

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



Doppel-Fritteuse PC-FR 1038

Dubbel-diepe friteuse • Friteuse double profondeur • Freidora doble
Friggitrice doppia profonda • Double Deep Fat Fryer • Podwójna frytkownica do smażenia w głębokim tłuszczu
Dupla olajsütő • Двойная фритюрница • مقلاة التحمير العميقة المزدوجة



Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	13	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	21	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	28	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	35	ITALIANO
Instruction Manual.....	Page	42	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....	Strona	49	JEZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	57	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	64	РУССКИЙ
77 صفحة	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



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

Übersicht der Bedienelemente	3
Allgemeine Hinweise	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät	4
Auspacken des Gerätes	8
Lieferumfang	8
Übersicht der Bedienelemente	8
Anwendungshinweise	8
Inbetriebnahme	9
Benutzung	9
Reinigung	9
Aufbewahrung	10
Störungsbehebung	10
Technische Daten	10
Hinweis zur Richtlinienkonformität	11
Garantie	11
Entsorgung	12

Allgemeine Hinweise

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 Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, 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 Netzstecker 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 Erstickungsgefahr!

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebs und danach kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen 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! Stellen Sie dazu immer den Ein-/Ausschalter auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder Fett/Öl noch heiß sind.

ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements

Beachten Sie diesen wichtigen Hinweis, wenn Sie in der Friteuse 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!

Fett das erste Mal einlegen:

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.

WARNUNG:

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

- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.

ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements

- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie am Thermostat 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.

- Drehen Sie den Thermostat langsam auf, bis die Kontrollleuchte den Betrieb der Heizung anzeigt.

 **Stopp!** Drehen Sie nicht weiter! Die Heizung wird das Fett nun langsam erwärmen.

- Kurze Zeit später schaltet sich die Heizung wieder aus.
- Schalten Sie die Heizung wieder ein, indem Sie den Thermostat nachregeln.
- Wiederholen Sie den Vorgang, bis das Fett geschmolzen ist.

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.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Fachmann. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 der heißen Flüssigkeit zu vermeiden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- in Frühstückspensionen.

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.

HINWEIS:

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

Lieferumfang

- 1 Deckel
- 1 Gehäuse
- 1 Frittierfettbehälter
- 1 Steuerelement mit Heizspirale
- 2 kleine Frittierkörbe
- 1 großer Frittierkorb
- 3 Griffe für die Körbe

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Ein-/Ausschalter und Zeitschaltuhr
- 2 Betriebskontrollleuchte (rot)
- 3 Temperaturkontrollleuchte (grün)
- 4 Temperaturregler
- 5 Frittierfettbehälter
- 6 Sicherheitsschalter
- 7 RESTART Knopf
- 8 Kabelfach
- 9 Frittierkorb (klein)
- 10 Gehäuse
- 11 Frittierkorb (groß)

Anwendungshinweise

Hinweise für die Benutzung

- Öle und Fette müssen hoch erhitzbar sein. Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett. 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.

ACHTUNG: Starke Schaumbildung!

- Mischen Sie niemals Öle und Fette. Die Flüssigkeit könnte überlaufen.
- Verwenden Sie **kein** vereistes Gefriergut!

ACHTUNG: Starke Schaumbildung!

- Reiben Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken. Bei zu feuchten Lebensmitteln entsteht eine starke Schaumbildung, wodurch im ungünstigsten Fall das Öl/Fett überlaufen kann.

WARNUNG: Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!

- Entfernen Sie im Öl/Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort.
- Erneuern Sie das Öl/Fett rechtzeitig.
- Vermeiden Sie Spritzer. Füllen Sie den Korb außerhalb der Fritteuse.
- Frittieren Sie nur im Frittierkorb.
- Wählen Sie die geeignete Frittieretemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittierguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Achten Sie darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
- Die Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

HINWEIS: Maximale Füllmenge

Großer Korb: 1000 g
Kleine Körbe: je 500 g

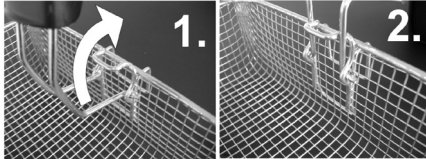
Tipps zur Vermeidung des Acrylamid-Gehalts

- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) bei hohen Temperaturen 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. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Kabelfach.

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 3270 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Sicherungsautomaten.

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.

Elektrischer Anschluss

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

Ein-/Ausschalter

In Schalterposition „0“ ist das Gerät ausgeschaltet.

Sie haben zwei Möglichkeiten, das Gerät zu benutzen:

- **Benutzung ohne Zeitschaltuhr**
 1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (1) auf Position „ON“.
 2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (4) die gewünschte Temperatur ein.

- Benutzung mit Zeitschaltuhr

1. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr (1) die gewünschte Zeit ein (5 bis 30 Minuten).
2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler (4) die gewünschte Temperatur ein.

HINWEIS:

Nach Ablauf der Zeit hören Sie einen Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Benutzung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (die Kontrollleuchten sind 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 5 Liter). Der Füllstand muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Schutzkontaktsteckdose. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf. Stellen Sie den Temperaturregler (4) durch Drehen auf die gewünschte Temperatur ein.
5. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein. Stellen Sie den Schalter entweder auf Position „ON“ oder eine Zeit ein.
6. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die grüne Kontrollleuchte. Geben Sie den Frittierkorb mit dem Frittiergut vorsichtig in das heiße Fett.
7. Die grüne Kontrollleuchte schaltet sich während des Frittierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird. Nach Ablauf der Frittierzeit (Frittierzeiten finden Sie auf der Verpackung der Lebensmittel oder im Rezept) entnehmen Sie den Frittierkorb.
8. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

Betrieb beenden

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter auf Position „0“.
2. Drehen Sie den Temperaturregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigung



WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

**WARNUNG:**

- 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.
- 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.

Frittierbehälter

1. Zum Wechseln des Öls, ziehen Sie den Frittierbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.
2. 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.

Frittierkörbe und Deckel

1. Die Körbe, die Griffe und den Deckel reinigen Sie in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Spülmittels.
2. 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 vor erneuter Benutzung 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.
- Überprüfen Sie die Position des Ein- / Ausschalters.
- Überprüfen Sie die Position des Thermostats.

Weitere mögliche Ursachen:

Ihr Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter (6) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.

Abhilfe:

Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Steuerelements.

Überhitzungsschutz

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

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Betätigen Sie erst nach vollständiger Abkühlung des Gerätes den „RESTART“ Knopf (7), an der Rückseite des Steuerelements, um die Fritteuse erneut zu benutzen. Benutzen Sie dazu einen mindestens 4 cm langen Kunststoff- oder Holz- Gegenstand.

Technische Daten

Modell:PC-FR 1038
 Spannungsversorgung:220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:2740 - 3270 W
 Kapazität:max. 5 Liter Öl/Fett
 Schutzklasse:I
 Nettogewicht:ca. 3,2 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-FR 1038 in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU & (EU) 2015/863

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.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
6. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese 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 Geräts 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 Einsendung 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.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	3
Algemene opmerkingen	13
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat	13
Uitpakken van het apparaat	17
Omvang van de levering	17
Overzicht van de bedieningselementen	17
Opmerkingen voor het gebruik	17
Ingebruikname	18
Bediening	18
Reiniging	19
Opslaan	19
Probleemoplossing	19
Technische gegevens	19
Verwijdering	20

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (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. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. **Er bestaat gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U vindt het volgende symbool met een waarschuwing aard op het product:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Gevaar op brandwonden!

Tijdens en na gebruik kunnen delen van de buitenkant van het apparaat erg heet worden.

- Gebruik ovenhandschoenen bij het openen van het deksel van de friteuse!

WAARSCHUWING:

- Gebruik dit apparaat nooit zonder olie of vet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op plotselinge vlammen / explosie!**
- Olie en vet kunnen bij oververhitting in brand raken. Wees voorzichtig! Vergeet niet, het apparaat na gebruik uit te schakelen! Zet de schakelaar altijd op de stand “0” en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Indien het apparaat vlam vat, dienen de vlammen nooit te worden gedoofd met water. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Verplaats het apparaat niet het gebruikt wordt, of als het vet/de olie nog heet is.

LET OP: Oververhitting van het verwarmingselement **Neem de volgende aanwijzing in acht als u vet in de frituur wilt gebruiken!**

- Het vet moet langzaam worden gesmolten, zodat het zich om het verwarmingselement kan verdelen.
- Als u het vet de eerste keer gebruikt of weer smelt, dreigt gevaar voor oververhitting als de temperatuur te hoog wordt ingesteld!

Vet voor de eerste keer gebruiken:

- Maak het vet tevoren vloeibaar in een andere bak.

WAARSCHUWING:

Verhit het vet niet tot boven 50 °C om letsel tijdens het omvullen te vermijden.

- Vul het vloeibare vet in de frituurbak.

LET OP: Oververhitting van het verwarmingselement

- Zodra het vereiste oliepeil bereikt is, kunt u aan de thermostaat de gewenste temperatuur instellen.

Gehard vet in de frituur weer opwarmen:

Als het vet in de frituur hard geworden is, kunt u bij het hernieuwd verwarmen nauwelijks vaststellen hoe ver het vet aan de verwarming al gesmolten is.

- Draai de thermostaat langzaam op totdat het controlelampje het bedrijf van de verwarming aangeeft.

 **Stop!** Draai niet verder! De verwarming zal het vet nu langzaam verwarmen.

- Even later schakelt de verwarming weer uit.
- Schakel de verwarming weer in door de thermostaat iets bij te stellen.
- Herhaal dit proces totdat het vet gesmolten is.

LET OP:

- Dompel het apparaat niet onder in water om het te reinigen.
- Er komen verschillende oppervlakken in contact met voedsel en olie. Volg de instructies die staan vermeld in het hoofdstuk “Reiniging” op.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen tussen de 0 en 8 jaar.
- Dit apparaat kan uitsluitend worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, mits zij onder constant toezicht staan.

- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of als zij instructies hebben verkregen m.b.t. het gebruik van het apparaat op veilige wijze en als zij zich bewust zijn van de gevaren die gepaard gaan met het gebruik.
- Houd het apparaat en de netstekker buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.
- Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Pannen dienen in een stabiele positie te worden geplaatst, door gebruik te maken van de handgrepen (indien aanwezig), om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet met een aparte timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals:
 - in keukens voor werknemers in winkels, kantoren en andere commerciële gebieden;

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

- van klanten in hotels, motels en andere vergelijkbare woonomgevingen;
- op boerderij accommodaties;
- in bed & breakfast onderkomens.

Uitpakken van het apparaat

1. Haal het apparaat uit zijn verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals plastic folie, opvulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer de inhoud op eventueel ontbrekende onderdelen.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of wanneer beschadigingen worden geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.

OPMERKING:

Er kan stof en productieresidu op het apparaat aanwezig zijn. We raden u aan het toestel reinigen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Omvang van de levering

- 1 deksel
- 1 behuizing
- 1 récipient à friture
- 1 regeleenheid met verwarmingselement
- 2 petits paniers à fritures
- 1 gros panier à fritures
- 3 poignées pour panier à fritures

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Aan / uit-schakelaar en timerschakelaar
- 2 Bedrijfscontrolelampje (rood)
- 3 Temperatuurcontrolelampje (groen)
- 4 Temperatuurregelaar
- 5 Reservoir frituurvet
- 6 Veiligheidsschakelaar
- 7 RESTART-knop
- 8 Kabelvak
- 9 Frituurmand (klein)
- 10 Behuizing
- 11 Frituurmand (groot)

Opmerkingen voor het gebruik

Hints voor het gebruik

- Olie en vet moeten tot zeer hoge temperaturen te verwarmen zijn. Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet. Vermijd het gebruik van margarine, olijfolie of boter. Deze vetsoorten zijn niet geschikt voor de friteuse omdat zij reeds bij een lage temperatuur rook kunnen ontwikkelen.
- Wij adviseren het gebruik van vloeibare frituurolie.

LET OP: Vorming van veel schuim!

- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof kan overstromen.
- Gebruik **geen** diepvriesproducten met een ijslaagje!

LET OP: Vorming van veel schuim!

- Wrijf nat voedsel droog met een doek. Vochtig voedsel zorgt voor een sterke schuimvorming wat in ernstige gevallen de olie / het vet kan laten overstromen.

WAARSCHUWING: Verontreinigde olie / vet kan zeer ontvlambaar zijn!

- Verwijder altijd al de etenswaren die in de olie / het vet achterblijven.
- Vervang regelmatig de olie / het vet.
- Vermijd spatten. Vul het mandje buiten de friteuse.
- Frituur alleen in de frituurmand.
- Kies een geschikte frituurtemperatuur waarbij u rekening houdt met de eigenschappen van het te frituren voedsel. De richtlijn is: Voorgefrituurd voedsel heeft een hogere temperatuur nodig dan rauw voedsel.
- Als u deegwaren frituurt, veeg dan het losse deeg weg en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd.
- De friteuse mag tot max. 2/3 gevuld worden. Doe niet teveel in de frituurmand.

OPMERKING: Maximale inhoud

Grote mand: 1000 g
Kleine manden: 500 g elk

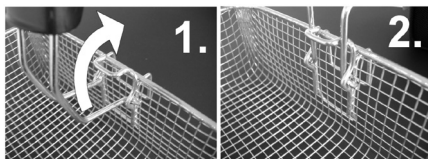
Tips voor het vermijden van acrylamide

- Acrylamide is een chemische stof. Het ontstaat tijdens het bruiningsproces (frituren, bakken, koken, roosteren en grillen) bij hoge temperaturen in voedsel dat koolhydraten bevat (zetmeel en suiker), zoals aardappelen en graanproducten.
- Acrylamide wordt in verband gebracht met het aantasten van genetisch materiaal en het veroorzaken van kanker. Het daadwerkelijk risico voor mensen is echter nog onbekend.
- Wij adviseren om geen temperaturen hoger dan 170 °C te gebruiken tijdens het frituren.
- De frituurtijd dient ook zo kort mogelijk gehouden te worden, en het gefrituurde voedsel dient maximaal een goudgele kleur te hebben.
- Dikkere frietjes of aardappelstukken bevatten minder dan kleinere omdat acrylamide zich voornamelijk aan de buitenkant vormt.
- Als u frietjes maakt van verse aardappelen, dompel dan de in stukken gesneden aardappelen één uur in water onder zodat de suiker op het oppervlak oplost (hierdoor ontstaat de acrylamide).

Ingebruikname

Vóór de eerste ingebruikname

1. Bevestig de handgreep aan de frituurmand:
 - Druk de uiteinden van de draad aan het vrije uiteinde van de handgreep samen.
 - Voer de hoeken in de draadogen aan de binnenzijde van de mand.
 - Vergrendel de handgreep op de klem van de frituurmand.



2. Trek de aansluitkabel uit het kabelvak.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 3270 W opnemen. Met dit vermogen is het aan te raden om een aparte groep aan te leggen met een 16 A stop.

⚠ LET OP: Overbelasting!

- Als u een verlengsnoer gebruikt, moet de geleider hiervan een dwarsdoorsnede van ten minste 1,5 mm² hebben.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Elektrische aansluiting

1. Controleer dat het spanningsniveau van het apparaat (raadpleeg het etiket) en de netspanning hetzelfde zijn.
2. Sluit de netstekker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

Aan/uit-schakelaar

Als de schakelaar in de stand "0" staat, is het apparaat uitgeschakeld.

Er zijn twee manieren waarop het apparaat kan worden gebruikt:

- Gebruik zonder de timerschakelaar

1. Zet de aan/uit-schakelaar (1) op de stand "ON".
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar (4).

- Gebruik met de timerschakelaar

1. Selecteer de gewenste frituurtijd met de timerschakelaar (1) (5 tot 30 minuten).
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurregelaar (4).

ⓘ OPMERKING:

Als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Bediening

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (de controlelampjes zijn uit).
2. Neem het deksel van de friteuse. Zorg ervoor dat het deksel wordt gesloten zodra het apparaat bezig is met opwarmen of frituren.
3. Verwijder de frituurmand en vul olie of vet in de pan (maximaal 5 liter). Het vul niveau moet tussen de MIN- en MAX-markering liggen.
4. Sluit de stekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos. Het rode controlelampje brandt. Stel de temperatuurregelaar (4) door draaien in op de gewenste temperatuur.
5. Zet het apparaat uit met de aan/uit-schakelaar. Zet de schakelaar op de stand "ON" of stel de timer in.
6. Het groene controlelampje brandt. Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is, dooft het groene controlelampje. Laat de frituurmand met het frituurgoed langzaam in het hete vet zakken.
7. Het groene controlelampje schakelt tijdens het frituren meerdere malen aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt. Na afloop van de frituurtijd (de frituurtijden vindt u op de verpakking van de levensmiddelen of in het recept), verwijdert u het frituurgoed.
8. Laat de olie een beetje van het frituurgoed afdruppen.

Na gebruik

1. Zet de aan/uit-schakelaar op de stand "0".
2. Draai de temperatuurregeling en/of de timer terug naar de beginstand.
3. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
4. Laat het apparaat afkoelen.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Trekt u vóór het reinigen altijd eerst de stekker uit de contactdoos en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- Wacht tot de friteuze volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint. U moet het apparaat na het gebruik in ieder geval nog 1-2 uur laten afkoelen om verbrandingen te vermijden.
- De regeleenheid van het apparaat nooit in water onderdompelen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.



LET OP:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Frituurmand

1. Trek het frituurreservoir eruit en giet de olie naar opzij weg om de olie te vervangen.
2. De frituurhouder kan worden gereinigd in warm water met een mild wasmiddel. Het is vaatwasbestendig. Vermijd overmatig gebruik van afwasmiddel.

Frituurmanden en deksel

1. De frituurmanden, handgrepen en het deksel kunnen worden schoongemaakt in warm water met een mild afwasmiddel.
2. Zorg ervoor dat alles grondig droog is na het schoonmaken.

Behuizing en regeleenheid

Deze onderdelen schoonmaken met een vochtige doek.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig opdrogen.
- Als het lange tijd niet gebruikt wordt raden wij aan om het apparaat in de originele verpakking te bewaren.
- Bewaar het apparaat altijd in een goed geventileerde en droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Apparaat functioneert niet

Maatregel:

- Controleer de netaansluiting.
- Controleer de stand van de aan/uit-schakelaar.
- Controleer de positie van de thermostaat.

Verdere mogelijke oorzaken:

Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar (6). Hij voorkomt dat de verwarming abusievelijk wordt ingeschakeld.

Maatregel:

Controleer de correcte montage van het besturingselement.

Oververhittingsbeveiliging

Als het frituurvet te warm wordt, wordt de oververhittingsbescherming van het apparaat automatisch ingeschakeld. Het apparaat is dan niet meer operationeel.

1. Trek in dat geval de stekker uit de contactdoos.
2. Laat de frituurpan eerst volledig afkoelen voordat u op de rode "RESTART"-knop (7) aan de binnenzijde van het besturingselement drukt om de frituurpan opnieuw te gebruiken. Gebruik daarvoor een minimaal 4 cm lang voorwerp van hout of kunststof.

Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1038
 Spanningstoevoer:.....220-240 V~, 50/60 Hz
 Opgenomen vermogen:.....2740-3270 W
 Capaciteit:.....max. 5 liter olie/vet
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ong. 3,2 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektrische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Notes générales.....	21
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil.....	21
Déballer l'appareil.....	24
Contenu de la livraison.....	25
Liste des différents éléments de commande.....	25
Notes d'utilisation.....	25
Mise en marche.....	25
Utilisation.....	26
Nettoyage.....	26
Stockage.....	27
Dépannage.....	27
Données techniques.....	27
Élimination.....	27

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- **Ne laissez jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film plastique. **Il y a risque d'étouffement !**

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez le symbole suivant accompagné d'un avertissement sur le produit :



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Danger de brûlure !

Pendant et après le fonctionnement, la température des surfaces accessibles sera très élevée.

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

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse. **Risque d'incendie !**
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'embrasement instantané ou d'explosion !**
- Les huiles et les graisses peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez très prudent! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation! Tournez toujours le bouton sur la position « **0** » et débranchez l'appareil de l'alimentation.
- En cas d'incendie, n'essayez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un chiffon humide.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé ou lorsqu'il contient de l'huile ou de la graisse chaude.

ATTENTION : Surchauffe de l'élément chauffant **Respectez cette indication importante si vous souhaitez utiliser de la matière grasse dans la friteuse !**

- Il faut faire fondre la matière grasse lentement pour qu'elle puisse entourer l'élément chauffant.
- Il y a risque de surchauffe, si la matière grasse est ajoutée pour la première fois ou est fondue de nouveau et la température choisie est trop élevée !

Premier ajout de matière grasse :

- Fluidifiez la matière grasse au préalable dans un récipient séparé.

AVERTISSEMENT :

Ne chauffez pas la matière grasse à plus de 50 °C pour éviter des blessures lors du transvasement.

- Versez la matière grasse fluide dans le bac à huile de friture.

ATTENTION : Surchauffe de l'élément chauffant

- Quand le niveau d'huile requis est atteint, réglez la température souhaitée sur le thermostat.

Réchauffer de la matière grasse durcie dans la friteuse :

Si la matière grasse se trouvant dans la friteuse a durci, vous pouvez difficilement constater à quel point elle a déjà fondu, en bas, près du chauffage.

- Augmentez lentement le thermostat jusqu'à ce que la lampe témoin indique le fonctionnement du chauffage.

 **Stop !** Ne tournez pas plus loin ! Le chauffage va maintenant réchauffer lentement la matière grasse.

- Peu après, le chauffage s'arrête de nouveau.
- Rallumez le chauffage en réglant de nouveau le thermostat.
- Répétez le processus jusqu'à ce que la matière grasse ait fondu.

ATTENTION :

- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Plusieurs surfaces sont en contact avec les aliments et l'huile. Respectez les instructions du chapitre « Nettoyage ».
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus sous surveillance constante.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ou manquant d'expérience et de connaissances sur l'appareil, si elles ont reçu des instructions claires par une personne responsable et qu'elles ont compris tous les risques intrinsèques à son utilisation.
- Conserver l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les conteneurs d'huile doivent être posés sur une surface stable, et manipulés par les poignées (si disponibles) pour éviter les débordements de liquide chaud.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à distance.
- Cet appareil est réservé à un usage domestique et aux applications similaires telles que :
 - dans les cuisines des employés de magasins, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;

Il **n'est pas** destiné à être utilisé

- les clients des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- dans les propriétés agricoles ;
- dans les chambres d'hôte.

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tout le matériel d'emballage tel que les films plastiques, le matériel de remplissage, les colliers de serrage et le carton.
3. Vérifiez la présence de toutes les pièces.

4. En cas de contenu d'emballage incomplet et de dommages apparents, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.

NOTE :

L'appareil peut contenir des résidus de production et de la poussière. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

Contenu de la livraison

- 1 couvercle
- 1 cuve
- 1 récipient à friture
- 1 bloc de commandes avec élément chauffant
- 2 petits paniers à frites
- 1 gros panier à frites
- 3 poignées pour panier à frites

Liste des différents éléments de commande

- 1 Bouton marche/arrêt et minuterie
- 2 Témoin de contrôle de service (rouge)
- 3 Témoin de contrôle de la température (vert)
- 4 Thermostat
- 5 Récipient à friture
- 6 Interrupteur de sécurité
- 7 Bouton RESTART
- 8 Compartiment à câble
- 9 Panier à friture (petit)
- 10 Parois
- 11 Panier à friture (gros)

Notes d'utilisation

Conseils d'utilisation

- L'huile et la matière grasse doivent chauffer à des températures très élevées. Utilisez pour vos fritures une huile ou une matière grasse de bonne qualité. Évitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisses ne conviennent pas pour la friture car leur point de dégagement de fumée est à faible température.
- Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

ATTENTION : Une mousse épaisse peut se former !

- Ne mélangez pas l'huile et la matière grasse. Le liquide peut déborder.
- N'utilisez **aucun** produit surgelé couvert de glace!
- Essuyez les aliments mouillés avec un chiffon. Des aliments humides créent une formation dense de mousse, qui peut dans les cas extrêmes, causer un débordement d'huile ou de matière grasse.

AVERTISSEMENT : L'huile ou la matière grasse contaminée peut être extrêmement inflammable !

- Enlevez toujours tous les aliments restants dans l'huile ou la matière grasse.
- Remplacez régulièrement l'huile ou la matière grasse.
- Évitez les éclaboussures. Remplissez le panier hors de la friteuse.
- Ne faites frire les aliments que dans le panier.
- Sélectionnez une température de friture adaptée aux aliments que vous souhaitez cuire. Les règles générales à observer sont : Les aliments pré-frits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.

- Si vous faites frire des aliments faits de pâte, retirez les excès de pâte et déposez ces derniers avec précaution dans l'huile.
- Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
- Vous pouvez remplir la friteuse aux deux tiers au maximum. Ne pas surcharger le panier.

NOTE : Capacité maximum

Gros panier : 1000 g

Petits paniers : 500 g chacun

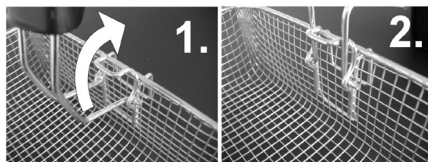
Conseils pour éviter l'acrylamide

- L'acrylamide est un composé chimique. Il se forme pendant le processus de « brunissage » (friture, cuisson au four ou à la poêle, rôtissage ou grillade) à haute température des aliments contenant des carbohydrates (amidon et sucre), comme les pommes de terre et les céréales.
- L'acrylamide pourrait présenter des risques génétiques et être la cause de cancers. Cependant, ces effets néfastes ne sont pas prouvés chez l'humain.
- Nous vous recommandons de ne pas dépasser une température de 170 °C pendant la friture.
- Il est de plus conseillé de cuire les aliments pendant une durée aussi courte que possible et ne pas leur donner un aspect plus foncé que doré.
- Les frites épaisses et les morceaux de pomme de terre comportent une moins grande concentration, car l'acrylamide se forme principalement sur la surface des aliments.
- Si vous faites des frites à partir de pommes de terre crues, plongez les morceaux pelés de ces dernières dans l'eau pendant une heure pour retirer les substances sucrées de leur surface (ces substances peuvent être à l'origine de la formation d'acrylamide).

Mise en marche

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 ceillots en fils de fer à l'intérieur du panier.
 - Verrouillez la poignée au panier.



2. Sortez le câble d'alimentation de son compartiment.

Consommation électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 3270 W. En prenant cela en considération, il est recommandé d'utiliser un système protégé par un fusible de 16 ampères.

ATTENTION : Surtension !

- Si vous souhaitez utiliser une rallonge, cette dernière doit être équipée d'un câble d'un diamètre de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil consomme une grande puissance.

Connexion électrique

1. Vérifiez que la tension acceptée par l'appareil (consultez la plaque d'informations) est compatible avec celle délivrée par votre prise murale.
2. Utilisez une prise murale équipée d'une fiche de mise à la terre seulement.

Bouton marche/arrêt

Lorsque le bouton est sur la position « 0 », l'appareil est éteint.

L'appareil peut s'utiliser de deux façons :

- Utilisation sans minuterie

1. Déplacez le bouton marche/arrêt (1) vers la position « ON ».
2. Sélectionnez la température que vous souhaitez à l'aide du thermostat (4).

- Utilisation avec la minuterie

1. Sélectionnez le temps de cuisson que vous souhaitez avec la minuterie (1) (5 à 30 minutes).
2. Sélectionnez la température que vous souhaitez à l'aide du thermostat (4).

NOTE :

Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (les témoins lumineux sont éteints).
2. Retirez le couvercle de la friteuse. Assurez-vous que le couvercle est fermé à chaque fois que l'appareil chauffe ou frit.
3. Sortez le panier à friture et remplissez le bac (5 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 dans une prise de courant. Le témoin lumineux rouge est allumé. Tournez le thermostat (4) pour le positionner sur la température désirée.
5. Allumez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt. Réglez-le sur la position « ON » ou sélectionnez une heure.
6. Le voyant de contrôle vert s'allume. Une fois la température réglée atteinte, le voyant de contrôle vert s'éteint. Déposez délicatement le panier à friture chargé d'aliments dans la graisse brûlante.
7. Pendant le fonctionnement, la lampe vert s'éteint et s'allume plusieurs fois. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique. A la fin du temps de friture (les temps de friture se trouvent sur les emballages des aliments ou dans vos recettes), retirez le panier à friture de l'appareil.
8. Laissez vos aliments frits s'égoutter pendant un court instant.

Fin du fonctionnement

1. Réglez le bouton marche/arrêt sur la position « 0 ».
2. Remettez le thermostat et/ou la minuterie au début.
3. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
4. Laissez l'appareil refroidir.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Laissez-le également refroidir.
- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer le nettoyage. Il est toutefois important d'attendre 1 à 2 heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.



AVERTISSEMENT :

- Ne plongez jamais le bloc de commandes dans l'eau. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.

Récipient à friture

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

Paniers à frites et couvercle

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

Cuve et bloc de commandes

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

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le entièrement sécher.
- Pour des périodes d'inactivité plus longues, nous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez toujours l'appareil dans un endroit sec et bien ventilé hors de la portée des enfants.

Dépannage

L'appareil ne marche pas

Remède :

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez la position du bouton marche/arrêt.
- Vérifiez la position du thermostat.

Autres causes possibles :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité (6). Il évite la mise en marche intempestive du chauffage.

Remède :

Contrôlez le bon positionnement de l'élément de commande.

Protection anti-surchauffement

Si l'huile devient trop chaude, la protection contre la surchauffe de l'appareil s'enclenchera automatiquement. L'appareil n'est alors plus prêt au fonctionnement.

1. Débranchez le câble d'alimentation.
2. N'actionnez le bouton poussoir « RESTART » (7), sur la face arrière de l'appareil, qu'après refroidissement complet de l'appareil pour réutiliser la friteuse. À cet effet, utilisez un objet en bois ou en matière synthétique long d'au moins 4 cm.

Données techniques

Modèle :PC-FR 1038
 Alimentation :220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consommation :2740 - 3270 W
 Capacité :5 litres d'huile ou de graisse au max.
 Classe de protection :I
 Poids net :env. 3,2 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	28
Consejos de seguridad especiales para este aparato	28
Desembalaje del aparato	31
Contenido en la entrega	31
Indicación de los elementos de manejo	32
Notas de uso	32
Puesta en marcha	32
Uso	33
Limpieza	33
Almacenamiento	34
Resolución de problemas	34
Datos técnicos	34
Eliminación	34

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con las láminas de plástico.
¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará el siguiente símbolo con carácter de aviso:



AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies accesibles será muy elevada.

- ¡Utilice guantes para horno al abrir la tapa de la freidora!

 AVISO:

- No use nunca el aparato sin aceite o grasa. **¡Riesgo de incendio!**
- ¡No añada nunca agua al aceite! **¡Riesgo de ráfagas de fuego/explosión!**
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Siempre sitúe el conmutador en la posición “0” y desenchufe el dispositivo de la red eléctrica.
- Si se prendiera fuego en el aparato, no intente apagar las llamas con agua. Ahogue las llamas con un paño húmedo.
- No mueva el aparato durante el funcionamiento o cuando la grasa/aceite aún esté caliente.

 ATENCIÓN: Sobrecalentamiento del elemento calentador
Rogamos prestar atención a esta importante nota, si quiere utilizar grasa!

- La grasa debe derretir lentamente para que pueda envolver el termostato.
- ¡Si la grasa se pone por primera vez o se usa grasa ya usada, existe peligro de sobrecalentamiento si se ha elegido una temperatura demasiado alta!

Colocar la grasa por primera vez:

- Derretir la grasa antes un recipiente separado.

 AVISO:

No caliente la grasa a una temperatura superior de 50 °C para evitar lesiones al manipular la grasa caliente.

- Vierta con cuidado la grasa líquida en el recipiente de la freidora.

ATENCIÓN: Sobrecalentamiento del elemento calentador

- Si se ha alcanzado el nivel de aceite requerido, usted puede ajustar en el termostato la temperatura deseada para freír.

Recalentamiento de grasa endurecida en la freidora:

Si la grasa se ha endurecido en la freidora apenas podrá constatar si ya está derretida abajo donde está la calefacción.

- Gire lentamente el termostato subiendo la temperatura hasta que la lámpara de control indique el funcionamiento de la calefacción.

 **¡Alto!** ¡No siga girando el termostato! Ahora la calefacción está calentando lentamente la grasa.

- Poco después, la calefacción vuelve a desconectarse.
- Vuelva a encender la calefacción reajustando el termostato.
- Repita este proceso hasta que la grasa esté derretida.

ATENCIÓN:

- No sumerja el aparato en agua para su limpieza.
- Varias superficies entran en contacto con el alimento y el aceite. Siga las instrucciones facilitadas en el capítulo “Limpieza”.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Este aparato no debe ser usado por niños entre 0 y 8 años de edad.
- Si están permanentemente controlados, los niños mayores de 8 años pueden utilizar el aparato.
- Las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este aparato

si se les supervisa o se les da instrucciones sobre el uso del aparato de un modo seguro y si comprenden los peligros que ello implica.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento a cargo del usuario.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los recipientes de cocción se deben colocar en una posición estable con las asas (si disponen de ellas) para evitar derramar líquidos calientes.
- No utilice el aparato con un temporizador independiente ni con un sistema de control remoto separado.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;

No se ha diseñado para ser utilizado

- por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- en fincas agrícolas;
- en establecimientos de alojamiento y desayuno.

Desembalaje del aparato

1. Retire el embalaje del aparato.
2. Retire todo el material de embalaje tal como películas de plástico, material de relleno, abrazaderas de cables y embalaje de cartón.
3. Compruebe el contenido para ver si faltan piezas.
4. En el caso de que el contenido del paquete esté incompleto o si se aprecian daños, no ponga el aparato en funcionamiento. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

Contenido en la entrega

- 1 tapa
- 1 carcasa
- 1 receptáculo profundo para freír
- 1 conjunto de control con elemento calefactor
- 2 cestas el freír pequeñas
- 1 cesta el freír grandes
- 3 mangos de cestas el freír

i NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción o polvo en el aparato. Se recomienda limpiar el aparato tal como se indica en el capítulo "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Interruptor de encendido/apagado y del temporizador
- 2 Luz de control de funcionamiento (roja)
- 3 Luz de control de temperatura (verde)
- 4 Regulador para la temperatura
- 5 Recipiente para la grasa de freír
- 6 Interruptor de seguridad
- 7 Botón RESTART
- 8 Casilla de cable
- 9 Cesta el freír (pequeña)
- 10 Carcasa
- 11 Cesta el freír (grande)

Notas de uso

Recomendaciones útiles del uso

- El aceite y la grasa se pueden calentar a temperaturas muy elevadas. Para freír utilice aceite o grasa de buena calidad. No use margarina, aceite de oliva ni mantequilla. Estos tipos de grasas no son adecuados para freír, dado que emiten humo a temperaturas bajas.
- Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

⚠ ATENCIÓN: ¡Elevada formación de espuma!

- No mezcle aceites y grasas. El líquido podría rebasar el aparato.
- ¡No use productos congelados recubiertos con cristales de hielo!
- Seque la comida húmeda con un paño. Los alimentos con un exceso de humedad causan espuma que, en casos graves, puede causar que el aceite/grasa se derrame.

⚠ AVISO: ¡La grasa y el aceite contaminados pueden ser muy inflamables!

- Retire cualquier alimento que haya quedado en el aceite/la grasa.
- Reemplace el aceite/la grasa periódicamente.
- Evite las salpicaduras. Llene el cesto fuera de la freidora.
- Fría usando exclusivamente el cesto.
- Seleccione una temperatura adecuada para freír, teniendo en cuenta las características de los alimentos que vaya a freír. La norma general es: Los alimentos pre-cocinados precisan de una temperatura superior que los crudos.
- Cuando fría alimentos con masa, elimine el exceso de masa y ponga cuidadosamente los trozos en el aceite.
- Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujeta.
- La freidora puede llenarse como máximo en 2/3. No llene el cesto para freír en exceso.

📌 NOTA: Capacidad máxima

Cesta grande: 1000 g
Cestas pequeñas: je 500 g

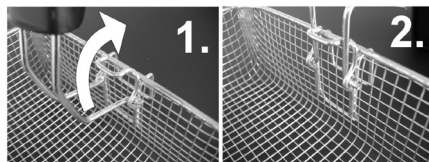
Recomendaciones para evitar contenido de acrilamida

- La acrilamida es un compuesto químico. Se produce durante el proceso de dorado (fritura, horneado, cocción, asado y parrilla) a temperaturas elevadas en alimentos que contengan carbohidratos (almidón y azúcar).
- Se sospecha que la acrilamida puede dañar el material genético y causar cáncer. Sin embargo, el riesgo real para seres humanos es desconocido.
- Recomendamos no exceder 170 °C de temperatura durante la fritura.
- Igualmente, el tiempo de cocción debe ser lo más breve posible, y los alimentos fritos deben freírse como máximo hasta un color dorado amarillento.
- Las patatas fritas o trozos de patata gruesos tienen menos contenido que los más pequeños, dado que la acrilamida se forma principalmente en las capas superiores.
- Si prepara patatas fritas con patatas frescas, ponga en agua los trozos de patata pelados y cortados durante una hora para disolver parte del azúcar de las superficies superiores (sustancia inicial para la acrilamida).

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Coloque el mango en la cesta el freír:
 - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
 - Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
 - Fije el mango en su posición en la cesta.



2. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable.

Consumo nominal

El consumo total de este dispositivo puede ser 3270 W. Con este consumo conectado, se recomienda una alimentación independiente alimentada con un interruptor de circuito de 16 A.

⚠ ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener una sección de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, este equipo es demasiado potente.

Conexión eléctrica

1. Confirme que la tensión del aparato (consulte la placa identificadora) y la tensión de la corriente coincidan.
2. El enchufe debe conectarse exclusivamente a una toma de corriente con toma de tierra debidamente instalada.

Interruptor de encendido/apagado

Cuando el interruptor está en la posición "0", el dispositivo está apagado.

Hay dos formas de utilizar el dispositivo:

- Uso sin el interruptor del temporizador

1. Mueva el interruptor de encendido/apagado (1) a la posición "ON".
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de temperatura (4).

- Uso con el interruptor del temporizador

1. Seleccione el tiempo de cocción deseado con el interruptor del temporizador (1) (5 a 30 minutos).
2. Seleccione la temperatura deseada con el control de temperatura (4).

! NOTA:

Cuando el tiempo se haya acabado, sonará una campana. El dispositivo se desconectará automáticamente.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (las lámparas de control están apagadas).

2. Aparte la tapadera de la freidora. Asegúrese de que la tapa está cerrada siempre que el dispositivo está calentándose o freído.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 5 litros). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca MIN y MAX.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con toma-tierra. Se ilumina la lámpara de control roja. Girando el regulador de temperatura (4) ajuste la temperatura deseada.
5. Encienda el dispositivo con el interruptor de encendido/apagado. Sitúe-lo en la posición "ON" o seleccione un tiempo.
6. Se ilumina la lámpara de control verde. Al alcanzar la temperatura, se apagará la lámpara de control verde. Coloque con cuidado la cesta de freír con los ingredientes a freír en la grasa caliente.
7. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
8. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.

Fin del funcionamiento

1. Sitúe el interruptor de encendido/apagado en la posición "0".
2. Gire el control de temperatura y/o el temporizador de nuevo al principio.
3. Desenchufe el dispositivo de la red eléctrica.
4. Deje que el dispositivo se enfríe.

Limpieza



AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Espere con la limpieza hasta que la freidora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.
- Nunca sumerja en agua el conjunto de control. Se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.

Recipiente para la grasa de freír

1. Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.
2. El receptáculo para freír se puede limpiar en agua templada con un detergente suave. Se puede lavar en el lavavajillas. Procure no utilizar demasiado detergente.

Cestas el freír y tapa

1. Las cestas, los mangos y la tapa se pueden lavar en agua templada con detergente suave.
2. Asegúrese de secarlo todo completamente después de lavarlo.

Carcasa y conjunto de control

Limpie estas piezas con un paño ligeramente humedecido.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal como se describe y deje que se seque por completo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

El aparato no tiene función

Remedio:

- Supervise la conexión a la red.
- Compruebe la posición del interruptor de encendido/apagado.
- Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con un interruptor de seguridad (6).

Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

Si el aceite se calienta demasiado, se activará automáticamente la protección frente a sobrecalentamiento del dispositivo. El aparato no estará ahora disponible para el servicio.

1. Retire la clavija de la caja de enchufe.
2. Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón "RESTART" (7) que se encuentra

en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto de plástico o de madera con un tamaño por lo mínimo de 4 cm.

Datos técnicos

Modelo:PC-FR 1038
 Suministro de tensión:220-240 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía:2740-3270 W
 Capacidad: máx. 5 litros de aceite/grasa
 Clase de protección:I
 Peso neto: aprox. 3,2 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.



NOTA:

Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando	3
Note generali	35
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio	35
Disimballaggio dell'apparecchio	38
Nella fornitura	38
Elementi di comando	38
Note per l'uso	39
Messa in funzione	39
Uso	40
Pulizia	40
Conservazione	41
Risoluzione di problemi	41
Dati tecnici	41
Smaltimento	41

Note 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. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola di plastica. **Pericolo di soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportato il seguente simbolo con avvertenza:



AVVISO: Superficie calda!

Pericolo di ustioni!

Durante e dopo il funzionamento, la temperature delle superfici accessibili sarà molto alta.

- Usare guanti da forno quando si apre il coperchio della friggitrice!

 AVVISO:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Rischio di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio/esplosione!**
- Olio e grassi possono bruciare se vengono surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo il funzionamento! Portare sempre l'interruttore in posizione "0" e scollegare il dispositivo dalla corrente.
- Se il dispositivo dovesse prendere fuoco, non cercare di spegnere le fiamme con l'acqua. Cercare invece di smorzarle con un panno umido.
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento o mentre l'olio/grasso è ancora caldo.

 ATTENZIONE: Surriscaldamento dell'elemento riscaldante
Osservare questa indicazione importante, se desiderate usare del grasso nella friggitrice!

- Il grasso deve essere sciolto lentamente, in modo da avvolgere l'elemento riscaldante.
- Se il grasso viene aggiunto per la prima volta oppure sciolto nuovamente, si causa pericolo di surriscaldamento, se la temperatura scelta è troppo alta!

Aggiungere il grasso per la prima volta:

- Dapprima sciogliere il grasso in un recipiente separato.

 AVVISO:

Per evitare ustioni durante il versamento, non riscaldare il grasso a più di 50 °C.

- Versare il grasso liquido nel contenitore della friggitrice.

ATTENZIONE: Surriscaldamento dell'elemento riscaldante

- Quando il livello di olio desiderato è raggiunto, impostare sul termostato la temperatura desiderata.

Riscaldare nuovamente il grasso indurito nella friggitrice:

Se il grasso si è indurito nella friggitrice, non è più possibile costatare a che punto sia già sciolto sotto, vicino al riscaldamento.

- Impostare lentamente il termostato, fino a che la spia di controllo indichi il funzionamento del riscaldamento.

 **Stop!** Non continuare ad impostare! Il riscaldamento ora scalda lentamente il grasso.

- Poco tempo dopo, il riscaldamento si spegne nuovamente.
- Accendere nuovamente il riscaldamento, impostando nuovamente il termostato.
- Ripetere il procedimento fino a che il grasso sia sciolto.

ATTENZIONE:

- Non immergere il dispositivo in acqua per la pulizia.
- Varie superfici entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia".
- Non riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.
- Il dispositivo non deve essere usato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni.
- Il dispositivo potrà essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni solo sotto stretta sorveglianza.
- Il dispositivo potrà essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e

conoscenza, solo se supervisionate o istruite riguardo l'uso sicuro del dispositivo e solo se queste sono coscienti dei possibili pericoli.

- Tenere dispositivo e cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- I lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.
- Le pentole dovranno essere messe in posizione stabile usando i manici (se disponibili) per prevenire schizzi di liquidi bollenti.
- Non mettere in funzione il dispositivo con un timer separato o un sistema separato di controllo a distanza.
- Il dispositivo deve essere utilizzato in ambito domestico o simili, come:
 - in cucine in negozi, uffici e altre aree commerciali;

Non potrà essere utilizzato:

- da parte dei clienti negli hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- in agriturismi;

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere il dispositivo dalla confezione.
2. Togliere tutto il materiale come pellicole di plastica, materiale di riempimento, fascette per cavi e cartone.
3. Controllare il contenuto per eventuali parti mancanti.
4. Nel caso in cui il contenuto dell'imballaggio sia incompleto o se i danni sono evidenti, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

i **NOTA:**

Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Si consiglia di pulire il dispositivo come descritto in "Pulizia".

Nella fornitura

- 1 Coperchio
- 1 Alloggiamento
- 1 Contenitore grasso di friggitura

- 1 Gruppo di controllo con elemento termico
- 2 Piccoli cesti di friggitura
- 1 Cesto grande di friggitura
- 3 Impugnature per cesto di friggitura

Elementi di comando

- 1 Interruttore di accensione / spegnimento e timer
- 2 Spia di controllo del funzionamento
- 3 Spia di controllo della temperatura (verde)
- 4 Termostato
- 5 Contenitore grasso di friggitura
- 6 Interruttore di sicurezza
- 7 Tasto RESTART (riavvio)
- 8 Vano per cavo
- 9 Cesto di friggitura (piccolo)
- 10 Custodia
- 11 Cesto di friggitura (grande)

Note per l'uso

Avvertenze per l'utente

- Olio e grasso a temperature molto elevate diventano infiammabili. Usare oli o grassi di alta qualità adatti alla frittura. Non usare margarina, olio d'oliva o burro, poiché i grassi in essi contenuti bruciano a basse temperature.
- Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

⚠ ATTENZIONE: Rischio elevato di formazione di schiuma!

- Non mescolare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare.
- **Non** usare congelati!
- Asciugare gli alimenti bagnati con un panno. Alimenti molto impregnati possono provocare la formazione di schiuma, che, in alcuni casi, potrebbe far traboccare l'olio/il grasso.

⚠ AVVISO: Oli e grassi fritti possono essere altamente infiammabili!

- Rimuovere sempre i residui di cibo da olio/grasso.
- Sostituire periodicamente l'olio/il grasso.
- Evitare schizzi di olio/grasso. Riempire il cestino fuori dalla friggitrice.
- Friggere solo nel cestino per la frittura.
- Selezionare una temperatura di frittura adeguata alle proprietà dell'alimento da friggere. In linea di massima: Gli alimenti prefritti richiedono una temperatura più elevata rispetto agli alimenti crudi.
- Nella frittura di alimenti a polpa, rimuovere la polpa in eccesso e immergere gli alimenti nell'olio lentamente.
- Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.
- La friggitrice può essere riempita fino a un massimo di 2/3. Non sovraccaricare il cestino per la frittura.

ℹ NOTA: Capacità massima

Cesto grande: 1000 g

Cesti piccoli: 500 g ognuno

Suggerimenti per evitare contenuto di acrilammide

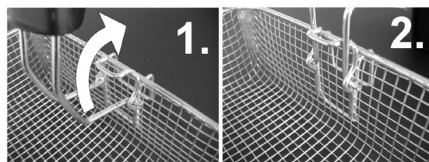
- L'acrilammide è un composto chimico, che compare durante i processi di imbrunimento (frittura, cottura al forno, cottura, rosolatura e grigliatura) a elevate temperature di alimenti contenenti carboidrati (amido e zuccheri), come le patate e i derivati del grano.
- Si ritiene che l'acrilammide possa causare danni al materiale genetico e facilitare l'insorgenza del cancro. Il rischio reale per l'organismo umano, tuttavia, è ancora incerto.
- Raccomandiamo di non superare i 170 °C per la frittura.
- Suggeriamo inoltre di limitare al minimo il tempo di frittura e friggere gli alimenti fino a ottenere un colore giallo dorato.

- Le patate o patatine più grossolane sono meno cariche di quelle più sottili, poiché l'acrilammide tende a formarsi sugli strati superficiali.
- Se si desidera friggere delle patatine a partire da patate fresche, consigliamo di lasciare in ammollo le patate pelate e tagliate, in modo da eliminare parte degli zuccheri dagli strati superficiali, quelli, cioè, in cui tende a formarsi l'acrilammide.

Messa in funzione

Prima della prima messa in esercizio

1. Montare l'impugnatura sul cestello di friggitura:
 - Premere gli estremi del filo alle estremità libere dell'impugnatura.
 - Inserire gli angoli nel dispositivo di fissaggio all'interno del cesto.
 - Bloccare l'impugnatura sul cestello.



2. Estrarre il cavo dal vano.

Potenza allacciata

Il consumo totale di energia di questo dispositivo può arrivare a 3270 W. In questo caso, raccomandiamo un'alimentazione separata con interruttore magnetotermico 16 ampere.

⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghie, queste devono presentare una sezione trasversale di almeno 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple, poiché il dispositivo è troppo potente.

Collegamento elettrico

1. Controllare che il voltaggio del dispositivo (far riferimento alla targhetta del modello) e il voltaggio della rete siano uguali.
2. Inserire la spina solo in una presa a terra regolarmente installata.

Interruttore accensione/spegnimento

Quando l'interruttore è in posizione "0", il dispositivo è disattivato.

Ci sono due modi per usare il dispositivo:

- Utilizzo senza timer

1. Regolare l'interruttore accensione/spegnimento (1) in posizione "ON".
2. Selezionare la temperatura con il controllo temperatura (4).

- Utilizzo con timer

1. Selezionare il tempo di cottura desiderato con l'interruttore del timer (1) (da 5 a 30 minuti).
2. Selezionare la temperatura con il controllo temperatura (4).

NOTA:

Allo scadere del tempo, suona una campana. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Uso

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (le spie di controllo sono spente).
2. Togliere il coperchio dalla friggitrice. Accertarsi che il coperchio sia chiuso ogni volta che il dispositivo è in fase di riscaldamento o frittura.
3. Togliete il cesto per la friggitura e versate olio o grasso nel contenitore (max. 5 litri). Quando il cesto è pieno, il livello dell'olio e/o grasso deve essere tra le tacche indicanti MIN e MAX.
4. Inserire la spina in una presa con contatto di terra. La spia di controllo rossa si illumina. Impostare il regolatore

della temperatura (4) girando-lo per ottenere la temperatura desiderata.

5. Accendere il dispositivo mediante l'interruttore accensione/spegnimento. Regolare l'interruttore su "ON" o selezionare un'ora.
6. La spia di controllo verde si illumina. Quando la temperatura impostata è raggiunta, si spegne la spia di controllo verde. Immergere cautamente il cesto con i cibi da friggere nel grasso bollente.
7. La spia di controllo verde si accende e si spegne più volte durante la frittura. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato. A termine della frittura (i tempi per la durata della frittura si trovano scritti sull'imballaggio degli alimenti oppure sulla ricetta), estrarre il cesto della frittura.
8. Fate sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

Terminare il funzionamento

1. Regolare l'interruttore accensione/spegnimento in posizione "0".
2. Girare il controllo della temperatura e/o portare il timer nuovamente a zero.
3. Scollegare il dispositivo dalla corrente.
4. Lasciar raffreddare il dispositivo.

Pulizia



AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di rete e attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.
- Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1-2 ore per evitare ustioni.
- Non immergere mai il gruppo di controllo in acqua. Queste azioni potrebbero causare una scossa elettrica o un incendio.



ATTENZIONE:

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

Contenitore grasso di friggitura

1. Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
2. Il vano di friggitura può essere pulito in acqua calda e con un detersivo delicato. È lavabile in lavastoviglie. Far attenzione a non usare eccessivo detersivo.

Cesti di friggitura e coperchio

1. I cesti, le impugnature e il coperchio possono essere lavati in acqua calda con del detersivo delicato.
2. Verificare che tutto sia asciutto per bene dopo il lavaggio.

Alloggiamento e gruppo di controllo

Pulire queste parti con un panno leggermente umido.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimessare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Risoluzione di problemi

L'apparecchio non è in funzione

Rimedio:

- Controllare il collegamento rete.
- Controllare la posizione del tasto di accensione / spegnimento.
- Controllare la posizione del termostato.

Altre possibili cause:

L'apparecchio è equipaggiato di un interruttore di sicurezza (6).

Evita un'eventuale messa in funzione non intenzionale del riscaldamento.

Rimedio:

Controllare se l'elemento di controllo è correttamente collocato.

Protezione contro il surriscaldamento

Se l'olio diventa troppo caldo, la protezione contro surriscaldamento del dispositivo si attiva automaticamente. In questo caso, non è più possibile usare l'apparecchio.

1. Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
2. Azionare il bottone "RESTART" (7) solo dopo aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio, sul retro dell'elemento di comando, per usare nuovamente la friggitrice. Per fare ciò usare un oggetto di legno o plastica che sia lungo di almeno 4 cm.

Dati tecnici

Modello:.....PC-FR 1038
 Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consumo di energia:..... 2740 - 3270 W
 Capacità: max. 5 litri (olio o grasso)
 Classe di protezione: I
 Peso netto: ca. 3,2 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.



NOTE:

This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components	3
General Notes	42
Special Safety Precautions for this Appliance	42
Unpacking the Appliance	45
Scope of Delivery	45
Overview of the Components	45
Notes for Use	46
Start-Up	46
Use	47
Cleaning	47
Storage	48
Troubleshooting	48
Technical Data	48
Disposal	48

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this appliance to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the plastic foil.
There is a danger of suffocation!

Special Safety Precautions for this Appliance

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Hot Surface!

Danger of Burns!

During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces will be very high.

- Use oven gloves when opening the lid of the fryer!

 WARNING:

- Never use the appliance without oil or fat. **Risk of fire!**
- Never add water to the oil! **Risk of flash fire / explosion!**
- Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!
Do not forget to switch the appliance off after use! Always turn the switch to the “0” position and unplug the appliance from the mains.
- If the appliance should catch fire, never try to extinguish the flames with water. Smother the flames with a moist cloth.
- Do not move the appliance during operation or when the fat/oil still is hot.

 CAUTION: Overheating of the heating element

Please note this important information if you would like to use fat in the deep fat fryer!

- The fat has to be melted slowly so that it can enclose the heating element.
- When fat is placed in the deep fat fryer for the first time or melted again, there is a danger of overheating if the selected temperature is too high!

Placing fat in the deep fat fryer for the first time:

- Liquefy the fat beforehand in a separate vessel.

 WARNING:

Do not heat the fat above 50 °C in order to prevent injury when transferring it from the vessel to the deep fat fryer.

- Transfer the liquefied fat to the frying fat container.
- Once the required oil level has been reached you can set the desired temperature on the thermostat.

 CAUTION: Overheating of the heating element

Reheating hardened fat in the deep fat fryer:

If the fat in the deep fat fryer has become hard, it is difficult to know how much it has already melted down at the heating element.

- Turn the thermostat slowly up until the control lamp shows that the heating is working.

 **Stop!** Do not turn any further! The heating will now slowly heat up the fat.

- A short time later the heating switches off again.
- Turn the heating on again by readjusting the thermostat.
- Repeat the process until the fat has melted.

 CAUTION:

- Do not immerse the appliance into water for cleaning.
- Various surfaces come into contact with food and oil. Follow the instructions given in the chapter “Cleaning”.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance shall not be used by children aged between 0 and 8 years.
- This appliance can be used by children aged 8 years and older if they are constantly supervised.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concern-

ing use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Cleaning and user maintenance shall not be performed by children.
- Children may not play with the appliance.
- Cooking pots should be set down in a stable position using the handles (if available) in order to prevent spilling of hot liquids.
- Do not operate the appliance on a separate timer or a separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in a household and in similar applications such as:
 - in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

It is **not** intended for use

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- in farm houses;
- in bed and breakfast type environments.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material such as plastic films, filler material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the content for any missing parts.
4. In the event that the packaging content should be incomplete or if damages are noticeable, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

i NOTE:

There may be dust and production residue on the appliance. We recommend cleaning the appliance as described under "Cleaning".

Scope of Delivery

- 1 lid
- 1 casing
- 1 deep frying fat receptacle
- 1 control assembly with heating element
- 2 small frying baskets
- 1 large frying basket
- 3 frying basket handles

Overview of the Components

- 1 On/off switch and timer switch
- 2 Power indicator light (red)
- 3 Temperature indicator light (green)
- 4 Thermostat
- 5 Deep frying grease container
- 6 Safety switch

- 7 RESTART button
- 8 Cable compartment
- 9 Frying basket (small)
- 10 Housing
- 11 Frying basket (large)

Notes for Use

Useful Hints for Use

- Oil and fat must be heatable to very high temperatures. Use high quality frying oil or frying grease. Do not use margarine, olive oil or butter. These fat types are not suitable for frying, because they already start to smoke at low temperatures.
- We recommend the use of liquid frying oil.

CAUTION: Heavy formation of foam!

- Never mix oils and fats. The liquid may overflow.
- Do **not** use any frozen food containing ice!
- Rub wet food dry with a cloth. Overly damp food causes heavy foaming which, in serious cases, may cause the oil/fat to overflow.

WARNING: Contaminated oil / fat can be highly inflammable!

- Always remove any food which may remain in the oil/fat.
- Replace the oil/fat regularly.
- Avoid any splashing. Fill the basket outside the deep fryer.
- Fry only in the frying basket.
- Select a suitable frying temperature under consideration of the properties of the food to be fried. The guideline is: Pre-fried food requires higher temperature than raw food.
- When deep-frying doughy food, wipe off excess dough and place the pieces carefully into the oil.
- Ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
- The deep fryer may be filled max. to 2/3. Do not overfill the frying basket

NOTE: Maximum capacity

Large basket: 1000 g
Small baskets: 500 g each

Tips for Avoiding the Acrylamide Content

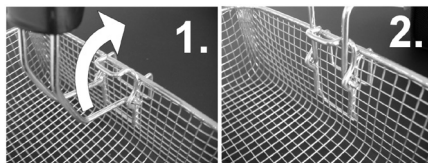
- Acrylamide is a chemical compound. It occurs during the browning process (deep-drying, baking, cooking, roasting, and grilling) at high temperatures in food containing carbohydrates (starch and sugar), like potato and grain products.
- Acrylamide is suspected of harming genetic material and causing cancer. However, the actual risk for humans is not yet known.
- We recommend not to exceed a temperature of 170 °C during drying.

- Also, the frying time should be kept as short as possible and the fried goods should be fried maximally to a golden yellow colour.
- Thicker French fries or potato pieces are less loaded than smaller ones, as acrylamide forms mainly in the surface layers.
- If you produce French fries from fresh potatoes, water the peeled and chopped potato pieces for one hour to dissolve a part of the sugar from the surface layers (initial substance for acrylamide).

Start-Up

Before Using for the First Time

- Mount the handle onto the frying basket:
 - Press the ends of the wire together at the free end of the handle.
 - Insert the brackets into wire hoops inside the basket.
 - Lock the handle into place on the basket.



- Please pull the connecting cable out of the cable compartment.

Connected Wattage

The total power consumption of this appliance can be 3270 W. With this connected wattage, a separate feed protected by a 16 amp circuit breaker is recommended.

CAUTION: Overload!

- If you use extension cords, they should have a conductor cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.

Electric Connection

- Confirm that the voltage of the appliance (refer to the name plate) and the mains voltage are the same.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed earthed socket.

On/Off Switch

When the switch is in the position "0", the appliance is off.

There are two ways in which the appliance can be used:

- Using without the Timer Switch

- Move the on / off switch (1) to the "ON" position.
- Select your desired temperature with the temperature control (4).

- Using with the Timer Switch

1. Select the desired cooking time with the timer switch (1) (5 to 30 minutes).
2. Select your desired temperature with the temperature control (4).



NOTE:

Once the time is up, a bell will sound. The appliance will switch off automatically.

Use

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (the control lamps are off.).
2. Take the lid off the deep fryer. Ensure the lid is closed every time the appliance is heating up or frying.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 5 litres). The filling level must be located between the MIN and the MAX level.
4. Insert the plug into a power socket. The red control lamp lights up. Set the desired temperature by turning the temperature control (4).

5. Switch the appliance on with the on/off switch. Switch it to the "ON" position or select a time.
6. The green control lamp lights up. Once the set temperature has been reached the green control lamp goes off. Place the frying basket containing the items to be fried carefully into the hot fat.
7. The green control lamp switches on and off several times during frying. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained. Once the frying time is over (the frying times are to be found on the packaging of the food or in the recipe), please take out the frying basket.
8. Let the oil drip from the food being fried.

Ending operation

1. Switch the on/off switch to the "0" position.
2. Turn the temperature control and/or the timer back to the start.
3. Unplug the appliance from the mains.
4. Leave the appliance to cool.

Cleaning



WARNING:

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the appliance has cooled down.
- Wait until the deep fryer is completely cool before cleaning. Wait in any case for 1 to 2 hours after use before using again to avoid burns.
- Never immerse the control assembly into water. It could cause an electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

Deep Frying Fat Container

1. In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
2. The frying receptacle can be cleaned in warm water with a mild detergent. It is dishwasher safe. Take care that excessive detergent is not used.

Frying Baskets and Lid

1. The baskets, handles, and the lid can all be washed in warm water with mild detergent.
2. Ensure that everything is dried thoroughly after washing.

Housing and Control Assembly

Clean these parts with a slightly moist cloth.

Storage

- Clean the appliance as described and let it dry completely.
- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Troubleshooting

The Appliance is not Working

Remedy:

- Check the mains connection.
- Check the position of the on / off switch.
- Check the position of the thermostat.

Other Possible Causes:

The appliance is fitted with a safety switch (6).
This prevents the heater being switched on accidentally.

Remedy:

Check that the control element is correctly in place.

Overheating Protection

If the oil gets too hot, the appliance's overheating protection will automatically kick in. The appliance is no longer ready to be used.

1. Unplug the deep fryer.
2. Only after the appliance has been left to cool down completely should the "RESTART" button (7) on the rear of the control element be operated in order to use the deep fat fryer again. For this you should use a plastic or wooden object that is the least 4 cm long.

Technical Data

Model:.....PC-FR 1038
Power supply:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
Power consumption: 2740 - 3270 W
Capacity:max.5 litres oil / fat
Protection class:I
Net weight: approx. 3.2 kg

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

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Symbolle użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:



OSTRZEŻENIE:

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



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Ogólne uwagi	49
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia	49
Rozpakowanie urządzenia	52
Zakres dostawy	52
Przegląd elementów obsługi.....	52
Wskazówki dotyczące użytkowania	53
Uruchomienie	53
Użytkowanie	54
Czyszczenie	54
Przechowywanie	55
Usterki i sposoby ich usuwania.....	55
Dane techniczne	55
Warunki gwarancji.....	55
Usuwanie	56

Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać samodzielnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).



OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

Ryzyko poparzeń!

Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.

- Korzystać z rękawic podczas otwierania pokrywy patelni!

OSTRZEŻENIE:

- Nie używać urządzenia bez oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! Zawsze ustawiać przełącznik w pozycji „0” i odłączać urządzenie od sieci.
- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomienie wilgotną szmatką.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy ani wtedy, gdy tłuszcz / olej jest nadal gorący.

UWAGA: Przegrzanie elementu grzejnego

Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając frytownicy z tłuszczem!

- Tłuszcz należy stapiać powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.
- Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stapiania tłuszczu lub ponownego stapiania tłuszczu już znajdującego się w urządzeniu!

Wkładanie tłuszczu po raz pierwszy:

- Najpierw stop tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

OSTRZEŻENIE:

Nie rozgrzewaj tłuszczu do temperatury powyżej 50 °C, aby uniknąć obrażeń podczas przelewania.

- Wlej stopiony tłuszcz do zbiornika frytownicy.
- Po wlaniu odpowiedniej ilości tłuszczu ustaw na termostacie wybraną temperaturę.

UWAGA: Przegrzanie elementu grzejnego

Podgrzewanie stwardniałego tłuszczu we frytownicy:

Jeżeli tłuszcz znajdujący się we frytownicy stwardniał, może być trudno stwierdzić, czy tłuszcz znajdujący się na dole pod elementem już się stopił.

- Obracaj termostat powoli do góry, aż lampka kontrolna zasygnalizuje uruchomienie ogrzewania.

 **Stop!** Nie obracaj dalej! Element grzejny powoli podgrzeje tłuszcz.

- Po chwili ogrzewanie wyłączy się.
- Ponownie włącz ogrzewanie przez wyregulowanie termostatu.
- Powtarzaj tę czynność aż do stopienia tłuszczu.

UWAGA:

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie celem czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzą w kontakt z żywnością i olejem. Korzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Tego urządzenia nie mogą używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci od 8 roku życia, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem.
- Z tego urządzenia mogą korzystać osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane,

jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.

- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czynności w zakresie czyszczenia oraz konserwacji nie mogą wykonywać dzieci.
- Dzieciom nie należy pozwalać na zabawę tym urządzeniem.
- Naczynia do gotowania należy ustawiać w stabilnej pozycji za pomocą uchwytów (o ile są dostępne), aby zapobiec wylewaniu się gorących płynów.
- Nie posługiwać się urządzeniem z osobnym timerem lub osobnym systemem zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do użycia w gospodarstwie domowym i do podobnych zastosowań, takich jak:
 - w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;

Urządzenie **nie** jest przeznaczone do wykorzystania

- dla klientów hoteli, moteli i innych miejsc zakwaterowania;
- gospodarstwach rolnych;
- placówkach oferujących zakwaterowanie ze śniadaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe takie, jak folie z tworzyw sztucznych, materiał wypełniający, opaski zaciskowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź zawartość pod kątem brakujących części.
4. W razie, gdy zawartość opakowania jest niepełna lub jest zauważalnie uszkodzona nie wolno korzystać z urządzenia. Należy zwrócić je bezzwłocznie do sprzedawcy.

WSKAZÓWKI:

Na urządzenie mogą znajdować się kurz i pozostałości produkcyjne. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie „Czyszczenie”.

Zakres dostawy

- 1 pokrywka
- 1 obudowa
- 1 pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia
- 1 jednostka sterująca z elementem grzewczym
- 2 małe koszyki do smażenia
- 1 duży koszyk do smażenia
- 3 uchwyty koszyka do smażenia

Przegląd elementów obsługi

- 1 Włącznik /wylłącznik oraz przełącznik timera
- 2 Lampka kontrolna pracy (czerwona)
- 3 Lampka kontrolna temperatury (zielona)
- 4 Regulator temperatury
- 5 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
- 6 Wylłącznik bezpieczeństwa

- 7 Przycisk RESTART
- 8 Schowek na kabel
- 9 Kosz frytkownicy (mały)
- 10 Obudowa
- 11 Kosz frytkownicy (duży)

Wskazówki dotyczące użytkowania

Uwagi dotyczące eksploatacji

- Olej i tłuszcz należy rozgrzewać do bardzo wysokich temperatur. Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Nie należy stosować margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Tego rodzaju tłuszcze nie są przystosowane do smażenia, ponieważ zaczynają wydzielać dym w niższych temperaturach.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

⚠ UWAGA: Silne pienienie!

- Nigdy nie mieszać oleju z tłuszczem. Płyn może przelać się.
- **Nie** używaj oblodzonych mrożonych produktów!
- Mokre produkty należy wytrzeć do sucha odpowiednim ręcznikiem. Nadmierne wilgotne produkty powodują silne pienienie, co może być przyczyną wykipienia oleju / tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE: Skażony olej /tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!

- Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju /tłuszczu.
- Wymieniać olej /tłuszcz regularnie.
- Należy unikać rozpryskiwania oleju. Koszyk należy napełniać produktami poza frytkownicą.
- Smażenie należy przeprowadzać wyłącznie przy użyciu koszyka.
- Należy dobrać temperaturę odpowiednio do właściwości smażonych produktów. Wytyczne: Produkty wstępnie podsmażone wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
- W przypadku smażenia produktów ciastowatych nadmiar ciasta należy usunąć i umieścić produkty ostrożnie w oleju.
- Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytkownicy nie został zamocowany.
- Frytkownicę należy napełniać maksymalnie do 2/3 wysokości. Nie należy przepelniać koszyka do smażenia.

ℹ WSKAZÓWKA: Maksymalna pojemność

Duży koszyk: 1000 g

Małe koszyki: 500 g każdy

Wskazówki dotyczące unikania akrylamidu

- Akrylamid jest związkiem chemicznym. Powstaje w procesie brązowienia potraw (głębokie smażenie, pieczenie, gotowanie, opiekanie, grillowanie) w wysokiej tempera-

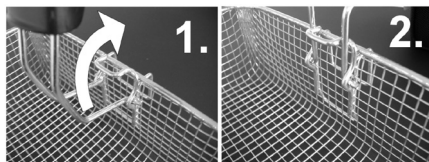
turze, w potrawach zawierających węglowodory (skrobia i cukier), takich jak ziemniaki i produkty zbożowe.

- Podejrzewa się, że akrylamid ma szkodliwy wpływ na materiał genetyczny i może być przyczyną powstawania nowotworów. Jednak rzeczywiste zagrożenie dla organizmu człowieka nie jest do tej pory znane.
- Podczas głębokiego smażenia zaleca się nie przekraczać temperatury 170 °C.
- Czas smażenia powinien być możliwie jak najkrótszy a produkty smażone jedynie do momentu uzyskania żółto-żółtego koloru.
- Grubsze frytki lub kawałki ziemniaków będą miały mniejszą zawartość akrylamidu w porównaniu z mniejszymi produktami, ponieważ substancja ta gromadzi się głównie na warstwie zewnętrznej.
- W przypadku sporządzania frytek ze świeżych ziemniaków, obrane i pokrojone kawałki ziemniaków należy moczyć przez jedną godzinę, aby rozpuścić część cukru w warstwie wierzchniej, z niego powstaje akrylamid.

Uruchomienie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Zamontować uchwyt na koszyku do smażenia:
 - Proszę zaciśnąć razem druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Proszę wprowadzić kątowniki do druczanych uszek wewnątrz koszyka.
 - Zablokować uchwyt na koszyku.



2. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka.

Moc przyłączeniowa

Całkowity pobór mocy tego urządzenia wynosi 3270 W. Zaleca się zasilanie go z wydzielonej linii zabezpieczonej wyłącznikiem automatycznym 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Podłączenie elektryczne

1. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa) zgadza się z napięciem w instalacji elektrycznej.
2. Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z bolcem ochronnym.

Przycisk włączania / wyłączania

Kiedy przełącznik znajduje się w pozycji „0”, urządzenie jest wyłączone.

Są dwa sposoby, na które można użyć urządzenia:

- Użycie bez przełącznika timera

1. Ustawić włącznik / wyłącznik (1) w pozycji „ON”.
2. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą kontrolki temperatury (4).

- Użycie z przełącznikiem timera

1. Wybrać czas przyrządzenia potrawy za pomocą przełącznika timera (1) (5 do 30 minut).
2. Wybrać żądaną temperaturę za pomocą kontrolki temperatury (4).

WSKAZÓWKA:

Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Użytkowanie

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (lampki kontrolne są zgaszone).
2. Proszę zdjąć pokrywę z frytkownicy. Sprawdzać, czy pokrywka jest zamknięta zawsze, gdy urządzenie nagrzewa się lub smaży.

3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napęlić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 5 litry). Pojemnik powinien być napelniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum (MIN) a maksimum (MAX).
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym. Zapali się czerwona lampka kontrolna. Obracając regulator temperatury (4) ustaw pożądaną temperaturę.
5. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika / wyłącznika. Przełączyć do pozycji „ON” lub wybrać czas.
6. Zapala się zielona lampka kontrolna. Po osiągnięciu ustawionej temperatury zielona lampka kontrolna gaśnie. Zachowaj ostrożność, wkładając koszyk frytkownicy wypełniony smażonym produktem.
7. Zielona lampka kontrolna wielokrotnie włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę. Po upływie czasu smażenia (czas smażenia jest podany na opakowaniu produktu spożywczego lub w recepturze) wyjmij koszyk frytkownicy.
8. Pozwolić na obcieknięcie oleju ze smażonego produktu.

Operacja zakończenia

1. Ustawić włącznik / wyłącznik w pozycji „0”.
2. Ustawić kontrolkę temperatury i / lub timer z powrotem w poz. startu.
3. Odłączyć urządzenie od sieci.
4. Pozostawić urządzenie do wystygnięcia.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć poparzenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.
- Nigdy nie zanurzać jednostki sterującej w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.



UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Zbiornik tłuszczu

1. Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
2. Pojemnik do smażenia można umyć ciepłą wodą z dodatkiem delikatnego detergentu. Można go myć w zmywarce. Uważać, aby nie użyć zbyt dużo detergentu.

Koszyki do smażenia i pokrywka

1. Koszyki, uchwyty oraz pokrywę można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
2. Sprawdzić, czy wszystko jest całkowicie suche po zakończeniu mycia.

Obudowa i jednostka sterująca

Wyczyścić te części lekko nawilżoną szmatką.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem i zostawić w celu całkowitego ostygnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie funkcjonuje

Środek zaradczy:

- Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
- Sprawdzić pozycję włącznika / wyłącznika.
- Proszę sprawdzić pozycję termostatu.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie to zaopatrzone jest w wyłącznik bezpieczeństwa (6).

Uniemożliwia on niezamierzone włączenie ogrzewania.

Środek zaradczy:

Proszę sprawdzić właściwe położenie elementu sterującego.

Ochrona przed przegrzaniem

Jeśli olej zbyt się nagrzej, urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem automatycznie zakończy pracę. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku.

1. Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
2. By frytkownicę użyć ponownie, proszę uruchomić przycisk „RESTART” (7) z tyłu elementu sterującego dopiero po pełnym ochłodzeniu urządzenia. W tym celu użyj przedmiotu z tworzywa lub drewna o długości co najmniej 4 cm.

Dane techniczne

Model:PC-FR 1038
Napięcie zasilające:220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy:2740 - 3270 W
Pojemność:maks. 5 litry oleju / tłuszczu do smażenia
Stopień ochrony:I
Masa netto:ok. 3,2 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 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. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.



MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	57
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan	57
A készülék kicsomagolása	60
Szállított elemek	60
A kezelőelemek áttekintése	60
Megjegyzések használatra	60
Használatba vétel	61
Használat	62
Tisztítás	62
Tárolás	62
Hibaelhárítás	63
Műszaki adatok	63
Selejtezés	63

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból!
- 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!
- Gyermekai biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!



FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

Működés közben és után az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magas lesz.

- Az olajsütő tetejének felnyitásához használjon fogókesztyűt!

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne használja a készüléket olaj vagy zsír nélkül. **Tűzveszély!**
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat/robbanhat!**
- Az olaj és a zsírok túlhevüléskor éghetnek. Legyen elővigyázatos! Ne felejtse el a készüléket üzemelés után kikapcsolni! A kapcsolót állítsa „0” pozícióba és a hálózati kábelt húzza ki a konnektorból.
- Ha a készülék meggyullad, ne próbálja vízzel eloltani a lángokat. Egy nedves ruhával fojtsa el a lángokat.
- Ne mozgassa a készüléket működés közben vagy amikor a zsír / olaj forró.

VIGYÁZAT: A fűtőelem túlhevülése

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

- A zsírt lassan kell felolvasztani, hogy körülzárhassa a fűtőelemet.
- Ha először tesz be zsírt vagy olvaszt fel, túlhevülés veszélye áll fenn, ha a hőmérsékletet túl magasra állítja be!

Ha először használ zsírt:

- Előtte külön edényben olvassza fel a zsírt folyékonyra.

FIGYELMEZTETÉS:

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

- Öntse a felolvasztott zsírt az olajsütő tartályába.
- Ha elért a szükséges olajsintet, a termosztáton beállíthatja a kívánt hőmérsékletet.

VIGYÁZAT: A fűtőelem túlhevülése

Megkeményedett zsír felolvasztása az olajsütőben:

Ha a zsír megkeményedett az olajsütőben, alig tudja megállapítani, hogy lent a fűtésnél mennyire van már elolvadva.

- Fordítsa el lassan a termosztátot, míg ellenőrző lámpa azt nem jelzi, hogy a fűtés üzemel.

 **Stop!** Ne fordítsa el tovább! A melegítés csak lassan melegíti fel az olajat.

- Nemsokára a melegítés magától kikapcsol.
- Kapcsolja megint be a fűtést: állítsa be megint a termosztátot.
- Addig ismételje ezt meg, míg a zsír el nem olvadt.

VIGYÁZAT:

- Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor.
- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Kövesse a „Tisztítás” fejezetben megadott utasításokat.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.
- A készüléket 0 és 8 év közötti gyerekek nem használhatják.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyerekek csak felügyelettel használhatják.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek, illetve akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket, és megértették a kapcsolódó veszélyeket.

- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- A tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek.
- Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A főzőedényeket stabil helyzetbe kell elhelyezni a fogantyújuk segítségével (ha van), hogy elkerülje a forró folyadékok fröccsenését.
- Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például:
 - személyzeti konyhában, boltokban, irodákban és más munkakörnyezetekben;

Nem alkalmas a következőkben való használatra

- ügyfelek által hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetben;
- mezőgazdasági birtokokon;
- ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a műanyag fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a tartalmat bármilyen hiányzó alkatrész tekintetében.
4. Abban az esetben, ha a csomag tartalma hiányos vagy sérülések fedezhetők fel, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.



MEGJEGYZÉS:

Por és gyártási maradványok lehetnek a készüléken. Javasoljuk a készülék megtisztítását a „Tisztítás” részben leírtak szerint.

- 1 nagy méretű kosár
- 3 kosárfogók

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Be-/ki kapcsoló és időzítő kapcsoló
- 2 Működésjelző lámpa (piros)
- 3 Hőmérsékletjelző lámpa (zöld)
- 4 Hőfokszabályzó
- 5 Sütőzsiradék-tartály
- 6 Biztonsági kapcsoló
- 7 Újraindító gomb (RESTART)
- 8 Kábelfiók
- 9 Sütőkosár (kis méretű)
- 10 Burkolat
- 11 Sütőkosár (nagy méretű)

Szállított elemek

- 1 fedő
- 1 borítás
- 1 olajsütő tartály
- 1 kezelő szerkezet fűtő elemmel
- 2 kis méretű kosár

Megjegyzések használatra

Hasznos tippek a használatához

- Az olajnak és a zsírnak nagy hőmérsékletet elbírónak kell lennie. A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy

vajjat! Ezek a zsiradék típusok meg alkalmasak sütésre, mert már alacsony hőmérsékleten is füstölni kezdenek.

- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

⚠ VIGYÁZAT: Erős habképződés!

- Ne keverje össze az olajat és a zsírt. A folyadék túlsordulhat.
- Ne használjon jeges, fagyott élelmiszert!
- A nedves élelmiszert törölje meg egy száraz ruhával. A túl nedves élelmiszert erős habosodást okoz, ami súlyos esetben az olaj / zsír túlfolyását okozhatja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: A szennyezett olaj / zsír nagyon gyúlékony lehet!

- Mindig távolítsa el az olajban / zsírban maradt ételt.
- Rendszeresen cserélje le az olajat / zsírt.
- Kerülje el a fröccsenést. Az olajsütőn kívül tölts fel a kosarat.
- Csak a sütőkosárban süssön.
- Válasszon egy megfelelő a sütendő élelmiszer tulajdonságait figyelembe vevő sütési hőmérsékletet. Útmutatás: Az elősütött élelmiszer magasabb hőmérsékletet igényel, mint a nyers élelmiszer.
- Tésztát tartalmazó élelmiszer sütésekor törölje le a felesleges tésztát, és óvatosan tegye a darabokat az olajba.
- Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve!
- Az olajsütő max. 2/3 részig tölthető meg. Ne töltsse túl a sütőkosarat.

ℹ MEGJEGYZÉS: Maximális űrtartalom

Nagy méretű kosár: 1000 g

Kis méretű kosár: 500 g mindegyik

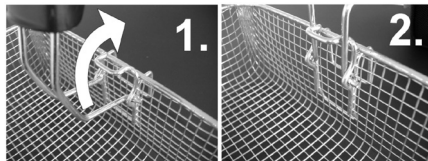
Típeke az akrilamid tartalom elkerüléséhez

- Az akrilamid egy kémiai vegyület. A barnulási folyamat (olajban sütés, sütés, főzés, piritás és grillezés) során képződik magas hőmérsékleteken a szénhidrátokat (keményítő és cukor) tartalmazó ételeknél, mint a burgonya és a gabona termékek.
- Az akrilamid feltehetően károsítja a genetikai anyagokat és rákot okoz. Azonban az emberekre ható valós kockázata még nem ismert.
- Javasoljuk, hogy a sütés során ne haladja meg a 170 °C-os hőmérsékletet.
- Továbbá a sütési időt a lehető legrövidebbre kell csökkenteni, és a sült ételeket maximum aranyssárga színűre kell megsütni.
- A vastagabb hasábburgonya vagy burgonyadarabok kevésbé terheltek, mint a kisebb darabok, mivel az akrilamid főleg a felületi rétegekbe alakul ki.
- Ha friss burgonyából készít hasábburgonyát, a megámozott és felaprított burgonyát egy órára át áztassa vízben, hogy feloldja a felületi rétegekben található cukor egy részét (az akrilamid kiinduló anyaga).

Használatba vétel

Az első használatvétel előtt

- Helyezze a fogantyút a kosárra:
 - Nyomja össze a drótvégeket a nyél szabad végeinél.
 - Dugja be a sarkokat a kosár belsejében lévő fűlekbe.
 - Rögzítse a fogantyút a kosáron.



- Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelbírókból!

Csatlakoztatási érték

A készülék 3270 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értékénél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon nagy teljesítményű.

Elektromos csatlakozás

- Ellenőrizze, hogy a készülék feszültsége (lásd a típuscímkét) megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- A csatlakozót csak előírászerűen beszerelt földelt fali aljzatba csatlakoztassa.

Be-/ki kapcsoló

Amikor a kapcsoló „0” pozícióban áll, a készülék ki van kapcsolva.

Két módon használhatja a készüléket:

- Időzítő kapcsoló nélkül

- Állítsa a be-/ki kapcsolót (1) „ON” állásba.
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (4).

- Időzítő kapcsoló használata

- Válassza ki a kívánt sütési időt az időzítő kapcsolóval (1) (5 és 30 perc között).
- Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (4).

ℹ MEGJEGYZÉS:

Ha lejárt a beállított idő, a készülék hangjelzést ad és automatikusan kikapcsol.

Használat

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. Vegye le a fritőzről a fedőt! Ügyeljen, hogy felmelegítés és sütés közben a készülék fedele teljesen legyen lezárva.
3. Vegye ki a sütőkosarat, és töltsön a tartályba olajat vagy zsírt (maximum 5 liter). A zsíradék szintje a MIN és a MAX jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy földelt konnektorba! A piros ellenőrző lámpa kigyullad. A hőfokszabályozó (4) forgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet!
5. Kapcsolja be a készüléket a be- /ki kapcsolóval. Állítsa a kapcsolót „ON” állásba, vagy állítsa be a sütés idejét.
6. Felvilágít a zöld ellenőrző lámpa. Ha elérte a készülék a beállított hőmérsékletet, a zöld ellenőrzőlámpa kialszik.

Lassan eressze be a sütőkosarat a sütnivaló élelmiszerrel együtt a forró zsírba.

7. A zöld ellenőrző lámpa a sütés alatt többször be- és kikapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad. A sütési idő lejárta után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
8. Hagyja a fritőzött élelmiszerről kissé lecsepegni az olajat.

Sütés befejezése

1. Állítsa a be-/ki kapcsolót „0” állásba.
2. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót és/vagy időzítőt kiinduló állásba.
3. Húzza ki a készülék hálózati kábelét a konnektorból.
4. Hagyja a készüléket kihűlni.

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozó dugót, és várjon, míg le nem hűl a készülék.
- Várjon a tisztítás megkezdésével, míg a fritőz teljesen le nem hűlt. A használat után azonban mindenképp tanácsos 1-2 órát várni, nehogy a forró készülék égési sérülést okozzon.
- Tilos a vezérlő részt vízbe meríteni. Ezzel áramütést vagy tüzet okozhat.



VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószeret.

Burkolat és vezérlő szerkezet

Ezeket a részeket enyhén nedvesített ronggyal tisztítsa.

Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa meg a készüléket, és hagyja teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívüli helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helyiségben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Olajsütő tartály

1. Az olaj cseréjéhez húzza ki az olajtartályt és öntse ki oldalt az olajat.
2. Az olajtartály meleg, enyhén mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben tisztítható. Kerülje a túlzott mértékű mosogatószer használatát.

Sütőkosarak és fedő

1. A sütő kosarak, fogantyúk és a fedő meleg, enyhén mosogatószeres vízben tisztíthatók.
2. Mosogató után hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.

Hibaelhárítás

A készülék nem működik

Megoldás:

- Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
- Ellenőrizze a be-/ki kapcsoló állását.
- Ellenőrizze a termosztátok helyzetét.

További lehetséges okok:

Szerelje fel a készüléket biztonsági csatlakozóval (6).
Ez megakadályozza a fűtés akaratlan bekapcsolását.

Megoldás:

Ellenőrizze a vezérlőelem helyes beállítását.

Túlhevülés elleni védelem

Ha az olaj túlmelegszik, automatikusan bekapcsol a készülék túlmelegedés védelme. Ilyenkor a készülék már nem működőképes.

1. Húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
2. Csak a készülék teljes lehűlése után működtesse a vezérlőelem hátoldalán található „RESTART” gombot (7), ha a fritőzt újra használni szeretné. Ehhez legalább 4 cm hosszú műanyag- vagy fatárgyat használjon.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1038
Feszültségellátás:220 - 240 V~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel:.....2740 - 3270 W
Kapacitás:max. 5 liter olaj/ zsír
Védelmi osztály:I
Nettó súly:kb. 3,2 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfeleléségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травм.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Содержание

Обзор деталей прибора	3
Общая информация.....	64
Особые указания по технике безопасности для данного устройства	64
Распаковка устройства	68
Комплект поставки	68
Обзор деталей прибора	68
Примечания по использованию	68
Подготовка к работе	69
Порядок работы с прибором.....	69
Чистка.....	70
Хранение.....	70
Устранение неисправностей.....	70
Технические данные.....	71
Утилизация	71

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии имеются следующий предупреждающий символ:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

Во время и после использования температура доступных поверхностей будет очень высокой.

- При открывании крышки фритюрницы, надевайте перчатки!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не включайте прибор, предварительно не заполнив его маслом или жиром. **Опасность возгорания!**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Опасность внезапной вспышки / взрыва!**
- Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Всегда устанавливайте переключатель в положение «0» и вытаскивайте вилку из сетевой розетки.
- При возгорании прибора, ни в коем случае не гасите пламя водой. Сбейте огонь влажной тканью.
- Не перемещайте прибор во время его работы или когда жир / масло еще не остыли.

 **ВНИМАНИЕ:** Перегрев нагревательного элемента
Помните об этом важном предупреждении, если Вы намерены использовать для приготовления блюд во фритюрнице твердый жир!

- Жир следует растапливать медленно, чтобы он мог полностью покрыть нагревательный элемент.
- Если Вы кладете жир впервые или растапливаете его повторно, возникает опасность перегрева, если выбрана слишком высокая температура!

Использование жира в первый раз:

- Сначала растопите жир в отдельном сосуде.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не нагревайте жир до температуры выше 50 °C, чтобы избежать ожогов во время переливания.

- Перелейте растопленный жир во фритюрницу.

ВНИМАНИЕ: Перегрев нагревательного элемента

- После того как уровень жира достиг желаемого количества, включите с помощью термостата требуемую температуру.

Разогрев затвердевшего жира во фритюрнице:

Если жир затвердел во фритюрнице, Вы не можете определить, насколько он уже растаял вокруг нагревательного элемента.

- Медленно поверните регулятор термостата до положения, когда загорится контрольная лампочка нагревательного элемента.

 **Стоп!** Не поворачивайте регулятор дальше! Нагревательный элемент будет нагревать жир постепенно.

- Через короткое время нагревательный элемент отключится.
- Снова включите нагревательный элемент, слегка повернув регулятор термостата.
- Повторяйте эту операцию до тех пор, пока жир не растопится полностью.

ВНИМАНИЕ:

- Во время чистки не погружайте прибор в воду.
- В процессе жарки продукты и жир контактируют с различными поверхностями. Соблюдайте требования инструкции, изложенные в главе «Чистка».
- Не ремонтируйте устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

- Детям от 0 до 8 лет не разрешается пользоваться прибором.
- Детям от 8 лет и старше разрешается пользоваться прибором, если они находятся под надлежащим присмотром.
- Прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также без опыта, если они были проинформированы о мерах предосторожности при использовании прибора и осознают потенциальную угрозу их здоровью.
- Прибор и сетевой шнур следует хранить в местах недоступных для детей младше 8 лет.
- Чистка и технический обслуживание прибора детьми не допускается.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Во избежание пролива горячих жидкостей, ёмкости для приготовления пищи должны быть надёжно закреплены в заданном положении при помощи ручек (при наличии таковых).
- Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и тому подобных случаях практического применения, а именно:
 - в бытовых/подсобных помещениях магазинов, офисов и других предприятий;

Прибор **не** предназначен для использования:

- для использования клиентами отелей, мотелей и других учреждений жилого типа;
- на сельскохозяйственных предприятиях;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пластиковая пленка, наполнители, скрутки и картонная упаковка.
3. Убедитесь в наличии всех компонентов.
4. В случае если содержимое упаковки неполное или обнаружены повреждения, не работайте с прибором. Немедленно верните его дилеру.

И ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве могут быть пыль и остатки производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в главе «Чистка».

Комплект поставки

- 1 крышка
- 1 корпус
- 1 емкость фритюрницы
- 1 устройство управления с нагревательным элементом
- 2 малые фритюрные корзины
- 1 большая фритюрная корзина
- 3 рукоятки для корзины

Обзор деталей прибора

- 1 Переключатель вкл./выкл. и выключатель таймера
- 2 Контрольная лампочка рабочего режима (красная)
- 3 Контрольная лампочка температуры (зеленая)
- 4 Регулятор температуры
- 5 Фритюрная емкость для масла
- 6 Предохранительный выключатель
- 7 Кнопка «RESTART» (повторный старт)
- 8 Отсек для сетевого шнура
- 9 Фритюрная корзина (малая)
- 10 Корпус
- 11 Фритюрная корзина (большая)

Примечания по использованию

Полезные советы для пользователя

- Масло и жиры необходимо разогревать до очень высоких температур. Для жарки во фритюре используйте только высококачественное масло или жиры. Не допускается использование маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти виды жиров не пригодны для жарки. Они начинают пригорать уже при небольшой температуре.
- Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

⚠ ВНИМАНИЕ: Обильное образование пены!

- Никогда не смешивайте масло и сало. Такая смесь может перелиться через край.

⚠ ВНИМАНИЕ: Обильное образование пены!

- Не кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
- Влажные продукты протрите с помощью тряпки. Переувлажненные продукты вызывают повышенное пенообразование. В серьезных случаях может произойти переливание жидкости через край.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Загрязненное

масло/сало легко воспламеняются!

- Всегда удаляйте какие-либо пищевые продукты, которые могут остаться в масле/жире.
- Периодически меняйте масло/жир.

- Не допускайте распыливания жидкости. Загружайте садок отдельно от фритюрницы.
- Продукты обжаривайте только в садке для жарки.
- Температурный режим для жарки выбирайте, учитывая качество пищевых продуктов. Подсказка: Для жарки предварительно обжаренных, не сырых, пищевых продуктов требуется более высокая температура.
- Для обжарки плохо пропеченных продуктов удалите с них излишнюю влагу и аккуратно уложите кусочки в масло.
- Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному корбу.
- Максимально фритюрница может заполняться на 2/3 своего объема. Не перегружайте садок фритюрницы.

И ПРИМЕЧАНИЯ: Максимальная емкость

Большая корзина: 1000 г

Малые корзины: 500 г (каждая)

Способы недопущения образования амид акриловой кислоты

- Акриламид - сложное химическое соединение. Оно образуется в процессе обжарки при высокой температуре (глубокая обжарка, выпечка, отваривание, жарение, приготовление на гриле) пищевого продукта содержащего углеводы (крахмал и сахар). Обычно это картофель и зерновые продукты.
- Считается, что акриламид повреждает генетический материал и является причиной заболевания раком. Хотя, реальная опасность, которую это соединение представляет для здоровья человека, до сих пор не изучена.
- Мы не рекомендуем готовить продукты при температуре выше 170 °C.
- Кроме того, время обжарки должно быть максимально коротким, при этом продукты обжариваются до образования золотисто-желтой корочки.
- Толстые кусочки картофеля фри и чипсы загружают в меньшем количестве так, как акриламид, главным

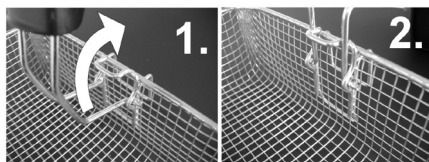
образом, образуется на поверхности пищевого продукта.

- Если вы собираетесь приготовить картофель фри из свежей картошки, следует в течение часа вымачивать очищенный и нарезанный на кусочки картофель, чтобы избавиться от некоторого количества сахара присутствующего на поверхности (сахар - основной компонент для образования амидакрила).

Подготовка к работе

Перед первым включением

1. Установите рукоятку на корзину фритюрная корзина:
 - Сожмите концы провода вместе на свободном конце ручки.
 - Введите уголки в проволочные петли внутри короба.
 - Защелкните рукоятку на корзинке.



2. Вытяните сетевой шнур из отсека.

Потребляемая мощность

Общая потребляемая мощность прибора достигает 3270 Ватт. В этих условиях рекомендуется использовать отдельную линию подачи электропитания с автоматом защиты сети на 16 А.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

- Допускается использование удлинителей с поперечным сечением проводника, как минимум, 1,5 мм².
- Не используйте штепсельные колодки так, как это устройство повышенной мощности.

Подключение к электросети

1. Убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора (см. табличку с названием) и напряжение сети совпадают.
2. Сетевую вилку следует вставлять в правильно установленную, заземленную розетку.

Переключатель вкл./выкл.

Когда прибор установлен в положение «0», прибор выключен.

Существует два способа использования прибора:

- Использование без выключателя таймера

1. Переведите переключатель вкл./выкл. (1) в положение «ON».
2. Выберите требуемую температуру с помощью терморегулятора (4).

- Использование с выключателем таймера

1. Выберите требуемое время приготовления с помощью таймера (1) (от 5 до 30 минут).
2. Выберите требуемую температуру с помощью терморегулятора (4).

ПРИМЕЧАНИЯ:

По истечении времени прозвучит сигнал. Прибор отключится автоматически.

Порядок работы с прибором

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (контрольные лампочки не светятся).
2. Снимите крышку с фритюра. Проверьте, чтобы крышка была закрыта каждый раз во время обжаривания и нагрева прибора.
3. Выньте фритюрный короб и наполните емкость фритюра маслом или жиром (максимум 5 л). Уровень масла должен находиться между метками MIN «минимум» и MAX «максимум».
4. Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети. Загорается красная контрольная лампочка. Поверните регулятор температуры (4) в необходимое положение.
5. Выключите прибор с помощью переключателя вкл./выкл. Переведите переключатель в положение «ON» или выберите время.
6. Загорается зеленый светоиндикатор. Как только нужная температура будет достигнута, он потухнет. Осторожно опустите фритюрную корзинку с продуктами в горячий жир.
7. Зеленая контрольная лампочка многократно включается и выключается во время работы фритюра. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом. По окончании времени приготовления (время приготовления во фритюре вы найдете на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзинку.
8. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта.

Окончание работы

1. Переведите переключатель вкл./выкл. в положение «0».
2. Поверните терморегулятор и/или таймер в стартовое положение.
3. Выключите прибор из сетевой розетки.
4. Оставьте прибор остывать.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте вилку из розетки и ждите пока прибор остынет.
- Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
- Запрещается погружать устройство управления в воду. Это может привести к поражению электрическим током или вызвать пожар.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные инструменты.
- Не используйте кислотные или абразивные моющие средства.

Ёмкость для жаренья во фритюре

1. Для замены масла выньте ёмкость для жаренья во фритюре и слейте масло, наклонив ёмкость вбок.
2. Ёмкость для обжарки можно мыть теплой водой с использованием неагрессивного моющего средства. Ее также можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте большое количество моющего средства.

Корзины и крышка

1. Корзины, рукоятки и крышку можно мыть с использованием неагрессивного моющего средства.
2. После мытья дать всем предметам полностью высохнуть.

Корпус и устройство управления

Протрите эти детали слегка влажной тряпочкой.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием, и дайте ему полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Прибор не функционирует

Помощь:

- Проверьте подключение к электросети.
- Проверьте положение переключателя вкл./выкл.
- Проконтролируйте положение термостата.

Другие возможные причины:

Изделие оснащено предохранительным выключателем (6).

Он предотвращает непредвиденное включение нагревательных элементов.

Помощь:

Проверьте правильную посадку регулирующего устройства.

Защита от перегрева

При чрезмерном нагреве масла, прибор автоматически активирует защиту от перегрева. После этого фритюр больше не включается.

1. Выньте вилку из розетки.
2. После того как прибор полностью остынет, нажмите кнопку «RESTART» (7), находящуюся на задней стороне регулирующего устройства, чтобы вернуть фритюр в исходное положение. Для этого воспользуйтесь предметом из пластмассы или из дерева длиной минимум 4 см.

Технические данные

Модель:PC-FR 1038
Подача напряжения:220 - 240 В~, 50/60 Гц
Мощность на входе:2740 - 3270 Вт
Вместимость:макс. 5 литра, масло/жиры.
Класс защиты:I
Вес нетто:прибл. 3,2 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам СЕ, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приемных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

البيانات الفنية

الموديل: PC-FR 1038.....	مصدر الطاقة الكهربائية: 220 - 240 فولت-، 60/50 هرتز
استهلاك الطاقة: 2740 - 3270 واط	السعة:.....حد أقصى 5 لتر زيت / سمن
فئة الحماية: I.....	الوزن الصافي:.....تقريباً 3,2 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكتروميغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.



تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي أشياء كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.

وعاء دهن التحمير العميق

1. لتغيير الزيت، اسحب وعاء دهن التحمير العميق للخارج واسكب الزيت من أحد الجوانب.
2. يُمكن تنظيف وعاء التحمير باستخدام الماء الدافئ ومنظف مخفف. فهو آمن للغسل في غسالة الصحون. احذر الاستخدام الزائد للمنظفات.

سلا التحمير والغطاء

1. يُمكن غسل كل من سلا تحمير الرقائق والمقابض والغطاء بماء دافئ ومنظف مُخفف.
2. تأكد من تجفيف كل قطعة تجفيفاً تاماً بعد الغسل.

المبيت ومجموعة أجهزة التحكم

نظف هذه الأجزاء بقطعة قماش مبللة قليلاً.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة واتركه ليُجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الجهاز لا يعمل

الحل:

- افحص توصيل الكبل الرئيسي.
- تحقق من وضع مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل.
- تحقق من وضع الترموستات.

أسباب أخرى محتملة:

الجهاز مزود بمفتاح أمان (6).

يمنع هذا المفتاح من تشغيل السخان دون قصد.

الحل:

تأكد من تركيب عنصر التحكم تركيباً صحيحاً في موضعه.

الوقاية من التسخين الزائد

إذا تم تسخين الزيت بدرجة كبيرة، سيبدأ تشغيل حماية الجهاز من التسخين الزائد. الجهاز غير جاهز للاستخدام.

1. أفضل الجهاز من مصدر الكهرباء الرئيسي.
2. لا ينبغي تشغيل زر "RESTART" (إعادة التشغيل) (7) الموجود في الجزء الخلفي لعنصر التحكم إلا بعد ترك الجهاز لكي يبرد تماماً، حتى تتمكن من استخدام المقلاة مرة أخرى. ولهذا الغرض، ينبغي عليك استخدام أداة بلاستيكية أو خشبية يصل طولها إلى 4 سم على الأقل.

القدرة الكهربائية الموصلة بالواط

إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز يمكن أن تصل إلى 3270 واط. يُوصى باستخدام مصدر طاقة منفصل محمي عن طريق قاطع دائرة كهربائية بقوة 16 أمبير مع هذه القدرة الكهربائية الموصلة بالواط.

⚠ تنبيه: حمل زائد!

- إذا استخدمت أسلاك تمديد، فيجب أن تكون مزودة بمقطع كبل يصل إلى 1,5 مم 2 على الأقل.
- لا تستخدم أي مقاييس متعددة الفتحات، لأن هذا الجهاز قوي جدًا.

التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي للجهاز (يرجى الرجوع إلى لوحة الاسم) يتوافق مع الجهد الرئيسي.
2. يجب إدخال قابس المأخذ الرئيسي فقط في مقبس مثبت بطريقة صحيحة مزود بوصلة تأريض.

مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل

عندما يكون المفتاح على وضع "0"، يكون الجهاز في حالة إيقاف عن التشغيل.

توجد طريقتان لاستخدام هذا الجهاز وهما:

- استخدام الجهاز دون استخدام مفتاح المؤقت

1. أدر مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (1) إلى وضع "ON".
2. اختر درجة الحرارة التي ترغب فيها باستخدام وحدة التحكم عند درجة الحرارة (4).

- استخدام الجهاز عن طريق استخدام مفتاح المؤقت

1. اختر وقت الطهي الذي ترغب فيه باستخدام مفتاح المؤقت (1) من (5 دقائق إلى 30 دقيقة).
2. اختر درجة الحرارة التي ترغب فيها باستخدام وحدة التحكم عند درجة الحرارة (4).

ⓘ ملاحظة:

فور انتهاء الوقت، سيصدر الجرس صوت رنين. وسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا.

الاستخدام

1. تأكد من نزع قابس الجهاز وإيقاف تشغيله (مصباح التحكم مُطفأ).
2. ارفع الغطاء من على المقلاة. تأكد من غلق الغطاء في كل مرة تقوم فيها بالتسخين أو التحمير.
3. أزل سلة التحمير واملأ الوعاء بالزيت أو دهن (الحد الأقصى 5 لترات). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين مستوى الحد الأدنى (MIN) والحد الأقصى (MAX).
4. أدخل القابس في مقبس الطاقة. سيضيئ مصباح التحكم باللون الأحمر. حدد درجة الحرارة التي ترغب فيها بإدارة وحدة التحكم في درجة الحرارة (4)
5. قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل. أدر المفتاح إلى وضع "ON" أو حدد ومثًا.
6. سيضيئ مصباح التحكم باللون الأحمر. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقًا، ينطفئ مصباح التحكم باللون الأخضر. ضع سلة التحمير التي تحتوي على الأطعمة لكي يتم تحميرها جيدًا في الدهن الساخن.
7. سيضيئ مصباح التحكم الأخضر وينطفئ عدة مرات خلال التحمير. هذا أمر طبيعي ويشير إلى تحكم الترموستات في درجة الحرارة والحفاظ عليها. بمجرد انتهاء وقت التحمير (يمكن معرفة مرات التحمير من تغليف الأطعمة أو في الوصفة)، يُرجى إخراج سلة التحمير.
8. اترك الزيت يقطر من الطعام الذي سبق تحميره.

إنهاء التشغيل

1. أدر مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (1) إلى وضع "0".
2. أدر وحدة التحكم في درجة الحرارة و / أو المؤقت للعودة إلى البداية.
3. افصل الجهاز من مصدر الكهرباء الرئيسي.
4. اترك الجهاز لكي يبرد.

التنظيف

⚠ تحذير:

- اسحب القابس دائمًا من المقبس الرئيسي قبل التنظيف وانتظر حتى تبرد الوحدة.
- انتظر حتى تبرد مقلاة التحمير تمامًا قبل التنظيف. انتظر في أي حالة من ساعة إلى ساعتين بعد الاستخدام وقبل استخدامها مرة أخرى لتجنب الحروق.
- لا تغمر أبدًا مجموعة وحدات التحكم في الماء. قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

تفريغ الجهاز من عبوته

1. أخرج الجهاز من عبوته.
2. أزل كافة مواد التعبئة والتغليف مثل الطبقات البلاستيكية، ومواد الحشو، وروابط الكابل، والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من المحتويات للتأكد من عدم وجود أي جزء مفقود.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو لاحظت تلف المحتويات، لا تشغل الجهاز. أعد عبوة المحتويات للموزع على الفور.

ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات إنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح أدنى العنوان "التنظيف".

نطاق الاستخدام

الغطاء

الغلاف

وعاء عميق لدهن التخمير

مجموعة أجهزة التحكم المزودة بعنصر تسخين

سلتان صغيرتان للتخمير

سلة كبيرة للتخمير

ثلاثة مقابض لسلة التخمير

نظرة عامة على المكونات

- 1 مفتاح تشغيل/إيقاف التشغيل ومفتاح المؤقت
- 2 مصباح مؤشر الطاقة (أحمر)
- 3 مصباح مؤشر درجة الحرارة (أخضر)
- 4 الترموستات
- 5 وعاء دهن التخمير
- 6 مفتاح أمان
- 7 زر إعادة التشغيل (RESTART)
- 8 مقصورة تخزين الكبل
- 9 سلة تخمير (صغيرة)
- 10 لمبيت
- 11 سلة تخمير (كبيرة)

تعليمات الاستخدام

تركيب الملحقات

- ينبغي أن تكون الزيوت والدهون قابلة للتسخين لدرجات حرارة عالية. استخدم زيت قلي أو دهن قلي عالي الجودة. لا تستخدم سمن نباتي أو زيت زيتون أو زبدة. هذه الأنواع من الدهون ليست مناسبة للقلي، لأنها تبدأ بالفاعل في التدخين في درجات الحرارة المنخفضة.
- نوصي باستخدام زيت قلي سائل.

تنبيه: التكون الكثيف للرغوة!

- لا تخلط الزيوت مع الدهون أبدًا. فقد يفيض السائل.
- لا تستخدم أي أطعمة مُجمدة تحتوي على ثلج!
- امسح الطعام المبلل بقطعة قماش لتجفيفه. الغذاء الرطب بشكل مفرط يسبب تكون رغوة كثيفة والتي قد تسبب، في الحالات الخطيرة، فيضاً الزيت/ الدهن

تحذير: تزيد قابلية اشتعال الزيت/الدهن المتسخ!

- أزل دائماً أي أطعمة قد تتبقي في الزيت/الدهن.
- استبدل الزيت/الدهن بانتظام.
- تجنب أي تناثر. قم بتعبئة السلة خارج المقلاة.
- قم بالقلي داخل سلة القلي فقط.
- قم بتحديد درجة حرارة قلي مناسبة من خلال مراعاة خصائص المواد الغذائية المراد قليها. استخدم هذا كدليل: الأطعمة المحمرة مسبقاً تتطلب درجات حرارة أعلى من المواد الغذائية النيئة.
- عند القلي العميق للمعجنات، امسح العجين الزائد ثم ضع القطع بعناية في الزيت.
- يُرجى التأكد من تركيب مقبض سلة التخمير تركيباً صحيحاً.
- يمكن تعبئة المقلاة حتى ثلثها كحد أقصى. لا تفرط في تعبئة سلة القلي.

ملاحظة: السعة القصوى

سلة كبيرة: 1000 جرام
سلال صغيرة: 500 جم لكل سلة

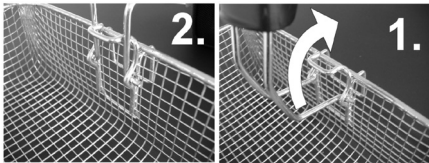
نصائح لتجنب محتوى الأكريلاميد

- الأكريلاميد هو مركب كيميائي. يتكون الأكريلاميد أثناء عملية الإنضاج (القلي العميق، الخبز، الطهي، والشواء) في درجات حرارة عالية للمواد الغذائية التي تحتوي على الكربوهيدرات (النشا والسكر)، مثل البطاطس ومنتجات الحبوب.
- يشتهر في أن مادة الأكريلاميد تلحق الضرر بالمادة الوراثية وتسبب السرطان. ومع ذلك، فإن الخطر الفعلي على البشر غير معروف حتى الآن.
- نوصي بعدم تجاوز درجة الحرارة 170 درجة مئوية أثناء القلي.
- أيضاً، يجب أن يبقى وقت القلي قصيراً قدر الإمكان، وينبغي قلي المنتجات المقلية بعد أقصى حتى الحصول على اللون الأصفر الذهبي.
- البطاطس المقلية الأكثر سمكاً أو قطع البطاطس تكون أقل تشبعاً من القلي الأضمر، لأن مادة الأكريلاميد تتكون أساساً في الطبقات السطحية.
- إذا كنت تنتج البطاطس المقلية من بطاطس طازجة، انقع قطع البطاطس المقشرة والمقطعة بالماء لمدة ساعة لإذابة جزء من السكر من الطبقات السطحية (المادة الأولية لمادة الأكريلاميد).

بدء التشغيل

قبل الاستخدام لأول مرة

1. قم بتركيب المقبض في سلة التخمير:
 - اضغط على طرفي السلك معاً عند الطرف الطليق للمقبض.
 - أدخل حامي الدعم في الإطارات السلوكية داخل السلة.
 - أدخل المقبض حتى يستقر في مكانه بالسلة.



2. يُرجى سحب كبل التوصيل خارج مقصورة تخزين الكبل.

• لا تغمر الجهاز في الماء للتنظيف.

- تلامس أسطح متنوعة الطعام والزيت. اتبع التعليمات الواردة في فصل "التنظيف".
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 0 و 8 سنوات.
- يمكن أن يستخدم الأطفال الذين يبلغ عمرهم 8 سنوات أو أكبر الجهاز مع الإشراف عليهم باستمرار.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص ذوي القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، المنخفضة، أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة، عند مراقبتهم أو إعطائهم تعليمات استخدام الجهاز بطريقة آمنة وعند إدراكهم المخاطر المتضمنة.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.
- يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم.
- لا يجوز عبث الأطفال بالجهاز.
- يجب وضع أوعية الطهي في وضع مستقر باستخدام المقابض (إذا كانت متوفرة) لمنع انسكاب السوائل السائلة.
- لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.
- هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:
 - المساحات المخصصة للمطابخ في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - الجهاز غير مصمم للاستخدام
 - يُستخدم من جانب العملاء في الفنادق والاستراحات وأماكن الإقامة الأخرى؛
 - في المنشآت الزراعية؛
 - في أماكن النوم وتناول الوجبات.

⚠️ تحذير:

- قد تحترق الزيوت والدهون عند زيادة التسخين. يُرجى الحذر! لا تنس إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام! أدر المفتاح دائماً إلى وضع "0" وافصل الجهاز من مصدر الكهرباء الرئيسي.
- إذا اشتعلت النار بالجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب أبداً بالماء. أخمد اللهب بقطعة قماش مبللة.
- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل أو عندما تكون الدهون / الزيت لا تزال ساخنة.

⚠️ تنبيه: الإفراط في تسخين عناصر التسخين

يُرجى الانتباه أن هذه معلومة مهمة للغاية إذا كنت ترغب في استخدام الدهن في مقلاة التحمير العميقة!

- يجب إذابة الدهن ببطء بحيث يحيط بعنصر التسخين.
- يمثل وضع الدهن في مقلاة التحمير العميقة للمرة الأولى أو إذابته مرة أخرى خطراً في زيادة التسخين إذا كانت درجة الحرارة التي تم اختيارها عالية للغاية!
- وضع الدهن في مقلاة التحمير للمرة الأولى:
- إذابة الدهن مُسبقاً في وعاء منفصل.

⚠️ تحذير:

- لا تُسخّن الدهن بدرجة حرارة أعلى من 50 درجة مئوية لمنع حدوث إصابة عند نقله من الوعاء إلى مقلاة التحمير.
- نقل الدهن الذائب إلى وعاء دهن التحمير.
- فور الوصول إلى مستوى الزيت المطلوب، يُمكنك ضبط درجة الحرارة المطلوبة من الترموستات.

إعادة تسخين الدهن الصلب في مقلاة التحمير العميقة:

- إذا أصبح الدهن الموجود في مقلاة التحمير العميقة صلباً، فمن الصعب معرفة إلى كم مرة تمت إذابته بالفعل من خلال عنصر التسخين.
- أدر الترموستات ببطء حتى تُظهر لمبة التحكم بدء تشغيل التسخين.
- ⚠️ توقف! لا تدر الترموستات أكثر من ذلك! سيبدأ التسخين الآن في تدفئة الدهن ببطء.
- بعد مرور فترة قصيرة من الوقت، ينطفئ التسخين مرة أخرى.
- قم بتشغيل التسخين مرة أخرى من خلال إعادة ضبط الترموستات.
- كرر هذه العملية حتى ذوبان الدهن.

72.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
72.....	البيانات الفنية
72.....	التخلص من الجهاز

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتنال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

3.....	نظرة عامة على المكونات
77.....	ملاحظات عامة
77.....	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
74.....	تفريغ الجهاز من عبوته
74.....	نطاق الاستخدام
74.....	نظرة عامة على المكونات
74.....	تعليمات الاستخدام
74.....	بدء التشغيل
73.....	الاستخدام
73.....	التنظيف
72.....	التخزين

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد الرمز التالي على المنتج إضافة إلى تحذير أو رمز يفيد بدلالة:

⚠ تحذير: سطح ساخن!

خطر الاحتراق!



- أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جداً.
- استخدم قفازات الفرن عند فتح غطاء المقلاة!

⚠ تحذير:

- لا تستخدم هذه المقلاة دون وضع الزيت أو الدهن. خطر نشوب حريق!
- لا تضيف أبداً ماء للزيت! خطر اندلاع حريق / انفجار!

33

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-FR 1038

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 miesiące 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-mesečná 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 заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • datum nákupu, pečátka obchodníka/predávcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، و ختم التاجر المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook-germany.de
Made in P.R.C.

Stand 07/2020