pegajosas.	As batatas não foram bem lavadas.	Lave as batatas em água limpa antes de fritar.
O produto não liga.	A proteção contra aquecimento em demasia foi ativada.	Pressione o botão de reinicialização na parte traseira do painel de controlo.

*Apenas aplicável a KADF302FBK.

SV Snabbstartsguide

Kylzon fritös

KADF301FSR/
KADF302FBK



För ytterligare information, se den utökade manualen online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Avsedd användning

Nedis KADF301FSR/KADF302FBK är en fritös med 3.0 L kapacitet.

Denna produkt är endast avsedd för att fritera livsmedel.

Denna produkt är endast avsedd för användning inomhus.

Produkten är inte avsedd för yrkesmässig användning.

Denna produkt är avsedd för hushållsmiljöer och typiska

tillämpningar i hemmet och kan även användas av icke-expertanvändare.

Denna apparat kan användas av barn från 12 år och äldre och av personer med nedsatt fysik, sensoriskt eller mentalt handikapp eller som saknar erfarenhet och kunskap om de övervakas och har erhållit anvisningar om apparatens användning på ett säkert sätt och förstår riskerna med den. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn om de inte står under uppsikt.

Modifiering av produkten kan medföra konsekvenser för säkerhet, garanti och korrekt funktion.

Specifikationer

Produkt	Fritös	Fritös
Artikelnummer	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensioner (l x b x h)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Vikt	2,3 kg	2,4 kg
Strömförsörjning	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Strömförbrukning	2200 W	2200 W

Temperaturområde	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapacitet	3.0 L	3.0 L

Huvuddelar (bild A)

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 Korgkrok | 9 Återställningsknapp |
| 2 Korg | 10 Lock |
| 3 Invändig skål | 11 Tittfönster* |
| 4 Hölje | 12 Locketts handtag |
| 5 Husets handtag | 13 Filter* |
| 6 Värmindikerings-LED | 14 Strömkabel |
| 7 LED-strömindikator | 15 Värmeelement |
| 8 Kontrollratt | 16 Korghandtag |

*Endast tillämpligt för KADF302FBK.


Säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING

- Säkerställ att du har läst och förstätt alla instruktioner i detta dokument innan du installerar och använder produkten. Behåll förpackningen och detta dokument som framtida referens.
- Använd produkten endast enligt anvisningarna i detta dokument.
- Använd inte produkten om en del är skadad eller defekt. Byt omedelbart ut en skadad eller defekt produkt.
- Tappa inte produkten och skydda den mot slag.
- Denna produkt får, för att minska risken för elchock, endast servas av en kvalificerad underhållstekniker.
- Använd inte externa timers eller fjärrkontrollsystem för att slå på eller stänga av produkten.
- Koppla bort produkten från kraftkällan och annan utrustning i händelse av problem.
- Låt inte nätsladden hänga över bordets eller bänkens kant.
- Undvik att spilla på stickkontakten.
- Använd inte en förlängningskabel.
- Låt inte nätsladden vidröra heta ytor.
- Anslut endast till ett jordat eluttag.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
- Koppla in ur produkten genom att dra i kabeln. Håll alltid i kontakten när du drar.
- Vira inte nätsladden runt produkten.
- Försök inte reparera produkten. Om produkten inte fungerar korrekt, byt den till en ny produkt.
- Förvara produkten utom räckhåll för barn.
- Små barn bör hållas under uppsikt för att säkerställa att de inte leker med produkten.
- Placera produkten på en stabil och plan yta.
- Placera inte produkten i ett skåp när den används.
- Säkerställ att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt produkten för tillräcklig ventilation under fritering.
- Använd endast produkten i ett väl ventilerat område.
- Lämma in produkten utan uppsikt när den arbetar.
- Exponera inte produkten till vatten, regn eller fukt eller hög fukthalt.
- Hantera produkten med endast torra händer. Hantering med våta händer kan resultera i elchock.
- Sänk aldrig ner produkten i vatten, och placera den inte i en diskmaskin.
- Förhindra att vatten och/eller is blandas med olja eller fett eftersom detta får oljan eller fett att stänka eller bubbla kraftigt. För att minimera stänk ska du ta bort alla isrester från frysta ingredienser och torra ingredienserna ordentligt innan du friterar dem. Överfyll inte korgen. Efter att du rengjort ska du torka alla delar noga innan du lägger olja eller fett i fritösen.
- Fritera inte asiatiska riskakor (eller liknande typ av livsmedel) i denna apparat. Detta kan få oljan eller fett att stänka eller bubbla kraftigt.

- För att undvika översvämning eller för hög värme, ska du se till att fritösen alltid är fylld med olja eller fett till en nivå mellan indikatorerna för min – max på korgens insida.
- Använd aldrig produkten utan olja eller fett, det kommer att skada produkten.
- När du friterar kan het ånga komma ut genom öppningarna. Håll händer och ansikte på ett säkert avstånd. Var även försiktig med het ånga när du tar bort locket.
- Täck inte över ventilationsöppningar.
- Se till att produkten är avstängd och att oljan är nedkyld innan du tar bort produkten.
- Flytta produkten i endast upprätt läge.
- Utsätt inte produkten för direkt solljus, öppen eld eller värme.
- Håll avstånd från brännbara föremål.
- Försök aldrig släcka eld med vatten. Stäng av produkten, stäng locket och placera en fuktigt trasa över produkten för att kväva elden. Låt den fuktiga trasan ligga kvar i minst en halvtimme för att säkerställa att elden är släckt.
- Vidrör inte produktens heta ytor.
- Använd inte produkten om ytan är sprucken.
- Använd inte andra tillbehör än de medföljande.
- Se till att korghandtaget är korrekt installerat innan du använder produkten
- Använd alltid bärhandtagen när du förflyttar produkten

Förklaring av säkerhetssymbolerna på produkten

Symbol	Beskrivning
	Indikering för en het yta. Kontakt kan försäkra brännskador. Vidrör ej.

Före första användning

- ⚠ Placera produkten på en stabil, plan och värmetålig yta.
 - ⚠ Säkerställ att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt produkten för tillräcklig ventilation under fritering.
- Avlägsna allt emballagematerial, skyddsfolie och täckning från produkten.
 - Rengör korgen **A2**, den invändiga skålen **A3**, huset **A4** och locket **A10** i varmt vatten med tvål.
 - A2**, **A3**, **A4** och **A10** kan diskas i diskmaskin.
 - Skölj **A2**, **A3**, **A4** och **A10** med varmt vatten.
 - Torka torrt **A2**, **A3**, **A4** och **A10**.
 - i** Se till att alla delar är torra innan du fyller fritösen med olja eller fett.

Placera korghandtaget (bild B)

- Placera korghandtaget **A15** på korgkroken **A1** så som visas på bild B.

Att montera produkten (bild C)

- Montera produkten så som visas på bild C.
- ⚠ Tryck värmelementet **A15** hela vägen ned i **A4** för att aktivera säkerhetsbrytaren. Annars kanske **A15** inte kan värma upp oljan.

Fylla den invändiga skålen med olja

- ⚠ Stäng av produkten och låt den svalna innan du fortsätter med följande steg.
- Fyll **A3** med olja mellan märkena för min – max.

Fylla den invändiga skålen med fett i fast form

- ⚠ Stäng av produkten och låt den svalna innan du fortsätter med följande steg.
- Ställ in kontrollratten **A8** på lägsta temperatur.
 - Tillsätt fett i fast form i små bitar.
 - ⚠ Vänta till delen med fett i fast form har smält innan du tillsätter nästa bit.

3. Öka temperaturen till önskad inställning.

A Öka endast temperaturen en gång när det fasta fett har smält för att undvika att det överhettas.

Att använda produkten

A Använd aldrig produkten utan olja eller fett, det kommer att skada produkten.

A För att undvika översvämning eller för hög värme, ska du se till att fritösen alltid är fylld med olja eller fett till en nivå mellan indikatorerna för min – max på korgens insida.

A Använd endast produkten för att fritera livsmedel.

1. Placera **A10** på **A3**.

2. Anslut nätsladden **A14** till ett eluttag.

Kraftindikerings-LED-lampan **A7** tänds.

3. På etiketten finns det angivet friteringstemperatur och -tid.

4. Ställ in **A8** på korrekt temperatur.

Värmeindikerings-LED-lampan **A6** tänds.

A Lägg inget livsmedel i produkten förrän den har nått den inställda temperaturen.

A6 stängs av när oljan har nått den maximala inställda temperaturen.

5. Avlägsna **A10** från **A3**.

6. Lyft **A2** och häng den på kanten av **A3**.

A Följ friteringsinstruktionerna på livsmedelsförpackningen för bästa resultat.

A Ta bort alla isrester från frysta livsmedel och torka livsmedlet ordentligt innan du lägger det i produkten.

7. Fyll **A2** med livsmedel.

8. Sänk långsamt ned **A2** i oljan för att förhindra att oljan stänker kraftigt.

9. Placera **A10** på **A3**.

i **A6** slås på och av automatiskt för att bevara inställd oljetemperatur under fritering.

A Var försiktig när du öppnar locket. Het ånga kan strömma ut. Kontrollera regelbundet att livsmedlet inte har friterats för mycket.

10. När maten är klar, ställ **A8** på min.

11. Avlägsna **A10** från **A3**.

A **A10** kan vara varm när produkten används under en längre tidsperiod.

12. Lyft **A2** och häng på kanten av **A3** för att låta oljan rinna av i **A3**.

A Var försiktig, såväl korg som livsmedel är varma.

13. Ta upp matvarorna med en mattång eller genom att lyfta **A2** ur produkten och tömma den i en skål eller på en tallrik.

14. Dra ut **A14** ur eluttaget efter användningen.

15. Låt produkten svalna helt (1–2 timmar).

Tips för att tillreda mat

A Ta bort alla isrester från frysta livsmedel och torka livsmedlet ordentligt innan du lägger det i produkten.

i Fyll **A2** med max 700 gram pommes frites för en jämn brun fritering.

i Se till att alla bitar har ungefär samma storlek så att de friteras jämnt. Undvik mycket tjocka bitar.

Typ av mat	Temperatur	Tid
Panerade fiskfiléer	170 °C	5 – 6 minuter
Panerade kycklingfiléer	170 °C	12 – 15 minuter
Stora räkor	170 °C	3 – 5 minuter
Kycklingbröst	175 °C	3 – 5 minuter
Lökringar	180 °C	3 minuter
Friterad broccoli	185 °C	2 – 3 minuter
Pommes frites	190 °C	6 minuter

Att återställa produkten

Produkten har inbyggt överhettningsskydd. När produkten har använts under en längre tid aktiveras överhettningsskyddet och avbryter den pågående friteringen.

A Stäng av produkten och låt den svalna innan du fortsätter med följande steg.

1. Tryck på återställningsknappen **A9** för att återställa produkten.

A15 har återställts och är redo att användas på nytt.

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
Produkten luktar dåligt.	Oljan är gammal.	Byt olja efter varje 10 friteringsomgångar eller så snart den blir mörk eller om oljans lukt har förändrats.
	Filtret måste bytas.*	Byt filtret regelbundet för att upprätthålla dess effektivitet.*
Oljan flödar över.	Oljan flödar över. Mängden olja eller fett överskrider märket Max.	Minska olje- eller fettmängden så att den är under märket Max.
	Det finns för mycket mat i korgen.	För att undvika översvämning eller för hög värme, ska du se till att fritösen alltid är fylld med olja eller fett till en nivå mellan indikatorerna för min – max på korgens insida.
Maten är inte krispig.	Friteringstiden är för kort.	Justera friteringstiden enligt matens rekommenderade friteringstid.
Pommes fritsen är klabbiga.	Pommes fritsen har inte rengjorts ordentligt.	Rengör dem i rent vatten innan fritering.
Produkten kan inte slås på.	Överhettningsskyddet har aktiverats.	Tryck på återställningsknappen på kontrollpanelens baksida.

*Endast tillämpligt för KADF302FBK.

FI Pika-aloitusopas

Cool Zone -friteerauskein

KADF301FSR/
KADF302FBK



Katso tarkemmat tiedot käyttöoppaan laajemmasta verkkoversiosta: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Käyttötarkoitus

Nedis KADF301FSR / KADF302FBK on friteerauskein, jonka tilavuus on 3.0 litraa.

Tämä tuote on tarkoitettu vain elintarvikkeiden uppoistamiseen. Tuote on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

Tuotetta ei ole tarkoitettu ammattikäyttöön.

Tämä tuote on suunniteltu käytettäväksi kotitalouksissa tyypillisiin kotitaloustiloihin, joita voivat tehdä myös muut kuin ammattilaiset.

Tätä tuotetta saavat käyttää 12-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset ja henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt

tai kokemuksen ja tiedon puuttetta, jos heitä valvotaan tai jos heille on annettu ohjeet tuotteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät tuotteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä tuotteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta ilman valvontaa. Tuotteen muutokset voivat vaikuttaa turvallisuuteen, takuuseen ja asianmukaiseen toimintaan.

Tekniset tiedot

Tuote	Rasvakeitin	Rasvakeitin
Tuotenumero	KADF301FSR	KADF302FBK
Mitat (p x l x k)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Paino	2,3 kg	2,4 kg
Virtalähde	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Virrankulutus	2200 W	2200 W
Lämpötila-alue	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapasiteetti	3.0 L	3.0 L

Tärkeimmät osat (kuva A)

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1 Paistokorin koukku | 9 Nollaspainike |
| 2 Kori | 10 Kansi |
| 3 Sisäästia | 11 Tarkasteluikkuna* |
| 4 Kotelo | 12 Kannen kahva |
| 5 Kotelon kahva | 13 Suodatin* |
| 6 Lämmityksen LED-merkkivalo | 14 Sähköjohto |
| 7 Virran LED-merkkivalo | 15 Lämpöelementti |
| 8 Säätekiekko | 16 Paistokorin kahva |

*Koskee vain mallia KADF302FBK.


Turvallisuusohjeet

VAROITUS

- Huolehdi siitä, että olet lukenut ja ymmärtänyt tämän asiakirjan sisältämät ohjeet kokonaan ennen kuin asennat tuotteen tai käytät sitä. Säilytä pakkaus ja tämä asiakirja tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tuotetta vain tässä asiakirjassa kuvatus mukaisesti.
- Älä käytä tuotetta, jos jokin sen osa on vaurioitunut tai viallinen. Vaihda vahingoittunut tai viallinen tuote välittömästi.
- Varo pudottamasta ja tönäisemästä tuotetta.
- Tämän tuotteen saa huoltaa vain pätevät teknikko sähköiskun vaaran vähentämiseksi.
- Älä käytä ulkoisia ajastimia tai kauko-ohjausjärjestelmiä tuotteen kytkemiseksi päälle tai pois.
- Irrota tuote virtalähteestä ja muista laitteista, jos ongelmia ilmenee.
- Älä anna virtajohdon roikkua pöydän tai työtason reunan yli.
- Vältä läikyttämästä vettä virtaliitännän päälle.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Älä anna virtajohdon osua kuumiin pintoihin.
- Kytke vain maadoitettuun pistorasiaan.
- Irrota virtajohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä ja ennen sen puhdistamista.
- Älä irrota tuotetta pistorasiasta johdosta vetämällä. Tartu aina pistokkeeseen ja vedä.
- Älä kiedo virtajohtoa tuotteen ympärille.
- Älä yritä korjata tuotetta. Jos tuote ei toimi oikein, vaihda se uuteen tuotteeseen.
- Pidä tuote poissa lasten ulottuvilta.
- Lapsia tulee valvoa, että he eivät pääse leikkimään tuotteella.
- Aseta tuote vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Älä laita tuotetta kaappiin sen ollessa käytössä.
- Varmista, että tuotteen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään paiston aikana.
- Käytä tuotetta vain hyvin ilmastoidussa paikassa.

- Älä jätä tuotetta valvomatta sen ollessa kytkettynä päälle.
- Älä altista tuotetta vedelle, sateelle, korkealle ilmakehustedelle tai muulle kosteudelle.
- Käsittele tuotetta vain kuivin käsin. Tuotteen käsittely märin käsin voi aiheuttaa sähköiskun.
- Älä upota laitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa.
- Vältä veden ja/tai jään sekoittamista öljyn tai rasvan kanssa, sillä se aiheuttaa öljyn tai rasvan voimakasta räiskymistä tai kuplintaa. Jotta räiskyminen olisi mahdollisimman vähäistä, poista pakasteista kaikki ylimääräinen jää ja kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen niiden paistamista. Älä laita paistokoria liian täyteen. Puhdistuksen jälkeen kuivaa kaikki osat huolellisesti ennen kuin laitat öljyä tai rasvaa keittimeen.
- Älä paista aasialaisia riisikakkuja (tai muita vastaavia elintarvikkeita) tässä laitteessa. Se saattaa aiheuttaa öljyn tai rasvan voimakasta räiskymistä tai kuplintaa.
- Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa sisäastian sisäpuolelle merkittyjen min.- ja maks. merkkien välissä sekä ylikuumenemisen että ylivuotamisen estämiseksi.
- Älä koskaan käytä tuotetta ilman öljyä tai rasvaa, sillä se vaurioittaa tuotetta.
- Paiston aikana aukoista voi tulla kuumaa höyryä. Pidä kädet ja kasvat turvallisien etäisyyden päässä. Varo kuumaa höyryä myös, kun poistat kannen.
- Älä peitä tuuletusaukkoja.
- Varmista, että tuotteen virta on kytketty pois päältä ja öljy on jäähtynyt ennen kuin siirrät tuotetta.
- Siirrä tuotetta vain pystyasennossa.
- Älä altista laitetta suoralle auringonvalolle, avotulle tai kuumuudelle.
- Pidä tuote etäällä syttyvistä esineistä.
- Älä yritä sammuttaa tulipaloa vedellä. Sammuta tuote, sulje kansi ja laita tuotteen päälle kostea pyyhe liekkien tukahduttamiseksi. Anna kostean pyyhkeen olla tuotteen päällä vähintään puoli tuntia, jotta palo varmasti sammuu.
- Älä koske suoraan tuotteen kuumiin osiin.
- Älä käytä tuotetta, jos sen pinta on murtunut.
- Älä käytä lisävarusteita, jotka eivät sisälly pakkaukseen.
- Varmista ennen tuotteen käyttämistä, että paistokorin kahva on oikein asennettu.
- Käytä tuotteen siirtämiseen aina kantokahvoja.

Tuotteessa olevien turvallisuussymbolien selitykset

Symboli	Kuvaus
	Ilmaisee kuuman pinnan. Kosketus voi aiheuttaa palovammoja. Älä koske.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Aseta tuote vakaalle, tasaiselle ja lämmönkestävälle alustalle.

Varmista, että tuotteen ympärillä on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, jotta ilma pääsee kiertämään paiston aikana.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit sekä suojatarrat ja muut suojuukset tuotteesta.
- Puhdista paistokori **A2**, sisäästia **A3**, kotelo **A4** ja kansi **A10** lämpimässä astianpesuainevedessä.
- Osat **A2**, **3**, **4** ja **10** ovat konepestäviä.
- Huuhtelet osat **A2**, **3**, **4** ja **10** lämpimällä vedellä.
- Pyyhi osat **A2**, **3**, **4** ja **10** kuiviksi.
- Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ennen kuin täytät rasvakeittimen öljyllä tai rasvala.

Kahvan asettaminen (kuva B)

- Aseta paistokorin kahva **A16** paistokorin koukkuun **A1**, katso kuva **B**.

Tuotteen kokoaminen (kuva C)

- Asenna tuote järjestyksessä, joka on esitetty kuvassa C.
- A** Paina lämpöelementti **A 5** kokonaan kotelon **A 4** pohjalle. Tämä aktivoi turvakytkimen. Muutoin lämpöelementti **A 5** ei välttämättä pysty kuumentamaan öljyä.

Sisäastian täyttäminen öljyllä

- A** Sammuta tuote ja anna sen jäähtyä ennen kuin jatkat seuraaviin vaiheisiin.
- Täytä sisäastia **A 3** öljyllä minimi- ja maksimimerkkien väliin.

Sisäastian täyttäminen kiinteällä rasvalla

- A** Sammuta tuote ja anna sen jäähtyä ennen kuin jatkat seuraaviin vaiheisiin.
- Aseta säätökiekko **A 3** alhaisimpaan lämpötilaan.
 - Lisää kiinteä rasva pieninä palasina.
 - A** Odota, kunnes pala kiinteää rasvaa on sulanut ennen kuin lisäät seuraavan palan.
 - Nosta lämpötilaa haluttuun asetukseen.
 - A** Nosta lämpötilaa vasta, kun kiinteä rasva on sulanut, jotta kiinteä rasva ei kuumene liikaa.

Tuotteen käyttäminen

- A** Älä koskaan käytä tuotetta ilman öljyä tai rasvaa, sillä se vaurioittaa tuotetta.
- A** Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa sisäastian sisäpuolelle merkittyjen min.- ja maks. merkkien välissä sekä ylikuumentamisen estämiseksi.
- A** Käytä tuotetta vain elintarvikkeiden paistamiseen.
- Aseta kansi **A 10** sisäastian **A 3** päälle.
 - Liitä virtajohto **A 14** pistorasiaan.
- Virran LED-merkkivalo **A 7** syttyy.
- Katso elintarvikkeen pakkauksesta oikea paistolämpötila ja -aika.
 - Aseta säätökiekko **A 3** oikeaan lämpötilaan.
- Lämmityksen LED-merkkivalo **A 6** syttyy.
- A** Älä laita elintarvikkeita tuotteeseen ennen kuin asetettu lämpötila on saavutettu.
- A 6** sammuu, kun öljy on kuumennut asetettuun lämpötilaan.
- Irrota **A 10** liitännästä **A 3**.
 - Nosta paistokori **A 2** ja aseta se roikkumaan sisäastian **A 3** reunaan.
- A** Noudata elintarvikkeiden pakkausten paisto-ohjeita saadaksesi parhaat tulokset.
- A** Poista ylimääräinen jää pakasteista ja kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen kuin laitat ne tuotteeseen.
- Täytä paistokori **A 2** elintarvikkeilla.
 - Laske paistokori **A 2** hitaasti öljyn sekaan niin, että öljy ei räisky kovin paljon.
 - Aseta kansi **A 10** sisäastian **A 3** päälle.
- i** **A 6** syttyy ja sammuu automaattisesti öljyn pitämiseksi asetetussa lämpötilassa paiston aikana.
- A** Ole varovainen, kun avaat luukun. Kuumaa höyryä voi purkautua.
- Tarkista säännöllisesti, etteivät elintarvikkeet ole paistuneet liikaa.
- Kun ruoka on valmista, kytkä säätökiekko **A 3** minimiasetukselle.
 - Irrota **A 10** liitännästä **A 3**.
- A** Paistokorin kahva **A 16** voi kuumeta, jos tuotetta käytetään pitkään aikaa.
- Nosta paistokori **A 2**, ripusta se sisäastian **A 3** reunaan ja anna öljyn valua sisäastian **A 3**.
- A** Ole varovainen, paistokori ja elintarvikkeet ovat kuumia.
- Ota ruoka pihdeillä tai nostamalla **A 2** ulos tuotteesta ja tyhjentämällä se astiaan tai lautaselle.
 - Irrota virtajohto **A 14** pistorasiasta käytön jälkeen.
 - Anna tuotteen jäähtyä kokonaan (1–2 tuntia).

Vinkejä ruoanvalmistukseen

- A** Poista ylimääräinen jää pakasteista ja kuivaa elintarvikkeet huolellisesti ennen kuin laitat ne tuotteeseen.
- Täytä paistokoriin **A 2** enintään 700 grammaa ranskanperunoita, jotta paistotulos on tasaisen kullanruskea.
 - Varmista, että ruoanpalaset ovat suunnilleen samankokoiset, jotta paistotulos on tasainen. Vältä erittäin paksuja ruoanpalasia.

Ruokatyypit	Lämpötila	Aika
Leivitetty kalafleet	170 °C	5 – 6 minuuttia
Leivitetty kanafleet	170 °C	12 – 15 minuuttia
Jättikatkaravut	170 °C	3 – 5 minuuttia
Kananrinnat	175 °C	3 – 5 minuuttia
Sipulirenkaat	180 °C	3 minuuttia
Kuorutetut parsakaalit	185 °C	2 – 3 minuuttia
Ranskanperunat	190 °C	6 minuuttia

Tuotteen resetointi

Tuotteessa on sisäänrakennettu ylikuumentamissuojia. Kun tuotetta käytetään pitkään aikaa, ylikuumentamissuojia aktivoituu ja peruuttaa käynnissä olevan paistoprosessin.

- A** Sammuta tuote ja anna sen jäähtyä ennen kuin jatkat seuraaviin vaiheisiin.

- Nollaa tuote painamalla nollauspainiketta **A 9**. Lämpöelementti **A 5** on nollattu, ja sitä voi taas käyttää.

Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Mahdollinen ratkaisu
Tuotteesta tulee epämiellyttävää hajua.	Öljy on vanhaa.	Vaihda öljy 10 paistokerran jälkeen tai heti, kun öljy tummuu tai sen haju muuttuu.
	Suodatin on vaihdettava.*	Vaihda suodatin säännöllisesti sen tehokkuuden säilyttämiseksi.*
Öljyä valuu yli.	Öljyä valuu yli. Öljyn tai rasvan määrä ylittää maksimimerkin.	Vähennä öljyn tai rasvan määrää alle maksimimerkin.
	Paistokorissa on liikaa ruokaa.	Varmista, että keittimessä on aina öljyä tai rasvaa sisäastian sisäpuolelle merkittyjen min.- ja maks. merkkien välissä sekä ylikuumentamisen estämiseksi.
Ruoasta ei tule rapeaa.	Paisto aika on liian lyhyt.	Sääda paisto aikaa kyseiselle ruoalle suositellun paistoajan mukaisesti.
Ranskanperunat tarttuvat kiinni toisiinsa.	Ranskanperunoita ei ole pesty huolellisesti.	Pese ranskanperunat puhtaalla vedellä ennen niiden paistamista.

Tuote ei kytkedy päälle.	Ylikuumenemissuoja on aktivoitunut.	Paina ohjauspaneelin takana olevaa nollauspainiketta.
--------------------------	-------------------------------------	---

*Koskee vain mallia KADF302FBK.

NO Hurtiguide

Frityrkoker med kaldsoner

KADF301FSR/
KADF302FBK



For mer informasjon, se den fullstendige bruksanvisningen på nett: ned.is/kadf301fsr
ned.is/kadf302fbk

Tiltenkt bruk

Nedis KADF301FSR / KADF302FBK er en frityrkoker med en kapasitet på 3,0 l.

Dette produktet er kun tiltenkt å brukes til frityrsteking av mat.

Produkter er bare tiltenkt innendørs bruk.

Produktet er ikke tiltenkt profesjonell bruk.

Dette produktet er ment for privat bruk i forbindelse med typiske husholdningsfunksjoner, og kan også brukes av uerfarne personer.

Produktet kan brukes av barn fra 12 år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de får tilsyn eller opplæring om bruk av produktet på en trygg måte og forstår farene som er tilknyttet bruk av produktet. Barn skal ikke leke med produktet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke gjøres av barn uten oppsyn.

Eventuelle modifikasjoner av produktet kan ha konsekvenser for sikkerhet, garanti og funksjon.

Spesifikasjoner

Produkt	Frityrkoker	Frityrkoker
Artikkelnummer	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensjoner (L x B x H)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Vekt	2,3 kg	2,4 kg
Strømforsyning	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Strømforbruk	2200 W	2200 W
Temperaturområde	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapasitet	3.0 L	3.0 L

Hoveddeler (bilde A)

- 1 Hengekrok til kurv
- 2 Kurv
- 3 Indre panne
- 4 Monteringshus
- 5 Beholderhåndtak
- 6 Indikatorlys for varme
- 7 Strømindikatorlys
- 8 Kontrollbryter
- 9 Tilbakestill-knapp
- 10 Løkk
- 11 Vindu*
- 12 Lokkhåndtak
- 13 Filter*
- 14 Strømkabel
- 15 Varmeelement
- 16 Kurvhåndtak

*Gjelder kun KADF302FBK.


Sikkerhetsinstruksjoner

⚠ ADVARSEL

- Sørg for at du har lest og forstått instruksjonene i dette dokumentet før du installerer eller bruker produktet. Ta vare på emballasjen og dette dokumentet for fremtidig referanse.
- Produktet skal kun brukes som beskrevet i dette dokumentet.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet eller defekt. Bytt ut et skadet eller defekt produkt med det samme.

- Ikke mist produktet, og forhindre at det slås borti andre gjenstander.
- Dette produktet skal kun håndteres av en kvalifisert tekniker for vedlikehold for å redusere risikoen for elektrisk støt.
- Ikke bruk eksterne tidtakere eller fjernkontrollsystemer for å slå produktet på eller av.
- Hvis det oppstår problemer, skal du koble produktet fra strømkilden og eventuelt annet utstyr.
- Ikke la strømkabelen henge over kanten på bord eller benker.
- Unngå søl på strømkontakten.
- Ikke bruk en skjøteledning.
- Ikke la strømkabelen berøre varme overflater.
- Koble bare til jordede strømmuttak.
- Koble fra produktet når det ikke er i bruk og før rengjøring.
- Ikke koble fra produktet ved å trekke i kabelen. Hold alltid i støpselet når du trekker.
- Ikke sno strømledningen rundt produktet.
- Ikke prøv å reparere produktet. Hvis produktet ikke fungerer riktig, må du erstatte det med et nytt produkt.
- Hold produktet utilgjengelig for barn.
- Barn må være under oppsyn for å sørge for at de ikke leker med produktet.
- Sett produktet på en stabil og flat overflate.
- Ikke plasser produktet i et skap når det er i bruk.
- Sørg for minst 10 cm med ledig plass rundt produktet for å gi nok ventilasjon under friteringen.
- Produktet skal kun brukes i et godt ventilt område.
- Ikke la produktet være uten oppsyn når det er slått på.
- Ikke utsett produktet for vann, regn, fuktighet eller høy luftfuktighet.
- Produktet skal bare håndteres med tørre hender. Håndtering med våte hender kan føre til elektrisk støt.
- Dypp aldri produktet i vann og ikke sett den inn i en oppvaskmaskin.
- Unngå at vann og/eller is blandes med olje eller fett ettersom dette forårsaker kraftig sprut av olje eller fett. For å sikre minst mulig sprut, fjern alle overflødig is fra frosne ingredienser og tørk av ingrediensene grundig før fritering. Ikke overfyll pannen. Etter rengjøring, tørk av alle delene grundig før du har olje eller fett i frityrkokeren.
- Du må ikke fritere asiatiske riskaker (eller lignende typer mat) i dette apparatet. Dette kan føre til kraftig sprut av oljen eller fett.
- Sørg for at frityrkokeren alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom merkene Min - Max som du finner på innsiden av den indre pannen. Det er for å forhindre at oljen eller fett renner over eller overopphetes.
- Bruk aldri produktet uten olje eller fett ettersom dette vil skade produktet.
- Varm luft kan unnslippe gjennom åpningene under friteringen. Hold hendene og ansiktet på en trygg avstand. Vær også forsiktig når du tar av lokket ettersom varm luft kan komme ut.
- Ikke dekk over ventilasjonsåpningene.
- Sørg for at produktet er slått av og at oljen er avkjølt før du flytter på produktet.
- Flytt kun på produktet når det er i stående posisjon.
- Ikke utsett produktet for direkte sollys, åpen flamme eller varme.
- Hold avstand fra brennbare gjenstander.
- Aldri bruk vann til å slukke en flamme. Slå av produktet, lukk lokket og legg et fuktig kjøkkenhåndkle over produktet for å kvele flammene. La det fuktige kjøkkenhåndkleet ligge i minst en halv time for å være sikker på at flammen har slukket.
- Ikke berør de varme delene til produktet direkte.
- Ikke bruk produktet hvis overflaten er sprukket.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er inkludert.
- Sørg for at kurvhåndtaket er riktig montert før du bruker produktet
- Bruk alltid bærehåndtakene når du flytter produktet

Forklaring av sikkerhetssymbolene på produktet

Ikon	Beskrivelse
	Indikasjon på at overflaten er varm. Kontakt kan forårsake brannskader. Ikke berør.

Før førstegangs bruk

- A** Sett produktet på en stabil, flat og varmebestandig overflate.
- A** Sørg for minst 10 cm med ledig plass rundt produktet for å gi nok ventilasjon under friteringen.
- 1. Fjern all emballasje, beskyttende klistremerker og deksler fra produktet.
- 2. Rengjør kurven **A 2**, innergryten **A 3**, beholderen **A 4** og lokket **A 10** i varmt såpevann.
 - i** **A 2**, **3**, **4** og **10** kan vaskes i oppvaskmaskinen.
- 3. Skyll **A 2**, **3**, **4** og **10** i varmt vann.
- 4. Tørk av **A 2**, **3**, **4** og **10**.
- i** Sørg for at alle delene er tørre før du fyller frytkokeren med olje eller fett.

Plassering av håndtaket (bilde B)

- 1. Plasser kurvhåndtaket **A 16** på kurvfestet **A 1** som vist på bilde B.

Montering av produktet (bilde C)

- 1. Monter produktet i samme rekkefølge som vist på bilde C.
- A** Skyv varmeelementet **A 15** helt ned i **A 4** for å aktivere sikkerhetsbryteren. Hvis du ikke gjør det, kan det være at **A 15** ikke varmer opp oljen.

Fyll innergryten med olje

- A** Slå av produktet og la det kjøle seg ned før du går i gang med de neste trinnene.
- 1. Fyll **A 3** med olje (mellom minimums- og maksimumsindikatorene).

Fyll innergryten med fast fett

- A** Slå av produktet og la det kjøle seg ned før du går i gang med de neste trinnene.
- 1. Still inn kontrollbryteren **A 8** på laveste temperatur.
- 2. Legg i det faste fettene i små biter.
- A** Vent til biten med fast fett har smeltet før du legger i den neste biten.
- 3. Øk temperaturen til ønsket innstilling.
- A** Øk kun temperaturen når det faste fettene har smeltet for å unngå at det faste fettene overopphetes.

Bruk av produktet

- A** Bruk aldri produktet uten olje eller fett ettersom dette vil skade produktet.
- A** Sørg for at frytkokeren alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom merkene Min - Max som du finner på innsiden av den indre pannen. Det er for å forhindre at oljen eller fettene renner over eller overopphetes.
- A** Bruk produktet kun til frytsteking av mat.
 - 1. Plasser **A 10** på **A 3**.
 - 2. Sett strømkabelen **A 14** inn i strømuttaket. Strømindikatorlyset **A 7** tennes.
 - 3. Sjekk matemballasjen for nødvendig steketemperatur og varighet.
 - 4. Still inn **A 6** på riktig temperatur. Varmeindikatorlyset **A 6** tennes.
- A** Ikke legg mat i produktet før det har nådd den innstilte temperaturen.
- A 6** slås av når oljen har nådd den innstilte temperaturen.

- 5. Fjern **A 10** fra **A 3**.
- 6. Løft **A 2** og heng den på kanten av **A 3**.
 - A** Følg friteringsinstruksjonene på matforpakningen for å få best mulig resultat.
 - A** Fjern all overflødig is fra frossen mat, og tørk maten grundig før du legger den i produktet.
- 7. Fyll **A 2** med mat.
- 8. Senk **A 2** sakte ned i oljen for å forhindre kraftig oljesprut.
- 9. Plasser **A 10** på **A 3**.
 - i** **A 6** slås automatisk av og på for å opprettholde den innstilte oljetemperaturen under friteringen.
 - A** Vær forsiktig når du åpner lokket. Varm luft kan unnsnippe. Sjekk regelmessig at maten ikke friteres for mye.
 - 10. Når maten er klar, stiller du **A 8** til minimum.
 - 11. Fjern **A 10** fra **A 3**.
 - A** **A 16** kan være varm når produktet brukes over en lengre periode.
 - 12. Løft **A 2** og heng den på kanten av **A 3** for å la oljen dryppe av og ned i **A 3**.
 - A** Vær forsiktig, kurven og maten er varm.
 - 13. Fjern maten med en mattang eller ved å løfte **A 2** ut av produktet og legg den i en skål eller på en tallerken.
 - 14. Koble **A 14** fra strømuttaket etter bruk.
 - 15. La produktet kjøle seg helt ned (1–2 timer).

Tips til tilberedning av mat

- A** Fjern all overflødig is fra frossen mat, og tørk maten grundig før du legger den i produktet.
- i** Fyll **A 2** med maks 700 gram pommes frites for å få et jevnt og gyllent resultat.
- i** Sørg for at maten som legges i har ca. samme størrelse, slik at maten friteres jevnt. Unngå tykke biter.

Mattype	Temperatur	Klokkeslett
Panerte fiskefileter	170 °C	5 – 6 minutter
Panerte kyllingfileter	170 °C	12 – 15 minutter
Store reker	170 °C	3 – 5 minutter
Kyllingbryst	175 °C	3 – 5 minutter
Løkringer	180 °C	3 minutter
Panert brokkoli	185 °C	2 – 3 minutter
Pommes frites	190 °C	6 minutter

Tilbakestilling av produktet

- Produktet har en innebygd overopphetingsbeskyttelse. Når produktet har vært i bruk over en lengre periode, aktiveres overopphetingsbeskyttelsen og avbryter den pågående friteryprosessen.
- A** Slå av produktet og la det kjøle seg ned før du går i gang med de neste trinnene.
 - 1. Trykk på tilbakestillingsknappen **A 9** for å tilbakestille produktet. **A 15** er tilbakestilt og klar til å brukes igjen.

Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Mulige løsninger
Det kommer dårlig lukt fra produktet.	Oljen er gammel.	Bytt ut oljen etter hver 10. fritering, så snart den blir mørk eller hvis lukten av oljen har endret seg.
	Filteret må byttes ut.*	Bytt filteret regelmessig for å beholde filternes effektivitet.*

Oljen flyter over.	Oljen flyter over. Mengden olje overskrider maksindikatoren.	Reduser mengden olje eller fett, slik at mengden er under maksindikatoren.
	Det ligger for mye mat i kurven.	Sørg for at frityrkokeren alltid er fylt med olje eller fett til et nivå mellom merkene Min - Max som du finner på innsiden av den indre pannen. Det er for å forhindre at oljen eller fettsetten renner over eller overopphetes.
Maten er ikke sprø.	Friteringstiden er for kort.	Juster friteringstiden basert på anbefalt friteringstid for maten.
Pommes fritesene er klissete.	Pommes fritesene er ikke vasket grundig nok.	Vask pommes fritene i rent vann før du friterer dem.
Produktet slår seg ikke på.	Overopphetingsbeskyttelsen er aktivert.	Trykk på tilbakestillingsknappen på baksiden av kontrollpanelet.

*Gjelder kun KADF302FBK.

DA **Vejledning til hurtig start**

Dybfryser med kold zone

KADF301FSR/
KADF302FBK



Yderligere opplysninger finnes i den utvidede manual online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Tilsluttet bruk

Nedis KADF301FSR / KADF302FBK er en dybfryser med 3.0 l kapasitet.

Dette produkt er kun beregnet til friturestegning av mat.

Produktet er kun beregnet til indendørs bruk.

Dette produkt er ikke beregnet til profesjonell bruk.

Produktet er beregnet til bruk i husholdningsapparater til typiske husholdningsfunksjoner, der også kan brukes av personer, som ikke er eksperter, til typiske husholdningsfunksjoner.

Dette produkt kan anvendes av barn fra 12 år og op og av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de har fått opplæring eller instruksjon angående bruk av produktet på en sikker måte og forstår, at farer er involverede. Barn må ikke lege med produktet. Rengjøring og brukervedlikeholdelse må ikke utføres av barn uten oppsyn.

Enhver modifisering av produktet kan have konsekvenser for sikkerhet, garanti og korrekt funksjon.

Spesifikasjoner

Produkt	Frituregryde	Frituregryde
Varenummer	KADF301FSR	KADF302FBK
Mål (l x b x h)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Vægt	2,3 kg	2,4 kg
Strømforsyning	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Strømforbruk	2200 W	2200 W
Temperaturområde	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapasitet	3.0 L	3.0 L

Hoveddele (bilde A)

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1 Kurvkrog | 9 Nulstillingsknapp |
| 2 Kurv | 10 Låg |
| 3 Indvendig gryde | 11 Visningsvindue* |
| 4 Etui | 12 Låghåndtag |
| 5 Husets håndtag | 13 Filter* |
| 6 Varmeindikator-LED | 14 Strømkabel |
| 7 Strømindikator LED | 15 Varmeelement |
| 8 Kontroltrejeknapp | 16 Kurvhåndtag |

*Kun gjeldende for KADF302FBK.


Sikkerhetsinstruksjoner

A ADVARSEL

- Sørg for, at du har læst og forstået instruksjonene i dette dokument fullt ut, før du installerer eller bruker produktet. Gem emballagen og dette dokument, så det sidenhen kan leses.
- Anvend kun produktet som beskrevet i denne veiledning.
- Brug ikke produktet, hvis det er skadet eller defekt. Udskift straks et skadet eller defekt produkt.
- Tab ikke produktet og undgå å støde det.
- Dette produkt må kun vedlikeholdes av en kvalifisert tekniker pga. risikoen for elektrisk støt.
- Brug ikke eksterne timere eller fjernbetjente systemer til å tænde eller slukke for produktet.
- Afbryd produktet fra stikkontakten og annet utstyr, hvis der oppstår problemer.
- Lad ikke strømkablet henge over kanten av bordet eller køkkenbordet.
- Undgå å spilde vand på strømstikket.
- Brug ikke et forlænger kabel.
- Lad ikke strømkablet røre ved varme overflader.
- Slut kun til en jordforbundet stikkontakt.
- Træk produktets stik ud, når det ikke bruges eller før rengjøring.
- Tag ikke produktet ud af kontakten ved at trække i kablet. Tag altid fat i stikket, og træk det.
- Viki ikke kablet rundt om produktet.
- Forsøg ikke at reparere produktet. Hvis produktet ikke virker korrekt, skal det udskiftes med et nyt produkt.
- Hold produktet uden for børns rækkevidde.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med produktet.
- Placer produktet på en stabil og flad overflade.
- Placér ikke produktet i et skab, når det er i brug.
- Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads omkring produktet for at give tilstrækkelig ventilation under stegningen.
- Brug ikke produktet i et område med god udluftning.
- Produktet må ikke efterlades uden opsyn, når det er tændt.
- Udsæt ikke produktet for vand, regn, fugt eller høj luftfugtighed.
- Produktet må kun håndteres med tørre hænder. Hvis det håndteres med våde hænder, kan det medføre elektrisk støt.
- Sænk aldrig produktet ned i vand, og læg det aldrig i opvaskemaskinen.
- Undgå, at vand og/eller is bliver blandet med olie eller fedt, da dette får olien eller fedtstoffet til at sprøjte kraftigt eller boble voldsomt. For at det sprøjter mindst muligt, bør du fjerne al overskydende is fra frosne ingredienser, inden du steger dem, og aftørre ingredienserne grundigt, inden du steger dem. Fyld ikke for meget i gryden. Tør alle dele grundigt efter rengjøring, inden du hælder olie eller fedtstof i frituregryden.
- Steg ikke asiatiske riskager (eller lignende madvarer) i dette apparat. Dette kan få olien eller fedtstoffet til at sprøjte kraftigt eller boble voldsomt.
- Sørg for, at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedtstof til et niveau mellem minimum og maksimum som vist på innersiden af den indvendige gryde. Dette er for at forhindre, at den løber over eller bliver overopphetet.

- Brug aldrig produktet uden olie eller fedtstof, da dette vil beskadige produktet.
- Under stegning kan der komme varm damp ud gennem åbningerne. Hold hænder og ansigt på sikker afstand. Pas også på varm damp, når du tager låget af.
- Dæk ikke ventilationshullerne.
- Sørg for, at produktet er slukket, og olien er afkølet, før du flytter produktet.
- Bevæg kun produktet i opretstående position.
- Udsæt ikke produktet for direkte sollys, flammer eller varme.
- Hold på afstand af brændbare objekter.
- Forsøg aldrig at slukke en brand med vand. Sluk for produktet, luk låget og placer en fugtig klud over produktet for at kvæle flammerne. Lad den fugtige klud sidde i mindst en halv time for at sørge for, at branden er slukket.
- Rør ikke produktets varme dele direkte.
- Brug ikke produktet, hvis overfladen er revnet.
- Brug ikke noget tilbehør, der ikke medfølger.
- Sørg for, at kurvens håndtag er installeret korrekt før brug af produktet.
- Brug altid bærehåndtagene, når produktet flyttes.

Forklaring af sikkerhedssymbolerne på produktet

Ikon	Beskrivelse
	Indikation for en varm overflade. Kontakt kan forårsage forbrændinger. Rør ikke.

Før første brug

- A** Anbring produktet på en stabil, flad og varmebestandig overflade.
- A** Sørg for, at der er mindst 10 cm fri plads omkring produktet for at give tilstrækkelig ventilation under stegningen.
 1. Fjern al emballage, beskyttelsesmærkater og dæksler fra produktet.
 2. Rengør kurven **A 2**, den indre pande **A 3**, huset **A 4** og låget **A 10** i varmt sæbevand.
 - 1 **A 2**, **3**, **4** og **10** kan gå i opvaskemaskinen.
 - 3. Skyl **A 2**, **3**, **4** og **10** med varmt vand.
 - 4. Tør **A 2**, **3**, **4** og **10** af og lad tørre.
 - 1 Sørg for, at alle dele er tørre, før du fylder frituregryden med olie eller fedtstof.

Placering af håndtaget (billede B)

1. Placer kurvens håndtag **A 16** på kurvens krog **A 1** som vist på billedet B.

Montering af produktet (billedet C)

1. Saml produktet som vist på billede C.
- A** Skub varmelementet **A 15** helt ind i **A 4** for at aktivere sikkerhedskontakten. Ellers kan **A 15** muligvis ikke opvarme olien.

Fyld den indre pande med olie

- A** Sluk for produktet og lad det køle ned, før der fortsættes med de følgende trin.
 1. Fyld **A 3** med olie til mellem min.- og maks.-angivelserne.

Fyld den indre pande med fast fedt

- A** Sluk for produktet og lad det køle ned, før der fortsættes med de følgende trin.
 1. Stil kontroldrejknappen **A 7** på den laveste temperatur.
 2. Tilføj det massive fedtstof i små stykker.
 - A** Vent til stykkerne af massivt fedtstof er smeltet, før næste stykke tilføjes.
 3. Øg temperaturen til den ønskede indstilling.

- A** Øg kun temperaturen, når det massive fedtstof er smeltet for at forhindre, at det overophedes.

Brug af produktet

- A** Brug aldrig produktet uden olie eller fedtstof, da dette vil beskadige produktet.
- A** Sørg for, at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedtstof til et niveau mellem minimum og maksimum som vist på indersiden af den indvendige gryde. Dette er for at forhindre, at den løber over eller bliver overophedet.
- A** Brug kun produktet til at stege mad.
 1. Placer **A 10** på **A 3**.
 2. Sæt strømkablet **A 14** ind i stikkontakten. Strømindikator-LED'en **A 7** lyser.
 3. Tjek fødevareremballagen for oplysninger om den påkrævede stegetemperatur og -varighed.
 4. Stil **A 8** på den korrekte temperatur. Varmeindikator-LED'en **A 6** lyser.
- A** Placer ikke mad i produktet, før det har nået den indstillede temperatur.
 - A 6** slukkes, når olien har nået den indstillede temperatur.
 - 5. Fjern **A 10** fra **A 3**.
 - 6. Løft **A 2** og hæng den på kanten af **A 3**.
- A** Følg stegeinstruktionerne på madens emballage for at få de bedste resultater.
- A** Fjern al overskydende is fra frossen mad, og aftør maden grundigt, inden du placerer den i produktet.
- 7. Fyld **A 2** med mad.
- 8. Sænk langsomt **A 2** ned i olien for at forhindre, at olien sprøjter kraftigt.
- 9. Placer **A 10** på **A 3**.
 - 1 **A 6** tændes og slukkes automatisk for at bevare den indstillede olietemperatur under stegning.
- A** Vær forsigtig, når låget åbnes. Varm damp kan undslippe. Se regelmæssigt efter, om maden er blevet stegt for meget.
- 10. Når maden er klar, skal du stille **A 8** på Min.
- 11. Fjern **A 10** fra **A 3**.
- A** **A 16** kan være varm, når produktet bruges i længere tid.
 12. Løft **A 2** og hæng den på kanten af **A 3** for at lade olien dryppe af i **A 3**.
- A** Pas på; kurven og maden er varm.
 13. Tag maden ud med en madtang eller ved at løfte **A 2** ud af produktet og tømme indholdet ud i en skål eller på en tallerken.
 14. Træk **A 14** ud af strømstikket efter brug.
 15. Lad produktet køle af (1-2 timer)

Tips til tilberedning af mad

- A** Fjern al overskydende is fra frossen mad, og aftør maden grundigt, inden du placerer den i produktet.
- 1 Fyld **A 2** med maksimalt 700 gram pomfritter for et jævnt, gyldenstegt resultat.
- 1 Sørg for, at maden er godt og vel samme størrelse, så maden bliver stegt jævnt. Undgå meget tykke stykker mad.

Madtype	Temperatur	Tid
Panerede fiskefileter	170 °C	5 – 6 minutter
Panerede kyllingefileter	170 °C	12 – 15 minutter
Store rejer	170 °C	3 – 5 minutter
Kyllingebryster	175 °C	3 – 5 minutter
Løgringe	180 °C	3 minutter
Dejomsvøbt broccoli	185 °C	2 – 3 minutter
Pomfritter	190 °C	6 minutter

Nulstilling af produktet

Produktet har en indbygget overophedningsbeskyttelse.

Når produktet har været i brug i lang tid, aktiveres overophedningsbeskyttelsen og den nuværende stigningsproces annulleres.

⚠ Sluk for produktet og lad det køle ned, før der fortsættes med de følgende trin.

1. Tryk på nulstillingsknappen **A** for at nulstille produktet.

A er blevet nulstillet og er klar til brug igen.

Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Der kommer en ubehagelig lugt fra produktet.	Olien er for gammel.	Udskift olien, hver gang der er foretaget 10 stegninger, eller så snart den bliver mørk, eller hvis lugten af olien har ændret sig.
	Filteret skal udskiftes.*	Udskift regelmæssigt filteret for at bevare filternes effektivitet.*
Olien flyder over.	Olien flyder over. Mængden af olie eller fedt overstiger maks.-indikatorene.	Reducer mængden af olie eller fedt, så den ikke overstiger maks.-indikatorene.
	Der er for meget mad i kurven.	Sørg for, at frituregryden altid er fyldt med olie eller fedtstof til et niveau mellem minimum og maksimum som vist på indersiden af den indvendige gryde. Dette er for at forhindre, at den løber over eller bliver overophedet.
Maden er ikke sprød.	Stigningsperioden er for kort.	Juster stigningstiden i følge den anbefalede stigningstid for maden.
Pomfritterne er klistrede.	Pomfritterne er ikke ordentligt vaskede.	Vask pomfritterne i rent vand før stegning.
Produktet tænder ikke.	Overopvarmningsprocessen er blevet aktiveret.	Tryk på nulstillingsknappen bag på kontrolpanelet.

*Kun gældende for KADF302FBK.

HU

Gyors beüzemelési útmutató

Hidegzónás olajsütő

KADF301FSR/
KADF302FBK



További információért lásd a bővített online kézikönyvet: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Tervezett felhasználás

A Nedis KADF301FSR / KADF302FBK egy 3.0 l űrtartalmú olajsütő.

Ez a termék rendeltetésszerűen étel olajban való sütésére használható.

A termék beltéri használatra készült.

A termék nem professzionális használatra készült.

A termék jellemzően háztartási célokra, nem professzionális felhasználók általi használatra készült.

12 éven felüli gyermekek, továbbá testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élők, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek használhatják a terméket megfelelő felügyelet vagy a biztonságos használatra vonatkozó útmutatások mellett, amennyiben tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a termékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül.

A termék bármilyen módosítása befolyásolhatja a biztonságot, a jóállást és a megfelelő működést.

Műszaki adatok

Termék	Olajsütő	Olajsütő
Cikkszám	KADF301FSR	KADF302FBK
Méreték (h x sz x m)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Súly	2,3 kg	2,4 kg
Áramellátás	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Teljesítményfelvétel	2200 W	2200 W
Hőmérséklet-tartomány	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapacitás	3.0 L	3.0 L

Fő alkatrészek (A kép)

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| 1 Kosárkampó | 9 Visszaállító gomb |
| 2 Kosár | 10 Fedél |
| 3 Belső serpenyő | 11 Ellenőrzőablak* |
| 4 Ház | 12 Fedél fogantyúja |
| 5 A burkolaton lévő fogantyú | 13 Szűrő* |
| 6 Fűtésjelző LED | 14 Tápkábel |
| 7 Működésjelző LED | 15 Fűtőelem |
| 8 Vezérlőárcsa | 16 Kosárfogantyú |

*Kizárólag a KADF302FBK esetében alkalmazható.


Biztonsági utasítások

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Ügyeljen arra, hogy a termék telepítése vagy használata előtt figyelmesen elolvassa és megértette az ebben a dokumentumban található információkat. Tartsa meg a csomagolást és ezt a dokumentumot későbbi használatra.
- A terméket csak az ebben a dokumentumban leírt módon használja.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik része sérült vagy hibás. A sérült vagy meghibásodott terméket azonnal cserélje ki.
- Ne ejtse le a terméket és kerülje az ütődést.
- Ezt a terméket csak szakképzett technikus szervizelheti az áramütés kockázatának csökkentése érdekében.
- Ne használjon külső időkapcsolót vagy távvezérlő rendszert a termék be- vagy kikapcsolásához.
- Ha probléma merül fel, válassza le a terméket a hálózati csatlakozójáról és más berendezésekről.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon le az asztalról vagy a munkalapról.
- Vigyázzon, hogy ne kerüljön víz a hálózati konnektorra.
- Ne használjon hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen forró felületekhez.
- Kizárólag földelt csatlakozójához csatlakoztassa.
- Használaton kívül és tisztítás előtt húzza ki a termék csatlakozódugóját.
- Ne a kábelnél fogva húzza ki a terméket a csatlakozójából. Mindig fogja meg a dugót, és húzza ki.

- Ne tekerje a tápkábelt a termék köré.
- Ne próbálja megjavítani a terméket. Ha a termék nem működik megfelelően, akkor cserélje ki egy új termékre.
- Tartsa a terméket gyermekektől távol.
- A termék nem játékszer – ne hagyja felügyelet nélkül gyermekét a közelében.
- Helyezze a terméket stabil és sík felületre.
- Használat közben ne helyezze a terméket szekrénybe.
- Ügyeljen arra, hogy legalább 10 cm szabad hely legyen a termék körül, hogy a sütés közben kielégítő legyen a szellőzés.
- A terméket csak jól szellőző területen használja.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt terméket.
- Óvja a terméket víztől, esőtől, nedvességtől vagy magas páratartalomtól.
- Csak száraz kézzel érjen a termékhez. Ha nedves kézzel ér hozzá, áramütést szenvedhet.
- Soha ne merítse a terméket vízbe, és ne tegye mosogatógépbbe.
- Vigyázzon, nehogy víz és/vagy jég keveredjen az olajjal vagy zsírral, mert ez az olaj vagy zsír heves kiforrásához vezet. A kiforrásnak megelőzése érdekében távolítsa el a felesleges jeget a fagyasztott hozzávalókról a sütés előtt, és alaposan szárítsa meg őket. Ne töltse túl a serpenyőt. Tisztítás után szárítsa meg alaposan az összes alkatrészt, mielőtt olajat vagy zsírt tölt az olajsütőbe.
- Ne süssön ázsiai tisztortákat (vagy hasonló ételt) ebben a készülékben. Ez az olaj vagy zsír heves kiforrásához vagy erőteljes bugyborékoláshoz vezethet.
- Ügyeljen arra, hogy az olajsütőben az olaj vagy a zsír szintje mindig a belső serpenyő falán lévő Min – Max jelzés között legyen, nehogy a zsiradék kifusson, vagy túlmelegedjen.
- Soha ne használja a terméket olaj vagy zsír nélkül, mert ez kárt tehet a termékben.
- Az olajsütés közben forró gőz távozhat a nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét biztonságos távolságban. A fedél levételkor ügyeljen a forró gőzre is.
- Ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- A termék mozgatása előtt győződjön meg arról, hogy a termék ki van kapcsolva, és lehűlt.
- Kizárólag függőleges helyzetben mozgassa a terméket.
- Ne tegye ki a terméket közvetlen napfénynek, nyílt lángnak vagy hőnek.
- Tartsa gyúlékony tárgyaktól távol.
- Soha ne próbálja meg vízzel oltani a tüzet. A lángok elfojtásához kapcsolja ki a készüléket, zárja le a fedelet, és tegyen egy nedves rongyot a készülékre. A tűz kialszolásának biztosítása érdekében hagyja a nedves rongyot a helyén legalább fél órán át.
- Ne érjen közvetlenül a termék forró alkatrészeihez.
- Ne használja a terméket, ha sérült a felülete.
- Ne használjon nem eredeti tartozékokat.
- A termék használata előtt győződjön meg arról, hogy a kosár fogantyúja megfelelően van-e felszerelve
- A termék mozgatásakor mindig használja a hordozófogantyúkat

A terméken elhelyezett biztonsági szimbólumok magyarázata

Ikron	Leírás
	Forró felületet jelző figyelmeztetés. Az érintkezés égési sérüléseket okozhat. Ne érjen hozzá.

Az első használat előtt

- ⚠** Helyezze a terméket stabil, sík és hőálló felületre.
 - ⚠** Ügyeljen arra, hogy legalább 10 cm szabad hely legyen a termék körül, hogy a sütés közben kielégítő legyen a szellőzés.
1. Távolítsa el a csomagolóanyagot, az öntapadó védőelemeket és a takarókat a termékről.

2. Tisztítsa meg a kosarat **A 2**, a belső edényt **A 3**, a burkolatot **A 4** és a fedelet **A 10** meleg, szappanos vízben.

1 Az **A 2**, **3**, **4** és **10** rész mosogatógépben mosható.

3. Öblítse el az **A 2**, **3**, **4** és **10** részt meleg vízzel.

4. Törölje szárazra az **A 2**, **3**, **4** és **10** részt.

1 Tisztítás után minden alkatrészt alaposan szárítsa meg, mielőtt olajat vagy zsírt töltene az olajsütőbe.

A fogantyú elhelyezése (B kép)

1. Helyezze a kosár fogantyúját **A 16** a kosár kampójára **A 1** a B ábrán látható módon.

A termék összeszerelése (C kép)

1. Szerelje össze a terméket a C ábrán látható sorrendben.

⚠ A biztonsági kapcsoló aktiválásához teljesen nyomja be a fűtőelemet **A 15** az **A 4** részbe. Ellenkező esetben előfordulhat, hogy az **A 15** rész nem képes felmelegíteni az olajat.

A belső edény megtöltése olajjal

⚠ Kapcsolja ki a terméket, és hagyja kihűlni, mielőtt a következő lépéseket végrehajtaná.

1. Töltse fel az **A 5** részt olajjal a min – max jelzés közötti részig.

A belső edény megtöltése szilárd zsiradékkal

⚠ Kapcsolja ki a terméket, és hagyja kihűlni, mielőtt a következő lépéseket végrehajtaná.

1. Állítsa be a szabályozótárcsát **A 8** a legalacsonyabb hőmérsékletre.

2. Adja hozzá a szilárd zsiradékot apró darabokban.

⚠ A következő darab hozzáadása előtt várja meg, amíg a szilárd zsiradékdarab elolvad.

3. Növelje a hőmérsékletet a kívánt beállításra.

⚠ A szilárd zsiradék túlmelegedésének elkerülése érdekében csak akkor növelje a hőmérsékletet, ha a szilárd zsiradék már elolvadt.

A termék használata

⚠ Soha ne használja a terméket olaj vagy zsír nélkül, mert ez kárt tehet a termékben.

⚠ Ügyeljen arra, hogy az olajsütőben az olaj vagy a zsír szintje mindig a belső serpenyő falán lévő Min – Max jelzés között legyen, nehogy a zsiradék kifusson, vagy túlmelegedjen.

⚠ Csak étel sütésére használja a terméket.

1. Helyezze az **A 10** részt az **A 5** részre.

2. Csatlakoztassa a tápkábelt **A 14** a hálózati csatlakozóaljzathoz.

Az áramellátást jelző LED **A 7** világítani kezd.

3. Ellenőrizze az étel csomagolásán a szükséges sütési hőmérsékletet és időtartamot.

4. Állítsa be az **A 8** részt a megfelelő hőmérsékletre.

A hőt jelző LED **A 6** világítani kezd.

⚠ Ne tegyen ételt a termékbe, amíg az nem érte el a beállított hőmérsékletet.

Az **A 6** rész kikapcsol, amint az olaj elérte a beállított hőmérsékletet.

5. Távolítsa el a **A 10** részt a **A 5** részről.

6. Emelje fel az **A 2** részt, és akassza az **A 3** rész szélére.

⚠ A legjobb eredmény elérése érdekében kövesse az étel csomagolásán található sütési utasításokat.

⚠ Távolítsa el a felesleges jeget a fagyasztott ételről, és szárítsa meg az ételt alaposan, mielőtt a termékbe helyezi.

7. Helyezzen ételt az **A 2** részbe.

8. Lassan süllyessze le az **A 2** részt az olajba, hogy ne fröccsenjen ki erősen az olaj.

9. Helyezze az **A 10** részt az **A 5** részre.

1 Az **A 6** automatikusan be- és kikapcsol, hogy fenntartsa a beállított olajhőmérsékletet a sütés közben.

⚠ A fedél felnyitásakor legyen óvatos, forró gőz távozhat.

Rendszeres időközönként ellenőrizze, hogy nem sült-e túl az étel.

10. Amikor az étel elkészült, állítsa az **A 8** részt Min állásba.

11. Távolítsa el a **A10** részt a **A3** részből.

A Az **A15** rész forró lehet, ha a terméket hosszabb ideig használták.

12. Emelje fel az **A2** részt, és akassza az **A3** rész peremére, hogy az olaj az **A3** részbe csepegjen.

A Vigyázzon, a kosár és az étel forró.

13. Távolítsa el az ételt egy éteلفogóval vagy az **A2** rész kiemelésével és az étel tálba vagy tányérra ürítésével.

14. Használat után húzza ki az **A14** tápkábelt a hálózati csatlakozójából.

15. Hagyja teljesen lehűlni a terméket (1–2 órán át).

Tipppek az ételek előkészítéséhez

A Távolítsa el a felesleges jeget a fagyasztott ételről, és szárítsa meg az ételt alaposan, mielőtt a termékbe helyezi.

i Az egyenletesen aranybarnára sült eredmény elérése érdekében legfeljebb 700 gramm hasáburgonyával töltsse meg az **A2** részt.

i Az egyenletes átsülés érdekében ügyeljen arra, hogy az ételek nagyjából egyforma méretűek legyenek. Kerülje a nagyon vastag ételdarabokat.

Élelmiszer típusa	Hőmérséklet	Idő
Panírozott halfilé	170 °C	5 – 6 perc
Panírozott csirkefilé	170 °C	12 – 15 perc
Nagy garnélarák	170 °C	3 – 5 perc
Csirkemell	175 °C	3 – 5 perc
Hagymakarika	180 °C	3 perc
Panírozott brokkoli	185 °C	2 – 3 perc
Hasáburgonya	190 °C	6 perc

A termék nullázása

A termék beépített túlmelegedés elleni védelemmel van felszerelve. Ha hosszabb ideig használják a terméket, akkor bekapcsol a túlmelegedés elleni védelem, és megszakítja az aktuális sütési folyamatot.

A Kapcsolja ki a terméket, és hagyja kihűlni, mielőtt a következő lépéseket végrehajtaná.

1. A termék visszaállításához nyomja meg a visszaállítás gombot **A9**.

Az **A15** rész visszaállításra került, és ismét használatra kész.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A termékből kellemetlen szag árad.	Az olaj elhasználódott.	Cserélje ki az olajat minden 10. sütés után, vagy amint sötét színné válik, vagy ha a szaga megváltozik.
	A szűrő cserére szorul.*	Cserélje gyakran a szűrőt, hogy megőrizze a hatékonyságát.*

Az olaj túlsordul.	Az olaj túlsordul. Az olaj vagy zsiradék mennyisége meghaladja a Max jelzést.	Csökkentse az olaj vagy zsiradék mennyiségét a Max jelzés alá.
	Túl sok étel van a kosárban.	Ügyeljen arra, hogy az olajsütőben az olaj vagy a zsír szintje mindig a belső serpenyő falán lévő Min – Max jelzés között legyen, nehogy a zsiradék kifusson, vagy túlmelegedjen.
Az étel nem ropogós.	A sütési idő túl rövid.	Az étel ajánlott sütési idejének megfelelően állítsa be a sütési időt.
A hasáburgonya ragadós.	A hasáburgonyát nem mosták meg alaposan.	Sütés előtt mossa meg a hasáburgonyát tiszta vízben.
A termék nem kapcsol be.	Bekapcsolt a túlmelegedés elleni védelem.	Nyomja meg a vezérlőpanel hátulján található reset (visszaállítás) gombot.

*Kizárólag a KADF302FBK esetében alkalmazható.

PL Przewodnik Szybki start

Frytkownica ze strefą zimna

KADF301FSR/
KADF302FBK



Więcej informacji znajdziesz w rozszerzonej instrukcji obsługi online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Przeznaczenie

Nedis KADF301FSR / KADF302FBK to frytkownica o pojemności 3.0 L. Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do smażenia produktów żywnościowych.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Produkt nie jest przeznaczony do użytku zawodowego.

Ten produkt jest przeznaczony do użytku w środowisku domowym do typowych zastosowań, które mogą być również wykonywane przez użytkowników niebędących ekspertami w zakresie typowych funkcji utrzymania domu.

Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 12 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby, które nie posiadają odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania produktu w bezpieczny sposób oraz rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się produktem. Dzieci nie powinny czyszczyć ani przeprowadzać jakichkolwiek czynności konserwacyjnych bez nadzoru.

Wszelkie modyfikacje produktu mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo, gwarancję i działanie.

Specyfikacja

Produkt	Frytkownica	Frytkownica
Numer katalogowy	KADF301FSR	KADF302FBK
Wymiary (dł. x szer. x wys.)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Waga	2,3 kg	2,4 kg

Zasilanie	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Zużycie energii	2200 W	2200 W
Zakres temperatur	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Pojemność	3,0 L	3,0 L

Główne części (rysunek A)

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| 1 Haczyk koszyka | 9 Przycisk resetowania |
| 2 Koszyk | 10 Pokrywa |
| 3 Patelnia wewnętrzna | 11 Okienko kontrolne* |
| 4 Obudowa | 12 Uchwyt pokrywy |
| 5 Uchwyt obudowy | 13 Filtr* |
| 6 LEDowy wskaźnik grzania | 14 Przewód zasilający |
| 7 LEDowy wskaźnik zasilania | 15 Element grzejny |
| 8 Pokrętko sterujące | 16 Uchwyt koszyka |

*Dotyczy tylko KADF302FBK.


Instrukcje bezpieczeństwa

A OSTRZEŻENIE

- Przed zainstalowaniem lub użyciem produktu należy upewnić się, że instrukcje zawarte w niniejszym dokumencie zostały w pełni przeczytane i zrozumiane. Opakowanie oraz niniejszy dokument należy zachować na przyszłość.
- Produktu należy używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszym dokumencie.
- Nie używaj produktu, jeśli jakkolwiek jego część jest zniszczona lub uszkodzona. Natychmiast wymień uszkodzony lub wadliwy produkt.
- Nie upuszczaj produktu i unikaj uderzania go.
- Ten produkt może być serwisowany wyłącznie przez wykwalifikowanego serwisanta, aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Nie używaj zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania do włączania i wyłączania produktu.
- Jeśli wystąpią problemy, odłącz produkt od źródła zasilania i innych urządzeń.
- Nie pozwalaj, aby przewód zasilający zwisał nad krawędzią stołu lub blatu.
- Unikaj zachłapania wtyczki zasilania.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Przewód zasilający nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Podłączaj tylko do gniazdka z uziemieniem.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, oraz przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie odłączaj produktu, ciągnąc za kabel. Zawsze należy chwycić wtyczkę i pociągnąć ją.
- Nie owijaj kabla zasilającego wokół produktu.
- Nie próbuj naprawiać produktu samodzielnie. Jeśli produkt nie działa prawidłowo, wymień go na nowy.
- Produkt należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Produkt nie jest zabawką – należy chronić go przed dostępem dzieci.
- Produkt należy ustawić na stabilnej i równej powierzchni.
- Nie umieszczaj produktu w szafce podczas użytkowania.
- Przygotuj minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół produktu, aby zapewnić dostateczną wentylację podczas smażenia.
- Korzystaj z produktu wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Nie zostawiaj włączonego produktu bez nadzoru.
- Nie wystawiaj produktu na działanie wody, deszczu, wilgoci lub wysokiej wilgotności.
- Produktu należy dotykać wyłącznie suchymi dłońmi. Dotykanie mokrymi dłońmi może spowodować porażenie prądem.
- Nigdy nie zanurzaj produktu w wodzie ani nie umieszczaj go w zmywarce do naczyń.

- Unikaj mieszania wody i/lub lodu z olejem lub tłuszczem, ponieważ powoduje to silne rozpryski lub gwałtowne powstawanie pęcherzyków oleju lub tłuszczu. Aby zminimalizować rozpryskiwanie, usuń nadmiar lodu z zamrożonych składników przed smażeniem i dokładnie osusz składniki przed smażeniem. Nie przepielniaj patelni. Po umyciu dokładnie wysusz wszystkie części urządzenia przed waniem oleju lub tłuszczu do frytkownicy.
- Nie smaż w tym urządzeniu azjatyckich wafli ryżowych (lub podobnych rodzajów potraw). Może to spowodować silne rozpryski lub gwałtowne powstawanie pęcherzyków oleju lub tłuszczu.
- Upewnij się, że frytkownica jest zawsze napełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami min i maks na wewnętrznej stronie patelni wewnętrznej, aby zapobiec przepaleniu lub przegrzaniu.
- Nigdy nie używaj produktu bez oleju lub tłuszczu – może to spowodować uszkodzenie produktu.
- Podczas smażenia z otworów może wydobywać się gorąca para. Chroni ręce i twarz, pozostając w bezpiecznej odległości. Należy również uważać na gorącą parę podczas zdejmowania pokrywy.
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych.
- Upewnij się, że produkt jest wyłączony, a olej schłodzony, zanim przeniesiesz produkt.
- Produkt należy przemieszczać wyłącznie w pozycji pionowej.
- Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, otwartego ognia lub ciepła.
- Zachowaj odpowiednią odległość od przedmiotów łatwopalnych.
- Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz produkt, zamknij pokrywę i przykryj produkt wilgotną ścierką, aby zdusić płomień. Pozostaw wilgotną ścierkę na miejscu na co najmniej pół godziny, aby upewnić się, że ogień został zduszony.
- Nie dotykaj gorących części produktu bezpośrednio.
- Nie używaj produktu, jeśli jego powierzchnia jest pęknięta.
- Nie używaj żadnych akcesoriów, które nie znajdują się w zestawie.
- Przed użyciem produktu upewnij się, że uchwyt koszyka jest prawidłowo zainstalowany
- Zawsze używaj uchwytów do przenoszenia produktu

Objaśnienie symboli bezpieczeństwa umieszczonych na produkcie

Ikona	Opis
	Wskazanie gorącej powierzchni. Kontakt może powodować oparzenia. Nie dotykaj.

Przed pierwszym użyciem

- A** Produkt należy ustawić na stabilnej, równej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
 - A** Przygotuj minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół produktu, aby zapewnić dostateczną wentylację podczas smażenia.
1. Usuń wszystkie elementy opakowania, naklejki ochronne i osłony z produktu.
 2. Umyj koszyk **A2**, wewnętrzną miskę **A3**, obudowę **A4** i pokrywę **A10** w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń.
 - 1 **A2**, **3**, **4** i **10** można myć w zmywarce.
 3. Oplucz **A2**, **3**, **4** i **10** ciepłą wodą.
 4. Wytrzyj **A2**, **3**, **4** i **10** do sucha.
- 1 Przed napełnieniem frytkownicy olejem lub tłuszczem upewnij się, że wszystkie części są suche.

Umieszczenie uchwytu (rysunek B)

1. Umieść uchwyt koszyka **A16** na haku **A1**, jak pokazano na ilustracji **B**.

Montaż produktu (Rysunek C)

1. Zainstaluj produkt w kolejności pokazanej na ilustracji C.
- A** Wciśnij element grzejny **A15** do końca w **A4**, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie **A15** może nie być w stanie podgrzać oleju.

Napełnianie miski wewnętrznej olejem

- A** Przed wykonaniem poniższych kroków wyłącz produkt i pozostaw go do ostygnięcia.
1. Napełnij **A5** olejem do poziomu między oznaczeniami min i maks.

Napełnianie miski wewnętrznej tłuszczem stałym

- A** Przed wykonaniem poniższych kroków wyłącz produkt i pozostaw go do ostygnięcia.
1. Ustaw pokrętko sterujące **A6** na najniższą temperaturę.
 2. Dodawaj tłuszcz w małych kawałkach.
 - A** Przed dodaniem następnego kawałka poczekaj, aż poprzedni się rozpuści.
 3. Zwiększ temperaturę dożądanego ustawienia.
 - A** Zwiększ temperaturę dopiero po stopieniu stałego tłuszczu, aby zapobiec przegrzaniu tłuszczu.

Użytkowanie produktu

- A** Nigdy nie używaj produktu bez oleju lub tłuszczu – może to spowodować uszkodzenie produktu.
- A** Upewnij się, że frytkownica jest zawsze napełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami min i maks na wewnętrznej stronie patelni wewnętrznej, aby zapobiec przepaleniu lub przegrzaniu.
- A** Produktu należy używać wyłącznie do smażenia żywności.
1. Umieść **A10** na **A3**.
 2. Podłącz przewód zasilający **A14** do gniazdka zasilającego. Zaświeci się wskaźnik zasilania LED **A7**.
 3. Sprawdź temperaturę i czas smażenia podane na opakowaniu żywności.
 4. Ustaw **A6** na właściwą temperaturę. Zaświeci się wskaźnik nagrzewania LED **A6**.
 - A** Nie umieszczaj żywności w produkcie, zanim osiągnie ustawioną temperaturę.
 - A6** wyłączy się, gdy olej osiągnie ustawioną temperaturę.
 5. Wyjmij **A10** z **A3**.
 6. Podnieś **A2** i powieś go na krawędzi **A3**.
 - A** Aby uzyskać najlepsze rezultaty, postępuj zgodnie z instrukcjami smażenia podanymi na opakowaniu żywności.
 - A** Usuń nadmiar lodu z zamrożonej żywności i dokładnie osusz ją przed umieszczeniem w produkcie.
 7. Napełnij **A2** żywnością.
 8. Powoli opuść **A2** do oleju, aby nie dopuścić do rozpryskiwania oleju.
 9. Umieść **A10** na **A3**.
 - i** **A6** automatycznie włącza się i wyłącza w celu utrzymania ustawionej temperatury oleju podczas smażenia.
 - A** Zachowaj ostrożność podczas otwierania pokrywy – może się pojawić gorąca para.
- Regularnie sprawdzaj, czy jedzenie nie usmażyło się zbyt mocno.
10. Kiedy jedzenie jest gotowe, obróć **A8** do pozycji Min.
 11. Wyjmij **A10** z **A3**.
 - A** Gdy produkt jest używany przez dłuższy czas, **A16** może się mocno nagrzać.
 12. Podnieś **A2** i powieś na krawędzi **A3**, aby olej skapywał na **A3**.
 - A** Uważaj – kosz i żywność są gorące.
 13. Wyjmij jedzenie za pomocą szczyptec do jedzenia lub podnosząc **A2** z produktu i opróżniając ją do miski lub na talerz.
 14. Po użyciu wyjmij wtyczkę **A14** z gniazdka.
 15. Pozostaw produkt do całkowitego ostygnięcia (1-2 godziny).

Wskazówki dotyczące przygotowywania posiłków

- A** Usuń nadmiar lodu z zamrożonej żywności i dokładnie osusz ją przed umieszczeniem w produkcie.
- i** Aby uzyskać równomiernie złocisty efekt, napełnij **A2** maksymalnie 700 g frytek.
 - i** Upewnij się, że kawałki jedzenia są mniej więcej tej samej wielkości, aby usmażyły się równomiernie. Unikaj bardzo dużych kawałków.

Rodzaj żywności	Temperatura	Godzina
Panierowane filety rybne	170 °C	5 – 6 min
Panierowane filety z kurczaka	170 °C	12 – 15 min
Duże krewetki	170 °C	3 – 5 min
Pierś z kurczaka	175 °C	3 – 5 min
Krażki cebulowe	180 °C	3 minut
Brokuły w cieście	185 °C	2 – 3 min
Frytki	190 °C	6 minut

Resetowanie produktu

- Produkt posiada wbudowaną ochronę przed przegrzaniem. Jeśli produkt będzie używany przez dłuższy czas, aktywuje się ochrona przed przegrzaniem, która przerwie bieżący proces smażenia.
- A** Przed wykonaniem poniższych kroków wyłącz produkt i pozostaw go do ostygnięcia.
1. Naciśnij przycisk resetowania **A9**, aby zresetować produkt. **A15** został zresetowany i jest gotowy do ponownego użycia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązania
Z produktu wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Olej jest stary.	Olej należy wymieniać po 10 cyklach smażenia lub gdy tylko ściemnieje, lub też gdy zapach oleju ulegnie zmianie.
	Filtr wymaga wymiany.*	Regularnie wymieniaj filtr, aby zachować jego wydajność.*
Olej się przelewa.	Olej się przelewa. Ilość oleju lub tłuszczu przekracza wskazanie Max.	Zmniejsz ilość oleju lub tłuszczu tak, aby jego poziom znajdował się poniżej wskaźnika Max.
	W koszyku jest za dużo jedzenia.	Upewnij się, że frytkownica jest zawsze napełniona olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy wskaźnikami min i maks na wewnętrznej stronie patelni wewnętrznej, aby zapobiec przepaleniu lub przegrzaniu.

Jedzenie nie jest chrupiące.	Czas smażenia był zbyt krótki.	Ustaw czas smażenia zgodnie z zalecanym czasem smażenia danego produktu żywnościowego.
Frytki są lekpie.	Frytki nie zostały dokładnie wypłukane.	Przed smażeniem wypłucz frytki w czystej wodzie.
Produkt nie włącza się.	Zadziałała ochrona przed przegrzaniem.	Naciśnij przycisk resetowania znajdujący się z tyłu panelu sterowania.

*Dotyczy tylko KADF302FBK.

EL Οδηγός γρήγορης εκκίνησης

Φριτέζα Cool zone

KADF301FSR/
KADF302FBK



Για περισσότερες πληροφορίες δείτε το εκτενές online χειρίδιο: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Προοριζόμενη χρήση

Το Nedis KADF301FSR / KADF302FBK είναι μια φριτέζα με χωρητικότητα 3.0 L.
Το προϊόν αυτό προορίζεται μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων.
Το προϊόν αυτό προορίζεται αποκλειστικά για εσωτερικό χώρο.
Το προϊόν δεν πρέπει χρησιμοποιείται για επαγγελματική χρήση.
Αυτό το προϊόν προορίζεται για οικιακή χρήση επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί από μη εξειδικευμένους χρήστες για τυπική οικιακή χρήση.
Το προϊόν αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 12 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αίσθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώσεις αν παρακολουθούνται ή έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση του προϊόντος και κατανοούν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με το προϊόν. Η καθαριότητα και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
Οποιοδήποτε τροποποίηση του προϊόντος μπορεί να έχει επιπτώσεις στην ασφάλεια, την εγγύηση και τη σωστή λειτουργία.

Χαρακτηριστικά

Προϊόν	Φριτέζα	Φριτέζα
Αριθμός είδους	KADF301FSR	KADF302FBK
Διαστάσεις (μ x π x υ)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Βάρος	2,3 kg	2,4 kg
Τροφοδοσία ρεύματος	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	2200 W	2200 W
Εύρος θερμοκρασίας	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Χωρητικότητα	3.0 L	3.0 L

Κύρια μέρη (εικόνα A)

- 1 Αγκιστρο καλαθίου
- 2 Καλάθι
- 3 Εσωτερικό τηγάνι
- 4 Περιβλήμα
- 5 Λαβή περιβλήματος
- 6 Ένδειξη θερμότητας LED
- 7 LED ένδειξης ισχύος
- 8 Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
- 9 Κουμπί επαναφοράς
- 10 Καπάκι
- 11 Παράθυρο θέασης*

- 12 Λαβή καπακιού
- 13 Φίλτρο*
- 14 Καλώδιο ρεύματος
- 15 Στοιχείο θέρμανσης
- 16 Λαβή καλαθίου

*Εφαρμόζεται μόνο για KADF302FBK.


Οδηγίες ασφάλειας

Α ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει και κατανοήσει αυτές τις οδηγίες πριν εγκαταστήσετε ή χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Κρατήστε τη συσκευασία και το κείμενο για μελλοντική αναφορά.
- Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σύμφωνα με αυτό το έγγραφο.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν οποιοδήποτε τμήμα του έχει ζημιά ή ελάττωμα. Αντικαταστήστε αμέσως ένα χαλασμένο ή ελαττωματικό προϊόν.
- Μην ρίχνετε κάτω το προϊόν και αποφύγετε τα τραντάγματα.
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, η συντήρηση του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό συντήρησης.
- Μην χρησιμοποιείτε εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή συστήματα απομακρυσμένου ελέγχου για να ενεργοποιήσετε ή απενεργοποιήσετε το προϊόν.
- Αποσυνδέστε το προϊόν από το ρεύμα όπως και άλλες συσκευές αν προκύψει κάποιο πρόβλημα.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου.
- Αποφύγετε το χύσιμο υγρών πάνω στο φιλ.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επέκτασης.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες.
- Συνδέστε μόνο σε πρίζα με γείωση.
- Αποσυνδέστε το προϊόν όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αποσυνδέτε το προϊόν τραβώντας από το καλώδιο. Να κρατάτε πάντα γερά την πρίζα και να τραβάτε.
- Μην τυλίγεται το καλώδιο ρεύματος γύρω από το προϊόν.
- Μην προσπαθείτε να επισκευάσετε το προϊόν. Αν το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά, αντικαταστήστε το με ένα νέο προϊόν.
- Να φυλάσσεται μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να μην παίζουν με το προϊόν.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μία σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ένα ντουλάπι ενώ χρησιμοποιείται.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελάχιστος ελεύθερος χώρος 10 εκ γύρω από το προϊόν ώστε να αερίζεται επαρκώς ενόσω τηγανίζετε.
- Να χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο σε καλά αεριζόμενο χώρο.
- Μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία.
- Μην εκθέτετε το προϊόν σε νερό, βροχή, υγρασία ή υψηλή υγρασία.
- Χειριστείτε το προϊόν μόνο με στεγνά χέρια. Ο χειρισμός με βρεγμένα χέρια μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Ποτέ μην βυθίσετε το προϊόν σε νερό ή μην το βάλετε σε πλυντήριο πιάτων.
- Μην αναμινύετε νερό ή/και πάγο με λάδι ή λίπος, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει έντονες πιτσιλιές ή επικίνδυνο βρασμό του λαδιού ή του λίπους. Για να μειώσετε τις πιτσιλιές, απομακρύνετε κάθε περιττό πάγο από τα κατεψυγμένα υλικά πριν από το τηγάνισμα και στεγνώστε τα καλά προτού τα τηγανίσετε. Μην γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε καλά όλα τα μέρη προτού ρίξετε λάδι ή λίπος στη φριτέζα.
- Μην τηγανίζετε ρυζογαφρέτες (ή παρόμοια είδη τροφίμων) σε αυτή τη συσκευή. Αυτό μπορεί να προκαλέσει έντονες πιτσιλιές ή επικίνδυνο βρασμό του λαδιού ή του λίπους.
- Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη με λάδι ή λίπος σε μία στάθμη ανάμεσα στις ενδείξεις Min - Max (ελαχ.-μεγ.) στην εσωτερική πλευρά του εσωτερικού τηγανιού για να εμποδίσετε τυχόν υπερθέρμανση ή υπερθέρμανση.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς λάδι ή λίπος, αυτό θα προκαλέσει βλάβη στο προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια του θηγανίσματος μπορεί να βγει καυτός ατμός από τα ανοίγματα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό όταν αφαιρείτε το καπάκι.
- Μην καλύπτετε τις εγκοπές αερισμού.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι απενεργοποιημένο και το λάδι έχει κρυσώσει, προτού μετακινήσετε το προϊόν.
- Να μετακινείτε το προϊόν μόνο σε όρθια θέση.
- Μην εκθέτετε το προϊόν σε άμεσο ηλιακό φως, γυμνές φλόγες ή θερμαντικά στοιχεία.
- Κρατήστε μία απόσταση από εύφλεκτα αντικείμενα.
- Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε τη φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε το προϊόν, κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε ένα υγρό πανί πάνω από το προϊόν για να σβήσετε τις φλόγες. Αφήστε το υγρό πανί για τουλάχιστον μισή ώρα στη θέση του για να βεβαιωθείτε ότι η φωτιά έχει σβήσει.
- Μην αγγίζετε απευθείας τα θερμά μέρη του προϊόντος.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν όταν η επιφάνεια του είναι κατεστραμμένη.
- Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει σωστά τη λαβή καλαθίου προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τις λαβές μεταφοράς κατά τη μετακίνηση του προϊόντος

Ερμηνεία των συμβόλων ασφαλείας στο προϊόν

Σύμβολο	Περιγραφή
	Ένδειξη για ζεστή επιφάνεια. Η επαφή μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα. Μην αγγίζετε.

Πριν τη πρώτη χρήση

- A** Τοποθετήστε το προϊόν σε μία σταθερή, επίπεδη και θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- A** Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει ελάχιστος ελεύθερος χώρος 10 εκ γύρω από το προϊόν ώστε να αερίζεται επαρκώς ενόσω θηγανίζετε.
 1. Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα προστατευτικά αυτοκόλλητα και καλύμματα από το προϊόν.
 2. Καθαρίστε το καλάθι **A2**, το εσωτερικό τηγάνι **A3**, το περίβλημα **A4** και το καπάκι **A10** με σαπούνι και ζεστό νερό.
 - i** **A2**, **3**, **4** και **10** είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.
 3. Ξεπλύνετε το **A2**, **3**, **4** και **10** με ζεστό νερό.
 4. Σκουπίστε το **A2**, **3**, **4** και **10** και αφήστε το να στεγνώσει.
 - i** Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι στεγνά προτού γεμίσετε τη φριτζέλα με λάδι ή λίπος.

Τοποθέτηση της χειρολαβής (εικόναB)

1. Προσαρμόστε τη λαβή καλαθιού **A15** στο άγκιστρο καλαθιού **A1** όπως δείχνει η εικόνα **B**.

Συναρμολόγηση του προϊόντος (εικόνα C)

1. Συναρμολογήστε το προϊόν με τη σειρά όπως φαίνεται στην εικόνα **C**.
- A** Σπρώξτε το στοιχείο θέρμανσης **A15** μέχρι να **A4** ενεργοποιηθεί ο διακόπτης ασφαλείας. Σε διαφορετική περίπτωση **A15** μπορεί να μην θερμανθεί το λάδι.

Γέμισμα λαδιού στο εσωτερικό τηγάνι

- A** Απενεργοποιήστε το προϊόν και αφήστε το να κρυσώσει προτού προχωρήσετε στα ακόλουθα βήματα.
 1. Γεμίστε το **A3** με λάδι μεταξύ των ενδείξεων Min – Max (ελαχ.-μεγ.).

Τοποθέτηση στερεού λίπους στο εσωτερικό τηγάνι

- A** Απενεργοποιήστε το προϊόν και αφήστε το να κρυσώσει προτού προχωρήσετε στα ακόλουθα βήματα.
 1. Ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας **A8** στη χαμηλότερη θερμοκρασία.
 2. Προσθέστε το στερεό λίπος σε μικρά κομμάτια.
 - A** Περιμένετε μέχρι να λιώσει το κομμάτι στερεού λίπους μέχρι να προσθέσετε το επόμενο κομμάτι.
 3. Αυξήστε την θερμοκρασία στο επιθυμητό επίπεδο.
 - A** Αυξήστε τη θερμοκρασία μόνο όταν λιώσει το στερεό λίπος για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση του στερεού λίπους.

Χρήση το προϊόντος

- A** Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν χωρίς λάδι ή λίπος, αυτό θα προκαλέσει βλάβη στο προϊόν.
- A** Βεβαιωθείτε ότι η φριτζέλα είναι πάντα γεμάτη με λάδι ή λίπος σε μία στάθμη ανάμεσα στις ενδείξεις Min – Max (ελαχ.-μεγ.) στην εσωτερική πλευρά του εσωτερικού τηγανιού για να εμποδίσετε τυχόν υπερχειλίση ή υπερθέρμανση.
 - A** Να χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο για το τηγάνισμα τροφίμων.
 1. Τοποθετήστε το **A10** στο **A3**.
 2. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος **A14** στην πρίζα. Φωτίζεται η ένδειξη LED ισχύος **A7**.
 3. Ελέγξτε τη συσκευασία των τροφίμων για την απαιτούμενη θερμοκρασία και διάρκεια θηγανίσματος.
 4. Ρυθμίστε το διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας **A8** στη σωστή θερμοκρασία.

Φωτίζεται η ένδειξη LED θερμότητας **A6**.

- A** Μην τοποθετείτε τρόφιμα μέσα στο προϊόν προτού επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

- A6** απενεργοποιείται ότι έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία του λαδιού.
 5. Απομακρύνετε το **A10** από το **A3**.
 6. Ανασηκώστε το **A2** και κρεμάστε το στην άκρη του **A3**.
 - A** Ακολουθήστε τις οδηγίες ψήσματος στη συσκευασία των τροφίμων για βέλτιστα αποτελέσματα.
 - A** Απομακρύνετε τον περιττό πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα και τοποθετήστε τα στο προϊόν.
 7. Γεμίστε το **A2** με τρόφιμα.
 8. Τοποθετήστε αργά το **A2** μέσα στο λάδι για να αποφυγείτε τις έντονες παιλιές του λαδιού.
 9. Τοποθετήστε το **A10** στο **A3**.
 - i** **A6** ενεργοποιείται και απενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρήσει τη ρυθμισμένη θερμοκρασία λαδιού κατά τη διάρκεια του θηγανίσματος.
 - A** Δώστε προσοχή όταν ανοίγετε το καπάκι, μπορεί να βγει θερμός ατμός.

Ελέγχετε τακτικά ότι τα τρόφιμα δεν έχουν θηγανιστεί υπερβολικά.

10. Μόλις τα τρόφιμα είναι έτοιμα, γυρίστε το **A8** στο Min.
11. Απομακρύνετε το **A10** από το **A3**.
- A16** το προϊόν μπορεί να θερμανθεί αν χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα.
12. Ανασηκώστε το **A2** και κρεμάστε το στην άκρη του **A3** για να οστάει το λάδι μέσα στο **A3**.
- A** Προσοχή, το καλάθι και τα τρόφιμα είναι καυτά.
13. Απομακρύνετε το τρόφιμο με μία λαβίδα φαγητού ή βγάλτε το **A2** από το προϊόν και αδειάστε το μέσα σε ένα μπολ ή μέσα σε ένα πιάτο.
14. Αποσυνδέστε **A14** από το ρεύμα μετά από τη χρήση.
15. Αφήστε το προϊόν να κρυσώσει πλήρως (1-2 ώρες).

Συμβουλές για την προετοιμασία του φαγητού

- A** Απομακρύνετε τον περιττό πάγο από τα κατεψυγμένα τρόφιμα και τοποθετήστε τα στο προϊόν.
 - i** Γεμίστε **A2** έως 700 γραμμάρια πατάτες το μέγιστο για ένα ομοιόμορφο χρυσαφένιο τηγανητό αποτέλεσμα.

- I** Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα έχουν περίπου το ίδιο μέγεθος για ένα ομοιόμορφο ψήσιμο. Αποφύγετε τα πολύ χοντρά κομμάτια τροφίμων.

Τύπος τροφίμων	Θερμοκρασία	Χρόνος
Παναρισμένα φιλέτα ψαριού	170 °C	5 – 6 λεπτά
Παναρισμένα φιλέτα κοτόπουλου	170 °C	12 – 15 λεπτά
Μεγάλες γαρίδες	170 °C	3 – 5 λεπτά
Στήθος κοτόπουλου	175 °C	3 – 5 λεπτά
Ροδέλες κρεμμυδιού	180 °C	3 λεπτά
Παναρισμένα μπρόκολα	185 °C	2 – 3 λεπτά
Τηγανητές πατάτες	190 °C	6 λεπτά

Επαναφορά του προϊόντος

Το προϊόν διαθέτει λειτουργία προστασίας από την υπερθέρμανση. Όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για μεγάλο χρονικό διάστημα, η προστασία υπερθέρμανσης ενεργοποιείται και σταματάει την τρέχουσα διαδικασία ψήσιματος.

A Απενεργοποιήστε το προϊόν και αφήστε το να κρύνει προτού προχωρήσετε στα ακόλουθα βήματα.

1. Πατήστε το κουμπί επαναφοράς **A** για να επαναφέρετε το προϊόν.

A έχει γίνει επαναφορά και είναι έτοιμο ξανά για χρήση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή λύση
Μια δυσάρεστη μυρωδιά προέρχεται από το προϊόν.	Το λάδι είναι παλιό. Το φίλτρο χρειάζεται αντικατάσταση.*	Αλλάξτε το λάδι μετά από 10 τηγανίσματα ή μόλις σκουρύνει ή έχει αλλοιωθεί η μυρωδιά του λαδιού. Αλλάξτε το φίλτρο τακτικά για να κρατήσετε την απόδοση των φίλτρων.*
Το λάδι ξεχειλίζει.	Το λάδι ξεχειλίζει. Η ποσότητα λαδιού ή λίπους υπερβαίνει την ένδειξη Max. Υπάρχει μεγάλη ποσότητα τροφίμων στο καλάθι.	Μειώστε την ποσότητα λαδιού ή λίπους κάτω από την ένδειξη Max. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι πάντα γεμάτη με λάδι ή λίπος σε μία στάθμη ανάμεσα στις ενδείξεις Min – Max (ελαχ.–μεγ.) στην εσωτερική πλευρά του εσωτερικού τηγανιού για να εμποδίσετε τυχόν υπερχειλίση ή υπερθέρμανση.
Το φαγητό δεν βγαίνει τραγανό.	Ο χρόνος τηγανίσματος είναι σύντομος.	Ρυθμίστε το χρόνο ψήσιματος σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο ψήσιματος του τροφίμου.
Οι πατάτες κολλάνε μεταξύ τους.	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί καλά.	Πλύνετε τις πατάτες με καθαρό νερό πριν τις τηγανίσετε.

Το προϊόν δεν ενεργοποιείται.	Η προστασία υπερθέρμανσης έχει ενεργοποιηθεί.	Πατήστε το κουμπί επαναφοράς στο πίσω μέρος του πινάκα ελέγχου.
-------------------------------	---	---

*Εφαρμόζεται μόνο για KADF302FBK.

SK Rýchly návod

Fritovačka s chladnou zónou

KADF301FSR/
KADF302FBK



Viac informácií nájdete v rozšírenom návode online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Určené použitie

Nedis KADF301FSR / KADF302FBK je fritovačka s objemom 3.0 l. Tento výrobok je určený len na fritovanie pokrmov.

Výrobok je určený len na použitie vo vnútri.

Výrobok nie je určený na profesionálne použitie.

Tento výrobok je určený na použitie v domácom prostredí pre typické funkcie vedenia domácnosti, ktoré môžu používať aj neprofesionálni používatelia.

Tento výrobok môžu používať deti od 12 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí iba pod dozorom alebo pokiaľ sú poučení o používaní výrobku bezpečným spôsobom a chápu súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať s výrobkom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Každá zmena výrobku môže mať následky na bezpečnosť, záruku a správne fungovanie.

Technické údaje

Produkt	Fritovačka	Fritovačka
Číslo výrobku	KADF301FSR	KADF302FBK
Rozmery (D x Š x V)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Hmotnosť	2,3 kg	2,4 kg
Napájanie	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Spotreba energie	2200 W	2200 W
Teplotný rozsah	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapacita	3.0 L	3.0 L

Hlavné časti (obrázok A)

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Háčik koša | 9 Resetovacie tlačidlo |
| 2 Kôš | 10 Veko |
| 3 Vnútorná panvica | 11 Kontrolné okienko* |
| 4 Teleso | 12 Rukoväť veka |
| 5 Rukoväť telesa | 13 Filter* |
| 6 LED indikátor tepla | 14 Napájací kábel |
| 7 LED indikátor napájania | 15 Vykurovací prvok |
| 8 Otočný ovládač | 16 Rukoväť koša |

*Platí len pre KADF302FBK.


Bezpečnostné pokyny

A VAROVANIE

- Pred inštaláciou alebo použitím výrobku si nezabudnite prečítať a pochopiť všetky pokyny v tomto dokumente. Uchovajte obal a tento dokument pre potreby v budúcnosti.
- Výrobok používajte len podľa opisu v tomto dokumente.
- Výrobok nepoužívajte, ak je jeho časť poškodená alebo chybná. Poškodený alebo chybný výrobok okamžite vymeňte.
- Dávajte pozor, aby vám výrobok nepadol a zabráňte nárazom.
- Servis tohto výrobku môže vykonávať len kvalifikovaný technik, aby sa znížilo nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte externé časovače ani systémy diaľkového ovládania na zapínanie alebo vypínanie výrobu.
- Ak sa vyskytnú problémy, výrobok odpojte od zdroja napájania a iného zariadenia.
- Dbajte na to, aby napájací kábel neprevišal cez okraj stola alebo pultu.
- Dbajte na to, aby nedošlo k vyliatiu na napájací konektor.
- Nepoužívajte predlžovací kábel.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal horúcich povrchov.
- Výrobok pripájajte len k uzemnenej elektrickej zásuvke.
- Odpojte výrobok od elektrickej zásuvky, keď sa nepoužíva a pred čistením.
- Výrobok neodpájajte zo zásuvky ťahaním kábla. Vždy chyťte zástrčku a vytiahnite ju.
- Neovíjajte napájací kábel okolo výrobu.
- Nepokúšajte sa opravovať výrobok. Ak výrobok nefunguje správne, vymeňte ho za nový výrobok.
- Výrobok udržiajte mimo dosahu detí.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa s výrobkom nehrajú.
- Výrobok položte na stabilný a rovný povrch.
- Výrobok neumiestňujte do skrine, keď sa používa.
- Zabezpečte minimálne 10 cm voľného priestoru okolo výrobu na zaistenie dostatočného vetrania počas fritovania.
- Výrobok používajte len v dobre vetranom priestore.
- Nenechávajte výrobok bez dozoru, keď je zapnutý.
- Výrobok nevystavujte vode, dažďu alebo vysokej vlhkosti.
- S výrobkom manipulujte len suchými rukami. Manipulácia mokrymi rukami by mohla spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom.
- Nikdy neponárajte výrobok do vody ani ho nedávajte do umývačky riadu.
- Dbajte na to, aby nedošlo k zmiešaniu vody a/alebo ľadu s olejom alebo tukom, keďže by to spôsobilo intenzívne striekanie alebo prudké bublanie oleja alebo tuku. Aby sa dosiahlo minimálne striekanie, pred fritovaním odstráňte všetok nadbytočný ľad z mrazených prísad a dôkladne vysušte prísady. Panvicu nepreplňajte. Po vyčistení, pred naliatím oleja alebo vložením tuku do fritovačky dôkladne vysušte všetky časti.
- Nefritujte ázijské ryžové koláče (alebo podobný typ pokrmov) v tomto spotrebiči. Mohlo by to spôsobiť intenzívne striekanie alebo prudké bublanie oleja alebo tuku.
- Zabezpečte, aby bola fritovačka vždy naplnená olejom alebo tukom až po úroveň medzi značkami Min - Max na vnútornej strane vnútornej panvice, aby nedošlo k pretečeniu alebo prehriatiu.
- Nikdy nepoužívajte výrobok bez oleja či tuku, keďže by to poškodilo výrobok.
- Počas fritovania môže cez otvory unikať horúca para. Ruky a tvár meňte v bezpečnej vzdialenosti. Rovnako dávajte pozor na horúcu paru pri odstraňovaní veka.
- Nezakrývajte vetracie otvory.
- Pred premiestňovaním výrobu sa uistite, že je výrobok vypnutý a olej vychladnutý.
- Výrobok premiestňujte len vo vzpriamenej polohe.
- Výrobok nevystavujte priamemu slnečnému svetlu, otvorenému ohňu a vysokej teplote.
- Od horľavých predmetov udržiavajte dostatočnú vzdialenosť.
- Nikdy sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou. Vypnite výrobok, zatvorte veko a umiestnite vlhkú handru cez výrobok na uhasenie plameňov. Nechajte vlhkú handru na mieste po dobu minimálne pol hodiny na uistenie, že je oheň zhasený.
- Nedotýkajte sa priamo horúcich častí výrobu.
- Nepoužívajte výrobok, ak je povrch prasknutý.
- Nepoužívajte žiadne príslušenstvo, ktoré nie je dodané.
- Pred použitím výrobu sa uistite, že je rukoväť koša nainštalovaná správne
- Vždy používajte prenášacie rukoväti, keď premiestňujete výrobok

Vysvetlenie bezpečnostných symbolov na výrobu

Ikona	Opis
	Symbol pre horúci povrch. Kontakt môže spôsobiť popáleniny. Nedotýkajte sa ho.

Pred prvým použitím

- A** Výrobok umiestnite na stabilný, rovný povrch odolný proti teplu.
 - A** Zabezpečte minimálne 10 cm voľného priestoru okolo výrobu na zaistenie dostatočného vetrania počas fritovania.
1. Odstráňte všetok baliaci materiál, ochranné nálepky a kryty z výrobu.
 2. Vyčistite koš **A 2**, vnútornú panvicu **A 3**, teleso **A 4** a veko **A 10** v teplej mydlovej vode.
 - 1** **A 2**, **3**, **4** a **10** je možné bezpečne umývať v umývačke riadu.
 3. Opláchnite **A 2**, **3**, **4** a **10** v teplej vode.
 4. Poutierajte **A 2**, **3**, **4** and **10** do sucha.
 - 1** Pred naplnením fritovačky olejom alebo tukom sa uistite, že sú všetky časti suché.

Umiestnenie rukoväte (obrázok B)

1. Umiestnite rukoväť koša **A 16** na háčik koša **A 1** podľa zobrazenia na obrázku B.

Zmontovanie výrobu (obrázok C)

1. Výrobok zložte v poradí uvedenom na obrázku C.
- A** Potlačte vykurovací článok **A 15** úplne nadol do **A 4**, aby sa aktivoval bezpečnostný vypínač. V opačnom prípade **A 15** nemusí byť schopný ohriať olej.

Naplnenie vnútornej panvice olejom

- A** Pred pokračovaním ďalšími krokmi vypnite výrobok a nechajte ho vychladnúť.
1. Naplňte **A 3** olejom medzi indikátory min – max.

Naplnenie vnútornej panvice stuženým tukom

- A** Pred pokračovaním ďalšími krokmi vypnite výrobok a nechajte ho vychladnúť.
1. Otočný ovládač **A 6** nastavte na najnižšiu teplotu.
 2. Pridajte stužený tuk po malých kúskoch.
 - A** Pred pridaním ďalšieho kúška počkajte, kým sa pridaný kúsok stuženého tuku neroztopí.
 3. Zvýšte teplotu na požadované nastavenie.
 - A** Teplotu zvýšte až po roztopení stuženého tuku, aby nedošlo k jeho prehriatiu.

Používanie výrobu

- A** Nikdy nepoužívajte výrobok bez oleja či tuku, keďže by to poškodilo výrobok.
- A** Zabezpečte, aby bola fritovačka vždy naplnená olejom alebo tukom až po úroveň medzi značkami Min - Max na vnútornej strane vnútornej panvice, aby nedošlo k pretečeniu alebo prehriatiu.
- A** Výrobok používajte len na fritovanie pokrmov.
 1. Umiestnite **A 10** na **A 3**.
 2. Napájací kábel **A 14** pripojte k napájacej elektrickej zásuvke. Rozsvieti sa LED indikátor napájania **A 7**.
 3. Skontrolujte obal pokrmu ohľadom požadovanej teploty a trvania fritovania.
 4. Nastavte **A 6** na správnu teplotu. Rozsvieti sa LED indikátor ohrevu **A 6**.
 - A** Nevkladajte pokrmu do výrobu pred tým, ako sa dosiahne nastavená teplota.
- A 6** zhasne, keď olej dosiahne nastavenú teplotu.
- 5. Odstráňte **A 10** z **A 3**.

6. Nadvíhnete **A2** a zaveste ho na okraj **A3**.

A Postupujte podľa pokynov na fritovanie uvedených na obale pokrmu, aby ste získali čo najlepšie výsledky.

A Odstráňte všetok nadbytočný ľad z mrazeného pokrmu a dôkladne vysušte pokrm pred tým, ako ho vložíte do výrobu.

7. Naplňte **A2** pokrmom.

8. Pomaly spusťte **A2** do oleja, aby nedošlo k intenzívnemu striekaniu oleja.

9. Umiestnite **A10** na **A3**.

i **A6** sa bude automaticky zapínať a vypínať na udržanie nastavenej teploty oleja počas fritovania.

A Budte opatrní pri otváraní veka, môže uniknúť horúca para. Pravidelne kontrolujte, či nedošlo k nadmernému fritovaniu pokrmu.

10. Keď je pokrm pripravený, otočte **A3** na Min.

11. Odstráňte **A10** z **A3**.

A **A16** môže byť horúca, keď sa výrobok používa dlhší čas.

12. Nadvíhnete **A2** a zaveste ho na okraj **A3**, aby olej odkvapkal do **A3**.

A Dávajte pozor, pretože kôš a pokrm sú horúce.

13. Vyberte pokrm pomocou klieští na potraviny alebo nadvihnutím **A2** a odstránením z výrobu a jeho vyprázdnením do misy alebo na tanier.

14. Po použití odpojte **A14** od napájacej elektrickej zásuvky.

15. Nechajte výrobok úplne vychladnúť (1 - 2 hodiny).

Tipy na prípravu pokrmov

A Odstráňte všetok nadbytočný ľad z mrazeného pokrmu a dôkladne vysušte pokrm pred tým, ako ho vložíte do výrobu.

i Naplňte **A2** s maximálne 700 g hranolkami na dosiahnutie výsledného rovnomerného opečenia do zlatista.

i Uistite sa, že je pokrm približne rovnakej veľkosti, aby sa opiekol rovnomerne. Vyhybajte sa veľmi hrubým kusom pokrmu.

Typ pokrmu	Teplota	Čas
Rybie filé obalované v strúhanke	170 °C	5 – 6 minút
Kuracie rezne obalované v strúhanke	170 °C	12 – 15 minút
Veľké krevety	170 °C	3 – 5 minút
Kuracie prsia	175 °C	3 – 5 minút
Cibuľové krúžky	180 °C	3 minút
Brokolica obalovaná v cestíčku	185 °C	2 – 3 minút
Hranolky	190 °C	6 minút

Resetovanie výrobu

Výrobok má vstavanú ochranu proti prehriatiu. Keď sa výrobok používa dlhý čas, aktivuje sa ochrana proti prehriatiu a zruší aktuálny proces fritovania.

A Pred pokračovaním ďalšími krokmi vypnite výrobok a nechajte ho vychladnúť.

1. Stlačením tlačidla resetovania **A9** resetujete výrobok.

A15 sa resetoval a je pripravený na opätovné použitie.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Z výrobu vychádza nepríjemný zápach.	Olej je starý.	Olej vymeňte po každých 10 fritovaniach alebo hneď po tom, ako zzhedne alebo v prípade, keď sa zmení zápach oleja.
	Filter vyžaduje výmenu.*	Pravidelne meňte filter, aby sa zachovala účinnosť filtra.*
Olej preteká.	Olej preteká. Množstvo oleja alebo tuku presahuje indikátor Max.	Znížte množstvo oleja alebo tuku pod indikátor Max.
	V koši sa nachádza príliš veľké množstvo pokrmu.	Zabezpečte, aby bola fritovačka vždy naplnená olejom alebo tukom až po úroveň medzi značkami Min - Max na vnútornej strane vnútornej panvice, aby nedošlo k pretečeniu alebo prehriatiu.
Pokrm nie je chrumkavý.	Doba fritovania je príliš krátka.	Dobu fritovania upravte podľa odporúčanej doby fritovania daného pokrmu.
Hranolky sú lepkavé.	Hranolky neboli dôkladne umyté.	Hranolky pred fritovaním umyte v čistej vode.
Výrobok sa nezapne.	Aktivovala sa ochrana proti prehriatiu.	Stlačte tlačidlo resetovania na zadnej strane ovládacieho panela.

*Platí len pre KADF302FBK.

CS Rychlý návod

Fritovací hrniec Cool Zone

KADF301FSR/
KADF302FBK



Více informací najdete v rozšířené příručce online: ned.is/kadf301fsr ned.is/kadf302fbk

Zamýšlené použitie

KADF301FSR / KADF302FBK je fritovací hrniec s kapacitou 3.0 l.

Výrobek je určen pouze k fritování pokrmů.

Tento výrobek je určen výhradně k použití ve vnitřních prostorách.

Výrobek není určen k profesionálnímu použití.

Tento výrobek je určen k použití v domácnosti pro klasické účely, kde jej mohou používat i uživatelé bez odborných znalostí.

Tento výrobek mohou používat děti od 12 let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem,

nebo podle pokynů ohledně bezpečného používání výrobku, pokud se seznámí s možnými riziky. Děti by si s výrobkem neměly hrát.

Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Jakékoli úpravy výrobku mohou ovlivnit jeho bezpečnost, záruku a správné fungování.

Technické údaje

Produkt	Fritéza	Fritéza
Číslo položky	KADF301FSR	KADF302FBK
Rozměry (D × Š × V)	308 × 210 × 170 mm	308 × 210 × 170 mm
Hmotnost	2,3 kg	2,4 kg
Zdroj napájení	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Příkon	2200 W	2200 W
Teplotní rozsah	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Kapacita	3.0 L	3.0 L

Hlavní části (obrázek A)

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| 1 Háček koše | 9 Tlačítko Reset |
| 2 Koš | 10 Víko |
| 3 Vnitřní pánev | 11 Průhledové okénko* |
| 4 Plášť | 12 Držadlo víka |
| 5 Držadlo vnějšího krytu | 13 Filtr* |
| 6 LED ukazatel teploty | 14 Napájecí kabel |
| 7 LED ukazatel napájení | 15 Topný článek |
| 8 Otcový ovladač | 16 Držadlo koše |

* Pouze u modelu KADF302FBK.

Bezpečnostní pokyny

VAROVÁNÍ

- Před instalací či použitím výrobku si nejprve kompletně přečtěte pokyny obsažené v tomto dokumentu a ujistěte se, že jim rozumíte. Tento dokument a balení uschovejte pro případné budoucí použití.
- Výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto dokumentu.
- Výrobek nepoužívejte, pokud je jakákoliv část poškozená nebo vadná. Poškozený nebo vadný výrobek okamžitě vyměňte.
- Zabraňte pádu výrobku a chráňte jej před nárazy.
- Servisní zásahy na tomto výrobku smí provádět pouze kvalifikovaný technik údržby, sníží se tak riziko úrazu elektrickým proudem.
- K zapínání a vypínání výrobku nepoužívejte externí časovače ani systémy dálkového ovládání.
- Dojde-li k jakémukoli problému, odpojte výrobek ze sítě a od jiných zařízení.
- Napájecí kabel nenechte viset přes okraj stolu.
- Zabraňte vytlití na napájecí konektor.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Nenechte napájecí kabel dotknout horkých povrchů.
- Připojte vždy pouze do uzemněné stěnové zásuvky.
- Před čišťením a v době, kdy výrobek nepoužíváte, jej odpojte ze zásuvky.
- Výrobek neodpojujte taháním za kabel. Vždy uchopte a vytáhněte zástrčku.
- Neomotávejte napájecí kabel kolem výrobku.
- Výrobek se nesnažte sami opravovat. Pokud výrobek nepracuje správně, nahraďte jej novým kusem.
- Výrobek udržujte mimo dosah dětí.
- Dohlížejte na děti, aby si s výrobkem nehrály.
- Umístěte výrobek na stabilní a rovný povrch.
- Během používání výrobek neumísťte do skříně.
- Zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru okolo výrobku, aby byla zajištěna dostatečná ventilace během fritování.
- Výrobek používejte pouze v dobře větráných prostorách.
- Je-li výrobek zapnutý, nenechávejte jej nikdy bez dozoru.
- Nevystavujte výrobek působení vody, deště, vlhkosti či výsoce vlhkého vzduchu.
- S výrobkem manipulujte vždy pouze suchýma rukama. Manipulace s mokřým rukama by mohla způsobit poranění elektrickým proudem.

- Nikdy výrobek neponořujte do vody ani nedávejte do myčky nádobí.
- Zabraňte, aby se do oleje či tuku dostala voda nebo led, to by mohlo způsobit silné stříkání či bubláni rozpáleného oleje či tuku. Cákání minimalizujte tak, že ze zmrazeného pokrmu před vložením do fritézy odstraníte veškerou námrazu a důkladně jej vysušíte. Pánev nepřehlévejte. Po vyčištění všechny části pečlivě osušte, teprve poté dejte do fritézy nový olej/tuk.
- V tomto přístroji nefritujete asijské rýžové koláčky (ani podobné druhy potravin). Mohly by způsobit cákání nebo vyubláni rozpáleného oleje/tuku.
- Ujistěte se, že fritéza je olejem/tukem vždy naplněna tak, aby hladina byla mezi ukazateli Min. - Max. na vnitřní straně pánve, zabraňte tak přetečení a přehřátí.
- Nikdy výrobek nepoužívejte bez oleje/tuku, došlo by k poškození výrobku.
- Během fritování může skrz otvory odcházet horká pára. Udržujte proto ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti. Budte také opatrní při odstraňování víka, taktéž může odcházet horká pára.
- Nezakrývejte ventilační otvory.
- Než výrobek přesunete, ujistěte se, že je vypnutý a olej vychladl.
- Výrobek přesouvajte pouze ve vzpřímené poloze.
- Nevystavujte výrobek přímému slunečnímu záření, otevřenému ohni či vysokým teplotám.
- Udržujte v dostatečné vzdálenosti od hořlavých předmětů.
- Nikdy nehaste požár výrobku vodou. Výrobek vypněte, zavřete víko a položte přes výrobek vlhký hadr, tím plameny zadusíte. Mokřý hadr ponechte přes výrobek alespoň půl hodiny, abyste zajistili, že je oheň uhašen.
- Nedotýkejte se horkých částí výrobku.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je jeho povrch prasklý.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, kromě toho, které je součástí balení.
- Než začnete výrobek používat, ujistěte se, že je držadlo košíku správně nainstalováno.
- Při přesouvání výrobku jej vždy uchopte za držadlo vnějšího krytu.

Vysvětlivky k bezpečnostním symbolům na výrobku

Ikona	Popis
	Varuje před horkým povrchem. Při styku s kůží může dojít k popálení. Nedotýkejte se.

Před prvním použitím

- Umístěte výrobek na stabilní, rovný a tepluodolný povrch.
 - Zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru okolo výrobku, aby byla zajištěna dostatečná ventilace během fritování.
- Odstraňte z výrobku veškerý obalový materiál, ochranné nálepky a kryty.
 - Košík **A2**, vnitřní pánev **A3**, kryt **A4** a víko **A10** myjte teplou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.
- A2**, **A3**, **A4** a **A10** lze mýt v myčce nádobí.
 - A2**, **A3**, **A4** a **A10** opláchněte teplou vodou.
 - Otřete **A2**, **A3**, **A4** a **A10** do sucha.
 - Než do fritézy opět nalijete olej/tuk, ujistěte se, že jsou všechny části suché.

Umístění držadla (obrázek B)

- Přípevněte držadlo košíku **A16** k háčku košíku **A1**, jak je vidět na obrázku B.

Sestavení výrobku (obrázek C)

- Sestavte výrobek tak, jak je zobrazeno na obrázku C.

- A** Aby došlo k aktivaci bezpečnostního spínače, zatlačte topný článek **A15** úplně dolů do **A4**. V opačném případě je možné, že **A15** nebude ohřívát olej.

Plnění vnitřní pánve olejem

A Než provedete následující kroky, výrobek vypněte a nechte vychladnout.

1. Naplňte **A3** olejem tak, aby hladina byla mezi rýskami Min. a Max.

Plnění vnitřní pánve pevným tukem

A Než provedete následující kroky, výrobek vypněte a nechte vychladnout.

1. Nastavte otočný ovladač **A5** na nejnižší teplotu.
 2. Přidejte po malých kusech pevný tuk.
 3. Vyčkejte, než se kousek tuku rozpustí, teprve poté přidejte další.
 3. Zvyšte teplotu na požadované nastavení.
- A** Teplotu zvyšujte až poté, co se pevný tuk rozpustí, zabráníte tím přehřívání pevného tuku.

Použití výrobku

A Nikdy výrobek nepoužívejte bez oleje/tuku, došlo by k poškození výrobku.

A Ujistěte se, že fritéza je olejem/tukem vždy naplněna tak, aby hladina byla mezi ukazateli Min. - Max. na vnitřní straně pánve, zabráníte tak přetečení a přehřátí.

A Výrobek používejte pouze k fritování jídla.

1. Položte **A10** na **A3**.
2. Zapojte napájecí kabel **A14** do stěnové zásuvky. Rozsvítí se LED ukazatel napájení **A7**.
3. Na obalu potraviny najdete požadovanou teplotu a dobu fritování.

4. Nastavte **A6** na správnou teplotu.

Rozsvítí se LED ukazatel ohřevu **A6**.

A Nevkládejte jídlo do výrobku, dokud nedosáhne nastavené teploty.

A6 zhasne, jakmile olej dosáhne nastavené teploty.

5. Odstraňte **A10** z **A3**.
6. Zvedněte **A2** a zavěste na okraj **A3**.

A Nejlepšího výsledku dosáhnete dodržáním pokynů k fritování na obalu potraviny.

A Než vložíte zmrazené potraviny do výrobku k přípravě, pečlivě odstraňte veškerý led a potraviny osušte.

7. Naplňte **A2** jídlem.
 8. Pomalu vložte **A2** do oleje, aby nedošlo k vyubílání a cákání oleje.
 9. Položte **A10** na **A3**.
 - A6** bude automaticky zhasínat a rozsévocat se, aby během fritování byla udržována stále nastavená teplota oleje.
- A** Při otvírání víka budete opatrní, může dojít k úniku horké páry. Pravidelně kontrolujte, zda není jídlo usmažené příliš.
10. Jakmile je jídlo hotové, otočte **A3** na hodnotu Min.
 11. Odstraňte **A10** z **A3**.
- A** Když výrobek používáte delší dobu, může být **A16** horké.
12. Zvedněte **A2** a zavěste na okraj **A3**, aby mohl olej odkapat do **A3**.
- A** Dbejte zvýšené opatrnosti, koš i jídlo jsou velmi horké.
13. Vymějte jídlo pomocí kleští nebo vytážením **A2** z výrobku a vyprázdněním na talíř nebo do mísy.
 14. Po použití odpojte **A14** ze zásuvky.
 15. Nechte výrobek zcela vychladnout (1–2 hodiny).

Tipy k přípravě jídla

A Než vložíte zmrazené potraviny do výrobku k přípravě, pečlivě odstraňte veškerý led a potraviny osušte.

1. Pro dosažení rovnoměrného osmažení hranolků dozlatova naplňte **A2** max. 700 g hranolek.

1. Ujistěte se, že potraviny mají zhruba stejnou velikost, aby se smažily rovnoměrně. Nefritujte velmi tlusté kusy potravin.

Typ potraviny	Teplota	Čas
Obalované rybí filety	170 °C	5 – 6 min
Obalované kuřecí filety	170 °C	12 – 15 min
Velké krevety	170 °C	3 – 5 min
Kuřecí prsa	175 °C	3 – 5 min
Cibulové kroužky	180 °C	3 minut
Brokolice v těstíčku	185 °C	2 – 3 min
Hranolky	190 °C	6 minut

Resetování výrobku

Výrobek má vestavěnou ochranu proti přehřátí. Když výrobek používáte příliš dlouho, ochrana proti přehřátí se aktivuje a zruší aktuální proces smažení.

A Než provedete následující kroky, výrobek vypněte a nechte vychladnout.

1. Resetujte výrobek stiskem resetovacího tlačítka **A9**.

A15 byl resetován a je znovu připraven použití.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Z výrobku je cítit nepříjemný zápach.	Olej je starý.	Olej měňte vždy po 10 fritováních nebo jakmile je tmavý, popř. se změnil zápach oleje.
	Je zapotřebí vyměnit filtr.*	Filtr pravidelně měňte, zachováte tak jeho účinnost.*
Olej přetéká.	Olej přetéká. Množství oleje nebo tuku je vyšší než ryska Max.	Snižte množství oleje nebo tuku pod rysku Max.
	V košíku je příliš mnoho potravin.	Ujistěte se, že fritéza je olejem/tukem vždy naplněna tak, aby hladina byla mezi ukazateli Min. - Max. na vnitřní straně pánve, zabráníte tak přetečení a přehřátí.
Jídlo není křupavé.	Doba smažení je příliš krátká.	Upravte dobu fritování podle času doporučeného na obalu potraviny.
Hranolky jsou lepkavé.	Hranolky nebyly řádně omyté.	Před fritováním hranolky omyjte v čisté vodě.
Výrobek se nezapne.	Došlo k aktivaci ochrany proti přehřátí.	Stiskněte tlačítko Reset na zadní straně ovládacího panelu.

* Pouze u modelu KADF302FBK.

Friteuză cu baie de ulei cu zonă rece

KADF301FSR/
KADF302FBK



Pentru informații suplimentare, consultați manualul extins, disponibil online: ned.is/kadf301fsr
ned.is/kadf302fbk

Utilizare preconizată

Nedis KADF301FSR / KADF302FBK este o friteuză cu baie de ulei cu capacitatea de 3.0 L.

Produsul este destinat exclusiv prăjirii în baie de ulei.

Produsul este destinat exclusiv pentru utilizare în interior.

Produsul nu este destinat utilizării profesionale.

Acest produs este destinat utilizării în medii casnice pentru funcții gospodărești obișnuite și poate fi folosit de asemenea de către utilizatori non-experti pentru funcții gospodărești obișnuite.

Acest produs poate fi utilizat de copiii cu vârsta peste 12 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și fără cunoștințe în materie, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea produsului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

Orice modificare a produsului poate avea consecințe pentru siguranța, garanția și funcționarea corectă a produsului.

Specificații

Produs	Friteuză cu baie de ulei	Friteuză cu baie de ulei
Numărul articolului	KADF301FSR	KADF302FBK
Dimensiuni (L x l x h)	308 x 210 x 170 mm	308 x 210 x 170 mm
Greutate	2,3 kg	2,4 kg
Alimentare electrică	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz	220 - 240 VAC ; 50 / 60 Hz
Consum de electricitate	2200 W	2200 W
Interval de temperatură	90 °C - 190 °C	90 °C - 190 °C
Capacitate	3.0 L	3.0 L

Piese principale (imagine A)

- | | |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 Cărligul coșului | 9 Buton resetare |
| 2 Coș | 10 Capac |
| 3 Baie interioară | 11 Fereastră de vizualizare* |
| 4 Carcasă | 12 Mănerul capacului |
| 5 Mănerul carcasei | 13 Filtru* |
| 6 LED indicator de căldură | 14 Cablu electric |
| 7 LED indicator de putere | 15 Element de încălzire |
| 8 Cadran de comandă | 16 Mănerul coșului |

*Aplicabil numai pentru KADF302FBK.

Instrucțiuni de siguranță

A AVERTISMENT

- Asigurați-vă că ați citit complet și că ați înțeles instrucțiunile din acest document înainte de a instala sau utiliza produsul. Păstrați ambalajul și acest document pentru a le consulta ulterior.
- Folosiți produsul exclusiv conform descrierii din acest document.
- Nu folosiți produsul dacă o piesă este deteriorată sau defectă. Înlocuiți imediat produsul deteriorat sau defect.
- Nu lăsați produsul să cadă și evitați ciocnirile elastice.
- Service-ul asupra acestui produs poate fi realizat doar de către un

tehnician calificat pentru întreținere, pentru a reduce riscul de electrocutare.

- Nu folosiți temporizatoare externe sau sisteme externe de telecomandă pentru pornirea sau oprirea produsului.
- Deconectați produsul de la sursa electrică și de la alte echipamente în cazul în care apar probleme.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de bucătărie.
- Evitați vărsarea lichidelor pe conectorul electric.
- Nu folosiți prelungitoare.
- Nu lăsați cablul electric să atingă suprafețele fierbinți.
- Conectați numai la o priză cu împământare.
- Conectați produsul când nu îl utilizați și înainte de curățare.
- Nu trageți de cablu pentru a deconecta produsul de la priză. Apucați întotdeauna stecherul și trageți de acesta.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul produsului.
- Nu încercați să reparați produsul. Dacă produsul nu funcționează corect, înlocuiți-l cu un produs nou.
- Nu lăsați produsul la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
- Așezați produsul pe o suprafață stabilă și plană.
- Nu așezați produsul într-un dulap în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că există un spațiu minim de 10 cm în jurul produsului, pentru asigurarea unei ventilații suficiente în timpul prăjirii.
- Folosiți produsul exclusiv într-o zonă bine ventilată.
- Nu lăsați produsul nesupravegheat când este pornit.
- Nu expuneți produsul la apă, ploaie, umezeală sau umiditate puternică.
- Manevrați produsul exclusiv cu mâinile uscate. Manevrarea cu mâinile ude poate produce electrocutare.
- Nu scufundați niciodată produsul în apă și nu îl puneți într-o mașină de spălat vase.
- Preveniți amestecarea apei și/sau a gheții cu ulei sau grăsime, întrucât acestea produc stropire puternică sau bule violente ale uleiului sau grăsimii. Pentru minimizarea împroșcării, înainte de a le prăji, îndepărtați întreaga cantitate de gheață din ingredientele înghețate și uscați-le. Nu umpleți excesiv baia. După curățare, uscați bine toate piesele înainte de a pune ulei sau grăsime în friteuză.
- Nu prăjiți prăjituri asiatice din orez (sau alimente similare) în acest aparat. Astfel, s-ar putea produce stropire puternică sau bule violente de ulei sau grăsime.
- Asigurați-vă că friteuza este umplută cu ulei sau grăsime la un nivel cuprins între indicatoarele min - max de pe interiorul băii interioare, pentru prevenirea fie a supraumplerii sau a supraîncălzirii.
- Nu folosiți niciodată produsul fără ulei sau grăsime, în caz contrar acesta se va deteriora.
- În timpul prăjirii, prin officii poate scăpa abur fierbinte. Păstrați o distanță sigură față de mâini și față. De asemenea, țineți cont de aburul fierbinte când îndepărtați capacul.
- Nu acoperiți officiile de ventilație.
- Înainte de a deplasa produsul, asigurați-vă că acesta este oprit și uleiul este răcit.
- Deplasați produsul numai în poziție verticală.
- Nu expuneți produsul la lumina directă a soarelui, foc deschis sau surse de căldură.
- Păstrați distanța față de obiectele inflamabile.
- Nu folosiți niciodată apă pentru a încerca să stingeți un incendiu. Opriți produsul, închideți capacul și așezați o cârpă umedă pe produs pentru a domoli flăcările. Lăsați pe poziție cel puțin o jumătate de oră cârpa umedă, pentru a vă asigura că s-a stins focul.
- Nu atingeți direct părțile fierbinți ale produsului.
- Nu folosiți produsul în cazul în care suprafața sa este fisurată.

- Nu folosiți accesoriile care nu sunt incluse.
- Asigurați-vă că mânerul coșului este montat corect înainte de a folosi produsul
- La deplasarea produsului, folosiți întotdeauna mânerul pentru transport

Explicația simbolurilor de siguranță de pe produs

Pictogramă	Descriere
	Indicație pentru o suprafață fierbinte. Contactul poate produce arsuri. Nu atingeți.

Înainte de prima utilizare

- A** Așezați produsul pe o suprafață stabilă și plană, rezistentă la temperatură ridicată.
- A** Asigurați-vă că există un spațiu minim de 10 cm în jurul produsului, pentru asigurarea unei ventilații suficiente în timpul prăjirii.
 1. Îndepărtați toate materialele de ambalare, autocolantele și capacele de pe produs.
 2. Curățați coșul **A2**, baia interioară **A3**, carcasa **A4** și capacul **A10** în apă caldă cu săpun.
 - i** **A2**, **3**, **4** și **10** se pot spăla în mașina de spălat vase.
 3. Clătiți **A2**, **3**, **4** and **10** cu apă caldă.
 4. Ștergeți **A2**, **3**, **4** și **10** până sunt uscate.
 - i** Înainte de a umple friteuza cu ulei sau grăsime, asigurați-vă că toate piesele sunt uscate.

Amplasarea mânerului (imagine B)

1. Așezați mânerul coșului **A16** pe cârligul coșului **A1**, așa cum se arată în imaginea B.

Asamblarea produsului (imagine C)

1. Asamblați produsul în ordinea prezentată în imaginea C.
 - A** Apăsați elementul de încălzire **A15** până la capăt în **A4** pentru a activa comutatorul de siguranță. În caz contrar, este posibil ca **A15** să nu poată încălzi uleiul.

Umplerea cu ulei a băii interioare

- A** Oprțiți produsul și lăsați-l să se răcească înainte de a continua cu pașii următori.
- 1. Umpleți **A5** cu ulei între indicatoarele min – max.

Umplerea cu grăsime solidă a băii interioare

- A** Oprțiți produsul și lăsați-l să se răcească înainte de a continua cu pașii următori.
- 1. Setări cadranul de comandă **A8** la cea mai scăzută temperatură.
- 2. Adăugați grăsimea solidă în bucăți mici.
 - A** Așteptați până se topește bucata de grăsime solidă, abia după aceea adăugați următoarele bucăți.
- 3. Creșteți temperatura la setarea dorită.
 - A** Pentru a preveni supraîncălzirea grăsimii solide, creșteți temperatura numai după topirea acesteia.

Utilizarea produsului

- A** Nu folosiți niciodată produsul fără ulei sau grăsime, în caz contrar acesta se va deteriora.
- A** Asigurați-vă că friteuza este umplută cu ulei sau grăsime la un nivel cuprins între indicatoarele min - max de pe interiorul băii interioare, pentru prevenirea fie a supraumplerii sau a supraîncălzirii.
 - A** Folosiți produsul exclusiv pentru prăjirea alimentelor.
 1. Așezați **A10** pe **A3**.
 2. Conectați cablul electric **A14** în priza electrică.

- LED-ul indicator de alimentare electrică **A7** se aprinde.
- 3. Verificați ambalajele alimentelor pentru temperatura și durata de prăjire corecte.
- 4. Setări **A8** la temperatura corectă.
 - LED-ul indicator de căldură **A6** se aprinde.
 - A** Nu așezați alimentele în produs înainte ca acesta să ajungă la temperatura setată.
 - A6** se oprește când uleiul a ajuns la temperatura setată.
- 5. Scoateți **A10** de la **A3**.
- 6. Ridicați **A2** și agățați pe marginea **A3**.
 - A** Pentru a obține rezultate optime, respectați instrucțiunile de prăjire de pe ambalajul alimentelor.
 - A** Scoateți tot excesul de gheață din alimentele înghețate și uscați bine alimentele înainte de a le așeza în produs.
- 7. Umpleți **A2** cu alimente.
- 8. Coborâți încet **A2** în ulei pentru a preveni stropirea puternică cu ulei.
- 9. Așezați **A10** pe **A3**.
 - i** **A6** pornește și oprește automat pentru a menține temperatura setată a uleiului în timpul prăjirii.
 - A** Aveți grijă la deschiderea capacului, poate ieși abur fierbinte. Verificați periodic dacă alimentele nu au fost prăjite prea mult.
- 10. Când alimentele sunt gata, răsuciți **A8** spre Min.
- 11. Scoateți **A10** de la **A3**.
 - A** **A16** poate fi fierbinte când produsul este folosit mai mult timp.
- 12. Ridicați **A2** și agățați pe marginea **A3** pentru a lăsa uleiul să se scurgă în **A3**.
 - A** Acționați cu atenție, coșul și alimentele sunt fierbinți.
- 13. Scoateți alimentele folosind un clește sau ridicând **A2** de pe produs și golindu-le într-un castron sau pe o farfurie.
- 14. După utilizare, deconectați **A14** de la priză.
- 15. Lăsați produsul să se răcească complet (1-2 ore).

Sfaturi pentru pregătirea alimentelor

- A** Scoateți tot excesul de gheață din alimentele înghețate și uscați bine alimentele înainte de a le așeza în produs.
 - i** Pentru a obține cartofi prăjiți aurii, umpleți **A2** cu maximum 700 de grame de cartofi tăiați pentru prăjit.
 - i** Pentru o prăjire uniformă, asigurați-vă că alimentele au aproximativ aceeași dimensiune. Evitați bucățile foarte groase de alimente.

Tipul alimentelor	Temperatură	Oră
Fileuri de pește în crustă de pesmet	170 °C	5 – 6 minute
Fileuri de pui în crustă de pesmet	170 °C	12 – 15 minute
Creveți mari	170 °C	3 – 5 minute
Piept de pui	175 °C	3 – 5 minute
Inele de ceapă	180 °C	3 minute
Broccoli în aluat cu ou	185 °C	2 – 3 minute
Cartofi prăjiți	190 °C	6 minute

Resetarea produsului

- Produsul are o protecție incorporată la supraîncălzire. Dacă produsul a fost folosit mai mult timp, protecția la supraîncălzire se activează și anulează procesul de prăjire aflat în desfășurare.
- A** Oprțiți produsul și lăsați-l să se răcească înainte de a continua cu pașii următori.
 1. Apăsați butonul de resetare **A9** pentru a reseta produsul. **A15** a fost resetat și este gata pentru a fi folosit din nou.

Remedierea defecțiunilor

Problemă	Cauza posibilă	Posibilă soluție
Produsul emană un miros neplăcut.	Uleiul este vechi.	Schimbați uleiul după fiecare 10 sesiuni de prăjire sau imediat ce se închide la culoare sau dacă mirosul uleiului s-a schimbat.
	Trebuie înlocuit filtrul.*	Schimbați periodic filtrul pentru a păstra eficiența acestuia.*
Uleiul deversează.	Uleiul deversează. Cantitatea de ulei sau grăsime depășește indicatorul Max.	Reduceți cantitatea de ulei sau grăsime sub indicatorul Max.
	În coș sunt prea multe alimente.	Asigurați-vă că friteuza este umplută cu ulei sau grăsime la un nivel cuprins între indicatoarele min - max de pe interiorul băii interioare, pentru prevenirea fie a supraumplerii sau a supraîncălzirii.
Alimentele nu sunt crocante.	Timpul de prăjire este prea scurt.	Reglați timpul de prăjire conform timpului de prăjire recomandat al alimentelor.
Cartofii prăjiți sunt lipicioși.	Cartofii prăjiți nu au fost spălați bine.	Spălați cartofii în apă curată înainte de a-i prăji.
Produsul nu pornește.	A fost activată protecția la supraîncălzire.	Apăsăți butonul de resetare de pe spatele panoului de comandă.

*Aplicabil numai pentru KADF302FBK.

