

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

- Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso • User Manual
- Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Kezelési útmutató • Інструкція з експлуатації
- Руководство пользователя • دليل الاستعمال •



Fritteuse PC-FR 1088

- Friteuse • Friteuse • Freidora • Friggitrice • Deep Fryer • Frytkownica • Fritovací hrnec
- Fritőz • Фритюрниця • Фритюрница • المقلاة •

CE

DEUTSCH	DEUTSCH	Seite	3
NEDERLANDS	NEDERLANDS	pagina	14
FRANÇAIS	FRANÇAIS	page	24
ESPAÑOL	ESPAÑOL	página	34
ITALIANO	ITALIANO	pagina	44
ENGLISH	ENGLISH	page	54
JĘZYK POLSKI	JĘZYK POLSKI	strona	64
ČESKY	ČESKY	strana	75
MAGYARUL	MAGYARUL	Oldal:	85
УКРАЇНСЬКА	УКРАЇНСЬКА	стор.	95
РУССКИЙ	РУССКИЙ	стр.	105
العربية	115 العربية	صفحة	العربية

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

HINWEIS:

Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Bedienungsanleitung	3
Allgemeine Sicherheitshinweise	3
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	4
Lieferumfang	7
Auspacken des Gerätes	7
Anwendungshinweise	7
Inbetriebnahme	8
Benutzung	8
Reinigung	11
Aufbewahrung	11
Störungsbehebung	11
Technische Daten	12
Hinweis zur Richtlinienkonformität	12
Garantie	12
Entsorgung	13

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät **nicht** benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erststichungsgefahr!**

Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warn- oder Informationscharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein.

- Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie den Deckel der Fritteuse öffnen!



WARNUNG:

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs- / Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Drücken Sie dazu immer den Ein-/Ausschalter am Bedienfeld und ziehen Sie den Netzstecker.



ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements

Beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie in der Fritteuse Fett verwenden möchten!

Fett muss langsam geschmolzen werden, damit es das Heizelement umschließen kann.

Wird Fett das erste Mal eingelegt oder wieder geschmolzen, droht eine Überhitzung, wenn die Temperatur zu hoch gewählt wird!

ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements

Fett das erste Mal einlegen

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.

WARNING:

Erhitzen Sie das Fett nicht über 50°C, um Verletzungen beim Umfüllen zu vermeiden.

- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.
- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie über das Bedienfeld die gewünschte Temperatur einstellen.

Gehärtetes Fett in der Fritteuse wieder aufwärmen

Ist das Fett in der Fritteuse hart geworden, können Sie kaum feststellen wie weit es unten an der Heizung schon geschmolzen ist.

- Wählen Sie über das Bedienfeld die Voreinstellung mit der niedrigsten Temperatur.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.
- Das Erreichen der Temperatur wird durch 5 Pieptöne angezeigt.

- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Die Reinigung und die **Wartung durch den Benutzer** darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Lage mit den Handgriffen (sofern vorhanden) aufgestellt werden, um das Verschütten heißer Flüssigkeiten zu vermeiden.

ACHTUNG:

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden.
 - Verschiedene Oberflächen kommen mit Speisen und Öl in Berührung. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
 - Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise
 - in Personalküchen von Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - in Frühstückspensionen.

Lieferumfang

- 1 Deckel
- 1 Gehäuse
- 1 Frittierfettbehälter
- 1 Steuerelement mit Heizspirale
- 1 Frittierkorb mit ausklappbarem Griff

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

i HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Anwendungshinweise

Hinweise für die Benutzung

- Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiergut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.
- Fette und Öle müssen hochoverhitzbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

⚠ WARNUNG: Gefahr!

- Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Fett / Öl.
- Verwenden Sie **kein** vereistes Gefriergut!
- Feuchte Lebensmittel vorher mit einem Tuch trocken reiben.
- Bei zu feuchten Lebensmitteln (z.B. stark vereiste Pommes Frites etc.) entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das heiße Fett / Öl überlaufen und Verletzungen hervorrufen kann.

- **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitschalter betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
- Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
- Die Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

i HINWEIS: Maximale Füllmenge

max. 1000 g

Tipps zur Verminderung des Acrylamid-Gehalts

- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) in Lebensmitteln, die Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) enthalten, wie zum Beispiel Kartoffel- und Getreideprodukte.
- Acrylamid steht in Verdacht, das Erbgut zu schädigen und Krebs zu erregen. Das tatsächliche Risiko für den Menschen ist aber bisher noch nicht bekannt.

- Wir empfehlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170°C nicht zu überschreiten.
- Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
- Dickere Pommes oder Kartoffelstücke sind weniger belastet als kleinere, da sich Acrylamid vor allem in den Randschichten bildet.
- Wenn Sie Pommes aus frischen Kartoffeln herstellen, dann können Sie die geschälten und zerkleinerten Kartoffelstücke vorher eine Stunde wässern, damit ein Teil des Zuckers aus den Randschichten (Ausgangssubstanz für Acrylamid) herausgelöst wird.

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Montieren Sie den Griff am Frittierkorb:
 - Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffs zusammen.
 - Führen Sie die Winkel in die Drahtösen im Inneren des Korbes.
 - Arretieren Sie den Griff am Korb.
2. Wickeln Sie das Anschlusskabel ab.

Elektrischer Anschluss

- Vergewissern Sie sich, dass Gerätespannung (siehe Typenschild) und Netzspannung übereinstimmen.
- Verbinden Sie den Netzstecker nur mit einer vorschriftsmäßig installierten Schutzkontaktsteckdose.

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 2500 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

⚠ ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Sie können das Gerät auf zwei Arten benutzen:

1. Sie verwenden eins der 6 Kurzwahlprogramme, bei denen die Temperatur und Frittierzeit bereits voreingestellt sind.
2. Sie wählen über die Tasten des Bedienfelds die Temperatur und Frittierzeit manuell aus.

i HINWEIS:

Nach Ablauf der Zeit hören Sie einen Signalton. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

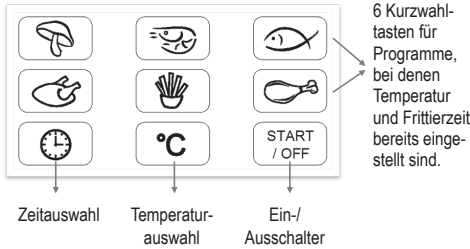
Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Das Display ist aus.).
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse. Schließen Sie ihn bei jedem Aufheizen und Frittieren.
3. Entfernen Sie den Frittierkorb und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 4 l). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Nach dem Piepston ist das Gerät betriebsbereit und zunächst im Standby-Modus. Wählen Sie nun ein Programm aus oder stellen Sie Frittierzeit und Temperatur ein.

Übersicht über das LCD-Display:















Die Funktionstasten:



Kurzwahlprogramme


Drücken Sie eine der 6 Kurzwahl-tasten, um die voreingestellte Frittierzeit und Temperatur zu verwenden.


	Voreingestellte Temperatur 140°C, Frittierzeit 6 Minuten, das Display zeigt	
	Voreingestellte Temperatur 150°C, Frittierzeit 6 Minuten, das Display zeigt	
	Voreingestellte Temperatur 160°C, Frittierzeit 7 Minuten, das Display zeigt	
	Voreingestellte Temperatur 170°C, Frittierzeit 9 Minuten, das Display zeigt	
	Voreingestellte Temperatur 180°C, Frittierzeit 8 Minuten, das Display zeigt	
	Voreingestellte Temperatur 190°C, Frittierzeit 6 Minuten, das Display zeigt	



Nach dem Drücken der Kurzwahl-taste blinken die Zahlen auf dem Display um anzuzeigen, dass die Zeitangabe noch verändert werden kann.




Zeitauswahl

- Im Standby-Modus des Gerätes drücken Sie auf die Taste , um die Frittierzeit einzustellen. Die Standardzeit von 00 Min. bedeutet, dass noch keine Zeit eingestellt

wurde. Das Display zeigt  und die Ziffern blinken.


- Beim Drücken einer Funktionstaste ist die Standardzeit die Zeit, die für das jeweilige Programm voreingestellt wurde. Indem Sie auf  drücken, können Sie die Zeit verändern. Nehmen wir die Taste  als Beispiel.

Das Display zeigt  und die Ziffern blinken.



Wenn Sie die Frittierzeit verändern möchten, verlängert jedes kurze Drücken auf  die Zeit um 1 Min. Durch langes Drücken werden Schritte von 1 Min. schneller hinzugefügt. Das Display zeigt die entsprechenden Zahlen an. Wenn Sie die Taste loslassen, ist die Zahl auf dem Display die vom Nutzer eingestellte Frittierzeit.

Die Zeitschaltuhr kann von 00 bis 60 Min. eingestellt werden, die längste Frittierzeit beträgt also 1 Stunde, die kürzeste 1 Minute. Nachdem der Wert von 60 Minuten erreicht ist, springt der Auswahlzyklus durch ein weiteres Drücken zurück auf 00 Min. Während der Zeiteinstellung blinken die Ziffern.

Temperaturauswahl

- Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie auf die Taste , um die Öltemperatur einzustellen. Die Standardtemperatur beträgt 140°C und das

Display zeigt .

- Wenn Sie eine der Programmtasten gedrückt haben, ist die Standard-Öltemperatur diejenige, die für das jeweilige Programm voreingestellt wurde. Durch Drücken auf  können Sie die Öltemperatur verändern. Das Lebensmittelsymbol für das Programm leuchtet dann nicht mehr. Beispiel: . Das Display zeigt Folgendes an:

Pieptöne und das Heizelement heizt nicht



weiter auf. Das Display zeigt

Wenn die verbleibende Zeit abgelaufen ist, stoppt das Gerät den Betrieb, und auf dem Display blinkt 3 Minuten lang die Anzeige „00 min“. Wenn Sie innerhalb der 3 Minuten eine Taste drücken, kann die Zeit anhand der ausgewählten Temperatur verändert werden. Wird innerhalb der 3 Minuten keine Taste gedrückt, zeigt das Display den Standby-Modus an. Es ertönt 1 langer Piepton, und die Temperatureinstellung wird gelöscht.

Reinigung

⚠️ WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Steuerelement auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠️ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Frittierbehälter

- Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
- Den Frittierbehälter können Sie in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Spülmittels reinigen. Er ist außerdem spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf,

dass die Reinigungsmittel nicht überdosiert werden.

Frittierkorb und Deckel

- Korb, Griff und Deckel reinigen Sie in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Spülmittels.
- Trocknen Sie nach der Reinigung alles gründlich ab.

Gehäuse und Steuerelement

Reinigen Sie diese Teile mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Das Gerät ist ohne Funktion

Abhilfe:

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen.

Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Fehlermeldungen

E1: Durch Drücken einer beliebigen Taste kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

E2: Das Gerät ist nicht mehr funktionsbereit. Bitte suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf.

Überhitzungsschutz

- Wenn das Öl zu heiß wird, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit.

Technische Daten

Modell: PC-FR 1088
 Spannungsversorgung: 230 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 2500 W
 Schutzklasse: I
 Nettogewicht: ca 3,15 kg
 Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-FR 1088 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EG
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese 12 Monate Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket

per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben.

Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einlieferung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012



Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Handleiding

Bedankt dat u gekozen hebt voor ons product. Wij wensen u veel plezier met het apparaat.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal aangeduid. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gezondheidsgevaaren en wijst op mogelijke verwondingsrisico's.

LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

AANWIJZING:

Geeft tips en informatie.

Inhoud

Handleiding.....	14
Algemene veiligheidsaanwijzingen.....	14
Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat	15
Leveringsomvang	18
Het apparaat uitpakken	18
Aanwijzingen voor gebruik.....	18
Inbedrijfstelling.....	19
Gebruik.....	19
Reiniging.....	22
Bewaren	22
Verhelpen van storingen.....	22
Technische gegevens	23
Verwijdering	23

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Lees voor het eerste gebruik van dit apparaat de handleiding aandachtig door en bewaar deze incl. garantiebewijs, kassabon en indien mogelijk de kartonnen doos met binnenvpakking. Mocht u het apparaat doorgeven aan derden, geef dan ook de handleiding door.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet bedoeld voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht. Buiten bereik houden van hitte, directe instraling van de zon, vocht (in geen geval in vloeistof dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stekker eruit trekken.
- Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat **niet** gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht werken. Mocht u de ruimte verlaten, schakel het apparaat altijd uit. Trek de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Als een beschadiging wordt vastgesteld, mag het apparaat niet meer gebruikt worden.
- Gebruik alleen originele onderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plastic zakken, karton, piepschuim enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met folie spelen.
Verstikkingsgevaar!

Neem de hiernavolgende "Speciale veiligheidsaanwijzingen" in acht.

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

Op het product vindt u het volgende symbool met waarschuwend of informerend karakter:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Verbrandingsgevaar!

Tijdens het bedrijf kan de temperatuur van het toegankelijke oppervlak erg hoog zijn.

- Gebruik pannenlappen als u het deksel van de friteuse opent!



WAARSCHUWING:

- Gebruik het apparaat nooit zonder olie of vet. **Brandgevaar!**
- Voeg nooit water toe aan de olie! **Explosiegevaar!**
- Olie en vet kunnen bij oververhitting branden. Wees voorzichtig! Vergeet niet om het apparaat na gebruik uit te schakelen! Druk daarvoor altijd op de Aan/Uit-schakelaar op het bedieningsveld en trek de stekker uit het stopcontact.



LET OP: Oververhitting van het verwarmingselement
Neem deze belangrijke aanwijzing in acht, als u vet in de friteuse wilt gebruiken!

Vet moet langzaam gesmolten worden, zodat dit het verwarmingselement kan omsluiten.

Als vet voor de eerste keer gebruikt of weer gesmolten wordt, dreigt er oververhitting, als de temperatuur te hoog gekozen wordt!

**△ LET OP: Oververhitting van het verwarmingselement
Vet de eerste keer gebruiken**

- Maak het vet vooraf vloeibaar in een afzonderlijk reservoir.

⚠ WAARSCHUWING:

Verhit het vet niet boven 50 °C, om letsel bij overgieten te voorkomen.

- Vul het vloeibaar gemaakte vet in het frituurvetreservoir.
- Als het benodigde oliepeil bereikt is, kan via het bedieningsveld de gewenste temperatuur worden ingesteld.

Hard geworden vet in de friteuse weer opwarmen

Als het vet in de friteuse hard geworden is, kunt u nauwelijks vaststellen hoever het beneden bij de verwarming al gesmolten is.

- Selecteer via het bedieningsveld de voorinstelling met de laagste temperatuur.
- Herhaal de procedure, tot het vet gesmolten is.
- Het bereiken van de temperatuur wordt door 5 pieptonen aangegeven.

- Repareer het apparaat niet zelf, maar ga naar een geautoriseerde expert. Om gevaren te voorkomen mag een defecte netkabel alleen door een gelijkwaardige kabel vervangen worden door de fabrikant, onze klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat mag niet door kinderen tussen 0 en 8 jaar gebruikt worden. Dit apparaat kan door **kinderen** van 8 jaar en ouder gebruikt worden, als er continu toezicht op hen gehouden wordt.
- Dit apparaat kan door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als toezicht op hen wordt gehouden of

- over het veilige gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn en de daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.
- Het apparaat en de aansluitleiding ervan dienen uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar te worden gehouden.
 - De reiniging en het **onderhoud door de gebruiker** mag niet door kinderen worden uitgevoerd.
 - **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
 - Kookapparaten moeten in een stabiele positie met handvatten (indien aanwezig) opgesteld worden, om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.

△ LET OP:

- Dit apparaat is niet bedoeld om bij reiniging in water gedompeld te worden.
- Verschillende oppervlakken komen in contact met voedsel en olie. Neem de aanwijzingen uit hoofdstuk “Reiniging” in acht.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is ervoor bedoeld, om in het huishouden en dergelijke toepassingen gebruikt te worden zoals
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen.Het is **niet** bedoeld voor gebruik
 - door gasten in hotels, motels en andere woonvoorzieningen;
 - in landbouwbedrijven;
 - in bed-and-breakfast-pensions.

Leveringsomvang

- 1 Deksel
- 1 Behuizing
- 1 Frituurvetreservoir
- 1 Stuuerelement met verwarmingsspiraal
- 1 Frituurmandje met uitklapbaar handvat

Het apparaat uitpakken

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folie, vulmateriaal, kabelstrips en karton.
3. Controleer de leveringsomvang.
4. In geval van onvolledige levering of schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Het apparaat dient onmiddellijk te worden teruggebracht naar de dealer.

i AANWIJZING:

Op het apparaat kan zich nog stof of productiemateriaal bevinden. We adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Aanwijzingen voor gebruik

Aanwijzingen voor het gebruik

- Verwijder regelmatig in de olie achtergebleven frituurresten (bijv. stukjes patat). Na meerdere keren gebruik moet u de olie vervangen. Gebruik hoogwaardige frituurolie of frituurvet om te frituren.
- Vet en olie moeten op hoge temperaturen verhit kunnen worden. Gebruik geen margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt om te frituren, omdat ze bij lage temperatuur al rook kunnen ontwikkelen. Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

⚠ WAARSCHUWING: Gevaar!

- Vervang het vet/de olie regelmatig.
- Gebruik **geen** ingevroren diepvriesproducten!
- Vochtige levensmiddelen eerst met een doek droogwrijven.
- Bij te vochtige levensmiddelen (bijv. diep ingevroren patat etc.) ontstaat een sterke schuimvorming, waardoor in het ongunstigste geval het hete vet/de hete olie kan overlopen en letsel kan veroorzaken.

- **Let erop**, dat de veiligheidsschakelaar bediend wordt, als het stuuerelement in de geleiding geschoven werd.
- Kies de geschikte frituurtemperatuur en neem daarbij de toestand van het frituurmateriaal in acht. De richtlijn is: Voorgefrituurde voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
- Als olie of vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen.
- Strijk bij het frituren van deegachtige levensmiddelen het overtollige deeg af, en breng ze voorzichtig in de olie.
- Let erop, dat het handvat van het frituurmandje correct bevestigd is.
- De friteuse mag voor max. 2/3 gevuld worden. Frituurmandje niet overvullen.

i AANWIJZING: Maximale vulhoeveelheid max. 1000 g

Tips voor vermindering van het acrylamidegehalte

- Acrylamide is een chemische verbinding. Deze ontstaat bij het bruiningsproces (frituren, bakken, braden, roosteren en grillen) in levensmiddelen, die koolhydraten (zetmeel en suiker) bevatten, zoals aardappel- en graanproducten.
- Acrylamide wordt ervan verdacht erfelijk materiaal te beschadigen en kanker te verwekken. Het daadwerkelijke risico voor mensen is echter nog niet bekend.

- Wij adviseren om bij het frituren een temperatuur van 170 °C niet te overschrijden.
- Verder geldt om de frituurtijd zo kort mogelijk te houden en het frituurmateriaal maximaal goudgeel te frituren.
- Dikke patat of stukjes aardappel zijn minder belast dan kleinere, omdat acrylamide vooral in de randlagen gevormd wordt.
- Als u patat maakt van verse aardappelen, dan kunt u de geschilde en klein gemaakte aardappelstukjes vooraf een uur in water leggen, zodat een deel van het suiker uit de randlagen (basissubstantie voor acylamide) verwijderd wordt.

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling

1. Monteer het handvat aan de frituurmand:
 - Druk de draadeindes aan het vrije einde van het handvat samen.
 - Breng de hoeken in de draadogen in het binnenste van het mandje.
 - Vergrendel het handvat aan de mand.
2. Wikkel de aansluitkabel af.

Elektrische aansluiting

- Zorg ervoor, dat apparaatspanning (zie typeplaatje) en netspanning overeenkomen.
- Verbind de stekker alleen met een volgens de voorschriften geïnstalleerde geaarde contactdoos.

Aansluitwaarde

In totaal kan het apparaat een vermogen van 2500 W opnemen. Bij deze aansluitwaarde wordt een gescheiden voedingskabel met een beveiliging via een 16 A huishoudbeschermingsschakelaar aanbevolen.

⚠ LET OP: Overbelasting!

- Als u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze een kabeldoorsnede van minimaal 1,5 mm² hebben.
- Gebruik geen stekkerdozen, omdat dit apparaat teveel vermogen heeft.

U kunt het apparaat op twee manieren gebruiken:

1. U gebruikt een van de 6 snelkeuzeprogramma's, waarbij de temperatuur en de frituurtijd al vooraf ingesteld zijn.
2. U selecteert via de toetsen van het bedieningsveld de temperatuur en frituurtijd handmatig.

i AANWIJZING:

Na afloop van de tijd hoort u een signaal. Het apparaat wordt automatisch in de stand-by-modus geschakeld.

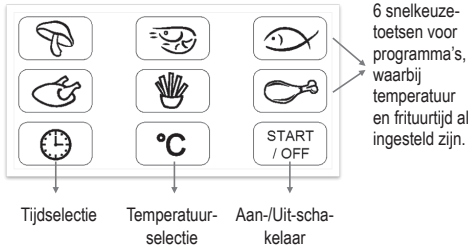
Gebruik

1. Zorg ervoor, dat het apparaat losgekoppeld is van het stroomnet en uitgeschakeld is (het display is uit).
2. Haal het deksel van de friteuse. Sluit het bij elke verwarm- en frituurbeurt.
3. Verwijder het frituurmandje en vul olie of vet in het reservoir (maximaal 4 l). Het vulpeil moet tussen de min- en max-markering liggen.
4. Steek de stekker in een geaarde contactdoos. Na de piepton is het apparaat bedrijfsklaar en eerst in de stand-by-modus. Selecteer nu een programma of stel de frituurtijd en temperatuur in.

Overzicht van het LCD-display:



De functietoetsen:

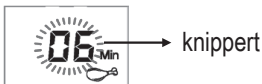


Snelkeuzeprogramma's

Druk op een van de 6 snelkeuzetoetsen, om de vooraf ingestelde frituurtijd en temperatuur te gebruiken.

	Voor ingestelde temperatuur 140 °C, frituurtijd 6 minuten, het display toont	
	Voor ingestelde temperatuur 150 °C, frituurtijd 6 minuten, het display toont	
	Voor ingestelde temperatuur 160 °C, frituurtijd 7 minuten, het display toont	
	Voor ingestelde temperatuur 170 °C, frituurtijd 9 minuten, het display toont	
	Voor ingestelde temperatuur 180 °C, frituurtijd 8 minuten, het display toont	
	Voor ingestelde temperatuur 190 °C, frituurtijd 6 minuten, het display toont	

Na het indrukken van de snelkeuzetoets knippen de getallen op het display om aan te geven, dat de tijdopgave nog veranderd kan worden.



Tijdselectie

- In de stand-by-modus van het apparaat drukt u op de toets , om de frituurtijd in te stellen. De standaardtijd van 00 min. betekent, dat nog geen tijd werd ingesteld. Het display toont en de getallen knippen.
- Bij het indrukken van een functietoets is de standaardtijd de tijd, die voor het betreffende programma vooringesteld werd. Door te drukken op kunt u de tijd veranderen. We nemen de toets als voorbeeld. Het display toont en de getallen knippen.

Als u de frituurtijd wilt veranderen, verlengt elke keer kort indrukken van de tijd met 1 min. Door lang indrukken worden stappen van 1 min. sneller toegevoegd. Het display geeft de overeenkomstige getallen weer. Als u de toets loslaat, is het getal op het display de door de gebruiker ingestelde frituurtijd.

De tijdschakelklok kan van 00 tot 60 min. ingesteld worden, de langste frituurtijd bedraagt dus 1 uur, de kortste 1 minuut. Nadat de waarde van 60 minuten is bereikt, springt de selectiecyclus door nog een keer indrukken terug naar 00 min. Tijdens de tijdsinstelling knippen de getallen.

Temperatuurselectie

- Terwijl het apparaat zich in de stand-by-modus bevindt, drukt u op de toets , om de olietemperatuur in te stellen. De standaardtemperatuur bedraagt 140 °C en het display toont .
- Als u een van de programmatoetsen hebt ingedrukt, is de standaard-olietemperatuur de temperatuur, die vooringesteld werd voor het betreffende programma. Door te drukken op kunt u de olietemperatuur veranderen. Het levensmiddelsymbool voor het programma brandt dan niet meer. Voorbeeld: . Het display geeft het volgende weer:

verwarmingselement niet meer. Het display



toont

Als de resterende tijd is afgelopen, stopt het apparaat het bedrijf, en op het display knippert 3 minuten lang de weergave "00 min". Als u binnen de 3 minuten op een toets drukt, kan de tijd aan de hand van de geselecteerde temperatuur veranderd worden. Als binnen 3 minuten geen toets ingedrukt wordt, geeft het display de stand-by-modus weer. Er klinkt 1 lange pieptoon en de temperatuurinstelling wordt gewist.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Trek vóór de reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het stuulement in geen geval in water. Dit zou kunnen leiden tot een elektrische schok of brand.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Wacht tot de friteuse helemaal is afgekoeld, voordat u met de reiniging begint. U moet echter in ieder geval na het gebruik 1-2 uur wachten, om verbrandingen te voorkomen.

Frituurreservoir

- Om olie te vervangen moet het frituurreservoir uitgetrokken worden en moet de olie aan de zijkant uitgegoten worden.
- Het frituurreservoir kunt u afwassen in warm water met mild afwasmiddel. Het is bovendien geschikt voor de vaatwasser. Let erop, dat er niet teveel reinigingsmiddel gedoseerd wordt.

Frituurmandje en deksel

- Mandje, handvat en deksel worden afgewassen met warm water en mild afwasmiddel.
- Droog na het afwassen alles goed af.

Behuizing en stuulement

Reinig deze onderdelen met een licht bevochtigde doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- We adviseren u, het apparaat in de originele verpakking te bewaren als u het langere tijd niet gebruikt.
- Berg het apparaat altijd op een goed geventileerde en droge plek op, buiten bereik van kinderen.

Verhelpen van storingen

Het apparaat werkt niet

Oplossing:

- Controleer de aansluiting op het stroomnet.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is voorzien van een veiligheidschakelaar.

Deze voorkomt het onbedoelde inschakelen van de verwarming.

Oplossing:

Controleer de juiste zitting van het stuulement.

Foutmeldingen

E1: Door indrukken van een willekeurige toets keer het apparaat terug naar de stand-by-modus.

E2: Het apparaat is niet meer bruikbaar.

Raadpleeg een geautoriseerde expert.

Oververhittingsbescherming

- Als de olie te heet wordt, schakelt de oververhittingsbescherming het apparaat automatisch uit. Het apparaat is dan niet meer bruikbaar.

Technische gegevens

Model: PC-FR 1088
 Spanningsvoorziening: 230 V~, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 2500 W
 Beschermingsklasse: I
 Nettogewicht: ca. 3,15 kg
 Technische veranderingen en vormgevingsveranderingen in het kader van continue productontwikkelingen voorbehouden.

Dit apparaat werd volgens alle van toepassing zijnde, actuele CE-richtlijnen gecontroleerd, zoals elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsrichtlijn en werd conform de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften gebouwd.



Verwijdering

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Bescherm het milieu, elektrische apparaten horen niet bij het huisvuil.

Maak voor de verwijdering van elektrische apparaten gebruik van daarvoor bedoelde inzamelpunten en geef daar uw elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

U helpt daarmee de mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid door verkeerde verwijdering te voorkomen.

U levert daarmee uw bijdrage aan hergebruik, recycling en andere vormen van verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten.

Informatie over waar de apparaten verwijderd moeten worden, kunt u opvragen bij uw gemeente of de gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits. Nous espérons que l'appareil vous apportera pleine satisfaction.

Symboles figurant dans ce mode d'emploi

Les remarques importantes pour votre sécurité sont toujours signalées. Respectez toujours ces remarques pour éviter tout accident et tout dommage à l'appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
avertit des dangers pour votre santé et indique les risques possibles de blessure.

⚠ ATTENTION :
indique des risques possibles pour l'appareil ou pour d'autres objets.

ℹ REMARQUE :
donne des conseils et des informations.

Sommaire

Mode d'emploi	24
Consignes générales de sécurité	24
Consignes spéciales de sécurité pour cet appareil	25
Contenu du produit	28
Déballage de l'appareil	28
Conseils d'utilisation	28
Mise en service	29
Utilisation	29
Nettoyage	32
Stockage	32
Dépannage	33
Caractéristiques techniques	33
Élimination	33

Consignes générales de sécurité

Avant d'utiliser cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le avec la garantie, le ticket de caisse et, si possible, le carton et l'emballage interne. Assurez-vous de joindre ce mode d'emploi si vous transmettez l'appareil à un tiers.

- L'appareil est uniquement destiné à une utilisation privée et pour l'utilisation décrite dans ce mode d'emploi. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage en milieu professionnel.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air. Tenez l'appareil à l'écart de la chaleur, du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et protégez-le des angles vifs. N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Lorsque vous n'utilisez **pas** l'appareil, lorsque vous installez les accessoires, lors du nettoyage ou lorsque vous rangez l'appareil, éteignez-le et débranchez toujours la fiche de la prise électrique (en tirant sur la fiche et non sur le câble).
- N'utilisez pas l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, éteignez l'appareil. Déconnectez la fiche de la prise.
- L'appareil et le câble d'alimentation doivent être régulièrement inspectés pour détecter la présence de signes d'endommagement. L'appareil ne doit plus être utilisé si des dommages sont constatés.
- Utilisez exclusivement des accessoires d'origine.
- Pour la sécurité de vos enfants, ne laissez pas les matériaux d'emballage (sac en plastique, carton, polystyrène, etc.) à leur portée.

⚠ AVERTISSEMENT :
Ne laissez pas les enfants jouer avec le film de protection. Ils pourraient **s'étouffer**.

Respectez les « Consignes spéciales de sécurité » suivantes.

Consignes spéciales de sécurité pour cet appareil

Sur le produit, vous trouverez le symbole suivant accompagné des avertissements ou des informations suivants :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Risque de brûlure !

Pendant l'utilisation, la température de la surface de contact peut être très élevée.

- Utilisez des maniques lorsque vous ouvrez le couvercle de la friteuse.



AVERTISSEMENT :

- N'utilisez jamais l'appareil sans huile ou sans matière grasse.

Risque d'incendie !

- Ne versez jamais d'eau dans l'huile. **Risque de déflagration/ d'explosion !**
- L'huile et la matière grasse peuvent prendre feu en cas de surchauffe. Soyez prudent ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation. Pour cela, appuyez toujours sur le bouton Marche/Arrêt de l'unité de commande et débranchez l'appareil de l'alimentation.



ATTENTION : Surchauffe de l'élément de chauffage

Consigne importante à respecter si vous utilisez de la matière grasse.

La matière grasse doit fondre lentement, pour pouvoir englober l'élément de chauffage.

Lorsque la matière grasse est utilisée pour la première fois ou refondue, il y a un risque de surchauffe si la température choisie est trop élevée.

ATTENTION : Surchauffe de l'élément de chauffage

Première utilisation de matière grasse

- Faites fondre la matière grasse au préalable dans un autre récipient.

AVERTISSEMENT :

Ne chauffez pas la matière grasse à plus de 50 °C, afin d'éviter les brûlures lors du remplissage.

- Versez la matière grasse fondue dans le bac de friture.
- Lorsque le niveau de remplissage nécessaire est atteint, vous pouvez régler la température souhaitée sur l'unité de commande.

Réchauffer de la matière grasse solidifiée dans la friteuse

Si la matière grasse s'est solidifiée dans la friteuse, vous ne pouvez pas savoir à quel point elle a déjà fondu au niveau de l'élément de chauffage.

- Sur l'unité de commande, sélectionnez le pré-réglage de température le plus bas.
- Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.
- Lorsque la température est atteinte, 5 bips sonores retentissent.

- Ne pas réparer l'appareil soi-même, l'amener à un technicien agréé. Afin d'éviter tout danger, ne remplacer un câble d'alimentation défectueux que par un câble similaire et le faire faire par le fabricant, notre service client ou une personne qualifiée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par des **enfants** à partir de 8 ans sous supervision pendant toute l'utilisation.
- L'appareil peut être utilisé par des déficients physiques, sensoriels ou mentaux, et des personnes ayant peu de connaissances et/ou d'expérience, à la condition qu'ils soient surveillés, ou

- sachent comment l'utiliser en toute sécurité, et qu'ils aient compris les risques encourus.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
 - Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
 - **Les enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Les appareils de cuisson et leurs poignées (le cas échéant) doivent être placés dans une position stable afin d'éviter que des liquides chauds ne se renversent.

△ ATTENTION :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
 - Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez les instructions correspondantes dans la section « Nettoyage ».
 - N'utilisez pas l'appareil avec un programmateur externe ou avec un système de commande à distance.
 - Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que
 - les cuisines de magasins, de bureaux et d'autres sites commerciaux.
- Il n'est **pas** destiné à être utilisé
- par des clients dans des hôtels, motels et autres logements ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - dans des chambres d'hôtes.

Contenu du produit

- 1 couvercle
- 1 boîtier
- 1 bac de friture
- 1 élément de commande avec corps de chauffe
- 1 panier à friture avec poignée repliable

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez l'ensemble de l'emballage, à savoir les films, le matériau de remplissage, la bride de câble et l'emballage en carton.
3. Vérifiez que la boîte contient tous les accessoires.
4. Si le contenu de la boîte est incomplet ou en cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au revendeur.

REMARQUE :

De la poussière ou des restes d'éléments de production peuvent encore se trouver sur l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Conseils d'utilisation

Conseils d'utilisation

- Retirez régulièrement les restes de fritures en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Changez l'huile après plusieurs utilisations. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité.
- Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à une chaleur élevée. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ce type de matière grasse n'est pas adapté à la friture, car il peut dégager de la fumée même à faible température. Nous recommandons l'utilisation d'huile à friture liquide.

⚠ AVERTISSEMENT : Danger !

- Changez impérativement la matière grasse/l'huile régulièrement.
- N'utilisez **aucun** produit surgelé.
- Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.
- Les aliments à forte concentration d'humidité (par ex. des frites congelées, etc.) provoquent une importante formation de mousse, qui peut dans le pire des cas faire déborder la matière grasse/l'huile.

- **Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
- Choisissez la température de friture appropriée en tenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaires précuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
- Ne soulevez ou ne déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
- Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
- Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
- La friteuse ne doit être remplie qu'aux 2/3 au maximum. Ne surchargez pas le panier à friture.

REMARQUE : Capacité maximum
1000 g max.

Astuces pour réduire la concentration d'amide acrylique

- L'amide acrylique est une substance chimique. Il provient du processus de brunissement (friture, cuisson, cuisson au four ou à feu vif et grillade) des aliments riches en glucides (amidon et sucre) comme, par exemple, les pommes de terre et les produits à base de céréales.

- On soupçonne que l'amide acrylique nuit au patrimoine génétique et est cancérigène. Le risque réel pour l'homme n'est pas connu à ce jour.
- Nous vous conseillons de ne pas dépasser 170 °C pendant la friture.
- De plus, le temps de friture doit être le plus court possible et les aliments doivent rester dans la friture jusqu'à avoir une couleur dorée, pas plus.
- Les frites ou les morceaux de pommes de terre plus épais sont moins affectés car l'amide acrylique se situe principalement dans la couche extérieure.
- Si vous utilisez des pommes de terre fraîches pour faire des frites, vous pouvez faire tremper les morceaux pelés et coupés une heure à l'avance. Cela enlève le sucre (substance primaire de l'amide acrylique) des couches extérieures.

Mise en service

Avant la première utilisation

1. Fixez la poignée au panier à friture :
 - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
 - Introduisez les angles dans les œilletons en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - Verrouillez la poignée au panier.
2. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment.

Connexion électrique

- Assurez-vous que la tension de l'appareil (voir plaque signalétique) et la tension du réseau correspondent.
- Branchez la fiche du secteur uniquement dans une prise électrique à contact protégé installée selon les règles.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 2 500 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une alimen-

tation séparée et une protection par disjoncteur de 16 A.

⚠ ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des rallonges, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- Cet appareil est trop puissant pour utiliser une prise multiple.

L'appareil peut s'utiliser de deux façons :

1. Vous utilisez l'un des 6 programmes automatiques dans lesquels la température et le temps de friture sont déjà préréglés.
2. À l'aide des touches de l'unité de commande, vous sélectionnez manuellement la température et le temps de friture.

ℹ REMARQUE :

Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentira. L'appareil passera automatiquement en mode veille.

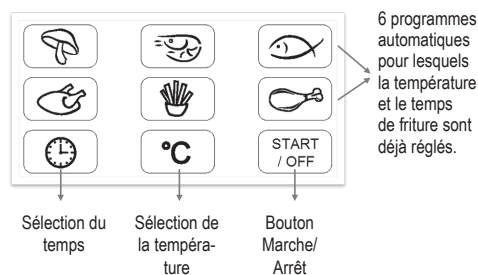
Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (l'écran est éteint).
2. Retirez le couvercle de la friteuse. Fermez le couvercle à chaque fois que l'appareil chauffe ou frit.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (4 litres au maximum) d'huile ou de matière grasse. Le niveau de remplissage doit se trouver entre les marques min. et max.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant. Après le signal sonore, l'appareil est prêt à l'emploi et en mode veille. Sélectionnez un programme ou réglez la température et le temps de friture.

Présentation de l'écran LCD :



Les touches de fonction :

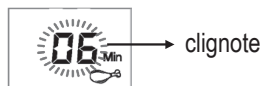


Programmes automatiques

Appuyez sur l'un des 6 programmes automatiques pour sélectionner le temps de friture et la température préréglés.

	Température préréglée à 140 °C, temps de friture 6 minutes, l'écran affiche	06 Min
	Température préréglée à 150 °C, temps de friture 6 minutes, l'écran affiche	06 Min
	Température préréglée à 160 °C, temps de friture 7 minutes, l'écran affiche	07 Min
	Température préréglée à 170 °C, temps de friture 9 minutes, l'écran affiche	09 Min
	Température préréglée à 180 °C, temps de friture 8 minutes, l'écran affiche	08 Min
	Température préréglée à 190 °C, temps de friture 6 minutes, l'écran affiche	06 Min

Après avoir appuyé sur le programme automatique souhaité, le nombre de minutes clignote pour indiquer que la durée peut encore être modifiée.



Sélection du temps

- En mode veille, appuyez sur la touche pour régler le temps de friture. Le temps standard « 00 min » signifie qu'aucun temps de friture n'a été sélectionné. L'écran affiche **00 Min** et les chiffres clignotent.
- En appuyant sur une touche de fonction, le temps standard correspond au temps préréglé dans chaque programme automatique. En appuyant sur , vous pouvez modifier le temps de friture. Prenons comme exemple la touche . L'écran affiche **06 Min** et les chiffres clignotent.

Si vous souhaitez modifier le temps de friture, chaque pression brève sur allonge le temps de 1 min. Chaque pression longue ajoute des incréments de 1 min plus rapidement. L'écran affiche les chiffres correspondants. Lorsque vous relâchez le bouton, le chiffre correspondant au temps de friture réglé par l'utilisateur s'affiche sur l'écran.

Le minuteur peut être réglé entre 00 et 60 min. Le temps de cuisson le plus long est donc de 1 heure et le plus court de 1 minute. Une fois la valeur 60 min atteinte, une nouvelle pression sur la touche réinitialise le temps de friture à 00 min. Pendant le réglage du temps de friture, les chiffres clignotent.

Sélection de la température

- Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche **°C** pour régler la température de l'huile. La température

standard est de 140 °C et l'écran affiche



- En appuyant sur la touche correspondant à un programme, vous réglez la température de l'huile standard prédéfinie pour ce programme. Vous pouvez modifier la température de l'huile en appuyant sur °C. Le symbole correspondant au programme ne s'affiche alors plus. Exemple : . L'écran affiche :



- Si vous avez déjà réglé le temps de friture, appuyez sur °C. Le temps de friture est enregistré et vous pouvez alors régler la température. L'écran affiche . Lorsque vous avez réglé la température souhaitée, n'appuyez sur aucune touche pendant 3 secondes. La température est alors enregistrée et l'écran affiche à nouveau le temps de friture.

Lors du réglage de la température de l'huile, une pression brève sur °C augmente la température de 5 °C. Chaque pression longue ajoute des incréments de 5 °C plus rapidement. L'écran affiche les chiffres correspondants. Lorsque vous relâchez le bouton, la température réglée par l'utilisateur s'affiche sur l'écran. Vous pouvez régler la température de 140 °C à 190 °C par incréments de 5 °C. Lorsque vous avez atteint 190 °C, appuyez à nouveau sur °C pour revenir à 140 °C.

Les chiffres de la température clignotent lors du réglage de la température.

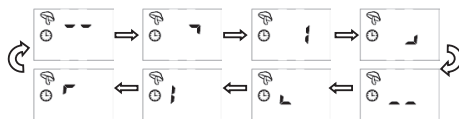
Commencer l'utilisation

Pour commencer, appuyez sur la touche « START/OFF » sur l'écran. Le temps de fri-

ture restant et le symbole s'affichent et les chiffres cessent de clignoter.

- Si l'appareil est en mode veille, aucune température n'est sélectionnée et l'affichage du temps indique « 00 min ». Si vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (START/OFF), cette valeur reste à zéro et l'appareil reste en mode veille.
- Lorsque vous avez réglé le temps de friture et la température ou que vous avez sélectionné le programme, appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (START/OFF) pour commencer l'utilisation. En cas d'erreur, une alarme retentit et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Si aucune erreur ne se produit, l'élément de chauffage chauffe normalement jusqu'à ce que la température et le temps soient atteints. Les symboles et les chiffres s'affichent les uns après les autres sur l'écran.

Exemple : . L'écran affiche :



- Lorsque la température réglée est atteinte, 5 bips sonores retentissent. L'écran affiche le temps de friture restant et contrôle l'état de l'élément de chauffage.

La température et le temps de friture ne peuvent pas être modifiés en cours d'utilisation. Vous pouvez vérifier la température actuelle en appuyant sur °C. L'écran affiche la température pendant 2 secondes puis revient automatiquement au temps de friture restant. Pour modifier la température et le temps de friture, vous devez d'abord appuyer sur la touche MARCHE/ARRÊT (START/OFF) pour arrêter l'appareil. Vous pouvez alors effectuer les modifications que vous souhaitez.

Terminer l'utilisation

- Lorsque le temps restant affiche « 00 min », 5 bips sonores retentissent et l'élément de

chauffage cesse de fonctionner. L'écran affiche :

- Si vous appuyez sur un bouton de programme automatique, l'écran affiche le symbole du programme et « 00 » clignote



- Lorsque seule la température ou seul le temps de friture est réglé, « 00 » clignote sur



l'écran

- Pendant l'utilisation, si vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT (START/OFF), l'appareil s'arrête, 5 bips sonores retentissent et l'élément de chauffage cesse de



chauffer. L'écran affiche

Lorsque le temps restant est écoulé, l'appareil s'arrête et « 00 min » clignote sur l'écran pendant 3 minutes. Si vous appuyez sur une touche pendant ces 3 minutes, vous pouvez modifier le temps de friture selon la température sélectionnée. Si vous n'appuyez sur aucune touche pendant ces 3 minutes, l'écran se met en mode veille. Un long bip sonore retentit alors et le réglage de la température s'efface.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer.
- L'élément de commande ne doit en aucun cas être immergé dans l'eau lors du nettoyage. Cela pourrait générer des chocs électriques ou provoquer un incendie.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produit nettoyant agressif ou abrasif.

Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Il est important d'attendre dans tous les cas 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlure.

Bac de friture

- Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
- Le bac de friture peut être nettoyé à l'eau chaude avec un détergent doux. Il est adapté pour un lavage au lave-vaisselle. Veillez à ne pas utiliser trop de détergent.

Panier à friture et couvercle

- Les paniers, les poignées et le couvercle peuvent tous être lavés à l'eau chaude avec un détergent doux.
- Assurez-vous que tout est bien sec après le lavage.

Boîtier et élément de commande

Nettoyez ces pièces à l'aide d'un tissu légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué et laissez-le complètement sécher.
- Nous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une période prolongée.
- Stockez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

L'appareil n'est pas allumé.

Solution :

- Vérifiez le branchement au secteur.

Autres causes possibles :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité.

Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Solution :

Vérifiez le bon positionnement de l'élément de commande.

Messages d'erreur

E1 : Lors d'une pression sur la touche souhaitée, l'appareil retourne en mode veille.

E2 : L'appareil n'est plus prêt au fonctionnement. Veuillez consulter un technicien agréé.

Protection contre la surchauffe

- Lorsque l'huile devient trop chaude, la protection contre la surchauffe éteint automatiquement l'appareil. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement.

Caractéristiques techniques

Modèle : PC-FR 1088

Alimentation électrique : 230 V~, 50 Hz

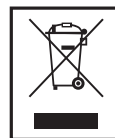
Consommation : 2 500 W

Classe de sécurité : I

Poids net : env. 3,15 kg

Sous réserve de modifications techniques et de conception dans le cadre du développement continu des produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives européennes actuelles applicables, comme la directive relative à la compatibilité électromagnétique et à la directive relative à la basse tension et a été conçu en respect avec les dernières normes de sécurité



Élimination

Signification du symbole « poubelle »

Protégez notre environnement, ne jetez pas les appareils électriques avec les déchets ménagers.

Utilisez les points de collecte prévus pour les appareils électriques pour mettre au rebut ceux que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les effets potentiels sur l'environnement et sur la santé liés à une élimination inadéquate.

Vous apportez alors votre contribution au recyclage et à d'autres formes d'utilisation des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir des informations sur les points de collecte des appareils, veuillez contacter votre commune ou les collectivités locales.

Instrucciones de uso

Muchas gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute de su nuevo aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Las indicaciones importantes para la seguridad están marcadas de forma especial. Tenga en cuenta siempre estas indicaciones para evitar accidentes y daños en el aparato.

ADVERTENCIA:

Advierte de peligros para la salud y muestra posibles riesgos de lesiones.

ATENCIÓN:

Señala posibles peligros para el aparato y otros objetos.

NOTA:

Destaca consejos e informaciones para el usuario.

Contenido

Instrucciones de uso.....	34
Indicaciones generales de seguridad	34
Consejos de seguridad especiales para este aparato	35
Contenido	38
Desembalaje del aparato.....	38
Notas sobre el uso.....	38
Puesta en funcionamiento	39
Uso	39
Limpieza	42
Almacenamiento.....	42
Resolución de problemas	42
Especificaciones técnicas.....	43
Eliminación	43

Indicaciones generales de seguridad

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea con detenimiento las instrucciones de uso y con-sérvelas junto con el certificado de garantía, el ti-que de compra y, si es posible, la caja con el em-balaje interior. En caso de transferir el aparato a terceros, adjunte estas instrucciones de uso.

- Utilice el aparato únicamente en el ámbito doméstico y para el fin previsto. Este aparato no es adecuado para el uso comercial.
- No utilice el aparato al aire libre. Manténgalo alejado del calor, los rayos solares directos, la humedad (no lo sumerja nunca en líqui-dos) y los cantos afilados. No utilice el apa-rato con las manos húmedas. Si el aparato está húmedo o se ha mojado, desconéctelo inmediatamente de la toma de corriente.
- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente (tirando del enchufe, no del cable) cuando **no** vaya a utilizar el aparato, cuando incorpore ac-cesorios, cuando vaya a limpiarlo o cuando detecte una avería.
- No deje el aparato funcionando sin vigilancia. Si ha de ausentarse, desconecte siempre el aparato. Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- El aparato y el cable de alimentación se deben controlar regularmente para garanti-zar que no estén dañados. En caso de que se detectara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Utilice solo accesorios originales.
- Para la seguridad de sus hijos, no deje los envoltorios a su alcance (bolsa de plástico, caja de cartón, porexpán, etc.).

ADVERTENCIA:

No permita que los niños pequeños jueguen con los plásticos. Peligro de **asfixia**.

Tenga en cuenta los «Consejos especiales de seguridad» que se indican a continuación.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará los siguientes símbolos con carácter informativo o de advertencia:



ADVERTENCIA: Superficie caliente.

¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento, la temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada.

- ¡Utilice agarradores cuando abra la tapa de la freidora!



ADVERTENCIA:

- Nunca utilice el aparato sin aceite o grasa. **¡Peligro de incendio!**
- ¡No añada nunca agua al aceite! **¡Peligro de explosión / deflagración!**
- Las grasas y los aceites pueden arder en caso de sobrecalentamiento. Tenga cuidado. No olvide apagar el aparato después de utilizarlo. Para ello pulse siempre el botón de encendido/apagado en el panel de control y desconecte el enchufe de la toma de corriente.



ATENCIÓN: Sobrecalentamiento del calentador

Preste atención a esta importante indicación si desea utilizar grasa en la freidora.

La grasa debe derretirse lentamente para envolver el calentador.

Si se introduce grasa por primera vez o se vuelve a derretir, existe peligro de sobrecalentamiento si la temperatura seleccionada es demasiado elevada.

ATENCIÓN: Sobrecalentamiento del calentador

Introducir grasa por primera vez

- Derrita primero la grasa en otro recipiente.

ADVERTENCIA:

No caliente la grasa a más de 50 °C para evitar lesiones al verterla.

- Vierta la grasa líquida en el recipiente de la freidora.
- Si se ha alcanzado el nivel de aceite requerido, ajuste la temperatura deseada en el panel de control.

Recalentar grasa endurecida en la freidora

Si la grasa se ha endurecido en la freidora, apenas podrá constatar hasta donde se ha derretido por debajo en el proceso de calentado.

- Seleccione en el panel de control el ajuste con la temperatura mas baja.
- Repita la operación hasta que se haya derretido la grasa.
- 5 pitidos indicarán que se ha alcanzado la temperatura.

- No intente reparar el aparato; solicite los servicios de un técnico autorizado. Para evitar riesgos, un cable de alimentación defectuoso deberá ser sustituido por otro cable equivalente por el fabricante del aparato, nuestro servicio de atención al cliente u otra persona cualificada.
- Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años. Este aparato puede ser usado por **niños** a partir de 8 años, siempre y cuando sean supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que sean supervisados

- o hayan sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que se originarían de un uso incorrecto.
- El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse lejos de los niños menores de 8 años.
 - La limpieza y **el mantenimiento realizado por el usuario** no los deben realizar niños.
 - Los **niños** no deben jugar con el aparato.
 - Los aparatos de cocina deben estar colocados en un lugar estable con las asas fijadas (si cuenta con ellas), para evitar que se derramen líquidos calientes.

ATENCIÓN:

- Este aparato no debe sumergirse en agua para su limpieza.
 - Diversas superficies entran en contacto con la comida y el aceite. Tenga en cuenta las instrucciones proporcionadas en el capítulo «Limpieza».
 - No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de telecontrol separado.
 - Este aparato está destinado al uso doméstico y a áreas de aplicación similares como, por ejemplo,
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales.
- Pero **no** está destinado para ser usado
- por huéspedes en hoteles, moteles y otras residencias;
 - en explotaciones agrícolas;
 - en pensiones con desayuno.

Contenido

- 1 Tapa
- 1 Carcasa
- 1 Recipiente para la grasa de freír
- 1 Control con calentador en espiral
- 1 Cesta de fritura con asa abatible

Desembalaje del aparato

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como películas de plástico, material de relleno, bridas y caja de cartón.
3. Compruebe si se han suministrado todos los componentes.
4. Si el contenido del paquete está incompleto o se constatan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente a la tienda.

i NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato tal como se describe en «Limpieza».

Notas sobre el uso

Indicaciones de uso

- Retire regularmente los restos de alimentos que hayan quedado en el aceite (p. ej., trozos de patatas fritas). Cambie el aceite después de utilizarlo varias veces. Utilice aceite o grasa de buena calidad para freír.
- Los aceites y las grasas deben poder calentarse a temperaturas elevadas. No utilice margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, ya que pueden producir humo a bajas temperaturas. Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

⚠ ADVERTENCIA: ¡Peligro!

- Cambie regularmente la grasa o el aceite.
- ¡No utilice alimentos congelados recubiertos de hielo!
- Seque primero los alimentos húmedos con un paño.
- Los alimentos muy húmedos (p. ej., patatas fritas recubiertas de hielo, etc.) producen un exceso de espuma que, en el peor de los casos, puede hacer que se derrame grasa o aceite caliente y causar lesiones.

- **Tenga en cuenta** que el interruptor de seguridad se acciona cuando se empuja el elemento de control en la guía.
- Elija la temperatura apropiada para freír según el tipo de alimento. Por norma general, los alimentos precocinados necesitan una temperatura más elevada que los alimentos crudos.
- No mueva ni desplace la freidora mientras el aceite o la grasa sigan calientes.
- Al freír alimentos de masa, quite la masa sobrante e introduzca los trozos en el aceite con cuidado.
- Asegúrese de que el mango de la cesta de freír se ha fijado correctamente.
- Pueden llenarse 2/3 de la freidora como máximo. No llene la cesta de freír más de lo indicado.

i NOTA: Capacidad máxima máx. 1000 g

Consejos para evitar la presencia de acrilamida

- La acrilamida es un compuesto químico. Se produce al dorar (freír, hornear, asar, tostar y asar a la parrilla) alimentos que contienen hidratos de carbono (almidón y azúcar) como, por ejemplo, las patatas y los cereales.
- Se cree que la acrilamida puede causar alteraciones genéticas y es cancerígena. El riesgo real para las personas todavía no se conoce.

- Le recomendamos que no supere la temperatura de 170 °C al freír.
- Es recomendable también que el tiempo de freidura sea lo más breve posible y que los alimentos se frían como máximo hasta que empiecen a dorarse.
- Las patatas fritas o los trozos de patata más grandes se verán menos afectados que los pequeños porque la acrilamida se forma sobre todo en las capas exteriores.
- Si hace patatas fritas a partir de patatas frescas, puede meter los trozos de patata pelados en agua una hora antes para que se elimine parte del azúcar de las capas exteriores (la sustancia activa para que se forme la acrilamida).

Puesta en funcionamiento

Antes del primer uso

1. Monte el asa en la cesta de fritura:
 - Presione las varillas del extremo libre del mango para juntarlas.
 - Guíe los ángulos en la ranura del interior de la cesta.
 - Fije el asa a la cesta de fritura.
2. Desenrolle el cable de alimentación.

Conexión eléctrica

- Asegúrese de que la tensión del aparato (véase la placa de características) y la tensión de la red coincidan.
- Conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.

Potencia

En general el aparato soporta una potencia de 2500 W. Con esta potencia, se recomienda el uso de una alimentación separada con una protección a través de un fusible de 16 A.

⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si utiliza un alargador, este debe tener una sección de cable mínima de 1,5 mm².
- No utilice regletas ya que este aparato es demasiado potente.

Puede usar el aparato de dos maneras diferentes:

1. Puede usar uno de los 6 programas de marcación rápida, en los que ya están programadas la temperatura y el tiempo de fritura.
2. Puede seleccionar a través de las teclas del panel de control la temperatura y el tiempo de fritura.

¡ NOTA:

Una vez que haya concluido el tiempo, oírà una señal acústica. El aparato pasa automáticamente al modo standby.

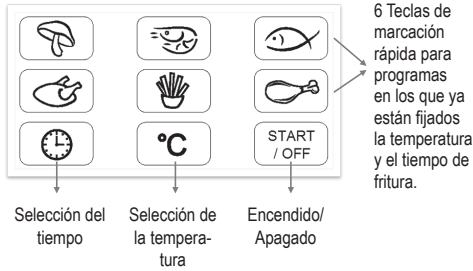
Uso

1. Compruebe que el aparato está apagado y desconectado de la red (la pantalla está apagada).
2. Quite la tapa de la freidora. Cíerrela cada vez que caliente la freidora y fría.
3. Retire la cesta de freír y añada aceite o grasa en el recipiente (máx. 4 l). El nivel de llenado debe estar entre las marcas mín. y máx.
4. Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra. Tras el pitido, el aparato está preparado para el funcionamiento y en modo standby. Seleccione un programa o ajuste la temperatura y el tiempo de fritura.

Vista de la pantalla LCD:



Las teclas de función:

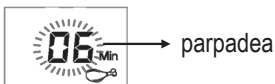


Programas de marcación rápida

Pulse una de las 6 teclas de marcación rápida para usar uno de los tiempos y temperaturas de fritura programadas.

	Temperatura programada 140 °C, tiempo de fritura 6 minutos, la pantalla muestra	06 Min
	Temperatura programada 150 °C, tiempo de fritura 6 minutos, la pantalla muestra	06 Min
	Temperatura programada 160 °C, tiempo de fritura 7 minutos, la pantalla muestra	07 Min
	Temperatura programada 170 °C, tiempo de fritura 9 minutos, la pantalla muestra	09 Min
	Temperatura programada 180 °C, tiempo de fritura 8 minutos, la pantalla muestra	08 Min
	Temperatura programada 190 °C, tiempo de fritura 6 minutos, la pantalla muestra	06 Min

Tras pulsar la tecla de marcación rápida, los números parpadean en la pantalla para indicar que no se puede cambiar el tiempo.



Selección del tiempo

- Con el aparato en modo standby, pulse la tecla para programar el tiempo de fritura. El tiempo estándar de 00 min. significa que no se ha programado ningún tiempo todavía.

En la pantalla se muestra y los números parpadean.

- Al pulsar la tecla de función, el tiempo estándar es el tiempo que se ha programado para cada programa. Pulsando puede modificar el tiempo. Tomemos la tecla como ejemplo. En la pantalla se muestra y los números parpadean.

Si quiere modificar el tiempo de fritura, cada vez que pulse el tiempo se alargará 1 min. Si la mantiene pulsada, los intervalos de 1 min. se añadirán más rápidamente. La pantalla muestra los números correspondientes. Cuando deje de pulsar la tecla, la pantalla muestra el número correspondiente al tiempo de fritura que ha programado el usuario.


El temporizador se puede programar de 00 a 60 min., por lo tanto, el tiempo máximo de fritura es de 1 hora y el más corto de 1 minuto. Una vez que se hayan alcanzado los 60 minutos, el ciclo de selección vuela a ponerse en 00 min. tras pulsar una vez más la tecla. Durante la programación del tiempo los números parpadean.

Selección de la temperatura

- Con el aparato en modo standby, pulse la tecla para ajustar la temperatura del aceite. La temperatura estándar es de

140 °C y la pantalla muestra .

- Si pulsa una tecla de programa, la temperatura del aceite estándar se corresponderá con la que se haya programado para dicho programa. Pulsando puede modificar la temperatura del aceite. El símbolo de alimentos del programa deja de parpadear.

Ejemplo: . En la pantalla se muestra lo siguiente:



- Una vez que haya ajustado el tiempo de fritura, pulse **°C**. El tiempo programado se grabará y ya puede ajustar la temperatura

del aceite. La pantalla muestra




Una vez que haya ajustado la temperatura deseada y no pulse ninguna tecla durante 3 segundos, esta se grabará y en la pantalla se volverá a mostrar el tiempo.

Al programar la temperatura del aceite si pulsa una sola vez la tecla **°C**, esta aumentará en 5 °C. Si la mantiene pulsada, los intervalos de 5 °C se añadirán más rápidamente. La pantalla muestra los números correspondientes. Cuando deje de pulsar la tecla, la pantalla mostrará la temperatura correspondiente a la temperatura del aceite que ha programado el usuario. La temperatura se puede ajustar en intervalos de 5 °C de 140 °C a 190 °C. Una vez se hayan alcanzado los 190 °C, vuelva a pulsar **°C** para volver a los 140 °C.


Durante el ajuste de la temperatura, los números parpadean.

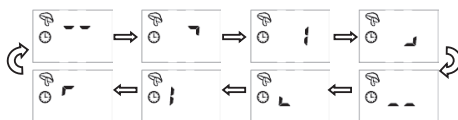
Comienzo de la operación

Para comenzar, pulse la tecla INICIO/PARADA (START/OFF) en la pantalla. Se mostrarán el tiempo restante y el símbolo  y los números dejarán de parpadear.

- Si el aparato está en modo standby, no hay ninguna temperatura seleccionada y el tiempo muestra "00 min". Si pulsa INICIO/PARADA (START/OFF), este valor se mantiene en cero y el aparato continúa en modo standby.
- Una vez que haya ajustado la temperatura y el tiempo o haya seleccionado un programa, pulse INICIO/PARADA (START/OFF) para

iniciar la operación. En caso de fallo suena una alarma y el aparato se apaga automáticamente.

- Si no se produce ningún fallo, la unidad calefactora se calienta con normalidad hasta alcanzar la temperatura y el tiempo programados. Los símbolos y los números de la pantalla se irán mostrando por turnos uno tras otro. Ejemplo: . En la pantalla se muestra lo siguiente:



- Una vez se haya alcanzado la temperatura programada, se oirán 5 pitidos. La pantalla muestra el tiempo de fritura restante y controla el estado de la unidad calefactora.

Durante el funcionamiento no se pueden modificar la temperatura y el tiempo. Pulsando **°C** puede comprobar el ajuste de temperatura actual. La pantalla la muestra durante 2 segundos y vuelve automáticamente al tiempo de fritura restante. Para modificar la temperatura y el tiempo, tiene que pulsar primero la tecla INICIO/PARADA (START/OFF) para parar el aparato. Ahora puede modificarlos.

Fin de funcionamiento

- Cuando el tiempo restante llegue a "00 min.", suenan 5 pitidos y la unidad calefactora deja de calentar. En la pantalla se muestra lo siguiente:
- Cuando se pulsa una tecla de marcación rápida, la pantalla muestra el símbolo del alimento del programa y "00" parpadea.



- Si solo se ajustan la temperatura o el tiempo, "00" parpadea. 

- Si pulsa INICIO/PARADA (START/OFF) durante el funcionamiento, el aparato se para, suenan 5 pitidos y la unidad calefactora deja de calentar. La pantalla muestra



Una vez haya transcurrido el tiempo restante, el aparato detiene la operación y en la pantalla la señal "00 min" parpadea durante 3 minutos. Si pulsa cualquier tecla en esos 3 minutos, puede modificar el tiempo según la temperatura seleccionada. Si no pulsa ninguna tecla durante esos 3 minutos, la pantalla muestra el modo standby. Suena 1 pitido largo y se borran los ajustes de temperatura.

Limpeza

⚠ ADVERTENCIA:

- Desenchufe siempre el aparato y espere hasta que se haya enfriado antes de limpiarlo.
- En ningún caso sumerja el aparato en agua para limpiarlo. Podría producirse una descarga eléctrica o quemaduras.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de púas de metal u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

Espere hasta que la freidora se haya enfriado por completo antes de empezar a limpiarla. Debe esperar siempre por lo menos 1-2 horas para evitar quemaduras.

Recipiente de la freidora

- Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente de la freidora y vierta el aceite por el lateral.
- El recipiente lo puede limpiar con agua caliente y un lavavajillas suave. También se puede meter en el lavavajillas. Asegúrese de no utilizar demasiado lavavajillas.

Cesta de fritura y tapa

- Limpie la cesta, el asa y la tapa con agua caliente y un lavavajillas suave.
- Seque todo bien después de la limpieza.

Carcasa y elementos de control

Limpie estas piezas con un paño húmedo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque por completo.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un período de tiempo prolongado.
- Mantenga siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar seco y bien ventilado.

Resolución de problemas

El aparato no funciona

Solución:

- Compruebe la conexión a la red.

Otras posibles causas:

El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que impide la conexión accidental del calentador.

Solución:

Compruebe que el elemento de control está colocado correctamente.

Mensajes de error

E1: Pulsando cualquier tecla, el aparato vuelve al modo standby.

E2: El aparato dejará de funcionar. Solicite los servicios de un técnico autorizado.

Protección de sobrecalentamiento

- Si el aceite se calienta demasiado, la protección de sobrecalentamiento apagará el aparato automáticamente. El aparato dejará de funcionar.

Especificaciones técnicas

Modelo: PC-FR 1088
Alimentación: 230 V~, 50 Hz
Consumo de potencia: 2500 W
Clase de protección: I
Peso neto: aprox. 3,15 kg
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y de diseño en el marco de una mejora continuada del producto.

Este aparato cumple con todas las directivas actuales de la UE pertinentes como, por ejemplo, la directiva sobre la compatibilidad electromagnética y de baja tensión y se ha fabricado siguiendo las últimas disposiciones en materia de seguridad.



Eliminación

Significado del símbolo de «contenedor»

Cuide del medio ambiente, no deseché aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Utilice los puntos de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos, donde podrá entregar los aparatos eléctricos que ya no utilice.

De este modo ayudará a evitar los impactos que pueda producir en el medio ambiente y la salud de las personas una eliminación inadecuada.

Contribuirá a la reutilización, el reciclaje y otras formas de aprovechamiento de los aparatos eléctricos y electrónicos que ya no sirven.

Puede obtener más información sobre dónde desechar los aparatos viejos en su ayuntamiento y otras administraciones locales.



Istruzioni per l'uso

Grazie mille per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che soddisfi le vostre aspettative.

Simboli presenti in questo manuale di istruzioni per l'uso

Le note importanti per la sicurezza sono contrassegnate in modo specifico. Prestare assoluta attenzione a tali note per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

AVVISO:

informa sui pericoli per la propria salute e indica eventuali rischi di lesione.

ATTENZIONE:

indica eventuali pericoli per il dispositivo o altri oggetti.

AVVERTENZA:

indica suggerimenti e informazioni per l'utente.

Indice

Istruzioni per l'uso.....	44
Norme di sicurezza generali.....	44
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio.....	45
Contenuto.....	48
Disimballaggio dell'apparecchio.....	48
Avvertenze per l'uso.....	48
Messa in funzione.....	49
Uso.....	49
Pulizia.....	52
Conservazione.....	52
Risoluzione di problemi.....	52
Dati tecnici.....	53
Smaltimento.....	53

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. In caso di consegna dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per uso privato e conformemente agli scopi previsti. Questo apparecchio non è adatto a un uso commerciale.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Tenere l'apparecchio distante da fonti di calore, luce diretta del sole, umidità (per nessuna ragione immergerlo in liquidi) e angoli appuntiti. Non utilizzare l'apparecchio con mani umide. Se l'apparecchio è umido o bagnato, staccare immediatamente la spina di alimentazione.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) quando l'apparecchio **non** viene utilizzato, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento. Se è necessario abbandonare la stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Staccare la spina di alimentazione dalla presa.
- Controllare regolarmente l'integrità dell'apparecchio e del cavo di alimentazione. Non utilizzare l'apparecchio in caso di anomalie.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per ragioni di sicurezza tenere qualsiasi parte dell'imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

AVVISO:

Non lasciare giocare i bambini piccoli con la pellicola, pericolo di **soffocamento!**

Osservare le seguenti "Avvertenze speciali di sicurezza".



Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto si trovano icone informative e di avvertenza:



AVVISO: superfici bollenti.
Pericolo di ustioni!

Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere molto elevata.

- Usare le presine per aprire il coperchio della friggitrice!



AVVISO:

- Non azionare il dispositivo senza olio o grasso. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Pericolo di scoppio o esplosione!**
- Oli e grassi possono bruciare se surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Premere sempre l'interruttore di accensione/spegnimento sul pannello di comando e staccare la spina.



ATTENZIONE: surriscaldamento dell'elemento riscaldante

Se si desidera adoperare del grasso nella friggitrice, osservare questa indicazione importante!

Il grasso va sciolto lentamente, in modo da avvolgere l'elemento riscaldante.

Inserendo il grasso per la prima volta oppure facendolo sciogliere nuovamente, vi è rischio di surriscaldamento se la temperatura scelta è troppo alta!

ATTENZIONE: surriscaldamento dell'elemento riscaldante **Inserimento di grasso per la prima volta**

- Far liquefare prima il grasso in un recipiente separato.

AVVISO:

per evitare ustioni durante il travaso, non riscaldare il grasso a più di 50 °C.

- Versare il grasso liquefatto nel contenitore del grasso di frittura.
- Una volta raggiunto il livello di olio necessario, impostare sul termostato la temperatura desiderata.

Nuovo riscaldamento del grasso indurito nella friggitrice

Se il grasso si è indurito nella friggitrice, non è più possibile constatare a che punto si sia già sciolto sotto, vicino alla resistenza.

- Sul pannello di comando selezionare l'impostazione con la temperatura più bassa.
- Ripetere il procedimento fino a quando il grasso non si sia sciolto.
- Quando viene raggiunta la temperatura desiderata vengono emessi 5 bip.

- Non riparare il dispositivo in autonomia, ma rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il produttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da **bambini** di età superiore a 8 anni, solo sotto la costante sorveglianza di un adulto.



- L'apparecchio non deve essere utilizzato da individui con ridotte abilità fisiche, sensoriali oppure mentali o con esperienza/ conoscenza dell'apparecchio insufficiente, se non dietro supervisione oppure dopo aver ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte del personale responsabile della loro sicurezza.
- Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico lontani dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la **manutenzione da parte dell'utente** non devono essere eseguite da bambini.
- I **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi da cucina devono essere posizionati in un luogo stabile utilizzando i manici (se presenti), al fine di evitare la fuoriuscita di liquidi bollenti.

ATTENZIONE:

- l'apparecchio non deve essere immerso in acqua per essere lavato.
 - Diverse superfici entrano in contatto con cibo e olio. Leggere attentamente le indicazioni fornite al capitolo "Pulizia".
 - Non usare l'apparecchio con un timer esterno oppure con un sistema di telecomando separato.
 - L'apparecchio è stato creato appositamente per essere utilizzato in ambiente domestico o per applicazioni simili, come ad esempio
 - in cucine di negozi, uffici e altri spazi commerciali.
- Non** è adatto all'uso
- da parte della clientela di hotel, motel e altri appartamenti;
 - in agriturismi;
 - in bed&breakfast.



Contenuto

- 1 Coperchio
- 1 Involucro
- 1 Contenitore del grasso di frittura
- 1 Elemento di controllo con serpentina
- 1 Cestello per frittura con impugnatura pieghevole

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fermi per cavi e cartone.
3. Controllare che tutte le parti siano contenute nella confezione.
4. Se il contenuto della confezione non è completo o se sono visibili danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Portarlo invece immediatamente indietro dal rivenditore.

i AVVERTENZA:

sull'apparecchio possono depositarsi polvere o resti. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto al capitolo "Pulizia".

Avvertenze per l'uso

Avvertenze per l'uso

- Togliere regolarmente i cibi rimasti nell'olio (ad es., pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio. Usare olio o grasso per friggere di buona qualità.
- Oli e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Non adoperare margarina, olio di oliva o burro. Questi tipi di grassi non sono idonei alla frittura perché possono generare fumo già a basse temperature. Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

⚠ AVVISO: Pericolo!

- Cambiare assolutamente e con regolarità il grasso o l'olio.
- **Non** adoperare cibi da friggere congelati!
- Asciugare prima gli alimenti umidi strofinandoli con un panno.
- Se i cibi sono troppo umidi (ad es. patatine fritte molto congelate, ecc.) si genera abbondante schiuma che, nel peggiore dei casi, può provocare il traboccamento di grasso/olio bollente, con pericolo di ustioni.

- **Verificare** che l'interruttore di sicurezza si attivi non appena si sia spinto l'elemento di controllo nella guida.
- Scegliere la temperatura di frittura adatta, tenendo conto della natura del cibo da friggere. Di norma, gli alimenti prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
- Non trasportare né muovere la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
- Quando si friggono impasti, togliere la pasta in eccesso e mettere i pezzi nell'olio con cautela.
- Fare attenzione al corretto fissaggio dell'impugnatura sul cestello di frittura.
- Riempire la friggitrice al massimo per 2/3, evitando di riempire eccessivamente il cestello.

i AVVERTENZA: Livello massimo di riempimento
max. 1000 g

Consigli per evitare l'accumulo di acrilammide

- L'acrilammide è un composto chimico che si genera durante il processo di abbrustolimento (frittura, cottura al forno, cottura in padella, cottura arrosto e alla griglia) degli alimenti che contengono carboidrati (amidi e zuccheri), come ad esempio le patate e i cereali.
- L'acrilammide è sospettato di essere responsabile di danni alla genetica che provocano il cancro. Tuttavia il rischio reale per l'uomo non è ancora stato provato.

- Si consiglia di non superare una temperatura di 170 °C durante la frittura.
- Inoltre, si consiglia anche di limitare al massimo il tempo di frittura, friggendo gli alimenti fino a quando sono dorati.
- Le patatine fritte o le patate in pezzi più spesse sono meno cariche di acrilammide perché quest'ultimo si crea soprattutto sugli strati esterni.
- Se si cuociono patate fritte fresche, si consiglia di mettere a bagno per un'ora le patate sbucciate e sminuzzate, in modo tale che una parte dello zucchero presente sugli strati esterni (sostanza dalla quale si genera l'acrilammide) venga eliminato.

Messa in funzione

Prima della prima messa in funzione

1. Montare l'impugnatura sul cestello per frittura:
 - Stringere insieme gli estremi dei fili metallici all'estremità libera dell'impugnatura.
 - Inserire gli angoli nelle asole previste per i fili metallici all'interno del cestello.
 - Bloccare l'impugnatura sul cestello.
2. Avvolgere il cavo di allacciamento.

Collegamento elettrico

- Verificare che la tensione del dispositivo (vedere la targhetta di identificazione) e la tensione di rete corrispondano.
- Collegare la spina solo a una presa con messa a terra a norma.

Potenza allacciata

In totale, l'apparecchio può assorbire una potenza di 2.500 W. In presenza di una simile potenza si consiglia una linea di alimentazione separata protetta da un interruttore automatico da 16 A.

⚠ **ATTENZIONE:** sovraccarico!

- Se è necessario l'utilizzo di prolunghe, queste ultime devono avere una sezione di almeno 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple perché l'apparecchio è troppo potente.

L'apparecchio può essere utilizzato in due modi:

1. Si può utilizzare uno dei 6 programmi a scelta rapida con temperatura e tempo di frittura preimpostati, oppure
2. impostare la temperatura e il tempo di frittura manualmente utilizzando i tasti del pannello di controllo.

i AVVERTENZA:

allo scadere del tempo verrà emesso un segnale. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità Standby.

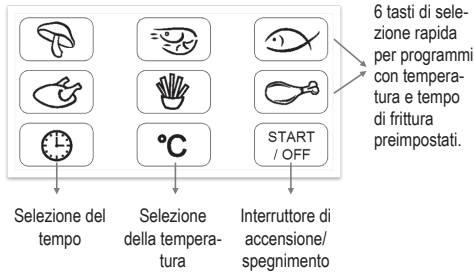
Uso

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento e staccato dalla rete di alimentazione elettrica (il display è spento).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Collegarlo in caso di riscaldamento e frittura.
3. Togliere il cestello di frittura e riempire il contenitore con olio o grasso (max. 4 l). Il livello di riempimento deve essere compreso tra le tacche indicanti min. e max.
4. Inserire la spina in una presa con messa a terra. Dopo il bip l'apparecchio è pronto all'uso e subito dopo si attiva la modalità Standby. Scegliere quindi un programma o impostare un tempo di frittura e una temperatura.

Panoramica sul display LCD:



I tasti funzione:

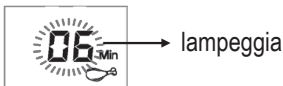


Programmi a scelta rapida

Premere uno dei 6 tasti di selezione rapida per utilizzare il tempo di frittura e la temperatura preimpostate.

	Temperatura preimpostata 140 °C, tempo di frittura 6 min, sul display compare	06 min
	Temperatura preimpostata 150 °C, tempo di frittura 6 min, sul display compare	06 min
	Temperatura preimpostata 160 °C, tempo di frittura 7 min, sul display compare	07 min
	Temperatura preimpostata 170 °C, tempo di frittura 9 min, sul display compare	09 min
	Temperatura preimpostata 180 °C, tempo di frittura 8 min, sul display compare	08 min
	Temperatura preimpostata 190 °C, tempo di frittura 6 min, sul display compare	06 min

Dopo aver premuto il tasto, i numeri sul display iniziano a lampeggiare per mostrare che l'indicazione di tempo non è ancora stata modificata.



Selezione del tempo

- Con l'apparecchio in modalità Standby, premere il tasto per impostare il tempo di frittura. Il tempo standard di 00 min indica

che non è stato ancora impostato il tempo di frittura. Sul display compare **00 min** e le cifre lampeggiano.

- Premendo un tasto funzione, per il rispettivo programma viene utilizzato il tempo standard. Facendo clic su è possibile modificare questa indicazione di tempo. Prendiamo ad esempio il tasto . Sul display compare **06 min** e le cifre lampeggiano.

Se si desidera modificare il tempo di frittura, ogni volta che si preme si aumenta il tempo di 1 min. Tenendo premuto questo tasto, viene aggiunto un minuto alla volta, ma più rapidamente. Il display mostra i numeri corrispondenti al tempo di frittura. Quando si rilascia il tasto, sul display viene visualizzato il tempo di frittura impostato dall'utente.

Il timer può essere impostato da 00 a 60 min. Il tempo massimo di frittura è di 1 ora, mentre il tempo minimo è di 1 minuto. Una volta raggiunto il valore di 60 min, se si continua a premere, il ciclo di selezione torna a 00 min. Durante l'impostazione del tempo le cifre lampeggiano.

Selezione della temperatura


- Per regolare la temperatura dell'olio quando l'apparecchio si trova in modalità Standby, premere il tasto **°C**. La temperatura standard è pari a 140 °C e sul display

compare **140 °C**.

- Se si è premuto uno dei tasti di programma, la temperatura dell'olio standard è quella preimpostata nel programma stesso. Se si desidera, si può modificare questo valore premendo il tasto **°C**. Il simbolo dell'alimento corrispondente al programma non lampeggia più. Esempio: . Il display mostra:



- Se è già stato impostato il tempo di frittura, premere **°C**. Il tempo impostato viene salvato ed è possibile regolare la temperatura


dell'olio. Sul display compare 

Una volta impostata la temperatura desiderata e aspettato 3 secondi senza premere alcun tasto, la temperatura viene salvata e sul display compare di nuovo il tempo.

Durante l'impostazione della temperatura dell'olio, premendo il tasto **°C** la temperatura aumenta di 5 °C. Tenendo premuto questo tasto, la temperatura aumenta a incrementi di 5 °C, ma più rapidamente. Il display mostra i numeri corrispondenti al tempo di frittura. Quando si rilascia il tasto, la temperatura dell'olio visualizzata sul display è quella impostata dall'utente. La temperatura può essere regolata con incrementi di 5 °C da 140 °C a 190 °C. Una volta raggiunti i 190 °C, premendo nuovamente il tasto **°C** si torna a 140 °C.

Durante l'impostazione della temperatura, le cifre corrispondenti lampeggiano.

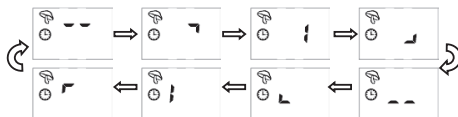
Avvio dell'apparecchio

Premere innanzitutto il tasto "START/OFF" sul display. Vengono visualizzati il tempo rimanente e il simbolo  e le cifre non lampeggiano più.

- Se l'apparecchio è in modalità Standby, non è selezionata alcuna temperatura e l'indicazione di tempo è pari a "00 min". Premendo "START/OFF", questo valore rimane pari a zero e l'apparecchio rimane in modalità Standby.
- Una volta impostati il tempo e la temperatura oppure dopo aver selezionato un programma, premere il tasto "START/OFF" per avviare l'apparecchio. In caso di errore, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente.

- In assenza di errori, l'elemento riscaldante si scalda normalmente fino alla temperatura impostata e fino a raggiungere tutto il tempo previsto. I simboli e le cifre sul display vengono visualizzati uno dopo l'altro. Esempio:

. Il display mostra:



- Una volta raggiunta la temperatura desiderata, vengono emessi 5 bip. Il display mostra il tempo di frittura rimanente e controlla lo stato dell'elemento riscaldante.

Durante il funzionamento non è possibile modificare la temperatura e il tempo di frittura. Si può controllare l'impostazione attuale della temperatura premendo il tasto **°C**. Questa impostazione viene visualizzata per 2 secondi, dopo i quali compare di nuovo automaticamente il tempo di frittura rimanente. Per modificare la temperatura e il tempo è necessario innanzitutto premere il tasto "START/OFF" per interrompere il funzionamento dell'apparecchio. Dopo l'interruzione è quindi possibile effettuare delle modifiche.

Spegnimento dell'apparecchio

- Quando il tempo rimanente è pari a "00 min", l'apparecchio emette 5 bip e l'elemento riscaldante non si scalda più. Il display mostra:
- Premendo un tasto di selezione rapida, il display mostra il simbolo dell'alimento del programma e lampeggiano le cifre "00".



- Se è stata impostata solo la temperatura o solo il tempo, lampeggiano le cifre "00".



- Facendo clic su "START/OFF" quando l'apparecchio è in funzione, quest'ultimo si

ferma, emette 5 bip e l'elemento riscaldante non si scalda più. Sul display compare



Una volta terminato il tempo rimanente, l'apparecchio interrompe il funzionamento e per 3 minuti sul display lampeggia la scritta "00 min". Premendo un tasto entro 3 minuti, è possibile modificare il tempo in base alla temperatura desiderata. Se non viene premuto alcun tasto entro 3 minuti, il display indica la modalità Standby. L'apparecchio emette un lungo bip e viene annullata l'impostazione della temperatura.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina di collegamento dalla rete elettrica e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Per pulire l'elemento di controllo, non immergerlo mai nell'acqua. Questa operazione potrebbe provocare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi aggressivi o abrasivi.

Prima di iniziare a pulire la friggitrice, attendere che sia completamente raffreddata. Per evitare ustioni, dopo l'uso è necessario in ogni caso attendere 1-2 ore.

Contenitore di olio/grasso di frittura

- Per cambiare l'olio, estrarre il relativo contenitore e inclinarlo lateralmente per fare uscire l'olio.
- Si può pulire il contenitore dell'olio mettendolo a bagno in acqua calda con un detersivo non aggressivo. È adatto anche per il lavaggio in lavastoviglie. Evitare un sovradosaggio di detersivo.

Cestello per friggere e coperchio

- Il cestello, l'impugnatura e il coperchio si puliscono in acqua calda con l'aggiunta di un detersivo non aggressivo.
- Dopo la pulizia, asciugare tutto con cura.

Allungamento ed elemento di controllo

Pulire questi componenti con un panno leggermente inumidito.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e farlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se si prevede di non utilizzarlo per lunghi periodi.
- Conservare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato lontano dalla portata dei bambini.

Risoluzione dei problemi

L'apparecchio non funziona

Rimedio:

- controllare l'allacciamento alla rete.

Altre cause possibili:

l'apparecchio è provvisto di un interruttore di sicurezza per impedire l'accensione involontaria del riscaldamento.

Rimedio:

controllare che l'elemento di controllo sia collocato correttamente.

Avvisi di errore

E1: premendo un tasto a scelta, l'apparecchio ritorna alla modalità Standby.

E2: l'apparecchio non è più pronto all'uso. Contattare un tecnico autorizzato.

Protezione contro il surriscaldamento

- Se l'olio è troppo caldo, l'apparecchio attiva automaticamente la protezione contro il surriscaldamento mettendo fuori uso l'apparecchio.

Dati tecnici

Modello: PC-FR 1088
Alimentazione di tensione: 230 V~, 50 Hz
Consumo di energia: 2.500 W
Classe di protezione: I
Peso netto: ca. 3,15 kg
Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso del continuo sviluppo del prodotto.

L'apparecchio è stato controllato secondo tutte le direttive CE in materia attualmente in vigore, come ad esempio quelle relative alla compatibilità elettromagnetica e alla bassa tensione ed è stato realizzato secondo le nuove disposizioni in materia di sicurezza



Smaltimento

Significato del simbolo “Bidone della spazzatura”

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

In questo modo è possibile impedire i potenziali effetti sull'ambiente e sulla salute causati da uno smaltimento errato.

Così si contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio e ad altre forme di impiego dei vecchi dispositivi elettrici ed elettronici.

Le informazioni relative ai luoghi di smaltimento sono disponibili presso i comuni di residenza o le amministrazioni comunali.



User Manual

Thank you for choosing our product. We hope you enjoy using it.

Symbols used in these operating instructions

Important notes for your safety are identified by a special mark. You must observe these notes to avoid accidents and damage to the appliance:

⚠ WARNING:
Warns of dangers to your health and indicates possible risks of injury.

⚠ CAUTION:
Indicates possible hazards to the appliance or other items.

i NOTE:
Highlights tips and information for you.

Table of contents

User Manual	54
General Safety Instructions	54
Special Safety Information for this Appliance ..	55
Scope of Delivery	58
Unpacking the appliance	58
Instructions for use	58
Initial Use	59
Use	59
Cleaning	61
Storage	62
Troubleshooting	62
Technical data.....	62
Disposal.....	62

General Safety Instructions

Before using this appliance for the first time, please read the instructions for use very carefully and keep these safe along with the warranty certificate, receipt and if possible the box and inner packaging. If you give the appliance to a third party, you should also provide them with the operating instructions.

- Use the appliance for personal use only and for the correct purpose. This appliance is not intended for commercial use.
- Do not use the appliance outdoors. Keep it away from heat, direct sunlight, humidity (do not submerge in liquids under any circumstances) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance becomes wet or damp, pull the power plug immediately.
- Switch off the appliance and always pull the plug out of the socket (pull on the plug, not on the cable), whenever you are **not** using the appliance, attaching accessories, when cleaning or if there is a fault.
- Never leave the appliance unattended while using it. If you leave the room, always switch off the appliance. Pull the power plug out of the socket.
- The appliance and the power cable must be checked regularly for signs of damage. If damage is discovered, stop using the appliance.
- Use only original accessories.
- For the safety of your children, do not place any of the packaging items (plastic bag, box, polystyrene etc.) within their reach.

⚠ WARNING:
Do not let young children play with the film.
Risk of **suffocation!**

Pay attention to the following 'Special Safety Instructions'.



Special Safety Information for this Appliance

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 temperature.

- Use pot holders when opening the lid of the deep fryer!



WARNING:

- Never operate the appliance without oil or grease. **Risk of fire!**
- Never add water to the oil. **Risk of deflagration/explosion!**
- Oils and fats can burn if overheated. Exercise care. Do not forget to turn off the appliance after use. To do so always press the On/Off button on the controls and pull out the plug.



CAUTION: Overheating of the heating element

Please observe this important note, if you want to use fat in the deep fryer.

Fat must be melted slowly, so that it can enclose the heating element.

If fat is inserted for the first time or re-melted, there is a risk of overheating, if the selected temperature is too high.

CAUTION: Overheating of the heating element **Inserting fat for the first time**

- Liquify the fat in advance in a separate pot.

WARNING:

Never heat the fat above 50°C, to avoid injury when transferring the fat.

- Fill the liquified fat into the deep frying fat container.
- When the required oil level is reached, you can set the desired temperature on the thermostat.

Reheat hardened fat in the deep fryer

If the fat in the deep fryer has become hard, it is difficult to see how much of it has already melted at the bottom near the heating element.

- Use the controls to set the lowest temperature.
- Repeat the process until the fat has melted.
- A five beep sound alert will signal that the temperature has been reached.

- Do not repair the appliance yourself, instead, contact an authorised professional. In order to avoid hazards, a defective power cable should only be replaced with comparable cables by the manufacturer or by our customer service department or by similarly qualified individuals.
- The appliance may not be used by children between the age of 0 and 8 years. This appliance can be used by **children** as of 8 years of age and above provided they are supervised constantly.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities and/or a lack of knowledge and experience if they are supervised or where they have been

instructed on the safe use of the appliance and are aware of and understand the dangers which may result.

- The appliance and its power cable should be kept away from children under 8 years of age.
- Cleaning and **maintenance by the user** should not be carried out by children.
- Do not allow **children** to play with the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable location with the handles attached (if present) to avoid spilling hot liquids.

 **CAUTION:**

- This appliance is not designed to be submersed in water during cleaning.
- Different surface come into contact with the food and oil. Please follow the instructions on cleaning which we have provided in the 'Cleaning' section.
- Never operate the appliance using an external timer or a separate remote control system.
- This appliance is designed for use in households and for similar facilities such as
 - in the staff kitchens of shops, offices and other commercial areas,It is **not** suitable for use
 - by guests in hotels, motels or other residential areas or in
 - agricultural facilities;
 - in bed and breakfast facilities.

Scope of Delivery

- 1 Lid
- 1 Housing
- 1 Frying fat container
- 1 Control element with heating coil
- 1 Frying basket with extendible handles

Unpacking the appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials such as film, packing material, cable clips and cardboard packaging.
3. Make sure that nothing is missing.
4. If the content of the package is not complete or damaged, do not use the appliance. Return it to the seller at your earliest convenience.

i NOTE:

There may still be some dust or production residue on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described in the 'Cleaning' section before use.

ENGLISH

Instructions for use

Notes on Using the Fryer

- Regularly remove fried food that have been left behind in the oil (e.g. pieces of French fries). After repeated use, you should change the oil. Use high quality frying oil or frying fat for frying.
- Fats and oils must be suitable for being heated to high temperatures. Please do not use margarine, olive oil or butter. These types of fat are not suitable for deep frying, as they may start smoking at low temperatures. We recommend the use of liquid frying oil.

⚠ WARNING: Danger!

- Be sure to replace the fat/oil regularly.
- Never use **deep frozen** foods!
- Dry moist food with a cloth.
- If foods are too moist (e.g. French fries covered in ice etc.), a strong foam formation could result, which in a worst case scenario could cause the hot fat/oil to overflow and can cause personal injury.

- **Please ensure** that the safety switch is activated, when the control element has been pushed into the guide rail.
- Select the appropriate cooking temperature, taking note of the nature of the food to be fried. As a guideline: pre-fried foods require a higher temperature than raw ones.
- Never carry the fryer, while the oil or fat is still hot.
- When frying dough-like food remove any excess dough and carefully place the pieces into the oil.
- Please make sure that the handle has been properly attached to the fryer basket.
- Do not fill the fryer more than 2/3 full. Do not overfill the fryer basket.

i NOTE: Maximum filling load

max. 1000 g

Tips for reducing the acrylamide contents

- Acrylamide is a chemical compound. It is produced in the browning process (deep frying, baking, roasting and grilling) of food which contain carbohydrates (starch and sugar) such as potato and grain products.
- It is assumed that acrylamide damages the genes and causes cancer. To date the actual risk to humans is unknown.
- We recommend not to exceed a temperature of 170°C.
- Furthermore, it is important to keep the cooking time as short as possible and not to fry the food in the fryer to more than a golden colour.

- Thicker French fries or pieces of potatoes are less prone to contamination as the acrylamide is formed particularly at the edges.
- When you are making French fries from fresh potatoes leave the peeled and chopped pieces of potato first for an hour in water so that part of the sugar content is dissolved on the edges (initial substance for acrylamide).

Initial Use

Before you first use the appliance

1. attach the handle on the frying basket.
 - Press together the wire ends at the free end of the handle.
 - Slide the angled ends into the wire loops on the inside of the basket.
 - Attach the handle to the basket.
2. Unwind the connection cable.

Electrical connection

- Ensure that the device voltage (see label) and the mains voltage are the same.
- Connect the plug only with a properly connected shockproof socket.

Connected value

In total the appliance can use a capacity of 2,500 W. With this connection value a separate supply line with a hedge on a 16 A household circuit breaker is recommended.

⚠ CAUTION: Overload!

- When using extension cables, these should have a conductor cross section of at least 1.5 mm².
- Do not use multi-plug adapters since this product is are too powerful.

You can use the device in two ways:

1. You use one of the 6 speed dial programs where the temperature and frying time are preset.
2. Select on the control panel buttons, the temperature and cooking time manually.

NOTE:

After the time expires you will hear a beep. The unit automatically switches to standby mode.

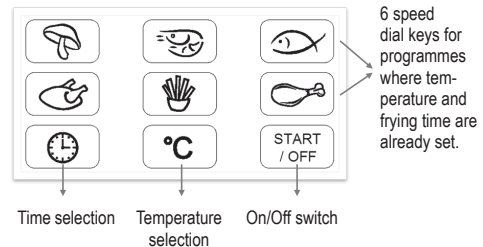
Use

1. Ensure that the device is disconnected from the mains and turned off. (The display is off.)
2. Take off the fryer lid. Keep the lid on each time to heat up the oil or fry.
3. Remove the fryer basket and add oil or fat to the container (no more than 4 l). The fill level should lie between the MIN and MAX markings.
4. Insert the power plug into an shockproof socket. After the beep, the device is ready for use and in idle mode. Now select a program or set frying time and temperature.

Overview of the LCD display:















The function keys:

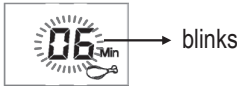


Speed dialling programs






Press one of the 6 speed dial keys to use the pre-set cooking time and temperature.


	Preset temperature 140°C, frying time 6 minutes, the display shows	
	Preset temperature 150°C, frying time 6 minutes, the display shows	
	Preset temperature 160°C, frying time 7 minutes, the display shows	
	Preset temperature 170°C, frying time 9 minutes, the display shows	
	Preset temperature 180°C, frying time 8 minutes, the display shows	
	Preset temperature 190°C, frying time 6 minutes, the display shows	

After pressing the speed dial key numbers on the display the number will flash to indicate that the time indicator time can still be changed.



Time selection


- While the appliance is on standby, press the button  to adjust the frying time. The default time of 00 min. means that no time has been set. The display shows  and the digits will flash.
- When you press a function key, the default time is the time that has been preset for the program. By pressing on , you can change the time. Take the key  as an example. The display shows  and the digits will flash.

You can change the frying time by pressing on . Each time you press the button 1 minute is added. Press and hold the button to add the 1 minute increments faster. The display shows the relevant figures. When you release the but-



ton, the number on the display is set by the user of the deep fryer.

The timer can be set between 00–60 minutes. The longest frying time is 1 hour; the shortest 1 minute. Once the value of 60 minutes is reached, the selection cycle jumps back by further pressing to 00 min. While setting the time, the digits are flashing.


Temperature selection

- While the unit is on standby, press the button  °C, to adjust the oil temperature. The default temperature is 140°C and the display




- If you press one of the program keys, the standard oil temperature which has been preset for the program will be selected. By pressing  °C you can change the oil temperature. The food icon for the program will no longer light up. Example: . The display shows:



- If you have already set the frying time, press  °C. The set time is saved, and you can now set the oil temperature. The display shows



If you have set the desired temperature and press any button for 3 seconds, the temperature will be saved and the display shows the time gain.


When setting the oil temperature, a short press on  °C adds around 5°C to the temperature. By pressing longer steps of 5°C are added more quickly. The display shows the relevant figures. When you release the button, the displayed temperature on the display is set by the user as the oil temperature. The temperature can be adjusted in increments of 5°C from 140°C to 190°C. When 190°C is reached, you can be reduce the


temperature to 140°C by further pressing °C again.

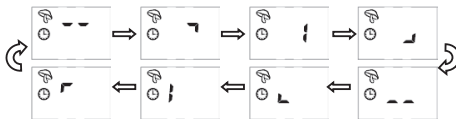
During temperature setting, the temperature digits are flashing.

Start operation

Press the START/OFF button on the display.

The remaining time and the symbol  are displayed and the numbers have stopped flashing.

- If the device is on standby, no temperature is selected, and the time stamp shows '00 min'. Press START/OFF and this value remains at zero and the unit will remain in standby mode.
- If you have set the time and temperature or selected a program, press START/OFF to start the operation. If an error occurs an alarm sounds and the device will automatically shut down.
- If there is no error, the heating element heats up normally until the set temperature and time are reached. The symbols and numerals on the display are shown in turn one after another. Example: . The display shows the following:



- When the set temperature is reached 5 beeps can be heard. The display shows the remaining frying time and controls the status of the heating element.

During operation, temperature and time cannot be changed. By pressing °C you can check the current temperature setting. The display shows the temperature for 2 seconds and then automatically returns to the remaining frying time. To change temperature and time, first the START/OFF button must be pressed to stop the operation. Then, a change can be made.

Stop operation

- If the remaining time is '00 min', you hear 5 beeps, and the heating element does not heat up further. The display shows:
- If a speed-dial button is pressed, the display will show the food symbol of the program,



and '00' flashes.

- If only temperature or time has been set, '00'



blinks.

- If you press START/OFF during operation, the operation stops, you will hear 5 beeps and the heating element does not heat up



further. The display shows

When the remaining time has elapsed, the unit will stop operating and the display will blink for 3 minutes with '00 min'. If you press a button within the 3 minutes, the time can be changed based on the selected temperature. If no key is pressed within 3 minutes, the display shows the standby mode. You will hear 1 long beep, and the temperature setting will be cancelled.

Cleaning

⚠ WARNING:

- Always pull the plug out of the mains before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Never submerge the control element in water for cleaning. This could result in electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Never use a wire brush or any other abrasive objects.
- Never use harsh or abrasive detergents.



Wait until the fryer has cooled down completely before you begin any cleaning. However, you should definitely wait 1–2 hours after use to avoid burning yourself.

Fryer basket

- To change the oil, pull out the frying fat container and remove the oil from the side.
- The frying container can be cleaned in warm soapy water with the addition of a mild detergent. It is also dishwasher safe. Make sure that you use not too much detergent.

Frying basket and lid

- Clean basket, handle and lid in warm soapy water with the addition of a mild detergent.
- Dry everything thoroughly after cleaning.

Housing and control element

Clean these parts with a damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described and allow it to dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a prolonged period.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well ventilated, dry place.

Troubleshooting

The appliance does not function.

Remedy:

- Check the mains connection.

Possible causes:

Your device is equipped with a safety switch, which stops the heater from being accidentally switched on.

Remedy:

Check the correct position of the control element.

Error Messages

E1: By pressing any key the unit returns to stand-by mode.

E2: The device is no longer ready to be used.

Please contact an authorized specialist.

Overheating protection

- If the oil is too hot, the overheating protection unit automatically turns the appliance off. The device is no longer ready to be used.

Technical data

Model: PC-FR 1088

Power supply: 230 V~, 50 Hz

Power consumption: 2,500 W

Protection class: I

Net weight: approx. 3.15 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested in accordance with all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and the low voltage directive and has been built to meet current safety regulations.



Disposal

Meaning of the ‘dustbin’ symbol

Save our environment: electronic appliances do not belong in household waste.

Use the collection points provided to dispose of electronic appliances and take the electronic appliances there which you are no longer going to use.

By doing this, you are helping to avoid the potential effects on the environmental and human health caused by incorrect disposal.



In this way, you are making your contribution to recycling and other forms of the reuse of waste electrical and electronic equipment.

Your local council can provide you with information about collection points.



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Życzymy wiele satysfakcji w trakcie jego użytkowania.

Symbole w niniejszej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są specjalnie wyróżnione. Należy bezwzględnie ich przestrzegać, by uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na możliwe ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na możliwe zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Podkreśla porady i informacje dla użytkownika.

Spis treści

Instrukcja obsługi.....	64
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	64
Wskazówki bezpieczeństwa specyficzne dla urządzenia	65
Zakres dostawy	68
Rozpakowywanie urządzenia	68
Instrukcja użytkowania	68
Uruchomienie	69
Korzystanie z urządzenia	69
Czyszczenie	72
Przechowywanie.....	72
Usterki i sposoby ich usuwania	73
Dane techniczne.....	73
Gwarancja	73
Usuwanie.....	74

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją starannie wraz z gwarancją i dowodem zakupu oraz w miarę możliwości pudełkiem i opakowaniem wewnętrznym. W przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim, przekazać także instrukcję obsługi.

- Należy używać urządzenia wyłącznie do potrzeb prywatnych, do celu zgodnego z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu. Nie wystawiać na działanie wysokich temperatur, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci (w żadnym razie nie zanurzać w płynach) i ostrych krawędzi. Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami. W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- W przypadku **nieużywania** urządzenia, do potrzeb montażu części wyposażenia, czyszczenia lub w przypadku zakłóceń urządzenie należy wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (nie ciągnąć za kabel!).
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie i kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy zaprzestać używania urządzenia.
- Używać wyłącznie oryginalnego wyposażenia.
- Ze względów bezpieczeństwa części opakowania (plastikowe torebki, kartony, styropian, etc.) należy trzymać z dala od dzieci.

OSTRZEŻENIE:

Należy uniemożliwić dzieciom zabawę folią. Niebezpieczeństwo **uduszenia!**

Należy przestrzegać „Wskazówek bezpieczeństwa specyficznych dla urządzenia”



Wskazówki bezpieczeństwa specyficzne dla urządzenia

Na produkcie umieszczono następujący symbol o charakterze ostrzegawczym lub informacyjnym:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

- Do otwierania pokrywy frytkownicy należy używać rękawic kuchennych!



OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie należy pracować z urządzeniem bez oleju lub tłuszczu. **Niebezpieczeństwo pożaru!**
- Nigdy nie dolewać wody do oleju! **Niebezpieczeństwo wybuchu/eksplozji!**
- W wyniku nagrzewania oleje i tłuszcze mogą ulec zapłonowi. Zachować ostrożność! Pamiętać o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania! W tym celu należy wcisnąć ZAŁ/WYŁ NA polu obsługi a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.



UWAGA: Przegrzanie elementu grzewczego

Należy pamiętać o poniższej wskazówce w przypadku stosowania do frytkownicy tłuszczu w postaci stałej!

Tłuszcz musi rozpuszczać się powoli, tak by mógł opłynąć element grzewczy.

Zachodzi niebezpieczeństwo przegrzania, jeżeli tłuszcz został włożony do frytkownicy po raz pierwszy lub został ponownie rozpuszczany i wybrano zbyt wysoką temperaturę!



UWAGA: Przegrzanie elementu grzewczego

Pierwsze użycie tłuszczu

- Należy wcześniej rozpuścić tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

OSTRZEŻENIE:

Aby uniknąć obrażeń podczas przelewania, nie należy podgrzewać tłuszczu powyżej temperatury 50°C.

- Wlać rozpuszczony tłuszcz do zbiorniczka frytkownicy.
- Po uzyskaniu wymaganego poziomu oleju można ustawić żądaną temperaturę przez pole obsługi.

Ponowne podgrzewanie zastygłego tłuszczu we frytkownicy

Jeżeli tłuszcz stwardniał we frytkownicy, trudno jest stwierdzić, jak dalece tłuszcz na dole uległ rozpuszczeniu pod wpływem ogrzewania.

- Z poziomu pola obsługi należy wybrać ustawienie wstępne z najniższą temperaturą.
- Powtarzać operację aż do rozpuszczenia tłuszczu.
- Przekroczenie temperatury zasygnalizuje 5 dźwięków beep.

- Nie należy samodzielnie przeprowadzać napraw urządzenia, lecz wezwać autoryzowanego fachowca. W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony przewód sieciowy może być wymieniany na równoważny jedynie przez producenta, serwis naszej firmy lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Zakaz użytkowania urządzenia przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. 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** będących obowiązkiem użytkownika.
- Zabrania się używania urządzenia przez **dzieci** do zabaw.
- Urządzenia kuchenne powinny być ustawiane w stabilnej pozycji z uchwytami (o ile dostępne), aby uniknąć rozlania gorących płynów.

△ UWAGA:

- Urządzenie nie jest do tego przewidziane, aby podczas czyszczenia zanurzać je w wodzie.
 - Różne powierzchnie mają styczność z potrawami i olejem. Należy przestrzegać zaleceń opisanych w rozdziale „Czyszczenie”.
 - Nigdy nie eksploatować urządzenia przez programator/wyłącznik czasowy ani odrębny zdalny system.
 - Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i pomieszczeniach o podobnej funkcji, np.
 - w kuchniach socjalnych sklepów, biur i innych obszarów działalności gospodarczej.
- Urządzenie **nie jest** przeznaczone do użytkowania
- przez gości hotelowych, w motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - posesjach gospodarstw rolnych;
 - pensjonatach oferujących noclegi ze śniadaniem.



Zakres dostawy

- 1 pokrywa
- 1 obudowa
- 1 zbiorniczek frytkownicy na tłuszcz
- 1 element sterujący ze spiralą grzejną
- 1 koszyk frytkownicy z rozkładanym uchwytem

Rozpakowywanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folie, wypełniacze, zaciski do przewodów i opakowanie tekturowe.
3. Należy sprawdzić zakres dostawy.
4. Jeżeli zawartość opakowania okazałaby się niekompletna lub zostałyby stwierdzone uszkodzenia, urządzenia nie należy uruchamiać. Należy bezzwłocznie zwrócić je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu mogą się znajdować resztki po-produkcyjne lub kurz. Zaleca się oczyszczenie urządzenia zgodnie z instrukcjami rozdziału „Czyszczenie”.

Instrukcja użytkownika

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Należy regularnie usuwać z oleju pozostałości po frytkowaniu (np. kawałki frytek). Po kilkukrotnym użyciu należy wymienić olej. Do frytowania należy stosować wysokogatunkowy olej lub tłuszcz do frytowania.
- Tłuszcze i oleje muszą być przeznaczone do smażenia w wysokich temperaturach. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Te rodzaje tłuszczów nie nadają się do frytowania, ponieważ już w niskich temperaturach emitują dym. Zaleca się stosowanie płynnego oleju do frytowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo!

- Należy bezwzględnie wymieniać regularnie tłuszcz/olej.
- **Nie** używać zamrożonych produktów!
- Wilgotne produkty należy wytrzeć do sucha ściereczką.
- W przypadku wilgotnych produktów spożywczych (np. bardzo zmrożone frytki itd.) dochodzi do wytwarzania dużej ilości piany. W związku z tym gorący tłuszcz/olej może się w niekorzystnym przypadku przelać i spowodować obrażenia.

- **Należy pamiętać**, że włącznik bezpieczeństwa uruchamia się wtedy, gdy element sterujący wsunęto do prowadnicy.
- Należy wybrać odpowiednią temperaturę frytowania uwzględniając właściwości przetwarzanego materiału. Obowiązuje zasada, że wstępnie frytowane produkty wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
- Jeśli olej lub tłuszcz są nadal gorące, nie wolno przenosić ani przesuwać frytkownicy.
- Podczas frytowania produktów spożywczych o konsystencji ciasta należy usunąć nadmiar ciasta i wkładać poszczególne sztuki ostrożnie do oleju.
- Upewnić się, że uchwyt kosza frytkownicy został prawidłowo zamocowany.
- Frytkownica można napelnić maks. do 2/3 pojemności. Nie przepelniać kosza frytkownicy.

i WSKAZÓWKA: Maksymalna ilość napelnienia
maks. 1000 g

Wskazówki dot. zmniejszenia zawartości akrylamidu

- Akrylamid jest związkiem chemicznym. Powstaje podczas procesu obróbki termicznej nadającej produktom brązową barwę (frytowanie, pieczenie, smażenie, wędzenie i grillowanie) produktów zawierających węglowodany (cukry i skrobia), np. produktów z ziemniaków i zbóż.



- Podejrzewa się, że akrylamid uszkadza materiał genetyczny i wywołuje raka. Faktyczne ryzyko dla człowieka nie jest jeszcze znane.
- Zalecamy, aby podczas frytkowania nie przekraczać temperatury 170°C.
- Ponadto czas frytowania powinien być możliwie jak najkrótszy, tak by produkty były smażone co najwyżej na kolor złocisty.
- Grube frytki lub kawałki ziemniaków są mniej narażone niż te mniejsze, ponieważ akrylamid tworzy się przede wszystkim przy krawędziach.
- W przypadku przygotowywania frytek ze świeżych ziemniaków można obrane i pokrojone kawałki ziemniaków namoczyć przez godzinę w wodzie, aby usunąć część cukru (substancja wyjściowa dla akrylamidu) ze stref krawędziowych.

Uruchamianie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Należy zamontować uchwyt na koszyku frytkownicy:
 - Ścisnąć druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Wprowadzić rogi w druciane ucha we wnętrzu koszyka.
 - Zablokować uchwyt na koszyku.
2. Odwinąć kabel przyłączeniowy.

Przyłącze elektryczne

- Należy upewnić się, że napięcie urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Wtyczkę należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka wtykowego z zestykiem ochronnym.

Wartość przyłącza

Urządzenie może przyjąć łącznie moc o wartości 2500 W. W przypadku tej wartości przyłącza zaleca się odrębny przewód doprowadzający z zabezpieczeniem w postaci wyłącznika ochronnego 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

- W przypadku stosowania kabli przedłużających przekrój poprzeczny przewodu powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².
- Nie należy używać przedłużaczy wielogniazdowych, ponieważ to urządzenie ma za dużą moc.

Urządzenie można użytkować w dwójaki sposób:

1. Użycie jednego z 6 programów szybkiego wyboru, w których temperatura i czas frytkowania są już zdefiniowane wstępnie.
2. Wybór temperatury i czasu frytkowania za pośrednictwem przycisków pola obsługi.

ⓘ WSKAZÓWKA:

Po upływie wskazanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości do pracy.

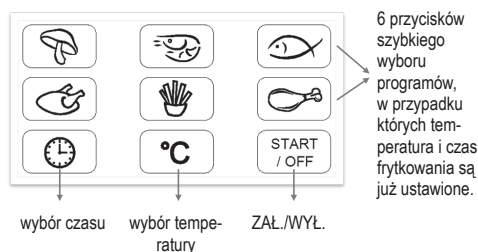
Korzystanie z urządzenia

1. Należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci i wyłączone (wyświetlacz jest wyłączony).
2. Zdjąć pokrywę frytkownicy. Zamykać ją podczas każdego podgrzewania i frytkowania.
3. Wyjąć kosz do frytowania i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 4 l). Poziom napełnienia powinien mieścić się między znacznikiem maks. i min.
4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym. Po dźwięku beep urządzenie jest gotowe do pracy i znajduje się w trybie gotowości do pracy. Należy wybrać program i ustawić czas frytkowania i temperaturę.

Przegląd wyświetlacza LCD:



Przyciski funkcyjne:



	Predefiniowana temperatura 180°C, czas frytkowania 8 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 190°C, czas frytkowania 6 minut, na wyświetlaczu pojawia się	

Po wciśnięciu przycisku szybkiego wyboru na wyświetlaczu będą migać dane liczbowe, aby poinformować, że można jeszcze zmienić określenie czasu.



Wybór czasu

- Aby ustawić czas frytkowania, w trybie gotowości do pracy urządzenia wcisnąć przycisk . Standardowy czas 00 min oznacza, że nie ustawiono jeszcze czasu. Na wyświetlaczu pojawia się i migają dane cyfrowe.
- W przypadku wciśnięcia przycisku funkcyjnego czasem standardowym jest czas, który predefiniowano dla określonego programu. Można zmienić czas wciskając na . Posłużmy się przykładem przycisku . Na wyświetlaczu pojawia się i migają dane cyfrowe.

Programy szybkiego wyboru

Aby skorzystać z opcji zdefiniowanego wstępnie czasu frytkowania i temperatury, należy wcisnąć jeden z 6 przycisków szybkiego wyboru.

	Predefiniowana temperatura 140°C, czas frytkowania 6 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 150°C, czas frytkowania 6 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 160°C, czas frytkowania 7 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 170°C, czas frytkowania 9 minut, na wyświetlaczu pojawia się	


Jeżeli chcemy zmienić czas frytkowania, każde krótkie wciśnięcie na wydłuża czas o 1 min. Długie wciśnięcie przycisku spowoduje przyspieszenie dodawania kroków w sekwencji 1 min. Na wyświetlaczu pojawią się odpowiednie dane liczbowe. Zwolnienie przycisku sprawi, że liczba na wyświetlaczu stanie się czasem frytkowania ustawionym przez użytkownika.


Programator czasowy można ustawiać w zakresie od 00 do 60 min. Najdłuższy czas frytkowania wynosi więc 1 h, najkrótszy – 1 min. Po przekroczeniu wartości 60 minut dalsze wciskanie przycisku spowoduje cofnięcie cyklu wyboru do

00 min. Podczas ustawiania czasu cyfry świecą się w trybie migania.

Wybór temperatury

- Aby wybrać temperaturę oleju, w trybie gotowości do pracy urządzenia należy wcisnąć na przycisk **°C**. Standardowa temperatura wynosi 140°C a na

wyświetlaczu pojawia się 

- W przypadku wciśnięcia jednego z przycisków funkcyjnych standardową temperaturą oleju jest ta zdefiniowana wstępnie dla określonego programu. Wciśnięcie na przycisk **°C** pozwoli zmienić temperaturę oleju. Przesłanie świecić się symbol produktu spożywczego programu. Przykład: . Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:



- Jeżeli czas frytkowania został już ustawiony, należy wcisnąć na **°C**. Ustawiony czas zostanie zapisany. Teraz można ustalić temperaturę oleju. Na wyświetlaczu pojawi się


liczba . Jeżeli żądana temperatura została już ustawiona i przez 3 sekundy nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, temperatura zostanie zapisana i na wyświetlaczu ponownie pojawi się określenie czasu.


Krótkie wciśnięcie na przycisk **°C** podczas ustawiania temperatury oleju spowoduje podwyższenie temperatury o 5°C. Dłuższe wciśnięcie spowoduje przyspieszenie dodawania kroków w sekwencji 5°C. Na wyświetlaczu pojawią się odpowiednie dane liczbowe. Zwolnienie przycisku sprawi, że temperatura wyświetlana na wyświetlaczu stanie się temperaturą oleju ustaloną przez użytkownika. Temperaturę można ustawiać w krokach 5°C w zakresie od 140°C do

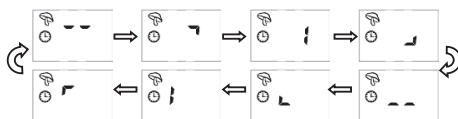
190°C. Po przekroczeniu 190°C dalsze wciskanie przycisku **°C** spowoduje powrót do temperatury 140°C.

Podczas ustawiania temperatury dane liczbowe temperatury migają.

Rozpoczęcie pracy urządzenia

Aby rozpocząć pracę urządzenia, należy wcisnąć na wyświetlaczu przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF]. Wyświetlane będą: pozostały czas oraz symbol . Cyfry przestaną migać.

- Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy, nie wybrana jest żadna temperatura a określenie czasu wskazuje wartość „00 min”. Wciśnięcie na przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF] spowoduje, że ta wartość pozostanie równa zero a urządzenie pozostanie w trybie gotowości do pracy.
- Aby rozpocząć pracę, po ustawieniu czasu i temperatury lub wyborze programu należy wcisnąć przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF]. W przypadku pojawienia się błędu rozlegnie się dźwięk alarmu a urządzenie automatycznie wyłączy się.
- W przypadku braku błędów element grzejny będzie się nagrzewał normalnie aż do uzyskania ustawionej temperatury i czasu. Na wyświetlaczu będą pojawiały się kolejno po sobie symbole i cyfry. Przykład: . Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:



- Po przekroczeniu ustawionej temperatury rozlegnie się 5 sygnałów beep. System wyświetla pozostały czas frytkowania i kontroluje stan elementu grzejnego.

W tym trybie nie można zmieniać temperatury ani czasu. Wciskając przycisk **°C** można sprawdzić aktualne ustawienie temperatury. Jej wartość pojawi się na wyświetlaczu na 2 sekundy



a następnie wyświetlacz automatycznie powróci do pozostałego czasu frytkowania. Aby zmienić temperaturę i czas, należy najpierw wcisnąć przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF], aby zatrzymać pracę urządzenia. Następnie można wprowadzić zmianę.

Zakończenie pracy

- Jeżeli pozostały czas będzie wynosił „00 min” rozlegnie się 5 dźwięków beep a element grzejny przestanie się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:
- Gdy zostanie wciśnięty przycisk szybkiego wyboru, na wyświetlaczu pojawi się symbol produktu spożywczego programu i będzie



migać symbol „00 min”

- Jeżeli ustawiono tylko temperaturę lub czas,



miga „00 min”

- Jeżeli podczas pracy urządzenia zostanie wciśnięty przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF], praca urządzenia zostanie wstrzymana, rozlegnie się 5 dźwięków beep a element grzejny przestanie się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawi się liczba



Po upływie pozostałego czasu urządzenie zatrzyma pracę a na wyświetlaczu pojawi się na 3 min w trybie migania wskazanie „00 min”. Jeżeli przycisk zostanie wciśnięty w ciągu 3 minut, będzie można zmienić czas na bazie wybranej temperatury. Jeżeli w ciągu 3 minut nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat o trybie gotowości do pracy. Rozlegnie się 1 długi dźwięk beep a ustawienie temperatury zostanie usunięte.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu i odczekać do ostygnięcia urządzenia.
- W żadnym razie nie można zanurzać w wodzie elementu sterującego w celu wyczyszczenia. Działanie to może spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie należy używać drucianek ani innych przedmiotów do szorowania.
- Nie używać ostrych ani ściernych środków czyszczących.

Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do całkowitego schłodzenia frytkownicy. W każdym przypadku należy odczekać około 1–2 godzin od chwili ostatniego użycia, by uniknąć oparzeń.

Koszyk frytkownicy

- Aby wymienić olej, należy wyjąć zbiornik frytkownicy i wylać stroną boczną olej.
- Zbiornik frytkownicy można czyścić spłukując go ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń. Zbiornik nadaje się do mycia w zmywarkach. Należy zwrócić uwagę, aby nie przedawkować środka czyszczącego.

Koszyk frytkownicy i pokrywa

- Koszyk, uchwyt i pokrywę należy czyścić spłukując je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń.
- Po wyczyszczeniu wszystkie elementy gruntownie wysuszyć.

Obudowa i element sterujący

Te części należy czyścić lekko zwilżoną chusteczką.

Przechowywanie

- Należy wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem i pozostawiać do całkowitego wyschnięcia.



- Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy trzymać zawsze poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Rozwiązanie:

- Należy sprawdzić przyłączy do sieci.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa.

Wyłącznik zapobiega niezamierzonemu załączeniu ogrzewania.

Rozwiązanie:

Sprawdź prawidłowe osadzenie elementu sterującego.

Komunikaty o błędach

E1: Wciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje, że urządzenie powróci do trybu gotowości do pracy.

E2: Urządzenie nie funkcjonuje. Należy wezwać autoryzowanego fachowca.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Jeżeli olej będzie zbyt gorący, zabezpieczenie przed przegrzaniem automatycznie wyłączy urządzenie. W takim przypadku urządzenie nie będzie funkcjonować.

Dane techniczne

Model: PC-FR 1088
 Napięcie zasilania: 230 V~, 50 Hz
 Pobór mocy: 2500 W
 Stopień ochrony: I
 Waga netto: ok. 3,15 kg
 Zmiany techniczne i projektowe w ramach ciągłego udoskonalania produktu zastrzeżone.

Urządzenie zostało sprawdzone zgodnie ze wszelkimi właściwymi, aktualnymi dyrektywami CE,

np. dyrektywą dot. kompatybilności elektromagnetycznej i dyrektywą dot. sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia oraz wykonane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa technicznego.

Gwarancja

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,



- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

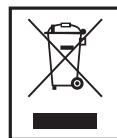
Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o.

ul. Opolska 1 a Karczów

49-120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „kosz na śmieci”

Chrońmy nasze środowisko! Sprzętu elektrycznego nie należy usuwać w ramach odpadów z gospodarstw domowych.

W celu zutilizowania urządzeń elektrycznych należy skorzystać z odpowiednich punktów prowadzących ich zbiórkę, gdzie można zostawić niepotrzebne już urządzenia.

W ten sposób pomaga się zapobiegać potencjalnym skutkom nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzi.

Jest to także wkład w recykling i inne formy ponownego wykorzystania urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje o miejscach, w których można zutilizować urządzenia, można znaleźć w swojej gminie lub u przedstawicieli administracji lokalnej.



Návod k použití

Děkujeme, že jste se rozhodli zakoupit náš výrobek. Přejeme vám hodně radosti při práci s tímto spotřebičem.

Symboly v tomto návodu k použití

Upozornění důležitá pro vaši bezpečnost jsou označena zvlášť. Tato upozornění bezpodmínečně respektujte, aby nedošlo k nehodám a poškození spotřebiče.

VAROVÁNÍ:

Varuje před nebezpečím ohrožujícím vaše zdraví a poukazuje na možná rizika úrazu.

POZOR:

Poukazuje na možná ohrožení spotřebiče nebo jiných předmětů.

UPOZORNĚNÍ:

Zdůrazňuje tipy a informace.

Obsah

Návod k použití.....	75
Všeobecné bezpečnostní pokyny.....	75
Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič.....	76
Rozsah dodávky.....	79
Vybalení spotřebiče.....	79
Návod k používání.....	79
Uvedení do provozu.....	80
Používání.....	80
Čištění.....	83
Skladování.....	83
Odstraňování poruch.....	83
Technické údaje.....	83
Likvidace.....	84

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto spotřebiče do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k použití a uschovejte si ho včetně záručního listu, pokladní stvrzenky a podle možnosti také krabice s vnitřními částmi obalů. Jestliže předáváte spotřebič jiné osobě, předejte jí také návod k použití.

- Spotřebič používejte výhradně k soukromému účelu, ke kterému je určen. Tento spotřebič není určen ke komerčnímu využití.
- Spotřebič nepoužívejte pod širým nebem. Chraňte jej před horkem, přímým slunečním svitem, vlhkostí (za žádných okolností ho neponořujte do kapalin) a ostrými hranami. Se spotřebičem nemanipulujte vlhkýma rukama. Jestliže spotřebič zvlhne nebo je mokrá, ihned vytáhněte jeho zástrčku ze síťové zásuvky.
- Pokud spotřebič **nebudete** používat, chcete vyměňovat jeho součásti, vyčistit jej nebo pokud se na spotřebiči vyskytla závada, nejprve jej vypněte a zástrčku vždy vytáhněte ze síťové zásuvky (tahem za zástrčku, nikoli za kabel).
- Spotřebič neopouštějte v chodu bez dohledu. Jestliže opouštíte místnost, spotřebič vždy vypněte. Vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Spotřebič i napájecí kabel pravidelně kontrolujte a ujistěte se, že na nich nejsou patrné známky poškození. Jestliže zjistíte poškození spotřebiče, přestaňte jej používat.
- Používejte výhradně originální příslušenství.
- Pro bezpečnost vašich dětí neopouštějte v jejich dosahu ležet žádné části obalů (plastové sáčky, karton, styropor atd.).

VAROVÁNÍ:

Nenechávejte děti, aby si hrály s fólií. Hrozí **nebezpečí udušení!**

Respektujte následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Zvláštní bezpečnostní pokyny pro tento spotřebič

Na produktu najdete následující symbol s výstražným nebo informačním charakterem:



VAROVÁNÍ: Horké povrchy! **Nebezpečí popálení!**

Za provozu může být teplota ploch, kterých se lze dotknout, velmi vysoká.

- Při otevírání víka fritovacího hrnce používejte chňapky!



VAROVÁNÍ:

- Spotřebič nikdy neprovozujte bez oleje nebo tuku. **Nebezpečí požáru!**
- Do oleje nikdy nepřilévejte vodu! **Nebezpečí vzkypění/ Nebezpečí exploze!**
- Oleje a tuky mohou při přehřátí hořet. Bud'te opatrní!
Nezapomínejte spotřebič po každém použití vypnout! Spotřebič vypnete stisknutím spínače/vypínače na ovládacím panelu nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.



POZOR: Přehřátí topného tělesa

Chcete-li ve fritovacím hrnci použít tuk, respektujte toto důležité upozornění!

Tuk je třeba tavit pomalu, aby mohl obklopit topné těleso.

Při prvním vložení tuku nebo opětovném tavení tuku hrozí při příliš vysoké zvolené teplotě nebezpečí přehřátí!

POZOR: Přehřátí topného tělesa

Vložte poprvé tuk.

- Tuk nejdříve rozpustíte v samostatné nádobě.

VAROVÁNÍ:

Tuk neohřívejte na více než 50 °C, aby nedošlo k úrazům při přelévání.

- Roztavený tuk nalijte do nádoby fritovacího hrnce.
- Po dosažení potřebného stavu oleje lze pomocí ovládacího panelu nastavit požadovanou teplotu.

Ztuhlý tuk ve fritovacím hrnci opět ohřejte

Jestliže tuk ztuhnul ve fritovacím hrnci, prakticky nelze zjistit, nakolik je již dole u topného tělesa roztavený.

- Pomocí ovládacího panelu vyberte přednastavení s nejnižší teplotou.
- Postup opakujte, dokud se tuk neroztaví.
- Dosažení teploty je signalizováno akusticky 5 pípnutími.

- Spotřebič nikdy neopravujte sami, vyhledejte oprávněného kvalifikovaného odborníka. Aby nedocházelo k ohrožení, vadný napájecí kabel nechejte vždy vyměnit za rovnocenný kabel výrobcem, naším oddělením zákaznických služeb nebo podobně kvalifikovanou osobou.
- Tento spotřebič nesmí používat děti ve věku od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou používat **děti** starší 8 let v případě, že budou pod stálým dohledem.
- Osoby s omezenými fyzickými, sensorickými nebo duševními schopnostmi a osoby s nedostatečnými zkušenostmi či znalostmi mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo pokud byly poučeny, jak spotřebič bezpečně používat, a porozuměly nebezpečím, která z jeho používání vyplývají.

- Spotřebič i jeho přívodní kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a **údržbu spotřebiče prováděné uživatelem** nesmí provádět děti bez dohledu.
- **Děti** si nesmí se spotřebičem hrát.
- Varné spotřebiče musí být ustaveny na stabilní podložce s rukojetmi (jsou-li instalovány), aby nedošlo k vylití horkých kapalin.

POZOR:

- Tento spotřebič není určen k ponořování do vody při mytí.
 - Různé povrchy se dostávají do styku s potravinami a olejem. Respektujte pokyny, které jsme vám uvedli v kapitole „Čištění“.
 - Spotřebič nepoužívejte ve spojení s externími časovacími hodinami ani se samostatným systémem dálkového ovládní.
 - Tento spotřebič je určen k používání v domácnostech a v podobných aplikacích, jakými jsou například:
 - kuchyně personálu v obchodech, kancelářích a dalších pracovních oblastech.
- Spotřebič **není** určen k používání pro potřeby
- hostů v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních;
 - v zemědělských hospodářstvích;
 - v penzionech se snídaní.

Rozsah dodávky

- 1 Víko
- 1 Plášť spotřebiče
- 1 Fritovací nádoba
- 1 Řídicí prvek s topnou spirálou
- 1 Fritovací koš s výklopnou rukojetí

Vybalení spotřebiče

1. Spotřebič vyjměte z obalů.
2. Veškerý obalový materiál, jako jsou fólie, výplňový materiál, držák kabelů a kartony, odstraňte.
3. Zkontrolujte, zda je rozsah dodávky úplný.
4. Pokud je obsah balení neúplný nebo jsou na něm patrné škody, spotřebič neuvádějte do provozu. Okamžitě ho vraťte prodejci.

i UPOZORNĚNÍ:

Na spotřebiči se může ještě nacházet prach nebo zbytky z výroby. Doporučujeme spotřebič vyčistit podle návodu v kapitole „Čištění“.

Návod k používání

Pokyny k používání

- Pravidelně odstraňujte zbytky pokrmů, které zůstaly v oleji (například kousky smažených bramborových hranolků). Po několikanásobném použití vyměňte olej. Spotřebič používejte k fritování s použitím kvalitního fritovacího oleje nebo fritovacího tuku.
- Tuky a oleje musí odolávat vysokým teplotám. Nepoužívejte margarín, olivový olej ani máslo. Tyto druhy tuku nejsou vhodné na fritování, protože mohou začít kouřit již při nízkých teplotách. Doporučujeme používat tekutý fritovací olej.

⚠ VAROVÁNÍ: Nebezpečí!

- Tuk/olej bezpodmínečně vyměňujte.
- Nepoužívejte **žádné** zledovatělé zmrazené potraviny.
- Vlhké potraviny nejdříve utřete utěrkou do sucha.
- Při použití vlhkých potravin (například před smažením brambůrky silně pokryté ledem atd.) se tvoří vydatná pěna a za nepříznivých okolností může horký tuk/olej překypět a způsobit popálení.
- **Veźměte prosím na vědomí**, že v případech, kdy vedení převezme řídicí prvek, zareaguje bezpečnostní vypínač.
- Zvolte vhodnou teplotu fritování a přihlédněte přitom k vlastnostem fritovaného pokrmu. Obecně platí: Potraviny připravené fritováním potřebují ke svému dokončení vyšší teplotu než syrové potraviny.
- Je zakázáno fritovací hrnec nosit nebo s ním pohybovat, je-li olej nebo tuk v něm ještě horký.
- Při fritování těstovitých potravin seřete nadměrné množství těsta a kousky vkládejte opatrně do oleje.
- Dbejte na správné upevnění rukojeti fritovacího koše.
- Fritovací hrnec je dovoleno plnit nejvýše ze 2/3. Fritovací koš nepřepĺňujte.

i UPOZORNĚNÍ: Maximální množství náplně max. 1000 g

Tipy ke snížení obsahu akrylamidu

- Akrylamid je chemická sloučenina. Vzniká při procesu hnědnutí (fritování, pečení, smažení, pražení a grilování) potravin, které obsahují uhlovodany (škrob a cukr) jako například výrobky z brambor a obilovin.
- Akrylamid je v podezření, že poškozuje genotyp a vyvolává rakovinu. Skutečné riziko pro člověka však dosud není známo.
- Při fritování doporučujeme nepřekračovat teplotu 170 °C.

- Dále platí, že doba fritování by měla být co nejkratší a fritované potraviny by měly být nejvýše zlatožluté.
- Silnější bramborové hranolky nebo kousky brambor jsou méně zatíženy než menší, protože akrylamid se vytváří především v povrchových vrstvách.
- Budete-li hranolky vyrábět z čerstvých brambor, můžete oloupané a rozkrájené brambory nejdříve namočit na hodinu do vody, aby se část cukru (výchozí složka při vzniku akrylamidu) z povrchových vrstev vyplavila.

Uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

1. Namontujte rukojeť na fritovací koš:
 - Stiskněte konce drátu na volném konci rukojeti dohromady.
 - Zahnutou část zasuňte do drátěných oček uvnitř koše.
 - Rukojeť upevněte ke koši.
2. Odviňte napájecí kabel.

Připojení k elektrické síti

- Ujistěte se, že napětí spotřebiče (viz typový štítek) odpovídá síťovému napětí.
- Nyní zapojte zástrčku napájecího kabelu do předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem.

Příkon

Celkový příkon spotřebiče může dosahovat až 2500 W. S tímto jmenovitým příkonem se doporučuje používat oddělený přívod s vlastním zajištěním jističem o jmenovitém proudu 16 A.

⚠ POZOR: Přetížení!

- Jestliže budete používat prodlužovací kabely, měly by mít průřez vedení nejméně 1,5 mm².
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvky, protože tento spotřebič má silný výkon.

Tento spotřebič můžete používat dvěma způsoby:

1. Můžete použít některý ze 6 předem připravených programů rychlé volby, u kterých jsou teplota a doba fritování již předem nastaveny.
2. Na ovládacím panelu ručně zvolíte teplotu a dobu fritování.

! UPOZORNĚNÍ:

Po uplynutí nastavené doby fritování zaslechnete signální tón. Spotřebič automaticky přejde do pohotovostního režimu.

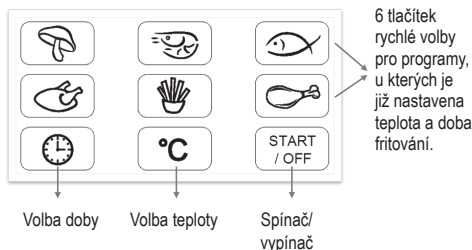
Používání

1. Přesvědčte se, že spotřebič je odpojen od sítě a vypnutý (displej je zhasnutý).
2. Sejměte víko fritovacího hrnce. Víko zavírejte při každém ohřívání a fritování.
3. Vyjměte fritovací koš a naplňte olej nebo tuk do nádoby (nejvýše 4 litry). Hladina náplně musí být mezi značkami Min a Max.
4. Zapojte zástrčku do síťové zásuvky s ochranným kontaktem. Po pípnutí je spotřebič připraven k provozu a nejdříve se nachází v pohotovostním režimu. Nyní si vyberte program nebo nastavte dobu a teplotu fritování.

Přehled o LCD displeji:



Funkční tlačítka:



Programy rychlé volby

Stiskněte některé z 6 tlačítek rychlé volby a použijte přednastavenou dobu a teplotu fritování.

	Přednastavená teplota 140 °C, doba fritování 6 minut, displej zobrazuje	06 Min
	Přednastavená teplota 150 °C, doba fritování 6 minut, displej zobrazuje	06 Min
	Přednastavená teplota 160 °C, doba fritování 7 minut, displej zobrazuje	07 Min
	Přednastavená teplota 170 °C, doba fritování 9 minut, displej zobrazuje	09 Min
	Přednastavená teplota 180 °C, doba fritování 8 minut, displej zobrazuje	08 Min
	Přednastavená teplota 190 °C, doba fritování 6 minut, displej zobrazuje	06 Min

Po stisknutí tlačítka rychlé volby začnou na displeji blikat čísla a zobrazují, že lze ještě změnit dobu.



Volba doby

- V pohotovostním režimu spotřebiče stiskněte tlačítko , abyste mohli nastavit dobu fritování. Standardní doba 00 min. znamená, že

dosud nebyla nastavena žádná doba. Displej

zobrazuje **00 Min** a číslice blikají.

- Při stisknutí tlačítka funkce se jako standardní doba nastaví doba, která byla přednastavena pro příslušný program. Po stisknutí můžete dobu změnit. Uvedme si jako příklad tlačítko . Displej zobrazuje **06 Min** a číslice blikají.

Chcete-li změnit dobu fritování, prodlouží se každým krátkým stisknutím tlačítka čas o 1 min. Při dlouhém stisknutí se kroky v délce 1 minuty přidávají vyšší rychlostí. Displej zobrazuje odpovídající čísla. Po uvolnění tlačítka uvádí číslo na displeji dobu fritování nastavenou uživatelem.

Spínací hodiny lze nastavit v rozpětí od 00 do 60 minut; nejdelší doba fritování je tedy 1 hodina, nejkratší 1 minuta. Poté, co hodnota dosáhne 60 minut, další stisknutí znamená přechod zpět na 00 minut. Během nastavování doby číslice blikají.

Volba teploty

- V pohotovostním režimu spotřebiče stiskněte tlačítko **°C** , abyste mohli nastavit teplotu oleje. Standardní teplota činí 140 °C a displej

zobrazuje **140 °C**

- Při stisknutí tlačítka programu se jako standardní nastaví teplota oleje, která platí pro příslušný přednastavený program. Po stisknutí **°C** lze teplotu změnit. Symbol potraviny pro daný program pak již nesvíti. Příklad: . Displej zobrazuje následující:



- Pokud jste dobu fritování již nastavili, stiskněte **°C** . Nastavený čas se uloží a nyní lze stanovit teplotu oleje. Displej zobrazuje

je **140 °C** . Jestliže jste již nastavili

požadovanou teplotu a po dobu 3 sekund nestisknete žádné tlačítko, teplota se uloží a na displeji se znovu zobrazí doba.

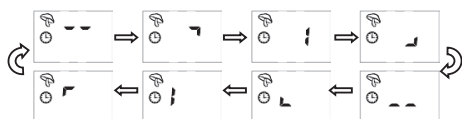
Při nastavování teploty oleje zvyšuje krátké stisknutí tlačítka °C teplotu o 5 °C. Při dlouhém stisknutí se kroky v délce 5 °C přidávají vyšší rychlostí. Displej zobrazuje odpovídající čísla. Po uvolnění tlačítka uvádí číslo na displeji teplotu oleje nastavenou uživatelem. Teplotu lze nastavit od 140 °C v krocích po 5 °C až do 190 °C. Po dosažení teploty 190 °C se při dalším stisknutí tlačítka °C vrací nastavení zpět na 140 °C.

Během nastavování teploty blikají číslice teploty.

Zahájení provozu

Na začátku stiskněte tlačítko START/VYP (START/OFF) na displeji. Zobrazí se zbývající čas a symbol 🕒 a číslice přestanou blikat.

- V pohotovostním režimu spotřebiče není vybrána žádná teplota a ukazatel doby zobrazuje „00 min“. Po stisknutí START/VYP (START/OFF) zůstává tato hodnota nulová a spotřebič je stále v pohotovostním režimu.
- Po nastavení doby a teploty nebo po volbě programu stisknete START/VYP (START/OFF) a tím zahájíte provoz. Při chybovém stavu zazní alarm a spotřebič se automaticky vypne.
- Jestliže nedojde k chybě, topné těleso se normálně ohřívá, až teplota oleje dosáhne nastavené hodnoty a uplyne nastavená doba. Symboly a číslice na displeji se zobrazují postupně dokola. Příklad: 🕒. Displej zobrazuje následující:



- Při dosažení nastavené teploty zazní 5 pípnutí. Displej zobrazuje zbývající dobu fritování a kontroluje stav topného tělesa.

Za provozu nelze měnit teplotu ani čas. Po stisknutí °C lze zkontrolovat aktuální nastavení teploty. Displej ji zobrazí na 2 sekundy a poté se automaticky vrátí zpět ke zbývající době fritování. Chcete-li změnit teplotu a čas, musíte nejdříve stisknout tlačítko START/VYP (START/OFF) a zastavit tak provoz. Pak lze provést požadovanou změnu.

Ukončení provozu

- Když klesne zbývající čas na „00 min“, zazní 5 pípnutí a topné těleso se přestane zahřívát. Displej zobrazuje následující:
- Jestliže bylo stisknuto tlačítko rychlé volby, zobrazuje displej symbol potraviny daného programu a na displeji bliká „00“



- Jestliže byla nastavena teplota nebo čas,



blíká „00“

- Jestliže za provozu stisknete tlačítko START/VYP (START/OFF), provoz se zastaví, zazní 5 pípnutí a topné těleso se přestane zahřívát. Displej zobrazuje



Po uplynutí zbývajícího času spotřebič zastaví provoz a na displeji bude po dobu 3 minut blikat indikace „00 min“. Jestliže stisknete během 3 minut libovolné tlačítko, lze měnit čas na základě vybrané teploty. Jestliže během 3 minut nestisknete žádné tlačítko, na displeji se zobrazí pohotovostní režim. Zazní 1 dlouhé pípnutí a nastavení teploty se smaže.

Čištění

⚠ VAROVÁNÍ:

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky a počkejte, až spotřebič vychladne.
- Řídicí prvek za žádných okolností nepo-
nořujte k vyčištění do vody. Mohlo by dojít
k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.

⚠ POZOR:

- K čištění nikdy nepoužívejte drátěný kartáč
ani jiné drsné předměty.
- Nepoužívejte ostré ani abrazivní čisticí
prostředky.

Než začnete s čištěním spotřebiče, počkejte,
až fritovací hrnec zcela vychladne. Vždy však
počkejte po použití fritovacího hrnce nejméně
1–2 hodiny, abyste se nepopálili.

Nádoba fritovacího hrnce

- K výměně oleje vytáhněte nádobu fritovacího
hrnce ven a olej vylijte stranou.
- Nádobu fritovacího hrnce vymyjte v teplé
vodě s přídavkem jemného mycího prostřed-
ku na nádobí. Nádobu lze mýt i v myčce
nádobí. Dbejte, abyste čisticí prostředek
nepředávkovali.

Fritovací koš a víko

- Koš, rukojeť a víko umyjte v teplé vodě
s přídavkem jemného mycího prostředku na
nádobí.
- Po mytí vše důkladně utřete dosucha.

Plášť a řídicí prvek fritovacího hrnce

Tyto díly vyčistěte navlhčeným hadříkem.

Skladování

- Spotřebič vyčistěte podle popisu a nechejte
ho zcela uschnout.
- Jestliže spotřebič nehodláte používat po
delší dobu, doporučujeme ukládat ho v origi-
nálním obalu.
- Spotřebič vždy ukládejte z dosahu a dohledu
děti na dobře větraném a suchém místě.

Odstraňování poruch

Spotřebič nefunguje.

Náprava:

- Překontrolujte připojení k elektrické síti.

Další možné příčiny:

Spotřebič je opatřen bezpečnostním vypínačem.
Ten brání neúmyslnému zapnutí ohřevu.

Náprava:

Zkontrolujte správné usazení řídicího prvku.

Chybová hlášení

E1: Stisknutím kteréhokoli tlačítka se spotřebič
vrátí do pohotovostního režimu.

E2: Spotřebič již není funkční. Vyhledejte oprá-
vněného kvalifikovaného odborníka.

Ochrana před přehříváním

- Jestliže se olej ohřeje příliš, automatická
ochrana před přehříváním spotřebič automa-
ticky vypne. Spotřebič pak již není funkční.

Technické údaje

Model: PC-FR 1088
Zdroj elektrické energie: 230 V~, 50 Hz
Příkon: 2500 W
Třída ochrany: I
Čistá hmotnost: cca 3,15 kg
Technické a konstrukční změny jsou v důsledku
neustálého vývoje produktů vyhrazeny.

Tento spotřebič byl testován podle všech sou-
visejících aktuálních směrnic CE, jako je napří-
klad směrnice o elektromagnetické kompatibili-
tě a směrnice o elektrických zařízeních nízkého
napětí a byl konstruován podle nejnovějších bez-
pečnostně technických předpisů.



Likvidace

Význam symbolu „popelnice“

Chraňte životní prostředí. Elektrické spotřebiče nepatří do domovního odpadu.

K likvidaci elektrických spotřebičů využijte služeb sběrných míst a v nich odevzdejte své elektrické spotřebiče, které již nebudete používat.

Tak pomůžete předejít možným nepříznivým vlivům nesprávné likvidace na životní prostředí a lidské zdraví.

Přispějete tak k opakovanému využití, recyklaci a jiným formám zhodnocení starých elektrických a elektronických spotřebičů.

Informace o tom, kde lze spotřebiče odevzdat k likvidaci, se dozvíte ve své obci nebo na úřadě místní správy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy termékünk mellett döntött. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások külön jelöléssel vannak ellátva. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

VIGYÁZAT:

Az egészségét fenyegető veszélyekre figyelmeztet, és rámutat a sérülések lehetséges kockázatára.

FIGYELEM:

A készüléket vagy más tárgyakat fenyegető lehetséges veszélyekre figyelmeztet.

MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat nyújt az Ön számára.

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati útmutatót, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a béléanyagot is tartalmazó kartondobozzal együtt. Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag magáncélra és rendeltetési céljának megfelelően használja a készüléket. A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a készüléket a szabadban. Hőtől, közvetlen napsugárzástól, nedvességtől (semmiképp se merítse folyadékba) és éles peremektől védve kell tartani. Ne használja a készüléket nedves kézzel. Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Kapcsolja ki a készüléket, és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét húzza), ha **nem** használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül. Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget. Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

VIGYÁZAT:

Kisgyerekeknek ne engedje meg, hogy a fóliával játsszanak. Ez **fulladásveszélyes!**

Tartsa be az alábbi „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Tartalom

Használati utasítás	85
Általános biztonsági rendszabályok	85
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan	86
A csomag tartalma	89
A készülék kicsomagolása	89
Használati utasítások	89
A készülék beüzemelése	90
Használat	90
Tisztítás	93
Tárolás	93
Zavarelhárítás	93
Műszaki adatok	94
Hulladékkezelés	94

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A terméken a következő figyelmeztető és információs jellegű jelölések találhatók:



VIGYÁZAT: Forró felület!
Égési sérülések veszélye!

Működés közben az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magasra válhat.

- A fritóz fedelének felnyitásához használjon edényfogó ruhát.



VIGYÁZAT!

- Soha ne működtesse a készüléket olaj vagy zsír nélkül.

Tűzveszély!

- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Ellobbanás-/robbanásveszély!**
- Az olaj és a zsír túlhevítés esetén meggyulladhat. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! Ehhez mindig nyomja meg a kezelőterületen található be-/kikapcsoló gombot, és húzza ki a hálózati csatlakozót.



FIGYELEM: A fűtőelem túlhevülése

Vegye figyelembe ezt a fontos tudnivalót, ha zsírt szeretne használni a fritőzben!

A zsírt lassan kell felolvasztani, hogy a fűtőelem hatása fokozatosan érhesse azt.

Ha először tesz be vagy olvaszt fel zsírt, túlhevülés veszélye áll fenn, ha a hőmérsékletet túl magasra állítja be!

FIGYELEM: A fűtőelem túlhevülése

Ha először használ zsírt

- Előtte külön edényben olvassa fel a zsírt folyékonyra.

VIGYÁZAT!

Ne hevítse a zsírt 50 °C fölé, nehogy áttöltés közben megégesse magát.

- Öntse a felolvasztott zsírt a fritőz tartályába.
- Ha elérte a szükséges olajsintet, a kezelőterületen beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

Megkeményedett zsír felolvasztása a fritőzben

Ha a zsír megkeményedett a fritőzben, nem tudhatja, hogy az lent a fűtésnél mennyire olvadt már fel.

- Válassza ki a kezelőterületen a legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.
- Addig ismételje ezt a folyamatot, amíg a zsír el nem olvad.
- Az adott hőmérséklet elérését 5 csipogó hang jelzi.

- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy képzett szakembert. Ha a csatlakozókábel hibás, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében csak a gyártótól, vevőszolgálatunktól vagy más szakképzett személyektől kérjen helyette egyenértékű másik kábelt.
- A készüléket nem használhatják 0–8 éves korú gyermekek. A készüléket 8 éves és annál idősebb **gyermekek** akkor használhatják, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalat és/vagy tudás hiányában lévő személyek abban az esetben használhatják, ha ezt felügyelet alatt teszik, vagy útbaigazítást kaptak a készülék biztonságos

használatára vonatkozóan, és megértették a használatból fakadó kockázatokat.

- A készüléket és csatlakozókábelét a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől távol kell tartani.
- A **felhasználó általi takarítást és karbantartást** gyermekek nem végezhetik.
- Ne engedje a **gyermekeknek**, hogy játszanak a készülékkel.
- A főző berendezéseket stabil helyzetben kell felállítani a fogantyúk segítségével (ha vannak), hogy elkerülhető legyen a forró folyadékok kilocsanása.

FIGYELEM:

- Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy tisztításkor vízbe merítsék.
 - A különböző felületek élelmiszerekkel és olajjal kerülnek fizikai érintkezésbe. Kérjük, olvassa el a jelen útmutató „Tisztítás” fejezetében foglalt utasításokat.
 - Ne működtesse a készüléket külső időkapcsoló órával vagy különálló távirányító rendszerrel.
 - A készülék háztartási és hasonló célokat szolgálhat; ilyen hasonló cél lehet például:
 - üzletek, irodák és más kereskedelmi helyszínek személyzeti konyhájában való használat.
- Nem** használható
- szállodák, motelek és más szállásadó helyek vendégei által;
 - mezőgazdasági ingatlanokban;
 - panziókban.

A csomag tartalma

- 1 Fedél
- 1 Burkolat
- 1 Sütőzsiradék-tartály
- 1 Vezérlőelem fűtőspirállal
- 1 Sütőkosár kihajtható fogantyúval

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliát, a töltőanyagot, a kábelrögzítőket és a kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a csomag tartalmát.
4. Hiányos csomag vagy sérülés esetén ne működtesse a készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

ⓘ MEGJEGYZÉS:

Előfordulhat, hogy készülékre gyártási maradványok vagy por rakódott le. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket.

Használati utasítások

Használati útmutató

- Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. hasábburgonya-darabkákat). Többszöri használat után cserélje ki az olajat. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.
- A zsírok és olajak magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vaját! Ezek a zsiradékok nem alkalmasak sütésre, mivel már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek. Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

⚠ VIGYÁZAT! Veszély!

- Mindenképpen rendszeresen cserélje ki a zsírt/olajat.
- **Ne** használjon jeges, fagyott élelmiszert!
- A nedves élelmiszert előzőleg kendővel törölje szárazra.
- Túl nedves élelmiszerek esetében (pl. nagyon jeges hasábburgonya stb.) erős hab képződik, emiatt kedvezőtlen esetben a forró zsír vagy olaj kifuthat, és sérülést okozhat.

- **Kérjük, vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló akkor lép működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetékbe tolják.
- Válassza meg a megfelelő sütési hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Alapelv: elősütött élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
- Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
- Tésztafélék sütése esetén húzza le a túlcsozdult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a nyél jól legyen rögzítve!
- A fritőzt legfeljebb 2/3-áig szabad csak megtölteni. Ne töltse túl a sütőkosarat.

ⓘ MEGJEGYZÉS: Maximális töltési mennyiség
max. 1000 g

Tippek az akrilamid-tartalom csökkentésére

- Az akrilamid egy kémiai vegyület. A piritási folyamat (olajsütés, kenyérsütés, hússütés, pörkölés és grillezés) során keletkezik a szénhidráttartalmú (keményítő és cukor) élelmiszerekben, például a burgonya- és gabonatermékekben.
- Az akrilamidról az gyanítható, hogy károsítja az örökítő állományt és rákot okoz. Az emberekre leselkedő tényleges kockázat ugyanakkor nem ismert.

- Az olajsütés során a 170 °C-os sütési hőmérsékletet nem ajánlatos túllépni.
- Továbbá a sütési idő lehetőleg rövid legyen és a sütdendő élelmiszert maximum aransárgára szabad sütni.
- A vastagabb burgonyahasábok vagy -darabok e tekintetben kevésbé veszélyesek, mint a kisebbek, mivel az akrilamid elsősorban a külső rétegekben képződik.
- Ha a hasábburgonyát friss burgonyából készíti, akkor a meghámozott és felaprított darabokat egy órán keresztül vízben áztathatja, hogy a külső rétegekből a cukor (az akrilamid kiindulási anyaga) egy része kioldódjon.

A készülék beüzemelése

Az első üzembe helyezés előtt

1. Szerelje fel a fogantyút a sütőkosárra:
 - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végénél.
 - Vezesse be a sarkokat a kosár belsejében lévő drótfülekbe.
 - Rögzítse a fogantyút a kosárra.
2. Csévélje le a csatlakozókábelt.

Villamos csatlakoztatás

- Győződjön meg arról, hogy a készülék feszültsége (lásd az adattáblát) megegyezik a hálózati feszültséggel.
- A hálózati csatlakozódugót mindenképpen szabályszerűen beszerelt, védőérintkezős dugaszoló aljzathoz csatlakoztassa.

Csatlakozási teljesítmény

A készülék összességében 2500 W teljesítményt képes felvenni. Ennél a csatlakozási teljesítménynél ajánlott külön betáplálást alkalmazni, 16 A-es háztartási védőkapcsolóval.

⚠ FIGYELEM: Túlterhelés!

- Hosszabbító használata esetén annak legalább 1,5 mm² keresztmetszetű vezetékkel kell rendelkeznie.
- Ne használjon elosztót, mert a készülék túlzottan nagy teljesítményű.

A készülék kétféleképpen használható:

1. Gyorsválasztással a 6 gyári program egyikét veszi igénybe, amelyeknél a hőmérséklet és a sütési idő gyárilag be van állítva.
2. A kezelőterület gombjaival maga adja meg a hőmérsékletet és a sütési időt.

! MEGJEGYZÉS:

Ha az idő lejárt, hangjelzés hallható. A készülék automatikusan készenléti üzemmódba vált át.

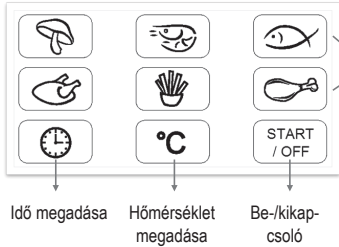
Használat

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a hálózatról és ki van kapcsolva (a kijelző nem világít).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt. Felfűtéskor és sütéskor mindig zárja azt le.
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 4 litert). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jelzés között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy védőérintkezős dugaszoló aljzatba. A sípoló hang megszólalása után a készülék üzemkész, és készenléti üzemmódban van. Válasszon ki egy programot, vagy állítsa be a sütési időt és a hőmérsékletet.

Az LCD-kijelző áttekintő ábrája:



Funkciógombok:



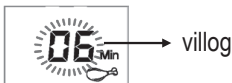
6 gyorsválasztó gomb gyári programokhoz, amelyeknél a hőmérséklet és a sütési idő előre be van állítva.

Gyorsválasztó programok

Nyomja meg a 6 gyorsválasztó gomb egyikét a gyárilag beállított sütési idő és hőmérséklet alkalmazásához.

	Gyárilag beállított hőmérséklet 140 °C, sütési idő 6 perc, a kijelzőn ez látható:	06 Min
	Gyárilag beállított hőmérséklet 150 °C, sütési idő 6 perc, a kijelzőn ez látható:	06 Min
	Gyárilag beállított hőmérséklet 160 °C, sütési idő 7 perc, a kijelzőn ez látható:	07 Min
	Gyárilag beállított hőmérséklet 170 °C, sütési idő 9 perc, a kijelzőn ez látható:	09 Min
	Gyárilag beállított hőmérséklet 180 °C, sütési idő 8 perc, a kijelzőn ez látható:	08 Min
	Gyárilag beállított hőmérséklet 190 °C, sütési idő 6 perc, a kijelzőn ez látható:	06 Min

A gyorsválasztó gomb megnyomása után a kijelzőn villognak a számok, így jelezve, hogy az időbeállítás még módosítható.



Idő megadása

- A készülék készenléti üzemmódjában nyomja meg a gombot a sütési idő beállításához. A „00 min” alapbeállítás azt jelenti, hogy még nincs beállítva az idő. A kijelzőn látható, és a számok villognak.
- Ha valamelyik funkciógombot nyomja meg, az alapbeállítás az az időtartam, amely az adott programhoz gyárilag be van állítva. A gombot megnyomva módosíthatja az időt. Példaként vegyük a gombot. A kijelzőn látható, és a számok villognak.

Ha módosítani szeretné a sütési időt, a gomb minden megnyomására 1 perccel nő az idő. Hosszú megnyomás esetén az 1 perces ugrások gyorsabban következnek be. A kijelzőn megjelennek a megfelelő számok. Amikor elengedi a gombot, a kijelzőn megjelenő sütési idő lesz a felhasználó által beállított érték.

Az időkapcsoló óra 00–60 perc között állítható be, tehát a leghosszabb sütési idő 1 óra, a legrövidebb pedig 1 perc. A 60 perces érték elérése után a következő gombnyomásra a kiválasztási ciklus visszaugrik 00 percre. Az időbeállítás alatt a számok villognak.

Hőmérséklet megadása

- A készülék készenléti üzemmódjában nyomja meg a gombot az olajhőmérséklet beállításához. Az alapbeállítás 140 °C, a kijelzőn ez látható:
- Ha valamelyik programgombot nyomta meg, az alapbeállítás az az olajhőmérséklet, amely az adott programhoz gyárilag be van állítva. A gombra nyomva módosíthatja az olajhőmérsékletet. Ekkor az adott program élelmiszer-szimbóluma kialszik. Példa: . A kijelzőn a következő látható:



- Amikor a sütési időt már beállította, nyomja meg a **°C** gombot. A rendszer tárolja a beállított időt, Ön pedig most beállíthatja az olajhőmérsékletet. A kijelzőn a következő

látható: . Ha a kívánt hőmérséklet beállítása után 3 másodpercig nem nyom meg semmilyen gombot, a rendszer tárolja a hőmérsékletet, és a kijelzőn ismét az idő jelenik meg.

Az olajhőmérséklet beállításakor a **°C** gomb minden rövid megnyomására 5 °C-kal nő a hőmérséklet. Hosszú megnyomás esetén az 5 °C-os ugrások gyorsabban következnek be. A kijelzőn megjelennek a megfelelő számok. Amikor elengedi a gombot, a kijelzőn megjelenő olajhőmérséklet lesz a felhasználó által beállított érték. A hőmérséklet 5 °C-os lépésekben adható meg 140 °C és 190 °C között. A 190 °C elérése után a **°C** gomb újbóli megnyomására ismét 140 °C jelenik meg.

A hőmérséklet beállítása alatt a hőmérsékletet jelző számjegyek villognak.

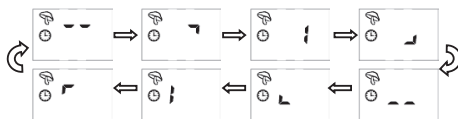
A használat megkezdése

A használat megkezdésekor nyomja meg az INDÍTÁS/KI (START/OFF) gombot a kijelzőn. Ekkor megjelenik a hátralévő idő és a szimbólum, és a számok már nem villognak.

- Ha a készülék készenléti üzemmódban van, nincs megadva hőmérséklet, és a „00 min” időbeállítás villog. Ha ekkor megnyomja az INDÍTÁS/KI (START/OFF) gombot, ez az érték nullán marad, a készülék pedig továbbra is készenléti üzemmódban lesz.
- Ha megadta az időt és hőmérsékletet, vagy kiválasztott egy programot, nyomja meg az INDÍTÁS/KI (START/OFF) gombot a használat elkezdéséhez. Hiba esetén riasztási

hang hallható, és a készülék automatikusan kikapcsol.

- Ha nem következik be hiba, a fűtőelem szabályos módon elkezd felfűteni, amíg el nem éri a beállított hőmérsékletet és időt. A kijelzőn látható szimbólumok egymás után, váltakozva jelennek meg. Példa: . A kijelzőn a következő látható:



- Ha a hőmérséklet elérte a beállított értéket, 5 csipogó hang hallható. A kijelző megjeleníti a hátralévő sütési időt és felügyeli a fűtőelem állapotát.

Üzem közben a hőmérséklet és az idő nem módosítható. A **°C** gombot megnyomva ellenőrizhető az aktuális hőmérséklet-beállítás. Ez 2 másodpercig látható a kijelzőn, amely utána automatikusan visszatér a hátralévő sütési idő megjelenítésére. A hőmérséklet és az idő módosításához először meg kell nyomni az INDÍTÁS/KI (START/OFF) gombot a készülék leállításához. Ekkor végrehajtható a módosítás.

A használat befejezése

- Ha a hátralévő idő „00 min”, 5 csipogó hangjelzés hallható, és a fűtőelem befejezi a felfűtést. A kijelzőn a következő látható:
- Ha gyorsválasztó gombot nyomott meg, a kijelzőn az adott programhoz tartozó élelmiszer-szimbólum látható, és villog a „00”



érték.

- Ha csak hőmérsékletet vagy időt állított be, a „00” érték villog.

- Ha üzem közben megnyomja az INDÍTÁS/KI (START/OFF) gombot, a készülék leáll, 5 csipogó hangjelzés hallható, és a fűtőe-



lem befejezi a felfűtést. A kijelzőn a követ-



kező látható:

Ha a hátralévő idő lejárt, a készülék leáll, és a kijelzőn 3 percig villog a „00 min” jelzés. Ha e 3 perc alatt megnyomja valamelyik gombot, az idő a kiválasztott hőmérsékletnek megfelelően módosítható. Ha a 3 perc alatt nem nyom meg semmilyen gombot, a kijelző készenléti üzemmódba vált át. Megszólal 1 hosszú csipogó hang, és kialszik a hőmérséklet beállított értéke.

Tisztítás

⚠ VIGYÁZAT!

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozódugót, és várjon, amíg a készülék lehűl.
- A vezérlőelemet semmiképp sem szabad a tisztításhoz vízbe meríteni. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ FIGYELEM:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

Várjon a tisztítás megkezdésével, amíg a fritőz teljesen le nem hűl. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1–2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.

Olajtartály

- Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
- Az olajtartályt meleg öblítővízben tisztíthatja meg lágy öblítőszer hozzáadásával. Az olajtartály emellett mosogatógépben is tisztítható. Ügyeljen arra, hogy ne adagolja túl a tisztítószeret.

Sütőkosár és fedél

- A kosarat, a fogantyút és a fedelet meleg öblítővízben tisztítsa meg lágy öblítőszer hozzáadásával.
- Tisztítás után mindent alaposan töröljön le.

Burkolat és vezérlőelem

Ezeket az elemeket nedves törlőruhával tisztítsa meg.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtaknak megfelelően, és hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig jól szellőző és száraz, gyermekek számára nem elérhető helyen tárolja.

Zavarelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

- Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.

További lehetséges okok:

A készülék biztonsági kapcsolóval van ellátva. Ez megakadályozza a fűtés véletlen bekapcsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Hibaüzenetek

E1: A készülék bármely gomb megnyomására visszatér készenléti üzemmódba.
E2: A készülék már nem működőképes. Kérjük, keressen fel egy képzett szakembert.

Túlhevülés elleni védelem

- Ha az olaj túlforrósodik, a túlhevülés elleni védelem automatikusan kikapcsolja a készüléket. Ilyenkor a készülék már nem működőképes.

Műszaki adatok

Típus: PC-FR 1088
Áramforrás:..... 230 V~, 50 Hz
Teljesítményfelvétel: 2500 W
Védelmi osztály: I
Nettó tömeg:..... kb. 3,15 kg
A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket minden vonatkozó és érvényben lévő CE-irányelv szerint ellenőrizték, így pl. az elektromágneses összeférhetőségről és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelv szerint, és azt a legújabb biztonságtechnikai előírásoknak megfelelően állították elő.



Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

Vegye igénybe az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, és ott adja le azokat az elektromos készülékeket, amelyeket már nem használ.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Ezáltal hozzájárul az elektromos és elektronikus berendezések hulladékainak újrafeldolgozásához, újrahasznosításához és más módokon történő hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok tudnak felvilágosítást adni.

Інструкція з експлуатації

Дякуємо, щоб вибрали нашу продукцію. Сподіваємося, що ви будете використовувати цей прилад із задоволенням.

Символи, зазначені в цій інструкції з експлуатації

Важливі примітки щодо вашої особистої безпеки мають спеціальні позначки. Щоб запобігти нещасним випадкам та пошкодженням приладу, слід обов'язково дотримуватися цих вказівок.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Попереджує про загрозу для здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

УВАГА!

Вказує на можливу небезпеку для приладу або інших предметів.

ПРИМІТКА.

Виділяє корисні підказки та інформацію.

Зміст

Інструкція з експлуатації.....	95
Загальні правила безпеки.....	95
Спеціальні правила безпеки для цього приладу.....	96
Комплект поставки.....	99
Розпаковування приладу.....	99
Вказівки щодо використання.....	99
Введення в експлуатацію.....	100
Експлуатація.....	100
Чищення.....	103
Зберігання.....	103
Усунення несправностей.....	104
Технічні характеристики.....	104

Загальні правила безпеки

Перед початком експлуатації цього приладу потрібно дуже уважно прочитати інструкцію з експлуатації та надалі зберігати її разом

із гарантійним талоном і касовим чеком, а також по можливості зберегти коробку з внутрішньою упаковкою. Якщо прилад передається третім особам, разом із ним потрібно віддати також інструкцію з експлуатації.

- Користуватися приладом необхідно виключно в побутових цілях та відповідно до його призначення. Цей прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовувати прилад на вулиці. Оберегти його від спеки, прямих сонячних променів, вологи (у жодному випадку не занурювати в рідину) та гострих кутів. Не використовувати прилад вологими руками. Якщо на прилад потрапила волога або він намок, потрібно негайно вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Вимикайте прилад і завжди виймайте вилку зі штепсельної розетки (при цьому слід тягнути за штекер, а не за кабель), коли **не** користуєтеся ним, під час монтажу деталей та чищення або за наявності несправностей.
- Під час роботи не залишайте прилад без нагляду. Залишаючи приміщення, слід завжди вимикати прилад. Виймайте вилку зі штепсельної розетки.
- Прилад і кабель живлення слід регулярно перевіряти на наявність пошкоджень. У разі виявлення пошкоджень прилад не можна використовувати далі.
- Використовуйте виключно оригінальні деталі та приладдя.
- Задля безпеки дітей не слід залишати в доступному місці пакувальні матеріали, а саме: пластикові пакети, картонні коробки, пінопласт тощо.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не дозволяйте малим дітям гратися з плівкою. Існує **загроза задухи!**

Уважно прочитайте розділ «Спеціальні правила безпеки» нижче.

Спеціальні правила безпеки для цього приладу

На виробі можна знайти символи попереджувального або інформаційного характеру.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Ризик отримання опіків!

Під час роботи зовнішня поверхня приладу може сильно нагріватися.

- Щоб відкрити кришку фритюрниці, користуйтеся кухонними рукавичками або рушниками.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Забороняється користуватися приладом без олії або жиру.
Небезпека пожежі!
- Ніколи не додавайте до олії воду. **Небезпека займання або вибуху!**
- Олія та жир можуть загорітися від перегріву. Будьте обережні! Не забувайте вимкати прилад після роботи. Завжди натискайте кнопку вимкнення на панелі керування та виймайте вилку з розетки.



УВАГА! Перегрів нагрівального елемента.

Якщо ви хочете використовувати жир у фритюрниці, дотримуйтеся цієї вказівки.

Жир необхідно повільно розтопити, щоб він укрит нагрівальний елемент.

Якщо жир кладеться вперше або розтоплюється повторно, існує загроза перегріву, якщо буде обрана занадто висока температура.

УВАГА! Перегрів нагрівального елемента.

Перше додавання жиру

- Розтопіть жир в окремій посудині.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не нагривайте жир до температури понад 50 °С, щоб уникнути травм під час переливання.

- Перелийте розтоплений жир у ємність фритюрниці для жиру.
- При досягненні необхідного рівня олії можна встановити бажану температуру на термостаті.

Повторне розігрівання затверділого жиру у фритюрниці

Якщо жир у фритюрниці затвердів, ви не можете точно визначити, наскільки він вже розтопився знизу навколо нагрівального елемента.

- На термостаті на панелі керування встановіть найнижчу температуру.
- Повторюйте процес до тих пір, поки жир не розтопиться.
- Про досягнення певної температури свідчать 5 звукових сигналів.

- Не можна ремонтувати прилад самостійно. У разі несправності необхідно звернутися до авторизованого фахівця. Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміну пошкоджених кабелів на нові мають здійснювати лише виробник, працівники нашої сервісної служби або інші кваліфіковані особи.
- Дітям до 8 років забороняється користуватися цим приладом. **Діти** старше 8 років можуть використовувати цей прилад лише під постійним наглядом дорослих.
- Прилад можуть використовувати особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або

з недостатнім досвідом і/або знаннями, якщо за ними наглядає відповідальна особа або вони отримали вказівки щодо безпечного користування приладом і усвідомлюють небезпеку, що може виникати внаслідок цього.

- Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей віком до 8 років.
- Чищення та **технічне обслуговування приладу** не повинні виконуватися дітьми.
- **Дітям** заборонено гратися з приладом.
- Кухонні нагрівальні прилади слід встановлювати на стійкій поверхні, тримаючи їх за рукоятки (якщо вони є), щоб запобігти проливанню гарячої рідини.

УВАГА!

- Цей прилад не дозволяється занурювати у воду під час чищення.
- Різні поверхні приладу контактують з харчовими продуктами й олією. Дотримуйтеся відповідних вказівок у розділі «Чищення».
- Не використовуйте прилад із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
- Прилад призначений для використання вдома та в аналогічних умовах,
 - наприклад на кухнях крамниць, офісів та інших промислових або комерційних організацій.
- Він **не** призначений для використання
 - постояльцями готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
 - у сільськогосподарських спорудах;
 - у пансіонатах, які пропонують ночівлю та сніданок.

Комплект поставки

- 1 Кришка
- 1 Корпус
- 1 Ємність для жиру
- 1 Блок керування з нагрівальною спіраллю
- 1 Кошик для фритюру з відкидною ручкою

Розпакування приладу

1. Витягнути прилад з упаковки.
2. Зняти весь пакувальний матеріал, а саме: плівки, наповнювач, кабельні хомути та картонне пакування.
3. Перевірити наявність усіх елементів, що входять до комплекту поставки.
4. Не використовуйте прилад, якщо вміст упаковки неповний або виявлені пошкодження. Необхідно негайно повернути його дилеру.

і ПРИМІТКА.

На приладі може бути пил або залишки матеріалів, які використовувались у процесі виробництва. Рекомендується почистити прилад, як описано в розділі «Чищення».

Вказівки щодо використання

Рекомендації

- Регулярно видаляйте з олії залишки їжі, що готувалась у фритюрі (наприклад, шматочки картоплі фрі). Після багаторазового використання необхідно замінити олію. Для приготування у фритюрі використовуйте лише високоякісну олію або жир.
- Жири та олія, що використовуються, повинні підходити для нагрівання до високих температур. Не використовуйте маргарин, оливкову олію або вершкове масло. Ці різновиди жирів не підходять для приготування продуктів у фритюрі, оскільки вони починають диміти навіть при низькій температурі. Ми рекомендуємо використовувати рідку олію для фритюру.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека!

- Обов'язково регулярно замінюйте використаний жир або олію на свіжі.
- **Не використовуйте** продукти, вкриті льодом.
- Вологі продукти необхідно попередньо насухо витерти серветкою.
- Якщо продукти надто вологі (наприклад, вкрита великою кількістю льоду картопля фрі тощо), то утворюється сильна піна, внаслідок чого у самому несприятливому випадку гарячі жир або олія можуть вибігти з фритюрниці та призвести до травм.
- **Пам'ятайте**, що запобіжний вимикач приводиться в дію, коли виникає контакт блока керування з напругою.
- Обирайте відповідну температуру для приготування у фритюрі та враховуйте особливості продукту. Діє наступне правило: для продуктів, що були попередньо обсмажені у фритюрі, необхідна більш висока температура, ніж для сирих продуктів.
- Якщо олія або жир ще гарячі, не можна переставляти або пересувати фритюрницю.
- Під час приготування у фритюрі виробів із тіста необхідно зняти залишки тіста та обережно покласти вироби в олію.
- Уважно перевіряйте, щоб ручка була правильно прикріплена до кошика для фритюру.
- Фритюрницю можна заповнювати не більш ніж на 2/3. Не переповнюйте кошик для фритюру.

і ПРИМІТКА. Максимальна ємність 1000 г

Поради щодо зменшення концентрації акриламід у

- Акриламід – це хімічна сполука. Вона утворюється в процесі смаження (смаження у фритюрі, випікання, смаження на сковороді та грилі) харчових продуктів з високим вмістом вуглеводів (крохмаль



і цукор) як, наприклад, картопля та зернові продукти.

- Вважають, що акриламід пошкоджує генетичні ланцюги і є причиною захворювань на рак. На сьогодні не встановлено фактичний вплив акриlamіду на організм людини.
- Під час смаження не рекомендується перевищувати температуру 170 °С.
- Також рекомендується встановлювати якомога коротший час для приготування продуктів у фритюрі та підсмажувати їх не сильніше ніж до золотистого кольору.
- Більш товсті шматки картоплі менш шкідливі, оскільки акриламід накопичується здебільшого у верхньому шарі.
- Якщо ви робите чіпси зі свіжої картоплі, можна наперед замочити почищену та нарізану картоплю на одну годину. Це видалить певну кількість цукру (основна речовина в складі акриlamіду) з верхніх шарів.

Введення в експлуатацію

Перед першим введенням в експлуатацію

1. Прикріпіть ручку до кошика:
 - стисніть кінці дроту разом на вільному кінці ручки;
 - вставте кінці дроту в спеціальні петлі всередині кошика;
 - зафіксуйте ручку на кошику.
2. Вийміть кабель живлення.

Підключення до електромережі

- Переконайтеся, що напруга приладу (див. заводську табличку) збігається з мережевою напругою.
- Вставляйте вилку лише в заземлені штепсельні розетки.

Потужність приладу

Загальна потужність приладу становить 2500 Вт. При такій потужності рекомендується розподільна підводка струму із захисним вимикачем напругою 16 А.

⚠ УВАГА! Перенавантаження!

- Якщо ви використовуєте подовжувач кабелю, він повинен мати поперечний переріз щонайменше 1,5 мм².
- Забороняється користуватися розетками з багатьма гніздами, тому що прилад має надто велику потужність.

Існує два способи використання приладу:

1. Ви можете вибрати одну з шести програм, для кожної з яких вже встановлена температура та час приготування.
2. За допомогою відповідних кнопок на панелі керування ви можете вручну вибрати бажану температуру та час приготування.

і ПРИМІТКА.

Після завершення часу пролунає сигнал. Прилад автоматично перейде в режим очікування.

Експлуатація

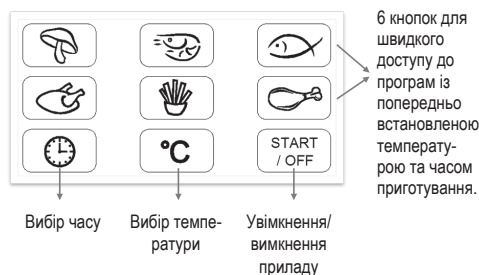
1. Переконайтеся, що прилад вимкнено та відключено від мережі.
2. Зніміть кришку з фритюрниці. Під час кожного нагрівання або смаження кришка має бути закритою.
3. Вийміть кошик для фритюру та додайте в ємність олію або жир (до 4 л). Рівень заповнення повинен знаходитись між позначками Min (мінімум) і Max (максимум).
4. Вставте вилку в штепсельну заземлену розетку. Звуковий сигнал свідчить про те, що прилад готовий до роботи та знаходиться в режимі очікування. Виберіть програму або встановіть бажану температуру та час вручну.



Індикатори ЖК-дисплея



Функціональні кнопки



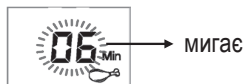
Готові програми

Натисніть одну з шести кнопок швидкого доступу, щоб вибрати програму з попередньо встановленим часом приготування та температурою.

	Попередньо встановлена температура: 140 °C, час смаження: 6 хвилин (відповідний індикатор на дисплеї).	
	Попередньо встановлена температура: 150 °C, час смаження: 6 хвилин (відповідний індикатор на дисплеї).	
	Попередньо встановлена температура: 160 °C, час смаження: 7 хвилин (відповідний індикатор на дисплеї).	

	Попередньо встановлена температура: 170 °C, час смаження: 9 хвилин (відповідний індикатор на дисплеї).	
	Попередньо встановлена температура: 180 °C, час смаження: 8 хвилин (відповідний індикатор на дисплеї).	
	Попередньо встановлена температура: 190 °C, час смаження: 6 хвилин (відповідний індикатор на дисплеї).	

Після того, як ви натиснете кнопку швидкого доступу, на дисплеї почнуть мигати цифри. Це означає, що ви ще можете змінити значення часу.



Вибір часу

- Коли прилад знаходиться в режимі очікування, натисніть кнопку , щоб установити бажаний час приготування. Індикація на дисплеї «00 Min.» вказує на те, що час не встановлено. На дисплеї відображається і мигають цифри.
- Коли ви натискаєте функціональну кнопку, автоматично вибирається час, попередньо встановлений для відповідної програми. Якщо під час цього натиснути кнопку , можна змінити значення часу. Візьмемо за приклад кнопку . На дисплеї відображається і мигають цифри.

Якщо потрібно змінити час приготування, кожне коротке натискання на кнопку збільшує час на 1 хвилину. Якщо натиснути й утримувати кнопку, значення часу збільшуватиметься швидше. На дисплеї відобразатимуться від-

повідні цифри. Коли ви відпустите кнопку, дисплей показуватиме вибране значення часу.

Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин, при цьому найдовший час приготування становить 1 годину, а найкоротший – 1 хвилину. Коли значення часу на дисплеї досягне 60 хвилин, під час наступного натискання кнопки воно зміниться на 0.

Вибір температури

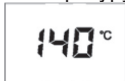
- Коли прилад знаходиться в режимі очікування, натисніть кнопку °C, щоб встановити бажану температуру олії. Стандартна температура становить 140 °C (зображення на дисплеї:



- Коли ви вибираєте одну з шести програм, автоматично встановлюється відповідна температура. Щоб змінити температуру, натисніть кнопку °C. Після цього на дисплеї більше не відображатиметься символ продукту. Наприклад, . Зображення на дисплеї:



- Після того, як ви встановили час приготування, натисніть кнопку °C. Вибраний час зберігається і тепер ви можете встановити температуру олії. Зображення на дисплеї:



Після того, як ви встановили бажану температуру та протягом 3 секунд не натискали жодну кнопку, температура зберігається, а на дисплеї знову відображається час.

Під час кожного натискання кнопки °C температура збільшується на 5 °C. Якщо натиснути й утримувати кнопку, температура збільшуватиметься швидше. На дисплеї відображатимуться відповідні цифри. Коли ви відпустите

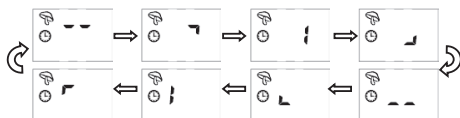
кнопку, дисплей показуватиме вибрану температуру олії. Ви можете встановити температуру в діапазоні від 140 °C до 190 °C з інтервалом у 5 °C. Коли значення температури на дисплеї досягне 190 °C, під час наступного натискання кнопки °C воно зміниться на 140 °C.

Під час вибору температури на дисплеї мигатимуть відповідні цифри.

Початок експлуатації

Натисніть кнопку START/OFF (ПУСК/ВИМК.) на дисплеї. На дисплеї відобразиться залишок часу та символ , а цифри перестануть мигати.

- Коли прилад знаходиться в режимі очікування, на ньому не встановлена температура, а значення часу становить «00 min» (0 хвилин). Коли ви натиснете кнопку START/OFF (ПУСК/ВИМК.), це значення не зміниться, а прилад залишатиметься в режимі очікування.
- Після того, як ви встановили час і температуру або вибрали програму, натисніть кнопку START/OFF (ПУСК/ВИМК.), щоб запустити прилад. Якщо прилад у несправному стані, пролунає звуковий сигнал і прилад автоматично вимкнеться.
- Якщо прилад справний, нагрівальний елемент нагріватиметься, доки не буде досягнуто бажаної температури та не пройде встановлений час. Під час роботи приладу символи та цифри на дисплеї відображатимуться по черзі. Наприклад, . Зображення на дисплеї:



- Щойно бажану температуру буде досягнуто, пролунають 5 звукових сигналів. На дисплеї відобразатиметься залишок часу та прилад перевірить стан нагрівального елемента.

Під час експлуатації приладу не можна змінювати час або температуру. Ви можете перевірити поточну температуру, натиснувши кнопку °C. Протягом 2 секунд на дисплеї відобразиться поточна температура олії, після чого на дисплеї знову з'явиться залишок часу. Щоб змінити температуру та час, спершу натисніть кнопку START/OFF (ПУСК/ВИМК.) і зупиніть роботу приладу. Після цього можна внести потрібні зміни.

Завершення експлуатації

- Коли залишок часу становитиме «00 min» (0 хвилин), пролунають 5 звукових сигналів і нагрівальний елемент вимкнеться. Зображення на дисплеї:
- Коли ви натискаєте кнопку швидкого доступу, на дисплеї відображається символ відповідної програми та починає мигати

індикатор «00».



- Після того, як ви встановили лише температуру або час, на дисплеї продовжить

мигати індикатор «00».



- Якщо під час експлуатації натиснути кнопку START/OFF (ПУСК/ВИМК.), прилад зупинить роботу, пролунають 5 звукових сигналів і нагрівальний елемент вимкнеться. Зображення на дисплеї:



Коли завершиться час, прилад зупинить роботу та на дисплеї протягом 3 хвилин мигатиме індикатор «00». Якщо протягом цього часу натиснути кнопку, можна змінити час відповідно до вибраної температури. Якщо протягом цього часу не натискати кнопки, прилад перейде в режим очікування. Пролунає 1 довгий звуковий сигнал і значення температури видасться.

Чищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед чищенням завжди витягайте вилку з розетки і чекайте, поки прилад охолоне.
- Забороняється для чищення занурювати блок керування у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ УВАГА!

- Не використовуйте дратяні щітки або інші абразивні матеріали.
- Не використовуйте їдкі або абразивні миючі засоби.

Перед чисткою зачекайте, поки фритюрниця повністю охолоне. У будь-якому випадку необхідно зачекати 1–2 години після використання, щоб уникнути опіків.

Ємність для смаження у фритюрі

- Для заміни олії необхідно вийняти ємність для смаження та злити олію, нахиливши ємність набік.
- Ємність можна мити теплою водою з додаванням м'якого миючого засобу. Вона також придатна для миття у посудомийній машині. Не використовуйте забагато миючого засобу.

Кошик для фритюру та кришка

- Кошик для фритюру, ручку та кришку можна мити теплою водою з додаванням м'якого миючого засобу.
- Після чищення їх слід ретельно просушити.

Корпус і блок керування

Протирайте корпус і блок керування вологою тканиною.

Зберігання

- Очистьте прилад відповідно до вказівок і дочекайтеся його повного висихання.

- Якщо прилад не використовуватиметься тривалий час, рекомендується зберігати його в оригінальній упаковці.
- Зберігайте прилад подалі від дітей у сухому, добре провітрюваному місці.

сконструйовано відповідно до останніх положень техніки безпеки.

Усунення несправностей

Прилад не працює

Усунення

- Перевірте підключення до електромережі.

Інші можливі причини

Прилад оснащений запобіжним вимикачем. Він запобігає непередбачуваному увімкненню нагрівальних елементів.

Усунення

Перевірте правильність розташування блока керування.

Повідомлення про помилки

E1: під час натискання будь-якої кнопки прилад переходить у режим очікування.

E2: після цього прилад більше не вмикається. Зверніться до авторизованого фахівця.

Захист від перегріву

- У разі надто високої температури олії спрацює автоматичний захист від перегріву. Після цього прилад більше не вмикатиметься.

Технічні характеристики

Модель: PC-FR 1088

Джерело живлення: 230 В~, 50 Гц

Споживана потужність: 2500 Вт

Клас захисту: I

Маса нетто:прибл. 3,15 кг

Зберігаються права на технічні та художньо-конструкторські зміни в межах постійного вдосконалення виробів.

Цей прилад сертифіковано відповідно до чинних норм СЕ (наприклад, норма щодо електромагнітної сумісності та низької напруги) і

Руководство пользователя

Благодарим вас за выбор нашей продукции! Желаем вам приятных впечатлений от использования этого устройства.

Символы, используемые в этом руководстве пользователя

Важные указания по технике безопасности отмечены специальными символами. Обязательно соблюдайте эти указания во избежание несчастных случаев и повреждения устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Предупреждает о возможной опасности для вашего здоровья и показывает возможный риск получить повреждение.

ВНИМАНИЕ!

Указывает на возможные опасности повреждения устройства или других предметов.

УКАЗАНИЕ

Обозначает рекомендации и информацию для пользователя.

Содержание

Руководство пользователя	105
Общие меры предосторожности	105
Особые указания по технике безопасности для данного устройства	106
Комплект поставки	109
Распаковка устройства	109
Указания по эксплуатации	109
Подготовка к работе	110
Порядок работы с устройством	110
Очистка	113
Хранение	114
Устранение неисправностей	114
Технические характеристики	114

Общие меры предосторожности

Прежде чем приступить к эксплуатации устройства, внимательно прочтите и сохраните это руководство пользователя вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и по возможности с коробкой и внутренней упаковкой. Передавая устройство третьему лицу, не забудьте передать и руководство пользователя.

- Используйте устройство только для личных целей и по назначению. Это устройство не предназначено для использования в промышленных целях.
- Не эксплуатируйте устройство на открытом воздухе. Укрывайте устройство от жары, прямых солнечных лучей, влаги (никогда не погружайте его в жидкость), а также не допускайте контакта устройства с острыми углами. Не прикасайтесь к устройству мокрыми руками. Если устройство намочило или покрылось влагой, немедленно выньте сетевой штекер из розетки.
- Когда устройство **не** используется, во время установки комплектующих деталей, очистки или в случае неисправности, выключайте его и вынимайте сетевой штекер из розетки (держась за штекер, а не за шнур).
- Не оставляйте устройство без присмотра. Покидая помещение, всегда выключайте устройство. Вынимайте сетевой штекер из розетки.
- Устройство и шнур питания необходимо регулярно проверять на наличие повреждений. В случае обнаружения повреждения устройство использовать больше нельзя.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Для безопасности ваших детей не оставляйте элементы упаковки (пластиковый пакет, коробку, пенопласт и т.д.) в зоне их доступа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не разрешайте детям играть с пленкой. Существует **опасность удушья!**

Соблюдайте специальные меры предосторожности, указанные ниже.

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии находятся следующие знаки предупреждающего и информационного характера.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Горячая поверхность!
Опасность получения ожога!**

Во время работы температура доступных поверхностей может быть очень высокой.

- При открытии крышки фритюрницы используйте кухонные прихватки!



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Не используйте устройство без масла или жира. **Опасность возникновения пожара!**
- Ни в коем случае не добавляйте в масло воду! **Опасность воспламенения или взрыва!**
- В результате перегрева масло и жир могут загореться. Соблюдайте осторожность! Не забывайте выключать устройство после использования! Для этого всегда нажимайте клавишу включения/выключения на панели управления и отсоединяйте шнур питания.



ВНИМАНИЕ! Перегрев нагревательного элемента
Помните об этом важном указании, когда будете использовать жир во фритюрнице!

Жир необходимо растапливать медленно, чтобы он, расплавляясь, равномерно окружал нагревательный элемент. Если жир закладывается впервые или расплавляется повторно, существует опасность перегрева вследствие установки слишком высокой температуры!

△ ВНИМАНИЕ! Перегрев нагревательного элемента
Закладка жира в первый раз

- Предварительно расплавьте жир в отдельной емкости.

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не нагревайте жир до температуры свыше 50°C, чтобы избежать травм при его переливании.

- Перелейте расплавленный жир во фритюрную емкость.
- Когда достигнут необходимый уровень масла, с помощью панели управления можно установить нужную температуру.

Повторное разогревание затвердевшего жира во фритюрнице

Если жир во фритюрнице затвердел, вы не сможете точно установить, насколько он расплавился внизу, у нагревательного элемента.

- С помощью панели управления выберите предустановки с низкой температурой.
- Повторяйте эту процедуру до тех пор, пока жир полностью не расплавится.
- 5 звуковых сигналов указывают достижение нужной температуры.

- Ни в коем случае не ремонтируйте устройство самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. В целях безопасности поручайте замену неисправного шнура питания только производителю, нашей сервисной службе или другим квалифицированным специалистам. Новый шнур должен иметь аналогичные характеристики.
- Это устройство запрещается использовать детям от 0 до 8 лет. **Дети** в возрасте 8 лет и старше могут использовать это устройство под постоянным присмотром.

- Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица с недостаточным опытом или знаниями допускаются к эксплуатации этого устройства только под присмотром либо после получения и усвоения инструктажа по технике безопасности и информации о сопутствующих опасностях.
- Не допускайте детей младше 8 лет к устройству и шнуру питания.
- Детям запрещается выполнять очистку и **обслуживание устройства**.
- Не позволяйте **детям** играть с ним.
- Кухонные нагревательные электроприборы должны устанавливаться в устойчивом положении с помощью ручек (при наличии), чтобы избежать разлива горячих жидкостей.

ВНИМАНИЕ!

- Данное устройство нельзя погружать в воду во время очистки.
- Различные поверхности контактируют с пищей и маслом. Следуйте инструкциям, приведенным в разделе «Очистка».
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных сферах применения, например,
 - в кухнях, обслуживающих персонал магазинов, офисов и других коммерческих предприятий.Оно **не** предназначено для применения
 - гостями в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
 - в сельскохозяйственных хозяйствах;
 - в пансионатах с завтраком.

Комплект поставки

- 1 Крышка
- 1 Корпус
- 1 Фритюрная емкость
- 1 Элемент управления с нагревательной спиралью
- 1 Фритюрная корзина с откидной ручкой

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Снимите упаковочный материал (пленку, наполнитель, фиксатор кабеля и картонную упаковку).
3. Проверьте комплектность поставки.
4. В случае обнаружения повреждений или неполного комплекта поставки не пользуйтесь устройством. Немедленно верните его дилеру.

И УКАЗАНИЕ

На устройстве еще могут оставаться пыль и технологические отходы. Рекомендуем очистить устройство, следуя инструкциям в разделе «Очистка».

Указания по эксплуатации

Указания по применению

- Регулярно удаляйте остатки продуктов из масла (например, картофельную соломку). После нескольких раз использования масла его необходимо сменить. Для жарки во фритюре используйте только высококачественное масло или жир для фритюра.
- Используемые масло и жир должны допускать нагревание до высоких температур. Не используйте маргарин, оливковое или сливочное масло. Эти сорта масла не подходят для жарки во фритюре, так как они начинают дымить уже при незначительной температуре. Рекомендуем использовать жидкое масло для фритюра.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность!

- Регулярно производите замену используемого масла и жира.
- **Не** кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
- Влажные продукты необходимо предварительно насухо протереть салфеткой.
- Если продукты слишком влажные (например, слишком обледенелый картофель фри и т.д.), образуется большое количество пены, в результате чего горячие масло/жир могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.
- **Помните о том**, что предохранительный выключатель срабатывает, как только элемент управления вводится в направляющую.
- Установите подходящую температуру, учитывайте при этом особенности обжариваемого во фритюре продукта. В качестве ориентира можно руководствоваться следующей информацией. Продукты, предварительно обжаренные во фритюре, требуют при дальнейшей обработке более высокой температуры, чем сырые продукты.
- Если масло или жир еще горячие, ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюрницу.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста, срежьте излишние кусочки теста и лишь тогда осторожно положите их в масло.
- Следите за тем, чтобы ручка была правильно прикреплена к фритюрной корзине.
- Фритюрную корзину следует наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзину.

И УКАЗАНИЕ Максимальная емкость макс. 1000 г

Советы по снижению содержания акриламида

- Акриламид представляет собой химическое соединение. Он возникает в процессе подрумянивания (жарка во фритюре, выпечка, жарение, обжаривание и поджаривание на гриле) пищевых продуктов, которые содержат углеводы (крахмал и сахар), таких как картофельные и зерновые продукты.
- Подозревается, что акриламид может наносить вред репродуктивной системе и вызывать рак. Однако фактическая опасность для человека пока не подтверждена.
- Мы не рекомендуем при жарке превышать температуру 170°C.
- Кроме того, рекомендуется максимально снизить время обжарки во фритюре и поджаривать продукты максимум до золотисто-желтого цвета.
- Более толстая картофельная соломка или ломтики картофеля содержат меньше этого вещества, так как акриламид прежде всего образуется в наружных слоях.
- При изготовлении картофеля фри из свежего картофеля очищенный и измельченный картофель можно промыть водой в течение часа, чтобы растворить часть сахара (из которого образуется акриламид) в наружных слоях.

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Прикрепите ручку к фритюрной корзине.
 - Сожмите вместе концы проволоки на свободном конце ручки.
 - Введите уголки в проволочные петли внутри корзины.
 - Зафиксируйте ручку на корзине.
2. Смотайте сетевой шнур.

Электрическое подключение

- Убедитесь, что напряжение устройства (см. заводскую табличку) соответствует напряжению сети.

- Сетевой шнур можно подключать только к правильно установленной заземленной розетке.

Величина потребляемой мощности

В целом устройство может потреблять 2500 Вт. При такой величине потребляемой мощности рекомендуется использовать отдельную линию питания с предохранительным выключателем-автоматом на 16 А.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перегрузка!

- При использовании удлинителей сечение их проводов должно быть не менее 1,5 мм².
- Не используйте блок штепсельных розеток, так как это устройство очень мощное.

Это устройство можно использовать двумя способами.

1. Можно использовать одну из 6 программ быстрого выбора, в которых уже установлена температура и время обжарки во фритюре.
2. Можно вручную выбрать температуру и время обжарки во фритюре с помощью кнопок на панели управления.

ℹ УКАЗАНИЕ

По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Устройство автоматически переключается в режим ожидания.

Порядок работы с устройством

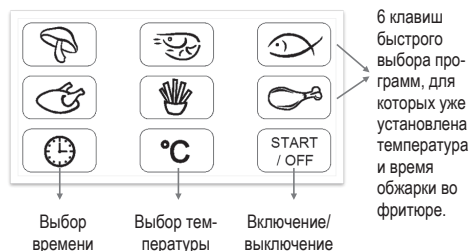
1. Убедитесь в том, что устройство отключено от сети и выключено (дисплей погас).
2. Снимите крышку с фритюрницы. Закрывайте ее при каждой операции нагрева и жарки во фритюре.
3. Извлеките фритюрную корзину и наполните емкость маслом или жиром (макс. 4 л). Уровень масла или жира должен находиться между отметками «Min» и «Max».
4. Вставьте вилку в розетку с защитным контактом. После звукового сигнала устрой-

ство готово к использованию и находится в режиме ожидания. Теперь выберите программу или установите время обжарки во фритюре и температуру.

Вид на ЖК-дисплее:



Функциональные кнопки:



Программы быстрого выбора

Нажмите одну из 6 клавиш быстрого выбора, чтобы использовать предустановленные значения времени обжарки во фритюре и температуры.

	Предустановленные значения температуры (140°C), времени приготовления (6 минут), на дисплее отображается индикация	
	Предустановленные значения температуры (150°C), времени приготовления (6 минут), на дисплее отображается индикация	

	Предустановленные значения температуры (160°C), времени приготовления (7 минут), на дисплее отображается индикация	
	Предустановленные значения температуры (170°C), времени приготовления (9 минут), на дисплее отображается индикация	
	Предустановленные значения температуры (180°C), времени приготовления (8 минут), на дисплее отображается индикация	
	Предустановленные значения температуры (190°C), времени приготовления (6 минут), на дисплее отображается индикация	

После нажатия клавиши быстрого выбора на дисплее будут мигать цифры, указывая, что все еще можно изменить индикацию времени.




Выбор времени

- В режиме ожидания устройства нажмите на клавишу , чтобы установить время обжарки по фритюре. Значение времени по умолчанию (00 min.) означает, что время не установлено. На дисплее появится индикация , и будут мигать цифры.
- При нажатии функциональной клавиши отобразится значение времени по умолчанию, которое было установлено для программы. Путем нажатия клавиши можно изменить значение времени. Давайте нажмем клавишу в качестве

примера. На дисплее появится индикация



, и будут мигать цифры.

Если требуется изменить время обжарки во фритюре, каждое короткое нажатие клавиши  увеличивает продолжительность на 1 минуту. При длительном нажатии шаги в 1 минуту будут прибавляться быстрее. На дисплее отображаются соответствующие цифры. Если отпустить кнопку, на дисплее будет отображаться значение, означающее установленное пользователем время обжарки во фритюре.


Для таймера можно установить значение от 00 до 60 минут, причем самое продолжительное значение времени обжарки фритюре составляет 1 час, а самое короткое — 1 минуту. После того как значение достигает 60 минут, цикл выбора при последующем нажатии сбрасывается до значения 00 минут. Причем при установке времени мигают цифры.

Выбор температуры

- Когда устройство находится в режиме ожидания нажмите на клавишу $^{\circ}\text{C}$, чтобы установить температуру масла. Температура по умолчанию составляет 140°C , а на дисплее отображается



индикация

- Если нажать одну из кнопок программ, отобразится та температура масла по умолчанию, которая была заранее установлена в программе. Нажимая на клавишу $^{\circ}\text{C}$, можно изменить температуру масла. При этом погаснет обозначающий продукты значок для конкретной программы. Пример: . На дисплее отображается следующая индикация:



- Если время обжарки во фритюре уже установлено, нажмите на клавишу $^{\circ}\text{C}$.

Установленное время будет сохранено, и теперь можно установить температуру масла. На дисплее отображается




индикация 140°C . Если установить требуемую температуру и не нажимать никакие кнопки в течение 3 секунд, температура будет сохранена, а на дисплее снова отобразится значение времени.

При установке температуры масла каждое короткое нажатие клавиши $^{\circ}\text{C}$ увеличивает температуру на 5°C . При длительном нажатии шаги в 5°C будут прибавляться быстрее. На дисплее отображаются соответствующие цифры. Если отпустить кнопку, на дисплее будет отображаться значение, означающее установленную пользователем температуру масла. Температуру можно регулировать от 140°C до 190°C с шагом 5°C . Когда будет достигнуто значение 190°C , при следующем нажатии клавиши $^{\circ}\text{C}$ значение изменится на 140°C .


Во время установки температуры мигают значения температуры.

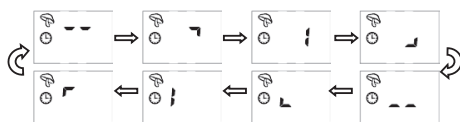
Начало работы

Для начала работы нажмите на клавишу пуска и выключения (START/OFF) на дисплее. Будет отображаться значение оставшегося времени и символ , а цифры перестанут мигать.

- Если устройство находится в режиме ожидания, температура не выбрана и отображается индикация времени «00 min». Нажмите на клавишу пуска и выключения (START/OFF), это значение останется нулевым, а устройство останется в режиме ожидания.
- После установки значений времени и температуры или выбора программы нажмите на клавишу пуска и выключения (START/OFF), чтобы начать операцию. При состоянии ошибки звучит аварийный сигнал, и устройство автоматически отключается.

- Если ошибка отсутствует, нагревательный элемент нагревается, пока не будут достигнуты заданные значения температуры и времени. Символы и цифры последовательно отображаются на дисплее.

Пример: . На дисплее отображается следующая индикация:





- По достижении заданной температуры раздается 5 звуковых сигналов. На дисплее отображается оставшееся время обжарки во фритюре, и на нем можно контролировать состояние нагревательного элемента.

Во время работы невозможно изменить значения температуры и времени. Нажав на клавишу $^{\circ}\text{C}$, можно проверить текущее значение температуры. Значение на дисплее отображается в течение 2 секунд, а затем он автоматически возвращается к показанию оставшегося времени обжарки во фритюре. Чтобы изменить значения температуры и времени, сначала необходимо нажать на клавишу пуска и выключения (START/OFF), чтобы остановить операцию. Затем можно внести изменения.

Окончание работы

- Когда оставшееся время достигает значения «00 min», раздается 5 звуковых сигналов и нагревательный элемент отключается. На дисплее отображается следующая индикация:
- При нажатии кнопки быстрого выбора на дисплее отображается обозначающий продукты значок для конкретной програм-

мы и мигает значение «00».  

- При установке только значения температуры или времени мигает значение «00».



- Если во время работы нажать на клавишу пуска и выключения (START/OFF), операция завершается, раздается 5 звуковых сигналов и нагревательный элемент отключается. На дисплее от-

бражается индикация



По истечении оставшегося времени, устройство прекратит работу, а на дисплее в течение 3 минут будет мигать значение «00 min». Если в течение 3 минут нажать клавишу, то время можно изменить на основе выбранной температуры. Если в течение 3 минут не нажата ни одна кнопка, на дисплее отображается индикация режима ожидания. Раздается 1 длинный звуковой сигнал, и установка температуры будет отменена.

Очистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Перед очисткой выньте вилку из розетки и подождите, пока устройство остынет.
- Запрещается погружать элемент управления в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или возникновению пожара.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства.

Перед началом очистки подождите, пока фритюрница полностью остынет. Во всяком случае подождите после завершения работы

1–2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.

Фритюрная емкость

- Для замены масла извлеките фритюрную емкость и слейте из нее масло, наклонив ее в сторону.
- Фритюрную емкость следует мыть в теплой мыльной воде с добавлением мягкого моющего средства. Ее можно также мыть в посудомоечной машине. Не допускайте передозировки моющего средства.

Фритюрная корзина с крышкой

- Корзину, ручку и крышку следует мыть в теплой мыльной воде с добавлением мягкого моющего средства.
- Затем все следует тщательно просушить.

Корпус и элемент управления

Эти элементы очищайте с помощью слегка увлажненной ткани.

Хранение

- Очистите устройство, следуя инструкциям, и дайте ему полностью высохнуть.
- Устройство, не используемое длительное время, рекомендуется хранить в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо вентилируемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Устройство не работает

Действие:

- Проверьте подключение к сети.

Другие возможные причины:

Устройство оснащено предохранительным выключателем.

Он предотвращает непреднамеренное включение нагревательного элемента.

Действие:

Проверьте фиксацию элемента управления.

Сообщения об ошибках

E1: при нажатии любой клавиши устройство возвращается в режим ожидания.

E2: устройство не работает. Обратитесь к уполномоченному специалисту.

Защита от перегрева

- Если масло слишком горячее, включается защита от перегрева и устройство автоматически выключается. В таком случае устройство не будет работать.

Технические характеристики

Модель: PC-FR 1088

Электропитание: ~230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 2500 Вт

Класс защиты: I

Масса нетто:прибл. 3,15 кг

Мы оставляем за собой право на изменение технических характеристик и внешнего вида в ходе постоянного совершенствования продукции.

Это устройство было протестировано в соответствии со всеми действующими директивами CE, например, директивами по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и изготовлено в соответствии с текущими нормами в области техники безопасности

إرشادات السلامة العامة

احرص قبل استعمال هذا الجهاز على قراءة دليل الاستعمال بعناية فائقة واحفظ به مع بطاقة الضمان وقسيمة الشراء، وأيضاً الكرتون والغلاف الداخلي إن أمكن. إذا قمت بتسليم الجهاز لشخص آخر، فسلّمه دليل الاستعمال أيضاً معه.

- لا تستخدم الجهاز إلا للأغراض الشخصية والأغراض المخصص لها. هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في العراء. أبعد الجهاز عن السخونة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (ولا تغمره في السوائل بأي حال) وأبعده عن الحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة. في حالة ابتلال الجهاز أو تعرضه للرطوبة، اخلع القابس الكهربائي على الفور.
- أوقف الجهاز وافصل القابس عن المقبس الكهربائي (اسحب من القابس، ولا تقم بشد الكابل)، في حالة عدم استخدام الجهاز أو عند تركيب ملحقات تكميلية أو عند تنظيف الجهاز أو في حالة وجود اختلالات.
- لا تستخدم الجهاز دون مراقبته. إذا غادرت الغرفة، فاحرص دائماً على إيقاف الجهاز. اخلع القابس من المقبس الكهربائي.
- يجب أن يتم فحص الجهاز وكابل الشبكة بصفة دورية منتظمة من خلال ظهور علامات تضرر. إذا ما تم التحقق من وجود أضرار، فإنه لن يسمح باستعمال الجهاز مرة أخرى.
- لا تستخدم إلا الملحقات التكميلية الأصلية.
- حرصاً على سلامة الأطفال، لا تترك أية أجزاء من مواد التغليف (الكيس البلاستيكي، الكرتون، البلاستيك الرغوي وخلافه) في متناول أيديهم.

تحذير:

لا تترك الأطفال يلعبون بالرقائق. خشية خطر الاختناق!

احرص على مراعاة «إرشادات السلامة الخاصة» التالية.

دليل الاستعمال

نشكرك على شرائك لمنتجنا. ونتمنى لك وافر المتعة مع الجهاز.

الرموز في دليل الاستعمال هذا

الإرشادات المهمة لسلامتك مميزة بشكل خاص. يجب مراعاة هذه الإرشادات لتجنب وقوع حوادث أو أضرار بجهازك:

⚠ تحذير:

يحدرك من المخاطر الصحية ويوضح احتمالات التعرض للإصابات.

⚠ تنبيه:

يشير إلى المخاطر المحتملة على الجهاز أو الأشياء الأخرى.

ℹ ملحوظة:

يبرز النصائح والمعلومات الموجهة إليك.

فهرس المحتويات

دليل الاستعمال	115
إرشادات السلامة العامة	115
توجد على المنتج الرمز التالي مصحوب بعلامات تحذيرية أو معلوماتية	115
نطاق التوريد	118
تفريغ محتويات باقة الجهاز	118
إرشادات الاستخدام	118
التشغيل	118
الاستخدام	119
التنظيف	121
الحفظ	121
استكشاف العيوب وإصلاحها	121
البيانات الفنية	121

توجد على المنتج الرمز التالي مصحوب بعلامات تحذيرية أو معلوماتية:

تحذير: سطح ساخن!

خطر الإصابة بحروق!



أثناء التشغيل يمكن أن تكون درجة حرارة السطح القابل للتماس عالية للغاية.

• استخدم مقبض الإناء، عندما تريد فتح غطاء المقلاة!

⚠️ تحذير:

- لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز دون وجود زيت أو سمن. خطر حريق!
- لا تضيف ماءً إلى الزيت أبدًا! خطر اشتعال / انفجار!
- يمكن أن تحترق الدهون والزيوت في حالة التسخين الزائد. كن حذرًا! لا تنس أن تغلق الجهاز بعد تشغيله! ولأجل هذا اضغط دائمًا على زر التشغيل والإيقاف في لوحة التشغيل واسحب القابس الكهربائي.

⚠️ تنبيه: التسخين الزائد لعنصر التسخين

- يُرجى مراعاة هذه الملاحظة المهمة إذا أردت استخدام سمن في المقلاة!
- يجب أن يذوب السمن ببطء بحيث يمكنك إضافة عنصر التسخين.
- إذا أضيف السمن لأول مرة أو تمت إعادة ذوبانه، فهناك خطر التسخين الزائد إذا كانت درجة الحرارة المُختارة عالية جدًا.

⚠️ تنبيه: التسخين الزائد لعنصر التسخين

ضع السمن لأول مرة

- قم بإذابة السمن أولاً في وعاء منفصل.

⚠️ تحذير:

- قم بتسخين السمن في درجة حرارة أقل من 50° مئوية لتجنب خطر الإصابة عند عملية صبّه.
- قم بصب الدهن المُسال في وعاء المقلاة.
 - إذا وصل مستوى الزيت للمستوى المطلوب، يمكنك حينها من خلال لوحة التشغيل ضبط درجة الحرارة التي تريدها.

أعد تسخين الدهون المهدرجة في المقلاة

إذا أصبحت الدهون صلبة في المقلاة، فيمكنك بالكاد رؤية إلى أي مدى ذاب السمن على أداة التسخين بالأسفل.

- اختر الوضع المسبق بأقل درجة حرارة ممكنة عبر لوحة التشغيل.
- أعد تكرار العملية حتى يذوب السمن.
- يتم التنويه عن الوصول إلى درجة الحرارة من خلال 5 صفارات.

- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، ولكن أرسله إلى فنيٍّ معتمد. لتجنب المخاطر، لا تقم بتغيير كابل الكهرباء المتضرر إلا لدى الشركة الصانعة أو مركز خدمة عملائنا أو شخص حاصل على نفس درجة التأهيل، على أن يتم استبداله بكابل له نفس القيم.
- لا يُسمح للأطفال فيما بين سن 0 و 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز. ويمكن للأطفال من سن 8 سنوات فيما أعلى استخدام هذا الجهاز، إذا كانوا تحت المراقبة دائماً.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص الذين لديهم قصور في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يعانون من نقص في الخبرة و/أو المعرفة، وذلك في حالة مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية استعمال الجهاز بشكل آمن وإرشادهم إلى الأخطار التي قد تنتج عن ذلك.
- احفظ الجهاز وكابل التوصيل بعيداً عن متناول الأطفال الذين لم تتجاوز أعمارهم 8 سنوات.
- لا يجب أن تتم عملية التنظيف والصيانة الواجبة على المستخدم من جانب الأطفال.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز.
- يجب أن تُوضع أجهزة الطبخ في وضعية مستقرة من خلال المقابض (طالما كانت موجودة)، للحيلولة دون انسكاب السوائل الساخنة.

⚠ تنبيه:

- هذا الجهاز غير مصمم لغمره في الماء عند التنظيف.
- تتلامس مختلف الأسطح مع الأطعمة والزيوت. احرص على مراعاة الإرشادات الواردة هنا في فصل „التنظيف“.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بمفتاح ميكاتي خارجي أو بوحدة منفصلة للتحكم عن بعد.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والاستخدامات المشابهة، ومنها على سبيل المثال - في المطابخ الشخصية للمحال التجارية، والمكاتب والمجالات التجارية الأخرى. وهو ليس مخصصاً للاستخدامات التالية
- للضيوف في الفنادق والاستراحات وغيرها من المنشآت السكنية؛
- في العزب الزراعية؛
- في نُزل تناول الإفطار.

نطاق التوريد

1	غطاء
1	جسم الجهاز
1	وعاء قلي
1	عنصر تحكم مع ملف تسخين
1	سلة قلي مع مقبض قابل للطي

تفريغ محتويات باقة الجهاز

1. قم بإخراج الجهاز من عبوته.
2. قم بإزالة كامل عبوة تغليف المنتج، مثل رقائق الألومنيوم ومواد الحشو ومثبت الكابلات والعبوة الكرتونية.
3. قم بفحص نطاق التوريد ومراجعتة.
4. إذا لم تكن محتويات العبوة كاملة أو أمكن التحقق من وجود تلفيات بالجهاز، فلا تقم بتشغيله. وقم بإعادته على الفور إلى التاجر.

ملحوظة:

ربما يكون هناك بعض الغبار أو بقايا تغليف على الجهاز. نحن نوصيك بتنظيف الجهاز على النحو المبين في فصل "التنظيف".

إرشادات الاستخدام

إرشادات للاستخدام

- قم بإزالة الأطعمة المقلية المتبقية في الزيت باستمرار (على سبيل المثال بقايا البطاطس المحمرة). يجب استبدال الزيت بعد استخدامه عدة مرات. استخدم في عملية القلي زيت طهي أو دهن طهي عالي الجودة.
- يجب أن تكون الزيوت والدهون المستخدمة قابلة للتسخين حتى درجة حرارة عالية. يُرجى عدم استخدام السمن الصناعي أو زيت الزيتون أو الزبدة. هذه الأنواع من الدهون لا تناسب القلي حيث يمكن أن تتحول إلى دخان في درجة الحرارة الأقل نسبيًا. لذا ننصح باستخدام زيت القلي السائل.

تحذير: خطر!

- يجب تغيير السمن / الزيت بانتظام.
- لا تستخدم طعامًا مجمدًا!
- جفف الأطعمة الرطبة أولاً باستخدام قطعة قماش.
- في حالة الأطعمة الرطبة جدًا (على سبيل المثال البطاطس المقلية المجمدة إلخ) تتشكل رغوة قوية والتي يمكن في أسوأ الحالات أن تؤدي إلى فوران السمن / الزيت وحدوث إصابات.

- يُرجى الضغط على مفتاح الأمان إذا تم تحريك عنصر التحكم إلى المقدمة.
- اختر درجة حرارة القلي المناسبة وراعي في ذلك طبيعة الأطعمة التي تقوم بقلها. كمبدأ توجيهي: الأطعمة المطهية سابقًا تحتاج درجة حرارة أعلى نسبيًا من الأطعمة النيئة.

- إذا كان السمن أو الزيت ما زال ساخنًا، فلا يجوز حمل المقلية أو تحريكها.
- في حالة قلي المُعجنات، تخلص من العجين الزائد وضع القطع في الزيت بحرص.
- يرجى التأكد من أن مقبض سلة القلي مثبت جيدًا.
- لا يجوز ملء المقلية بأكثر من ثلثها. لا تفرط في ملء سلة القلي!

ملحوظة: كمية الماء القصوى

1000 جرام بحد أقصى

نصائح لتقليل نسبة الأكريلاميد

- الأكريلاميد هو مركب كيميائي. ينشأ عن عملية التحمير (القلي، الخبز، التحمير، الشوي، التسخين) في المواد الغذائية التي تحتوي على كربوهيدرات (النشا والسكر)، مثل منتجات البطاطس والحبوب.
- ويشتهر في مسئولية الأكريلاميد عن الإضرار بالخواص الجينية والتسبب في السرطان. إلا أن خطره الفعلي على الإنسان لا يزال مجهولاً إلى الآن.
- ونحن نوصي بعدم تجاوز درجة حرارة 170° مئوية أثناء القلي.
- علاوة على ذلك، يجب تقصير مدة الطهي قدر الإمكان وقلي الأطعمة حتى وصولها للون الذهبي بحد أقصى.
- وتكون البطاطس المقلية أو قطع البطاطس الأكبر في سمكها أقل تشبّعًا من ذات الحجم الأصغر، لأن الأكريلاميد يتكون بالأساس في الطبقات الهامشية.
- عندما تنتج أصابع بطاطس للقلي من بطاطس طازجة، فيمكنك ترك قطع البطاطس المقترة أو المفتتة لمدة ساعة في الماء قبل ذلك، وبهذا ينحل جزء من السكر من الطبقات الهامشية (المادة المكوّنة للأكريلاميد).

التشغيل

قبل الاستخدام لأول مرة

1. قم بتثبيت المقبض في سلة القلي:
 - اضغط أطراف الأسلاك مع الطرف الحر للمقبض.
 - أدخل الزاوية في حلقات السلك في الجانب الداخلي للسلة.
 - قم بقفل المقبض في السلة.
2. قم بفرد كابل التوصيل.

التوصيل بالكهرباء

- تأكد من توافق الجهد الكهربائي للجهاز (انظر لوحة الصنع) وجهد الشبكة الكهربائية.
- قم بتوصيل القابس الكهربائي فقط مع مقبس حائل للصدّات مركب حسب التعليمات الموضوعة.

أزرار الوظائف:



قيمة التوصيل

يستطيع الجهاز استيعاب جهد قدره 2500 واط تقريبًا. وفي ظل قيمة التوصيل هذه يُنصح بخطط إمداد منفصل ذي تجهيزة أمان عبر مفتاح حماية منزلي قدره 16 أمبير.

⚠ تنبيه: حمل زائد!

- عندما تستخدم مواسير إطالة، فإنه يلزم ألا يقل المقطع العرضي لها عن 1,5 ملليمتر مربع.
- لا تستخدم مقاييس كهربائية مضاعفة، لأن هذا الجهاز عالي الجهد للغاية.

يمكنك استخدام الجهاز بطريقتين مختلفتين:













1. يمكنك استخدام واحد من برامج الاختيار الستة المختصرة، والتي تحدد فيها درجة الحرارة وزمن القلي مسبقًا.
2. يمكنك عبر أزرار لوحة التحكم اختيار درجة الحرارة وزمن القلي يدويًا.

■ ملحوظة:

بعد انقضاء الوقت تسمع نغمة إشارة. ويتحول الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد.

برامج الاختيار المختصرة

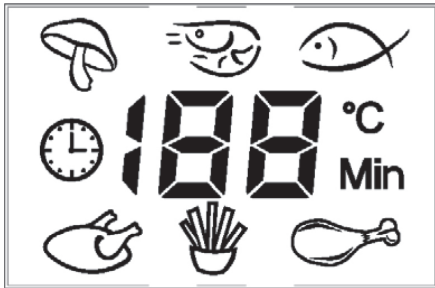
اضغط واحدًا من أزرار الاختيار الستة المختصرة، من أجل استخدام وقت القلي ودرجة الحرارة المحددين مسبقًا.

	درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا 140° مئوية، زمن القلي 6 دقائق، تعرض الشاشة	
	درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا 150° مئوية، زمن القلي 6 دقائق، تعرض الشاشة	
	درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا 160° مئوية، زمن القلي 7 دقائق، تعرض الشاشة	
	درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا 170° مئوية، زمن القلي 9 دقائق، تعرض الشاشة	
	درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا 180° مئوية، زمن القلي 8 دقائق، تعرض الشاشة	
	درجة الحرارة المضبوطة مسبقًا 190° مئوية، زمن القلي 6 دقائق، تعرض الشاشة	

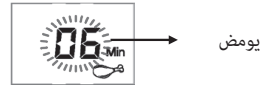
الاستخدام

1. تأكد من فصل الجهاز عن المقبس الكهربائي وإيقاف تشغيله (انطفاء الشاشة).
2. انزع الغطاء من المقلاة. وقم بقلها مع كل عملية تسخين وقلي.
3. قم بإزالة سلة القلي وضع السمن أو الزيت في الحاوية (بعد أقصى 4 لترات). يجب أن يكون مؤشر الملاء بين علامة الحد الأقصى والحد الأدنى.
4. ضع القابس في مقبس ضد الصدمات. بعد سماع نغمة الرنين يكون الجهاز جاهزًا للتشغيل وموضوعًا في نظام الاستعداد بدايةً. الآن قم باختيار برنامج أو قم بضبط زمن القلي ودرجة الحرارة يدويًا.

نظرة على شاشة LCD:





بعد الضغط على زر الاختيار المختصر تومض الأرقام على شاشة العرض كي تبين أن الوقت المحدد يمكن تغييره.




اختيار الزمن

- في وضع الاستعداد للجهاز اضغط على الزر ، كي يمكنك ضبط زمن القلي. الوقت المعياري الظاهر في شكل 00 دقيقة يعني أنه لم يتم ضبط الوقت بعد. تعرض الشاشة


00 Min
وتومض الأعداد.

- عند الضغط على زر وظيفي يكون الوقت المعياري هو الوقت الذي تم تحديده مسبقًا للبرنامج المُختار. يمكنك من خلال الضغط على زر  تغيير الوقت كيفما تريد. ولناخذ الزر  مثالاً. تعرض الشاشة **06 Min** وتومض الأعداد.



عندما تريد تغيير زمن القلي، فإن كل ضغط على الزر  تزيد الوقت بمقدار دقيقة واحدة. ومن خلال الضغط المطوّل تُضاف الدقائق المفردة بشكلٍ أسرع. وتعرض الشاشة الأعداد المتوافقة مع الضغوط. عندما تحرر الزر، يكون الرقم الظاهر على الشاشة هو زمن القلي المضبوط من جانب المستخدم.

ويمكن ضبط المفتاح الميقاتي من 00 إلى 60 دقيقة، ومن ثم يبلغ أطول وقت للقلي حوالي ساعة، وأقصه دقيقة واحدة. وبعد أن يصل المفتاح الميقاتي إلى 60 دقيقة، تعود دائرة الاختيار مرة أخرى من خلال ضغطه أخرى إلى 00 دقيقة. وأثناء ضبط الوقت تومض الأعداد.


اختيار درجة الحرارة

- أثناء وجود الجهاز في حالة الاستعداد، قم بالضغط على الزر  ، كي يمكنك ضبط درجة حرارة الزيت. تبلغ درجة الحرارة المعيارية 140° مئوية وتعرض الشاشة

140°


- إذا كنت قد ضغطت على واحدٍ من أزرار البرامج، فإن درجة حرارة الزيت المعيارية هي تلك التي تم ضبطها مسبقًا للبرنامج المُختار. ومن خلال الضغط على  يمكنك تغيير درجة حرارة الزيت. ثم لا يعود رمز المادة الغذائية المخصص للبرنامج إلى الإضاءة مرةً أخرى. مثال:  . تعرض الشاشة ما يلي:




- إذا كنت قد ضبطت وقت القلي بالفعل، فقم بالضغط على  . يتم تخزين الوقت المضبوط ويمكنك الآن تعيين


140°

- درجة حرارة الزيت. تعرض الشاشة **140°** إذا كنت قد ضبطت درجة الحرارة المرغوبة ولم تضغط على أي زر لمدة 3 ثواني، فإن درجة الحرارة يتم تخزينها ويعود الوقت للظهور من جديد على الشاشة.

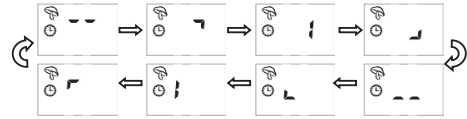
عند ضبط درجة حرارة الزيت ترفع الضغطة القصيرة على الزر  درجة الحرارة بمقدار 5° مئوية. ومن خلال الضغط الطويل تتزايد درجة الحرارة بمعدل 5° مئوية بشكلٍ أسرع. وتعرض الشاشة الأعداد المتوافقة مع الضغوطات. عندما تحرر الزر، تكون درجة الحرارة الظاهرة على الشاشة هي درجة حرارة الزيت المضبوطة من جانب المستخدم. ويمكن

ضبط درجة الحرارة على خطوات تبلغ 5° مئوية من 140° إلى 190° درجة مئوية. عندما تصل درجة الحرارة إلى 190° مئوية، فإن ضغطه أخرى على الزر  سوف تعيدك إلى درجة 140° مئوية مرةً أخرى. أثناء ضبط درجة الحرارة تومض الأعداد التي تشير إلى مقدار درجة الحرارة.


بدء التشغيل

اضغط لبدء التشغيل على الزر START/OFF (بدء/إيقاف) على الشاشة. يظهر على الشاشة الوقت المتبقي والرمز  ولا تعاود الأعداد الإضاءة مرةً أخرى.

- إذا ما كان الجهاز في وضع الاستعداد، فإنه لم يتم اختيار درجة حرارة، وتظهر في بيان الزمن القيمة «00 دقيقة». إذا ما ضغطت على الزر START/OFF، فإن هذه القيمة تبقى عند الصفر ويبقى الجهاز في وضعية الاستعداد.
- إذا كنت قد ضبطت الوقت ودرجة الحرارة أو اخترت برنامجًا، فاضغط على الزر START/OFF، كي تبدأ التشغيل. في حالة وجود خطأ تصدر إشارة تحذير وينطفئ الجهاز آليًا. إذا لم يكن هناك خطأ، فإن عنصر التسخين يسخن بطريقةٍ اعتيادية، إلى أن يصل إلى درجة الحرارة المضبوطة ويستغرق الوقت المحدد. وتُعرض الرموز والأعداد على الشاشة بشكلٍ دائريٍّ في تتابع متسلسل. مثال:  . تعرض الشاشة ما يلي:



- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المضبوطة، يصدر عنه خمس صفارات. تعرض الشاشة وقت القلي المتبقي وتضبط حالة عنصر التسخين.

أثناء التشغيل لا يمكن تغيير درجة الحرارة والوقت. ومن خلال الضغط على  يمكنك فحص الوضعية الآتية لدرجة الحرارة. تقوم الشاشة بعرض هذه الوضعية لمدة ثانيتين، ثم تعود آليًا إلى وقت القلي المتبقي. لكن من أجل تغيير درجة الحرارة والوقت، يجب أولاً الضغط على الزر START/OFF، من أجل إيقاف التشغيل. حينها يمكن إجراء تغيير.

إنهاء التشغيل

- عندما يصل الوقت المتبقي إلى «00 دقيقة» تصدر عن الجهاز 5 صفارات، ويتوقف عنصر التسخين عن العمل. تعرض الشاشة ما يلي:
- إذا ما تم الضغط على زر اختيار مختصر، فإن الشاشة تعرض رمز المادة الغذائية المخصص للبرنامج، ويومض العدد «00».

00 Min



- إذا ما تم ضبط درجة الحرارة أو الوقت فقط، فإن العدد



„00” يومض منفردًا.

- عندما تضغط أثناء التشغيل على الزر /START/ OFF، يتوقف التشغيل، وتصدر خمس صافرات ويتوقف عنصر التشغيل عن العمل. تعرض الشاشة



عندما ينقضي الوقت المبتقي، يتوقف الجهاز عن العمل، ويضيء على الشاشة لمدة 3 دقائق البيان „00 دقيقة”. إذا ما قمت خلال الدقائق الثلاث بالضغط على زر ما، يمكن تغيير الوقت باستخدام درجة الحرارة المُختارة. أما إذا لم يتم الضغط خلال الدقائق الثلاث على أي زر، فإن شاشة العرض تُظهر وضعية الاستعداد. ثم تدوي صافرة واحدة طويلة، ويُحى ضبط درجة الحرارة.

التنظيف



تحذير:

- اسحب كابل الطاقة قبل التنظيف وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا يجوز غمر عنصر التحكم في الماء لتنظيفه بأي حالٍ من الأحوال. حيث قد يؤدي ذلك إلى الإصابة بالصعق الكهربائي أو إلى نشوب حريق.



تنبيه:

- لا تستخدم أية فرش سلكية أو أية مواد حكاكة أخرى.
- لا تستخدم أي مواد تنظيف حادة أو قاطعة.

انتظر حتى تبرد المقلاة تمامًا قبل البدء في عملية التنظيف. حيث يتعين عليك الانتظار بأي حال من الأحوال لساعة أو ساعتين بعد الاستخدام لتجنب الإصابة بحروق.

حاوية القلي

- وللاستبدال الزيت، اسحب حاوية القلي للخارج وصب الزيت من الجانب.
- يمكن تنظيف حاوية القلي في حَمَامٍ شطف بمياه دافئة مع استخدام وسيلة شطف لطيفة. وهو مناسبٌ علاوةً على ذلك للغسل في ماكينة الشطف. وانتبه ألا تصبح جرعة سائل التنظيف مفرطة.

سلة القلي والغطاء

- قم بتنظيف السلة والمقبض والغطاء في حَمَامٍ شطف بمياه دافئة مع استخدام وسيلة شطف لطيفة.
- ثم قم بعد التنظيف بتجفيف كل شيء بعناية فائقة.

العلبة وعنصر التحكم

نظف هذه الأجزاء باستخدام قطعة قماش مبللة قليلاً.

الحفظ

- قم بتنظيف الجهاز كما هو موضح واتركه يجف تمامًا.
- ونحن نوصي بأن يتم حفظ الجهاز في عبوته الأصلية إذا لم ترغب في استعماله لفترة طويلة نسبيًا.
- قم دائمًا بحفظ الجهاز بعيدًا عن متناول يد الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

استكشاف العيوب وإصلاحها

الجهاز لا يعمل.

العلاج:

- تحقق من وصلة الطاقة.

أسباب أخرى ممكنة:

- تم تزويد جهازك بمفتاح السلامة.
- والذي يمنع التشغيل العرضي للتدفئة.

العلاج:

تحقق من المكان الصحيح لعنصر التحكم.

بلاغات الأخطاء

- E1: من خلال الضغط على أي زر يعود الجهاز إلى وضعية الاستعداد.
- E2: لم يعد الجهاز جاهزًا لأداء وظيفته. فضلًا استدعى مهندسًا متخصصًا معتمدًا.

الحماية من التسخين الزائد

- عندما يصبح الزيت ساخنًا للغاية، تقوم أداة الحماية من التسخين الزائد بإطفاء الجهاز آليًا. لم يعد الجهاز جاهزًا لأداء وظيفته.

البيانات الفنية

الموديل: PC-FR 1088
الإمداد بالفولطية: 230 فولت~، 50 هيرتز
استهلاك الطاقة: 2500 واط
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: حوالي 3,15 كجم
نحتفظ بالحق في إدخال تعديلات تصميمية خلال أعمال التطوير المستمرة للمنتج.	

لقد تم فحص هذا الجهاز طبقًا لكل مواصفات الجودة الدقيقة والسارية، ومنها على سبيل المثال التوافق الكهرومغناطيسي ولائحة الفولطية المنخفضة وتم تصميمه تبعًا لأحدث تعليمات الأمان.







GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •
ناموض قق اطب

PC-FR 1088

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesięce gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним гарантійним правилам • ناموض الرناي بيل آق فو آردش 24 قءوم ناموض

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampilă furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávce, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись •
عق قءوم الرناي بيل آق فو آردش 24 قءوم ناموض

PROFI COOK®
www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: <http://www.proficook.de>