

optimum

Frytownica FT-2515



PL	Instrukcja obsługi	7
UK	Operating Instructions	11
BG	Ръководство за експлоатация	15

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: Frytownica

Typ, model: FT-2515

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

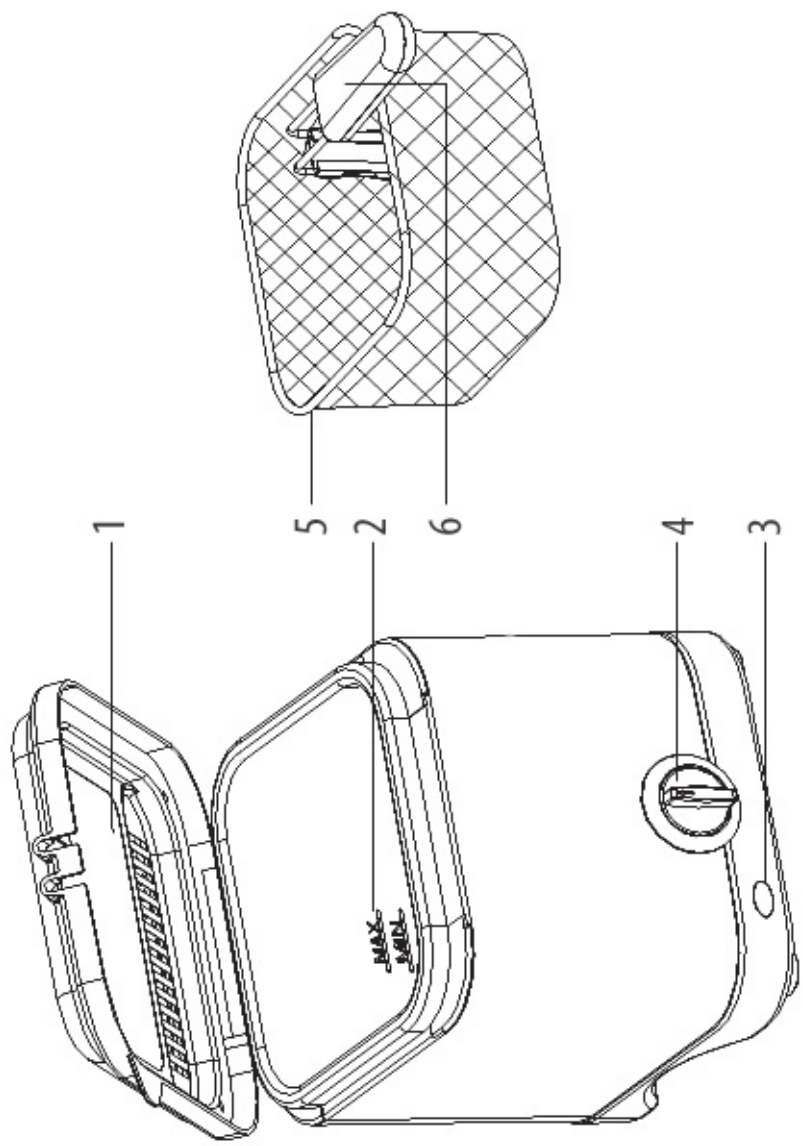
1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady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



1

5

2

6

4

3

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas używania urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym między innymi:

Na produkcie umieszczono następujący symbol o charakterze ostrzegawczym lub informacyjnym:

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Niebezpieczeństwo oparzenia!

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



1. Podłączyć urządzenie do gniazda z uziemieniem.
 2. Nie używać akcesoriów niezalecanych przez producenta.
 3. Nigdy nie kłaść żadnych przedmiotów na urządzeniu ani obok niego.
 4. Aby ustrzec się od pożaru, należy unikać kontaktu urządzenia z wszelkimi materiałami palnymi, w tym z firanami, zasłonami, ścianami, materiałami plastikowymi itp.
 5. Nie ustawiać urządzenia w pobliżu gorącego palnika gazowego ani elektrycznego, ani na rozgrzanym piecu.
 6. Nie umieszczać żadnych materiałów palnych, jak np. papieru, kartonu, plastiku ani substancji palnych, w – ani w pobliżu frytkownicy.
 7. Do frytkownicy nie wolno wkładać za dużych porcji żywności, ponieważ mogą się one stać przyczyną pożaru.
 8. Nie zanurzać urządzenia ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
 9. Nie używać w na otwartym terenie lub w celach komercyjnych.
 10. Nie używać urządzenia w sposób sprzeczny z przeznaczeniem.
 11. Nie używać frytkownicy w wilgotnym miejscu.
 12. Nie przenosić frytkownicy podczas używania ani gdy olej jest jeszcze gorący.
 13. Frytkownicę należy mieć pod ścisłą kontrolą podczas używania lub gdy olej jest jeszcze gorący.
 14. 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.
- OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
15. Nie używać frytkownicy, gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ani gdy urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub uszkodzone w jakikolwiek sposób. Zwrócić urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego do zbadania, naprawy, regulacji elektrycznej lub mechanicznej.

16. Odłączyć urządzenie od gniazdka gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
17. Urządzenia kuchenne powinny być ustawiane w stabilnej pozycji z uchwytami (o ile są dostępne), aby uniknąć rozlania gorących płynów.
18. Nigdy nie eksploatować urządzenia przez programator/wyłącznik czasowy ani odrębny zdalny system.
19. **OSTRZEŻENIE: Nigdy nie należy pracować z urządzeniem bez oleju lub tłuszczu. Niebezpieczeństwo pożaru!**
20. Nigdy nie dolewać wody do oleju! Niebezpieczeństwo wybuchu/eksplozji!
21. W wyniku nagrzewania oleje i tłuszcze mogą ulec zapłonowi. Zachować ostrożność! Pamiętać o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania!

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.

OPIS CZĘŚCI URZĄDZENIA

1. Okienko kontrolne
2. Pojemnik na olej
3. Czerwona lampka - wskazuje, że frytkownica się nagrzewa. Lampka wyłączy się po osiągnięciu żądanej temperatury.

UWAGA: Olej we frytkownicy należy podgrzewać przez 10-15 minut przed przyrządzeniem pierwszej porcji żywności.

4. Pokrętko regulacji temperatury – umożliwia ustawienie tarczy termostatu na żądaną temperaturę. Prawidłową temperaturę należy ustawić zgodnie z przepisem przyrządzania potrawy.
5. Koszyk
6. Uchwyt koszyka

PRZYGOTOWANIE DO PIERWSZEGO UŻYCIA FRYTKOWNICY

Pierwsze użycie

W przypadku pierwszego użycia frytkownicy, należy:

- Usunąć wszelkie naklejki z powierzchni frytkownicy.
- Otworzyć wieko i wyjąć koszyk z frytkownicy.
- Wyjąć z koszyka wszelkie dokumenty.
- Umyć koszyk i pojemnik na olej gorącą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń i miękką gąbką lub ściereczką.
- Przed użyciem dokładnie osuszyć urządzenie.
- Wybrać miejsce ustawienia frytkownicy. Należy ją ustawić na płaskiej powierzchni w taki sposób, aby wtyczka sięgała do gniazdka.

NIE ZANURZAĆ KORPUSU URZĄDZENIA W WODZIE.

UŻYWANIE FRYTKOWNICY

- Wyjąć koszyk i odłożyć go.
- Używać wyłącznie dobrej jakości oleju arachidowego, oleju roślinnego, czystego oleju kukurydzianego, oleju rzepakowego lub lekkiej oliwy z oliwek do głębokiego

smażenia, napełnić kociołek do punktu między oznaczeniem MIN i MAX.

- Nie napełniać powyżej oznaczenia MAX.
- Przetrzeć okienko od środka olejem, aby zapobiec skraplaniu się pary.
- Lekko zamknąć wieko.
- Podłączyć przewód zasilający do gniazda. Ustawić pokrętko regulacji temperatury na żądaną temperaturę. Włączy się czerwona lampka.
- Po osiągnięciu żądanej temperatury czerwona lampka wyłączy się.
- Umieścić możliwie jak najbardziej suchą żywność w koszyku – nie przepelniać koszyka.

UWAGA: Nie dolewać wody ani nie włączyć mokrej żywności do gorącego oleju. Woda wywołu- je rozpryski oleju.

- Otworzyć wieko.
- Trzymając koszyk za uchwyt, ostrożnie włożyć koszyk z suchą żywnością do kociołka z olejem.
- Lekko zamknąć wieko.
- Smażyć żywność przez odpowiedni czas (dobór odpowiedniej temperatury opisano w PORADNIKU KUCHARSKIM).
- Otworzyć wieko.

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

- Wyjąć koszyk z usmażoną żywnością z kociołka z olejem.
- Ustawić pokrętko regulacji temperatury na pozycję OFF i odłączyć frytkownicę od zasilania.
- Olej wymienić na nowy po około 5 - 6 smażeniach lub jeżeli olej zgęstnieje lub zmieni kolor na brązowy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA POTRAW

- W przypadku smażenia kilku rodzajów żywności, najpierw należy smażyć żywność, której żądana temperatura smażenia

jest niższa, następnie tę żywność, której żądana temperatura smażenia jest wyższa.

- W przypadku smażenia kilka razy z rzędu tego samego rodzaju żywności, czas między zakończeniem pierwszego smażenia i rozpoczęciem drugiego smażenia powinien wynosić 3-5 minut. Czerwona lampka wyłączy się po ponownym osiągnięciu żądanej temperatury.
 - Jeżeli smażona żywność była wstępnie gotowana, wymagana jest wyższa temperatura. Jednak czas smażenia musi być krótszy niż w przypadku całkiem surowej żywności.
 - W przypadku smażenia frytek, koszyk należy zanurzać w oleju powoli, szczególnie jeżeli używane są świeże lub zamrożone ziemniaki (zawierają one więcej wody). W przeciwnym razie olej może się przelać.
 - Nigdy nie należy napełniać koszyka żywnością bardziej niż do połowy (najlepiej od ¼ do ½), ponieważ temperatura oleju spadnie poniżej optymalnej temperatury smażenia, a danie nie będzie tak lekkie ani chrupkie, jak oczekiwano.
- **UWAGA: Nie mieszać różnych rodzajów oleju do smażenia.**
- Używać tylko dobrej jakości oleju roślinnego, czystego oleju kukurydzianego lub lekkiej oliwy z oliwek do smażenia. Nie zalecamy używania olejów, których jakość ulega szybkiemu pogorszeniu, na przykład smalcu.

WSKAZÓWKI

Temperaturę smażenia należy dobrać, uwzględniając rodzaj przygotowywanej żywności.

Na ogół żywność, która była już wstępnie gotowana w jakiś sposób, nie wymaga tak długiego czasu smażenia, jak całkowicie surowa żywność.

Używać lekkich olejów, aby smażona żywność była zdrowsza.

CZYSZCZENIE FRYTKOWNICY

1. Przed czyszczeniem sprawdzić, czy urządzenie zostało odłączone, a pokrętko regulacji temperatury jest w położeniu OFF. Rozpocząć czyszczenie tak, jak pokazano poniżej, gdy frytkownica i olej w środku ostygną.
2. Otworzyć wieko i zdjąć je z korpusu. Chwycić uchwyt koszyka i wyjąć koszyk z pojemnika na olej.
3. Zaczekać, aż frytkownica ostygnie, następnie wylać olej. Pamiętać o nałożeniu wieka na miejsce i zamknięciu go. Po każdym użyciu olej powinien być filtrowany.
4. Po usunięciu oleju frytkownicę należy wytrzeć chłonnym papierem. Następnie do czyszczenia należy użyć wilgotnej ściereki z niewielką ilością detergentu. Zaleca się wymianę oleju po 5 lub 6 użyciu lub po 2 tygodniach przechowywania.
5. Umyć koszyk i pojemnik na olej ciepłą wodą z środkiem do zmywania. Na końcu wytrzeć suchą ściereką. W żadnym wypadku nie zanurzać frytkownicy w wodzie.

OSTROŻNIE: Nie używać szorstkich szczotek, środków czyszczących aktywnych chemicznie

ani żadnego materiału ściernego do czyszczenia urządzenia.

CZYSZCZENIE WIEKA

Umyć wieko ciepłą wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Umyć ponownie czystą wodą, wylać wodę i wytrzeć wieko do sucha. Pamiętać o nałożeniu wieka na miejsce i zamknięciu go.

OSTROŻNIE: Nie myć wieka w zmywarce.

PRZECHOWYWANIE FRYTKOWNICY

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

W przypadku problemów z używaniem frytkownicy, proszę sprawdzić informacje o rozwiązywaniu problemów w tym rozdziale, aby znaleźć rozwiązanie.

DANE TECHNICZNE:

Pojemność: 1,5 l

Napięcie znamionowe: 230 V~ 50 Hz

Moc: 900 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: 1,9kg

Poradnik gotowania

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

Żywność	Temperatura oleju	Masa (gram)	Orientacyjny czasgotowania (min.)
Krewetki	130	200	3-5
Cebula	140	100	3-4
Grzyby	140	150	6-8
Filety rybne	150	250	5-6
Filety rybne w rzadkim cieście	150	250	6-8
Kotlety lub kulki rybne	150	250	6-8
Krojone mięso	170	250	7-10
Stek	170	250	7-10
Paski mięsa drobiowego	180	300	7-10
Frytki, cienkie	190	300	8-10
Frytki, grube	190	300	10-12

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Rozchodzenie się nieprzyjemnych zapachów	1. Pogorszyła się jakość oleju. 2. Ten olej nie nadaje się do głębokiego smażenia.	1. Olej należy zmieniać co 5 - 6 cykli smażenia lub po dwóch tygodniach przechowywania. 2. Używać dobrej jakości oleju roślinnego lub innego oleju odpowiedniego do głębokiego smażenia.
Wydobywanie się pary spod krawędzi wieka	Niewielka ilość pary jest normalna. Jeżeli jest dużo pary wieko nie jest dobrze zamknięte.	Sprawdzić zamknięcie wieka.
Przelewanie się oleju	1. Ilość oleju przekracza maksymalny poziom. 2. Ilość smażonej żywności jest za duża. 3. Żywność jest zbyt wilgotna.	1. Obniżyć poziom oleju. 2. Informacje o ilości podano w PORADNIKU KUCHARSKIM. 3. Osuszyć żywność przed smażeniem.
Żywność nie jest chrupka na powierzchni	1. Temperatura smażenia jest za niska. 2. Ilość smażonej żywności jest za duża.	1. Ustawić temperaturę na właściwy poziom. 2. Informacje o ilości podano w PORADNIKU KUCHARSKIM.

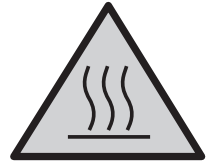
Important Safety Instruction

When use electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

You will find the following warning or information symbols on the product:

WARNING: Hot surface! Risk of burns!

During operation, the touchable surfaces can reach an extremely high temperatur.



1. Connect the appliance to an earthed plug.
2. Do not use attachments not recommended by the manufacturer.
3. Do not place any items on top or next to this appliance at any time.
4. To prevent a fire , keep this appliance clear of contact with any flammable materials including curtains, draperies, wall, plastic materials etc., At all times.
5. Do not place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
6. Do not place any flammable materials in or close to the deep fryer, such as paper, cardboard, plastic or flammable substances.
7. Oversized foods must not be inserted into the Deep Fryer as they may create a fire.
8. Do not immerse the appliance or plug in water or any other liquid.
9. Do not use outdoors or for commercial purpose.
10. Do not use this appliance for other than its intended use.
11. Do not use the deep fryer in a dump place.
12. Do not move the deep fryer while in use or when oil is still hot.
13. Close supervision is necessary when the deep fryer is in use or when oil is hot.
14. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised This appliance can be used by people 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 appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised. Children shall not play with the appliance.
15. Do not operate this fryer when the power cord or plug damaged or if the appliance malfunctions is dropped or has been damaged in any manner. return it to the Authorized service station for examin-ation, repair, electric or mechanical adjustment.
16. Unplug from outlet when do not in use and before cleaning.
17. Never operate the appliance without oil of grease. **Risk of fire!**
18. Never add water to the oil. **Risk of deflagration/explosion!**

19. Oils and fats can burn if overheated. Exercise care. Do not forget to turn off the appliance after use and pull out the plug.
20. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
21. Cooking appliance should be positioned in stable situation with the handles (1 any) positioned to avoid spillage on the hot liquids.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This Unit Is Intended For Household Use Only.

LEARNING ABOUT YOUR DEEP FRYER

1. Viewing Window - Allows you to see cooking food.
2. Cooking Pot
3. Red Light-Indicates that the Deep Fryer is heating .The light will turn off after the set temperature is reached.

NOTE: You need to preheat the oil in a deep fryer for 10-15 minutes before the first batch of food is cooked.

4. Temperature Control Knob – Adjust the dial thermostat to the desired temperature. See recipe instructions for proper temperature selection.
5. Basket
6. Basket Handle

PREPARATION

Preparing To Use Your Deep Fryer For The First Time

If you are using your Deep Fryer for the first time, you must:

- Remove any stickers from the surface of the Deep Fryer.
- Open the lid and lift the basket out of the fryer.
- Remove all printed documents and any other documents from the basket.
- Clean the frying basket and cooking pot with hot water, a small amount of dishwashing liquid and a non-abrasive sponge or cleaning pad.
- Dry the unit thoroughly before using.
- Select a location the Deep Fryer. The location should be on a flat counter where the plug will reach an outlet.

DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE UNIT IN WATER.

USING YOUR DEEP FRYER

- Remove frying basket and set aside.
- Using only a good quality peanut oil, vegetable oil, pure corn oil, canola oil or light olive oil for deep-frying , fill the pot to point between the MIN marking and the MAX marking.
- Do not fill past the MAX marking.
- Wipe the inside of the viewing window with a little oil to prevent condensation.
- Close the lid lightly.
- Plug the Power Cord into outlet. Adjust the Temperature Control Knob to the desired temperature. The red light will turn on. (See COOKING GUIDE for proper temperature selection).

- When the desired temperature is reached, the red light will turn off.
- Place food as dry as possible into the basket, Do not overfill the basket. NOTE: Do not add water or wet food into hot oil. Water will cause oil to splatter.
- Open the lid.
- Use basket handle place the basket with dry food inside into the oil pot gently.
- Close the lid lightly.
- Fry the food for a suitable time, (See COOKING GUIDE for proper temperature election).
- Open the lid.

NOTE: The steam generated during frying will escape when the lid is pene, be careful to prevent yourself from burnt.

- Remove the basket with cooked food form the oil pot.
- Make the Temperature Control Knob to OFF position and unplug the Deep Fryer.
- Replace new oil after about 5 or 6 frying or according to the oil such as become thick or brown.

COOKING ADVICE

- When you fry several kinds of foods, fry the food whose desired temperature is lower first, then fry the food whose desired temperature is higher.
- When you fry the same kind of foods for several times, the time between the end of the first frying and the beginning of the second frying should be 3-5 minutes. The red indicator will turn off when the temperature is reached again.
- If the foods you are frying have been pre-cooked, They need a higher temperature. And less cooking time than those foods which are completely raw.
- When you fry French fries, make sure to lower the basket into the oil slowly, especially when you use fresh or freezing potato (they have more water) Otherwise the oil may overflow.
- Never fill the basket more than 1/2 full of food (1/4 to 1/2 is the best), since it will cause the temperature of the oil to decrease below the optimal frying temperature and result in foods that are not as light or crispy as they can be.

NOTE: Do not mix different oil for frying.

- Use only a good quality vegetable oil, pure corn oil or light

olive oil for frying. We do not recommend using oils that deteriorate quickly like lard.

COOKING GUIDE

The frying times given in this chart are only a guide and should be adjusted accordingly to suit the quantity fried.

HINT:

Select the temperature for frying by taking into account the type of food to be cooked.

As a general guide, foods that have been pre-cooked in some way do not require as much cooking time than those foods that are completely raw.

Use lighter oil for healthier fried food.

CLEANING YOUR DEEP FRYER

1. Make sure that the appliance has been unplugged and the temperature adjustment knob is in OFF position before cleaning. Start cleaning as shown below after the fryer and oil inside cool entirely.
2. Open the lid and remove the lid from the body. Lift up the basket handle and remove the basket from the pot.
3. Wait for the fryer to cool, then pour oil out. Make sure to snap the lid back in place and close it. Oil should be filtered after each use.
4. After removing the oil, the fryer should be wiped down with absorbent, paper. Then use a damp cloth and a little mild soap to clean.
It is recommended that you change your oil after 5 or 6 use, or after 2 weeks of storage.
5. Wash the basket and pot with warm, soapy water. Finally, use a dry cloth. Do not immerse the fryer in water under any circumstances.

CAUTION: Do not use scrubbing brushes, chemical cleaners or any abrasive materials to clean the unit.

CLEANING THE LID

Wash the lid with warm water, a small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water, and swing off the water, and wipe the water off entirely. Make sure to snap it back in place and close it .

CAUTION: Do not wash the lid in a dishwasher.

STORING THE DEEP FRYER

Make sure that the fryer is cool entirely before storage. Place the fryer in a dry place where children can not reach.

If you experience difficulties when operating the Deep Fryer, review the Troubleshooting information in this section to find a solution.

SPECIFICATION:

Power supply: 230 V~/50 Hz

Power consumption: 900 W

Capacity: 1.5 L

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: 1.9kg e

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

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Release of unpleasant odors	<ol style="list-style-type: none"> 1. The oil is deteriorated. 2. This oil is unsuitable for deep frying. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Change the oil every 5 to 6 fryings, or after 2 weeks of storage. 2. Use a good quality vegetable oil or other oil suitable for deep frying.
Release of steam from under edge of the lid	A little steam release is normal. If there is excessive steam escaping, then the lid is not close properly.	Make sure the lid is fully closed.
Overflow of the oil	<ol style="list-style-type: none"> 1. The oil volume is higher than the maximum level. 2. The frying food is too much. 3. The food is too wet. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Decrease oil proper volume. 2. Reference to the quantity in COOKING GUIDE. 3. Dry the food before frying.
Food is not crispy on outside	<ol style="list-style-type: none"> 1. The frying temperature is too low. 2. The frying food is too much. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust the temperature to proper level. 2. Reference to the quantity in COOKING GUIDE.

ВАЖНИ НАПЪТСТВИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

По време на употреба на електрическия уред, трябва винаги да спазвате основните правила на безопасност, а също така и:

Общи инструкции за безопасност **ВНИМАНИЕ: Хот повърхност!**
Опасност от изгаряния! Време на експлоатацията, температурата на повърхността, с които имате контакт, може да бъде много висока



1. Включете уреда в заземен контакт.
2. Не използвайте аксесоари, които не са препоръчвани от производителя.
3. Не поставяйте никога никакви предмети върху уреда, нито до него.
4. За да избегнете пожар, трябва да избягвате контакт на уреда с всякакви леснозапалими материали, особено с пердета, стени, пластмасови материали и т.н.
5. Не поставяйте уреда в близост до газова или електрическа печка, нито върху загрята фурна.
6. Не поставяйте никакви запалими материали като напр. хартия, картон, пластмаса, нито запалими субстанции в или в близост до фритюрника.
7. Във фритюрника не трябва да се поставят големи порции хранителни продукти, тъй като те могат да доведат до пожар.
8. Не потапяйте уреда, нито щепсела във вода, нито в никаква друга течност.
9. Не използвайте в открити пространства или за комерсиални цели.
10. Не използвайте уреда не съгласно с предназначението му.
11. Не използвайте фритюрника във влажни места.
12. Да не се пренася фритюрника по време на неговата употреба, нито когато олиото е все още горещо.
13. Фритюрникът трябва да бъде под постоянен контрол по време на неговата употреба или когато олиото е все още горещо.
14. Този уред не трябва да се използва от деца от 0 година до 8 години. Този уред може да се използва от деца на възраст от 8 години и повече и хората с ограничени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са оставени без надзор или инструкцията за използване на уреда по безопасен начин и да разберат опасностите, свързани. Децата не трябва да си играят с уреда. Пазете уреда и неговата кабел далеч от обсега на деца на възраст по-малко от 8 години. Почистване и поддръжка на потребителя не се прави от деца, освен ако контролир паон-ис.т
15. Да не се използва фритюрника, когато хранящият кабел или щепселът са повредени, нито когато уредът не работи правилно, бил е изпуснат или повреден по какъвто и да било начин. Занесете уреда в оторизиран сервиз за проверка, ремонт, електрическа или механична регулация.
16. Изключете уреда от контакта когато не е използван и преди почистване.
17. Никога не работете с устройството, без масло или мазнина. **Опасност от пожар!**

18. **Никога не се налива вода в маслото! Опасност от експлозия / експлозия!**
19. В резултат на отоплителни масла и мазнини могат да се запалят. **Бъдете внимателни! Не забравяйте да изключите устройството, след употреба!**
20. Кухненски уреди трябва да бъдат поставени в една стабилна позиция с дръжки (ако има такива), за да се избегне разливане на горещи течности.
21. Че уредът не е предназначен за работа чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

ТРЯБВА ДА ЗАПАЗИТЕ ТОВА РЪКОВОДСТВО.

Този уред е предназначен единствено за употреба в домашни условия.

ОПИСАНИЕ НА ЧАСТИТЕ НА УРЕДА

1. Люк – дава възможност за наблюдение на пържените хранителни продукти.
2. Резервоар
3. Червената лампичка – показва, че фритюрникът загрява. Лампичката се изключва след достигане на желаната температура.

ВНИМАНИЕ: Олиото във фритюрника трябва да се подгръва в продължение на 10-15 минути преди приготвянето на първата порция хранителни продукти.

4. Селекторът за регулиране на температурата дава възможност да нагласите селектора на термостата на желаната температура. Подходящата температура трябва да се нагласи съгласно с упътването за приготвяне на ястия.
5. Кошница
6. Дръжка на кошницата

ПОДГОТОВКА ЗА ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА НА ФРИТЮРНИКА

Първо включване

При първоначална употреба на фритюрника трябва:

- Да премахнете всякакви лепенки от повърхността на фритюрника.
- Отворете капака и извадете кошницата от фритюрника.
- Извадете от кошницата всички документи.
- Измийте кошницата и резервоара с гореща вода с малко препарат за миене на съдове с мека гъба или кърпа.
- Преди употреба внимателно подсушете уреда.
- Изберете място за поставяне на фритюрника. Трябва да го поставите върху равна повърхност така, че щепсела да стига до контакта.

НЕ ПОТАПАЙТЕ КОРПУСА НА УРЕДА ВЪВ ВОДА.

УПОТРЕБА НА ФРИТЮРНИКА

- Извадете кошницата и я поставете отстраня.
- Използвайте единствено качествено фьстъчено масло, растително олио, царевично олио, олио от рапица или

лек зехтин за дълбоко пържене, напълнете резервоара до чертата между обозначението MIN и MAX.

- Не пълнете над обозначението MAX.
- Избършете люка от вътрешната страна с олио, за да предотвратите капането на парата.
- Внимателно затворете капака.
- Включете захранващия кабел в контакта. Нагласете селектора за регулиране на температурата на желаната температура. Червената лампичка ще светне.
- След достигането на желаната температура, червената лампичка ще изгасне.
- Слагайте колкото се може по-сухи хранителни продукти в кошницата - не я препълвайте.

ВНИМАНИЕ: Не доливайте вода, нито не поставяйте мокри хранителни продукти в горещото олио. Водата предизвиква пръскане на олиото.

- Отваряне на капака.
- Държейки кошницата за дръжката, внимателно поставете кошницата със сухите хранителни продукти в резервоара с олио.
- Внимателно затворете Капака.
- Пържете продуктите през определеното време (избирането на подходяща температура е описано в КУХНЕНСКИЯТ СЪВЕТНИК).
- Отворете капака.

ВНИМАНИЕ: Парата, която се е създала по време на пържене ще излезе след отварянето на капака, трябва да се внимава да не се изгорите от нея.

- Извадете кошницата с изпържените продукти от резервоара с олио.
- Нагласете селектора за регулиране на температурата в позиция OFF и изключете фритюрника от контакта.
- Олиото трябва да се подменя с нова след около 5-6 пържения или ако олиото се сгъсти или промени цвета си на кафяв.

НАПЪТСТВИЯ ОТНОСНО ПРИГОТВЯНЕТО НА ЯСТИЕТО

- В случай на пържене на няколко вида храни, най-напред трябва да се пържат храни, чиято желана температура на пържене е ниска, а след това тези храни, чийто препоръчителна температура на пържене е по-висока.
- В случай на пържене няколко пъти подред на един и същ вид продукти, времето между завършването на първото пържене и започване на второто пържене трябва да бъде между 3-5 минути. Червената лампичката се изключва след повторното достигането на желаната температура.
- Ако пържените продукти са били предварително варени, се изисква по-висока температура. Но времето за пържене трябва да бъде по-кратко от колкото при напълно сурови продукти.
- В случай на пържене на пържени картофи, кошницата трябва да се поставя бавно в олиото, особено, ако са използват пресни или замразени картофи (те съдържат повече вода). В противен случай олиото може да прелее.
- Никога не напълвайте кошницата с продукти повече от половината (най-добре от $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$), тъй като температурата на олиото ще се понижи под оптималната температура за пържене, а ястието няма да бъде леко и хрупкаво, както очаквате.
- **ВНИМАНИЕ:** Не смесвайте различни видове олио за пържене.
- Използвайте единствено качествени растителни мазнини, чисто царевично олио или лек зехтин за пържене. Не се препоръчва употребата на олио, чието качество бързо се влошава, например мас.

НАПЪТСТВИЯ

Температурата на пържене трябва да се избере вземайки под внимание вида на приготвяните продукти. По принцип продукти, които предварително са били приготвени по някакъв начин, не изискват толкова време, колкото напълно суровите продукти. Използвайте по-леки мазнини, за да може пържените продукти да са по-здравословни.

КУХНЕНСКИ СЪВЕТНИК

Времето за пържене подадено в тази таблица е ориентировъчно и не трябва да се наглася според пърженото количество.

ПОЧИСТВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

1. Преди почистване проверете, дали уредът е изключен, а селекторът за регулиране на температурата е в положение OFF. Започнете почистването, така както е показано по-долу, когато фритюрникът и олиото вътре изстинат. Отворете капака и го свалете от корпуса. Хванете дръжката на кошницата и извадете кошницата от резервоара.

3. Изчакайте, докато фритюрникът изстине, след излейте олиото. Не забравяйте да поставите капака на мястото му и да го затворите. След всяка употреба олиото трябва да бъде филтрирано.
4. След премахване на олиото от фритюрника трябва да го избършете с попивателна хартия. След това за почистването трябва да използвате влажна кърпа с малко количество детергент. Препоръчва се подмяна на олиото след 5 или 6 ползвания или след 2 седмично съхранение.
5. Измийте кошницата и резервоара с топла вода с препарат за миене на съдове. На края избършете със суха кърпа. При никакви обстоятелства не потапяйте фритюрника във вода.

ВНИМАТЕЛНО: Не използвайте твърди четки, препарати за почистване, нито никакъв абразивен материал за почистване на уреди.

ПОЧИСТВАНЕ НА КАПАКА

Измийте капака с топла вода с малко препарат за миене на съдове. Изплакнете с чиста вода и избършете капака. Не забравяйте да поставите капака на мястото му и да го затворите.

ВНИМАТЕЛНО: Не мийте капака в миялната машина.

СЪХРАНЕНИЕ НА ФРИТЮРНИКА

Преди да приберете фритюрника за съхранение се уверете, дали е изстинал. Поставете фритюрника на сухо място, до което нямат достъп деца.

В случай на проблем с употребата на фритюрника, моля проверете информациите за разрешаване на проблеми в този раздел, за да намерите решение.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ:

Капацитет: 1,5 л
Номинално напрежение: 230 В~ 50 Гц
Мощност: 900 Вт


ЕКОЛОГИЯ – ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Символът „зачеркнат резервоар за смет“ поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначения за тази цел резервоари.



Непотребният или изконсумиран електрически уред, трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени

за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка. По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни последици влияещи върху околната среда и позволява да се възвърнат материалите, от които е бил съставен продукта.

Тегло: 1,9кг 

Хранителни продукти	Температура на олиото	Тегло (гр.)	Ориентировъчно време на приготвяне (мин.)
Скариди	130	200	3-5
Лук	140	100	3-4
Гъби	140	150	6-8
Рибни филета	150	250	5-6
Рибно филе с рядка панировка	150	250	6-8
Котлети или топчета риба	150	250	6-8
Нарязано месо	170	250	7-10
Стек	170	250	7-10
Пилешки хапки	180	300	7-10
Тънки пържени картофи	190	300	8-10
Дебели пържени картофи	190	300	10-12

РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИТЕ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Неприятна миризма	1. Влошило се е качеството на олиото. 2. Това олио не е подходящо за дълбоко пържене.	1. Олиото трябва да се сменя на всеки 5-6 пържения или след двуседмично съхранение. 2. Използвайте качествено растително олио или друго олио подходящо за дълбоко пържене.
Парата излизат под ръбовете на капака	Малко количество пара е нормална. Ако парата е повече значи капака не е затворен добре.	Проверете капака дали е затворен.
Преливане на олиото	1. Количеството олио превишава максималното ниво. 2. Количеството пържени продукти е голямо. 3. Хранителните продукти са прекалено влажни.	1. Намалете нивото на олио. 2. Информация за количеството е подадена в КУХНЕНСКИЯ СЪВЕТНИК. 3. Подсушете продуктите преди пържене.
Продуктите не са хрупкави	1. Температурата на пържене е ниска. 2. Количеството пържени продукти е голямо.	1. Нагласете температурата на правилното ниво. 2. Информация за количеството е подадена в КУХНЕНСКИЯ СЪВЕТНИК.

Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl



Дистрибутор: Метро Кеш енд Кери България ЕООД
ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградеко шосе 7-11км
Тел. 02/ 9762 333

СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА
от датата на продажбата

Вид и модел на уреда

Фабричен номер

Фактура номер

Дата

Купувач

Адрес

Извършил монтажа

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач

Купувач

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

- Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период izdelieto покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервиси.
- Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METRO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
- Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

- Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
- Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
- Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
- Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
- Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
- При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента, последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77

Дистрибутор: Метро Кеш енд Кери България; ЕООД ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградскоие шосе 7-11 км, Тел. 02/9762 333



ДАТА НА ПРИЕМАНЕ ЗА РЕМОНТ	ДАТА НА ОТРЕМОНТИРАНЕ	ОПИСАНИЕ НА ДЕФЕКТА	ПЕЧАТ И ПОДПИС НА СЕРВИЗА

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА

Град	Адрес-сервиз	Код	Тел.-сл.	Факс	Фирма
Благовград-хладилници	ул."Трети март" 40 партер	073	887306, 882895	882895	ЕТ "Паро-45"
Благовград-без хладилници	ул. "Димитър Йосифов" 1	073	880302		с-з "Електрик"
Бургас	к-с"Изгрев", зад бл. 68	056	860838		ЕТ"Ремтех-75"
Варна	ул. "Д-р Басанович" 22 ул."Полк. Свецаров" 4	052	334848 634813	334848	ЕТ"Сонийо"
Варна	к-с"Чайка" бл. 68 - Сервиз битова техника	052	303659	303659	С-з Битова техника
Пловдив	ул. "Марин Дринов" 25	032	620298	620298	ЕТ"Петър Чомаков"
Пловдив	ул. "Зайчар" 4	032	941757	941757	ЕТ"Скандинавия"-Ванко Зиновиев
Русе	кв. "Здравец-Изток", ул. "Прага"11, бл. "Каляян", партер	082	841068		ЕТ"Елдом комерс-Лъчезар Коцев"
Русе	ул."Съборна" 5	082	823730		ЕТ "Венцислав Танков-Аляска"
София	ул."Козлодуй" 113	02	8334170, 8334195	9311177	"Сотиров Н" ООД
Ст. Загора	ул."Цар Симеон Велики" 135, вх.Б	042	605080 867010		ЕТ"Илибон"
Ст. Загора	ул."Св. Княз Борис" 61	042	601001	601001	ЕТ "Никола Колев- БЕК"