

optimum

Frytownica FT-2506



PL	Instrukcja obsługi	6
UK	Operating Instructions	12

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: FRYTOWNICA

Typ, model: FT-2506

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl



Uwaga! gorąca powierzchnia



Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/32, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni - jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Nazwisko monter
		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji użytkowania. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję użytkowania prosimy zachować, aby mogli państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszej eksploatacji urządzenia.

Jeśli urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, należy również przekazać niniejszą instrukcję obsługi.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA SPECYFICZNE DLA URZĄDZENIA

Podczas używania urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, niewłaściwe użytkowanie może powodować zagrożenia, takie jak zwarcie, pożar, porażenie prądem itp.

- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Na produkcie umieszczono następujący symbol o charakterze ostrzegawczym lub informacyjnym::



OSTRZEŻENIE:

Gorąca powierzchnia!

Niebezpieczeństwo oparzenia!

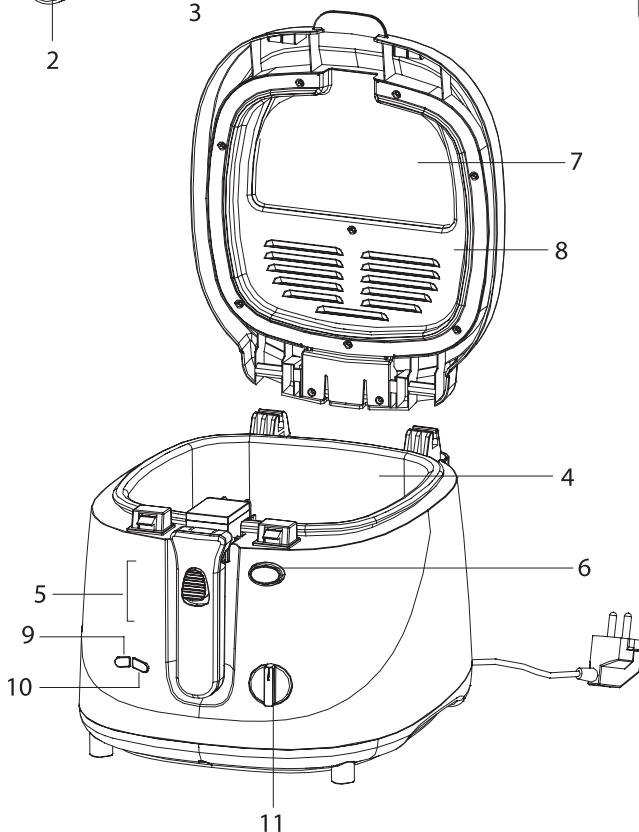
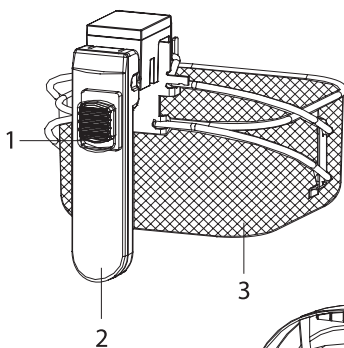
Podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni, z którymi użytkownik ma styczność może być bardzo wysoka.

- Nigdy nie należy pracować z urządzeniem bez oleju lub tłuszczu. Niebezpieczeństwo pożaru!
- Nie używaj frytownicy wypełnionej olejem poniżej poziomu minimalnego lub powyżej poziomu maksymalnego.
- Nigdy nie dolewać wody do oleju! Niebezpieczeństwo wybuchu/eksplozji!
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ!** Pamiętaj o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania!
- Nigdy nie wylewaj oleju z gorącego urządzenia. Pozostaw frytkownicę do ostygnięcia.
- Nigdy nie nachylaj się nad otwartą frytkownicą, gdyż grozi to poparzeniem przyskającym, gorącym olejem.
- Po zakończeniu smażenia, jeszcze przed otwarciem pokrywy zawsze odczekaj kilka sekund, aż ciśnienie pary wodnej pod pokrywą opadnie.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Użytkowanie urządzenia przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej może odbywać się wyłącznie pod stałym nadzorem dorosłych. Urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych zdolnościach psychicznych, sensorycznych lub mentalnych lub wykazujące się brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały odpowiednio wdrożone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia

i są świadome niebezpieczeństw wynikających z jego stosowania. Urządzenie i przewód przyłączeniowy należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat. Dzieci nie powinny wykonywać czynności czyszczących ani konserwacyjnych urządzenia. Dzieciom nie wolno się bawić urządzeniem.

- Frytkownicę należy mieć pod ścisłą kontrolą podczas używania lub gdy olej jest jeszcze gorący.
- Nie przenosić frytkownicy podczas używania ani gdy olej jest jeszcze gorący.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Wewnętrzna i zewnętrzna plastikowa powierzchnia obudowy powinna być zmywana mokrą ściereczką a następnie wysuszona.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia. Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- Nigdy nie kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego. Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim.
- Aby ustrzec się od pożaru, należy unikać kontaktu urządzenia z wszelkimi materiałami palnymi, w tym z firanami, zasłonami, ścianami, materiałami plastikowymi itp.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu gorącego palnika gazowego ani elektrycznego, ani na rozgrzanym piecu.
- Nie umieszczać żadnych materiałów palnych, jak np. papieru, kartonu, plastiku ani substancji palnych, w – ani w pobliżu frytkownicy.
- Do frytkownicy nie wolno wkładać za dużych porcji żywności, ponieważ mogą się one stać przyczyną pożaru.
- Nigdy nie eksploatować urządzenia przez programator/wyłącznik czasowy ani odrębny zdalny system.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i pomieszczeniach o podobnej funkcji, np.
 - w kuchniach socjalnych sklepów, biur i innych obszarów działalności gospodarczej.
 - przez gości hotelowych, w motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - posesjach gospodarstw rolnych;
 - pensjonatach oferujących noclegi ze śniadaniem.
- Nie używać w na otwartym terenie lub w celach komercyjnych.
- Nie używać frytkownicy w wilgotnym miejscu.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.

- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!



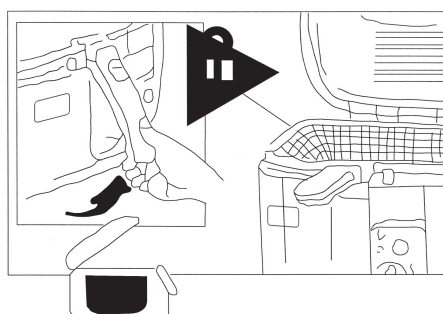
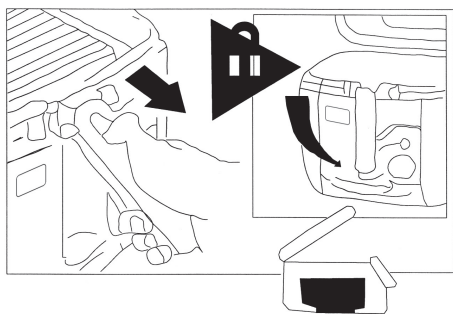
**NIE ZANURZAĆ KORPUSU
URZĄDZENIA W WODZIE**

OPIS URZĄDZENIA

1. PRZYCISK
2. UCHWYT KOSZA
3. KOSZ DO FRYTOWANIA
4. POJEMNIK NA TŁUSZCZ
5. MENU
6. PRZYCISK POKRYWY
7. OKIENKO
8. FILTR
9. LAMPKA KONTROLNA ZASILANIA
10. LAMPKA KONTROLNA TEMP.
11. REGULATOR TEMPERATURY

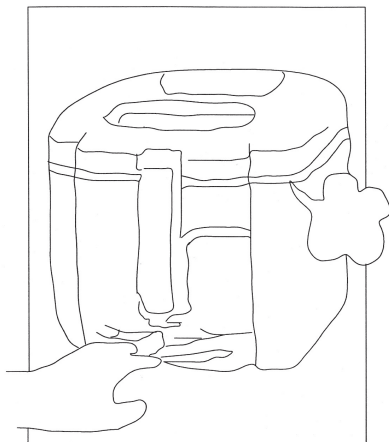
UCHWYT DO KOSZA FRYTOWNICY

Pozwala na podnoszenie i opuszczanie kosza przy zamkniętej pokrywie. Podnieść rączkę do góry, aby podnieść kosz. Opuścić rączkę w dół, aby opuścić kosz.



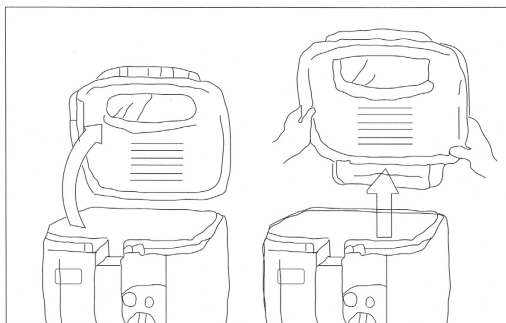
PRZYCISK POKRYWY

Nacisnąć przycisk, aby wypuścić parę.



WYJMOWANIE POKRYWY

Ustawić pokrywę pionowo i wyciągnąć ją do góry.




FILTR


Filtr w pokrywie należy wymienić po 60-cio krotnym użyciu.



TERMOSTAT I LAMPKA KONTROLNA

Termostat jest skalibrowany na temperatury 150°C, 170°C i 190°C, co daje Państwu możliwość dobrania optymalnej temperatury do przyrządzonej potrawy.

 **TEMP:** KONTROLKA TEMPERATURY zaświeca się automatycznie, gdy temperatura wzrasta i gaśnie z chwilą osiągnięcia nastawionej temperatury.

 **POWER:** KONTROLKA ZAŁĄCZENIA zaświeca się automatycznie z chwilą podłączenia kabla zasilającego do gniazdka prądu przemiennego.

OBŚLUGA I DZIAŁANIE

- Przed pierwszym użyciem umyć kosz i pojemnik na tłuszcz.
 - Wytrzeć do sucha.
 - Ustawić frytownicę na stabilnej i równej powierzchni z dala od dzieci.
 - Napełnić zbiornik tłuszczem lub olejem najwyżej do maksymalnego poziomu MAX, nie mniej jednak niż do poziomu MIN (OK. 2-2,5 l oleju).

UWAGA: Korzystać jedynie z dobrego, niezawodnego tłuszczu roślinnego lub oleju do głębokiego smażenia. Smażenie na maśle, margarynie, oliwie z oliwek lub tłuszczu zwierzęcym nie jest zalecane, gdyż tłuszcze te parują w niższych temperaturach.

- Zwilżyć okienko olejem.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić temperaturę. Urządzenie jest nagrzane, kiedy zgaśnie kontrolka.
- Włożyć suche produkty do kosza. **UWAGA:** Nie wkładać mokrych produktów.
- Wstawić kosz do frytownicy i zamknąć pokrywę. Przy pomocy uchwytu opuścić kosz do frytownienia.

UWAGA: Podczas smażenia wydobywa się gorąca para – należy zachować ostrożność, ryzyko poparzenia!

UWAGA: Para, która powstała podczas smażenia uleci po podniesieniu wieka, należy uważać, aby nie oparzyć się parą.

- Po zakończeniu smażenia podnieść uchwyt kosza do pozycji poziomej – kosz automatycznie podniesie się do najwyższej pozycji, tak aby smażone produkty mogły obcieknąć z nadmiaru oleju.
- Otworzyć pokrywę.
- Po zakończeniu użytkowania wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

WSKAZÓWKI

1. Jeśli nie używasz frytownicy regularnie przechowuj wystygnięty tłuszcz w szczelnie zamkniętych pojemnikach w lodówce lub chłodnym miejscu. Przelewając tłuszcz do

pojemników użyj sitka aby pozbyć się pozostałych cząstek żywności.

2. Nowego oleju lub tłuszczu nigdy nie dodawaj do starego.
3. Nigdy nie używaj tego samego oleju dłużej niż przez 6 miesięcy.
4. Wymień olej lub tłuszcz jeśli zaczyna się pienić przy podgrzewaniu, wydziela intensywny zapach, zmienia kolor lub gęstnieje.
5. Nigdy nie używaj frytownicy bez oleju.
6. Czas smażenia należy dobrać w oparciu o dołączoną obok tabelę. Gotowe potrawy potrzebują mniej czasu i wyższej temperatury.
7. Używaj metalowych przyborów kuchennych z izolowanymi rączkami.

CZYSZCZENIE FRYTKOWNICY

1. Przed czyszczeniem wystygniętego urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
2. **UWAGA:** Należy sprawdzić, czy w pojemniczku na skroploną wodę znajduje się woda. Jeśli tak należy osuszyć pojemnik suchą ściereczką przed wylaniem ostudzonego oleju, tak aby nie doszło do połączenia tłuszczu z wodą.
3. Opróżnić urządzenie tylko wtedy, gdy olej całkowicie wystygnie.
4. Nie wolno czyścić urządzenia ściernymi lub żrącymi środkami do czyszczenia.
5. Zewnętrzne powierzchnie frytownicy należy przecierać papierem, a następnie przemyć wilgotną szmatką z delikatnym płynem do mycia i dokładnie wysuszyć.
6. Kosz wymyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
7. Po 60-cio krotnym smażeniu wymienić filtr.

PRZECHOWYWANIE FRYTKOWNICY

Przed odstawieniem frytkownicy do przechowywania upewnij się, czy ostygła. Umieścić frytkownicę w suchym miejscu, do którego nie mają dostępu dzieci.

DANE TECHNICZNE:

Pojemność: 2,5 l

Napięcie znamionowe: 220-240 V~, 50/60 Hz

Moc: 1800 W

EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.

Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zwadania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.



Poradnik gotowania

Czasy smażenia podane w niniejszej tabeli są orientacyjne i należy je dostosować odpowiednio do smażonej ilości.

Artykuł spożywczy	Temperatura oleju	Masa (gram)	Orientacyjny czas gotowania (min.)
Krewetki	130	200	3-5
Kotlety lub kulki rybne	150	250	6-8
Grzyby	150	150	6-8
Filety rybne	150	250	5-6
Poładwica	170	250	5-6
Krojone mięso	170	250	7-10
Stek	170	250	7-10
Drób	170	300	12-14
Frytki, cienkie	190	300	8-10
Frytki, grube	190	300	10-12
Cebula	190	100	2-4

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 1,90kg e

Please read these instructions carefully. Special attention should be safety. Please save these instructions that you can use it also during the later use.

If the appliance is provided to a third party, you must also provide this operating instructions.

Device-specific safety instructions

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, improper use can cause hazards such as short circuit, fire, electric shock, etc.

- Do not use the device for purposes other than its intended purpose.
- Before switching on the device, check whether the mains voltage corresponds to the parameters given on the device's data plate.
- Use the device on a smooth and stable surface.
- The following warning or information symbol has been affixed to the product:



WARNING: Hot surface! Danger of burns!

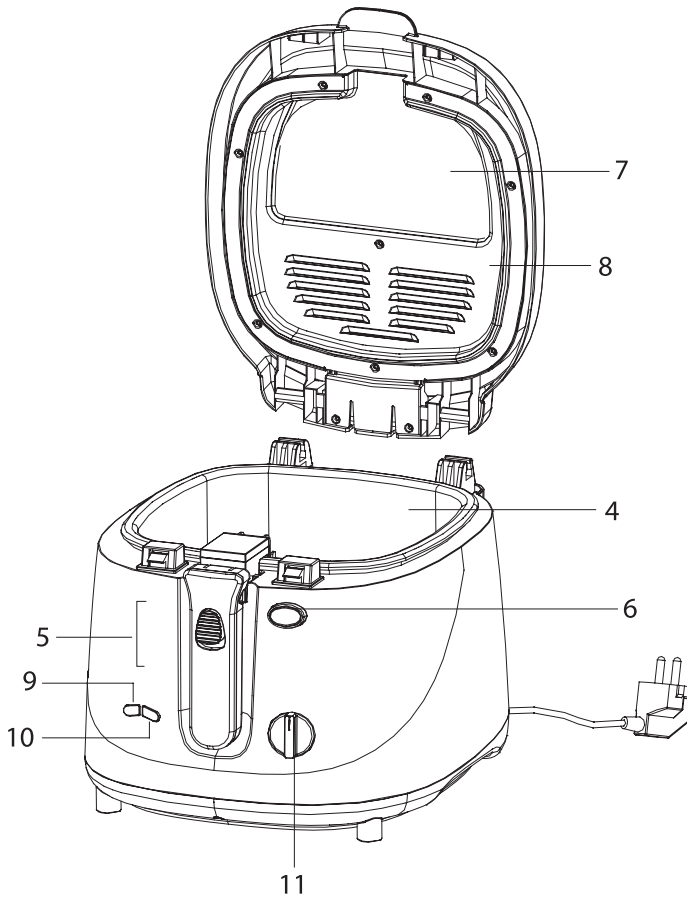
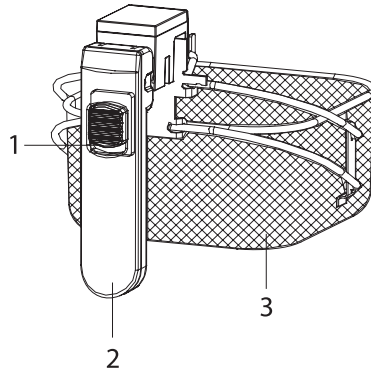
During operation, the surface temperature with which the user comes into contact can be very high.

- Never work with the machine without oil or fat. Danger of fire!
- Do not use the oil deep fryer below the minimum level or above the maximum level.
- Never add water to oil! Danger of explosion / explosion!
- Overheated oils and fats may catch fire. Be careful! Remember to switch off the device after use!
- Never spill oil out of a hot appliance. Leave the fryer to cool down.
- Never lean over the open deep fat fryer as you may get burned by hot oil.
- After frying, always wait a few seconds for the steam pressure below the lid to open before opening the lid.
- Children between 0 and 8 years old cannot use this device. Use of the device by children aged 8 years and above may only take place under the constant supervision of adults. The device may be used by persons with reduced mental, sensory or mental abilities or who have a lack of experience and / or knowledge, if they are under supervision or have been properly implemented in the field of safe use of the device and are aware of the dangers arising from its use. The device and connecting cable should be kept away from children under 8 years old. Children should not perform cleaning or maintenance operations on the device. Children must not play with the device.
- Keep the deep fryer under strict control during use or when the oil is still hot.
- Do not move the deep fryer during use or when the oil is still hot.

- Do not immerse the appliance, cord and plug in water or other liquids.
- The inside and outside of the plastic surface of the housing should be washed with a wet cloth and then dried.
- Always remove the plug from the wall socket when you are not using the machine or before cleaning it. Do not pull the plug out of the socket by pulling the cord.
- Do not use a damaged device, even if the power cord or plug is damaged - in this case, have the device repaired at an authorized service center.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may result in damage to the device or an accident.
- Never place any objects on or next to the device. Do not place the device directly against a wall or other devices. Leave at least 10 cm of free space at the back and on both sides of the device and above it.
- To avoid fire, avoid contact of the device with any combustible materials, including curtains, curtains, walls, plastic materials, etc.
- Do not place the device near a hot gas or electric burner, or on a hot stove.
- Do not place any combustible materials such as paper, cardboard, plastic or combustible substances in or near the deep fryer.
- Do not put too large portions of food into the deep fryer as they may cause a fire.
- Never operate the device via a timer / timer or a separate remote system.
- The device is intended for use in households and rooms with similar functions, e.g.
 - in the kitchens of social stores, offices and other areas of economic activity.
 - by hotel guests, motels and other residential facilities;
 - farm properties;
 - guest houses offering bed and breakfast.
- Do not use in open areas or for commercial purposes.
- Do not use the deep fryer in a humid place.
- Do not hang the power cord on sharp edges and do not let it come into contact with hot surfaces.
- Make sure that the power cord does not hang over the edge of the ground on which the device stands. This will prevent you from accidentally pulling the device off this surface.
- Always make sure that all parts of the device are correctly installed before starting work.
- After frying, wait for the device to cool completely before attaching or removing components, and before cleaning the device.
- For children's safety, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cartons, polystyrene, etc.).
- **WARNING!** Do not let children play with foil. Danger of suffocation!

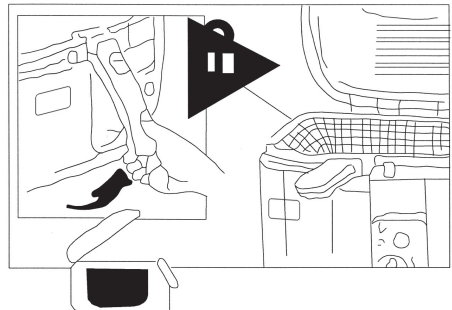
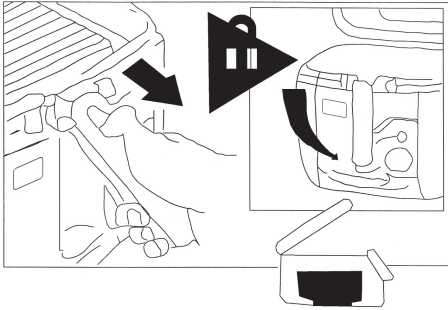
DEVICE DESCRIPTION

- 1. BUTTON
- 2. BASKET HANDLE
- 3. FRYING BASKET
- 4. GREASE CONTAINER
- 5. MENU
- 6. LID BUTTON
- 7. WINDOW
- 8. FILTER
- 9. Power Indicator
- 10. Temperature Indicator
- 11. TEMPERATURE CONTROLLER



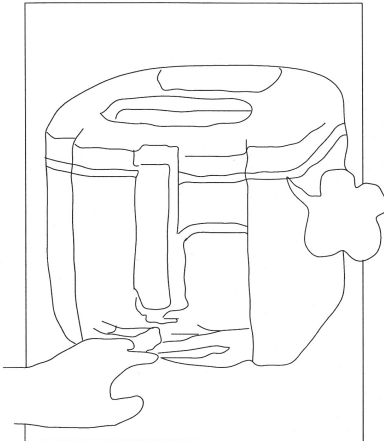
FRYER HANDLE

It allows lifting and lowering the basket with the lid closed. Raise the handle upwards to lift the handle. Lower the handle to lower the basket.



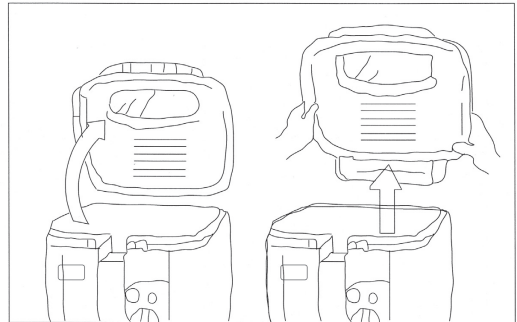
LID BUTTON

Press the button to let off the steam.



REMOVING THE LID

Place the lid vertically and pull it upwards.



FILTER

The filter in the lid needs to be exchanged after 60 uses of the Fryer



THERMOSTAT AND CONTROL LAMP

The thermostat is calibrated for temperatures of 150°C, 170°C and 190°C, which allows you to select optima temperature to prepared course.

TEMP: TEMPERATURE LIGHT lights automatically when the temperature increases and turns off when the desired temperature value is reached.

POWER: POWER LIGHT lights automatically when the power cord is plugged into alternating current socket.

OPERATION AND OPERATION

- Wash the basket and grease container before first use.
- Wipe dry.
- Place the fryer on a stable and level surface away from children.
- Fill the tank with oil or fat at most to the maximum MAX level, but not less than to the MIN level (approx. 2-2.5 l oil).

CAUTION: Use only good, reliable vegetable fat or deep frying oil. Frying in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended as these fats evaporate at lower temperatures.

- Moisten the window with oil.
- Insert the plug into the socket and set the temperature. The device is warmed up when the light goes out.
- Put dry products into the basket.

NOTE: Do not put wet products.

- Put the basket in the fryer and close the lid. Use the handle to lower the fry basket.

CAUTION: Hot steam comes out during frying – be careful, risk of burns!

CAUTION: Steam generated during frying will rise after raising the lid, be careful not to burn yourself with steam.

- After frying, raise the basket handle to a horizontal position – the basket will automatically rise to the highest position so that fried products can drain from excess oil.
- Open the cover.
- Remove the plug from the socket after use.

TIPS

1. If you are not using the deep fat fryer, regularly store the cooled fat in tightly closed containers in a refrigerator or in a cool place. When transferring fat to containers, use a strainer to get rid of remaining food particles.
2. Never add new oil or fat to the old one.
3. Never use the same oil for more than 6 months.
4. Change the oil or fat if it starts foaming when heated, gives off an intense smell, changes color or thickens.
5. Never use the deep fat fryer without oil.
6. The frying time should be selected based on the attached table. Ready meals need less time and higher temperature.
7. Use metal kitchen utensils with insulated handles.

COOKING GUIDE

The frying times in this table are approximate and should be adjusted to the amount fried.

CLEANING YOUR DEEP FRYER

1. Remove the plug from the socket before cleaning the cooled device.
2. **NOTE:** Check if there is water in the condensed water container. If so, dry the container with a dry cloth before pouring the cooled oil so that the fat does not come into contact with water.
3. Empty the device only when the oil has cooled down completely.
4. Do not clean the device with abrasive or corrosive cleaning agents.
5. Wipe the outside of the deep fryer with paper, then rinse with damp cloth with a mild washing-up liquid and dry thoroughly.
6. Wash the basket with warm water and washing up liquid.
7. Replace the filter after frying for 60 times.

TECHNICAL DATA

Capacity: 2.5 l
 Power: 1800 Watt, Voltage: 220-240 V~
 Frequency: 50/60 Hz

ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 1.90kg €

Food	Oil temperature	Weight (Grams)	Approximate Cooking Time (Minutes)
Shrimp	130	200	3~5
Onion	140	100	3~4
Mushrooms	140	150	6~8
Fish Fillet	150	250	5~6
Fish Fillet in batter	150	250	6~8
Fish cakes or balls	150	250	6~8
Sliced meat	170	250	7~10
Steak	170	250	7~10
Chicken strips	180	300	7~10
French fries, thin	190	300	8~10
French fries, thick	190	300	10~12