

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso  
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації  
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم



## Doppel-Fritteuse PC-FR 1038

Extra diepe friteuse • Friteuse double • Freidora profunda doble • Friggitrice doppia  
Double deep fat fryer • Podwójna patelnia do głębokiego smażenia • Dupla olajsütő  
Подвійна фритюрниця • Фритюрниця двойного действия • مقلاة تحمير عميقة مزدوجة

CE

DEUTSCH .....	Seite	4
NEDERLANDS .....	blz	13
FRANÇAIS .....	page	21
ESPAÑOL.....	página	29
ITALIANO .....	pagina	37
ENGLISH .....	page	45
JĘZYK POLSKI .....	strona	53
MAGYARUL .....	oldal	62
УКРАЇНСЬКА .....	стор	70
РУССКИЙ .....	стр.	78
92 صفحة .....	العربية	

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

ITALIANO

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

MAGYARUL

УКРАЇНСЬКА

РУССКИЙ

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  
Огляд елементів управління • 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 Sicherheitshinweise .....	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät .....	5
Lieferumfang .....	7
Auspacken des Gerätes .....	7
Übersicht der Bedienelemente .....	8
Anwendungshinweise .....	8
Inbetriebnahme .....	9
Benutzung .....	9
Reinigung .....	10
Aufbewahrung .....	10
Störungsbehebung .....	10
Technische Daten .....	11
Hinweis zur Richtlinienkonformität .....	11
Garantie .....	11
Entsorgung .....	12

## Allgemeine Sicherheitshinweise

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

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

#### **WARNUNG!**

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

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

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



### **WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!**

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

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



### **WARNUNG:**

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs- / Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu immer den Ein- / Ausschalter auf Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

### **⚠ ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements**

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

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

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

## **ACHTUNG: Überhitzung des Heizelements** **Fett das erste Mal einlegen**

- Verflüssigen Sie das Fett vorher in einem separaten Gefäß.

### **WARNUNG:**


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

- Füllen Sie das verflüssigte Fett in den Frittierfettbehälter.
- Ist der benötigte Ölstand erreicht, können Sie 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.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt

werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### △ **ACHTUNG:**

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

Es ist **nicht** bestimmt für die Anwendungen

- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- in Frühstückspensionen.

### Lieferumfang

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

### Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang.

4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

#### **i HINWEIS:**

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

## 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

- Entfernen Sie regelmäßig im Öl zurückgebliebenes Frittiertgut (z.B. Stücke von Pommes Frites). Nach mehrmaligem Gebrauch sollten Sie das Öl wechseln.

Verwenden Sie zum Frittieren qualitativ hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett.

- Fette und Öle müssen hochoverhitzbar sein. Bitte verwenden Sie keine Margarine, Olivenöl oder Butter. Diese Fettsorten sind zum Frittieren nicht geeignet, da sie schon bei niedriger Temperatur Rauch entwickeln können.

Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.

#### **⚠️ WARNUNG: Gefahr!**

- Wechseln Sie unbedingt regelmäßig das Fett / Öl.
- Verwenden Sie **kein** vereistes Gefriergut!

#### **⚠️ WARNUNG: Gefahr!**

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

- **Bitte beachten Sie**, dass der Sicherheitsschalter (6) betätigt wird, wenn das Steuerelement in die Führung geschoben wurde.
- Wählen Sie die geeignete Frittiertemperatur und berücksichtigen Sie dabei die Beschaffenheit des Frittiertguts. Als Richtlinie gilt: Vorfrittierte Nahrungsmittel brauchen eine höhere Temperatur als rohe Nahrungsmittel.
- Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie die Fritteuse nicht tragen oder bewegen.
- Streifen Sie beim Frittieren von teigartigen Lebensmitteln den überschüssigen Teig ab und geben Sie die Stücke vorsichtig in das Öl.
- Achten Sie bitte darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt wurde.
- Die Fritteuse darf max. zu 2/3 befüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

#### **i HINWEIS: Maximale Füllmenge**

Großer Korb:	1000 g
Kleine Körbe:	je 500 g

### Tipps zur Verminderung des Acrylamid-Gehalts

- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) in Lebensmitteln, die Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) enthalten, wie zum Beispiel Kartoffel- und Getreideprodukte.
- Acrylamid steht in Verdacht, das Erbgut zu schädigen und Krebs zu erregen. Das tatsächliche Risiko für den Menschen ist aber bisher noch nicht bekannt.
- Wir empfehlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170°C nicht zu überschreiten.

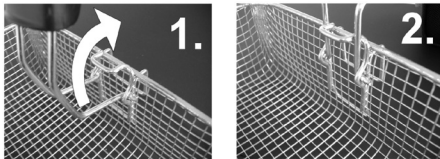


- Des Weiteren gilt, die Frittierzeit möglichst kurz zu halten und das Frittiergut maximal goldgelb zu frittieren.
- Dickere Pommes oder Kartoffelstücke sind weniger belastet als kleinere, da sich Acrylamid vor allem in den Randschichten bildet.
- Wenn Sie Pommes aus frischen Kartoffeln herstellen, dann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

## Inbetriebnahme

### Vor der ersten Inbetriebnahme

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



2. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus dem Kabelfach.

### Elektrischer Anschluss

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

### Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 3000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

### ⚠ ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

### Ein- / Ausschalten

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 l). 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.
- Das Steuerelement auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

### ⚠️ ACHTUNG:

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

Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Sie

sollten jedoch auf jeden Fall nach der Benutzung 1-2 Stunden warten, um Verbrennungen zu vermeiden.

### Frittierbehälter

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

### Frittierkörbe und Deckel

- Die Körbe, die Griffe und den Deckel reinigen Sie in einem warmen Spülbad unter Zusatz eines milden Spülmittels.
- Trocknen Sie nach der Reinigung alles gründlich ab.

### Gehäuse und Steuerelement

Reinigen Sie diese Teile mit einem leicht feuchten Tuch.

## Aufbewahrung

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

## Störungsbehebung

### Das Gerät ist ohne Funktion

*Abhilfe:*

- Überprüfen Sie den Netzanschluss.
- 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.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- 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: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme: ..... 3000 W  
 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 grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

### Garantiebedingungen

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

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

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

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

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

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese

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](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://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](http://www.sli24.de) online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

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

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen,

da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

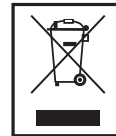
Unser Serviceportal [www.sli24.de](http://www.sli24.de) bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- 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 Ein-sendung 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 uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

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 letselrisico'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 veiligheidsinstructies .....	13
Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat .....	14
Leveringsomvang .....	16
Het apparaat uitpakken .....	16
Overzicht van de bedieningselementen .....	17
Gebruiksaanwijzing .....	17
Ingebruikname .....	18
Bediening .....	18
Reiniging .....	19
Opslag .....	19
Verhelpen van storingen .....	19
Technische specificaties .....	20
Verwijdering .....	20

## Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kas-sabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. 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!**

- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

## Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

U zult het volgende icoontje op het product vinden met waarschuwingen of informatie:

NEDERLANDS



### **WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Risico op brandwonden!**

De temperatuur van het aanraakbare oppervlak kan zeer hoog worden tijdens het gebruik.

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



### **WAARSCHUWING:**

- Het apparaat niet gebruiken zonder olie of frituurvet. **Brandgevaar!**
- Giet nooit water in de olie! **Risico op vlam / 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.



### **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!**

## **LET OP: Oververhitting van het verwarmingselement** **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.
- 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.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
  - Dit apparaat kan alleen worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar, personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of personen met onvoldoende kennis en ervaring als

zij begeleid worden of zijn geïnstrueerd in het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reinigen en **gebruikersonderhoud** mag niet door **kinderen** worden uitgevoerd zonder begeleiding.

### △ LET OP:

- Dit apparaat mag tijdens het schoonmaken niet in water worden ondergedompeld.
- Verschillende oppervlakken van het apparaat komen tijdens gebruik in aanraking met voedsel en olie. Volg onze aanwijzingen beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".
- Gebruik het apparaat niet met een aparte timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen zoals
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren, en andere werkplekken.

Het is **niet** bedoeld voor gebruik

- door gasten in hotels, motels en andere accommodatie;
- logeerboerderijen;
- in bed-and-breakfast accommodatie.

### Leveringsomvang

- 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

### Het apparaat uitpakken

1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartons.
3. Controleer of alle accessoires in de doos zijn meegeleverd.
4. Als de inhoud van de verpakking niet compleet is of schade wordt geconstateerd, het apparaat niet gebruiken. Breng het apparaat terug naar de leverancier.



**i OPMERKING:**

Verwijder productieresten en stof van het apparaat zoals beschreven onder "Reiniging".

## 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)

## Gebruiksaanwijzing

### Gebruiksaanwijzingen

- Verwijder regelmatig het in de olie achtergebleven frituurgoed (bijv. stukjes van de frites). Vervang de olie wanneer u het apparaat meerdere malen hebt gebruikt.  
Gebruik voor het frituren kwalitatief goede frituurolie of frituurvet.
- Vetten en olie moeten hoog verhitbaar zijn. 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.

**⚠ WAARSCHUWING: Gevaar!**

- Vervang het vet / de olie regelmatig!
- Gebruik **geen** diepvriesproducten met een ijslaagje!
- Droog vochtige levensmiddelen eerst af met een doek.

**⚠ WAARSCHUWING: Gevaar!**

- Te vochtige levensmiddelen (bijv. friet met een ijslaagje enz.) veroorzaken een sterke schuimvorming waardoor in het meest ongunstige geval het hete vet / de olie kan overlopen, hetgeen letsel kan veroorzaken.
- **Let op** dat de veiligheidsschakelaar (6) bediend wordt wanneer het besturingselement in de geleiding werd geschoven.
- Kies de geschikte frituurtemperatuur en houd daarbij rekening met de hoedanigheid van het frituurgoed. Als richtlijn geldt: voorgebakken voedingsmiddelen hebben een hogere temperatuur nodig dan rauwe voedingsmiddelen.
- Als de olie of het vet nog heet is, mag u de friteuse niet dragen of bewegen.
- Strijk bij het frituren van deegachtige voedingsmiddelen het overtollige deeg eraf en leg de stukken voorzichtig in de olie.
- Let op dat de handgreep correct aan de frituurmand is bevestigd.
- De frituurmand mag maximaal 2/3 worden gevuld. Maak de frituurmand niet te vol.

**i OPMERKING: Maximale inhoud**

Grote mand: 1000 g  
Kleine manden: 500 g elk

### Tips voor vermindering van acrylamide concentratie

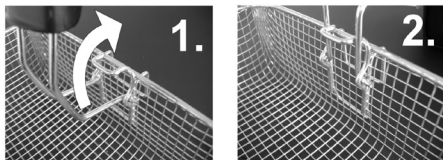
- Acrylamide is een chemische verbinding. Het resulteert van het bruiningsproces (frituren, bakken, braden, roosteren en grillen) in levensmiddelen die hoog zijn in koolhydraten (zetmeel en suiker) zoals, bijvoorbeeld, aardappelen en graanproducten.
- Het vermoeden bestaat dat acrylamide de genetische make-up beschadigt en kanker veroorzaakt. Het daadwerkelijke risico voor de mens is momenteel niet bekend.
- Wij adviseren dat u de 170 °C niet overschrijdt bij het frituren.
- Bovendien adviseren wij dat u de frituurtijd zo kort mogelijk houdt en voedsel maximaal tot een gouden gele kleur frituurt.

- Dikkere patat of stukken aardappel hebben minder risico omdat de acrylamide zich voornamelijk in de buitenste laag bevindt.
- Als u patat van verse aardappelen maakt, kunt u de geschildte en in stukjes gesneden aardappelen van te voren een uur in het water zetten. Hiermee worden een deel van de suikers (primaire stof voor acrylamide) uit de buitenste lagen verwijderd.

## 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.

### Elektrische aansluiting

- Waarborg dat de apparaatspanning (zie typeplaatje) en de netspanning overeenkomen.
- Sluit de netstekker alleen aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos.

### Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 3000 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

### ⚠ LET OP: Overbelasting!

- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

### 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).

### **i** 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 l). Het vul niveau moet tussen de min- en max-markering liggen.

4. Sluit de stekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde 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.
- De regeleenheid van het apparaat nooit in water onderdompelen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

### LET OP:

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

Wacht tot de friteuse 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.

### Frituurmand

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

### Frituurmanden en deksel

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

### Behuizing en regeleenheid

Deze onderdelen schoonmaken met een vochtige doek.

### Opslag

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het dan volledig opdrogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het toestel altijd buiten bereik van kinderen, op een goed geventileerde en droge plek.

## Verhelpen van storingen

### 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.
- Trek in dat geval de stekker uit de contactdoos.
- 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 specificaties

Model: ..... PC-FR 1038  
 Voeding: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Stroomverbruik: ..... 3000 W  
 Veiligheidsklasse: ..... I  
 Netto gewicht: ..... 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 "vuilnisbak"-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## Mode d'emploi

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons qu'il vous apportera satisfaction.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veuillez 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.

## Contenu

Liste des différents éléments de commande .....	3
Conseils généraux de sécurité .....	21
Conseils spécifiques de sécurité .....	22
Livraison.....	24
Déballer l'appareil.....	24
liste des différents éléments de commande.....	25
Consignes d'utilisation.....	25
Mise en service.....	26
Utilisation.....	26
Nettoyage .....	27
Rangement.....	27
En cas de problèmes .....	27
Caractéristiques techniques .....	28
Élimination .....	28

## Conseils généraux de sécurité

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. Il y a **risque d'étouffement !**

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" ci-dessous.

## Conseils spécifiques de sécurité

Sur le produit, vous trouverez l'icône suivant indiquant un avertissement ou des informations:

FRANÇAIS



### **AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Surface chaude !**

La température de la surface palpable peut devenir très élevée pendant utilisation.

- 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'incendie/explosion à inflammation instantanée !**
- 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.



### **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!**

## **ATTENTION : Surchauffe de l'élément chauffant**

### **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.
- 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.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
  - Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** d'âge supérieur à 8 ans et par les personnes aux capacités sensorielles, physiques ou mentales réduites, ainsi que par les personnes sans expérience

ou connaissances, tant qu'elles sont supervisées et instruites à l'utilisation de l'appareil en sécurité et tant qu'elles en comprennent les risques.

- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être effectués par les **enfants** sans supervision.

### **ATTENTION :**

- Cet appareil n'est pas destiné à être immergé dans l'eau pendant le nettoyage.
- Plusieurs surfaces seront en contact avec des aliments et de l'huile. Respectez nos consignes à cet égard dans le chapitre "Nettoyage".
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur ou une télécommande à part.
- Cet appareil est réservé à un usage familial et aux applications similaires telles que :
  - les cuisines de magasins, bureaux et d'autres sites commerciaux.
 Il **n'est pas** destiné à être utilisé :
  - par des clients dans des hôtels, motels et autres logements ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - dans des chambres d'hôtes.

#### Livraison

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

#### Déballer l'appareil

1. Enlevez l'appareil de son emballage.
2. Enlevez toutes les fournitures d'emballage telles que les papiers, les matières de remplissage, les colliers de serrage et les cartons.
3. Vérifiez que la boîte comprend tous les accessoires.
4. Si le contenu de la boîte est incomplet ou en cas de dégâts, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au détaillant.



### **i NOTE :**

Nettoyez les résidus de fabrication et la poussière présents sur l'appareil comme décrit dans "Nettoyage".

## Liste des différents éléments de commande

- 1 Bouton On/off 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)

## Consignes d'utilisation

### Conseils d'utilisation

- Retirez régulièrement les restes de frites en suspension dans l'huile (par exemple des morceaux de frites). Veuillez changer l'huile après plusieurs usages.  
Utilisez pour vos frites une huile ou une matière grasse de bonne qualité.
- Les huiles et graisses utilisées doivent pouvoir résister à la chaleur. Evitez d'utiliser de la margarine, de l'huile d'olive ou du beurre. Ces types de graisse ne conviennent pas pour la friture car ils peuvent dégager des fumées déjà à de plus faibles températures.

Nous conseillons l'utilisation d'huiles à friture liquides.

### **⚠ AVERTISSEMENT : Danger!**

- Changez absolument la matière grasse/l'huile régulièrement.
- N'utilisez aucun produit surgelé couvert de glace!
- Séchez les aliments humides au préalable avec un torchon.

### **⚠ AVERTISSEMENT : Danger!**

- Des aliments trop humides (par exemple des frites couvertes abondamment de glace etc.) génèrent une formation de mousse importante, ce qui, dans le cas le plus défavorable, peut entraîner le débordement de la matière grasse/l'huile chaude et provoquer des blessures.
- **Veillez noter** que l'interrupteur de sécurité (6) est actionné lorsque l'élément de commande est poussé dans le guidage.
- Choisissez la température de friture appropriée en prenant compte de la nature des aliments que vous voulez frire. En règle générale, les produits alimentaire pré-cuits requièrent une température plus élevée que les produits alimentaires crus.
- Ne soulevez ni déplacez jamais la friteuse lorsque l'huile ou la matière grasse est encore chaude.
- Pensez toujours à faire des entailles sur les produits alimentaires à base de pâte, avant de les faire frire. Laissez-les ensuite glisser tout doucement dans l'huile.
- Vérifiez que la poignée du panier à friture est fermement installée.
- Le panier à friture ne doit être rempli au maximum qu'au 2/3. Ne remplissez pas excessivement le panier de friture.

### **i NOTE : Capacité maximum**

Gros panier : 1000 g

Petits paniers : 500 g chacun

### Astuces pour réduire la concentration d'amide acrylique

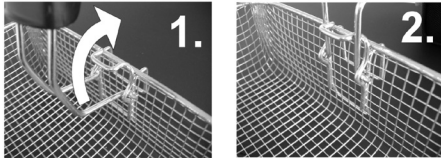
- L'amide acrylique est une substance chimique. Il provient du processus de bronzage (grande friture, cuisson, friture, cuisson au four ou à feu vif et grillade) des aliments riches en glucides (amidon et sucre) comme, par exemple, les pommes de terre et les produits à base de céréales.

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

## Mise en service

### Avant la première utilisation

1. Fixez la poignée au panier à friture :
  - Comprimez les extrémités des fils de fer à l'extrémité libre de la poignée.
  - Introduisez les angles dans les oeilletons en fils de fer à l'intérieur du panier.
  - Verrouillez la poignée au panier.



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

### Raccordement électrique

- Vérifiez que la tension de l'appareil (plaque signalétique) corresponde à la tension du secteur.
- Branchez la fiche du secteur uniquement dans une prise électrique à contact protégé installée selon les règles.

### Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 3000 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

#### ⚠ ATTENTION : Surcharge!

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm<sup>2</sup> au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

### Bouton On/off

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

### ATTENTION :

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasive.

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.

### Récipient à friture

- Pour changer l'huile, retirez le bac de friture et déversez l'huile latéralement.
- 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 fritures et couvercle

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

### Cuve et bloc de commandes

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

## Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit et laissez-le complètement sécher.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une plus longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit bien ventilé et sec.

## En cas de problèmes

### l'appareil ne marche pas

*Remède:*

- Vérifiez le branchement au secteur.
- Vérifiez la position du bouton on/off.
- 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.
- Débranchez le câble d'alimentation.
- 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.

**Caractéristiques techniques**

Modèle : ..... PC-FR 1038  
 Alimentation : ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Consommation électrique : ..... 3000 W  
 Classe de protection : ..... I  
 Poids net : ..... environ 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 de "Poubelle à roulettes"**

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

## Instrucciones de servicio

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

### 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.

## Indicaciones generales de seguridad

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 la lámina.

#### **¡Existe peligro de asfixia!**

- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad...” indicadas a continuación.

## Contenido

Indicación de los elementos de manejo .....	3
Indicaciones generales de seguridad.....	29
Instrucciones especiales de seguridad para el aparato .....	30
Contenido de la caja.....	32
Desembalaje del dispositivo .....	32
Indicación de los elementos de manejo .....	33
Notas de aplicación .....	33
Puesta en marcha .....	34
Uso .....	34
Limpieza.....	35
Guardado.....	35
Reparación de fallos.....	35
Especificaciones técnicas .....	36
Eliminación .....	36

## Instrucciones especiales de seguridad para el aparato

En el producto encontrará los siguientes iconos con advertencias o información:



**AVISO: ¡Superficie caliente!**  
**¡Riesgo de quemaduras!**

La temperatura de la superficie accesible puede ser muy elevada durante el uso.

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



**AVISO:**

- No utilice el dispositivo sin aceite ni grasa. **¡Riesgo de fuego!**
- ¡Nunca añada 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.

**△ 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!**

## **ATENCIÓN: Sobrecalentamiento del elemento calentador** **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.
- 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.

 **¡AITO!** ¡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.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
  - Pueden utilizar este aparato **niños** mayores de 8 años y personas con con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimientos, siempre que se les someta a supervisión o se les instruya respecto a su uso de forma segura y de manera que entiendan los peligros existentes.

- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento** no deben realizarlo **niños** sin supervisión.

**△ ATENCIÓN:**

- Este aparato no se ha diseñado para ser sumergido en agua durante la limpieza.
- Varias superficies entrarán en contacto con la comida y el aceite. Siga las instrucciones adecuadas del capítulo de “Limpieza”.
- No utilice el aparato con un temporizador separado 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
  - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otras instalaciones industriales.

**NO** se ha diseñado para ser utilizado

- por clientes en hoteles, moteles y otros tipos de alojamientos;
- en granjas;
- en pensiones.

**Contenido de la caja**

- 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

- 3. Compruebe que la caja incluye todos los accesorios.
- 4. Si el contenido de la caja está incompleto o si encuentra daños, no haga funcionar el aparato. Devuélvalo inmediatamente al comerciante.

**ⓘ NOTA:**

Limpie los restos de fabricación y el polvo del dispositivo como se describe en el apartado “Limpieza”.

**Desembalaje del dispositivo**

- 1. Saque el dispositivo de su embalaje.
- 2. Retire todos los materiales de embalaje, como láminas, material de relleno, ataduras de cables y cartones.



## 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 aplicación

### Indicaciones para el uso

- Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Después de varias utilizaciones debería cambiar el aceite.

Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.

- Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.

Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

### AVISO: ¡Peligro!

- Cambie regularmente la grasa / el aceite.
- ¡No use productos congelados recubiertos con cristales de hielo!
- Seque los alimentos húmedos antes con un paño.
- Los alimentos muy húmedos (p. ej. patatas fritas con cristales de hielo etc.) pueden producir exceso de espuma y salpicaduras al meterlos en la canasta de la freidora y, en el peor de los casos, la grasa / el aceite caliente puede desbordarse y causar lesiones.

- **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (6), al haber empujado el elemento de control en la guía.
- Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
- Cuando esté el aceite o la grasa todavía caliente, no debe mover o desplazar la freidora.
- Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
- Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujeta.
- La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.

### NOTA: Capacidad máxima

Cesta grande: 1000 g  
 Cestas pequeñas: 500 g cada una

### Consejos para reducir la concentración de acrilamida (amida acrílica)

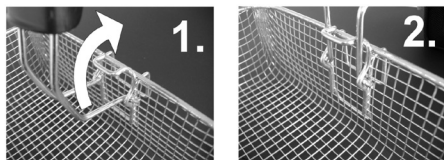
- La acrilamida (amida acrílica) es un compuesto químico. Tiene su origen en un proceso de cocinar (freír en dispositivo profundo, hornear, freír, asar y asar a la parrilla) alimentos con alto contenido de carbohidratos (almidón y azúcar) como, por ejemplo, patatas y cereales.
- Se sospecha que la acrilamida daña la estructura genética y provoca cáncer. No se conoce actualmente el riesgo real para los seres humanos.
- Recomendamos que no sobrepase la temperatura de 170 °C cuando fría en un dispositivo profundo.
- Por otra parte, se recomienda que mantenga el tiempo de fritura lo más corto posible y que fría los alimentos hasta conseguir el máximo color amarillo dorado.
- Los trozos de patata más gruesos se ven menos afectados, ya que la acrilamida está principalmente en la capa exterior.

- Si obtiene patatas fritas a partir de patatas frescas, puede poner a remojo las patatas peladas y cortadas una hora antes. De esta forma, se eliminan parte de los azúcares (sustancia principal de la acrilamida) de las capas exteriores.

## 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.

### Conexión eléctrica

- Asegúrese que la tensión del aparato (vea la placa del tipo) coincida con la tensión de red.
- Sólo conecte el enchufe con un receptáculo aislado de tierra debidamente instalado.

### Consumo Nominal

El equipo puede asumir una potencia de 3000 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

#### ⚠ ATENCIÓN: Sobrecarga!

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>.
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

### 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 freiendo.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 5 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra. 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. Sitúelo 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.

- 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

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

### 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.

### Carcasa y conjunto de control

Limpie estas piezas con un paño ligeramente humedecido.

### Guardado

- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar por completo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original, si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños en un lugar con buena ventilación y seco.

### Limpieza

#### ⚠ AVISO:

- Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.
- Nunca sumerja en agua el conjunto de control. Se podría producir una descarga eléctrica o un incendio.

#### ⚠ ATENCIÓN:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

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.

### Recipiente para la grasa de freír

- Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.

### Reparación de fallos

#### 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

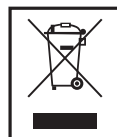
- Si el aceite se calienta demasiado, se activará automáticamente la protección frente a sobrecalentamiento del dispositivo. El aparato no estará ahora disponible para el servicio.
- Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón "RESTART" (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.

### Especificaciones técnicas

Modelo: ..... PC-FR 1038  
 Suministro eléctrico: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Potencia: ..... 3000 W  
 Protección clase: ..... I  
 Peso neto: .....aprox. 3,2 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está 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"

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

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo buon divertimento nell'uso dell'apparecchio.

### 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
Norme di sicurezza generali .....	37
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio .....	38
Fornitura.....	40
Disimballare il dispositivo .....	40
Elementi di comando.....	40
Istruzioni relative al funzionamento .....	41
Messa in esercizio.....	41
Uso.....	42
Pulizia.....	43
Conservare il dispositivo .....	43
Rimozione guasti.....	43
Specifiche tecniche .....	44
Smaltimento.....	44

## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. 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. **Pericolo di soffocamento!**

- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

## Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sull'apparecchio è riportata la seguente icona con avvertenze o informazioni:



**AVVISO: Superficie calda!**  
**Rischio di ustioni!**

La temperatura della superficie toccabile può diventare molto alta durante l'uso.

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



**AVVISO:**

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Pericolo 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.



**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!**

## **ATTENZIONE: Surriscaldamento dell'elemento riscaldante** **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.
- 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 scada 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.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
  - Il ferro da stiro può essere utilizzato dai **bambini** da 8 anni in su e dalle persone con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza sotto la diretta supervisione o

dietro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui possibili pericoli derivanti dal suo utilizzo.

- I **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e **manutenzione** non devono essere eseguiti da **bambini** senza supervisione.

### **ATTENZIONE:**

- Non immergere l'apparecchio in acqua per pulirlo.
  - Superfici diverse entrano in contatto con alimenti e olio. Seguire le istruzioni contenute nel capitolo "Pulizia".
  - Non far funzionare l'apparecchio con un timer separato in un sistema di telecomando separato.
  - L'apparecchio deve essere utilizzato in ambito domestico o in applicazioni simili come
    - In grandi cucine di centri commerciali, uffici e altre aree industriali.
- Non** deve essere utilizzato
- Da ospiti in hotel, motel e altri luoghi del genere;
  - In aree agricole;
  - In bed & breakfast.

### 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

### Disimballare il dispositivo

1. Rimuovere il dispositivo dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fili e cartoni.

3. Controllare che tutti gli accessori siano presenti nella confezione.
4. Se il contenuto della scatola è incompleto o danneggiato, non utilizzare il dispositivo. Riconsegnarlo immediatamente al rivenditore.

### **NOTA:**

Pulire i residui di produzione e la polvere dal dispositivo come descritto in "Pulizia".

### Elementi di comando

- 1 Interruttore di accensione/spengimento 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 riavvio
- 8 Vano per cavo
- 9 Cesto di friggitura (piccolo)
- 10 Custodia
- 11 Cesto di friggitura (grande)

## Istruzioni relative al funzionamento

### Avvertenze per l'utente

- Togliete sempre i cibi rimasti nell'olio (p.e. pezzi di patatine fritte). Dopo vari usi cambiare l'olio.

Per friggere usate olio apposito di qualità o grasso per friggere.

- Olio e grassi devono essere riscaldabili ad alta temperatura. Evitate di usare margarina, olio di oliva o burro. Questi grassi non sono idonei alla friggitura perché possono generare fumo già a basse temperature.

Raccomandiamo l'uso di olio da frittura liquido.

#### **AVVISO: Pericolo!**

- Cambiare assolutamente e con regolarità il grasso/olio.
- **Non** usare congelati!
- Prima asciugare bene gli alimenti umidi con un panno asciutto.
- Se i cibi sono troppo umidi (p.e. patatine fritte molto congelate, ecc.) si può formare molta schiuma, che in caso sfavorevole, porta a far traboccare il grasso caldo/ olio e quindi può causare ustioni.
- **Nota** che l'interruttore di sicurezza (6) è in azione non appena l'elemento di controllo viene condotto nella guida.
- Scegliete la temperatura di friggitura adatta e tenete conto del tipo di cibo da friggere. La regola è: i generi alimentari prefritti hanno bisogno di temperature più elevate rispetto a quelli crudi.
- Non sollevate né muovete la friggitrice quando l'olio o il grasso sono ancora bollenti.
- Quando friggete impasti, togliete la pasta in eccesso e mettete i cibi con cautela nell'olio.

- Osservare che il manico sul cesto da frittura non sia montato.
- Queto deve essere riempito al massimo di 2/3. Non riempire troppo il cesto.

#### **NOTA: Capacità massima**

Cesto grande: 1000 g

Cesti piccoli: 500 g ognuno

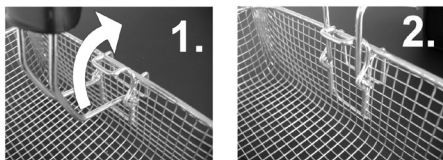
### Suggerimenti per la riduzione di concentrazione di amido acrilico

- L'amido acrilico è un composto chimico. Proviene dal processo di cottura (friggere, cuocere a forno, arrostitire e grigliare) in alimenti con elevate quantità di carboidrati (amido e zucchero), ad esempio, patate e cereali.
- Si sospetta che l'amido acrilico danneggi l'apparato genetico e sia causa di tumore. Il rischio reale alle persone non è attualmente conosciuto.
- Si consiglia di non superare i 170 °C durante la frittura.
- Inoltre, si consiglia di friggere per breve tempo e friggere gli alimenti finché non raggiungano un color oro.
- Le patatine o pezzi di patate più spessi sono meno soggetti in quanto l'amido acrilico è principalmente nello strato esterno.
- Se fate patatine da patate fresche, potete mettere a bagno i pezzi pelati di patate per un'ora. In tal modo si rimuovono gli zuccheri (sostanza primaria per l'amido acrilico) dagli strati più esterni.

## Messa in esercizio

### 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.

### Collegamento elettrico

- Accertarsi che la tensione dell'apparecchio (v. targhetta di identificazione) e la tensione di rete coincidano.
- Inserire la spina solo in una presa con contatto di terra regolarmente installata.

### Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 3000 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

#### ⚠ ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

### Interruttore on/off

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 on/off (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).

#### **i** 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 gras-so nel contenitore (max. 5 l). 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 on/off. 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 on/off 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.
- Non immergere mai il gruppo di controllo in acqua. Queste azioni potrebbero causare una scossa elettrica o un incendio.

### ⚠ ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.

Attendete finché la friggitrice sia completamente raffreddata prima di iniziare a pulirla. Dopo l'uso si dovrebbe attendere 1 - 2 ore per evitare ustioni.

### Contenitore grasso di friggitura

- Per cambiare l'olio, estrarre il cesto per la frittura e versare l'olio sul lato.
- 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

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

### Alloggiamento e gruppo di controllo

Pulire queste parti con un panno leggermente umido.

## Conservare il dispositivo

- Pulire il dispositivo come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si consiglia di conservare il dispositivo nella confezione originale se non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo.
- Conservare sempre il dispositivo fuori dalla portata dei bambini in un ambiente ben ventilato e asciutto.

## Rimozione guasti

### 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.
- Staccare quindi il connettore dalla relativa presa.
- 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.

## Specifiche tecniche

Modello: ..... PC-FR 1038  
Alimentazione: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
Consumo: ..... 3000 W  
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 “Cassonetto con ruote”

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

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

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

## Instruction Manual

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

### Symbols in these Instructions for Use

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 machine:

#### **WARNING:**

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

#### **CAUTION:**

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

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

## Contents

Overview of the Components .....	3
General Safety Instructions.....	45
Special Safety Instructions for this Machine .....	46
Scope of delivery .....	48
Unpack Device .....	48
Overview of the Components .....	49
Operating instructions .....	49
Putting into use .....	50
Use .....	50
Cleaning.....	51
Storage .....	51
Troubleshooting.....	51
Technical Specifications.....	51
Disposal .....	52

## General Safety Instructions

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 device 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 machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device 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!**

**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

## Special Safety Instructions for this Machine

On the product you find the following icon with warnings or information:



**WARNING: Hot surface!**  
**Risk of burns!**

The temperature of the touchable surface may become very high during use.

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



**WARNING:**

- Do not use the device without oil or fat. **Fire hazard!**
- 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 device off after use! Always turn the switch to the “0” position and unplug the device from the mains.



**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!**

**△ CAUTION: Overheating of the heating element**  
**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.

**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.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.

- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** without supervision.

### **CAUTION:**

- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning.
- Different surfaces will get into contact with food and oil. Observe our instructions in this regard in the chapter “Cleaning”.
- 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 kitchens of stores, offices, and other industrial areas.
 It is **not** intended for use
  - by guests in hotels, motels, and other living arrangements;
  - in agricultural estates;
  - in bed and breakfasts.

### 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

### Unpack Device

1. Take the device out of its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as foils, filling materials, cable ties and cartons.
3. Check that all accessories are included in the box.
4. If the contents of the box are incomplete or if damage is found, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.



### **i NOTE:**

Clean manufacturing residues and dust from the device as described under "Cleaning".

## 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)

## Operating instructions

### Useful hints for use

- Always remove the food remaining in the oil (e.g. pieces of French fries). After the device has been used several times you should change the oil.  
Use high quality frying oil or frying grease.
- Fats and oils must be heatable to high temperatures. Do not use margarine, olive oil or butter: they are not fit for frying, because they start to smoke already at low temperatures.  
We recommend the use of liquid frying oil.

### **⚠ WARNING: Danger!**

- It is essential to change the fat / oil regularly.
- Do **not** use any frozen food containing ice!
- Rub dry humid foods with a cloth before frying.
- If food containing too much moisture (e.g. chips containing a lot of ice etc.) is used, there is a strong tendency to form foam, which in the worst case may cause the hot fat / oil to overflow and result in injuries.
- **Please note** that the safety switch (6) is operated when the control element is inserted into the guide mechanism.

- Choose the right frying temperature and check the conditions of the food to be fried. A rule of thumb is that pre-fried foods require a higher temperature than raw foods.
- Do not carry or move the deep fryer if the oil or grease is still hot.
- When frying dough-like foods scrape off the excess dough and put the pieces carefully into the oil.
- Please ensure that the handle of the deep fat frying basket has been correctly attached.
- The deep fat frying basket must not be more than 2/3 full. Do not overfill the frying basket.

### **i NOTE: Maximum capacity**

Large basket: 1000 g  
Small baskets: 500 g each

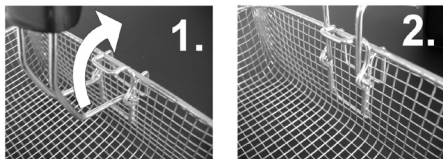
### Tips for reducing acrylic amide concentration

- Acrylic amide is a chemical compound. It comes from the bronzing process (deep-frying, baking, frying, roasting and grilling) in food-stuffs high in carbohydrates (starch and sugar) like, for example, potato and cereal products.
- It is suspected that acrylic amide damages genetic make-up and causes cancer. The actual risk to humans is not currently known.
- We recommend that you do not exceed 170 °C when deep-frying.
- Furthermore we recommend that you keep the frying time as short as possible and fry food to a maximum gold yellow colour.
- Thicker chips or pieces of potato are less affected as the acrylic amide is mainly in the outer layer.
- If you make chips from fresh potatoes, you can soak the peeled and chopped pieces of potato for an hour beforehand. This removes some of the sugars (primary substance for acrylic amide) from the outer layers.

## Putting into use

### Before using for the first time

1. 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.



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

### Electrical connection

- Make sure that the iron voltage (see name plate) and the line voltage match.
- The mains plug should only be inserted into a correctly installed socket with earthing contact.

### Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 3000 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

#### **⚠ CAUTION: Overload!**

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>.
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

### On/off switch

When the switch is in the position “0”, the device is off.

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

#### Using without the timer switch

1. Move the on/off switch (1) to the “ON” position.
2. 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).

#### **i NOTE:**

Once the time is up, a bell will sound. The device 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 device is heating up or frying.
3. Remove the frying basket and fill the container with oil or grease (maximum 5 l). The filling level must be located between the minimum and the maximum 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 device 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 device from the mains.
4. Leave the device to cool.

## Cleaning

### **WARNING:**

- Always pull out the plug from the mains socket before cleaning and wait until the unit has cooled down.
- Never immerse the control assembly into water. It could cause an electric shock or fire.

### **CAUTION:**

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

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.

### Deep frying fat container

- In order to change the oil, pull out the deep frying fat container and pour the oil out at the side.
- 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

- The baskets, handles, and the lid can all be washed in warm water with mild detergent.
- 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 the original packaging, should you not want to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well ventilated and dry location.

## Troubleshooting

### Device is not working

#### *Troubleshooting:*

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

#### *Other possible causes:*

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

#### *Troubleshooting:*

Check that the control element is correctly in place.

### Overheating Protection

- If the oil gets too hot, the device's overheating protection will automatically kick in. The appliance is no longer ready to be used.
- Unplug the deep fryer.
- Only after the device 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 Specifications

Model: ..... PC-FR 1038  
 Power supply: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Power consumption:..... 3000 W  
 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 device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



## Disposal

### Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

## Instrukcja obsługi

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

### Symbole 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 ryzyka 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 wskazówki bezpieczeństwa.....	53
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia.....	54
Opis dostawy.....	56
Rozpakowanie urządzenia.....	56
Przegląd elementów obsługi.....	57
Instrukcje obsługi.....	57
Uruchomienie.....	58
Użytkowanie.....	58
Czyszczenie.....	59
Przechowywanie.....	59
Usuwanie zakłóceń.....	59
Techniczne specyfikacje.....	60
Warunki gwarancji.....	60
Usuwanie.....	61

## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
  - 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.
  - 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 swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
-  OSTRZEŻENIE!**  
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.  
**Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania“.

## Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

Na produkcie znajdują się następujące ikony ostrzegawcze lub informacyjne:



### **OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!** **Ryzyko oparzeń!**

Temperatura powierzchni dotykowych może bardzo wzrosnąć podczas użytkowania.

- Korzystać z rękawic podczas otwierania pokrywy patelni!



### **OSTRZEŻENIE:**

- Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma 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.



### **UWAGA: Przegrzanie elementu grzejnego**

**Przestrzegaj tej ważnej wskazówki, używając frytownicy z tłuszczem!**

Tłuszcz należy stapać powoli, tak aby mógł otoczyć element grzejny.

**Wybranie zbyt wysokiej temperatury może spowodować przegrzanie podczas pierwszego stapania tłuszczu lub ponownego stapania tłuszczu już znajdującego się w urządzeniu!**

## **UWAGA: Przegrzanie elementu grzejnego** **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.

## **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 tą czynność aż do stopienia tłuszczu.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
  - Urządzenie to może być używane przez **dzieci** w wieku lat 8 lub starsze, osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one

nadzorowane lub gdy je poinstruowano jak korzystać z tego urządzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw.

- **Dzieci** nie powinny bawić się tym urządzeniem.
- Czyszczenie i **konserwacja** nie powinny być wykonywane przez **dzieci** bez nadzoru.

### △ UWAGA:

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie podczas czyszczenia.
- Różne powierzchnie wchodzą w kontakt z żywnością i olejem. Sprawdzać instrukcje w tym względzie, jak opisano w części „Czyszczenie”.
- 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 kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy.

**Nie** jest przeznaczone do wykorzystania

- przez gości w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
- w gospodarstwach agroturystycznych;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

### Opis 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

### Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Zdjąć wszystkie materiały opakowania, takie jak folie, materiały wypełniające, złącza kablowe oraz kartony.
3. Sprawdzić, czy wszystkie akcesoria są w pojemniku.



4. Jeśli zawartość opakowania nie jest kompletna lub w razie znalezienia uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia. Bezwzględnie należy zwrócić do sprzedawcy.

#### **i WSKAZÓWKA:**

Wyczyścić pozostałości produkcyjne i kurz z urządzenia, zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

### Przegląd elementów obsługi

- 1 Włącznik/wyłącznik oraz przełącznik timera
- 2 Lampka kontrolna pracy (czerwona)
- 3 Lampka kontrolna temperatury (zielona)
- 4 Regulator temperatury
- 5 Pojemnik na tłuszcz do frytkownicy
- 6 Wyłącznik bezpieczeństwa
- 7 Przycisk Restart
- 8 Schowek na kabel
- 9 Kosz frytkownicy (mały)
- 10 Obudowa
- 11 Kosz frytkownicy (duży)

### Instrukcje obsługi

#### Uwagi dotyczące eksploatacji

- Regularnie usuwać z oleju pozostające w nim produkty (np. pojedyncze frytki po smażeniu). Po wielokrotnym użytku należy wymienić olej.

Do smażenia należy używać jakościowo bardzo dobrego oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia.

- Używane tłuszcze i oleje muszą być odporne na wysoką temperaturę. Należy unikać stosowania margaryny, oleju z oliwek lub masła. Tego rodzaju tłuszcze nie nadają się do głębokiego smażenia, ponieważ już przy niskiej temperaturze mogą one zacząć się dymić. Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo!**

- Regularnie wymieniaj tłuszcz/olej.
- **Nie** używaj oblodzonych mrożonych produktów!

#### **⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo!**

- Wilgotne produkty żywnościowe należy wcześniej wytrzeć do sucha ściereczką.
- Jeżeli produkty zawierają za dużo wilgoci (np. mocno zmrożone frytki itp.), powstaje duża ilość piany. W takim przypadku gorący tłuszcz/olej może wyciekać i powodować obrażenia.

- **Proszę pamiętać**, że wyłącznik bezpieczeństwa (6) uruchamiany jest po wsunięciu elementu sterującego do prowadnicy.
- Ustawić odpowiednią temperaturę smażenia. Należy uwzględniać cechy smażonych produktów. Jednocześnie należy stosować się do zasady, że produkty które były już wstępnie smażone, wymagają wyższej temperatury niż surowe artykuły spożywcze.
- Jeżeli olej lub tłuszcz są jeszcze gorące, nie wolno przenosić, ani też przesuwać frytkownicy.
- Podczas smażenia we frytkownicy produktów spożywczych wykonanych z ciasta, należy usunąć z nich nadmiar ciasta i ostrożnie wkładać pojedyncze sztuki do oleju.
- Pamiętaj, że uchwyt na koszu frytkownicy nie został zamocowany.
- Kosz frytkownicy może być napelniony maksymalnie w 2/3. Proszę nie przepelniać kosza frytkownicy.

#### **i WSKAZÓWKA: Maksymalna pojemność**

Duży koszyk: 1000 g

Małe koszyki: 500 g każdy

#### Wskazówki celem redukcji stężenia akrylamidu

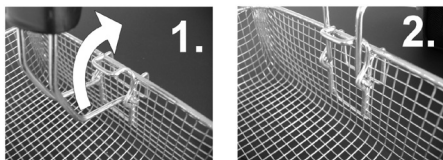
- Akrylamid jest związkami chemicznym. Wytworzony zostaje podczas procesu przypiekania (głębokie smażenie, pieczenie, smażenie, opiekanie i grillowanie) w potrawach bogatych w węglowodany (skrobia i cukier), jak np. ziemniaki i produkty zbożowe.
- Uważa się, że akrylamid uszkadza kod genetyczny i powoduje raka. Faktyczne ryzyko w przypadku ludzi nie jest jeszcze znane.
- Zalecamy, aby nie przekraczać 170 °C podczas głębokiego smażenia.

- Co więcej zalecamy, aby utrzymywać jak najkrótszy czas smażenia i podsmażyć potrawę na maksymalnie złoto żółty kolor.
- Grubsze frytki czy kawałki ziemniaków są mniej narażone, ponieważ akrylamid znajduje się głównie w warstwie zewnętrznej.
- Jeśli robimy frytki ze świeżych ziemniaków, można odsączyć obrane i pokrojone kawałki ziemniaki już godzinę wcześniej. W ten sposób usunięte zostają niektóre cukry (substancja podstawowa dla akrylamidu) z warstw wewnętrznych.

## Uruchomienie

### Przed pierwszym uruchomieniem

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



2. Wyciągnij kabel sieciowy ze schowka.

### Połączenie elektryczne

- Proszę upewnić się, że napięcie urządzenia (patrz tabliczka identyfikacyjna) zgadza się z napięciem w sieci.
- Wtyczkę sieciową podłączaj tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym.

### Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 3000 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

### ⚠ UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

### Przycisk włączania/ wyłączenia

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 przyrządzania 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 wyłączy 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. Sprawdzić, czy pokrywa jest zamknięta zawsze, gdy urządzenie nagrzewa się lub smaży.
3. Proszę wyjąć kosz frytkownicy i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 5 l). Pojemnik powinien być napełniony do poziomu pomiędzy oznakowaniem minimum a maksimum.
4. Proszę włożyć wtyczkę do kontaktu z zestykiem ochronnym. Zapali się czerwona lampka kontrolna. Obracając regulator temperatury (4) ustaw żądaną 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 frytownicy 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 frytownicy.
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.
- Nigdy nie zanurzać jednostki sterującej w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

#### **⚠ UWAGA:**

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

Przed rozpoczęciem czyszczenia zaczekać, aż frytownica całkowicie wystygnie. Aby uniknąć porażenia powinni Państwo odczekać z czyszczeniem urządzenia 1-2 godziny od jego użytkowania.

### Zbiornik tłuszczu

- Aby wymienić olej, wyciągnij zbiornik tłuszczu i wylej olej z boku.
- 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

- Koszyki, uchwyty oraz pokrywkę można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu.
- 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 pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci, w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu.

### Usuwanie zakłóceń

#### 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 nagrzeje, urządzenie zabezpieczające przed przegrzaniem automatycznie zakończy pracę. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użytku.
- Proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- 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.

## Techniczne specyfikacje

Model: ..... PC-FR 1038  
 Zasilanie: ..... 230 V~, 50/60 Hz  
 Zużycie energii: ..... 3000 W  
 Klasa ochrony: ..... I  
 Waga 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 przewidyje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

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

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

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o  
ul. Opolska 1 a karczów  
49 - 120 Dąbrowa



## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „kubła na kółkach”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

## Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, élvezni fogja a készülék használatát.

### 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 biztonsági rendszabályok .....	62
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok .....	63
A csomag tartalma.....	65
A készülék kicsomagolása .....	65
A kezelőelemek áttekintése .....	65
Kezelési utasítások .....	65
Üzembehelyezés.....	66
Használat.....	67
Tisztítás.....	67
Tárolás.....	68
Zavarelhárítás.....	68
Műszaki adatok.....	68
Hulladékkezelés .....	69

## Általános biztonsági rendszabályok

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 aljzattól (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 aljzattól!
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

#### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat“.

## A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

A terméken a következő ikonokat találja figyelmeztetésekkel vagy:



### **FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!**

#### **Égésveszély!**

Használat közben a készülék felületeinek hőmérséklete nagyon magas lehet.

- Az olajsütő tetejének felnyitásához használjon fogókesztyűt!

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

- **Tűzveszély!** Tilos a készüléket olaj vagy zsiradék nélkül használni!
- 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.

### **⚠ 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.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, ha nem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
  - A készüléket 8 éves és idősebb **gyerekek** és csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességű személyek és akiknek nincs meg a tapasztalatuk és tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára megtanították őket és megértették az érintett veszélyeket.
  - A **gyerekek** nem játszhatnak a készülékkel.
  - A tisztítást és **karbantartást gyerekek** felügyelet nélkül nem végezhetik.

## △ VIGYÁZAT:

- A készülék a tisztítás során nem meríthető vízbe.
- Különböző felületek érintkeznek az étellel és az olajjal. Ennek tekintetében tartsa be a „Tisztítás” részben leírt utasításokat.



- Ne működtesse a készüléket különálló időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- A készülék háztartásokban és hasonló helyeken való használatra alkalmas, mint például
  - üzletek, irodák és más ipari területek személyzeti konyhájában.

**Nem** alkalmas a következőkben való használatra:

- hotelek, motelek és egyéb szálláslehetőségek vendégei által;
- mezőgazdasági birtokokon;
- ágyat és reggelit biztosító létesítményekben.

### A csomag tartalma

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

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagokat, kábelrögzítőket és a kartonokat.
3. Ellenőrizze, hogy az összes tartozék a dobozban van-e.
4. Abban az esetben, ha a doboz tartalma hiányos vagy sérülések láthatók rajta, ne működtesse a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőhöz.

#### **i** MEGJEGYZÉS:

Tisztítsa meg a készüléket a gyári anyagmaradékoktól és a portól a "Tisztítás" részben leírtak szerint.

### 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)

### Kezelési utasítások

#### Használati útmutató

- Rendszeresen távolítsa el az olajból a benne maradt ételmaradványokat (pl. pommes frite darabkákat). Többszöri használat után cserélje ki az olajat.

A sütéshez jó minőségű sütőolajat vagy zsírt használjon.

- A zsírok és olajok magas hőfokra hevíthetők legyenek. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vajat! Ezek a zsiradékok meg alkalmasak fritírozásra, minthogy már alacsony hőmérsékleten füstölni kezdenek.

Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS: Veszély!

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

- **Kérjük vegye figyelembe**, hogy a biztonsági kapcsoló (6) akkor kerül működésbe, ha a vezérlőelemet a vezetésbe tolják.
- Válassza meg a megfelelő fritirozási hőmérsékletet. Ehhez vegye figyelembe a sütni kívánt élelmiszer sajátosságait. Irányelv: előfritirozott élelmiszerek esetében magasabb hőmérsékletre van szükség, mint nyers élelmiszereknél.
- Amíg az olaj vagy zsír még forró, nem szabad a fritőzt mozgatni vagy máshová vinni.
- Tésztafélék fritirozása esetén húzza le a túlsordult tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- Ügyeljen rá, hogy a sütőkosáron a fül jól legyen rögzítve!
- A sütőkosarat legfeljebb 2/3-ig szabad csak megtölteni. Ne töltsen túl a sütőkosarat.

### 📌 MEGJEGYZÉS: Maximális úrtartalom

Nagy méretű kosár: 1000 g

Kis méretű kosár: 500 g

### Tipp az akril-amid koncentráció csökkentésére

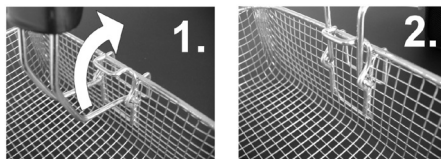
- Az akril-amid egy vegyület, mely a magas szénhidrát (keményítő és cukor) tartalmú ételek sütése közben keletkezik (olajban sütés, sütés, pírítás, roston sütés és grillezés), mint például a burgonya és gabona félék.
- Feltételezések szerint az akril-amid roncsolja a géneket és rákot okozhat. Ennek humán kockázata jelenleg nem ismert.

- Javasoljuk, hogy olajsütés során ne lépje túl a 170°C hőmérsékletet.
- Ezen kívül javasolt a süstést minél rövidebb időre korlátozni, amíg az étel legfeljebb arany-sárgára nem sül.
- A vastagabbra vágott burgonya szeletek kevésbé érintettek, mivel az akril-amid főként a külső felületen keletkezik.
- Ha friss burgonyát használ, sütés előtt áztassa be egy órára a felaprított burgonyát. Ezzel kioldódik a cukor egy része a külső rétegekből, mely az akril-amid fő összetevője.

## Üzembehelyezés

### Az első használatvétel előtt

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



2. Húzza ki a csatlakozókábelt a kábelfiókból!

### Elektromos csatlakozás

- Győződjék meg róla, hogy egyezik-e a készülék feszültsége (lásd típuscímké) a hálózati feszültséggel!
- A csatlakozót csak előírászerűen beszerelt földelt dugaljba csatlakoztassa.

### Csatlakoztatási érték

A készülék 3000 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

### **⚠ VIGYÁZAT: Túlterhelés!**

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm<sup>2</sup> vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

### **Be-/ki kapcsoló**

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

Két módon használhatja a készüléket:

#### Időzítő kapcsoló nélkül

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

#### Időzítő kapcsoló használata

1. Válassza ki a kívánt sütési időt az időzítő kapcsolóval (1) (5 és 30 perc között).
2. 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 lit.). A zsiradék szintje a Min. és a Max. jel között legyen.
4. Dugja a csatlakozó dugaszt egy földelt konnektorból! 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 lejártá után (a sütési időt az élelmiszer csomagolásán vagy a receptben találhatja meg) vegye ki a sütőkosarat.
8. Hagyja a fritírozott 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.
- Tilos a vezérlő részt vízbe meríteni. Ezzel áramütést vagy tüzet okozhat.

### **⚠ VIGYÁZAT:**

- Ne használjon drótkéfét vagy egyéb súroló eszközt!
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret!

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.

## Olajstű tartály

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

## Sütőkosarak és fedő

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

## Burkolat és vezérlő szerkezet

Ezeket a részeket enyhén nedvesített ronggyal tisztítsa.

## Tárolás

- A készüléket a leirtaknak megfelelően tisztítsa, majd hagyja megszáradni.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

## Zavarelhárítás

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

## Műszaki adatok

Típus: ..... PC-FR 1038

Áramforrás: ..... 230 V~, 50/60 Hz

Energiafogyasztás: ..... 3000 W

Védelmi osztály: ..... I

Nettó tömeg: ..... 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 megfelelőségről, és a kifeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



## Hulladékkezelés

### A „kuka” piktogram jelentése

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

A főlegesen vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

## Інструкція з експлуатації

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Сподіваємось, що ви будете задоволені його можливостями.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтеся цих вказівок:

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

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

#### УВАГА.

Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

#### ПРИМІТКА.

Виділяє підказки та інформацію для Вас.

## Зміст

Огляд елементів управління.....	3
Загальні вказівки щодо безпеки .....	70
Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу .....	71
Комплект поставки .....	73
Розпакування .....	73
Огляд елементів управління.....	74
Вказівки щодо використання.....	74
Перше включення приладу.....	75
Користування .....	76
Чищення .....	76
Зберігання .....	77
Усунення неполадок .....	77
Технічні характеристики .....	77

## Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
- Не використовуйте його на вулиці. Обережіть його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не експлуатуйте прилад без огляду.** Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Зверніть увагу на наступні "Спеціальні вказівки щодо безпеки".

## Спеціальні заходи безпеки для цього електроприладу

На пристрої є описані нижче значки з попередженнями чи інформацією:



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня! Небезпека опіків!**

Можливе доторкання до поверхні, яка в процесі експлуатації може набувати надзвичайно високої температури.

- Щоб відкрити кришку фритюрниці, користуйтеся кухонними рукавичками!



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- Забороняється користуватися приладом без олії чи жиру.  
**Ризик займання!**
- Ніколи не добавляйте воду в олію! **Ризик іскріння / вибуху!**
- Олії і жири можуть при перегріві запалюватися. Будьте обережні! Не забувайте вимикати прилад після закінчення користування! Завжди встановлюйте перемикач у положення “0” і від’єднуйте прилад від мережі.



### **УВАГА. Перегрів нагрівального елемента**

Просимо Вас брати до уваги це попередження, якщо Ви хочете використати у фритюрниці твердий жир!

**Жир слід розплавляти повільно, щоб він міг покрити нагрівальний елемент повністю.**

**Якщо жир закладається вперше або розплавляється знов, виникає небезпека перегріву нагрівального елемента!**

## **△ УВАГА. Перегрів нагрівального елемента**

### **Якщо жир закладається вперше**

- Розтопіть жир спочатку в окремій посудині.

### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

Не нагрівайте жир до температури вище 50 °С, щоб уникнути опіків під час переливання.

- Перелийте розплавлений жир у фритюрницю.
- Коли рівень жиру досягне тієї кількості, що потрібна, Ви можете включити термостатом потрібну температуру.

### **Розігрів жиру, що затвердів, у фритюрниці**

Якщо жир затвердів у фритюрниці, то Ви не можете бачити, наскільки він вже розтаяв внизу у нагрівального елемента.

- Якщо жир затвердів у фритюрниці, то Ви не можете бачити, наскільки він вже розтаяв внизу у нагрівального елемента.

**△ Стоп!** Не крутить регулятор далі! Нагрівальний елемент має розтоплювати твердий жир повільно.

- Через короткий час нагрівальний елемент знов вимкнеться.
- Включіть нагрівальний елемент знов, повернув регулятор термостату.
- Повторюйте цю операцію, поки жир не розтопиться повністю.

- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкодження кабелю живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Цей пристрій можуть використовувати **діти**, старші 8 років, і особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи особи без достатнього досвіду і знань, якщо



вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і усвідомлюють, яку небезпеку він може становити.

- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення і **обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми** без нагляду дорослих.

### **УВАГА.**

- Даний прилад не призначений для занурення в воду під час миття.
  - Різні поверхні приладу контактують з харчовими продуктами та з олією. Дотримуйтесь відповідних інструкцій у розділа “Чищення”.
  - Не вмикайте прилад через окремий таймер чи систему дистанційного керування.
  - Прилад призначений для використання вдома та в аналогічних умовах, наприклад
    - у кухнях для персоналу магазинів, офісів та інших комерційних установ.
- Він **не** призначений для використання
- постояльцями готелів, мотелів та інших житлових приміщень;
  - у сільськогосподарських спорудах;
  - в установах, що надають нічліг та сніданок.

#### **Комплект поставки**

- 1 кришка
- 1 корпус
- 1 ємність фритюрниці
- 1 блок керування з елементом нагрівання
- 2 малий кошик для смаження
- 1 великий кошик для смаження
- 3 ручки кошиків

#### **Розпакування**

1. Вийміть прилад з упаковки.
2. Повністю зніміть усі пакувальні матеріали, а саме: фольгу, матеріали наповнення, скрутки шнурів та картон.
3. Перевірте наявність усього приладдя у коробці.

- У разі неповного комплекту постачання або у разі виявлення дефектів чи пошкоджень, не включайте прилад. негайно поверніть його в магазин.

#### **і ПРИМІТКА.**

Видаліть з приладу пил та залишки від виробництва (описано в розділі “Чищення”).

### **Огляд елементів управління**

- Перемикач вкл./вимк. та перемикач таймера
- Сигнальна лампочка робочого режиму (червона)
- Контрольна лампочка температури (зелена)
- Регулятор температури
- Ємність для приготування страв у фритюрі
- Запобіжник - перемикач
- Кнопка поновлення робочого стану
- Відділок для кабелю
- Кошик для смаження (малий)
- Корпус
- Кошик для смаження (великий)

### **Вказівки щодо використання**

#### **Рекомендації для користування**

- Регулярно видаляйте залишки продуктів із олії або жиру (наприклад, шматочки картоплі - фрі). Після декількох разів приготування продуктів слід замінити олію або жир на свіжі.  
Застосовуйте для приготування продуктів тільки високоякісні олії та жири.
- Жири і олії повинні мати високу температуру нагрівання. Просимо Вас відмовитися від застосування маргарину, оливкової олії або масла. Ці продукти не придатні для приготування страв у фритюрі, тому що вони утворюють дим вже при низьких температурах нагрівання.

Ми рекомендуємо для приготування страв рідкі олії, що спеціально призначені для фритюру.

#### **⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Небезпека!**

- Замінійте регулярно використану олію або жир на свіжий.
- Не** кладіть у фритюрницю продукти, що покриті льодом!
- Якщо продукти вологі, їх поверхню слід перед процесом приготування у фритюрниці просушити тканиною.
- Якщо продукти занадто вологі (наприклад, сильно покрита льодом картопля фрі та інше), то утворюється надмірна піна, що може в екстремальних випадках призвести до витіканню із фритюрниці гарячого жиру / олії і спричинити опіки.
- Помніть**, будь ласка, що запобіжник - перемикач (6) включається, коли елемент управління входить в свій канал.
- Обирайте в кожному разі таку робочу температуру, що придатна для виду продуктів, які Ви обробляєте. Основне правило при роботі: продукти, що були вже оброблені у фритюрниці виробником, потребують більш високу температуру ніж сири продукти харчування.
- Коли олія або жир ще не охолонули, забороняється переносити або рухати фритюрницю на інше місце.
- Коли Ви працюєте з продуктами з тіста, видаляйте залишки тіста, а шматочки опускайте в олію або жир обережно.
- Слідіть за тим, щоб ручка корзини завжди була прикріплена правильно.
- Дозволяється наповнювати фритюрницю максимально на 2/3. Не переповняйте корзину.

#### **і ПРИМІТКА. Максимальна ємність**

Великий кошик: 1000 г

Малі кошики: 500 г кожен

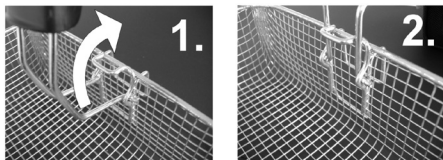
## Поради щодо зменшення концентрації акриламід

- Акриламід — це хімічна сполука. Вона утворюється в результаті процесу смаження (смаження у фритюрниці, випікання, смаження на сковороді та на грилі) харчових продуктів з високим вмістом вуглеводів (крохмаль і цукор) як, наприклад, картопля та зернові продукти.
- Припускається, що акриламід пошкоджує генетичні ланцюги і є причиною захворювань на рак. На сьогодні фактичний вплив на людину не встановлений.
- Рекомендовано не перевищувати температуру 170 °C під час смаження.
- Крім цього, рекомендовано, щоб час смаження був максимально коротким, а продукти набували максимум золотисто-жовтого кольору.
- Більш товсті шматки картоплі менш шкідливі, оскільки акриламід накопичується здебільшого у верхньому шарі.
- Якщо ви робите чіпси зі свіжої картоплі, можна наперед замочити почищену та нарізану картоплю на одну годину. Це видалить певну кількість цукру (основна речовина в складі акриламід) з верхніх шарів.

## Перше включення приладу

### Перед першим включенням приладу

1. Прикріпіть ручку до кошика:
  - Кінці дроту з вільного боку ручки слід стиснути разом.
  - Введіть куточки в дротяні вушка всередині кошика.
  - Зафіксуйте ручку на кошику.



2. Вийміть кабель із відділку, де він зберігається в неробочому режимі.

## Електричне живлення

- Переконайтеся в тому, що напруга в мережі відповідає напрузі приладу (дивись таблицю з технічними даними).
- Вставляйте вилку тільки в такі розетки, що обладнані належним чином і мають параметри.

## Потужність приладу

В цілому прилад може витримати навантаження в 3000 В. При такій потужності рекомендується розподільна підводка току з захисним вимикачем 16 А.

### ⚠ УВАГА. Перевантаження!

- Якщо Ви застосовуєте кабель для подовження, він повинен мати поперечний переріз щонайменш 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Забороняється користуватися розетками з багатьма гніздами, тому що прилад має для цього занадто велику потужність.

## Перемикач вмк. / вимк.

Коли прилад знаходиться у положенні "0", прилад вимкнений.

Існує два способи використання приладу:

### Робота без таймера

1. Встановіть перемикач вмк. / вимк. (1) у положення "ON".
2. Виберіть потрібну температуру за допомогою регулятора температури (4).

### Робота по таймеру

1. Виберіть потрібний час приготування за допомогою таймера (1) (5–30 хвилин).
2. Виберіть потрібну температуру за допомогою регулятора температури (4).

### і ПРИМІТКА.

Після завершення часу пролунає сигнал. Прилад автоматично вимкнеться.

## Користування

1. Переконайтеся в тому, що прилад вимкнено з електричної мережі і вимкнено. (Контрольні лампочки не світяться).
2. Зніміть з фритюрниці кришку. Під час кожного нагрівання або смаження кришка має бути закритою.
3. Вийміть корзину для продуктів і наповніть ємність олією або жиром (максимально 5 літри). Рівень олії чи жиру має лежати між позначками мінімум і максимум.
4. Вставте вилку в розетку, що обладнана належними захисними контактами і має. Червона контрольна лампочка засвітиться. Поставте регулятор температури (4) на потрібну температуру, повертаючи його до належної позначки.
5. Увімкніть прилад перемикачем вмк. / вимк. Встановіть його у положення "ON" або виберіть час.
6. Зелена контрольна лампочка засвітиться. Після досягнення потрібного рівню температури зелена контрольна лампочка погасне. Корзину з продуктами для обробки слід обережно поставити в гарячу олію або жир.
7. Зелена контрольна лампочка буде включатися і гаснути під час робочого процесу декілька разів. Це належить до нормального ходу процесу і сигналізує, що термостат контролює температуру і підтримує її на належному рівні. Після закінчення часу приготування продуктів (потрібний час вказано на упаковці продукту або в рецепті) вийміть корзину з фритюрниці.
8. Дайте олії витекти з продуктів.

### Завершення роботи

1. Встановіть перемикач вмк. / вимк. у положення "0".
2. Проверніть регулятор температури та/або таймер назад на початок.
3. Від'єднайте прилад від мережі.
4. Дайте приладу охолонути.

## Чищення

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Перед тим як почати очищення приладу, завжди витягуйте вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
- Забороняється занурювати блок керування у воду. Можливе ураження струмом або виникнення пожежі.

### ⚠ УВАГА.

- Не використовуйте дротяні щітки або інші абразивні предмети.
- Не застосовуйте їдкі або абразивні засоби очищення.

Перед тим як почати очищення, дайте фритюрниці повністю охолонути. У будь-якому випадку слід чекати 1-2 години після виключення приладу, щоб уникнути опіків.

### Чищення ємностей

- Для заміни олії вийміть корзину для продуктів і вилийте олію або жир, нахиливши фритюрницю вбік.
- Ємність фритюрниці можна мити теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття. Вона придатна для миття у посудомийній машині. Не перебільшуйте кількість мийного засобу.

### Кошки та кришка

- Кошки, ручки та кришку можна мити теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
- Після миття всі частини мають ретельно висохнути.

### Корпус і блок керування

Протирайте ці частини вологою ганчіркою.

## Зберігання

- Почистьте пристрій відповідно до інструкцій і дайте йому повністю висохнути.
- Якщо пристрій не буде використовуватись протягом тривалого часу, ми рекомендуємо зберігати його в оригінальному упакованні.
- Зберігайте пристрій в недоступному для дітей, сухому, добре провітрюваному місці.

## Усунення неполадок

### Прилад не працює

#### *Допомога:*

- Перевірте, чи включено прилад в розетку і чи є живлення в мережі.
- Перевірте положення перемикача вкл. / вимк.
- Перевірте позицію термостату.

#### *Подальші можливі підстави:*

Ваш прилад обладнано запобіжником - перемикачем (6).

Він запобігає мимовільному включенню елемента нагрівання.

#### *Допомога:*

Перевірте правильне положення елемента управління.

### Захист від перегрівання

- У разі занадто великої температури олії спрацює автоматичний захист від перенагрівання. Після цього прилад не буде готовим до праці.
- Витягніть вилку з розетки електромережі.
- Після повного охолодження приладу натисніть кнопку "RESTART" (7) на зворотній стороні приладу, щоб перевести прилад в робочий стан. Для цього Вам буде потрібний предмет із пластмаси або дерева з довжиною щонайменш 4 см.

## Технічні характеристики

Модель: ..... PC-FR 1038  
Джерело живлення: ..... 230 В~, 50/60 Гц  
Споживання живлення: ..... 3000 Вт  
Клас безпеки: ..... I  
Вага нетто: ..... прибіл. 3,2 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЕ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

## Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, вам понравится эксплуатировать устройство.

### 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 травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Дает советы и информацию.

## Содержание

Обзор деталей прибора .....	3
Общие указания по технике безопасности.....	78
Специальные указания по безопасности для этого прибора .....	79
Объем поставки.....	82
Распаковка устройства .....	82
Обзор деталей прибора .....	82
Руководство пользователя .....	82
Подготовка к работе.....	83
Порядок работы с прибором .....	84
Чистка.....	84
Хранение .....	85
Устранение неисправностей.....	85
Технические характеристики .....	85

## Общие указания по технике безопасности

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 впридачу 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!**

- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

## Специальные указания по безопасности для этого прибора

На изделии можно увидеть следующую пиктограмму с предупреждениями или информацией:



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Горячая поверхность!**  
**Риск получения ожогов!**

Температура поверхностей, с которыми вы соприкасаетесь, может достигнуть очень высоких значений при использовании.

- При открывании крышки фритюрницы, надевайте перчатки!



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Запрещается использовать прибор без масла или жира.

**Опасность возгорания!**

- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Риск возникновения пожара / 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.



**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!

## **△ ВНИМАНИЕ: Перегрев нагревательного элемента** **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.
- 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.

- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или ответственного квалифицированного специалиста.



- Этим прибором могут пользоваться **дети** старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, осязательными и психическими способностями или не имеющие опыта или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного пользования прибором и знают о связанных с этим опасностях.
- Не позволяйте **детям** играть с прибором.
- Чистка и **уход** за прибором не должны проводиться **детьми** без надзора.

**△ ВНИМАНИЕ:**

- Данный прибор не предназначен для погружения в воду во время чистки.
  - Различные поверхности соприкасаются с продуктами и маслом. В связи с этим соблюдайте инструкции, приведенные в главе “Чистка”.
  - Запрещается использовать прибор с отдельно установленным таймером или дистанционной системой управления.
  - Данный прибор предназначен для использования в домашних хозяйствах и подобного назначения
    - Персоналом в кухнях магазинов, офисов и других промышленных зонах.
- Прибор **не** предназначен для использования
- Гостями в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
  - В сельскохозяйственных постройках;
  - В местах, где предоставляют горячее питание и ночлег.

## Объем поставки

- 1 крышка
- 1 корпус
- 1 емкость фритюрницы
- 1 устройство управления с нагревательным элементом
- 2 малы фритюрные корзины
- 1 большая фритюрная корзина
- 3 ручки для корзин

## Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, подкладки, скрутки для кабелей и картон.
3. Убедитесь что в коробке присутствуют все аксессуары.
4. Если комплект поставки оказался неполным или поврежденным, не включайте прибор. Верните назад в магазин.

### **И** ПРИМЕЧАНИЯ:

Очистите поверхность устройства от пыли и остатков производственного процесса, как описано в разделе “Чистка”.

## Обзор деталей прибора

- 1 Переключатель вкл./выкл. и выключатель таймера
- 2 Контрольная лампочка рабочего режима (красная)
- 3 Контрольная лампочка температуры (зелёная)
- 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)

## Руководство пользователя

### Указания по эксплуатации

- Регулярно удаляйте остатки пищи из масла (к примеру картофельную соломку). После многократного употребления необходимо заменить масло.

Для поджаривания во фритюре применяйте только высококачественное масло или жир.

- Используемые масла и жиры должны допускать нагревание до высоких температур. Избегайте применения маргарина, оливкового или сливочного масла. Эти сорта масла не подходят для фритюра, так как они начинают дымить уже при незначительных температурах.

Мы рекомендуем применять жидкое масло для фритюра.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность!**

- Регулярно заменяйте использованные жир/масло на свежие.
- **Не** кладите во фритюрницу продукты, покрытые льдом!
- Влажные продукты необходимо подсушить, промокнув их салфеткой.
- Если продукты слишком влажные (например, сильно обледенелая картошка фри и прочее), то образуется избыточная пена, в результате чего горячие жир/масло могут вытечь из фритюрницы и причинить ожоги.
- **Пожалуйста учтите**, что предохранительный выключатель (6) нажимается как только регулирующее устройство будет введено в направляющие.
- Установите подходящую температуру, обязательно учитывайте при этом особенности продукта. Для ориентировки можно использовать следующее правило: продукты, прошедшие предварительное обжаривание во фритюре, требуют более высоких температур по сравнению с сырыми продуктами.

- Если масло или жир еще горячие, то ни в коем случае не переставляйте и не двигайте фритюр.
- Перед тем как опустить в масло продукты из теста обязательно срежьте с них торчащие лохмотья теста.
- Проследите за тем, чтобы ручка была крепко прикреплена к фритюрному коробу.
- Фритюрный короб разрешается наполнять максимум на 2/3. Не переполняйте фритюрную корзину.

#### ❗ ПРИМЕЧАНИЯ:

##### Максимальная емкость

Большая корзина: 1000 г

Малые корзины: 500 г (каждая)

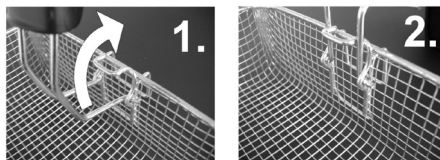
#### Подсказки по сокращению концентрации акриламида

- Акриламид – это химическое соединение. Оно образуется в процессе бронзирования (жарки во фритюре, выпечка, обжаривания, прожарки и готовки на гриле) продуктов с высоким содержанием углеводов (крахмала и сахара), например, картофеля и злаковых.
- Есть подозрение, что акриламид оказывает влияние на генетическом уровне и вызывает рак. Реальный вред здоровью человека в настоящий момент не известен.
- Мы рекомендуем не превышать температуру в 170 °С во время жарки во фритюре.
- Более того, мы рекомендуем, жарить как можно меньшее количество времени и обжаривать продукты до золотистого цвета.
- Более толстые ломтики и кусочки картофеля меньше подвержены воздействию акриламида, т.к. он находится в верхнем слое.
- Если вы обжариваете свежий картофель, вы можете замочить очищенный и порезанный картофель на 1 час. Это позволит удалить сахар (первичное вещество, образующее акриламид) с наружных слоев.

## 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.

### Электросеть

- Убедитесь в том, что напряжение питания утюга (смотри табличку на нем) соответствует напряжению вашей сети.
- Вставляйте сетевой штекер лишь в монтированную согласно предписаниям штепсельную розетку с защитным контактом.

### Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 3000 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ: Перегрузка:

- При пользовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

## Переключатель On/off

Когда прибор установлен в положение “0”, прибор выключен.

Существует два способа использования прибора:

### Использование без выключателя таймера

1. Переведите переключатель on/off (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).

#### **И** 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. Проверяйте, чтобы крышка была закрыта каждый раз во время обжаривания и нагрева прибора.
3. Выньте фритюрный короб и наполните ёмкость фритюра маслом или жиром (максимум 5 л). Уровень масла должен находиться между метками “минимум” и “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 on/off. Переведите переключатель в положение “ON” или выберите время.
6. Загорается зелёный светоиндикатор. Как только нужная температура будет достигнута, он потухнет. Осторожно опустите фритюрную корзинку с продуктами в горячий жир.

7. Зелёная 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 on/off 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.
- Запрещается погружать устройство управления в воду. Это может привести к поражению электрическим током или вызвать пожар.

### **⚠** ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

Перед чисткой обязательно подождите пока фритюр полностью остынет. В любом случае, подождите после работы примерно 1-2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.

## Ёмкость для жаренья во фритюре

- Для замены масла выньте ёмкость для жаренья во фритюре и слейте масло, наклонив ёмкость вбок.

- Емкость 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

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

### Корпус и устройство управления

Протрите эти детали слегка влажной тряпкой.

### Хранение

- Очистите прибор описанным выше способом и полностью просушите.
- Если Вы хотите продлить срок службы прибора, рекомендуется его хранить в оригинальной упаковке.
- Всегда храните прибор вне досягаемости детей в хорошо проветриваемом и сухом месте.

### 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.
- Выньте вилку из розетки.
- 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 характеристики

Модель: ..... PC-FR 1038  
 Электропитание: ..... 230 В~, 50/60 Гц  
 Потребляемая мощность: ..... 3000 Вт  
 Класс защиты: ..... I  
 Вес нетто: ..... прил 3,2 кг

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

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

## المواصفات الفنية

الطراز: PC-FR 1038  
التزويد بالطاقة: 230 فولت، 60/50 هرتز  
استهلاك الطاقة: 3000 واط  
فئة الحماية: I  
السعة: حوالي 3.2 كجم  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذا الجهاز وفقا لتوجيهات CE الحالية ذات الصلة مثل التوافق الكهرومغناطيسي وتوجيهات التيار المنخفض، كما تم تصميمه وفقا لأحدث لوائح السلامة.

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 ومناً.
6. سيضيئ مصباح التحكم باللون الأحمر. بمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المحددة مسبقاً، ينطفئ مصباح التحكم باللون الأخضر. ضع سلة التحمير التي تحتوي على الأطعمة لكي يتم تحميرها جيداً 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.

#### لتنظيف

##### ⚠ تحذير:

- اسحب القابس دائماً من المقبس الرئيسي قبل التنظيف وانتظر حتى تبرد الوحدة.
- لا تغمر أبداً مجموعة وحدات التحكم في الماء. قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق.

##### ⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
  - لا تستخدم أي متهرات حمضية أو كاشطة.
- انتظر حتى تبرد مقلاة التحمير تماماً قبل التنظيف. انتظر في أي حالة من ساعة إلى ساعتين بعد الاستخدام وقبل استخدامها مرة أخرى لتجنب الحروق.

#### وعاء دهن التحمير العميق

- لتغيير الزيت، اسحب وعاء دهن التحمير العميق للخارج واسكب الزيت من أحد الجوانب.

- يُمكن تنظيف وعاء التحمير باستخدام الماء الدافئ ومنظف مخفف. فهو آمن للغسل في غسالة الصحون. احذر الاستخدام الزائد للمنظفات.

#### سلال التحمير والغطاء

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

#### المبيت ومجموعة أجهزة التحكم

نظف هذه الأجزاء بقطعة قماش مبللة قليلاً.

#### التخزين

- نظف الجهاز على النحو الموصوف وجففه تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية في حالة عدم استخدامه لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

#### اكتشاف المشكلات وحلها

##### الجهاز لا يعمل.

اكتشاف المشكلات وحلها:

- 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.
- اكتشاف المشكلات وحلها:
- 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. قم بفصل المقلاة العميقة
- لا ينبغي تشغيل زر "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.

## ملاحظة: السعة القصوى

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

## التوصيل الكهربائي

- تأكد من توافق جهد المكواة (انظر إلى لوحة الاسم) وجهد الكبل.
- يجب إدخال المقبس الرئيسي فقط في قابس مركب بطريقة صحيحة مزود بوصلة تأريض.

## القدرة الكهربائية بالواط الموصلة

قد يصل إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز حتى 3000 واط. لذا مع هذا الحمل المتصل، يُوصى باستخدام خط مزود منفصل محمي بقاطع دائرة منزلية 16 أمبير.

## ⚠ تنبيه: حمل زائد!

- إذا استخدمت كابلات تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1.5 مم مربع على الأقل.
- لا تستخدم أي مقابس متعددة، حيث إن هذا الجهاز قوي جداً.

## 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، سيُصدر الجرس صوت رنين. وسيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً.

## الاستخدام

1. تأكد من نزع قابس الجهاز وإيقاف تشغيله (مصباح التحكم مُطفأة).
2. ارفع الغطاء من على المقلاة. تأكد من غلق الغطاء في كل مرة تقوم فيها بالتسخين أو التحمير.
3. أزل سلة التحمير وأملأ الوعاء بالزيت أو دهن (الحد الأقصى 5 لترات). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين مستوى الحد الأدنى والحد الأقصى.

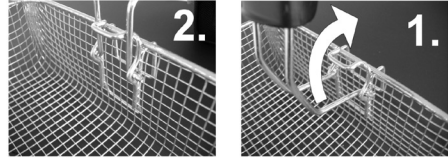
## نصائح لحفض تمرکز الأكريليك أميد

- الأكريليك أميد مركب كيميائي ينتج عن عملية تحويل سطح الطعام إلى اللون البرونزي (مثل في حالات القلي الشديد والخبز والتحمير والتحميص والشواء) للمواد الغذائية التي تحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات (النشويات والسكريات) الموجودة في البطاطس ومنتجات الحبوب على سبيل المثال.
- ويُعتقد أن هذا المركب يؤدي إلى تلف التكوين الوراثي للخلية ويؤدي إلى الإصابة بمرض السرطان. ولكن لم يُعرف حتى الآن خطره الحقيقي على الإنسان.
- نوصي بعدم تجاوز درجة حرارة 170 درجة مئوية عند القلي الشديد.
- كما نوصي أيضاً بتقليل وقت التحمير قدر الإمكان وقلي الأطعمة بحيث تتخذ لوناً ذهبياً لأقصاه.
- تكون رقائق البطاطس السميكة أو قطع البطاطس الصغيرة أقل تأثراً بمركب الأكريليك أميد نتيجة لوجوده في القشرة الخارجية.
- ولهذا إذا قمت بصنع رقائق بطاطس من البطاطس الطازجة، يُمكنك غمر قطع البطاطس المُقشرة والمُقطعة لمدة ساعة مسبقاً. يؤدي ذلك إلى إزالة بعض السكريات (العنصر الأول لمادة الأكريليك أميد) من الطبقات الخارجية.

## بدء الاستخدام

### قبل الاستخدام لأول مرة

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



2. يُرجى سحب كبل التوصيل خارج مقصورة تخزين الكبل.



- الوحدة غير مصممة للاستخدام التجاري:
- من خلال النزلاء في الفنادق والاستراحات وغيرها من أماكن الإقامة.
  - في الملكيات الزراعية؛
  - في الفنادق التي تقدم المبيت والإفطار.

## سعة التسليم

## تعليمات التشغيل

- نصائح مفيدة للاستخدام**
- أخرج دائماً الطعام المتبقي من الزيت (مثال قطع البطاطس المحمرة). يجب تغيير الزيت بعد استخدام الجهاز لعدة مرات.
  - استخدم زيت تحمير أو دهن تحمير عالي الجودة.
  - ينبغي أن تكون الزيوت والدهون قابلة للتسخين لدرجات حرارة عالية. لا تستخدم السمن النباتي، أو زيت الزيتون أو الزيت؛ فهي غير مناسبة للتحمير، لانبعاث أدخنة منها بالفعل عند درجات الحرارة المنخفضة.
  - نوصي باستخدام زيت تحمير سائل.

الغطاء  
الغلاف

وعاء عميق لدهن التحمير  
مجموعة أجهزة التحكم المزودة بعنصر تسخين  
سلتان صغيرتان للتحمير  
سلة كبيرة للتحمير  
ثلاثة مقابض لسلة التحمير

## إزالة تغليف الجهاز

1. أخرج الجهاز من الصندوق.
2. أزل كل مواد التغليف مثل الرقائق المعدنية ومواد سد الفراغات وحوامل الأسلاك والصندوق الكرتوني.
3. تحقق من وجود كل الملحقات في الصندوق.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تالفة، لا تشغل الجهاز. أعدّه إلى البائع على الفور.

## ملاحظة:

قم بتنظيف بقايا التصنيع والأتربة من على الجهاز كما هو محدد في قسم "التنظيف".

## ⚠️ تحذير: خطر!

- من الضروري تغيير الدهن / الزين بانتظام.
- لا تستخدم أي أطعمة مجمدة تحتوي على ثلج!
- امسح الأطعمة الرطبة بقطعة قماش قبل التحمير.
- في حال استخدام أطعمة رطبة للغاية (مثل الرقائق التي تحتوي على الكثير من الثلج وغير ذلك)، يوجد احتمال كبير بتكوين رغوة قد تتسبب في أسوأ الحالات في تآثر الدهن / الزيت الساخن مما ينتج عنه حدوث إصابات.

## 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 التحمير
  - 6 مفتاح أمان
  - 7 زر إعادة التشغيل
  - 8 مقصورة تخزين الكبل
  - 9 سلة تحمير (صغيرة)
  - 10 لمبيت
  - 11 سلة تحمير (كبيرة)
- يُرجى الملاحظة أنه يتم تشغيل مفتاح الأمان (6) عند إدخال عنصر التحكم في ماكينة التوجيه.
  - اختر درجة حرارة التحمير المناسبة وتحقق من حالة الطعام الذي يتم تحميره. كقاعدة عامة يتطلب الطعام الذي تم تحميره مسبقاً درجة حرارة أعلى من الأطعمة النيئة.
  - لا تحمل مقلاة التحمير أو تنقلها إذا كان الزيت أو الدهن لا يزال ساخناً.
  - عند تحمير الأطعمة مثل العجائن، تخلص من الدقيق الزائد وضع القطع بعناية في الزيت.
  - يُرجى التأكد من تركيب مقبض سلة التحمير تركيباً صحيحاً.
  - يجب عدم ملء سلة التحمير العميقة أكثر من 3/2. لا تُجاوز حد ملء سلة التحمير.

## ⚠ تنبيه: الإفراط في تسخين عناصر التسخين

### 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.

• لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، يجب دائماً استبدال الكبل التالف فقط بنفس نوع الكبل وذلك عن طريق المصنع، أو عن طريق خدمة العملاء الخاصة بنا أو عن طريق شخص مؤهل وبنفس نوع الكبل.

• يمكن للأطفال بدءاً من سن 8 سنوات وأكثر استخدام الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكذلك إذا أدركوا المخاطر المتضمنة.

• يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز.

• يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف وصيانة الجهاز دون الإشراف عليهم.

### ⚠ تنبيه:

• هذا الجهاز غير مخصص لغمره في الماء أثناء عملية التنظيف.

• ستلامس الأسطح المختلفة الطعام والزيت. اتبع تعليماتنا في هذا الخصوص والواردة في فصل "التنظيف".

• لا تشغل الجهاز بمؤقت منفصل أو بنظام تحكم عن بُعد منفصل.

• هذا الجهاز مصمم ليستخدم في المنزل وفي التطبيقات المماثلة مثل:

- في بوفيه الموظفين في المحلات، والمكاتب وأماكن العمل المشابهة؛

## تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على المنتج الرمز التالي وعليه تحذيرات أو معلومات:

**تحذير: السطح الساخن!**

**خطر التعرض لحروق!**



- قد تصبح درجة حرارة السطح القابل للمس عالية جدًا أثناء الاستخدام.
- استخدم قفازات الفرن عند فتح غطاء المقلاة!

**تحذير!**

- لا تستخدم هذه المقلاة دون وضع الزيت أو الدهن. يمثل ذلك خطر حريق!
- لا تضيف أبدًا ماء للزيت! خطر اندلاع حريق / انفجار!
- قد تحترق الزيوت والدهون عند زيادة التسخين. يُرجى الحذر! لا تنس إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام! أدر المفتاح دائمًا إلى وضع "0" وافصل الجهاز من مصدر الكهرباء الرئيسي.

**تحذير: 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 خطرًا في زيادة التسخين إذا كانت درجة الحرارة التي تم اختيارها عالية للغاية!
- وضع الدهن في مقلاة التحمير للمرة الأولى
- إذابة الدهن مسبقًا 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.

## 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 الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

#### ⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك وبشير 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
90	تعليمات السلامة العامة
91	تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز
89	سعة التسليم
89	إزالة تغليف الجهاز
89	نظرة عامة على المكونات
89	تعليمات التشغيل
88	بدء الاستخدام
88	الاستخدام
87	لتنظيف
87	اكتشاف المشكلات وحلها
87	الوقاية من التسخين الزائد
86	المواصفات الفنية

## تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك ميتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.

#### ⚠ تحذير!

لا تدع الأطفال الصغار يعيثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.



## GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie  
 Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantía  
 Cartão de garantia • Guarantee card  
 Гарантійний талон • Karta gwarancyjna  
 Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

**PC-FR 1038**

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantía, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiacę gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 mesiců podle prohlášení o záruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásarfasí datum, a vásarfasí hely bejegyzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись

**PROFI  COOK®**

**PROFI  COOK®**

Internet: <http://www.proficook.de>