

HOFFEN



FRYTOWNICA | DEEP FRYER

INSTRUKCJA OBSŁUGI | INSTRUCTION MANUAL



MODEL: MC25CQ



Specyfikacja i kolory mogą się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na ilustracjach.



SPIS TREŚCI

1. WPROWADZENIE	3
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	3
3. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA	3
4. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM	3
5. OPIS PRODUKTU	4
6. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA.....	4
7. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU.....	8
8. MONTAŻ I UŻYTKOWANIE	9
9. TABELY SMAŻENIA	11
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	12
11. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU	12
12. GWARANCJA.....	12
13. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI	12
14. WYJAŚNIANIE SYMBOLI.....	13
15. WYPRODUKOWANO DLA.....	13

1. WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Wierzymy, że jego użytkowanie będzie dla Państwa przyjemnością. Proszę uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu, a w szczególności z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją czyszczenia i przechowywania.

Prosimy zachować tę instrukcję obsługi, aby móc korzystać z niej w czasie użytkowania produktu.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: MC25CQ

Nr partii: 091/17

Napięcie zasilania: 230 V~, 50/60 Hz

Moc: 1600 W

Wymiary frytownicy:

319 x 302 x 228 mm

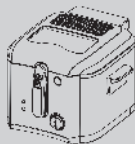
Materiał: stal nierdzewna, plastik

Waga netto: 2,6 kg

Waga brutto: 3,3 kg

3. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy wszystkie wymienione elementy znajdują się w opakowaniu. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy działa ono poprawnie.

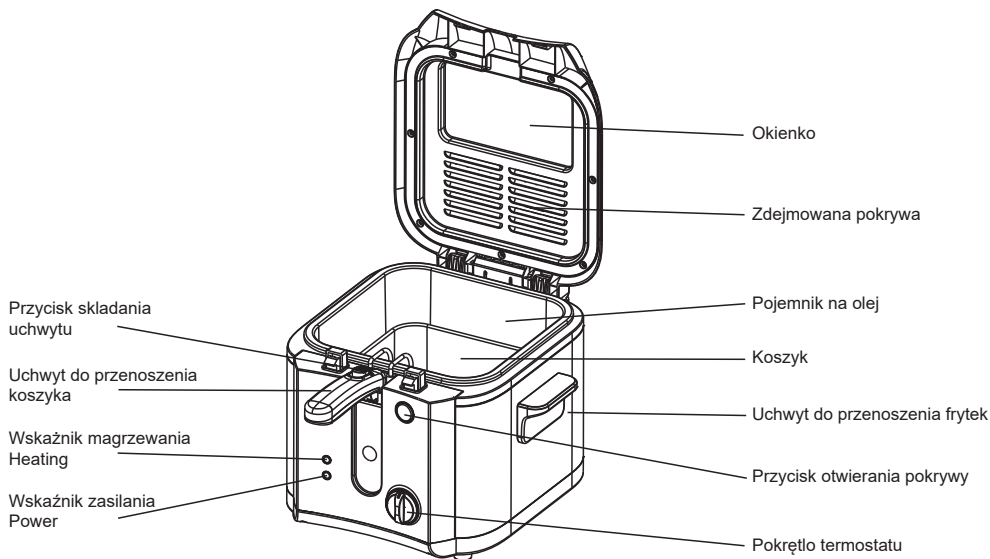


1 x Frytownica z koszykiem do smażenia

1 x instrukcja obsługi

4. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane w celach profesjonalnych. Każde inne zastosowanie uznawane jest za niewłaściwe i tym samym niebezpieczne.
- Nieprawidłowe użytkowanie i obsługa mogą spowodować awarię urządzenia oraz urazy użytkownika.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.
- Frytownica służy do smażenia: frytek, ryby, kurczaka oraz innych produktów nadających się do smażenia w głębokim oleju.



6. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA



Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Podczas obsługi należy ściśle przestrzegać poleceń zawartych w niniejszej informacji. Proszę zachować opakowanie oraz instrukcję obsługi, gdyż zawiera ważne informacje.

Instrukcja jest dostępna również w wersji elektronicznej pod adresem poczty elektronicznej: info@joinco.com.pl

- Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci poniżej 8 roku życia. Urządzenie może być używane przez dzieci starsze niż 8 lat, jeśli pozostają one pod stałym nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie może być używane

przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nieposiadające stosownego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem osoby dorosłej oraz zostały one uprzednio poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i ryzyka związanego z użytkowaniem. Trzymaj urządzenie i przewód z dala od zasięgu dzieci poniżej 8 roku życia. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być dokonywane przez dzieci.

- Urządzenie i jego uchwyty muszą być stabilnie umieszczone podczas smażenia, aby uniknąć wycieku gorącego tłuszczu.



- **Uwaga!** Ryzyko poparzenia! Urządzenie nagrzewa się do gorących temperatur podczas użycia. Nie dotykać gorących powierzchni.
- Urządzenie nie może być zanurzane w wodzie.
- Powierzchnię urządzenia mającą kontakt z pożywieniem lub olejem należy czyścić

zgodnie z informacjami zawartymi w rozdziale **7 INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU.**

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do stosowania w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
 - w sekcjach kuchennych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - w gospodarstwach agroturystycznych,
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - w obiektach typu „bed and breakfast”

- **UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA!** Podczas pracy z gorącym olejem należy zachować szczególną ostrożność. Przed wyjęciem koszyka z urządzenia upewnij się, że uchwyt jest ustawiony w rozłożonej pozycji. Podczas przenoszenia koszyka, w żadnym wypadku nie dotykaj przełącznika składania uchwytu, gdyż jego przesunięcie spowoduje złożenie się uchwytu, co może doprowadzić do wydostania się gorącego pożywienia i ociekającego oleju na użytkownika.
- Do pojemnika na olej należy umieszczać wyłącznie olej. Nie wlewaj innych płynów.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru i przed czyszczeniem.
- Upewnij się, czy olej znajduje się pomiędzy oznaczeniami **MIN** i **MAX** znajdującymi się w pojemniku.
- Nie zanurzać frytownicy w wodzie.
- **UWAGA!** Upewnij się, że frytownica jest wyłączona przed wyjęciem koszyka.
- Przed przenoszeniem frytownicy należy zawsze odczekać aż olej ostygnie – gorący olej może wywołać poważne oparzenia. Frytownicę należy przenosić za uchwyty na obudowie. Pod żadnym pozorem nie przenoś frytownicy za pomocą uchwytu koszyka.
- Nie przenosić frytownicy w trakcie pracy.
- Nie wolno włączać frytownicy przed nalaniem oleju lub tłuszczu, w przeciwnym wypadku zadziała zabezpieczenie termiczne i uniemożliwi pracę frytownicy.
- Używaj wyłącznie wyposażenia zatwierdzonego przez producenta.
- Korzystaj z urządzenia tylko po szczelnym zamknięciu pokrywy, gdy jest ona zablokowana. Nigdy nie otwieraj pokrywy podczas smażenia. Proces smażenia może być obserwowany poprzez okienko na pokrywie.
- Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym!
- Pilnuj, aby przewód zasilający nie zwisał nad ostrymi krawędziami ani nie znajdował się w pobliżu gorących przedmiotów lub otwartego ognia. Wyciągając przewód z gniazdka, trzymaj go za wtyczkę.
- Zastosowanie systemu ochrony przeciwprzepięciowej zapewni dodatkową ochronę dla nominalnego prądu o natężeniu nieprzekraczającym 30 mA w domowej instalacji. Aby uzyskać dodatkowe informacje, skontaktuj się z elektrykiem odpowiedzialnym za jej przygotowanie.
- Przewód zasilający i ewentualny przedłużacz umieść w taki sposób, aby zapobiec ryzyku jego pociągnięcia lub potknięcia się o niego przez nieuwagę.
- Nie podłączaj frytownicy do przedłużacza.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni z dala od otwartego ognia (np. kuchenki gazowej). W czasie pracy urządzenie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci.
- Nie przekraczać podanych maksymalnych ilości i czasu przygotowywania poszczególnych produktów.
- Nie podejmuj samodzielnych prób otwarcia obudowy! Nie wprowadzaj żadnych obiektów do obudowy urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli masz mokre ręce, stoisz na wilgotnej podłodze lub jeśli w pomieszczeniu panuje wilgoć.
- Nie trzymaj wtyczki mokrymi ani wilgotnymi rękoma.

- Podczas wyciągania wtyczki z gniazda zasilania należy trzymać za wtyczkę, a nie ciągnąć za przewód.
- Nie korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub innych części urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada wartości miejscowego napięcia sieciowego.
- **Uwaga!** W przypadku uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego nie korzystać z urządzenia ani nie podejmuj prób jego samodzielnego demontażu. W takiej sytuacji skontaktuj się z centrum serwisowym.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie i chroń przewód zasilający przed kontaktem z wodą i innymi płynami. Nie myj urządzenia pod bieżącą wodą. Moduł napędowy czyść wyłącznie wilgotną szmatką.
- Po zakończonej pracy niezwłocznie odłącz urządzenie od zasilania.

7. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU

CZYSZCZENIE:

Urządzenie i jego części najłatwiej wyczyścić bezpośrednio po użyciu.

Do czyszczenia urządzenia nie używać środków ściernych, zmywaków druczianych, środków na bazie alkoholu itp. Pod żadnym pozorem nie zanurzać pojemnika na olej z silnikiem w wodzie ani nie czyścić w wodzie ani w zmywarce.

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że frytownica jest odłączona od zasilania.

Dla ułatwienia czyszczenia można zdemontować pokrywę jak pokazano na rysunku.

Koszyk i pojemnik na olej należy czyścić wodą z dodatkiem środka czyszczącego. Pojemnik na olej jest połączony z silnikiem. Nie można go wyjmować.

UWAGA: NIE WOLNO DOPUŚCIĆ DO ZMOCZENIA ELEKTRYCZNEJ CZĘŚCI URZĄDZENIA

Wszystkie części należy ponownie przymocować po całkowitym wyschnięciu. W pokrywie frytownicy znajduje się filtr stały.

PRZECHOWYWANIE

W przypadku nieużywania produktu przez dłuższy czas należy wyłączyć urządzenie z kontaktu i przechowywać je w oryginalnym opakowaniu.

Produkt należy przechowywać w suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

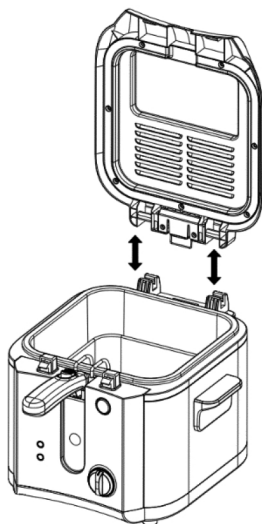
TRANSPORT

Nie należy narażać urządzenia na nadmierne wibracje i wstrząsy podczas transportu. W razie możliwości, transportuj produkt w oryginalnym opakowaniu.

Montaż pokrywy

Informacja: Pokrywę można wyjąć z frytownicy w celu jej dokładnego wyczyszczenia pod bieżącą wodą.

1. Aby zdemontować pokrywę, należy najpierw ją otworzyć poprzez wciśnięcie przycisku otwierania pokrywy. Następnie, należy podnieść pokrywę do góry i wyjąć ją z urządzenia.
2. Aby zamontować pokrywę, należy nałożyć ją w uchwytach.



Uwaga! Pokrywa jest właściwie zamocowana, gdy można ją swobodnie otwierać i zamykać. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia bez właściwie przymocowanej pokrywy!

Przed pierwszym użyciem

Ostrożnie wyjąć urządzenie z opakowania. Opakowanie może okazać się przydatne w przyszłości. Podczas pierwszego użycia może wydostawać się nieprzyjemny zapach, co jest normalnym zjawiskiem, które powinno ustąpić podczas następnych użyci urządzenia.

Napełnianie pojemnika na olej

1. Ustawić urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury.
2. Otworzyć pokrywę przez wciśnięcie przycisku otwierania pokrywy.
3. Wyjąć koszyk z pojemnika na olej.
4. Napełnić pojemnik olejem do poziomu pomiędzy oznaczeniami **MIN** i **MAX** oznaczonymi na pojemniku.

Uwaga!

Zalecane jest używanie czystego oleju roślinnego. Nie należy mieszać różnych rodzajów olejów lub tłuszczów. Nigdy nie dodawać tłuszczu bezpośrednio na koszyk, gdyż urządzenie mogłoby zostać w ten sposób uszkodzone.

Włączanie frytownicy

1. Podłączyć frytownicę do łatwo dostępnego gniazda zasilania o parametrach zgodnych z opisanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
2. Frytownica włączy się automatycznie, co zostanie oznaczone zapaleniem się na czerwono wskaźnika zasilania **Power**.
3. Pokrętle regulacji temperatury ustawić pożądaną temperaturę od 130°C do 190°C.
4. Wskaźnik nagrzewania **Heating** zaświeci się na zielono podczas gdy urządzenie się nagrzewa. W czasie smażenia wskaźnik grzania **Heating** może kilkakrotnie zaświecić się i gasnąć - świeci się tylko wtedy, gdy włącza się grzałka utrzymująca ustawioną temperaturę.

Smażenie

UWAGA! NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA! Podczas pracy z gorącym olejem należy zachować szczególną ostrożność.

1. Przygotowane wcześniej produkty umieścić w koszyku.
2. Włożyć koszyk do pojemnika olej w momencie, gdy olej jest nagrzany do pożądanego temperatury. Jest to oznaczone zgaśnięciem wskaźnika nagrzewania **Heating**.
3. Złożyć uchwyt za pomocą przycisku składania uchwytu.
4. Zamknąć pokrywę frytownicy do momentu jej zablokowania, co zostanie oznaczone usłyszeniem charakterystycznego odgłosu kliknięcia.
5. Smażyć pożywienie zgodnie z referencyjnymi czasami podanymi w sekcji **9. TABELA SMAŻENIA**.

Uwaga! Korzystaj z urządzenia tylko po szczelnym zamknięciu pokrywy, gdy jest ona zablokowana. Nigdy nie otwieraj pokrywy podczas smażenia. Proces smażenia może być obserwowany poprzez okienko na pokrywie.

6. Po zakończeniu smażenia podnieś uchwyt do górnej pozycji, a następnie otwórz pokrywę za pomocą przycisku otwierania pokrywy.
7. Podnieś koszyk do góry i oprzyj dolny uchwyt koszyka na pojemniku na olej, tak aby olej mógł całkowicie ocieknąć z pożywienia.
8. Wyjmij koszyk z pojemnika i umieść pożywienie w odpowiednim naczyniu.

Uwaga! Podczas przenoszenia koszyka, w żadnym wypadku nie dotykaj przełącznika składania uchwytu, gdyż jego przesunięcie spowoduje złożenie się uchwytu, co może doprowadzić do wydostania się gorącego pożywienia i ociekającego oleju na użytkownika.

Zakończenie pracy z frytownicą

1. Po zakończeniu użytkowania przekręć pokrętkę termostatu maksymalnie w prawą stronę.
2. Aby wyłączyć frytownicę od zasilania, wyłącz wtyczkę z gniazda zasilania.
3. Po całkowitym ostygnięciu oleju przenieś frytownicę poprzez trzymanie za jej oba uchwyty i opróżnij olej z pojemnika.

Porady dotyczące smażenia na głębokim oleju

- Żywność kroić na cienkie i równe kawałki, ułatwia to równomierne smażenie potraw.
- Aby zapobiec pryskaniu oleju, dokładnie osuszyć produkty przed zanurzeniem we frytownicy.
- Przed smażeniem strząsnąć nadmiar panierki (np. bułki tartej).
- Przed smażeniem strząsnąć kryształki lodu.
- Nie umieszczać w koszu zbyt dużo żywności.

9. TABELA SMAŻENIA

PRODUKT	TEMPERATURA		CZAS (MIN)
Pieczarki	160°C	320°F	4 do 6
Panierowane filety z dorsza	160°C	320°F	4 do 6
Podudzia z kurczaka	170°C	340°F	9 do 11
Krewetki	180°C	355°F	4 do 5
Frytki	180°C	355°F	6 do 7
Pączki	180°C	355°F	3 do 4
Krażki cebulowe	190°C	375°F	3 do 4
Frytki mrożone	190°C	375°F	8 do 10

Wskazówki:

Czas smażenia w tabeli odnosi się do podanych ilości. Smażenie mniejszej ilości może trwać krócej, a smażenie większej ilości może trwać dłużej.

Podane czasy to jedynie wskazówki.

Długość smażenia zależy od wielu czynników, np. ilość żywności i oleju, wielkość porcji, temperatura żywności i indywidualne preferencje.

PRZED SPOŻYCIEM NALEŻY ZAWSZE UPEWNIĆ SIĘ, ŻE ŻYWNOŚĆ JEST DOKŁADNIE WYSMAŻONA.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli w trakcie użytkowania zostaną wykryte jakiegokolwiek nieprawidłowości w pracy urządzenia, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu rozpoznania przyczyny i rozwiązania danego problemu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie/Sposób naprawy
Frytownica nie włącza się	Wtyczka jest odłączona.	Podłącz wtyczkę do zasilania.
Frytownica nie nagrzewa się	Pokrętko termostatu jest ustawione na temperaturę poniżej 130°C	Ustaw pokrętko termostatu na temperaturę powyżej 130°C do momentu zapalenia się wskaźnika nagrzewania Heating .

11. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi – nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ mogą zawierać substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania surowców wtórnych - zużytych urządzeń elektrycznych. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

12. GWARANCJA

Produkt posiada 2 lata gwarancji. W wypadku usterki produkt należy zwrócić do sklepu, w którym został zakupiony, pamiętając o konieczności okazania dowodu zakupu. Produkt powinien być kompletny i w oryginalnym opakowaniu.

13. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC i niskonapięciowej LVD, dlatego został na nie naniesiony znak CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności z normami europejskimi.



14. WYJAŚNIANIE SYMBOLI



Symbol oznacza, że w opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, z którą należy się zapoznać przed rozpoczęciem użytkowania.



Znak towarowy „Zielony Punkt” umieszczony na opakowaniu oznacza, że importer wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie krajowego systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych zgodnie z zasadami wynikającymi z przepisów prawa polskiego i Unii Europejskiej w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych.



Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.



Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – papier.



Jeśli produkt nie spełnia już dłużej Twoich oczekiwań lub okres jego użytkowania się zakończył, wówczas należy umieścić produkt i jego akcesoria we właściwym punkcie recyklingu. Wyrzucając opakowanie i plastikowe elementy, rób to w miejscach do tego przeznaczonych, mając na uwadze dobro środowiska.



Niniejszy produkt spełnia wymagania dyrektywy 2011/65/EU – zwanej dyrektywą RoHS. Celem tej dyrektywy jest zbliżenie ustawodawstwa Państw Członkowskich dotyczących ograniczenia stosowania substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz przyczynienie się do ochrony zdrowia ludzi i przyjaznego dla środowiska odzysku i usuwania odpadów sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Dyrektywa RoHS obowiązuje od dnia 3 stycznia 2013 roku. Nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny wprowadzony do obrotu nie zawiera ołowiu, rtęci, kadmu, sześciowartościowego chromu, polibromowego difenyłu lub polibromowego eteru fenylowego.



Produkt spełnia wymagania bezpieczeństwa i ochrony zdrowia zgodnie z Niemiecką Ustawą Bezpieczeństwa Produktu sekcja od 20 do 22 ProdSG.

15. WYPRODUKOWANO DLA

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warszawa, Polska
www.joinco.pt
Wyprodukowano w Chinach
Nr Partii: 091/17



MODEL: MC25CQ



USER MANUAL

Specifications and colours may differ slightly from the product shown in the illustrations.



TABLE OF CONTENTS

1. INTRODUCTION	15
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	15
3. CONTENTS OF PACKAGING.....	15
4. INTENDED USE	15
5. PRODUCT DESCRIPTION.....	16
6. SAFETY OPERATION MANUAL	16
7. CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS.....	19
8. INSTALLATION AND USAGE	20
9. FRYING CHART	22
10. TROUBLE SHOOTING	23
11. DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT.....	23
12. GUARANTEE.....	23
13. DECLARATION OF CONFORMITY WITH EUROPEAN STANDARDS	23
14. SYMBOLS.....	24
15. MANUFACTURED FOR	24

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing our product. We believe that using it will be a pleasure for you. Please read this user manual carefully before using the product, in particular the safety instructions and the cleaning and storage instructions.

Please keep this manual for reference when using this product.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: MC25CQ

Lot No: 091/17

Power supply voltage: 230 V ~ 50/60 Hz

Power: 1600 W

Deep fryer dimensions:

319 x 302 x 228 mm

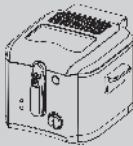
Material: stainless steel, plastic

Net weight: 2.6 kg

Gross weight: 3.3 kg

3. CONTENTS OF PACKAGING

After unpacking, make sure all of the listed items are present in the packaging. After unpacking the appliance, make sure that it works properly.



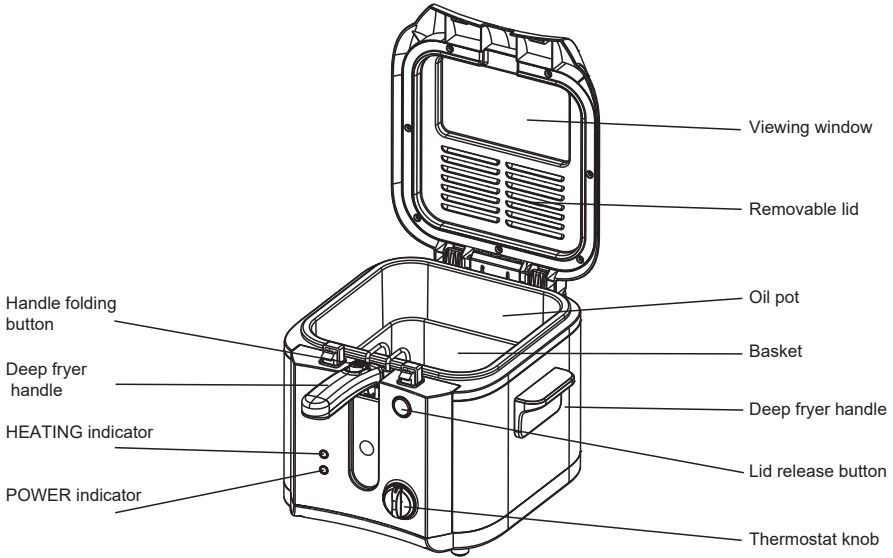
1 x Deep fryer with a frying basket

1 x user manual

4. INTENDED USE

- This appliance is intended for home use only and may not be used for professional purposes. Any other use is considered to be inappropriate, and therefore, dangerous.
- Incorrect use and handling may lead to failure of the appliance and injuries of the user.
- The manufacturer is not responsible for any damage resulting from improper use of the appliance.
- The deep fryer is used for frying of: chips, fish, chicken and other products suitable for deep oil frying.

5. PRODUCT DESCRIPTION



6. SAFETY OPERATION MANUAL



Read the operating instructions carefully before use. Please strictly observe the instructions contained in this manual. Please keep the packaging and user manual as it contains important information.

The manual is also available in electronic version at info@joinco.com.pl

- 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.
- The appliance cannot be used by children below 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental

capacity or persons not having the relevant experience and knowledge, if their actions are not supervised or if they had not been previously instructed concerning the safe use of the appliance and the risk related to use.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Cleaning shall not be made by children.



Note! Burn hazard! The appliance heats up to high temperatures during use. Do not touch the hot surfaces.

- The appliance cannot be immersed in water.
- Surfaces of the appliance in contact with food or oil shall be cleaned in accordance with the information included in Chapter **7 CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS.**
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- If the power supply cord is damaged, it

must be replaced by the manufacturer, an authorised service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is intended for household use and for similar applications such as:
 - in the kitchen sections of shops, offices and other work environments;
 - in agritourism farms;
 - by customers in hotels, motels and other residential properties;
 - in 'bed and breakfast' facilities

- **UNOTE! BURN HAZARD!** Specific precautions have to be taken while working with hot oil. Before taking the basket out of the appliance, make sure that the handle is unfolded. While handling the basket, under no circumstances do not touch the handle folding button, since its moving will lead to folding of the handle, which may lead to release of hot food and dripping oil onto the user.
- The oil pot shall be filled only with oil. Do not pour in other fluids.
- Always remove the appliance from power supply if it is left unsupervised or before cleaning.
- Make sure the oil is within the **MIN** and **MAX** marks on the oil pot.
- Do not immerse the fryer in water.
- **NOTE!** Make sure that the deep fryer is unplugged before removing the basket.
- Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns. The deep fryer must be moved using the handles on the lid. Under no circumstances do not move the deep fryer using the basket handle.
- Do not move the fryer while in use.
- Never plug in the fryer before adding oil or fat, if you do, the thermal safety device will operate and stop the fryer from working.
- Use only equipment approved by the manufacturer.
- Use the appliance only after tightly closing the lid, when it is locked. Never open the lid during frying. The frying process may be observed through the viewing window in the lid.
- Do not attempt to repair the appliance on your own. There is a risk of electric shock!

- Take care that the power supply cord did not hang above sharp edges or was located close to hot items or open flames. While pulling the cord from the socket, hold it by the plug.
- The use of a surge protection system will ensure additional protection for the nominal current with intensity not exceeding 30 mA in a residential installation. To obtain additional information, please contact an electrician responsible for the installation.
- The power supply cord and a possible extension cord shall be placed in such a manner so as to prevent the risk of pulling it or accidentally trip through it.
- Do not connect the deep fryer to an extension cord.
- Place the appliance on a flat, stable surface away from open flames (e.g. a gas cooker). During operation, the appliance must be out of reach of children.
- Do not exceed the maximum quantities and time for preparation of individual products.
- Do not attempt to open the housing on your own! Do not enter any items to the appliance's housing.
- Do not use the appliance with wet hands, while standing on a wet floor or in humid rooms.
- Do not hold the plug with wet or damp hands.
- When pulling the plug out of the mains socket, hold the plug, rather than pulling the cord.
- Do not use the unit if the power cord, plug, or other parts of the appliance are damaged.
- Make sure the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage before connecting the appliance.
- **Note!** If the power plug or the cord are damaged, do not use the appliance or attempt to disassemble the appliance on your own. In such a case, contact the service centre.
- To prevent electric shock, do not immerse the appliance in water or other fluid and protect the power cord against contact with water and other fluids. Do not wash the appliance under running water. Clean the driving module only using a damp cloth.
- After completed operation, immediately unplug the appliance from power supply.

7. CLEANING, STORAGE AND TRANSPORT INSTRUCTIONS

CLEANING:

It is easiest to clean the appliance and its parts directly after use.

Do not use abrasives, wire wash cloths, alcohol-based products etc. Under no circumstances do not immerse the oil pot with motor in water or do not clean it in a dishwasher.

Before cleaning, make sure that the deep fryer is unplugged.
The lid can be removed as shown for easier cleaning.

Wash the basket and the oil pot with water and a cleaning detergent.
The oil pot is connected with the motor. It cannot be removed.

NOTE: NEVER WET THE ELECTRICAL PART OF THE APPLIANCE

Refit all parts once they are completely dry. There is a permanent filter inside the fryer lid.

STORAGE

If the product is not used for a longer time, unplug the appliance and store it in its original packaging. Store the product in a dry and ventilated location.

TRANSPORT

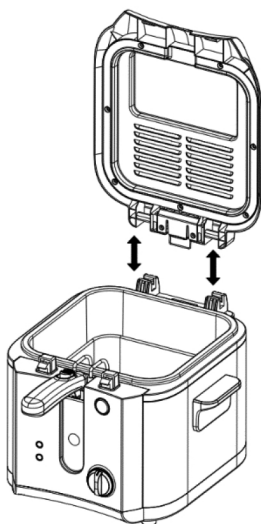
Do not expose the appliance to excessive vibrations and shocks in transport. If possible, transport the product in its original packaging.

8. INSTALLATION AND USAGE

Installation of the lid

Information: The lid may be removed from the deep fryer for more accurate cleaning under running water.

1. To remove the lid, first open it by pushing the lid release button. Then lift the lid upwards and remove it from the appliance.
2. To install the lid, put it in the handles.



Note! The lid is properly installed if it is possible to open and close it freely. Under no circumstances, do not use the appliance if the lid is not properly fitted!

Before first use

Carefully remove the appliance from the packaging. You may wish to store the packing for future use. During the first use, an unpleasant smell may be released from the appliance, which is normal and should disappear during next uses.

Filling of the oil pot

1. Place the appliance on a flat and stable surface resistant to high temperature.
2. Open the lid by pressing the lid release button.
3. Remove the basket from the oil pot.
4. Fill the pot with oil to the level between the **MIN** and **MAX** marks on the pot.

Note!

Using clean vegetable oil is recommended. Do not mix different types of oils or fats. Do not add fat directly to the basket, since this might cause damage to the appliance.

Switching the deep fryer off

1. Connect the deep fryer to an easily-accessible mains socket with parameters compliant with those specified in the appliance's rating plate.
2. The deep fryer will turn on automatically which is indicated by a red-lit **Power** indicator.
3. Using the temperature adjustment knob, set the required temperature in the range from 130°C to 190°C.
4. The **Heating** indicator will be lit green while the appliance is heating up. During frying the **Heating** indicator may light up and go off several times – it lights up only when the heater maintaining the set temperature turns on.

Frying

NOTE! BURN HAZARD! Specific precautions have to be taken while working with hot oil.

1. Place the previously prepared products in the basket.
2. Put the basket to the oil pot when the oil is heated up to the desired temperature. This is indicated by the **Heating** indicator going off.
3. Fold the handle using the handle folding button.
4. Close the deep fryer lid until it is locked, which will be indicated by a characteristic clicking sound.
5. Fry the food in accordance with the reference times listed in section **9 FRYING CHARTS**.

Note! Use the appliance only after tightly closing the lid, when it is locked. Never open the lid during frying. The frying process may be observed through the viewing window in the lid.

6. When finished frying, lift the handle to the top position and open the lid using the lid release button.
7. Lift the basket and lean the lower basket handle against the oil pot, so that oil could completely drip from the food.
8. Remove the basket from the pot and place the food in a suitable dish.

Note! While handling the basket, under no circumstances do not touch the handle folding

button, since its moving will lead to folding of the handle, which may lead to release of hot food and dripping oil onto the user.

Completing work of the deep fryer

1. After use, turn the thermostat knob all the way right.
2. To disconnect the fryer from mains, remove the plug from the mains socket.
3. After the oil has cooled down, lift the deep fryer by holding it by both of its handles and drain the oil from the pot.

Hints for deep oil frying

- Slice food thinly and into uniform pieces; this will help ensuring even frying of the food.
- To prevent the hot oil from spattering, carefully pat food dry before immersing into the deep fryer.
- Shake off excess coatings (such as breadcrumbs) before frying.
- Shake off ice crystals before frying.
- Do not place too much food in the basket.

9. FRYING CHART

FOOD	TEMPERATURE		TIME (MIN)
Mushrooms	160°C	320°F	4 to 6
Breaded cod fillets	160°C	320°F	4 to 6
Chicken drumsticks	170°C	340°F	9 to 11
Scampi	180°C	355°F	4 to 5
Chips	180°C	355°F	6 to 7
Doughnuts	180°C	355°F	3 to 4
Onion rings	190°C	375°F	3 to 4
Frozen chips	190°C	375°F	8 to 10

Hints:

Frying time in the chart refers to the quantities stated. Frying of smaller quantities may take less time and larger quantities may take longer.

The stated times shall be only used as guidelines.

The time of frying will vary due to a number of factors e.g. quantities of food and oil, size of food piece, starting temperature of the food and personal preference.

ALWAYS ENSURE THAT FOOD IS THOROUGHLY FRIED BEFORE EATING.

10. TROUBLE SHOOTING

If any irregularities are found during operation of the appliance, read the below table to identify the cause and to find a solution to the problems.

Problem	Probable cause	Solution
The deep fryer does not turn on.	Plug is removed.	Connect the plug to mains.
The deep fryer does not heat up.	The thermostat knob is set to below 130°C.	Set the thermostat knob to the temperature of above 130°C until the Heating indicator lights up.

11. DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT



Waste electrical appliances are recyclable waste – it is forbidden to dispose of them to household waste bins, since they may contain substances hazardous to human health and the environment! The user is requested to actively help us in economical management of natural resources and protect natural environment by handing over the waste appliance to a recyclable waste (waste electrical appliances) storage location. Information on the relevant waste electrical and electronic equipment disposal locations can be found through local commune office or seller of the appliance.

12. GUARANTEE

The product is covered with a 2-year guarantee. In a case of a fault, return the appliance to store where it was purchased and remember to present the proof of purchase. The product should be complete and in its original packaging.

13. DECLARATION OF CONFORMITY WITH EUROPEAN STANDARDS

This appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) and the Low Voltage Directive (LVD), therefore it was marked with the CE label and provided with a declaration of conformity with European standards.



14. SYMBOLS



This symbol indicates that the user manual is included in the product packaging and must be read before use.



The "Green Dot" trademark located on the packaging means that the importer made financial contributions in construction and operation of the national recovery and recycling system for packaging waste in accordance with the principles resulting from the laws of Poland and the European Union concerning packaging and packaging waste.



Food contact material.



Designation of the material from which the packaging is made – paper.



If the product no longer meets your expectations or its lifetime has expired, place the product and its accessories in the relevant recycling facility. Dispose of the packaging and plastic parts in locations designated for that purpose, bearing the environment in mind.



This product meets the requirements of Directive 2011/65/EU, also referred to as RoHS. The purpose of this directive is approximation of the Laws of the Member States on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment (EEE) with a view to contributing to the protection of human health and the environment, including the environmentally sound recovery and disposal of waste EEE.

The RoHS Directive is applicable from 3 January 2013. New electrical and electronic equipment placed on the market does not contain lead, mercury, cadmium, hexavalent chromium, polybrominated biphenyls or polybrominated diphenyl ethers.



This product meets the health and safety requirements in accordance with the German Product Safety Act, section 20–22 ProdSG.

15. MANUFACTURED FOR

JOINCO POLSKA SP. Z O.O.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warsaw, Poland
www.joinco.pt
Manufactured in the P.R.C.
Lot No: 091/17

HOFFEN