

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

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



Doppel-Heißluft-Fritteuse PC-FR 1287 H

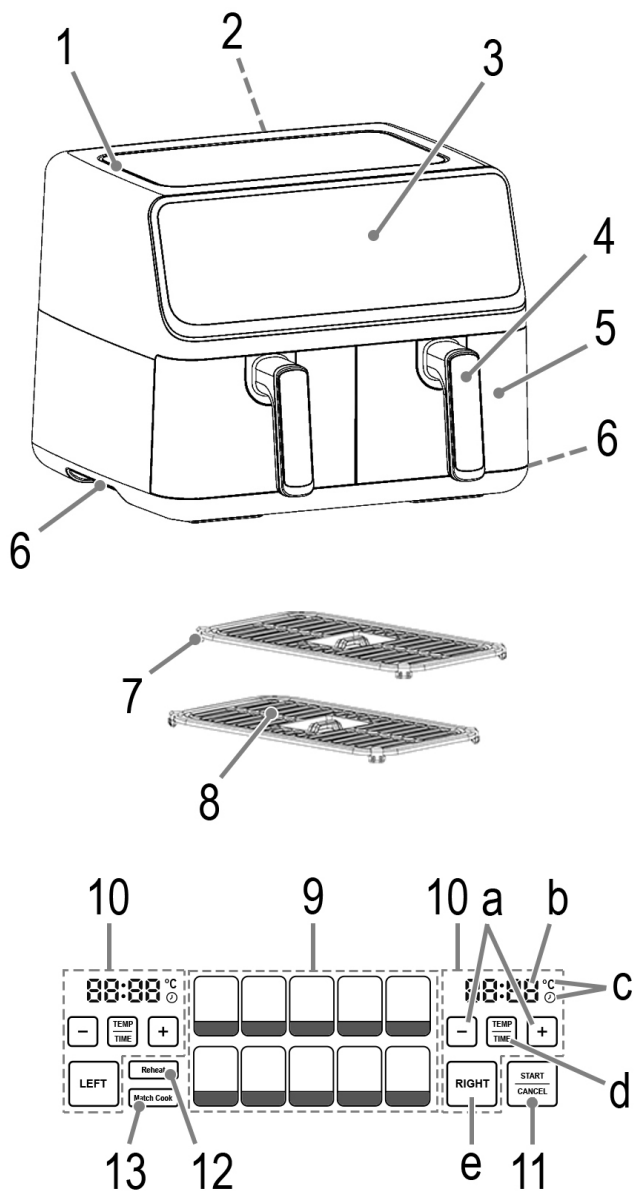
Double Hot Air Fryer • Dubbele hete lucht friteuse • Friteuse double à air chaud
Freidora por aire caliente doble • Friggitrice ad aria calda doppia
Podwójna frytownica na gorące powietrze • Dupla forró levegős olajsütő
Двойная горячим фритюрница • مقلاة هوائية مزدوجة

CE

Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	10	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	15	NETERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	20	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	26	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	32	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	38	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	44	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	50	РУССКИЙ
صفحة 60	دليل التعليمات		العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



WICHTIG:

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

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.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Auspacken des Gerätes.....	4
Lieferumfang	4
Übersicht der Bedienelemente.....	4
Gerät.....	4
Bedienfeld	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	5
Anwendungshinweise.....	5
Standort.....	5
Elektrischer Anschluss	5
Standby (Bereitschaftszustand).....	5
Vor der ersten Benutzung	5
Wichtiges für die Benutzung	5
Funktionstasten	6
Gerät ein-/ ausschalten.....	6
Einzel- oder Kombibetrieb auswählen	6
Einstellen der Temperatur (°C) und der Garzeit (⌚)	6
Einstellungen löschen	6
Garvorgang starten/ abbrechen.....	6
Automatikprogramme.....	6

Bedienung.....	6
Betrieb unterbrechen	7
Betrieb beenden.....	7
Reinigung.....	7
Aufbewahrung.....	7
Störungsbehebung.....	8
Technische Daten	8
Entsorgung.....	8
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	8

Auspacken des Gerätes

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

Lieferumfang

- 1× Heißluftfritteuse
- 2× Siebeinsatz
- 2× Frittierbehälter




Übersicht der Bedienelemente**Gerät**

- 1 Lufteinlassöffnungen
 - 2 Luftauslassöffnungen
 - 3 Bedienfeld
 - 4 Griff des Frittierbehälters
 - 5 Frittierbehälter
 - 6 Griffmulde
 - 7 Silikonknoppen
 - 8 Siebeinsatz
- Kabelaufwicklung auf der Rückseite (ohne Abbildung)

Bedienfeld

- 9 Tasten der Automatikprogramme:
 - French Fries** (Pommes)
 - Chicken Wings** (Hähnchenflügel)
 - Chicken** (Hähnchen)
 - Fish** (Fisch)
 - Steak** (Steak)
 - Pizza** (Pizza)

Cake	(Kuchen)
Vegetables	(Gemüse)
Potatos	(Kartoffeln)
Defrost	(Auftaufunktion)

- 10 Bedienfelder für die Fritteusen
(Fritteuse **LEFT** (links)/Fritteuse **RIGHT** (rechts))
- Tasten  /  (Garzeit und Temperatur einstellen)
 - Display
 - Kontrollleuchte  und  (Temperatur / Garzeit)
 - Taste **TEMP/TIME** (zwischen Temperatur oder Garzeit auswählen)
 - Tasten **LEFT / RIGHT** (Auswahl linke / rechte Fritteuse)
- 11 Taste **START/CANCEL** (Starten/Beenden)
12 Taste **Reheat** (Aufwärmfunktion)
13 Taste **Match Cook** (Kombibetrieb)

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

- Fassen Sie den Frittierbehälter nur am Griff an. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung austreten. Halten Sie genug Abstand.

ACHTUNG:

- Die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Manipulieren Sie nicht den Sicherheitsschalter.
- Überlastung!** Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.
- Das Gerät nicht mit der Rückseite direkt an eine Wand stellen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät und das Netzkabel nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden (z. B. Herd, Kochfeld).

Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Standby (Bereitschaftszustand)

Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn ausschließlich die Tasten **LEFT** und **RIGHT** leuchten. Das Gerät wechselt in folgenden Situationen in den Bereitschaftszustand:

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn innerhalb von 5 Minuten keine Taste gedrückt wird.

Vor der ersten Benutzung

- Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang ohne Inhalt. Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

WARNUNG:

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie die Frittierbehälter, die Siebeinsätze und die Innenräume des Gerätes aus, bevor Sie das Gerät benutzen.

Wichtiges für die Benutzung

- Dieses Gerät dient zur Zubereitung von festen Nahrungsmitteln. Bereiten Sie keine Suppen oder andere flüssige Nahrungsmittel darin zu.
- Ein Sicherheitsschalter verhindert die Benutzung des Gerätes ohne Frittierbehälter.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten die Frittierbehälter nie überfüllt werden, damit die Nahrungsmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Füllen Sie auf keinen Fall Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierbehälter. Um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, können die Lebensmittel mit etwas Öl bestrichen werden.
- Im Gerät können alle Speisen zubereitet werden, die auch für den Backofen geeignet sind.
- Der Siebeinsatz sorgt dafür, dass sich das angesammelte Fett am Boden des Frittierbehälters absetzt. Dadurch werden die Nahrungsmittel knuspriger.
- Beim Backen von Kuchen, Brot usw. ist zu beachten, dass sich der Teig ausdehnt. Der Teig darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Zum Backen von Brot o. Ä. kann der Siebeinsatz herausgenommen werden.
- Lebensmittel, die beim Garen übereinander liegen, sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Dadurch wird das Garergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.

- Hausgemachte Kartoffelprodukte nach dem Schneiden mindestens 30 Minuten wässern, um die Kartoffelstärke zu reduzieren. Anschließend die Kartoffelstücke mit Küchenpapier gut abtrocknen.
- Die Garzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit, Menge der Lebensmittel und eingestellte Temperatur.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.
- Mit dem Gerät können Sie auch Nahrungsmittel aufwärmen. Benutzen Sie dafür das Automatikprogramm **Reheat**.

Funktionstasten

- Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- Wenn Sie die Taste **+** oder **-** gedrückt halten, startet ein Schnelllauf.

Gerät ein-/ausschalten

- Mit der Taste **LEFT** oder **RIGHT** schalten Sie das Gerät ein. Das Bedienfeld wird aktiviert.
- Zum Ausschalten des Gerätes ziehen Sie den Netzstecker.

Einzel- oder Kombibetrieb auswählen

Schalten Sie das Gerät wie oben beschrieben ein.

- Möchten Sie die linke Fritteuse verwenden, aktivieren Sie diese mit der Taste **LEFT**. Die Taste **LEFT** und das voreingestellte Automatikprogramm blinken.
- Möchten Sie die rechte Fritteuse verwenden, aktivieren Sie diese mit der Taste **RIGHT**. Die Taste **RIGHT** und das voreingestellte Automatikprogramm blinken.
- Um beide Fritteusen gleichzeitig zu betreiben, drücken Sie zuerst die Taste **LEFT** oder **RIGHT**. Anschließend drücken Sie die Taste **Match Cook**. Die Taste **Match Cook** blinkt. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, oder stellen Sie die Temperatur und die Garzeit manuell ein. Die Eingaben werden synchron an der anderen Fritteuse eingestellt.

Einstellen der Temperatur (°C) und der Garzeit (⌚)

Die Tasten **+**, **-** und **TEMP/TIME** gibt es jeweils 1-mal auf jeder Bedienfeldseite des Gerätes.

- Mit der Taste **TEMP/TIME** können Sie zwischen der Eingabe der Temperatur und der Garzeit wechseln.
- Stellen Sie die Temperatur (50 °C–200 °C) mit den Tasten **+** und **-** ein.
- Stellen Sie die Garzeit (1–60 Minuten) mit den Tasten **+** und **-** ein.
- Die Anzeige im Display wechselt automatisch zwischen der Temperatur und der Garzeit.

Einstellungen löschen

Um die zuvor vorgenommenen Einstellungen zu löschen, halten Sie die Taste **START/CANCEL** für 2 Sekunden gedrückt. In beiden Displays erscheint **-- --**.

Garvorgang starten/abbrechen

- Mit der Taste **START/CANCEL** starten Sie den Garvorgang.
- Der Garvorgang wird abgebrochen, wenn Sie die Taste **START/CANCEL** für 2 Sekunden drücken.

Automatikprogramme

Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. Das Symbol des Programms blinkt.

- Die nachfolgende Tabelle zeigt die ab Werk voreingestellten Temperaturen in Grad Celsius (°C) und die Minuten (**min**). Die Voreinstellungen sind nur Richtwerte. Je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel müssen Temperatur und Zeit eventuell individuell angepasst werden.
- Beachten Sie auch die Angaben auf der Lebensmittelverpackung.

Programm	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Bedienung

1. Ziehen Sie die Frittierbehälter an den Griffen aus dem Gerät.
2. Setzen Sie gegebenenfalls die Siebeinsätze mit den Silikonknoppen in die Frittierbehälter. Drücken Sie die Siebeinsätze bis ganz unten.
3. Schieben Sie die Frittierbehälter zurück in das Gerät. Diese müssen einrasten.
4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein Signalton und alle Symbole leuchten kurz auf. Die Tasten **LEFT** und **RIGHT** leuchten.
5. Drücken Sie die Taste **LEFT** oder **RIGHT**, um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie eine Fritteuse für den Einzelbetrieb aus oder beide Fritteusen für den Kombibetrieb.

7. Wir empfehlen, das Gerät für ca. 3 Minuten vorzuheizen. Stellen Sie dafür die benötigte Temperatur und die Garzeit auf 3 Minuten ein.
8. Drücken Sie die Taste **START/CANCEL**, um die Vorheizphase zu starten.
9. Nach Ablauf der Vorheizphase ertönen mehrere Signale und das Gerät zeigt **End** an.
10. Ziehen Sie die Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie diese auf eine hitzebeständige Fläche.
11. Befüllen Sie die Frittierbehälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
12. Schieben Sie die Frittierbehälter zurück in das Gerät.
13. Aktivieren Sie das Bedienfeld der Fritteuse, welche den Frittierbehälter mit den Lebensmitteln enthält.
14. Wählen Sie ein Automatikprogramm aus oder stellen Sie manuell die Garzeit und die Temperatur ein.
15. Drücken Sie die Taste **START/CANCEL**, um den Garvorgang zu starten.
 - Schütteln Sie gegebenenfalls nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Lebensmittel. Ziehen Sie dafür den Frittierbehälter am Griff heraus. Schieben Sie anschließend den Frittierbehälter zurück in das Gerät.

Betrieb unterbrechen

- Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie den Frittierbehälter herausziehen. Das Bedienfeld zeigt **OPEN** an. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein, um den Betrieb fortzusetzen. Die Anzeige **OPEN** erlischt.
- Das Gerät startet wieder an der unterbrochenen Stelle.

Betrieb beenden

Nach Ablauf der Garzeit ertönen mehrere Signale und das Gerät zeigt **End** an.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entnehmen Sie die Frittierbehälter an den Griffen aus dem Gerät.
3. Geben Sie die Nahrungsmittel in eine hitzebeständige Schüssel.
4. Schieben Sie die Frittierbehälter zum Abkühlen zurück in das Gerät.

Reinigung



WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät, die Frittierbehälter und die Siebeinsätze abgekühlt sind.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.



ACHTUNG: Antihafbeschichtung

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Die Frittierbehälter und die Siebeinsätze können Sie im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.
- Entfernen Sie auch eventuelle Speise-/Fettrückstände auf und neben dem Heizelement mit einem leicht feuchten Tuch. Schalten Sie das Gerät erst wieder ein, wenn das Heizelement vollständig trocken ist!

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör 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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet. Nur die Tasten LEFT und RIGHT sind sichtbar.	Drücken Sie die Taste LEFT oder RIGHT , um das Gerät einzuschalten. Das Bedienfeld wird aktiviert.
	Sie haben den Garvorgang nicht gestartet.	Drücken Sie die Taste START/CANCEL , um den Garvorgang zu starten.
Die Lebensmittel sind noch nicht fertig gegart.	Der Frittierbehälter ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel. Kleinere Mengen garen gleichmäßiger.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart.	Die Lebensmittel liegen übereinander. Dadurch ist keine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet.	Schütteln Sie die Nahrungsmittel nach der Hälfte der Garzeit.
Die Nahrungsmittel sind nicht knusprig.	Es wurden Lebensmittel verwendet, die nur für eine herkömmliche Fritteuse geeignet sind.	Verwenden Sie für den Backofen geeignete Lebensmittel oder bestreichen Sie sie mit ein wenig Öl.
Aus dem Gerät tritt Rauch aus.	Sie bereiten sehr fetthaltige Lebensmittel zu.	Durch Fettspritzer im Inneren des Gerätes kann es zur Raumentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
	Der Frittierbehälter ist überfüllt. Die Lebensmittel berühren das Heizelement.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel.
	Im Frittierbehälter oder auf dem Heizelement befinden sich noch Speise-/Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1287 H
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....2200 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 7,2 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

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. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

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



WARNING:

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



CAUTION:

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

Content

Overview of the Components.....	3
Unpacking the Appliance.....	10
Scope of Delivery.....	10
Overview of the Components.....	10
Appliance.....	10
Control Panel.....	10
Warnings for the Use of the Appliance.....	11
Notes for Use.....	11
Location.....	11
Electrical Connection.....	11
Standby (Ready State).....	11
Before First Use.....	11
Important Information for Use.....	11
Function Buttons.....	11
Switching the Appliance On/Off.....	12
Selecting Single or Combined Operation.....	12
Setting the Temperature (°C) and Cooking Time (⌚).....	12
Deleting Settings.....	12
Starting/ Cancelling the Cooking Process.....	12
Automatic Programmes.....	12
Operation.....	12
Interrupting Operation.....	13
Ending Operation.....	13
Cleaning.....	13

Storage.....	13
Troubleshooting.....	14
Technical Data.....	14
Disposal.....	14
Meaning of the "Dustbin" Symbol.....	14

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

Scope of Delivery

- 1× Double hot air deep fryer
- 2× Sieve insert
- 2× Frying container

Overview of the Components

Appliance

- 1 Air inlet openings
 - 2 Air outlet openings
 - 3 Control panel
 - 4 Deep-frying container handle
 - 5 Deep-frying container
 - 6 Recessed handle
 - 7 Silicone knobs
 - 8 Sieve insert
- Cable winder on the back (without illustration)

Control Panel

- 9 Buttons of the automatic programmes:

French Fries

Chicken Wings

Chicken

Fish

Steak




Pizza

Cake

Vegetables

Potatoes

Defrost (Defrost function)

- 10 Control panels for the deep fryers
(*Deep fryer LEFT (left) / Deep fryer RIGHT (right)*)
- Buttons  /  (set cooking time and temperature)
 - Display
 - Indicator light °C and  (temperature / cooking time)
 - Button **TEMP / TIME** (select between temperature or cooking time)
 - Buttons **LEFT / RIGHT** (selection left / right deep fryer)
- 11 Button **START/CANCEL** (starting/cancelling)
12 Button **Reheat** (warm-up function)
13 Button **Match Cook** (combined operation)

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING: Risk of Burns!

- Only touch the deep-frying containers by the handles. Use oven gloves if necessary.
- Hot steam may escape from the air outlet during operation. Keep enough distance.

CAUTION:

- Do not cover the air inlet and air outlet openings to ensure sufficient air circulation.
- Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Do not operate the appliance under wall cabinets because of the rising heat and vapours.
- Do not manipulate the safety switches.
- **Overload!** Do not use a multiple socket, as this appliance is too powerful.

Notes for Use

Location

- Place the appliance on a non-slip, level and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance with the back directly against a wall.
- Never place the appliance or the power cord on hot surfaces or near heat sources (e. g. cooker, hob).

Electrical Connection

Before inserting the mains plug into the socket, make sure that the mains voltage matches that of the appliance. You will find the information on the type plate. Unwind the mains cable completely.

Standby (Ready State)

The appliance is in standby mode when only the buttons **LEFT** and **RIGHT** are illuminated. The appliance switches to standby mode in the following situations:

- When the mains plug is plugged in.
- If no button is pressed within 5 minutes.

Before First Use

- There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for approx. 15 minutes without contents. Slight smoke and odours are normal during this process. Ensure that there is sufficient ventilation.

WARNING:



Let the appliance cool down before cleaning it!

- Disconnect the mains plug from the socket.
- Wipe out the deep-frying containers, the sieve inserts and the interior of the appliance before using it.

Important Information for Use

- This appliance is intended for the preparation of solid food. Do not prepare soups or other liquid foods in it.
- A safety switch prevents the appliance from being used without a deep-frying container.
- For best results, never overfill the deep-frying containers so that the food does not come into contact with the heating element.
- Never add oil or any other liquid to the deep-frying container. To achieve a crispy result, the food can be spread with a little oil.
- All foods that are also suitable for the oven can be prepared in the appliance.
- The sieve insert ensures that the accumulated fat settles to the bottom of the deep-frying container. This makes the food crispier.
- When baking cakes, bread, etc., note that the dough expands. The dough must not come into contact with the heating element.
- The sieve insert can be removed for baking bread or similar.
- Food that lies on top of each other during cooking should be shaken halfway through the cooking time. This optimises the cooking result and prevents uneven cooking.
- Soak homemade potato products for at least 30 minutes after cutting to reduce potato starch. Then dry the potato pieces well with kitchen paper.
- The cooking time depends on various factors: Size, texture, amount of food and set temperature.
- If you do not preheat the hot air fryer, add 3 minutes to the cooking time.
- You can also reheat food with the appliance. To do this, use the automatic programme **Reheat**.

Function Buttons

- The buttons on the appliance are touch buttons. Touch the buttons lightly with a finger to perform the function. Each keystroke is confirmed with a beep.
- If you press and hold the button  or , a fast run starts.

Switching the Appliance On/Off

- Switch the appliance on with the button **LEFT** or **RIGHT**. The control panel is activated.
- To switch off the appliance, pull out the mains plug.

Selecting Single or Combined Operation

Switch on the appliance as described above.

- If you want to use the left deep fryer, activate it with the button **LEFT**. The button **LEFT** and the preset automatic programme are flashing.
- If you want to use the right deep fryer, activate it with the button **RIGHT**. The button **RIGHT** and the preset automatic programme are flashing.
- To operate both deep fryers at the same time, first press the button **LEFT** or **RIGHT**. Then press the button **Match Cook**. The button **Match Cook** flashes. Select the desired programme or set the temperature and cooking time manually. The settings are synchronised on the other deep fryer.

Setting the Temperature (°C) and Cooking Time (⌚)

The buttons **+**, **-** and **TEMP/TIME** are available once on each side of the appliance control panel.

- With the button **TEMP/TIME**, you can switch between entering the temperature and the cooking time.
- Set the temperature (50 °C–200 °C) with the buttons **+** and **-**.
- Set the cooking time (1–60 Minuten) with the buttons **+** and **-**.
- The display automatically switches between the temperature and the cooking time.

Deleting Settings

To delete the previously made settings, press and hold the button **START/CANCEL** for 2 seconds. **-- --** appears in both displays.

Starting/ Cancelling the Cooking Process

- Start the cooking process with the **START/CANCEL** button.
- The cooking process is cancelled if you press the button **START/CANCEL** for 2 seconds.

Automatic Programmes

Select the desired automatic programme. The programme symbol flashes.

- The following table shows the factory preset temperatures in degrees Celsius (°C) and the minutes (min). The pre-settings are only guide values. Depending on the size and weight of the food, the temperature and time may have to be adjusted individually.
- Also observe the information on the food packaging.

Programme	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Operation

1. Pull the deep-frying containers out of the appliance by the handles.
2. If necessary, place the sieve inserts with the silicone knobs in the deep-frying containers. Push the sieve inserts all the way down.
3. Push the deep-frying containers back into the appliance. They must lock into place.
4. Plug the appliance into a properly installed earthed socket. A beep sounds and all the symbols light up briefly. The buttons **LEFT** and **RIGHT** light up.
5. Press the button **LEFT** or **RIGHT** to switch the appliance on.
6. Select one fryer for single operation or both fryers for combination operation.
7. We recommend preheating the appliance for approx. 3 minutes. To do this, set the required temperature and cooking time to 3 minutes.
8. Press the button **START/CANCEL** to start the preheating phase.
9. At the end of the preheating phase, several signals sound and the appliance shows **End**.

10. Pull the deep-frying containers out of the appliance by the handle. Place them on a heat-resistant surface.
11. Fill the deep-frying containers with the desired food.
12. Push the deep-frying containers back into the appliance.
13. Activate the control panel of the deep-fryer, which contains the deep-frying container with the food.
14. Select an automatic programme or set the cooking time and temperature manually.
15. Press the button **START / CANCEL** to start the cooking process.
 - If necessary, shake the food halfway through the cooking time. To do this, pull out the deep-frying container by the handle. Then push the deep-frying container back into the appliance.

Interrupting Operation

- Operation is interrupted when you pull out the deep-frying container. The control panel shows **OPEN**. Replace the deep-frying container to resume operation. The display **OPEN** goes out.
- The appliance restarts at the interrupted point.

Ending Operation

When the cooking time has elapsed, several signals sound and the appliance shows **End**.

1. Unplug the mains plug from the socket.
2. Remove the deep-frying containers from the appliance by the handles.
3. Put the food in a heat-resistant bowl.
4. Push the deep-frying containers back into the appliance to cool.

Cleaning



WARNING:

- Always switch off the appliance and unplug it from the mains before cleaning. Wait until the appliance, the deep-frying containers and the sieve inserts have cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.



CAUTION: Non-stick Coating

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaners.
- You can clean the deep-frying containers and sieve inserts in warm rinse water with a little hand dishwashing liquid.
- Clean the inside and outside of the appliance with a slightly damp, not wet cloth.
- Also remove any food/grease residues on and next to the heating element with a slightly damp cloth. Do not switch the appliance on again until the heating element is completely dry!

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend 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 place.

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance has no function.	The appliance has no power supply.	Check the power socket with another appliance.
		Insert the mains plug correctly.
		Check the house fuse.
	The appliance is not switched on. Only the buttons LEFT and RIGHT are visible.	Press the button LEFT or RIGHT to switch the appliance on. The control panel is activated.
	You have not started the cooking process.	Press the START / CANCEL button to start the cooking process.
	One or both deep-frying containers are not inserted correctly. Safety switches prevent operation with deep-frying containers that are not inserted correctly.	Insert the deep-frying containers correctly. They must audibly click into place.
The food is not fully cooked.	The deep-frying container is overfilled.	Reduce the amount of food. Smaller quantities cook more evenly.
	The temperature is set too low.	Set a higher temperature.
	The cooking time is set too short.	Set a longer cooking time.
The food is cooked unevenly.	The food is on top of each other. This does not ensure sufficient air circulation.	Shake the food halfway through the cooking time.
The food is not crispy.	You have used food that is only suitable for a conventional deep fryer.	Use foods suitable for the oven or spread them with a little oil.
Smoke is coming out of the appliance.	You are preparing very fatty food.	Smoke may develop due to splashes of fat inside the appliance. Make sure there is sufficient ventilation.
	The deep-frying container is overfilled. The food is touching the heating element.	Reduce the amount of food.
	There is still food / fat residue in the deep-frying container or on the heating element from previous use.	Clean the appliance after each use as described in the chapter "Cleaning".

Technical Data

Model:PC-FR 1287 H
 Power supply:220–240 V~, 50–60 Hz
 Power consumption:2200 W
 Protection class:I
 Net weight: approx. 7,2 kg

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

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Dustbin" Symbol



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

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

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

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

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

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

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



WAARSCHUWING:

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



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken	15
Omvang van de levering	15
Overzicht van de bedieningselementen.....	15
Apparaat.....	15
Bedieningspaneel.....	15
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat... 16	
Opmerkingen voor het gebruik	16
Locatie	16
Elektrische aansluiting	16
Stand-by (gereed-stand)	16
Voor het eerste gebruik.....	16
Belangrijke informatie voor het gebruik	16
Functietoetsen	17
Inschakelen / uitschakelen van het apparaat	17
Kiezen van enkelvoudige of gecombineerde werking... 17	
Instellen van de temperatuur (°C) en de kooktijd (⌚) ... 17	
Instellingen wissen	17
Het kookproces starten / annuleren.....	17
Automatische programma's	17
Bediening.....	17
Onderbreken van de werking.....	18
Werking beëindigen	18
Reiniging.....	18

Bewaren	18
Problemen oplossen	19
Technische gegevens.....	19
Verwijdering.....	19
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	19

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Omvang van de levering

- 1× Dubbele hete lucht fritusee
- 2× Zeefinzet
- 2× Frituurpan

Overzicht van de bedieningselementen

Apparaat

- 1 Luchtinlaatopeningen
 - 2 Luchtuitlaatopeningen
 - 3 Bedieningspaneel
 - 4 Handgreep frituurbak
 - 5 Frituurbak container
 - 6 Verzonken handgreep
 - 7 Siliconen knoppen
 - 8 Zeefinzet
- Kabelopwikkeling aan de achterkant (zonder afbeelding)

Bedieningspaneel

- 9 Toetsen van de automatische programma's:

French Fries	(Friet)
Chicken Wings	(Kippenvleugels)
Chicken	(Kip)
Fish	(Vis)
Steak	(Biefstuk)
Pizza	(Pizza)
Cake	(Gebak)
Vegetables	(Groenten)
Potatos	(Aardappelen)
Defrost	(Ontdooifunctie)

- 10 Bedieningspanelen voor de friteuses
(Friteuse **LEFT** (links)/Friteuse **RIGHT** (rechts))
- Toetsen  /  (kooktijd en temperatuur instellen)
 - Display
 - Controrelampje °C en  (temperatuur / kooktijd)
 - Toets **TEMP / TIME** (kies tussen temperatuur of kooktijd)
 - Toetsen **LEFT / RIGHT** (selectie linker / rechter friteuse)
- 11 Toets **START / CANCEL** (starten / annuleren)
- 12 Toets **Reheat** (opwarmfunctie)
- 13 Toets **Match Cook** (gecombineerde bediening)

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!

- Raak de frituurpannen alleen bij de handgrepen aan. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom uit de luchtuitlaat ontsnappen. Houd voldoende afstand.

LET OP:

- Bedek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet om voldoende luchtcirculatie te garanderen.
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) tot licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.!
- Gebruik het apparaat niet onder bovenkasten in verband met de opstijgende hitte en dampen.
- De veiligheidsschakelaars niet manipuleren.
- **Overbelasting!** Gebruik geen stekkerdoos, omdat dit apparaat te krachtig is.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Plaats het apparaat op een antislip, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Plaats het apparaat niet met de achterkant tegen een muur.
- Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen (bijv. fornuis, kookplaat).

Elektrische aansluiting

Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje. Wikkel het netsnoer volledig af.

Stand-by (gereed-stand)

Het apparaat staat in stand-by als alleen de toetsen **LINKS** en **RECHTS** verlicht zijn. In de volgende situaties schakelt het apparaat over naar de standby-stand:

- Als de netstekker in het stopcontact zit.
- Als er binnen 5 minuten geen toets wordt ingedrukt.

Voor het eerste gebruik

- Er zit een beschermlaag op het verwarmingselement. Om deze te verwijderen moet u het apparaat ong. 15 minuten zonder inhoud laten werken. Lichte rook en geuren zijn normaal tijdens dit proces. Zorg voor voldoende ventilatie.

WAARSCHUWING:

Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen!

- Trek de netstekker uit het stopcontact.
- Veeg de frituurpan, de zeefinzetten en de binnenkant van het apparaat schoon alvorens het te gebruiken.

Belangrijke informatie voor het gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding van vast voedsel. Bereid er geen soepen of andere vloeibare voedingsmiddelen in.
- Een veiligheidsschakelaar voorkomt dat het apparaat gebruikt kan worden zonder een frituurcontainer.
- Vul voor de beste resultaten de frituurcontainers nooit te vol, zodat het voedsel niet in contact komt met het verwarmingselement.
- Voeg nooit olie of een andere vloeistof toe aan de frituurcontainer. Voor een knapperig resultaat kan het voedsel worden ingesmeerd met een beetje olie.
- Alle voedingsmiddelen die ook geschikt zijn voor de oven kunnen in het apparaat worden bereid.
- De zeefinzet zorgt ervoor dat het opgehoopte vet naar de bodem van de frituurcontainer zakt. Hierdoor wordt het voedsel knapperiger.
- Houd er bij het bakken van cake, brood enz. rekening mee dat het deeg uitzet. Het deeg mag niet in contact komen met het verwarmingselement.
- De zeefinzet kan worden verwijderd voor het bakken van brood en dergelijke.
- Voedsel dat tijdens het koken op elkaar ligt, moet halverwege de kooktijd worden geschud. Dit optimaliseert het kookresultaat en voorkomt ongelijkmatig koken.
- Week zelfgemaakte aardappelproducten minstens 30 minuten na het snijden om het aardappelzetmeel te reduceren. Droog de aardappelstukjes vervolgens goed af met keukenpapier.
- De kooktijd is afhankelijk van verschillende factoren: Grootte, textuur, hoeveelheid voedsel en ingestelde temperatuur.
- Als je de heteluchtfriteuse niet voorverwarmt, voeg dan 3 minuten toe aan de kooktijd.

- U kunt ook voedsel opnieuw opwarmen met het apparaat. Gebruik hiervoor het automatische programma **Reheat**.

Funcietoetsen

- De toetsen op het apparaat zijn tiptoetsen. Raak de toetsen lichtjes aan met een vinger om de functie uit te voeren. Elke toetsaanslag wordt bevestigd met een pieptoon.
- Als u de **+** of **-** toets ingedrukt houdt, start een snelloopprogramma.

Inschakelen/uitschakelen van het apparaat

- Schakel het apparaat in met de toets **LEFT** of **RIGHT**. Het bedieningspaneel wordt geactiveerd.
- Trek de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen.

Kiezen van enkelvoudige of gecombineerde werking

Schakel het apparaat in zoals hierboven beschreven.

- Als u de linker friteuse wilt gebruiken, activeert u deze met de toets **LEFT**. De toets **LEFT** en het vooraf ingestelde automatische programma knipperen.
- Als u de rechter friteuse wilt gebruiken, activeert u deze met de toets **RIGHT**. De toets **RIGHT** en het vooraf ingestelde automatische programma knipperen.
- Om beide friteuses tegelijk te gebruiken, drukt u eerst op de toets **LEFT** of **RIGHT**. Druk vervolgens op de toets **Match Cook**. De toets **Match Cook** knippert. Selecteer het gewenste programma of stel de temperatuur en kooktijd handmatig in. De instellingen worden gesynchroniseerd op de andere friteuse.

Instellen van de temperatuur (°C) en de kooktijd (Ⓞ)

De toetsen **+**, **-** en **TEMP/TIME** zijn één keer beschikbaar aan elke kant van het bedieningspaneel van het apparaat.

- Met de toets **TEMP/TIME** kunt u schakelen tussen het invoeren van de temperatuur en de kooktijd.
- Stel de temperatuur (50 °C–200 °C) in met de toetsen **+** en **-**.
- Stel de kooktijd (1–60 minuten) in met de toetsen **+** en **-**.
- Het display schakelt automatisch tussen de temperatuur en de kooktijd.

Instellingen wissen

Om de eerder gemaakte instellingen te wissen, houdt u de toets **START/CANCEL** 2 seconden ingedrukt. --- --- verschijnt op beide displays.

Het kookproces starten/annuleren

- Start het kookproces met de **START/CANCEL** toets.
- Het kookproces wordt geannuleerd als u de toets **START/CANCEL** 2 seconden ingedrukt houdt.

Automatische programma's

Selecteer het gewenste automatische programma. Het programmasymbool knippert.

- De volgende tabel toont de in de fabriek ingestelde temperaturen in graden Celsius (°C) en de minuten (**min**). De voorinstellingen zijn slechts richtwaarden. Afhankelijk van de grootte en het gewicht van het voedsel moeten de temperatuur en de tijd mogelijk afzonderlijk worden aangepast.
- Let ook op de informatie op de verpakking van het voedsel.

Programma	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Bediening

1. Trek de frituurpan aan de handgrepen uit het apparaat.
2. Plaats indien nodig de zeefinzetten met de siliconen noppen in de frituurpan. Duw de zeefinzetten helemaal naar beneden.
3. Duw de frituurvaten terug in het apparaat. Ze moeten vastklikken.
4. Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle symbolen lichten kort op. De toetsen **LEFT** en **RIGHT** lichten op.
5. Druk op de toets **LEFT** of **RIGHT** om het apparaat in te schakelen.
6. Selecteer één friteuse voor enkele werking of beide friteuses voor gecombineerde werking.
7. Wij adviseren het apparaat gedurende ong. 3 minuten voor te verwarmen. Stel hiervoor de gewenste temperatuur en kooktijd in op 3 minuten.
8. Druk op de toets **START/CANCEL** om de voorverwarmingsfase te starten.
9. Aan het einde van de voorverwarmingsfase klinken verschillende signalen en toont het apparaat **End**.

10. Trek de frituurpan aan de handgreep uit het apparaat. Plaats ze op een hittebestendig oppervlak.
11. Vul de frituurpannen met het gewenste voedsel.
12. Duw de frituurpannen terug in het apparaat.
13. Activeer het bedieningspaneel van de frituurpan, waarin de frituurpan met het voedsel staat.
14. Kies een automatisch programma of stel de kooktijd en temperatuur handmatig in.
15. Druk op de **START/CANCEL** toets om het kookproces te starten.
 - Indien nodig, schudt u het voedsel halverwege de kooktijd. Trek hiervoor het frituurpan uit aan de handgreep. Duw vervolgens het frituurpan terug in het apparaat.

Onderbreken van de werking

- De werking wordt onderbroken wanneer u de frituurcontainer uittrekt. Op het bedieningspaneel verschijnt **OPEN**. Plaats de frituurcontainer terug om de bediening te hervatten. Het display **OPEN** gaat uit.
- Het apparaat start opnieuw op het onderbroken punt.

Werking beëindigen

Na afloop van de bereidingstijd klinken meerdere signalen en geeft het apparaat **End** aan.

1. Trek de netstekker uit het stopcontact.
2. Neem de frituurpannen aan de handgrepen uit het apparaat.
3. Doe het voedsel in een hittebestendige schaal.
4. Schuif de frituurpannen terug in het apparaat om af te koelen.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken. Wacht tot het apparaat, de frituurpannen en de zeefinzetten afgekoeld zijn.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.



LET OP: Anti-aanbaklaag

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- U kunt de frituurpannen en de zeefinzetten schoonmaken in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een licht vochtige, niet natte doek.
- Verwijder ook eventuele voedsel-/vetresten op en naast het verwarmingselement met een licht vochtige doek. Schakel het apparaat pas weer in als het verwarmingselement volledig droog is!

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroomvoorziening.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Steek de netstekker er goed in. Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is niet ingeschakeld. Alleen de toetsen LEFT en RIGHT zijn zichtbaar.	Druk op de toets LEFT of RIGHT om het apparaat in te schakelen. Het bedieningspaneel wordt geactiveerd.
	U hebt het kookproces niet gestart.	Druk op de START / CANCEL toets om het kookproces te starten.
	Een of beide frituurpannen zijn niet correct geplaatst. Veiligheidsschakelaars verhinderen de werking met niet correct geplaatste frituurpannen.	Plaats de frituurpan op de juiste manier. Ze moeten hoorbaar vastklikken.
Het voedsel is niet volledig gaar.	De frituurcontainer is te vol.	Verminder de hoeveelheid voedsel. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gaar.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel een hogere temperatuur in.
	De kooktijd is te kort ingesteld.	Stel een langere bereidingstijd in.
Het voedsel is ongelijkmatig gaar.	Het voedsel ligt op elkaar. Dit zorgt niet voor voldoende luchtcirculatie.	Schud het voedsel halverwege de bereidingstijd.
Het voedsel is niet knapperig.	Je hebt voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele friteuse.	Gebruik voedsel dat geschikt is voor de oven of bestrijk het met een beetje olie.
Er komt rook uit het apparaat.	U bereidt zeer vet voedsel.	Er kan rook ontstaan door vetspatten in het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.
	De frituurcontainer is te vol. Het voedsel raakt het verwarmingselement.	Verminder de hoeveelheid voedsel.
	Er zitten nog etensresten / vetresten in de frituurcontainer of op het verwarmingselement van eerder gebruik.	Reinig het apparaat na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1287 H
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Stroomverbruik:.....2200 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ong. 7,2 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

Mode d'emploi

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

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

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

**AVERTISSEMENT :**

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

**ATTENTION :**

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

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Déballage de l'appareil	20
Contenu de la livraison	20
Liste des différents éléments de commande	20
Appareil	20
Panneau de contrôle	20
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil	21
Notes d'utilisation	21
Emplacement	21
Branchement électrique	21
Veille (état prêt)	21
Avant la première utilisation	21
Informations importantes pour l'utilisation	21
Boutons de fonction	22
Mise en marche et arrêt de l'appareil	22
Sélection du fonctionnement simple ou combiné	22
Réglage de la température (°C) et du temps de cuisson (⊙)	22
Effacer les réglages	22
Démarrage/annulation du processus de cuisson	22
Programmes automatiques	22

Utilisation	22
Interruption du fonctionnement	23
Fin de l'opération	23
Nettoyage	23
Stockage	23
Dépannage	24
Données techniques	24
Élimination	24
Signification du symbole « Poubelle »	24

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.

Contenu de la livraison

- 1× Friteuse double à air chaud
- 2× Insert de tamisage
- 2× Récipient de friture

Liste des différents éléments de commande**Appareil**




- 1 Ouvertures d'entrée d'air
 - 2 Ouvertures de sortie d'air
 - 3 Panneau de contrôle
 - 4 Poignée du récipient de friture
 - 5 Récipient de friture
 - 6 Poignée encastrée
 - 7 Boutons en silicone
 - 8 Insert de tamisage
- Enrouleur de câble à l'arrière (sans illustration)

Panneau de contrôle

- 9 Boutons des programmes automatiques :

French Fries	(Frites)
Chicken Wings	(Ailes de poulet)
Chicken	(Poulet)
Fish	(Poisson)
Steak	(Steak)

Pizza	(Pizza)
Cake	(Gâteau)
Vegetables	(Légumes)
Potatos	(Pommes de terre)
Defrost	(Fonction de décongélation)

- 10 Panneaux de commande des friteuses
(Friteuse **LEFT** (gauche)/Friteuse **RIGHT** (droite))
 - a Boutons  /  (réglage du temps de cuisson et de la température)
 - b Affichage
 - c Témoins °C et  (température / temps de cuisson)
 - d Bouton **TEMP/TIME** (sélectionnez la température ou le temps de cuisson)
 - e Boutons **LEFT / RIGHT** (sélection friteuse gauche / droite)
- 11 Bouton **START/CANCEL** (démarrage/annulation)
- 12 Bouton **Reheat** (fonction de réchauffement)
- 13 Bouton **Match Cook** (opération combinée)

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

- Ne touchez les récipients de friture que par les poignées. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de la sortie d'air pendant le fonctionnement. Gardez une distance suffisante.

ATTENTION :

- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air afin de garantir une circulation d'air suffisante.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante (30 cm) par rapport aux objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. !
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des armoires murales en raison de la chaleur et des vapeurs qui s'élevaient.
- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.
- **Surcharge !** N'utilisez pas de prise multiple, car cet appareil est trop puissant.

Notes d'utilisation

Emplacement

- Placez l'appareil sur une surface antidérapante, plane et résistante à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil avec l'arrière directement contre un mur.
- Ne placez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (par exemple, cuisinière, plaque de cuisson).

Branchement électrique

Avant d'insérer la fiche dans la prise, vérifiez que la tension du réseau correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Déroulez complètement le câble d'alimentation.

Veille (état prêt)

L'appareil est en mode veille lorsque seuls les boutons **LEFT** et **RIGHT** sont allumés. L'appareil passe en mode veille dans les situations suivantes :

- Lorsque la fiche secteur est branchée.
- Si aucun bouton n'est actionné dans les 5 minutes.

Avant la première utilisation

- Une couche protectrice se trouve sur l'élément chauffant. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans contenu. Une légère fumée et des odeurs sont normales pendant ce processus. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

AVERTISSEMENT :

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer !

- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
- Essuyez les récipients de friture, les inserts de tamisage et l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser.

Informations importantes pour l'utilisation

- Cet appareil est destiné à la préparation d'aliments solides. N'y préparez pas de soupes ou d'autres aliments liquides.
- Un interrupteur de sécurité empêche l'utilisation de l'appareil sans récipient de friture.
- Pour de meilleurs résultats, ne remplissez jamais trop les récipients de friture afin que les aliments n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- N'ajoutez jamais d'huile ou tout autre liquide dans le récipient de friture. Pour obtenir un résultat croustillant, les aliments peuvent être tartinés d'un peu d'huile.
- Tous les aliments qui conviennent également au four peuvent être préparés dans l'appareil.
- Le tamis permet à la graisse accumulée de se déposer au fond du récipient de friture. Les aliments deviennent ainsi plus croustillants.
- Lors de la cuisson de gâteaux, de pain, etc., notez que la pâte se dilate. La pâte ne doit pas entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Le tamis peut être retiré pour la cuisson du pain ou d'autres aliments similaires.
- Les aliments superposés pendant la cuisson doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Cela permet d'optimiser le résultat de la cuisson et d'éviter une cuisson inégale.
- Faites tremper les produits de pommes de terre faits maison pendant au moins 30 minutes après les avoir coupés afin de réduire la féculé de pomme de terre.

Ensuite, séchez bien les morceaux de pommes de terre avec du papier absorbant.

- Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs : La taille, la texture, la quantité d'aliments et la température réglée.
- Si vous ne préchauffez pas la friteuse à air chaud, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.
- Vous pouvez également réchauffer les aliments avec l'appareil. Pour ce faire, utilisez le programme automatique **Reheat**.

Boutons de fonction

- Les boutons de l'appareil sont des boutons tactiles. Touchez légèrement les boutons avec un doigt pour exécuter la fonction. Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip.
- Si vous appuyez sur le bouton **+** ou **-** et le maintenez enfoncé, une course rapide démarre.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Allumez l'appareil à l'aide du bouton **LEFT** ou **RIGHT**. Le panneau de contrôle est activé.
- Pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche secteur.

Sélection du fonctionnement simple ou combiné

Mettez l'appareil en marche comme décrit ci-dessus.

- Si vous souhaitez utiliser la friteuse gauche, activez-la à l'aide du bouton **LEFT**. Le bouton **LEFT** et le programme automatique préréglé clignotent.
- Si vous souhaitez utiliser la friteuse droite, activez-la à l'aide du bouton **RIGHT**. Le bouton **RIGHT** et le programme automatique prédéfini clignotent.
- Pour faire fonctionner les deux friteuses en même temps, appuyez d'abord sur le bouton **LEFT** ou **RIGHT**. Appuyez ensuite sur le bouton **Match Cook**. Le bouton **Match Cook** clignote. Sélectionnez le programme souhaité ou réglez manuellement la température et le temps de cuisson. Les réglages sont synchronisés sur l'autre friteuse.

Réglage de la température (°C) et du temps de cuisson (⌚)

Les boutons **+**, **-** et **TEMP/TIME** sont disponibles une fois de chaque côté du panneau de contrôle de l'appareil.

- Le bouton **TEMP/TIME** vous permet de passer de la saisie de la température à celle du temps de cuisson.
- Réglez la température (50 °C–200 °C) à l'aide des boutons **+** et **-**.
- Réglez le temps de cuisson (1–60 minutes) à l'aide des boutons **+** et **-**.
- L'affichage passe automatiquement de la température au temps de cuisson.

Effacer les réglages

Pour effacer les réglages effectués précédemment, appuyez sur le bouton **START/CANCEL** pendant 2 secondes. Le message **-- --** apparaît sur les deux écrans.

Démarrage / annulation du processus de cuisson

- Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton **START/CANCEL**.
- Le processus de cuisson est annulé si vous appuyez sur le bouton **START/CANCEL** pendant 2 secondes.

Programmes automatiques

Sélectionnez le programme automatique souhaité. Le symbole du programme clignote.

- Le tableau suivant indique les températures préréglées en usine en degrés Celsius (°C) et en minutes (**min**). Les préréglages ne sont que des valeurs indicatives. En fonction de la taille et du poids des aliments, la température et la durée doivent être ajustées individuellement.
- Respectez également les informations figurant sur l'emballage des aliments.

Programme	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Utilisation

1. Sortez les récipients de friture de l'appareil en les tirant par les poignées.
2. Si nécessaire, placez les garnitures de tamis avec les picots en silicone dans les récipients de friture. Poussez les garnitures de tamis jusqu'en bas.
3. Repoussez les récipients à friture dans l'appareil. Ils doivent s'enclencher.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument brièvement. Les boutons **LEFT** et **RIGHT** s'allument.
5. Appuyez sur le bouton **LEFT** ou **RIGHT** pour mettre l'appareil en marche.
6. Sélectionnez une friteuse pour le fonctionnement individuel ou les deux friteuses pour le fonctionnement combiné.

7. Nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant environ 3 minutes. Pour ce faire, réglez la température requise et le temps de cuisson sur 3 minutes.
8. Appuyez sur le bouton **START/CANCEL** pour lancer la phase de préchauffage.
9. A la fin de la phase de préchauffage, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil affiche **End**.
10. Sortez les récipients de friture de l'appareil par la poignée. Posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
11. Remplissez les récipients à frire avec les aliments souhaités.
12. Repoussez les récipients à friture dans l'appareil.
13. Activez le panneau de commande de la friteuse, qui contient le récipient avec l'aliment.
14. Sélectionnez un programme automatique ou réglez manuellement la durée et la température de cuisson.
15. Appuyez sur le bouton **START/CANCEL** pour lancer le processus de cuisson.
 - Si nécessaire, secouez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Pour ce faire, tirez le récipient à friture par la poignée. Repoussez ensuite le récipient à friture dans l'appareil.

Interruption du fonctionnement

- Le fonctionnement est interrompu lorsque vous retirez le récipient de friture. Le panneau de contrôle affiche **OPEN**. Remettez le récipient à frire en place pour reprendre l'utilisation. L'affichage **OPEN** s'éteint.
- L'appareil redémarre au point interrompu.

Fin de l'opération

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, plusieurs signaux sonores retentissent et l'appareil affiche **End**.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise de courant.
2. Retirez les récipients de friture de l'appareil par les poignées.
3. Mettez les aliments dans un bol résistant à la chaleur.
4. Repoussez les récipients à friture dans l'appareil pour qu'ils refroidissent.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur. Attendez que l'appareil, les récipients de friture et les inserts de tamisage aient refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION : Revêtement antiadhésif

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- Vous pouvez nettoyer les récipients de friture et les inserts de tamis dans de l'eau de rinçage tiède avec un peu de liquide vaisselle à la main.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide, mais pas mouillé.
- Éliminez également les éventuels résidus d'aliments ou de graisse sur et à côté de l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon légèrement détachable. Ne remettez pas l'appareil en marche tant que l'élément chauffant n'est pas complètement sec !

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en courant.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil.
		Insérez la fiche secteur correctement.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	L'appareil n'est pas allumé. Seuls les boutons LEFT et RIGHT sont visibles.	Appuyez sur le bouton LEFT ou RIGHT pour allumer l'appareil. Le panneau de contrôle est activé.
	Vous n'avez pas lancé le processus de cuisson.	Appuyez sur le bouton START/CANCEL pour lancer le processus de cuisson.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits.	Le récipient de friture est trop rempli.	Réduisez la quantité d'aliments. Les petites quantités cuisent plus uniformément.
	La température est trop basse.	Réglez une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est trop court.	Réglez un temps de cuisson plus long.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments sont superposés. La circulation de l'air n'est pas suffisante.	Secouez les aliments à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des aliments qui ne conviennent qu'à une friteuse classique.	Utilisez des aliments adaptés au four ou tartinez-les d'un peu d'huile.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments très gras.	Des éclaboussures de graisse à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un dégagement de fumée. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
	Le récipient de friture est trop rempli. Les aliments touchent l'élément chauffant.	Réduisez la quantité d'aliments.
	Il y a encore des résidus d'aliments/ de graisse dans le récipient de friture ou sur l'élément chauffant provenant d'une utilisation précédente.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Données techniques

Modèle :PC-FR 1287 H
 Alimentation électrique :220–240 V~, 50–60 Hz
 Puissance absorbée :2200 W
 Classe de protection :I
 Poids net :env. 7,2 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 a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

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

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

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.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Desembalaje del aparato.....	26
Volumen de entrega.....	26
Indicación de los elementos de manejo	26
Aparato.....	26
Panel de mandos	26
Advertencias para el uso del aparato.....	27
Notas de uso	27
Ubicación.....	27
Conexión eléctrica.....	27
Standby (estado de espera)	27
Antes del primer uso	27
Información importante para el uso	27
Botones de función	28
Encendido y apagado del aparato.....	28
Selección del manejo individual o combinado.....	28
Ajuste de la temperatura (°C) y del tiempo de cocción (Ⓞ)	28
Borrar ajustes.....	28
Iniciar / cancelar el proceso de cocción.....	28
Programas automáticos	28

Manejo.....	28
Interrupción del manejo	29
Finalización del manejo	29
Limpieza.....	29
Almacenamiento	29
Solución de problemas	30
Datos técnicos	30
Eliminación	30
Significado del símbolo "Cubo de basura".....	30

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Volumen de entrega

- 1× Freidora por aire caliente doble
- 2× Inserto de tamiz
- 2× Recipiente para freír

Indicación de los elementos de manejo

Aparato


- 1 Aberturas de entrada de aire
 - 2 Aberturas de salida de aire
 - 3 Panel de mandos
 - 4 Asa del recipiente de freír
 - 5 Recipiente para freír
 - 6 Asa empotrada
 - 7 Pomos de silicona
 - 8 Colador
- Enrollacable en la parte trasera (sin ilustración)

Panel de mandos

- 9 Botones de los programas automáticos:

French Fries	(Patatas fritas)
Chicken Wings	(Alitas de pollo)
Chicken	(Pollo)
Fish	(Pescado)
Steak	(Filete)

Pizza	(Pizza)
Cake	(Pastel)
Vegetables	(Verduras)
Potatos	(Patatas)
Defrost	(Función de descongelación)

- 10 Paneles de control de las freidoras
(Freidora **LEFT** (izquierda) / Freidora **RIGHT** (derecha))
 - a Botones  /  (ajustar tiempo de cocción y temperatura)
 - b Pantalla
 - c Indicador luminoso °C y  (temperatura / tiempo de cocción)
 - d Botón **TEMP/TIME** (seleccione entre temperatura o tiempo de cocción)
 - e Botones **LEFT / RIGHT** (selección freidora izquierda / derecha)
- 11 Botón **START/CANCEL** (arranque / cancelación)
- 12 Botón **Reheat** (función de calentamiento)
- 13 Botón **Match Cook** (funcionamiento combinado)

Advertencias para el uso del aparato

AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

- Toque los recipientes para freír sólo por las asas. Utilice guantes de cocina si es necesario.
- Durante el manejo puede salir vapor caliente por la salida de aire. Mantenga una distancia suficiente.

ATENCIÓN:

- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire para garantizar una circulación de aire suficiente.
- ¡Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) con respecto a objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- No haga funcionar el aparato debajo de los armarios de pared debido al aumento del calor y de los vapores.
- No manipule los interruptores de seguridad.
- **¡Sobrecarga!** No utilice una toma de corriente múltiple, ya que este aparato es demasiado potente.

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, nivelada y resistente al calor.
- No coloque el aparato con la parte posterior directamente contra la pared.
- No coloque nunca el aparato o el cable de alimentación sobre superficies calientes o cerca de fuentes de calor (por ejemplo, cocina, placa de cocción).

Conexión eléctrica

Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, asegúrese de que la tensión de red coincide con la del aparato. Encontrará la información en la placa de características. Desenrolle completamente el cable de alimentación.

Standby (estado de espera)

El aparato está en modo de espera cuando sólo se iluminan los botones **LEFT** y **RIGHT**. El aparato pasa al modo de espera en las siguientes situaciones:

- Cuando el enchufe de la red está conectado.
- Si no se pulsa ningún botón en 5 minutos.

Antes del primer uso

- Hay una capa protectora en el elemento calefactor. Para eliminarla, haga funcionar el aparato durante aprox. 15 minutos sin contenido. Es normal que durante este proceso se produzcan ligeros humos y olores. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

AVISO:

¡Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!



- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Limpie los recipientes de fritura, los tamices y el interior del aparato antes de utilizarlo.

Información importante para el uso

- Este aparato está destinado a la preparación de alimentos sólidos. No prepare sopas ni otros alimentos líquidos en él.
- Un interruptor de seguridad impide el uso del aparato sin un recipiente para freír.
- Para obtener los mejores resultados, no llene nunca en exceso los recipientes de fritura para que los alimentos no entren en contacto con la resistencia.
- No añada nunca aceite ni ningún otro líquido al recipiente de fritura. Para conseguir un resultado crujiente, se puede untar el alimento con un poco de aceite.
- Todos los alimentos que también son aptos para el horno pueden prepararse en el aparato.
- El tamiz asegura que la grasa acumulada se deposite en el fondo del recipiente de fritura. Esto hace que los alimentos queden más crujientes.
- Al hornear pasteles, pan, etc., tenga en cuenta que la masa se expande. La masa no debe entrar en contacto con la resistencia.
- Para hornear pan o similares se puede retirar el tamiz.
- Los alimentos que se encuentran unos encima de otros durante la cocción deben sacudirse a mitad del tiempo de cocción. Así se optimiza el resultado de la cocción y se evita una cocción desigual.
- Remoje los productos de patata caseros durante al menos 30 minutos después de cortarlos para reducir la fécula de patata. A continuación, seque bien los trozos de patata con papel de cocina.

- El tiempo de cocción depende de varios factores: Tamaño, textura, cantidad de alimento y temperatura establecida.
- Si no precalienta la freidora de aire caliente, añada 3 minutos al tiempo de cocción.
- También puede recalentar los alimentos con el aparato. Para ello, utilice el programa automático **Reheat**.

Botones de función

- Los botones del aparato son botones táctiles. Toque los botones ligeramente con un dedo para realizar la función. Cada pulsación se confirma con un pitido.
- Si mantiene pulsado el botón  o , se inicia una ejecución rápida.

Encendido y apagado del aparato



- Encienda el aparato con el botón **LEFT** o **RIGHT**. El panel de control se activa.
- Para apagar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.





Selección del manejo individual o combinado

Encienda el aparato como se ha descrito anteriormente.

- Si desea utilizar la freidora izquierda, actívela con el botón **LEFT**. El botón **LEFT** y el programa automático preajustado parpadean.
- Si desea utilizar la freidora derecha, actívela con el botón **RIGHT**. El botón **RIGHT** y el programa automático predefinido parpadean.
- Para utilizar las dos freidoras al mismo tiempo, pulse primero el botón **LEFT** o **RIGHT**. A continuación, pulse el botón **Match Cook**. El botón **Match Cook** parpadea. Seleccione el programa deseado o ajuste manualmente la temperatura y el tiempo de cocción. Los ajustes se sincronizan en la otra freidora.

Ajuste de la temperatura (°C) y del tiempo de cocción (⌚)

Los botones ,  y **TEMP/TIME** están disponibles una vez en cada lado del panel de control del aparato.

- Con el botón **TEMP/TIME** puede alternar entre introducir la temperatura y el tiempo de cocción.
- Ajuste la temperatura (50 °C–200 °C) con los botones  y .
- Ajuste el tiempo de cocción (1–60 minutos) con los botones  y .
- La pantalla cambia automáticamente entre la temperatura y el tiempo de cocción.

Borrar ajustes

Para borrar los ajustes realizados anteriormente, mantenga pulsado el botón **START/CANCEL** durante 2 segundos. En ambas pantallas aparece -- --.

Iniciar/cancelar el proceso de cocción

- Inicie el proceso de cocción con el botón **START/CANCEL**.
- El proceso de cocción se cancela si pulsa el botón **START/CANCEL** durante 2 segundos.

Programas automáticos

Seleccione el programa automático deseado. El símbolo del programa parpadea.

- La siguiente tabla muestra las temperaturas preajustadas de fábrica en grados Celsius (°C) y los minutos (**min**). Los preajustes son sólo valores orientativos. Dependiendo del tamaño y peso de los alimentos, es posible que la temperatura y el tiempo deban ajustarse individualmente.
- Observe también la información que figura en el envase del alimento.

Programa	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Manejo

1. Saque los recipientes para freír del aparato por las asas.
2. Si es necesario, coloque los insertos de tamiz con los pomos de silicona en los recipientes de freír. Empuje los tamices hasta el fondo.
3. Vuelva a introducir los recipientes para freír en el aparato. Deben encajar en su sitio.
4. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Suena un pitido y todos los símbolos se iluminan brevemente. Se encienden los botones **LEFT** y **RIGHT**.
5. Pulse el botón **LEFT** o **RIGHT** para encender el aparato.
6. Seleccione una freidora para el funcionamiento individual o ambas freidoras para el funcionamiento combinado.
7. Se recomienda precalentar el aparato durante aprox. 3 minutos. Para ello, ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción a 3 minutos.
8. Pulse el botón **START/CANCEL** para iniciar la fase de precalentamiento.

9. Al final de la fase de precalentamiento, suenan varias señales y el aparato muestra **End**.
10. Saque los recipientes para freír del aparato por el asa. Colóquelos sobre una superficie resistente al calor.
11. Llene los recipientes de fritura con los alimentos deseados.
12. Vuelva a introducir los recipientes en el aparato.
13. Active el panel de control de la freidora, que contiene el recipiente de fritura con los alimentos.
14. Seleccione un programa automático o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.
15. Pulse el botón **START/CANCEL** para iniciar el proceso de cocción.
 - Si es necesario, agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para ello, saque el recipiente de fritura por el asa. A continuación, vuelva a introducir el recipiente de fritura en el aparato.

Interrupción del manejo

- El funcionamiento se interrumpe al sacar el recipiente de fritura. En el panel de control aparece **OPEN**. Vuelva a colocar el recipiente de fritura para reanudar el manejo. La indicación **OPEN** se apaga.
- El aparato se reinicia en el punto interrumpido.

Finalización del manejo

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suenan varias señales y el aparato indica **End**.

1. Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente.
2. Saque los recipientes de fritura del aparato por las asas.
3. Ponga los alimentos en un recipiente resistente al calor.
4. Vuelva a introducir los recipientes para freír en el aparato para que se enfrien.

Limpeza



AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato, los recipientes para freír y los tamices se hayan enfriado.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.



ATENCIÓN: Revestimiento antiadherente

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
- Puede limpiar los recipientes para freír y los insertos de tamiz en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo, no mojado.
- Elimine también con un paño ligeramente humedecido cualquier resto de comida o grasa que haya sobre la resistencia o junto a ella. ¡No vuelva a encender el aparato hasta que la resistencia esté completamente seca!

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
	El aparato no se enciende. Sólo se ven los botones LEFT y RIGHT .	Pulse el botón LEFT o RIGHT para encender el aparato. El panel de control está activado.
	No se ha iniciado el proceso de cocción.	Pulse el botón START/CANCEL para iniciar el proceso de cocción.
	Uno o ambos recipientes de fritura no están insertados correctamente. Los interruptores de seguridad impiden el manejo con recipientes de fritura que no estén insertados correctamente.	Introduzca los recipientes de freír correctamente. Deben encajar de forma audible.
Los alimentos no están completamente cocinados.	El recipiente de fritura está demasiado lleno.	Reduzca la cantidad de alimentos. Las cantidades más pequeñas se cocinan más uniformemente.
	La temperatura es demasiado baja.	Ajuste una temperatura más alta.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Prolongue el tiempo de cocción.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Los alimentos están unos encima de otros. Esto no garantiza una circulación de aire suficiente.	Agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no están crujientes.	Ha utilizado alimentos que sólo son adecuados para una freidora convencional.	Utilice alimentos adecuados para el horno o úntelos con un poco de aceite.
Sale humo del aparato.	Está preparando alimentos muy grasos.	Puede producirse humo debido a salpicaduras de grasa en el interior del aparato. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
	El recipiente de fritura está demasiado lleno. Los alimentos están tocando la resistencia.	Reduzca la cantidad de alimentos.
	Todavía quedan restos de comida/grasa en el recipiente de fritura o en la resistencia debido al uso anterior.	Limpie el aparato después de cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".

Datos técnicos

Modelo:PC-FR 1287 H
 Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo de energía:2200 W
 Clase de protección:I
 Peso neto: aprox. 7,2 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "Cubo de basura"



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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

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.

Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio	32
Nella fornitura.....	32
Elementi di comando.....	32
Apparecchio	32
Pannello di controllo.....	32
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	33
Note per l'uso	33
Posizione.....	33
Collegamento elettrico	33
Standby (stato di pronto).....	33
Prima del primo utilizzo	33
Informazioni importanti per l'uso.....	33
Tasti funzione	34
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	34
Selezione dell'utilizzo singolo o combinato	34
Impostazione della temperatura (°C) e del tempo di cottura (⌚).....	34
Cancellazione delle impostazioni.....	34
Avvio/ annullamento del processo di cottura.....	34
Programmi automatici	34

Utilizzo.....	34
Interruzione dell'utilizzo.....	35
Fine dell'utilizzo	35
Pulizia.....	35
Conservazione	35
Risoluzione dei problemi	36
Dati tecnici	36
Smaltimento	36
Significato del simbolo "Eliminazione"	36

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Nella fornitura

- 1× Friggitrice ad aria calda doppia
- 2× Inserto per setaccio
- 2× Contenitore per friggere

Elementi di comando

Apparecchio

- 1 Aperture di ingresso dell'aria
 - 2 Aperture di uscita dell'aria
 - 3 Pannello di controllo
 - 4 Maniglia del contenitore di frittura
 - 5 Contenitore per friggere
 - 6 Maniglia incassata
 - 7 Manopole in silicone
 - 8 Inserto per setaccio
- Avvolgicavo sul retro (senza illustrazione)

Pannello di controllo

- 9 Tasti dei programmi automatici:

French Fries (Patate fritte)

Chicken Wings (Ali di pollo)

Chicken (Pollo)

Fish (Pesce)

Steak (Bistecca)

Pizza	(Pizza)
Cake	(Torta)
Vegetables	(Verdure)
Potatos	(Patate)
Defrost	(Funzione di scongelamento)

- 10 Pannelli di controllo delle friggitrici
(Friggitrice **LEFT** (sinistra) / Friggitrice **RIGHT** (destra))
- Tasti  /  (impostazione tempo e temperatura di cottura)
 - Display
 - Spia luminosa °C e  (temperatura / tempo di cottura)
 - Tasto **TEMP/TIME** (selezionare tra temperatura o tempo di cottura)
 - Tasti **LEFT** / **RIGHT** (selezione friggitrice sinistra / destra)
- 11 Tasto **START/CANCEL** (avvio/annullamento)
12 Tasto **Reheat** (funzione di riscaldamento)
13 Tasto **Match Cook** (funzionamento combinato)

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISO: Rischio di ustioni!

- Toccare i contenitori per la frittura solo dai manici. Se necessario, utilizzare guanti da forno.
- Durante l'utilizzo, dall'uscita dell'aria può fuoriuscire vapore caldo. Mantenere una distanza sufficiente.

ATTENZIONE:

- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria per garantire una sufficiente circolazione dell'aria.
- Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente (30 cm) da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.!
- Non mettere in funzione l'apparecchio sotto i pensili a causa della risalita di calore e vapori.
- Non manipolare gli interruttori di sicurezza.
- **Sovraccarico!** Non utilizzare una presa multipla, poiché l'apparecchio è troppo potente.

Note per l'uso

Posizione

- Collocare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, piana e resistente al calore.
- Non collocare l'apparecchio con la parte posteriore direttamente contro una parete.
- Non collocare mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione su superfici calde o vicino a fonti di calore (ad es. fornelli, piani di cottura).

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa di corrente, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Standby (stato di pronto)

L'apparecchio è in modalità standby quando sono illuminati solo i tasti **LEFT** e **RIGHT**. L'apparecchio passa alla modalità standby nelle seguenti situazioni:

- Quando la spina di rete è inserita.
- Se non viene premuto alcun tasto entro 5 minuti.

Prima del primo utilizzo

- Sull'elemento riscaldante è presente uno strato protettivo. Per rimuoverlo, far funzionare l'apparecchio per circa 15 minuti senza contenuto. Durante questo processo è normale la formazione di un leggero fumo e di odori. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

AVVISO:

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Pulire i contenitori per la frittura, gli inserti del setaccio e l'interno dell'apparecchio prima di utilizzarlo.

Informazioni importanti per l'uso

- Questo apparecchio è destinato alla preparazione di alimenti solidi. Non preparare zuppe o altri alimenti liquidi.
- Un interruttore di sicurezza impedisce di utilizzare l'apparecchio senza un contenitore per friggere.
- Per ottenere risultati ottimali, non riempire mai eccessivamente i contenitori per la frittura, in modo che gli alimenti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante.
- Non aggiungere mai olio o altri liquidi al contenitore per la frittura. Per ottenere un risultato croccante, è possibile spalmare gli alimenti con un po' di olio.
- Tutti gli alimenti che sono adatti anche al forno possono essere preparati nell'apparecchio.
- L'inserto del setaccio fa sì che il grasso accumulato si depositi sul fondo del contenitore di frittura. In questo modo il cibo diventa più croccante.
- Quando si cuociono torte, pane, ecc. occorre tenere presente che l'impasto si espande. La pasta non deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- L'inserto del setaccio può essere rimosso per la cottura di pane o simili.
- Gli alimenti sovrapposti durante la cottura devono essere scossi a metà del tempo di cottura. In questo modo si ottimizza il risultato della cottura e si evita una cottura non uniforme.
- Mettere a bagno i prodotti a base di patate fatti in casa per almeno 30 minuti dopo il taglio per ridurre l'amido di patate. Quindi asciugare bene i pezzi di patate con carta da cucina.

- Il tempo di cottura dipende da vari fattori: Dimensioni, consistenza, quantità di cibo e temperatura impostata.
- Se non si preriscalda la friggitrice ad aria calda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.
- È anche possibile riscaldare gli alimenti con l'apparecchio. A tal fine, utilizzare il programma automatico **Reheat**.

Tasti funzione

- I tasti dell'apparecchio sono a sfioramento. Per eseguire la funzione, toccare leggermente i tasti con un dito. Ogni pressione dei tasti è confermata da un segnale acustico.
- Se si tiene premuto il tasto **+** o **-**, si avvia una corsa veloce.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Accendere l'apparecchio con il tasto **LEFT** o **RIGHT**. Il pannello di controllo si attiva.
- Per spegnere l'apparecchio, estrarre la spina di rete.

Selezione dell'utilizzo singolo o combinato

Accendere l'apparecchio come descritto sopra.

- Se si desidera utilizzare la friggitrice sinistra, attivarla con il tasto **LEFT**. Il tasto **LEFT** e il programma automatico preimpostato lampeggiano.
- Se si desidera utilizzare la friggitrice destra, attivarla con il tasto **RIGHT**. Il tasto **RIGHT** e il programma automatico preimpostato lampeggiano.
- Per utilizzare entrambe le friggitrici contemporaneamente, premere prima il tasto **LEFT** o **RIGHT**. Quindi premere il tasto **Match Cook**. Il tasto **Match Cook** lampeggia. Selezionare il programma desiderato o impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura. Le impostazioni sono sincronizzate sull'altra friggitrice.

Impostazione della temperatura (°C) e del tempo di cottura (⌚)

I tasti **+**, **-** e **TEMP/TIME** sono disponibili una volta su ciascun lato del pannello di controllo dell'apparecchio.

- Con il tasto **TEMP/TIME** è possibile passare dall'inserimento della temperatura a quello del tempo di cottura.
- Impostare la temperatura (50 °C–200 °C) con i tasti **+** e **-**.
- Impostare il tempo di cottura (1–60 minuti) con i tasti **+** e **-**.
- Il display passa automaticamente dalla temperatura al tempo di cottura.

Cancellazione delle impostazioni

Per cancellare le impostazioni effettuate in precedenza, tenere premuto il tasto **START/CANCEL** per 2 secondi.

-- -- appare su entrambi i display.

Avvio/annullamento del processo di cottura

- Avviare il processo di cottura con il tasto **START/CANCEL**.
- Il processo di cottura viene annullato se si preme il tasto **START/CANCEL** per 2 secondi.

Programmi automatici

Selezionare il programma automatico desiderato. Il simbolo del programma lampeggia.

- La tabella seguente mostra le temperature preimpostate in fabbrica in gradi Celsius (°C) e in minuti (min). Le preimpostazioni sono solo valori indicativi. A seconda delle dimensioni e del peso dell'alimento, è possibile che la temperatura e il tempo debbano essere regolati individualmente.
- Osservare anche le informazioni riportate sulla confezione dell'alimento.

Programma	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Utilizzo

1. Estrarre i contenitori per la frittura dall'apparecchio afferrandoli per le maniglie.
2. Se necessario, inserire gli inserti del setaccio con le nodi in silicone nei contenitori per friggere. Spingere gli inserti del setaccio fino in fondo.
3. Spingere nuovamente i contenitori per friggere nell'apparecchio. Devono bloccarsi in posizione.
4. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra. Viene emesso un segnale acustico e tutti i simboli si accendono brevemente. I tasti **LEFT** e **RIGHT** si accendono.
5. Premere il tasto **LEFT** o **RIGHT** per accendere l'apparecchio.
6. Selezionare una friggitrice per il funzionamento singolo o entrambe le friggitrici per il funzionamento combinato.
7. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 3 minuti. A tal fine, impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura di 3 minuti.
8. Premere il tasto **START/CANCEL** per avviare la fase di preriscaldamento.

9. Al termine della fase di preriscaldamento, vengono emessi diversi segnali acustici e l'apparecchio visualizza **End**.
10. Estrarre i contenitori per la frittura dall'apparecchio afferrandoli per il manico. Posizionarli su una superficie resistente al calore.
11. Riempire i contenitori per friggere con gli alimenti desiderati.
12. Reinserrire i contenitori per friggere nell'apparecchio.
13. Attivare il pannello di controllo della friggitrice, che contiene il recipiente per friggere con gli alimenti.
14. Selezionare un programma automatico o impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.
15. Premere il tasto **START/CANCEL** per avviare il processo di cottura.
 - Se necessario, scuotere gli alimenti a metà del tempo di cottura. A tale scopo, estrarre il contenitore per friggere afferrandolo per il manico. Quindi spingere di nuovo il contenitore per la frittura nell'apparecchio.

Interruzione dell'utilizzo

- Il funzionamento si interrompe quando si estrae il contenitore per la frittura. Il pannello di controllo visualizza **OPEN**. Reinserrire il contenitore per friggere per riprendere l'utilizzo. Il display **OPEN** si spegne.
- L'apparecchio si riavvia al punto interrotto.

Fine dell'utilizzo

Allo scadere del tempo di cottura, vengono emessi diversi segnali acustici e l'apparecchio visualizza **End**.

1. Staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Estrarre i contenitori per la frittura dall'apparecchio afferrandoli per i manici.
3. Mettere gli alimenti in una ciotola resistente al calore.
4. Spingere i contenitori per la frittura nell'apparecchio per farli raffreddare.

Pulizia



AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Attendere che l'apparecchio, i contenitori per friggere e gli inserti del setaccio si siano raffreddati.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.



ATTENZIONE: Rivestimento antiaderente

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- È possibile pulire i contenitori per la frittura e gli inserti del setaccio con acqua calda e un po' di detersivo per piatti.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido, non bagnato.
- Rimuovere anche eventuali residui di cibo/grasso sopra e accanto all'elemento riscaldante con un panno leggermente umido. Non riaccendere l'apparecchio finché l'elemento riscaldante non è completamente asciutto!

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio. Inserire correttamente la spina di rete. Controllare il fusibile di casa.
	L'apparecchio non è acceso. Sono visibili solo i tasti LEFT e RIGHT .	Premere il tasto LEFT o RIGHT per accendere l'apparecchio. Il pannello di controllo è attivato.
	Non è stato avviato il processo di cottura.	Premere il tasto START / CANCEL per avviare il processo di cottura.
	Uno o entrambi i contenitori per friggere non sono inseriti correttamente. Gli interruttori di sicurezza impediscono l'utilizzo di contenitori per friggere non inseriti correttamente.	Inserire correttamente i contenitori per la frittura. Devono scattare in posizione in modo percettibile.
Il cibo non è completamente cotto.	Il contenitore per la frittura è troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo. Le quantità ridotte cuociono in modo più uniforme.
	La temperatura è impostata troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo.
La cottura non è uniforme.	Gli alimenti sono sovrapposti. Ciò non garantisce una sufficiente circolazione dell'aria.	Scuotere gli alimenti a metà del tempo di cottura.
Gli alimenti non sono croccanti.	Sono stati utilizzati alimenti adatti solo a una friggitrice tradizionale.	Utilizzate alimenti adatti al forno o spalmateli con un po' d'olio.
Dall'apparecchio esce del fumo.	Si stanno preparando alimenti molto grassi.	Il fumo può svilupparsi a causa di schizzi di grasso all'interno dell'apparecchio. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
	Il contenitore della friggitrice è troppo pieno. Il cibo tocca l'elemento riscaldante.	Ridurre la quantità di cibo.
	Nel contenitore di frittura o sull'elemento riscaldante ci sono ancora residui di cibo/grasso dovuti all'uso precedente.	Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia".

Dati tecnici

Modello:.....PC-FR 1287 H
 Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo di energia:.....2200 W
 Classe di protezione:I
 Peso netto:.....ca. 7,2 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	38
Zakres dostawy	38
Przegląd elementów obsługi	38
Urządzenie	38
Panel sterowania	38
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	39
Uwagi dotyczące użytkowania	39
Lokalizacja	39
Podłączenie elektryczne	39
Stan gotowości (Standby)	39
Przed pierwszym użyciem	39
Ważne informacje dotyczące użytkowania	39
Przyciski funkcyjne	40
Włączanie / wyłączenie urządzenia	40
Wybór trybu pracy pojedynczej lub kombinowanej	40
Ustawianie temperatury (°C) i czasu gotowania (⌚)	40
Usuwanie ustawień	40
Uručhamianie / anulowanie procesu gotowania	40
Programy automatyczne	40

Obsługa	40
Przerywanie pracy	41
Zakończenie pracy	41
Czyszczenie	41
Przechowywanie	41
Rozwiązywanie problemów	42
Dane techniczne	42
Warunki gwarancji	42
Usuwanie	43
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	43

Rozpakowanie urządzenia

1. Wymij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Zakres dostawy

- 1× Podwójna frytownica na gorące powietrze
- 2× Wkładka sitowa
- 2× Pojemnik do smażenia

Przegląd elementów obsługi

Urządzenie




- 1 Otwory wlotu powietrza
 - 2 Otwory wylotu powietrza
 - 3 Panel sterowania
 - 4 Uchwyt pojemnika do smażenia w głębokim tłuszczu
 - 5 Pojemnik do smażenia w głębokim tłuszczu
 - 6 Uchwyt wpuszczany
 - 7 Silikonowe pokrętki
 - 8 Wkład sita
- Zwizacz kabla z tyłu (bez ilustracji)

Panel sterowania

- 9 Przyciski programów automatycznych:

French Fries	(Frytki)
Chicken Wings	(Skrzydélka kurczaka)
Chicken	(Kurczak)
Fish	(Ryba)

Steak	(Stek)
Pizza	(Pizza)
Cake	(Ciasto)
Vegetables	(Warzywa)
Potatos	(Ziemniaki)
Defrost	(Funkcja rozmrażania)

- 10 Panele sterowania frytownicą
(*Frytownica LEFT (lewa) / Frytownica RIGHT (prawa)*)
- Przyciski  /  (ustawianie czasu gotowania i temperatury)
 - Wyświetlacz
 - Lampka kontrolna °C i  (temperatura / czas gotowania)
 - Przycisk **TEMP/TIME** (proszę wybrać temperaturę lub czas gotowania)
 - Przyciski **LEFT / RIGHT** (wybór lewej / prawej frytownicy)
- 11 Przycisk **START/CANCEL** (uruchamianie / anulowanie)
- 12 Przycisk **Reheat** (funkcja rozgrzewania)
- 13 Przycisk **Match Cook** (praca łączona)

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

- Pojemników do głębokiego smażenia dotykać tylko za uchwyty. W razie potrzeby użyć rękawic kuchennych.
- Podczas pracy urządzenia z wylotu powietrza może wydobywać się gorąca para. Zachować odpowiednią odległość.

UWAGA:

- Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza.
- Zachować odpowiednią bezpieczną odległość (30 cm) od łatwo zapalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.!
- Nie eksploatować urządzenia pod szafkami ściennymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa.
- Przełączenie!** Nie używać gniazda wielokrotnego, ponieważ urządzenie ma zbyt dużą moc.

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja

- Urządzenie należy ustawić na antypoślizgowej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia tyłem bezpośrednio przy ścianie.

- Nigdy nie umieszczaj urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, płyta grzewcza).

Podłączenie elektryczne

Przed włożeniem wtyczki sieciowej do gniazda należy upewnić się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej. Odwinić całkowicie przewód zasilający.

Stan gotowości (Standby)

Urządzenie znajduje się w trybie gotowości, gdy podświetlone są tylko przyciski **LEFT** i **RIGHT**. Urządzenie przelączy się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do prądu.
- Jeśli w ciągu 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzejnym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy eksploatować urządzenie przez ok. 15 minut bez zawartości. Lekkie dymienie i zapachy są podczas tego procesu normalne. Zapewnić wystarczającą wentylację.

OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia!

- Odcłóczyć wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Wytrzeć pojemniki do głębokiego smażenia, wkłady sita i wnętrze urządzenia przed jego użyciem.

Ważne informacje dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw stałych. Nie należy przygotowywać w nim zup ani innych płynnych potraw.
- Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia korzystanie z urządzenia bez pojemnika do smażenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nigdy nie przepelniaj pojemników do smażenia, aby żywność nie miała kontaktu z elementem grzejnym.
- Do pojemnika do smażenia nigdy nie należy dodawać oleju ani innych płynów. Aby uzyskać chrupiący efekt, żywność można posmarować niewielką ilością oleju.
- W urządzeniu można przygotowywać wszystkie potrawy, które nadają się również do piekarnika.
- Wkład sita zapewnia, że nagromadzony tłuszcz osiada na dnie pojemnika do smażenia. Dzięki temu potrawy są bardziej chrupiące.
- Podczas pieczenia ciast, chleba itp. należy pamiętać, że ciasto rozszerza się. Ciasto nie może stykać się z elementem grzejnym.
- Wkład sita można wyjąć do pieczenia chleba itp.
- Potrawy, które leżą na sobie podczas gotowania, należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Zoptymalizuje

to wyniki gotowania i zapobiegnie nierównomiernemu gotowaniu.

- Domowe produkty ziemniaczane należy moczyć przez co najmniej 30 minut po pokrojeniu, aby zredukować skrobię ziemniaczaną. Następnie dobrze osusz kawałki ziemniaków papierem kuchennym.
- Czas gotowania zależy od różnych czynników: rozmiaru, tekstury, ilości jedzenia i ustawionej temperatury.
- Jeśli frytownica nie zostanie podgrzana, należy dodać 3 minuty do czasu gotowania.
- Za pomocą urządzenia można również ponownie podgrzewać żywność. W tym celu należy użyć programu automatycznego **Reheat**.

Przyciski funkcyjne

- Przyciski na urządzeniu są przyciskami dotykowymi. Aby wykonać daną funkcję, należy lekko dotknąć przycisków palcem. Każde naciśnięcie przycisku potwierdzone jest sygnałem dźwiękowym.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku **+** lub **-** rozpoczyna się szybki bieg.

Włączanie / wyłączenie urządzenia

- Włącz urządzenie za pomocą przycisku **LEFT** lub **RIGHT**. Panel sterowania zostanie aktywowany.
- Aby wyłączyć urządzenie, wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

Wybór trybu pracy pojedynczej lub kombinowanej

Schalten Sie das Gerät wie oben beschrieben ein.

- Jeśli chcesz używać lewej frytownicy, aktywuj ją przyciskiem **LEFT**. Przycisk **LEFT** i ustawiony program automatyczny będą migać.
- Jeśli chcesz użyć prawej frytownicy, aktywuj ją przyciskiem **RIGHT**. Przycisk **RIGHT** i zaprogramowany program automatyczny będą migać.
- Aby obsługiwać obie frytownice jednocześnie, należy najpierw nacisnąć przycisk **LEFT** lub **RIGHT**. Następnie naciśnij przycisk **Match Cook**. Przycisk **Match Cook** będzie migać. Wybierz żądany program lub ręcznie ustaw temperaturę i czas gotowania. Ustawienia zostaną zsynchronizowane z drugą frytownicą.

Ustawianie temperatury (°C) i czasu gotowania (⌚)

Przyciski **+**, **-** i **TEMP/TIME** są dostępne po jednym z każdej strony panelu sterowania urządzeniem.

- Za pomocą przycisku **TEMP/TIME** można przełączać między wprowadzaniem temperatury i czasu gotowania.
- Ustaw temperaturę (50 °C–200 °C) za pomocą przycisków **+** i **-** ein.
- Ustaw czas gotowania (1–60 minut) za pomocą przycisków **+** i **-** ein.
- Wyświetlacz automatycznie przełącza się między temperaturą a czasem gotowania.

Usuwanie ustawień

Aby usunąć wcześniej wprowadzone ustawienia, naciśnij i przytrzymaj przycisk **START/CANCEL** przez 2 sekundy. -- -- pojawi się na obu wyświetlaczach.

Uruchamianie / anulowanie procesu gotowania

- Proces gotowania rozpoczyna się za pomocą przycisku **START/CANCEL**.
- Proces gotowania zostanie anulowany po naciśnięciu przycisku **START/CANCEL** przez 2 sekundy.

Programy automatyczne

Wybierz żądany program automatyczny. Symbol programu miga.

- Poniższa tabela przedstawia fabrycznie ustawione temperatury w stopniach Celsjusza (°C) i minutach (min). Ustawione wartości są jedynie wartościami orientacyjnymi. W zależności od rozmiaru i wagi żywności, temperatura i czas mogą wymagać indywidualnej regulacji.
- Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu żywności.

Program	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Obsługa

1. Wyciągnąć pojemniki do smażenia z urządzenia za uchwyty.
2. W razie potrzeby umieścić wkładki sitowe z silikonowymi gąbkami w pojemnikach do smażenia. Wcisnąć wkładki sitowe do końca.
3. Wsunąć pojemniki do smażenia z powrotem do urządzenia. Muszą się one zablokować.
4. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka. Rozlega się sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole zapalają się na krótko. Przyciski **LEFT** i **RIGHT** zaświecą się.
5. Naciśnij przycisk **LEFT** lub **RIGHT**, aby włączyć urządzenie.
6. Wybierz jedną frytownicę do pracy w trybie pojedynczym lub obie frytownice do pracy w trybie łączonym.

7. Zalecamy wstępne rozgrzanie urządzenia przez ok. 3 minuty. W tym celu należy ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania na 3 minuty.
8. Naciśnij przycisk **START / CANCEL**, aby rozpocząć fazę podgrzewania.
9. Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a urządzenie wyświetli komunikat **End**.
10. Wyciągnąć pojemniki do głębokiego smażenia z urządzenia za uchwyt. Umieścić je na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
11. Napełnić pojemniki do smażenia wybraną potrawą.
12. Wsunąć pojemniki z powrotem do urządzenia.
13. Uruchomić panel sterowania frytkownicy, na którym znajduje się pojemnik do smażenia z potrawą.
14. Wybrać program automatyczny lub ustawić czas i temperaturę gotowania ręcznie.
15. Nacisnąć przycisk **START / CANCEL**, aby rozpocząć proces gotowania.
 - W razie potrzeby potrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania. W tym celu wyciągnąć pojemnik do smażenia za uchwyt. Następnie wcisnąć pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

Przerywanie pracy

- Praca urządzenia zostanie przerwana po wyjęciu pojemnika do smażenia. Na panelu sterowania zostanie wyświetlony komunikat **OPEN**. Aby wznowić obsługę, należy ponownie włożyć pojemnik do smażenia. Wyświetlacz **OPEN** zgaśnie.
- Urządzenie uruchamia się ponownie w przerwanym punkcie.

Zakończenie pracy

Po upływie czasu gotowania rozlegnie się kilka sygnałów dźwiękowych, a urządzenie wyświetli komunikat **End**.

1. Wyciągnąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
2. Wyjąć pojemniki do smażenia z urządzenia za uchwyty.
3. Przełożyć potrawę do żaroodpornej miski.
4. Wsunąć pojemniki do smażenia z powrotem do urządzenia, aby ostygły.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci. Poczekać, aż urządzenie, pojemniki do smażenia i wkłady sitowe ostygną.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



UWAGA: Powłoka nieprzywierająca

- Nie używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Pojemniki do smażenia i wkładki sitowe można czyścić w ciepłej wodzie do płukania z odrobiną płynu do ręcznego mycia naczyń.
- Wyczyścić wewnątrz i zewnętrzną stronę urządzenia za pomocą lekko wilgotnej, nie mokrej ściereczki.
- Za pomocą lekko zwilżonej szmatki usunąć również wszelkie resztki jedzenia / tłuszczu znajdujące się na elemencie grzejnym i obok niego. Nie włączać ponownie urządzenia, dopóki element grzejny nie będzie całkowicie suchy!

Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest zasilane.	Sprawdź gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia.
		Włóż prawidłowo wtyczkę sieciową.
		Sprawdź bezpiecznik domowy.
	Urządzenie nie jest włączone. Widoczne są tylko przyciski LEFT i RIGHT .	Naciśnij przycisk LEFT lub RIGHT , aby włączyć urządzenie. Panel sterowania jest aktywny.
	Nie rozpoczął się proces gotowania.	Nacisnąć przycisk START / CANCEL , aby rozpocząć proces gotowania.
	Jeden lub oba pojemniki do smażenia nie są prawidłowo włożone. Wyłączniki bezpieczeństwa uniemożliwiają pracę z nieprawidłowo włożonymi pojemnikami do smażenia.	Włóż prawidłowo pojemniki do smażenia. Muszą one słyszalnie kliknąć w odpowiednim miejscu.
Potrawa nie jest w pełni ugotowana.	Pojemnik do smażenia jest przepełniony.	Zmniejsz ilość jedzenia. Mniejsze ilości gotują się bardziej równomiernie.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę.	Ustaw wyższą temperaturę.
	Ustawiono zbyt krótki czas gotowania.	Ustaw dłuższy czas smażenia.
Potrava jest nierównomiernie ugotowana.	Jedzenie jest ułożone jedno na drugim. Nie zapewnia to wystarczającej cyrkulacji powietrza.	Wstrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania.
Potrava nie jest chrupiąca.	Użyto żywności, która nadaje się tylko do konwencjonalnej frytownicy.	Używaj potraw odpowiednich do piekarnika lub posmaruj je niewielką ilością oleju.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Przygotowujesz bardzo tłuste potrawy.	Rozpryski tłuszczu wewnątrz urządzenia mogą powodować powstawanie dymu. Upewnij się, że wentylacja jest wystarczająca.
	Pojemnik do smażenia jest przepełniony. Żywność dotyka elementu grzejnego.	Zmniejsz ilość jedzenia.
	W pojemniku do smażenia lub na elemencie grzejnym nadal znajdują się resztki jedzenia / tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1287 H
 Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Pobór mocy:.....2200 W
 Klasa ochronności:.....I
 Waga netto:.....ok. 7,2 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane 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.

waniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

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

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

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o

Ul. Brzeska 1

45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

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

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

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 tárgyban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	44
A csomag tartalma	44
A kezelőelemek áttekintése	44
Készülék	44
Vezérlőpanel	44
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések...45	
Használati megjegyzések	45
Helyszín	45
Elektromos csatlakozás	45
Készenléti (készenléti állapot)	45
Első használat előtt	45
Használati utasítás	45
Funkciógombok	46
A készülék be- / kikapcsolása	46
Egyszeri vagy kombinált művelet kiválasztása	46
A hőmérséklet (°C) és a főzési idő beállítása (⊙)	46
Beállítások törlése	46
A főzési folyamat elindítása / törlése	46
Automatikus programok	46

Működés	46
Megszakítási művelet	47
Művelet befejezése	47
Tisztítás	47
Tárolás	47
Hibaelhárítás	48
Műszaki adatok	48
Hulladékkezelés	48
A „kuka” piktogram jelentése	48

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

A csomag tartalma

- 1× Forrólevegős fritőz
- 2× Szita betét
- 2× Sütőedény

A kezelőelemek áttekintése

Készülék

- 1 Légbeömlő nyílások
 - 2 Légkivezető nyílások
 - 3 Vezérlőpanel
 - 4 Mélysütőtartály fogantyú
 - 5 Mélysütő tartály
 - 6 Süllyesztett fogantyú
 - 7 Szilikon gombok
 - 8 Szűrőbetét
- Kábeltekercselő a hátoldalon (illusztráció nélkül)

Vezérlőpanel

- 9 Az automatikus programok gombjai:

French Fries	(Sült krumplic)
Chicken Wings	(Csirkeszárny)
Chicken	(Csirke)
Fish	(Hal)
Steak	(Steak)

Pizza	(Pizza)
Cake	(Sütemény)
Vegetables	(Zöldség)
Potatos	(Burgonya)
Defrost	(Leolvasztási funkció)

- 10 Vezérlőpanelek a mélysütőkhoz
(Sütő **LEFT** (balra)/Sütő **RIGHT** (jobbra))
- a gombok (főzési idő és hőmérséklet beállítása)
- b Megjelenítés
- c Vezérlőfény **°C** és (hőmérséklet / főzési idő)
- d **TEMP / TIME** gomb (válasszon a hőmérséklet vagy a főzési idő között)
- e **LEFT / RIGHT** gombok (bal / jobb oldali mélysütő kiválasztása)
- 11 **START / CANCEL** gomb (indítás / leállítás)
- 12 **Reheat** gomb (bemelegítési funkció)
- 13 **Match Cook** gomb (kombinált működés)

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

- A sütőedényeket csak a fogantyúnál fogva érintse meg. Szükség esetén használjon sütőkesztyűt.
- Működés közben forró gőz távozhat a légkivezető nyílásból. Tarts elég távolságot.

VIGYÁZAT:

- Ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílásokat a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.
- Tartson megfelelő biztonsági távolságot (30 cm) a könnyen gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól, függönyöktől stb.!
- Ne üzemeltesse a készüléket fali szekrények alatt a felszálló hő és gőzök miatt.
- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót.
- Tűterhelés!** Ne használjon többszörös aljzatot, mivel ez a készülék túl nagy teljesítményű.

Használati megjegyzések

Helyszín

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket hátuljával közvetlenül a falnak.
- Soha ne helyezze a készüléket vagy a tápkábelt forró felületekre vagy hőforrások (pl. tűzhely, főzőlap) közelébe.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a hálózati dugót a konnektorba dugja, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék feszültségének. Az információt a típusábrán találja. Tekerje ki teljesen a hálózati kábelt.

Készenléti (készenléti állapot)

A készülék készenléti üzemmódban van, ha csak a **LEFT** és a **RIGHT** gombok világítanak. A készülék a következő helyzetekben lép készenléti üzemmódba:

- Amikor a hálózati csatlakozó be van dugva.
- Ha 5 percen belül nem nyomják meg a gombot.

Első használat előtt

- A fűtőelemen egy vedőréteg található. Ennek eltávolításához üzemeltesse a készüléket kb. 15 percig tartalom nélkül. E folyamat során enyhe füst és szagok normálisak. Biztosítsa a megfelelő szellőzést.

FIGYELMEZTETÉS:

Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket!

- Húzza ki a készüléket a hálózatról.
- Használat előtt törölje ki a sütőedényeket, a szitabetéteket és a készülék belsejét.

Használati utasítás

- Ez a készülék szilárd ételek elkészítésére szolgál. Ne készítsen benne leveseket vagy más folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy a készüléket mélysütőedény nélkül használja.
- A legjobb eredmény érdekében soha ne töltse túl a mélysütőedényeket, hogy az étel ne érintkezzen a fűtőelemmel.
- Soha ne adjon olajat vagy más folyadékot a mélysütőtartályba. A ropogós eredmény elérése érdekében az ételt kevés olajjal is megkenheti.
- A készülékben minden olyan étel elkészíthető, amely a sütőbe is alkalmas.
- A szitálóbetét gondoskodik arról, hogy a felgyülemlett zsír a mélysütő edény aljára üledjen. Így az ételek ropogósabbak lesznek.
- Sütemények, kenyér stb. sütéskor vegye figyelembe, hogy a tészta kitágul. A tészta nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Kenyérsütéshez vagy hasonló sütéshez a szitabetét kivehető.
- A sütés közben egymáson fekvő ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni. Ez optimalizálja a főzési eredményt és megakadályozza az egyenetlen főzést.
- A házi készítésű burgonyatermékeket vágás után legalább 30 percig áztassa a burgonyakeményítő csökkentése érdekében. Ezután a burgonyadarabokat jól szárítsa meg konyhai papírral.
- A főzési idő különböző tényezőktől függ: Méret, textúra, az étel mennyisége és a beállított hőmérséklet.

- Ha nem melegíti elő a forrólevegős sütőt, adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz.
- A készülékkel ételt is felmelegíthet. Ehhez használja az **Reheat** automatikus programot.

Funkciógombok

- A készülék billentyűi érintőképernyősek. Érintse meg a billentyűket enyhén az ujjával a funkció végrehajtásához. Minden egyes billentyűleütést egy hangjelzéssel erősít meg a rendszer.
- Ha az **+** vagy **-** billentyűt lenyomva tartja, gyors futás indul.

A készülék be-/kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a **LEFT** vagy a **RIGHT** gombbal. A kezelőpanel aktiválódik.
- A készülék kikapcsolásához húzza ki a hálózati dugót.

Egyszeri vagy kombinált művelet kiválasztása

Kapcsolja be a készüléket a fent leírtak szerint.

- Ha a bal oldali mélysütőt szeretné használni, aktiválja azt a **LEFT** gombbal. A **LEFT** gomb és az előre beállított automatikus program villog.
- Ha a jobb oldali mélysütőt szeretné használni, aktiválja azt a **RIGHT** gombbal. A **RIGHT** gomb és az előre beállított automatikus program villog.
- Ha mindkét mélysütőt egyszerre szeretné működtetni, először nyomja meg a **LEFT** vagy a **RIGHT** gombot. Ezután nyomja meg a **Match Cook** gombot. A **Match Cook** gomb villog. Válassza ki a kívánt programot, vagy állítsa be manuálisan a hőmérsékletet és a sütési időt. A beállítások szinkronizálódnak a másik mélysütőben.

A hőmérséklet (°C) és a főzési idő beállítása (⊙)

A **+**, **-** és **TEMP/TIME** gombok a készülék kezelőpanelének mindkét oldalán egyszer-egyszer állnak rendelkezésre.

- A **TEMP/TIME** gombbal válthat a hőmérséklet és a főzési idő megadása között.
- Állítsa be a hőmérsékletet (50 °C–200 °C) a **+** és **-** gombokkal.
- Állítsa be a sütési időt (1–60 perc) a **+** és **-** gombokkal.
- A kijelző automatikusan vált a hőmérséklet és a főzési idő között.

Beállítások törlése

A korábban elvégzett beállítások törléséhez tartsa lenyomva a **START/CANCEL** gombot 2 másodpercig.

A --- megjelenik mindkét kijelzőn.

A főzési folyamat elindítása/törlése

- Nyomja meg az **START / CANCEL** gombot a főzési folyamat elindításához.
- A főzési folyamat megszűnik, ha 2 másodpercig lenyomja a **START / CANCEL** gombot.

Automatikus programok

Állassa ki a kívánt automatikus programot. A program szimbóluma villog.

- A következő táblázat a gyárilag beállított hőmérsékleteket Celsius fokban (°C) és percben (**min**) mutatja. Az előre beállított értékek csak tájékoztató jellegűek. Az étel méretétől és súlyától függően a hőmérsékletet és az időt egyedileg kell beállítani.
- Figyelje meg az ételismiszer csomagolásán található információkat is.

Program	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Működés

1. Húzza ki a sütőedényeket a fogantyúknál fogva a készülékből.
2. Ha szükséges, helyezze a szilikonsúcsokkal ellátott szitabetéteket a sütőedényekbe. Nyomja a szita betéteket egészen lefelé.
3. Tolja vissza a sütőedényeket a készülékbe. A helyükön kell rögzülniük.
4. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt biztonsági aljzatba. Megszólal egy hangjelzés, és az összes szimbólum rövid időre kigyullad. A **LEFT** és a **RIGHT** gombok világítanak.
5. A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **LEFT** vagy a **RIGHT** gombot.
6. Válassza ki az egyik fritőzgépet az egyszeri működéshez, vagy mindkét fritőt a kombinált működéshez.
7. Javasoljuk, hogy a készüléket kb. 3 percig melegítse elő. Ehhez állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a főzési időt 3 percre.

8. Nyomja meg a **START / CANCEL** gombot az előmelegítési fázis elindításához.
9. Az előmelegítési fázis végén több hangjelzés is megszólal, és a készülék kijelzőjén megjelenik a **End** felirat.
10. Húzza ki a sütőedényeket a fogantyúnál fogva a készülékből. Helyezze őket hőálló felületre.
11. Töltse meg a sütőedényeket a kívánt étellel.
12. Tolja vissza a sütőedényeket a készülékbe.
13. Kapcsolja be az ételt tartalmazó sütőtartályt tartalmazó fritőz vezérlőpanelét.
14. Válasszon egy automatikus programot, vagy állítsa be manuálisan a főzési időt és a hőmérsékletet.
15. Nyomja meg az **START / CANCEL** gombot a főzési folyamat elindításához.
 - Ha szükséges, a főzési idő felénél rázza fel az ételt. Ehhez húzza ki a sütőedényt a fogantyújánál fogva. Ezután tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe.

Megszakítási művelet

- A működés megszakad, ha kihúzza a mélysütőedényt. A kezelőpanelen megjelenik a kijelző **OFF**. A működés folytatásához helyezze vissza a mélysütőedényt. A kijelző **OFF** kialszik.
- A készülék újraindul a megszakított ponton.

Művelet befejezése

A sütési idő leteltével több hangjelzés is megszólal, és a készülék kijelzőjén megjelenik a **End** felirat.

1. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
2. Vegye ki a sütőedényeket a fogantyúknál fogva a készülékből.
3. Tegye az ételt egy hőálló tábla.
4. Tolja vissza a sütőedényeket a készülékbe, hogy kihűljenek.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék, a sütőedények és a szita betétek kihűlnek.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy csiszoló tisztítószereket.
- A sütőedényeket és a szitabetéteket langyos öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét enyhén nedves, de nem nedves ruhával.
- Enyhén nedves ruhával távolítsa el a fűtőelemen és a fűtőelem mellett lévő étel- / zsírmaradványokat is. Ne kapcsolja be újra a készüléket, amíg a fűtőelem teljesen meg nem száradt!

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leirtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel. Helyesen dugja be a hálózati dugót. Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A készülék nincs bekapcsolva. Csak a LEFT és a RIGHT gombok láthatók.	A készülék bekapcsolásához nyomja meg a LEFT vagy a RIGHT gombot. A kezelőpanel aktiválódik.
	Nem kezdte el a főzési folyamatot.	Nyomja meg az START / CANCEL gombot a főzési folyamat elindításához.
	Az egyik vagy mindkét sütőtartály nincs megfelelően behelyezve. A biztonsági kapcsolók megakadályozzák a nem megfelelően behelyezett sütőedényekkel való működést.	Helyezze be a sütőedényeket megfelelően. Hallhatóan be kell kapcsolódnuk.
	Az étel nem főtt meg teljesen.	A mély sütőtartály túl van töltve. A hőmérséklet túl alacsonyra van beállítva. A sütemény idő túl rövidre van beállítva.
Az étel egyenetlenül főtt meg.	Az ételek egymáson vannak. Ez nem biztosítja a megfelelő légkeringést.	Rázza fel az ételt a sütemény idő felénél.
Az étel nem ropogós.	Olyan ételt használt, amely csak hagyományos mély sütőbe való.	Használjon sütőbe való ételeket, vagy kenje meg őket kevés olajjal.
Füst szivárog a készülékből.	Nagyon zsíros ételt készített.	A készülék belsejében lévő zsírföccsenések miatt füst keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
	A mély sütőtartály túl van töltve. Az étel hozzáér a fűtőelemhez.	Csökkentse az étel mennyiségét.
	A mély sütőtartályban vagy a fűtőelemen még mindig vannak étel- / zsímaradványok a korábbi használatból.	Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1287 H
Tápegység:220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:2200 W
Védelmi osztály:.....I
Nettó súly:kb. 7,2 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként valóak.

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

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

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

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. 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.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	50
Комплект поставки.....	50
Обзор деталей прибора.....	50
Прибор.....	50
Панель управления.....	50
Предупреждения по использованию устройства ...	51
Примечания по использованию.....	51
Расположение.....	51
Электрическое подключение.....	51
Режим ожидания (состояние готовности).....	51
Перед первым использованием.....	51
Инструкции по применению.....	51
Функциональные клавиши.....	52
Включение / выключение устройства.....	52
Выбор одиночного или комбинированного режима работы.....	52
Установка температуры (°C) и времени приготовления (D).....	52

Удаление настроек.....	52
Запуск / отмена процесса приготовления.....	52
Автоматические программы.....	52
Эксплуатация.....	53
Операция прерывания.....	53
Конечная операция.....	53
Чистка.....	53
Хранение.....	54
Устранение неполадок.....	54
Технические данные.....	55
Утилизация.....	55
Значение символа «корзина».....	55

Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковок.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.

Комплект поставки

- 1× Фритюрница
- 2× Вставка сита
- 2× Контейнер для жарки

Обзор деталей прибора

Прибор

- 1 Отверстия для впуска воздуха
 - 2 Отверстия для выхода воздуха
 - 3 Панель управления
 - 4 Ручка контейнера для фритюра
 - 5 Контейнер для фритюра
 - 6 Утопленная ручка
 - 7 Силиконовые ручки
 - 8 Вставка с ситом
- Намотчик кабеля на задней панели (без иллюстрации)

Панель управления




- 9 Кнопки автоматических программ:

French Fries (Картофель фри)

Chicken Wings (Куриные крылышки)

Chicken (Курица)

Fish	(Рыба)
Steak	(Стейк)
Pizza	(Пицца)
Cake	(Торт)
Vegetables	(Овощи)
Potatos	(Картофель)
Defrost	(Функция размораживания)

- 10 Панели управления для фритюрниц
(Фритюрница **LEFT** (слева) / Фритюрница **RIGHT** (справа))
- Кнопки  /  (установка времени и температуры приготовления)
 - Дисплей
 - Контрольная лампочка °C и  (температура / время приготовления)
 - Кнопка **TEMP / TIME** (выберите температуру или время приготовления)
 - Кнопки **LEFT / RIGHT** (выбор левой / правой фритюрницы)
- 11 Кнопка **START / CANCEL** (запуск / отмена)
- 12 Кнопка **Reheat** (функция разогрева)
- 13 Кнопка **Match Cook** (комбинированный режим)

Предупреждения по использованию устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!

- Касайтесь емкостей для жарки только за ручки. При необходимости используйте перчатки для духовки.
- Во время работы из отверстия для выхода воздуха может выходить горячий пар. Держите достаточную дистанцию.

ВНИМАНИЕ:

- Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
- Соблюдайте достаточное безопасное расстояние (30 см) от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.д.!
- Не эксплуатируйте прибор под настенными шкафами из-за поднимающегося тепла и испарений.
- Не манипулируйте предохранительным выключателем.
- Перегрузка!** Не используйте многоместные розетки, так как этот прибор слишком мощный.

Примечания по использованию

Расположение

- Установите прибор на нескользящую, ровную и термостойкую поверхность.
- Не ставьте прибор задней частью непосредственно к стене.
- Никогда не кладите прибор или шнур питания на горячие поверхности или вблизи источников тепла (например, плиты, варочной панели).

Электрическое подключение

Перед тем как вставить сетевую вилку в розетку, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке. Полностью размотайте сетевой кабель.

Режим ожидания (состояние готовности)

Прибор находится в режиме ожидания, когда светятся только кнопки **LEFT** и **RIGHT**. Устройство переходит в режим ожидания в следующих ситуациях:

- Когда сетевая вилка вставлена в розетку.
- Если в течение 5 минут не было нажато ни одной кнопки.

Перед первым использованием

- На нагревательном элементе имеется защитный слой. Чтобы удалить его, эксплуатируйте прибор в течение примерно 15 минут без содержимого. Небольшой дым и запахи являются нормальным явлением во время этого процесса. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед очисткой дайте устройству остыть!

- Отключите прибор от электросети.
- Перед использованием прибора протрите емкости для жарки, вставки сита и внутреннюю поверхность прибора.

Инструкции по применению

- Данный прибор предназначен для приготовления твердых продуктов. Не готовьте в нем супы или другие жидкие продукты.
- Предохранительный выключатель не позволяет использовать прибор без емкости для фритюра.
- Для достижения наилучших результатов никогда не переполняйте емкости для фритюра, чтобы продукты не соприкасались с нагревательным элементом.
- Никогда не добавляйте в контейнер для фритюра масло или другую жидкость. Для получения хрустящей корочки можно смазать блюдо небольшим количеством масла.
- В приборе можно готовить все продукты, которые также подходят для духовки.

- Благодаря ситовой вставке скопившийся жир оседает на дно емкости для фритюра. Благодаря этому пища становится более хрустящей.
- При выпечке пирогов, хлеба и т.п. следует учитывать, что тесто расширяется. Тесто не должно соприкасаться с нагревательным элементом.
- Для выпечки хлеба или других подобных изделий вставку-сито можно снять.
- Продукты, лежащие друг на друге во время приготовления, следует встряхивать в середине времени приготовления. Это оптимизирует результат приготовления и предотвращает неравномерное приготовление.
- После нарезки домашние картофельные продукты следует замочить не менее чем на 30 минут, чтобы уменьшить количество крахмала в картофеле. Затем хорошо просушите кусочки картофеля кухонной бумагой.
- Время приготовления зависит от различных факторов: размера, текстуры, количества продуктов и установленной температуры.
- Если вы не разогреваете фритюрницу, добавьте к времени приготовления 3 минуты.
- С помощью прибора можно также разогревать пищу. Для этого используйте автоматическую программу **Reheat**.

Функциональные клавиши

- Кнопки на устройстве являются сенсорными. Для выполнения функции слегка коснитесь клавиш пальцем. Каждое нажатие клавиши подтверждается звуковым сигналом.
- Если вы удерживаете нажатой клавишу **+** или **-**, начинается быстрый бег.

Включение/выключение устройства

- Включите прибор кнопкой **LEFT** или **RIGHT**. Панель управления активируется.
- Чтобы выключить прибор, выньте вилку из розетки.

Выбор одиночного или комбинированного режима работы

Включите прибор, как описано выше.

- Если вы хотите использовать левую фритюрницу, активируйте ее кнопкой **LEFT**. Кнопка **LEFT** и заданная автоматическая программа мигают.
- Если вы хотите использовать правую фритюрницу, активируйте ее кнопкой **RIGHT**. Кнопка **RIGHT** и заданная автоматическая программа мигают.
- Для одновременной работы обеих фритюрниц сначала нажмите кнопку **LEFT** или **RIGHT**. Затем нажмите кнопку **Match Cook**. Кнопка **Match Cook** мигает. Выберите нужную программу или установите температуру и время приготовления вручную.

Настройки синхронизируются с настройками другой фритюрницы.

Установка температуры (°C) и времени приготовления (⌚)

Кнопки **+**, **-** и **TEMP/TIME** доступны по одной на каждой стороне панели управления прибора.

- С помощью кнопки **TEMP/TIME** можно переключаться между вводом температуры и времени приготовления.
- Установите температуру (50 °C–200 °C) с помощью кнопок **+** и **-**.
- Установите время приготовления (1–60 минут) с помощью кнопок **+** и **-**.
- Дисплей автоматически переключается между температурой и временем приготовления.

Удаление настроек

Чтобы удалить ранее сделанные настройки, нажмите и удерживайте кнопку **START/CANCEL** в течение 2 секунд. На обоих дисплеях появится -- --.

Запуск/отмена процесса приготовления

- Нажмите кнопку **START/CANCEL**, чтобы начать процесс приготовления.
- Процесс приготовления отменяется, если нажать и удерживать кнопку **START/CANCEL** в течение 2 секунд.

Автоматические программы

Выберите нужную автоматическую программу. Символ программы мигает.

- В следующей таблице приведены предустановленные на заводе температуры в градусах Цельсия (°C) и минутах (min). Указанные значения являются лишь ориентировочными. В зависимости от размера и веса продукта температура и время могут быть установлены индивидуально.
- Также обращайтесь внимание на информацию, указанную на упаковке продукта.

Программа	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potato	200	35
Defrost	90	5

Эксплуатация

1. Вытащите емкости для жарки из прибора за ручки.
2. При необходимости поместите вставки-сита с силиконовыми насадками в емкости для жарки. Вставьте вставки сита до упора.
3. Вставьте емкости для жарки обратно в прибор. Они должны фиксироваться на месте.
4. Подключите прибор к правильно установленной безопасной розетке. Раздается звуковой сигнал, и все символы кратковременно загораются. Загораются кнопки **LEFT** и **RIGHT**.
5. Нажмите кнопку **LEFT** или **RIGHT**, чтобы включить прибор.
6. Выберите одну фритюрницу для одиночной работы или обе фритюрницы для комбинированной работы.
7. Рекомендуется предварительно разогревать прибор в течение примерно 3 минут. Для этого установите необходимую температуру и время приготовления 3 минуты.
8. Нажмите кнопку **START / CANCEL**, чтобы начать фазу предварительного нагрева.
9. По окончании фазы предварительного нагрева раздается несколько звуковых сигналов, и на дисплее прибора появится надпись **End**.
10. Вытащите емкости для жарки из прибора за ручки. Поместите их на жаропрочную поверхность.
11. Наполните емкости для жарки желаемым продуктом.
12. Вставьте емкости для жарки обратно в прибор.

13. Включите панель управления фритюрницы, в которой находится контейнер с продуктами.
14. Выберите автоматическую программу или установите время и температуру приготовления вручную.
15. Нажмите кнопку **START / CANCEL**, чтобы начать процесс приготовления.
 - При необходимости встряхните блюдо на половине времени приготовления. Для этого вытащите контейнер для жарки за ручку. Затем вставьте контейнер для жарки обратно в прибор.

Операция прерывания

- Работа прерывается, когда вы вытаскиваете контейнер для фритюра. На панели управления отображается **PREP**. Для возобновления работы установите контейнер для фритюра на место. Индикация **PREP** гаснет.
- Прибор перезапускается в прерванной точке.

Конечная операция

По истечении времени приготовления раздается несколько сигналов, и на дисплее прибора появляется надпись **End**.

1. Вытащите сетевую вилку из розетки.
2. Снимите емкости для жарки с прибора за ручки.
3. Положите продукты в жаропрочную миску.
4. Поместите емкости для жарки обратно в прибор для охлаждения.

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор, емкости для жарки и вставки-сита остынут.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.
- Контейнеры для жарки и вставки-сита можно мыть в теплой воде для ополаскивания с небольшим количеством жидкости для мытья ручной посуды.

- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора слегка влажной, но не мокрой тканью.
- Также удалите остатки пищи / жира на нагревательном элементе и рядом с ним слегка влажной тряпкой. Не включайте прибор до тех пор, пока нагревательный элемент не будет полностью сухим!

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Прибор не включается. Видны только кнопки LEFT и RIGHT .	Нажмите кнопку LEFT или RIGHT , чтобы включить прибор. Активируется панель управления.
	Вы не начали процесс приготовления.	Нажмите кнопку START/CANCEL , чтобы начать процесс приготовления.
Пицца приготовлена не полностью.	Одна или обе емкости для жарки вставлены неправильно. Предохранительные выключатели предотвращают работу при неправильно установленных контейнерах для жарки.	Правильно вставьте емкости для жарки. Они должны со звуком защелкнуться на месте.
	Контейнер для фритюра переполнен.	Уменьшите количество продуктов. Меньшие объемы готовятся более равномерно.
	Установлена слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру.
Пицца приготовлена неравномерно.	Установлено слишком короткое время приготовления.	Установите более длительное время приготовления.
	Продукты находятся друг над другом. Это не обеспечивает достаточной циркуляции воздуха.	Встряхивать продукты в середине времени приготовления.
Пицца не имеет хрустящей корочки.	Используются продукты, которые подходят только для обычной фритюрницы.	Используйте продукты, подходящие для духовки, или смазывайте их небольшим количеством масла.
Из прибора выходит дым.	Готовится очень жирная пицца.	Из-за брызг жира внутри прибора может образоваться дым. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции.
	Контейнер для фритюра переполнен. Пицца касается нагревательного элемента.	Уменьшите количество продуктов.
	В емкости для фритюра или на нагревательном элементе остались остатки пищи / жира от предыдущего использования.	Очищайте прибор после каждого использования, как описано в главе «Чистка».

Технические данные

Модель:PC-FR 1287 H
Электропитание: 220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 2200 Вт
Класс защиты: I
Вес нетто: прикл. 7,2 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

البيانات الفنية

الطراز: PC-FR 1287 H
مصدر إمداد التيار الكهربائي: 220-240 فولت، 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة: 2200 وات
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: حوالي 7,2 كيلو جرام
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر
لمنتجاتنا.
وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم
تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



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

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

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

التنظيف

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر. أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح. تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
لا يتم تشغيل الجهاز. لا يظهر سوى الزرين LEFT و RIGHT فقط.	لا يتم تشغيل الجهاز. لا يظهر سوى الزرين LEFT و RIGHT فقط.	اضغط على الزر LEFT أو RIGHT لتشغيل الجهاز. يتم تنشيط لوحة التحكم.
لم تبدأ عملية الطهي.	لم تبدأ عملية الطهي.	اضغط على الزر START/CANCEL لبدء عملية الطهي.
لم يتم إدخال حاوية أو كلا حاويتي القلي العميقتان بشكل صحيح. تمنع مفاتيح الأمان التشغيل في حالة وجود حاويات القلي العميقة غير مُدخلة بشكل صحيح.	لم يتم إدخال حاوية أو كلا حاويتي القلي العميقتان بشكل صحيح. تمنع مفاتيح الأمان التشغيل في حالة وجود حاويات القلي العميقة غير مُدخلة بشكل صحيح.	ادخل حاويات القلي العميقة بشكل صحيح. يجب سماع صوت نفرة دخولها في مكانها.
الطعام غير مطهي بالكامل.	حاوية القلي العميقة ممتلئة بشكل زائد.	قلّل كمية الطعام. يتم طهي الكميات الأصغر بشكل متساوٍ.
درجة الحرارة منخفضة للغاية.	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	ضبط درجة حرارة أعلى.
وقت الطهي قصير للغاية.	وقت الطهي قصير للغاية.	اضبط وقتًا أطول.
يتم طهي الطعام بشكل غير متساوٍ.	إذا كان الطعام متراكبًا فوق بعضه البعض، فإنه لن يكون هناك ما يكفي من دوران الهواء.	يجب تحريك الطعام بعد مرور نصف وقت الطهي.
الطعام غير مقرمش.	لقد استخدمت طعامًا مناسبًا فقط للمقلاة العميقة التقليدية.	استخدم الطعام المعد للفرن أو أضف إليه القليل من الزيت.
ينبعث دخان من الجهاز.	تقوم بتحضير أطعمة دسمة للغاية.	قد ينتشر الدخان بسبب تناثر الدهون داخل الجهاز. تأكد من وجود ما يكفي من التهوية.
حاوية القلي العميقة ممتلئة بشكل زائد.	حاوية القلي العميقة ممتلئة بشكل زائد.	قلّل كمية الطعام.
لا تزال هناك بقايا طعام /دهون من الاستخدام السابق في حاويات القلي العميقة أو على ملفات التسخين.	لا تزال هناك بقايا طعام /دهون من الاستخدام السابق في حاويات القلي العميقة أو على ملفات التسخين.	نظّف الجهاز بعد كل استخدام على النحو الموضح في فصل «التنظيف».

تحذير: ⚠️

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من المصدر الرئيسي للكهرباء قبل التنظيف. انتظر حتى يبرد الجهاز وحاويات القلي العميقة ومداخل الغربال حتى تبرد.
- احرص على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

تنبيه: ⚠️ الطلاء غير قابل للاتصاق

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو كاشطة.
- يمكنك شطف حاويات القلي العميقة ومداخل الغربال في ماء شطف دافئ مع القليل من منظف غسل الأطباق.
- نظف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً وليست مبللة.
- قم أيضًا بإزالة أي بقايا طعام /دهون على لفائف التسخين وما حولها بقطعة قماش مبللة قليلاً. احرص على عدم تشغيل الجهاز مرة أخرى حتى تجف لفائف التسخين تمامًا!

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

البرنامج	°C	min
Defrost	90	5

التشغيل

1. اسحب حاويات القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقابض.
 2. إذا لزم الأمر، اضبط وضع مداخل الغربال مع مقابض السيليكون الموجودة في حاويات القلي العميقة. ادفع مداخل الغربال لأسفل حتى النهاية.
 3. اضغط حاويات القلي العميقة مُجددًا في الجهاز. يجب أن تستقر حاويات القلي في مكانها بإحكام.
 4. وصل الجهاز بمقبس مؤرض مُثبت بشكل صحيح. تصدر أصوات تنبيه وتضيء الرموز لفترة وجيزة. يضيء الزران **LEFT** و **RIGHT**.
 5. اضغط على الزر **LEFT** أو **RIGHT** لتشغيل الجهاز.
 6. حدد مقلاة واحدة للتشغيل الفردي أو كلا القلايتين للتشغيل المشترك.
 7. نوصي بتسخين الجهاز مُسبقًا لمدة 3 دقائق تقريبًا. للقيام بذلك، اضبط درجة الحرارة المطلوبة ووقت الطهي على 3 دقائق.
 8. اضغط على الزر **START/CANCEL** لبدء مرحلة التسخين المسبق.
 9. في نهاية مرحلة التسخين المسبق، تصدر عدة إشارات وتظهر على الجهاز كلمة **End**.
 10. اسحب حاوية القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقبض. ضع حاويات القلي على سطح مقاوم للحرارة.
 11. امأل حاويات القلي بالطعام المطلوب.
 12. اضغط حاويات القلي العميقة مُجددًا في الجهاز.
 13. شغل لوحة التحكم الخاصة بالقلاية العميقة، التي تحتوي على حاوية القلي العميقة مع الطعام.
 14. حدد برنامجًا تلقائيًا أو عين وقت الطهي ودرجة الحرارة يدويًا.
 15. اضغط على الزر **START/CANCEL** لبدء عملية الطهي.
- إذا لزم الأمر، هز الطعام في منتصف الوقت المخصص للطهي. للقيام بذلك، اسحب حاوية القلي العميقة من المقبض. ثم اضغط حاوية القلي العميقة مُجددًا في الجهاز.

مقاطعة التشغيل

- ينقطع التشغيل عند سحب حاوية القلي العميق. تظهر لوحة التحكم **OPEN**. استبدل حاوية القلي العميق لاستئناف التشغيل. تنطفئ الشاشة **OPEN**.
- يُعاد تشغيل الجهاز عند نقطة الانقطاع.

إنهاء التشغيل

- عندما ينقضي وقت الطهي، تصدر عدة إشارات وتظهر على الجهاز عبارة **End**.
1. أفضل قابس التيار الرئيسي من مأخذ التيار.
 2. ازل حاويات القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقابض.
 3. ضع الطعام في الوعاء المقاوم للحرارة.
 4. اضغط حاويات القلي العميقة مُجددًا في الجهاز لتبريدها.

تحديد عملية التشغيل الفردي أو المُركب

قم بتشغيل الجهاز كما هو موضح أعلاه.

- إذا كنت تريد استخدام المقلاة العميقة اليسرى، فقم بتنشيطها باستخدام الزر **LEFT**. يومض الزر **LEFT** والبرنامج التلقائي المضبوط مسبقًا.
- إذا كنت تريد استخدام المقلاة العميقة اليمنى، فقم بتنشيطها باستخدام الزر **RIGHT**. يومض الزر **RIGHT** والبرنامج التلقائي المضبوط مسبقًا.
- لتنشيط كلتا القلاية العميقة في نفس الوقت، اضغط أولاً على الزر **LEFT** أو **RIGHT**. ثم اضغط على الزر **Match Cook**. يومض الزر **Match Cook**. حدد البرنامج المطلوب أو اضبط درجة الحرارة ووقت الطهي يدويًا. تتم مزامنة الإعدادات على المقلاة العميقة الأخرى.

ضبط درجة الحرارة (°C) ووقت الطهي (⏱)

- تتوفر أزرار **TEMP/TIME** مرة واحدة على كلا جانبي لوحة التحكم الخاصة بالجهاز.
- باستخدام الزر **TEMP/TIME**، يمكنك التبديل بين إدخال درجة الحرارة ووقت الطهي.
 - اضبطي درجة الحرارة (50 درجة مئوية - 200 درجة مئوية) باستخدام الزرين **⏱** و **⏱**.
 - ضبط وقت الطهي (1-60 دقيقة) باستخدام الزرين **⏱** و **⏱**.
 - تقوم الشاشة بالتبديل تلقائيًا بين درجة الحرارة ووقت الطهي.

حذف الإعدادات

لحذف الإعدادات التي تم إجراؤها مسبقًا، اضغط مع الاستمرار على زر **START/CANCEL** لمدة ثابنتين. --- يظهر في كلتا الشاشتين.

بدء / إلغاء عملية الطهي

- ابدأ عملية الطهي بواسطة استخدام الزر **START/CANCEL**.
- يتم إلغاء عملية الطهي إذا ضغطت على الزر **START/CANCEL** لمدة ثابنتين.

البرامج التلقائية

حدد البرنامج التلقائي المطلوب. يومض رمز البرنامج.

- يعرض الجدول التالي درجات الحرارة الأساسية المضبوطة في المصنع بالدرجات المئوية (°C) والدقائق (min). الإعدادات المسبقة هي قيم توجيهية فقط. يجب ضبط درجة الحرارة والوقت بشكل فردي، اعتمادًا على حجم ووزن الطعام المُستخدم.
- ينبغي أيضًا ملاحظة المعلومات الموجودة على تغليف الأطعمة.

البرنامج	°C	min
French Fries	200	30
Chicken Wings	200	30
Chicken	200	35
Fish	190	20
Steak	200	10
Pizza	185	12
Cake	175	25
Vegetables	160	18
Potatos	200	35

10 لوحات التحكم للقلاتين العميقتان

(القلاتية العميقة LEFT (اليسرى) / القلاية العميقة RIGHT (اليمنى))

a زر \boxplus / \boxminus (ضبط مدة الطهي ودرجة الحرارة)

b الشاشة

c ضوء المؤشر °C و \odot (درجة الحرارة / وقت الطهي)

d زر TEMP/TIME (اختر بين درجة الحرارة أو وقت الطهي)

e زر RIGHT / LEFT (الاختيار بين المقلاة العميقة اليمنى / اليسرى)

11 زر START/CANCEL (بدء / إلغاء)

12 زر Reheat (وظيفة الإحماء)

13 زر Match Cook (التشغيل المشترك)

قبل الاستخدام الأول

- هناك طبقة واقية على عُصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 15 دقيقة تقريبًا دون إضافة أي مكونات. الدخان والروائح المُبعثة شيء عادي أثناء عملية تحضير الخبز. التحقق من وجود ما يكفي من التهوية.

⚠ تحذير:

اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

- أفضل قابس الكبل الرئيس من المقبس.
- امسح حاويات القلي العميقة ومدخل الغربال والجزء الداخلي من الجهاز قبل استخدامه.

معلومات هامة للاستخدام

- هذا الجهاز مخصص لتحضير الأطعمة الصلبة، لا تحضر الحساء أو الأطعمة السائلة الأخرى فيه.
- يمنح مفتاح الأمان استخدام الجهاز بدون وعاء قلي عميق.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تملأ أبداً حاويات القلي العميق حتى لا يتلامس الطعام مع عنصر التسخين.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو السوائل الأخرى، للحصول على نتيجة مقرمشة، يمكنك إضافة القليل من الزيت إلى الأطعمة.
- يمكن تحضير جميع الأطعمة المناسبة للفرن في الجهاز.
- يتم استخدام المصفي الداخلي لضمان استقرار الدهون المتراكمة في قاع وعاء القلي، هذا يجعل الطعام أكثر هشاشة.
- عند خبز الكعك والخبز وما إلى ذلك، ضع في اعتبارك أن العجين يتمدد، احرص على عدم ملامسة الطعام لعنصر التسخين.
- عند خبز الخبز، وما إلى ذلك، يمكنك إزالة المصفي الداخلي.
- يجب تحريك الطعام الذي يقع فوق بعضه البعض أثناء الطهي في منتصف فترة الطهي، وبالتالي ستحصل على نتائج أفضل وطهي متساوٍ.
- صب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس، ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.
- يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة.
- في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن مسبقًا، أضف 3 دقائق إلى وقت الطهي.
- يُمكنك أيضًا إعادة تسخين الطعام باستخدام الجهاز، للقيام بذلك، استخدم البرنامج التلقائي Reheat.

أضرار الوظائف

- الأضرار الموجودة على الجهاز هي أضرار تعمل باللمس. المس الأضرار برفق بإصبعك لتنفيذ الوظيفة. يتم تأكيد كل ضغطة على الزر بواسطة إشارة صوتية مسموعة.

- سيبدأ الجهاز في التشغيل السريع، إذا ضغط مع الاستمرار على الزر \boxplus أو \boxminus

تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- قم بتشغيل الجهاز باستخدام الزر LEFT أو RIGHT. يتم تنشيط لوحة التحكم.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، اسحب قابس التيار الكهربائي.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير: مخاطر الإصابة بالحروق!

- لا تلمس حاويتي القلي العميقتان إلا بواسطة المقبض المخصص فقط. استخدم قفازات الفرن إذا لزم الأمر.
- قد ينبعث البخار الساخن أثناء التشغيل من مخرج الهواء. يُرجى الحفاظ على وجود مسافة كافية بينك وبين الجهاز.

⚠ تنبيه:

- تجنب تغطية فتحات دخول الهواء وخروجه، وذلك لضمان دوران الهواء بشكل كافٍ.
- لذا يجب الاحتفاظ بمسافة آمنة كافية (30 سم) من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والستائر وما إلى ذلك!
- لا تشغل الجهاز تحت خزانات الجدار بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- لا تعبث بمفاتيح الأمان.
- حمل زائد! لا تستخدم مقاييس متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.

ملاحظات بشأن التشغيل

الموقع

- ضع الجهاز على سطح غير قابل للانزلاق ومستوٍ ومقاوم للحرارة.
- احرص على عدم وضع الجهاز عند توجيه الجزء الخلفي مباشرة اتجاه الحائط.
- تأكد من عدم وضع الجهاز وسلك الطاقة على الأسطح الساخنة أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل غاز بفرن أو الموقد).

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال القابيس في المقبس الرئيسي تحقق من توافق الجهد الذي تستخدمه مع جهد الجهاز، ستجد المعلومات عن هذا على لوحة النوع الموجودة على قاعدة الجهاز. يتم فك كابل التيار الكهربائي تمامًا.

الاستعداد (حالة الاستعداد)

يكون الجهاز في وضع الاستعداد عندما يضيء الزرين LEFT و RIGHT فقط. يتحول الجهاز لوضع الاستعداد في الحالات التالية:

- عند توصيل قابس التيار الكهربائي الرئيسي.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر في غضون 5 دقائق.

58	التشغيل.....
58	مُقاطعة التشغيل.....
58	إنهاء التشغيل.....
57	التنظيف.....
57	التخزين.....
57	استكشاف الأعطال وإصلاحها.....
56	البيانات الفنية.....
56	التخلص من الجهاز.....
56	معنى رمز «صندوق القمامة».....

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدّه مباشرة إلى البائع.

نطاق التسليم

- ×1 مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن
- ×2 مدخل الغريبال
- ×2 حاوية القلي

نظرة عامة على المكونات

الجهاز

- 1 فتحات مدخل الهواء
 - 2 فتحات مخرج الهواء
 - 3 لوحة التحكم
 - 4 مقبض وعاء القلي
 - 5 وعاء القلي
 - 6 مقبض غائر
 - 7 بطاقة سيليكون
 - 8 مدخل الغريبال
- ملف الكابل في الخلف (بدون رسم توضيحي)

لوحة التحكم

- 9 أزرار البرامج الأوتوماتيكية:
 - French Fries (البطاطس المقليّة)
 - Chicken Wings (أجنحة الدجاج)
 - Chicken (دجاج)
 - Fish (سمك)
 - Steak (شرايح اللحم)
 - Pizza (بيتزا)
 - Cake (كيك)
 - Vegetables (خضروات)
 - Potatos (البطاطس)
 - Defrost (وظيفة إزالة الصقيع)

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز. رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتبرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

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 ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه: ⚠

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

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
60	تفريغ محتويات العبوة.....
60	نطاق التسليم.....
60	نظرة عامة على المكونات.....
60	الجهاز.....
60	لوحة التحكم.....
59	تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
59	ملاحظات بشأن التشغيل.....
59	الموقع.....
59	التوصيل الكهربائي.....
59	الاستعداد (حالة الاستعداد).....
59	قبل الاستخدام الأول.....
59	معلومات هامة للاستخدام.....
59	أزرار الوظائف.....
59	تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز.....
58	تحديد عملية التشغيل الفردي أو المُرَكَّب.....
58	ضبط درجة الحرارة (°C) ووقت الطهي (⌚).....
58	حذف الإعدادات.....
58	بدء /إلغاء عملية الطهي.....
58	البرامج التلقائية.....

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiëkaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-FR 1287 H

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantiëverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمر، و عدد الترخيص المبيع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.

Start 04/2024