optimum

Frytownica FT-2507

PL Instrukcja obsługi 6

UK Operating Instructions 10

KARTA GWARANCYJNA

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: FRYTOWNICA

Typ, model: FT-2507

Nr fabryczny: .....

Data sprzedaży: .....

Rachunek nr: .....

.....
pieczątka 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. Witosa 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

FT2507_IM_200_03032021

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

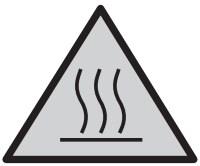
1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady 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 orginalnym 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 pieczątki 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.

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:



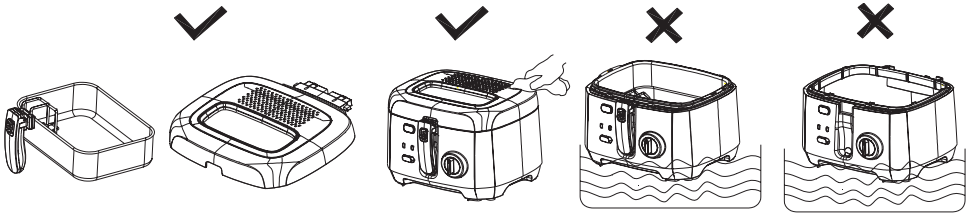
OSTRZEŻENIE:
Gorąca powierzchnia!
Niebezpieczeństwo oparzenia!
Podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni, z którymi użytkownik ma styczność może być bardzo wysoka.

- 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!** Pamiętać o wyłączaniu 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 pryskającym, 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.

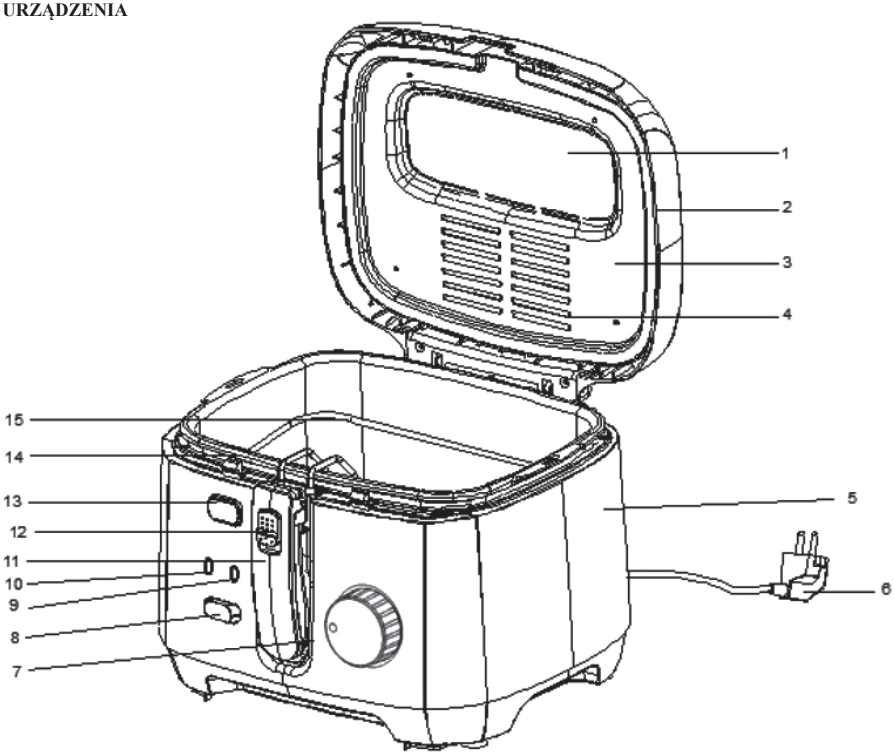
- Frytkownicę należy mieć pod ścisłą kontrolą podczas używania lub gdy olej jest jeszcze gorący.
- Nie przenosić frytkownicy podczas używania ani gdy olej jest jeszcze gorący.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Wewnętrzna i zewnętrzna plastikowa powierzchnia 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 czy 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!



Rys. 1 Rys. 2 Rys. 3 Rys. 4

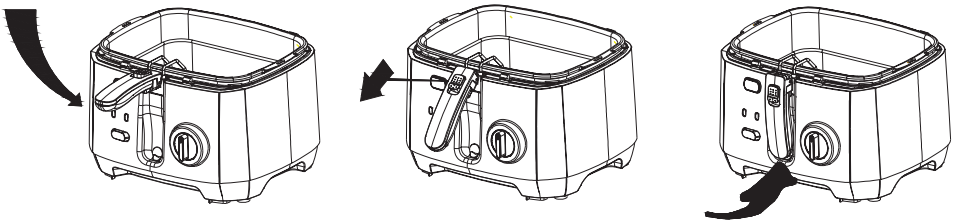
OPIS URZĄDZENIA



1. Okienko do podglądu procesu smażenia
2. Zdejmowana pokrywa
3. Osłona wewnętrzna
4. System filtracyjny
5. Obudowa
6. Przewód zasilający
7. Regulator obrotowy termostatu
8. Włącznik
9. Kontrolka pracy urządzenia
10. Lampka kontrolna zasilania
11. Składany uchwyt koszyka
12. Przycisk blokady uchwytu
13. Przycisk zwalniający pokrywę
14. Zbiornik na olej
15. Koszyk do smażenia potraw

UCHWYT DO KOSZA FRYTOWNICY

Podnieść rączkę do góry, aby podnieść kosz. Opuścić rączkę w dół, aby opuścić kosz. Po opuszczeniu rączki kosz jest zablokowany (Rys. 5).



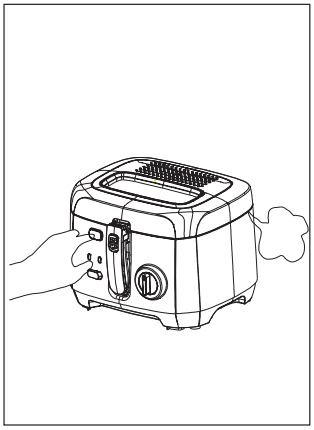
Rys. 5

PRZYCISK POKRYWY

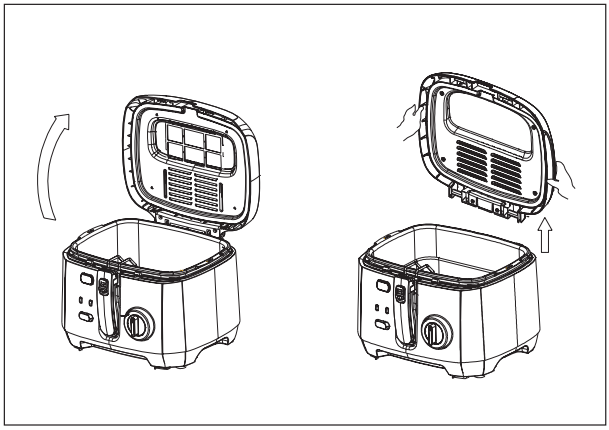
Specjalnie zaprojektowany PRZYCISK OTWIERANIA POKRYWY pomaga znacznie łatwiej i bezpieczniej otworzyć pokrywę. Aby wypuścić parę naciśnij przycisk, a pokrywa smażenia zwolni się automatycznie (Rys.6).

WYJMOWANIE POKRYWY

Ustawić pokrywę pionowo i wyciągnąć ją do góry (Rys. 7).



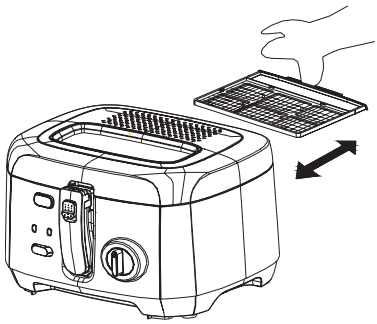
Rys. 6



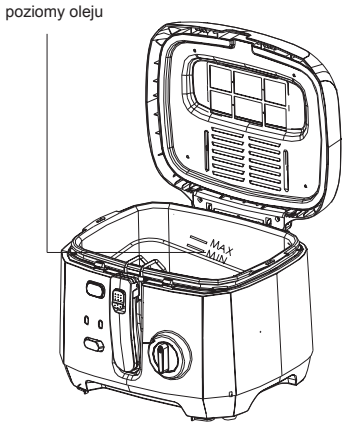
Rys. 7

FILTR

Pokrywa wyposażona jest w wysuwany system filtrów, podczas czyszczenia filtra należy go wyciągnąć. (Rys. 8)



Rys. 8



Rys. 9

TERMOSTAT I LAMPKA KONTROLNA

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

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

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

OBSŁUGA 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.
- Wyjąć koszyk.
- Napełnić zbiornik tłuszczem lub olejem najwyżej do maksymalnego poziomu MAX, nie mniej jednak niż do poziomu MIN (ok. 2-2,5 l oleju) (Rys. 9).

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.

- Posmaruj wewnętrzną powierzchnię okienka olejem.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić temperaturę. Urządzenie jest nagrzane, kiedy zgaśnie kontrolka. Po rozgrzaniu tłuszczu wciśnij przycisk zwalniający pokrywę , aby ją otworzyć.
- Włożyć suche produkty do kosza.

UWAGA: Nie wkładać mokrych produktów.

- Następnie umieść napełniony koszyk w zbiorniku tak, aby uchwyt znalazł się w otworze w krawędzi przedniej części urządzenia. Dociśnij i zamknij pokrywę . Zwolnij przycisk blokujący i opuść uchwyt.

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 upływie czasu smażenia wciśnij przycisk zwalniający , aby otworzyć pokrywę. Wyciągnij koszyk z frytownicy.
- Po zakończeniu użytkowania wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

WSKAZÓWKI

1. Używaj metalowych przyborów kuchennych z izolowanymi rączkami.
2. Czas smażenia należy dobrać w oparciu o dołączoną obok tabelę. Gotowe potrawy potrzebują mniej czasu i wyższej temperatury.
3. Nowego oleju lub tłuszczu nigdy nie dodawaj do starego.
4. Wielokrotność użycia tego samego tłuszczu zależy od rodzaju smażonych produktów – tłuszcz trzeba wymieniać częściej, jeżeli smażone są ryby lub mięso w posypce.
5. Wymień olej lub tłuszcz jeśli zaczyna się pienić przy podgrzewaniu, wydziela intensywny zapach, zmienia kolor lub gęstnieje.
6. Nigdy nie używaj frytownicy bez oleju.

ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

Czasy smażenia podane w tabeli obok na str. 11 są orientacyjne i należy je dostosować odpowiednio do smażonej ilości.

Artykuł spożywczy	Temperatura (°C)	Czas (minuty)
grzyby	170°C	3-5
panierowany kurczak	190°C	10-14
krewetki	170°C	3-5
paluszki rybne	170°C	3-5
filety	170°C	5
krążki cebulowe	190°C	2-4
frytki mrożone	190°C	8-12
frytki surowe	190°C	12-18

CZYSZCZENIE FRYTKOWNICY

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj, aż frytownica całkowicie wystygnie.
2. Opróżniać urządzenie tylko wtedy, gdy olej całkowicie wystygnie.
3. Jeśli frytkownica nie jest używana regularnie zaleca się przechowywanie oleju lub tłuszczu płynnego, po schłodzeniu, w pojemniku. Najlepiej w lodówce lub w innym chłodnym miejscu. Otwórz pokrywę i wyjmij koszyk. Przefiltruj olej lub tłuszcz przez drobne sito do pojemnika, aby usunąć cząsteczki jedzenia z oleju lub tłuszczu.
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. Pokrywę przed czyszczeniem zdemontuj z urządzenia (podnieś do pozycji pionowej i pociągnij do góry). Pokrywę i wyjmowany filtr umyj w ciepłej wodzie z detergentem, zwróć szczególną uwagę na dokładne umycie kratek pod którym znajduje się aluminiowy filtr. Po umyciu pokrywy dokładnie ją wypłucz i osusz. Filtr aluminiowy nie podlega okresowej wymianie. Po wysuszeniu zamontuj pokrywę w urządzeniu.
6. Kosz wymyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.

PRZECHOWYWANIE FRYTKOWNICY

Przed odstawieniem frytkownicy do przechowywania upewnić 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 zdawania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

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: 2,45kg ℮

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.

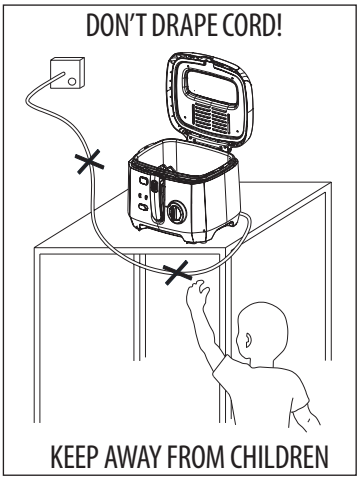
- Do not use the device for purposes other than its intended purpose.
- Before switching on the device, check whether the mains voltage corresponds to the parameters given on the device's data plate.
- Use the device on a smooth and stable surface.
- The following warning or information symbol has been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

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE! THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

NOTE

Plug cord into a 220-240 Volt AC outlet.

Before using fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry aluminum pot to maintain the good aesthetic appearance.

Do not use fryer without oil or fat. Fryer will be severely damaged if heated dry.

This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout, thus preventing overheating.

Should the fryer leak, please contact the company from which you purchased the fryer.

To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

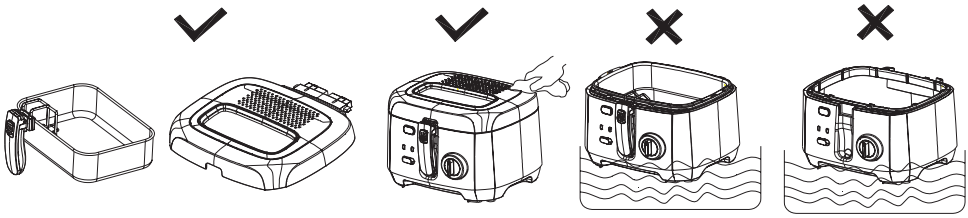
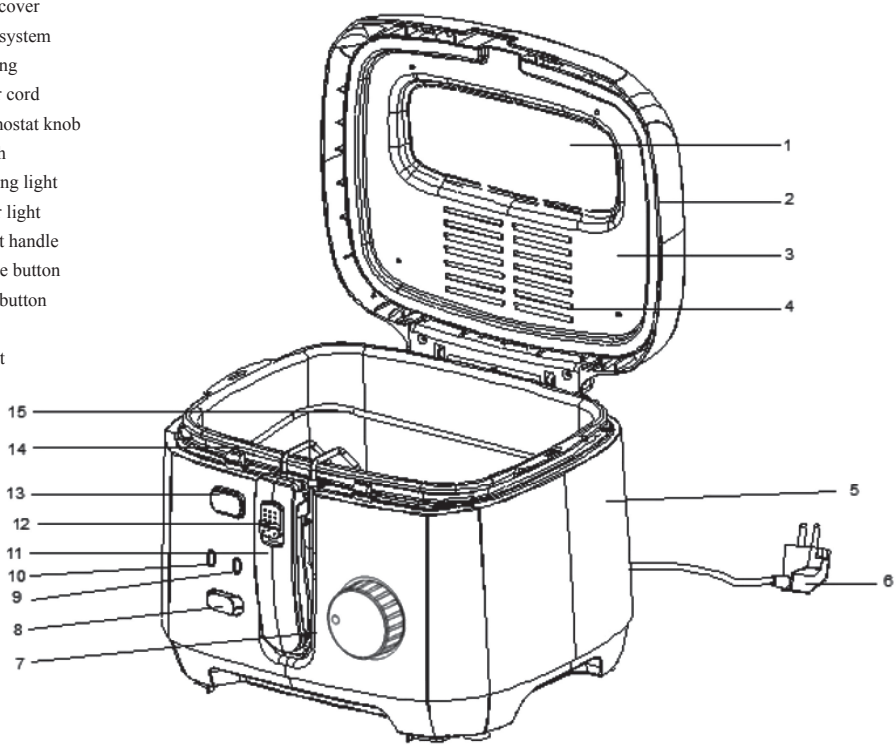


FIG.1 FIG.2 FIG.3

PARTS

1. Viewing window
2. Lid
3. Inner cover
4. Filter system
5. Housing
6. Power cord
7. Thermostat knob
8. Swtich
9. Working light
10. Power light
11. Basket handle
12. Handle button
13. Open button
14. Pot
15. Basket



BASKET HANDLE

The basket does not move when fold basket handle (Fig. 4).

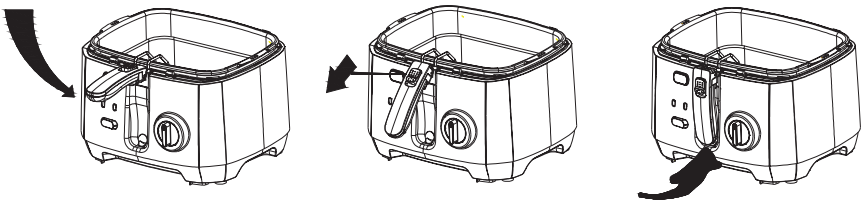


Fig. 4

LID-OPEN BUTTON

The special designed LID-OPEN BUTTON helps you open the lid much more easily and safely. Push the button, and fry lid will release automatically. Thus steam will escape from the deep fryer when fried to avoid scalding the fingers (Fig.5)

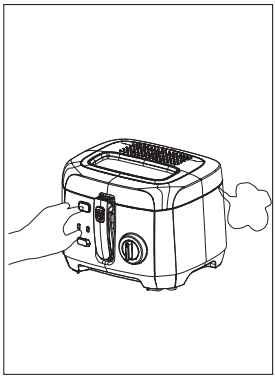


Fig. 5

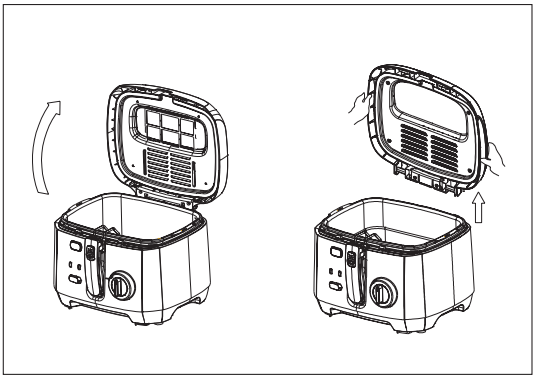


Fig. 6

TO REMOVE THE LID

To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards. (Fig.6)

FILTER SYSTEM

The lid is fitted with a draw-out filter system, when cleaning the filter draw it out. (Fig.7)

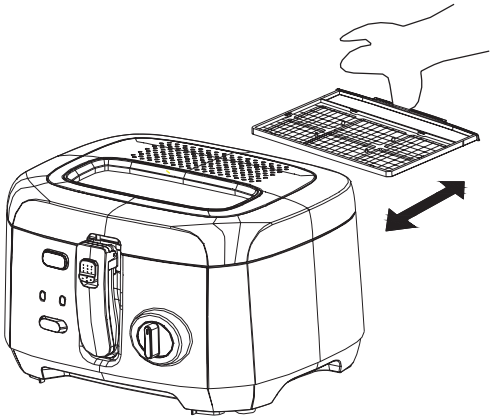


Fig. 7

VIEWING WINDOW

Smear the inner face of the viewing window with the oil to prevent condensation forming and to enable cooking process to be checked.

THERMOSTAT AND PILOT LIGHT

The thermostat is calibrated in steps marked 150°C, 170°C and 190°C, which offers you the best temperature to suit the food to be fried.

TEMPERATURE LIGHT will light automatically while the temperature keeps rising and go out when the set temperature is reached.

POWER LIGHT it will light automatically when the appliance is plugged.

REFERENCE MENU

The frying time given in this chart is only for reference.

FOOD TYPE	TEMPERATURE (°C)	TIME (minutes)
mushrooms	170 °C	3-5
crumbed chicken	190 °C	10-14
whole shrimp	170 °C	3-5
fish cakes	170 °C	3-5
fillets	170 °C	5
onions	190 °C	2-4
french fries	190 °C	8-12
potato chips	190 °C	12-18

DEEP FRYER USAGE

1. Remove the basket with the handle from the bracket.

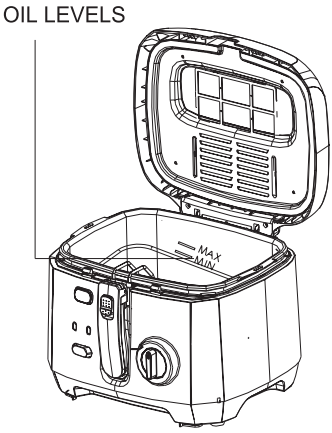


Fig. 8

2. Pour between 2~ 2.5 litres of oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the pot. (Fig. 8)
   Use only good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.
3. Smear the viewing window with a little oil.
4. Plug in the mains and set thermostat to the required temperature (see the reference menu). The temperature light will go out when the set temperature is reached.
5. Add food (as dry as possible) into the basket first.
   - Do not overload basket.
   - Place food of uniform size into the basket so that cook evenly.
   - Be sure to dry all food before frying.
6. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. Turn the BASKET knob down to have basket and food immersed in the oil.
   Do not add water or wet stuff to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.
7. After cooking, lift the basket out of the oil to drain. Push the LID-RELEASE BUTTON to open the lid.

HINTS

1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
2. As is carefulness should be taken when frying, especially when children are near by.
3. Taking into account the food type select the temperature for frying. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those raw food.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. Make sure the deep fryer is switched off both the thermostat and timer knobs before cleaning and maintenance.
2. Allow the oil or fat to cool down.

Caution: Do not move the deep fry and the contents until it is completely cool down.

3. If the deep fryer is not used regularly. It is recommended to store the oil or liquid fat after cooling in a container preferably in the fridge or some other cool place. Open the lid and remove the bastet. Filter the oil or fat through a fine sieve into the container to remove food particles from the oil or fat.
4. If the deep fryer contains solid fat, allow the fat to solidify in the deep fryer and store the fat in the deep fat fryer. Please refer to chapter of frying with solid fat for details.
5. Empty the fryer and clean the inner part of oil tank with a paper towel, then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Wipe with a damp cloth and allow it to dry.

WARNING: Never immerse the heating element in water and do not clean these parts under running water.

6. Clean regularly the outer part of the fryer with damp clothe and dry it with a soft and clean towel.

Note: Do not use abrasive detergents.

7. Clean the basket and the handle in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
8. Dry completely before storage.
9. Store the appliance in a dry, well-ventilated position which is out of reach of children, when the deep fryer is not in use.
10. Store in its original package when not using for a long time to avoid soiling.

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: 2.45kg e