

# TORNADO



شكراً لإختيارك قلاية زيت - تورنيدو

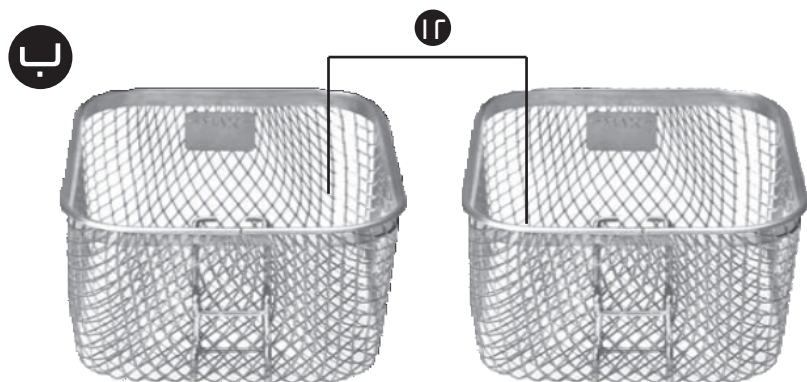
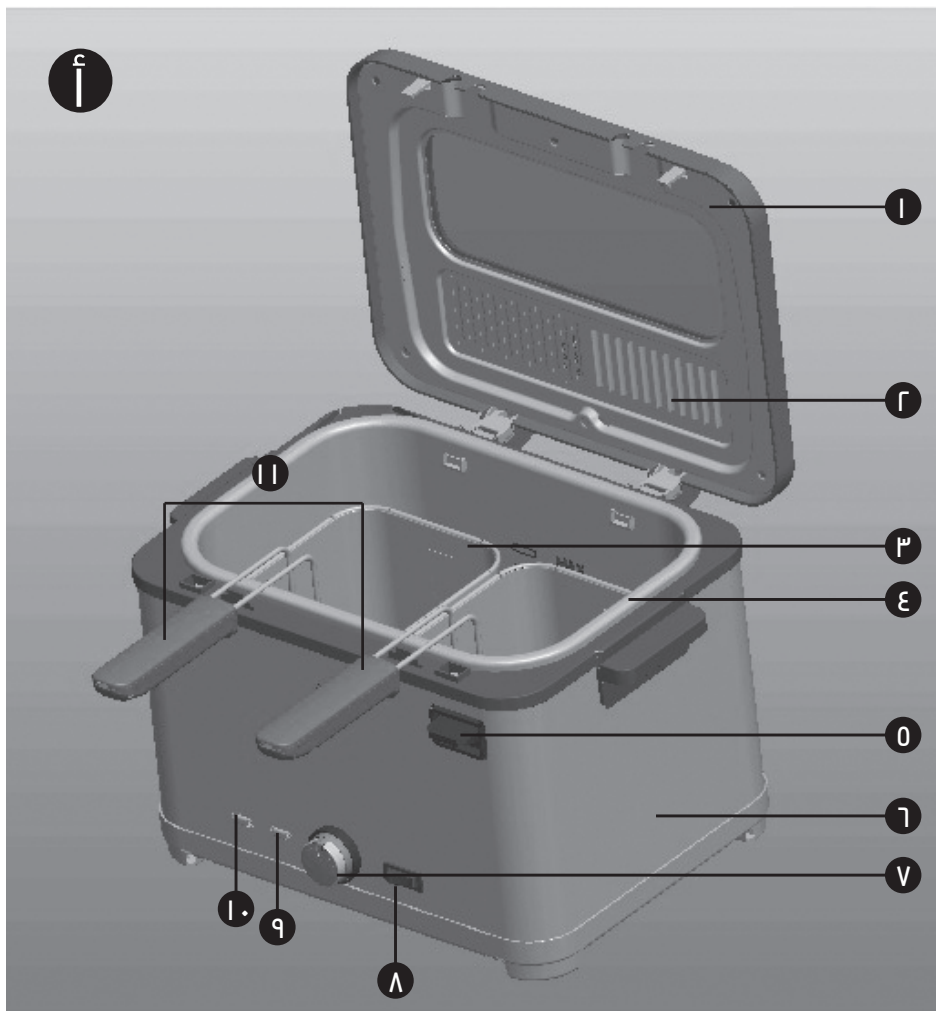
موديل

TDF-3700

دليل التشغيل  
قلاية زيت

ELARABY

19319  elarabygroup.com  
Tornado



## تهانينا على شراء جهازك الجديد !

لقد قررت بوضوح لصالح منتج حديث وعالي الجودة. تعتبر تعليمات التشغيل هذه جزءا من هذا المنتج. أنها تحتوي على معلومات مهمة حول السلامة والاستخدام والتخلص منها. قبل استخدام المنتج ، تعرف على جميع إرشادات المناولة والسلامة. لا يجوز استخدام هذا الجهاز إلا على النحو الموصوف والأغراض الموضحة. يرجى أيضا تمرير تعليمات التشغيل هذه إلى أي مالكين في المستقبل.

### الاستخدام المقصود :

هذا الجهاز مخصص حصريا بأطعمة القلي بالزيت في المنازل . هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام في المنازل الخاصة. لا تستخدمه لأغراض تجارية. استخدم الجهاز في الأماكن الجافة فقط، ولا تستخدمه أبدا في الهواء الطلق. تحذير :

خطر اذا لم تستخدم للغرض المقصود!

\*قد يشكل الجهاز خطرا اذا لم يتم استخدامه للغرض المقصود و/أو اذا تم استخدامه لأي غرض آخر.

\*استخدم الجهاز للغرض المقصود فقط.

\*اتباع الإجراءات الموضحة في تعليمات التشغيل هذه.

### ملاحظة :

قد يكون استخدام الجهاز لغرض آخر غير الغرض المقصود خطيرا. استخدم الجهاز للغرض المقصود فقط. مراعاة الإجراءات الموضحة في تعليمات التشغيل هذه. لن يتم قبول المطالبات من أي نوع عن الأضرار الناتجة عن الاستخدام غير المقصود أو الإصلاحات غير الكفؤة أو التعديل غير المصرح به أو استخدام قطع الغيار غير المصرح بها ، ويتحمل المستخدم وحده المخاطر.

## محتويات الحزمة

### \*الجهاز مزود بالمكونات التالية :

\_قلابة زيت من الفولاذ المقاوم للصدأ

\_ ٣ سلال قلي

\_ ٢ مقابض

## تعليمات التشغيل

١. قم بإزالة جميع اجزاء الجهاز وتعليمات التشغيل من الصندوق.

٢. إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف وأي ملصقات لاصقة من الجهاز.

### ملاحظة :

تحقق من الشحنة للتأكد من إكمالها ولمعرفة علامات التلف المرئي . اذا كانت الشحنة غير مكتملة أو تالفة بسبب عيب في التغليف أو النقل، فاتصل بالخط الساخن للخدمة.

## تعليمات التشغيل

١. قم بإزالة جميع أجزاء الجهاز وتعليمات التشغيل من الصندوق.
٢. إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف وأي ملصقات لاصقة من الجهاز.

### ملاحظة :

تحقق من الشحنة للتأكد من إكمالها ولمعرفة علامات التلف المرئي . إذا كانت الشحنة غير مكتملة أو تالفة بسبب عيب في التغليف أو النقل، فاتصل بالخط الساخن للخدمة.

## التخلص من مواد التعبئة والتغليف

\*العبوة تحمي الجهاز من التلف أثناء النقل. تم اختيار مواد التغليف لتلائم بيئتها الخالية من الصدأ وسهولة التخلص منها. وبالتالي فهي قابلة لإعادة التدوير.  
\*إعادة التغليف إلى دورة المواد يحافظ على المواد الخام ويقلل من كمية النفايات المتولدة. التخلص من مواد التعبئة والتغليف التي لم تعد هناك حاجة إليها وفقا للوائح المحلية المعمول بها.

### ملاحظة :

إذا امكن ، احتفظ بالعبوة الأصلية للجهاز خلال فترة الضمان حتى يمكن تعبئة الجهاز بشكل صحيح لإعادته في حالة المطالبة بالضمان.

## وصف الجهاز / المرفقات

- 0 نافذة العرض
- 0 مرشح معدني دائم
- ٨ سلة القلي (كبيرة )
- G وعاء القلي
- 0 زر تحرير الغطاء
- 0 بكرة الكابل
- ٨ مراقبة درجة الحرارة
- 0 مفتاح تشغيل/إيقاف
- 0 مصباح التحكم جاهز
- @ مصباح الطاقة
- \_مقايض
- ٣ سلال قلي (صغيرة)

## وصف الجهاز / المرفقات

٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠-٦٠ هرتز	الجهد الرئيسي
٢٠٠٠ واط	القوة المصنفة
تقريبا ٤ لترات	كمية زيت الطهي
الدهون تقريبا ٤٠٨ كجم	كمية المواد الصلبة للدهون
	جميع أجزاء هذا الجهاز التي تلامس الطعام آمنة للطعام

## إرشادات السلامة

### خطر حدوث صدمة كهربائية

- \* تأكد من أن كابل الطاقة لا يتل أو يتل ابدأ عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام. قم بتوجيه الكبل بحيث لا يمكن احتجازه أو إتلافه بأي شكل من الأشكال.
- \* قم بتوصيل الجهاز بمقبس التيار الكهربائي بجهد كهربائي ٢٢٠-٢٤٠ فولت / ٥٠-٦٠ هرتز.
- \* لمنع وقوع حوادث ، استبدل المقابس المعيبة و/أو كابلات الطاقة على الفور بغني متخصص مؤهل أو قسم خدمة العملاء لدينا.
- \* لا تغمر ابدأ عنصر التشغيل/ التسخين والإسكان بكابل الطاقة في الماء ، ولا تقم بتنظيف هذه المكونات تحت الماء الجاري.

### تحذير ! خطر الإصابة !

- \* يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ أعوام فما فوق إذا كانوا تحت إشراف مستمر يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل أشخاص لديهم قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو يفقدون إلى الخبرة والمعرفة ، بشرط أن يكونوا تحت الإشراف أو تم إخبارهم بكيفية استخدام الجهاز بأمان وعلى دراية بالإمكانيات .
- \* يجب إبقاء الجهاز وكابل التوصيل بعيدا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- \* قد لا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة.
- \* توفير مكان ثابت للجهاز.
- \* لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.

### تحذير ! خطر الإصابة !

- \* لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. فحص الجهاز و/أو إصلاحه بواسطة فنيين مؤهلين إذا لزم الأمر.
- \* يتولد البخار الساخن أثناء عملية القلي العميق، خاصة عندما يكون الغطاء مفتوحا. حافظ على مسافة آمنة بعيدا عن البخار.
- \* تأكد من أن جميع الأجزاء جافة تماما قبل صب الزيت أو الدهون السائلة في مقلاة الدهون العميقة . خلال ذلك، يمكن أن يتناثر الزيت الساخن أو الدهون.
- \* جفف جميع الأطعمة بعناية قبل وضعها في المقلاة العميقة. خلال ذلك ، يمكن أن يتناثر الزيت الساخن أو الدهون.
- \* كن حذرا بشكل خاص مع المواد المجمدة. قم بإزالة أي جليد قد يكون قد تشكل عليها. كلما زاد الثلج الموجود على المواد الغذائية، كلما يتناثر الزيت أو الدهون الساخنة.
- \* تصبح بعض أجزاء الجهاز ساخنة جدا أثناء التشغيل. قد يؤدي لمس هذه الأجزاء إلى حروق خطيرة.
- \* يجب إعداد الجهاز في وضع ثابت باستخدام المقابض لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.

### تحذير! خطر الحريق!

- \* لا تستخدم مفتاح خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل لتشغيل الجهاز.
- \* لا تقم بإذابة الدهون الصلبة (الدهون على شكل كتل) في مقلاة الدهون العميقة. بسبب درجات الحرارة المرتفعة التي تتولد قبل أن تغطي الدهون عنصر التسخين، يمكن أن يعرف عنصر التسخين أو قد يكون هناك حريق! قم بإذابة الدهون قبل في قدر أو ما شبه ذلك.

## إرشادات السلامة

### تحذير! خطر الحريق!

\* لا تستخدم الجهاز بالقرب من الأسطح الساخنة.

\* لا تترك الجهاز دون مراقبة اثناء استخدامه.

\_خطراً سطح ساخن!

لا تستخدم الماء لإطفاء حريق مقلدة الدهون العميقة!

\* يمكن أن تشتعل الدهون والزيوت القديمة أو القذرة تلقائياً إذا تم تسخينها بشكل مفرط.

تغيير الزيوت أو الدهون بانتظام. في حالة نشوب حريق، قم بإزالة القابس من مقبس الطاقة الرئيسي وخنق الدهون أو الزيوت المحترق ببطانية.

### تحذير! تلف الجهاز!

\* عند ملء حاوية المقلدة بالدهون، لا تملأها أبداً فوق علامة MAX أو أقل من علامة MIN

عندما تنوي تشغيل الجهاز، تأكد أولاً من وجود كمية كافية من الزيت أو الدهون في مقلدة الدهون العميقة.

\* لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز إذا لم يكن به زيت أو دهون سائلة. وإلا فقد يسخن الجهاز أكثر من اللازم.

\* هذه القلاية العميقة مناسبة فقط لقلي المواد الغذائية. لم يتم تصميمه لسوائل الطهي.

## قبل الاستخدام الأولي

قبل استخدام المقلدة العميقة لأول مرة، يرجى تنظيف جميع المكونات الفردية جيداً وتجفيفها بعناية (انظر فصل «التنظيف»)

## الطبخ منخفض الأكريلاميد

من المحتمل أن تكون مادة الأكريلاميد مادة مسرطنة تشكل تفاعلاً مع الأحماض الأمينية عند قلي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من النشا. يزداد تكوين الأكريلاميد بشكل درامي عند درجات حرارة تزيد عن 170 درجة مئوية.

لذلك يجب تجنب قلي الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من النشا على سبيل المثال الرقائق في درجات حرارة أعلى من 170 درجة مئوية. يجب أن تقلّي المواد الغذائية فقط إلى اللون الأصفر الذهبي، بدلاً من الداكن أو البني. هذه هي الطريقة الوحيدة لتحقيق طهي منخفض الأكريلاميد.

## القلي

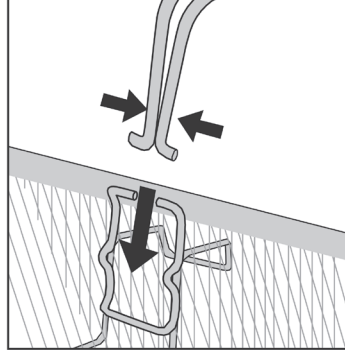
نوصي باستخدام زيت الطهي أو دهن الطهي السائل في مقلدة الدهون العميقة هذه. يمكنك أيضاً استخدام دهون الطهي الصلبة. اقرأ فصل «دهون الطهي الصلبة» لمزيد من المعلومات.

1. ضع الجهاز على سطح أفقي ومستوى ومستقر ومقاوم للحرارة. لاحظ إذا كنت ترغب في وضع مقلدة الدهون العميقة أسفل شفاط الموقد، فتأكد من إيقاف تشغيل الموقد.

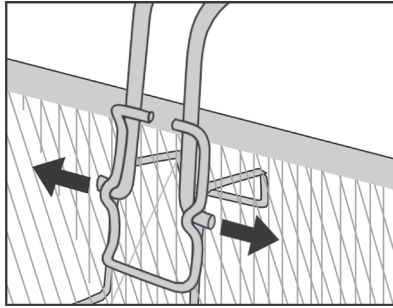
2. قم بفك طول كابل الطاقة بالكامل من بكرة الكابل 0

## القلي

٣. اضغط على زر تحرير الغطاء 0 غطاء الجهاز ينفتح.
٤. إزالة سلال القلي ٣/٨ و ربط المقابض - إما لربط سلتين صغيرتين للقلي ٣ أو سلة القلي الكبيرة ٨ : اضغط على قضبان المقبض - معا بحيث يمكن إدخال دبابيس التشابك في الثقوب في سلة القلي ٣/٨.



- قم بفك قبضتك على القضبان المضغوطة على المقبض - بحيث تسقط دبابيس التثبيت في الثقوب :
- المقبض. الآن يثبت بإحكام على سلة القلي ٣/٨.



- تابع بنفس الطريقة بالمقبض الثاني.
- استخدم فقط الزيوت أو الدهون التي تم تصنيفها على أنها غير رغوية ومناسبة للقلي العميق . يمكن العثور على هذه المعلومات على العبوة أو الملصق.
- لا تخلط أبدا أنواعا مختلفة من الزيت أو الدهون ! يمكن أن تتطاير منمقلدة الدهون العميقة.
٥. املأ وعاء القلي الجاف بالزيت أو الدهون أو السائل أو الدهون المنصهرة (حوالي ٤ لترات من الزيت أو حوالي ٣.٥ كجم من الدهون الصلبة).
- لاحظ عند ملء حاوية القلاية بالزيت أو الدهون ، لا تملأها أبدا فوق علامة IMAX أو أقل من علامة MIN
٦. أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الطاقة الرئيسي.
- يجب ألا يتلامس كابل الطاقة مع الاجزاء الساخنة من مقلدة الدهون العميقة. خطر حدوث

## القلي

صدمة كهربائية!  
٧. استبدل سلة القلي ٨ (أو سلال القلي الصغيرة ٣).  
٨. آلاّن أغلق الغطاء.

### تحذير \_ تلف الممتلكات

لا تشغل المقلاة العميقة بدون زيت / دهون!  
ملاحظة :





يمكنك إما تعليق السلة الكبيرة ٣ في الجهاز لقلي الطعام. في المثال الموضح هنا، يتم استخدام القلي الكبيرة ٨ فقط. استمر بنفس الطريقة تماما عند استخدام سلال القلي الصغيرة ٣.

١. اضغط على مقلاة الدهون العميقة باستخدام مفتاح التشغيل/الإيقاف 0 يضىّ مصباح التحكم في الطاقة.

٢. أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة ٨ إلى درجة الحرارة المطلوبة. يتم الآن تسخين زيت الطهي أو الدهون إلى درجة الحرارة المطلوبة. عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، يضىّ مصباح التحكم الجاهز 0

### ملاحظة :

يمكن العثور على درجة حرارة القلي الصحيحة إما على عبوة الطعام المراد قليه بعمق أو في جدول اوقات القلي في تعليمات التشغيل هذه . دليل تقريبي حول الأطعمة التي يجب قليها ودرجة الحرارة توفرها الأشكال الموجودة في الجزء الأمامي من المقلاة العميقة :

رمز	غذاء	درجة الحرارة
	جمبري	١٣٠
	فراخ	١٥٠
	رقائق البطاطس الطازجة	١٧٠
	سمك	١٩٠

القيم المعطاة هي للإرشاد فقط. يمكن أن تختلف درجة الحرارة حسب خصائص الأطعمة والذوق الشخصي.



## القلي

### تحذير - خطر الإصابة!

يصبح الغطاء والمقللة العميقة ساخنين للغاية أثناء عملية القلي العميق. لذلك ، لا تلمس أي شيء عدا المقابض أثناء القلي العميق! خطر الإصابة بحروق! نوصي باستخدام قفازات الفرن (٣) اضغط على زر تحرير الغطاء .

### تحذير - خطر الإصابة!

توخذ الحذر عند وضع سلة القلي ٨! سيكون الجو حارا للغاية!  
(٤) ارفع سلة القلي ٨ خارج مقللة الدهون العميقة. أضف الطعام المراد قليه. يمكن رفع سلة القلي ٨ حتى الحد الأقصى. شهد مستوى فاي ليرة لبنانية في داخل سلة القلي ٨ أو مع ما يصل إلى ١ كيلوغرام من المواد الغذائية للقلي. ومع ذلك ، لاحظ دائما كمية القلي الموضحة على عبوة الطعام المراد قليه جيدًا  
(٥) اخفضي سلة القلي بعناية ٨ في الزيت الساخن أو الدهون.  
(٦) أغلق غطاء الجهاز.

### ملاحظة

يمكن مراقبة عملية القلي من خلال نافذة العرض . في غطاء الجهاز.

## دهون الطبخ الصلبة

لمنع رش الدهون والجهاز من أن يصبح ساخناً جداً ، يرجى اتخاذ الاحتياطات التالية عند استخدام **دهون القلي الصلبة**:

- عند استخدام الدهون الطازجة ، ابدأ بإذابة كتل الدهون ببطء ، وتحت حرارة منخفضة ، في مقللة منفصلة. ثم قم بصب الدهون المنصهرة بحذر في مقللة الدهون العميقة. فقط عندما يتم ذلك ، أدخل القابس في مقبس الطاقة الرئيسي وقم بتشغيل مقللة الدهون العميقة.
- بعد الاستخدام ، قم بتخزين المقللة العميقة مع الدهون الصلبة في درجة حرارة الغرفة.
- إذا أصبح الدهن بارداً جداً ، فقد يتناثر عند إعادة الذوبان! لتجنب ذلك ، قم بعمل ثقب قليلة في الدهون الصلبة باستخدام سيخ خشبي أو بلاستيكي. تأكد من عدم إتلاف طلاء وعاء القلي G.

- لإذابة الدهون، والتبديل على الجهاز باستخدام تشغيل / 0 وما يليها التبديل . ومجموعة التحكم في درجة الحرارة ٨-١٣٠ مئوية. يضيء مصباح التحكم في الطاقة @.
- انتظر حتى تذوب كل الدهون. قد يضيء مصباح التحكم الجاهز . وينطفئ عدة مرات أثناء هذه العملية. لا تضبط درجة الحرارة المرغوبة للقلي حتى تذوب كل الدهون

## بعد القلي

### تحذير - خطر الإصابة!

لا تلمس سلة القلي ٨ مباشرة بعد القلي. سيكون الجو حارا للغاية!  
ارفع سلة القلي ٨ من المقللة العميقة فقط من خلال المقابض  
(١) عندما يصبح الطعام المقلي جاهزاً ، اضغط على زر تحرير الغطاء . حتى ينفث الغطاء.  
(٢) ارفع سلة القلي ٨ وعلقها على حافة الجهاز حتى تتساقط الدهون الزائدة.

## بعد القلي

٣) اضغط على تشغيل / 0 وما يليها التبديل . يتم الآن حولت المقلاة العميقة الدهون س وما يليها. قم بإزالة القابس من مقبس الطاقة الرئيسي.

٤) بمجرد أن يجف الطعام المقلي ، ارفع سلة القلي بعناية ٨ من المقلاة العميقة.

٥) ضع الطعام المقلي في وعاء أو منخل (مبطن بورق مطبخ ماص!).

إذا كنت لا تستخدم مقلاة الدهون العميقة بانتظام ، فمن المستحسن تخزين الزيت المبرد في زجاجات محكمة الغلق أو أوعية القلي الأخرى - ويفضل أن يكون ذلك في الثلاجة أو في مكان تخزين بارد مشابه. املاً الزجاجات من خلال غربال لإزالة أي جزيئات طعام من الزيت.

### تغيير زيت أو سمن الطهي

لا تغير الزيت حتى يبرد تمامًا. يجب أن تظل الدهون الصلبة في حالة سائلة قليلاً حتى يمكن سكبها.

١) اضغط على زر تحرير الغطاء . وقم بإزالة الغطاء (انظر فصل «التنظيف والعناية»).

٢) انزع سلة القلي ٨.

٣) امسك الجهاز من المقابض الجانبية واسكب الزيت أو الدهون عبر أحد الزوايا في حاويات مناسبة ، على سبيل المثال زجاجات. يفضل استخدام قمع صغير للقيام بذلك.

### ملاحظة

يتم تنظيم التخلص من زيوت ودهون الطهي بشكل مختلف في كل مجتمع أو بلدة. غالبًا ما يُحظر التخلص من هذه الزيوت أو الدهون في النفايات المنزلية العادية. قم بإجراء استفسارات في مجتمعك المحلي أو إدارة البلدة حول طرق التخلص المناسبة.

٤) قم بتنظيف جميع أجزاء مقلاة الدهون تمامًا كما هو موضح في فصل «التنظيف والعناية».

٥) أعد ملء مقلاة الدهون بالزيت الطازج أو الدهون كما هو موصوف في فصل «القلي العميق».

## التنظيف والعناية

تحذير - خطر التعرض لصدمة كهربائية!

\* قم دائمًا بإزالة القابس من مقبس الطاقة الرئيسي قبل تنظيف الجهاز.

\* لا يجوز تحت أي ظرف من الظروف غمر الجهاز أو أجزاء منه في السوائل! قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية مميتة ، ويمكن أن يتلف الجهاز.

تحذير - خطر التعرض للحروق!

اترك الجهاز يبرد تمامًا قبل تنظيفه.

### تنبيه - تلف الممتلكات!

عند تنظيف المكونات ، لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة مثل الحليب المجفف أوليفة معدنية. قد يؤدي ذلك إلى إتلاف السطح العلوي للجهاز!

لتبسيط التنظيف ، قم بفك مقلاة الدهون العميقة:

١) فتح غطاء الجهاز إلى أقصى حد ممكن، يدفع به الى الوراء قليلا ومن ثم سحب لأعلى وس وما يليها الدعم المفصلي لها.

٢) انزع سلة القلي ٨ (أو سلال القلي الصغيرة ٣).

\* سلال القلي ٣/٨ يمكن تنظيفها في غسالة الأطباق. إنها مناسبة لغسالات الصحون. ومع

## التنظيف والعناية

ذلك ، قم بإزالة المقابض - مسبقًا.

- نظف المقابض - في ماء دافئ باستخدام منظف معتدل. ثم اشطفيه بالماء النظيف.
- نظف الهيكل ووعاء القلي بقطعة قماش مبللة. إذا لزم الأمر ، استخدم منظرًا معتدلًا على قطعة القماش. بعد ذلك ، امسح بقطعة قماش مبللة بالماء فقط للتأكد من عدم وجود أي مادة منظفة في وعاء القلي. ج. جفف الهيكل ووعاء القلي G جيدًا.
- قم بتنظيف غطاء الجهاز بالماء الدافئ باستخدام منظف معتدل. اشطف غطاء الجهاز بالماء النظيف.
- جفف غطاء الجهاز جيدًا ثم ضعه بشكل عمودي على جانبه بحيث يمكن تصريف أي ماء زائد داخل الغطاء.
- اعلم أن الغطاء يجب أن يجف تمامًا قبل إعادة استخدامه!
- جفف جميع الأجزاء جيدًا قبل إعادة التجميع.

## تخزين

- 1) ارفع أو احمل الجهاز باستخدام المقابض الجانبية الموجودة على الغلاف.
  - 2) قم بلف الكبل حول بكرة الكبل • في الجزء الخلفي من الجهاز وقم بتثبيته بمشبك الكبل.
  - 3) قم بتخزين الجهاز مع إغلاق غطاء الجهاز. سيحافظ ذلك على نظافة المقلاة العميقة من الداخل وخالية من الغبار.
- نصائح
- رقائق بطاطس منزلية الصنع
- يجب أن تكون البطاطس المعدة للقلي في حالة جيدة وليست نامية.
  - أصناف البطاطا استخدام التي هي مناسبة للقلي، مثل تلك التي هي «أوري فلوريدا» أو «شمعي في المقام الأول».
  - بعد التقشير ، تقطع البطاطس حسب الإعداد المقصود (رقائق أو أسافين).
  - انقع البطاطس لمدة ساعة تقريبًا قبل الاستخدام. سيساعد ذلك على إزالة جزء من محتوى السكر ، وهو أحد المنتجات المكونة لتكوين مادة الأكريلاميد.
  - جفف البطاطس بعناية.
  - قم دائمًا بقلي البطاطس محلية الصنع مرتين:
- RST - فاي لمدة ١٠-١٤ دقيقة في ١٥٠ درجة مئوية لمدة ٣-٤ دقائق ثم في ١٧٠ ° C. اعتمادا على الدرجة المطلوبة من الاحمرار.
- رقائق البطاطس المجمدة مطبوخة مسبقًا وبالتالي لا تحتاج إلا إلى قليها مرة واحدة. التزم بالتعليمات المدونة على العبوة
- الأطعمة المجمدة
- تعمل الأطعمة المجمدة (-١٦ درجة مئوية إلى -١٨ درجة مئوية) على تبريد الزيت أو الدهون إلى حد كبير ، ولهذا السبب لا يتم طهيها بالسرعة الكافية وقد تمتص الكثير من الزيت أو الدهون. لتجنب ذلك ، اتبع ما يلي:
- لا تحاول قلي كميات كبيرة دفعة واحدة. لا تضعي سلة القلي ٨ (أو سلال القلي الصغيرة ٣) إلى أكثر من الحد الأقصى. شهد مستوى فاي ليرة لبنانية في داخل سلة القلي.

## تخزين

- سخني الزيت لمدة ١٥ دقيقة على الأقل قبل إضافة الأطعمة المجمدة.
- اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة ٨ على درجة الحرارة المحددة في تعليمات التشغيل هذه أو على عبوة الطعام المراد قليه جيدًا.
- على نحو مفضل ، اترك الطعام المجمد يذوب في درجة حرارة الغرفة قبل القلي العميق. قم بإزالة أكبر قدر ممكن من الثلج والماء قبل إضافة الطعام إلى مقلاة الدهون العميقة.
- قم دائمًا بإضافة الأطعمة ببطء وبعبانة قدر الإمكان في مقلاة الدهون العميقة ، حيث يمكن أن تتسبب الأطعمة المجمدة في تكوين فقاعات عنيفة ومفاجئة بالزيت أو الدهون. كيفية منع التذوق غير المرغوب فيه
- بعض المواد الغذائية ، وخاصة القش ، تطلق السوائل عند قليها في الزيت. تتجمع هذه السوائل في الزيت أو الدهون ويمكن أن تضعف رائحة وطعم الأطعمة التي يتم قليها لاحقًا في نفس الزيت أو الدهون.
- استمر على النحو التالي للحصول على زيت أو دهون ذات مذاق محايد:
- سخني الدهن أو الزيت إلى ١٥٠ درجة مئوية وضعي شريحتين رفيعتين من الخبز أو بضع أغصان صغيرة من البقدونس في سلة القلي ٨ (أو سلال القلي الصغيرة ٣).
- اخفضي سلة القلي ٨ (أو سلال القلي الصغيرة ٣) في الدهن وأغلق الغطاء.
- انتظر حتى يتوقف الزيت أو الدهن عن الفقاعات و قم بإزالة الخبز أو البقدونس باستخدام مقشدة. أصبح للزيت أو الدهون الآن طعم محايد مرة أخرى
- تغذية سليمة
- يوصي خبراء التغذية باستخدام الزيوت النباتية والدهون التي تحتوي على أحماض دهنية غير مشبعة (مثل حمض اللينولييك). ومع ذلك ، تفقد هذه الزيوت والدهون خصائصها المفيدة بشكل أسرع من الزيوت الأخرى ولذلك يجب استبدالها بشكل متكرر.
- وجّه نفسك وفقًا للإرشادات التالية:
- استبدل الزيت أو الدهن بانتظام. إذا كنت تستخدم المقلاة العميقة بشكل أساسي لتحضير الرقائق ، وتصفّي الزيت أو الدهن بعد كل استخدام ، فيمكن استخدامها من ١٠ إلى ١٢ مرة.
- ومع ذلك ، لا تستخدم الزيت أو الدهن لمدة تزيد عن ستة أشهر. اتبع دائمًا التعليمات الموجودة على العبوة.
- كقاعدة عامة ، لا يمكن استخدام الزيوت والدهون كثيرًا إذا كنت تقلّي بشكل أساسي الأطعمة الغنية بالبروتين ، مثل اللحوم أو الدهن.
- لا تخلط الزيت الطازج مع الزيت المستعمل.
- قم بتغيير الزيت أو الدهن إذا ظهرت رغوة عند تسخينها ، أو إذا ظهرت لها طعم أو رائحة قوية ، أو إذا أصبحت داكنة و / أو إذا ظهر لها تناسق شراب.

## جدول - أوقات القلي

يقدم هذا الجدول تفاصيل عن درجات الحرارة التي يجب أن يتم فيها قلي أطعمة معينة بعمق ووقت القلي العميق المطلوب. في حالة اختلاف هذه التفاصيل عن تلك الموضحة على عبوة الطعام المراد قليه جيدًا ، يرجى مراعاة التعليمات الموجودة على العبوة.

طعام	(درجة الحرارة (تقريبًا	المدة بالدقائق
(بيف برجر (مجمد	١٥٠ درجة مئوية	٣-٥ دقائق
(شرائح لحم الخنزير (بالبقسمات	١٥٠ درجة مئوية	١٥-٢٥ دقائق
(قطع دجاج (قطع كبيرة	١٥٠ درجة مئوية	١٠ - ١٨ دقيقة
(قطع دجاج (قطع صغيرة / متوسطة	١٥٠ درجة مئوية	٨-١٨ دقيقة
(شيبس (طازج	١٥٠ درجة مئوية / ١٧٠ درجة مئوية	١٠ - ١٤ دقيقة / ٣-٤ دقائق
(شيبس (مجمدة	انظر تفاصيل الشركة المصنعة	انظر تفاصيل الشركة المصنعة
(سكامبي (طازج	١٣٠ درجة مئوية	٣-٥ دقائق
الفطر	١٧٠ درجة مئوية - ١٩٠	٥ دقائق

### ملاحظة

قد تحدث انحرافات طفيفة في درجات الحرارة عن درجات الحرارة المحددة. القيم الواردة في الجدول مخصصة للإرشاد. يشيرون إلى حجم تقريبًا. ٣٠٠ جرام. قد تختلف الأوقات حسب خصائص الأطعمة.

- سلة القلي ٨ (أو سلال القلي الصغيرة ٣) يجب ألا تزيد عن الحد الأقصى. مستوى ليرة لبنانية فاء العلامات.

## الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحلول الممكنة
الجهاز لا يعمل.  أو  @ لا يضيء مصباح التحكم في الطاقة.	الجهاز غير متصل بمقبس التيار الكهربائي.	قم بتوصيل الجهاز بمقبس التيار الكهربائي.
	الجهاز تالف	اتصل بقسم خدمة العملاء.
	التبديل وما يليها تشغيل / 0 / إيقاف لم يتم تفعيلها.	اضغط على تشغيل إيقاف / وما يليها التبديل •
	تم تشغيل القطع الحراري.	قم بإيقاف تشغيل الجهاز عند مفتاح التشغيل / إيقاف • وافصل قابس الطاقة الرئيسي من مقبس الطاقة الرئيسي وانتظر حتى يبرد الجهاز
• The Ready control lamp .does not light up	لم يتم الوصول إلى درجة الحرارة المحددة لزيت / سمن الطهي.	انتظر بضع دقائق حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة.

## التخلص من الجهاز الصديق للبيئة



يمكنك المساعدة في حماية البيئة!  
يرجى تذكر احترام القوانين المحلية: تُسلم الأجهزة الكهربائية  
التي لا تعمل إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.





**NOTE**

- Minor temperature deviations from the temperatures specified may occur. The values given in the table are intended for guidance. They refer to a volume of approx. 300 grams. The times may vary, depending on the properties of the foods.
- The frying basket 8 (or the small frying baskets 3) must not be filled to more than the Max. fill level marking.

Troubleshooting		
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance is not working or The Power control lamp @ does not light up	The appliance is not connected to a mains power socket	Connect the appliance to a mains power socket
	The appliance is damaged	Contact the Customer Service department
	The On/Off switch has not been activated	Press the On/Off switch
	The thermal cut-out has been triggered	Switch the device off at the On/Off switch and disconnect the mains power plug from the mains power socket. Wait until the appliance has cooled down
The Ready control lamp does not light up	The selected temperature for the cooking oil/fat has not been reached	Wait a few minutes until the required temperature has been reached

**Environment friendly disposal**

You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations:  
hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



## Healthy nutrition

Orient yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fat fryer mainly to prepare chips, and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use the oil or fat for longer than six months. Always follow the instructions provided on the packaging.
- As a general rule, oils and fats cannot be used so often if you mainly deep-fry protein-rich foods, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with used oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, if it develops a strong taste or odour, if it becomes dark and/or if it develops a syrupy consistency.

### Table – frying times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be deep-fried and the deep-frying time required. Should these details differ from those shown on the packaging of the food to be deep-fried, please observe the instructions provided on the packaging.

Food	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150 °C	5 - 3 minutes
Pork chops (breaded)	150 °C	25 - 15 minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 °C	18 - 10 minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150 °C	18 - 8 minutes
Chips (fresh)	150 °C /170 °C	14 - 10 minutes / 4 - 3 minutes
Chips (frozen)	see manufacturer's detailing	see manufacturer's detailing
Scampi (fresh)	130 °C	5 - 3 minutes
Mushrooms	170 °C - 190 °C	5 minutes

## Deep-frozen foods

Deep-frozen foodstuffs (-16 °C to -18 °C) cool the oil or fat to a considerable extent, because of this they do not cook fast enough and may also soak up too much oil or fat. To avoid this, proceed as follows:

- Do not attempt to deep-fry large amounts all at once. Do not fill the frying basket 8 (or the small frying baskets 3) to more than the Max. fill level marked on the inside of the frying basket.
- Heat the oil for at least 15 minutes before adding the frozen foods.
- Adjust the temperature control 8 to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the food to be deep-fried.
- Preferably, allow the deep-frozen food to thaw at room temperature prior to deep-frying. Remove as much ice and water as possible before adding the food into the deep fat fryer.
- Always add foods as slowly and carefully as possible into the deep fat fryer, as deep-frozen foods can cause the oil or fat to bubble violently and abruptly.

## How to prevent unwanted after-taste

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being deep-fried. These fluids collect in the oil or fat and can impair the smell and taste of foods that are later deep-fried in the same oil or fat. Proceed as follows to obtain neutral-tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 150 °C and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley in the frying basket 8 (or the small frying baskets 3).
- Lower the frying basket 8 (or the small frying baskets 3) into the fat and close the lid.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

## Healthy nutrition

Nutrition experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. linoleic acid). However, these oils and fats lose their beneficial properties faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently.

## Cleaning and care

still inside the lid can drain away.

Be aware that the lid must be completely dry before re-use!

3) Dry all parts well before reassembly.

## Storage

1) Lift or carry the appliance using the side handles on the housing.

2) Wind the cable around the cable spool 0 on the rear of the appliance and fasten it with the cable clip.

3) Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fat fryer clean and free of dust.

## Tips Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be in good condition and not germinating.
- Use potato varieties that are suitable for frying, such as those that are «floury» or «primarily waxy».
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or wedges).
- Soak the potatoes for about one hour prior to use. This will help remove part of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamide.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
  - first for 10–14 minutes at 150 °C then for 3–4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep-frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

## Changing the cooking oil or fat

4) Thoroughly clean all parts of the deep fat fryer as described in the chapter «Cleaning and care».

5) Refill the deep fat fryer with fresh oil or fat as described in the chapter «Deep frying».

## Cleaning and care

### **WARNING – RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- Under no circumstances may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

### **WARNING – RISK OF BURNS!**

- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

### **CAUTION – PROPERTY DAMAGE!**

When cleaning the components, do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool.

These could damage the upper surface of the appliance!

To simplify cleaning, dismantle the deep fat fryer:

1) Open the appliance lid as far as possible, push it backwards a little and then pull it upwards and off its hinge supports.

2) Remove the frying basket 8 (or the small frying baskets 3).

- The frying baskets 8/3 can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers. However, remove the handles - beforehand.
- Clean the handles - in warm water using a mild detergent. Then rinse off with clear water.
- Clean the housing and the frying container G with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth. Afterwards, wipe clean with a cloth moistened only with water to ensure that no detergent remains in the frying container G. Dry the housing and the frying container G thoroughly.
- Clean the appliance lid in warm water using a mild detergent. Rinse the appliance lid off with clear water.

Dry the appliance lid well and then place it upright on its side so that any excess water

## After deep-frying

### **WARNING – RISK OF INJURY!**

- Never touch the frying basket 8 directly after frying. It will be extremely hot!

Lift the frying basket 8 out of the deep fat fryer only by the handles –!

- 1) When the fried food is ready, press the lid release button 0 so that the lid pops open.
- 2) Lift the frying basket 8 and hook it onto the rim of the appliance so that excess fat can drip off.
- 3) Press the On/Off switch 0. The deep fat fryer is now switched off. Remove the plug from the mains power socket.
- 4) Once the fried food has dripped dry, carefully lift the frying basket 8 out of the deep fat fryer.
- 5) Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!).

If you do not use the deep fat fryer regularly, it is advisable to store the cooled oil in well-sealed bottles or other frying containers – preferably in the refrigerator or a similar cool storage location. Fill the bottles through a fine sieve in order to remove any food particles from the oil.

## Changing the cooking oil or fat

Do not change the oil until it has completely cooled down. Solid fats must still be in a slightly liquid state so that they can be poured.

- 1) Press the lid release button 0 and remove the lid (see chapter «Cleaning and care»).
- 2) Remove the frying basket 8.
- 3) Hold the appliance by the side handles and pour out the oil or fat via one of the corners into suitable containers, e.g. bottles. Preferably use a small funnel to do this.

### **NOTE**

The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Disposal of such oils or fats in the normal household refuse is often prohibited. Make enquiries at your local community or town administration office about suitable disposal methods.

## Frying foods

### **WARNING – RISK OF INJURY!**

- Take care when filling the frying basket 8! It will be extremely hot!
- 4) Lift the frying basket 8 out of the deep fat fryer. Add the food to be fried. The frying basket 8 can be filled up to the MAX. fill level marked on the inside of the frying basket 8 or with up to 1 kg of food for frying. However, always take note of the frying quantity indicated on the packaging of the food to be deep-fried!
- 5) Carefully lower the frying basket 8 into the hot oil or fat.
- 6) Close the lid of the appliance.

### **NOTE**

The frying process can be monitored through the viewing window 0 in the lid of the appliance

### **Solid cooking fats**

To prevent fat from spraying and the appliance from becoming too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When using fresh fat, start by melting the blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fat fryer. Only when this has been done, insert the plug into a mains power socket and switch the deep fat fryer on.
- After use, store the deep fat fryer with the solidified fat at room temperature.

If the fat gets too cold, it could splatter out upon re-melting! To avoid this, pierce a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic skewer. Ensure that you do not damage the coating of the frying container G.





- To melt the fat, switch on the appliance using the On/Off switch 0 and set the temperature control 8 to 130 °C. The Power control lamp 0 lights up.
- Wait until all of the fat has melted. The Ready control lamp 0 may come on and go out several times during this process. Do not set the desired frying temperature until all of the fat has melted.

## Frying foods

- 1) Switch on the deep fat fryer using the On/Off switch 0. The Power control lamp @ lights up.
- 2) Turn the temperature control 8 to the desired temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached, the Ready control lamp 0 lights up.

### NOTE

The correct frying temperature is to be found either on the packaging of the food to be deep-fried or in the frying times table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at which temperature is provided by the figures on the front of the deep fat fryer:

Symbol	Food	Temperature
	Prawns	130 °C
	Chicken	150 °C
	Chips (fresh)	170 °C
	Fish	190 °C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on the properties of the foods and personal taste!

### **WARNING – RISK OF INJURY!**

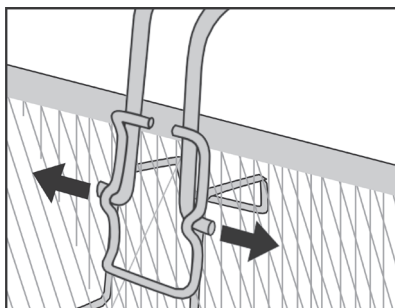
The lid and the deep fat fryer become extremely hot during the deep-frying process. Therefore, do not touch anything except the handles during deep- frying! Risk of burns! We recommend the use of oven gloves.

- 3) Press the lid release button 0.



## Preparation

Loosen your grip on the compressed rods on the handle - so that the holding pins project into the holes



- The handle - now sits securely on the frying basket 8/3.
  - Proceed in the same way with the second handle
  - Only use oils or fats which are specifically labelled as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the label.
  - Never mix different types of oil or fat! The deep fat fryer could froth over.
- 5) Fill the dry and empty frying container G with cooking oil, liquid or molten fat (about 4 litres of oil or about 3.5 kg of solid fat).

### NOTE

When filling the frying container G with oil or fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6) Insert the mains plug into the mains power socket.

The power cable must not come into contact with the hot parts of the deep fat fryer. Risk of electric shock!

7) Replace the frying basket 8 (or the small frying baskets 3).

8) Now close the lid.

## Frying foods

### CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- Never operate the deep fat fryer without oil/fat!

### NOTE

You can either suspend the large basket 8, both small frying baskets 3 or just one of the small frying baskets 3 in the appliance to fry food.

In the example described here, only the large frying basket 8 is used.

Proceed in exactly the same way when using the small frying baskets 3.

## Low-acrylamide cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content. The formation of acrylamide increases dramatically at temperatures of more than 175 °C.

You should therefore avoid frying foodstuffs with a high starch content, for example chips, at temperatures above 170 °C. The foodstuffs should only be fried to golden-yellow, instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.

## Deep frying

We recommend cooking oil or liquid cooking fat for use in this deep fat fryer. You can also use solid cooking fats. Read the chapter «Solid cooking fats» for more information.

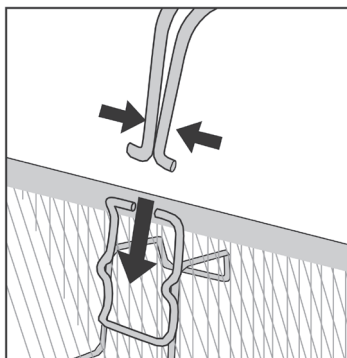
## Preparation

1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

### NOTE

If you wish to place the deep fat fryer below the cooker extraction hood, ensure that the cooker is switched off.

- 2) Unwind the entire length of the power cable from the cable spool 0.
- 3) Press the lid release button 0. The appliance lid flips open.
- 4) Remove the frying baskets 8/3 and attach the handles - either to the two small frying baskets 3 or the large frying basket 8:
  - Press the rods of the handle - together so that the holding pins can be inserted into the eyelets on the frying basket 8/3:



## Safety Guidelines

### **WARNING! RISK OF FIRE!**

- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never melt solid fat (fat in blocks) in the deep fat fryer. Due to the high temperatures that are generated before the fat covers the heating element, the heating element can be damaged or there could be a fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

### **WARNING! RISK OF FIRE!**

- Do not use the appliance near hot surfaces.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.

Caution! Hot surface!

Never use water to extinguish a fire in the deep fat fryer!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite if overheated. Change the oils or fats regularly. In the case of a fire, remove the plug from the mains power socket and smother the burning fat or oil with a blanket.

### **CAUTION – APPLIANCE DAMAGE!**

- When filling the frying container with fat, never fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. Whenever you intend to switch the appliance on, first ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fat fryer.
- Never switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it. Otherwise the appliance may overheat.
- This deep fat fryer is suitable only for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

## Before initial use

1) Before you use the deep fat fryer for the first time, please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see chapter «Cleaning»).

## Safety Guidelines

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- Ensure that the power cable never becomes wet or damp when the appliance is in use. Route the cable so that it cannot be trapped or damaged in any way.

- Connect the appliance to a mains socket with a mains voltage of 220-240V/50-60Hz

- To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by a qualified specialist technician or our Customer Service department.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- This appliance must not be used by children under the age of 8. This appliance may be used by children aged 8 and above if they are under constant supervision. This appliance may be used by persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided that they are under supervision or have been told how to use the appliance safely and are aware of the potential risks.

- The appliance and its connecting cable must be kept away from children younger than 8 years old.

- Cleaning and maintenance may not be carried out by children.

- Provide a stable location for the appliance.

- Children shall not play with the appliance.

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- Do not operate the appliance if it has fallen down or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by qualified technicians if necessary.

- Hot steam is generated during the deep-frying process, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.

- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.

- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fat fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.

- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove any ice that may have formed on them. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.

- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.

- The appliance should be set up in a stable position using the handles to avoid spillage of hot liquids.

## Package contents

### NOTE


Check the consignment for completeness and for signs of visible damage.

- If the consignment is incomplete or damaged due to defective packaging or carriage, contact the Service hotline

## Disposal of packaging materials

0 Viewing window  
0 Permanent metal filter  
8 Frying basket (large)  
G Frying container  
0 Lid release button  
0 Cable spool  
8 Temperature control  
0 On/Off switch  
0 Control lamp Ready  
@ Control lamp Power  
- Handles  
3 Frying basket (small)

## Technical data

Mains voltage	220-240V/50-60Hz
Rated power	2000 W
Capacity for cooking oil	approx. 4 litres
Capacity for solid	fats approx. 4.8kg
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food- safe.

## Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance! You have clearly decided in favour of a modern, high-quality product. These operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, familiarise yourself with all handling and safety guidelines. This appliance may only be used as described and for the purposes indicated. Please also pass these operating instructions on to any future owner(s).

## Intended use

This appliance is intended exclusively for deep-frying foods in domestic households. This appliance is intended solely for use in private homes. Do not use it for commercial purposes. Use the appliance only in dry places, and never use it outdoors.

### **WARNING**

Danger if not used for the intended purpose!

The appliance may pose a hazard if it is not used for its intended purpose and/or if it is used for any other purpose.

- Use the appliance only for its intended purpose.
- Observe the procedures described in these operating instructions.

### **NOTE**

Using the appliance for a purpose other than the intended purpose can be dangerous. Use the appliance only for its intended purpose. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The risk shall be borne solely by the user.

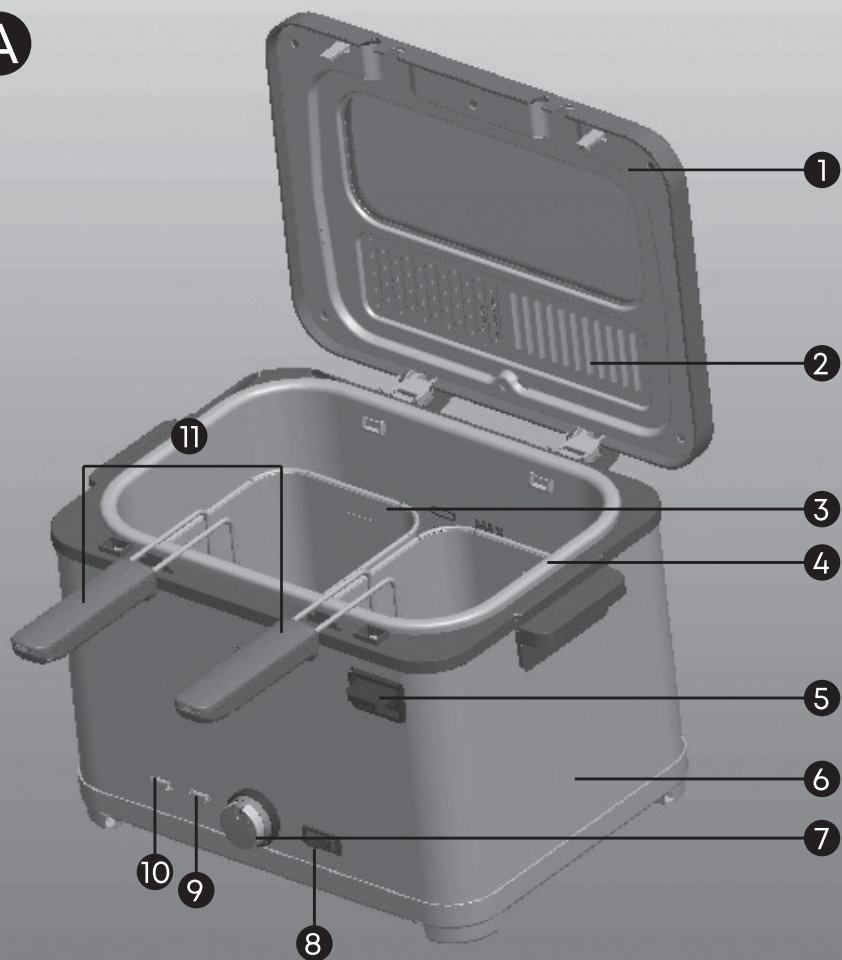
## Package contents

The appliance is supplied with the following components as standard:

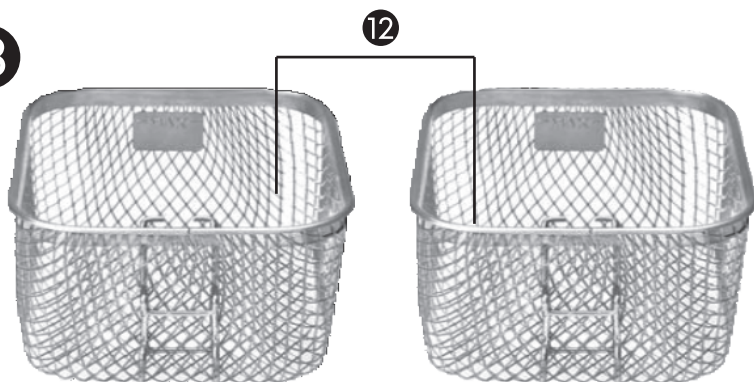
- Stainless Steel Deep Fryer
- 3 frying baskets
- 2 handles
- Operating instructions

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials and any adhesive labels from the appliance.

**A**



**B**



# TORNADO

Model  
TDF-3700



Thanks for Choosing Tornado  
Deep Fryer

**ELARABY**

**19319**  [elarabygroup.com](http://elarabygroup.com)  
 **Tornado**