

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



Kaltzone-Fritteuse PC-FR 1325

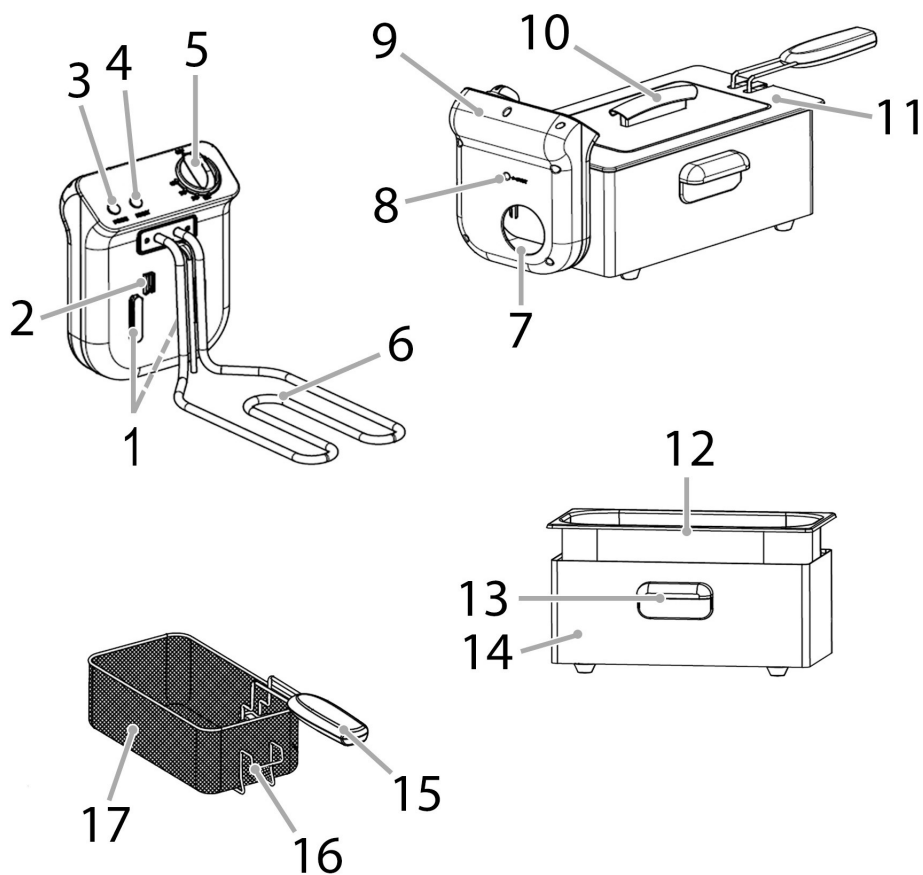
Cold Zone Deep Fryer • Friteuse met koude zone • Friteuse à zone froide
Freidora de zona fría • Friggitrice a zona fredda • Frytkownica z zimną strefą
Hidegzőnás mélysütő • Фритюрница с холодной зоной • قلاية عميقة في المنطقة الباردة



Bedienungsanleitung.....Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual..... Page	9	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing..... Pagina	13	NETERLANDS
Mode d'emploi..... Page	17	FRANÇAIS
Manual de instrucciones Página	22	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso..... Pagina	26	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....Strona	30	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás Oldal	35	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации стр.	39	РУССКИЙ
47 صفحة 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, Kassenbono 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
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	5
Anwendungshinweise.....	5
Tipps zur Vermeidung des Acrylamid-Gehalts.....	5
Standort.....	5
Anschlusswert.....	5
Elektrischer Anschluss.....	5
Vor der ersten Inbetriebnahme.....	5
Gerät ein-/ ausschalten.....	6
Bedienung.....	6
Betrieb beenden.....	6
Reinigung.....	6
Heizelement.....	7
Frittierfettbehälter.....	7
Frittierkorb und Deckel.....	7
Gehäuse und Steuerelement.....	7
Aufbewahrung.....	7
Störungsbehebung.....	7
Technische Daten.....	7

4

Entsorgung.....	7
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	7

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

Lieferumfang

- 1× Kaltzone-Fritteuse
- 1× Steuerelement mit Heizspirale
- 1× Frittierfettbehälter
- 1× Frittierkorb
- 1× Frittierkorbgriff
- 1× Deckel

Übersicht der Bedienelemente

- 1 Führungsstege
- 2 Sicherheitsschalter
- 3 Netzkontrollleuchte
- 4 Temperaturkontrollleuchte
- 5 Temperaturregler
- 6 Heizspirale
- 7 Kabelfach
- 8 **RESET** Taste
- 9 Steuerelement mit Heizspirale
- 10 Deckelgriff
- 11 Deckel
- 12 Frittierfettbehälter
- 13 Tragegriff
- 14 Gehäuse
- 15 Frittierkorbgriff (abnehmbar)
- 16 Abtropfhalter
- 17 Frittierkorb

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠️ **WARNUNG:**

- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett.
Brandgefahr!
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!
Verpuffungs-/Explosionsgefahr!
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist oder Fett/Öl noch heiß sind.

⚠️ **ACHTUNG: Starke Schaumbildung!**

- Niemals Öle und Fette mischen. Die Flüssigkeit könnte überlaufen.
- Verwenden Sie **kein** vereistes Gefriergut!
- Reiben Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken. Bei zu feuchten Lebensmitteln kommt es zu starker Schaumbildung, die im ungünstigsten Fall zum Überlaufen des Öls/Fettes führen kann.

⚠️ **ACHTUNG:**

- 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.

Anwendungshinweise

- Öle und Fette müssen hoch erhitzenbar sein. Zum Frittieren hochwertiges Frittieröl oder Frittierfett verwenden. Keine Margarine, Olivenöl oder Butter verwenden. Diese Fette sind zum Frittieren ungeeignet, da sie schon bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln können.
- Im Öl/Fett verbliebene Lebensmittel immer sofort entfernen.
- Erneuern Sie das Öl/Fett rechtzeitig.
- Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Frittieröl.
- Spritzer vermeiden. Den Korb außerhalb der Fritteuse befüllen.
- Frittieren Sie das Frittiergut nur im Frittierkorb.
- Wählen Sie die geeignete Frittieretemperatur unter Berücksichtigung der Beschaffenheit des Frittiergutes. Als Faustregel gilt: Vorfrittierte Lebensmittel benötigen eine höhere Temperatur als rohe Lebensmittel.
- Beim Frittieren von teigigen Lebensmitteln überschüssigen Teig abstreifen und die Stücke vorsichtig ins Öl geben.
- Achten Sie darauf, dass der Griff am Frittierkorb richtig befestigt ist.
- Der Frittierkorb darf maximal zu $\frac{2}{3}$ gefüllt werden. Überfüllen Sie den Frittierkorb nicht.

Tipps zur Vermeidung des Acrylamid-Gehalts

- Acrylamid ist eine chemische Verbindung. Es entsteht beim Bräunungsprozess (Frittieren, Backen, Braten, Rösten und Grillen) bei hohen Temperaturen in Lebensmitteln, die Kohlenhydrate (Stärke und Zucker) enthalten, wie z. B. Kartoffel- und Getreideprodukte.
- Acrylamid steht im Verdacht, das Erbgut zu schädigen und Krebs auszulösen. Das tatsächliche Risiko für den Menschen ist jedoch noch nicht bekannt.
- Es wird empfohlen, beim Frittieren eine Temperatur von 170 °C nicht zu überschreiten.
- Außerdem sollte die Frittierzeit so kurz wie möglich gehalten werden und das Frittiergut maximal goldbraun frittiert werden.
- Dickere Pommes oder Kartoffelstücke sind weniger belastet als dünnere, da sich Acrylamid vor allem in den Randschichten bildet.
- Wenn Sie Pommes aus frischen Kartoffeln herstellen, können Sie die geschälten und zerkleinerten Kartoffelstücke vorher eine Stunde wässern, um einen Teil des Zuckers aus den Randschichten zu lösen (Ausgangssubstanz für Acrylamid).

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).

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 2000 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

⚠️ **ACHTUNG: Überlastung!**

- Wenn eine Verlängerungsleitung verwendet wird, sollte diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Elektrischer Anschluss

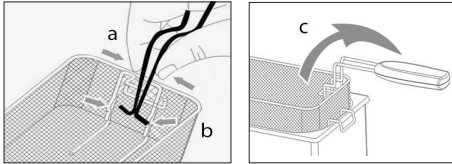
Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.

Vor der ersten Inbetriebnahme

1. Setzen Sie den Frittierfettbehälter in das Gehäuse ein.
2. Das Steuerelement mit Heizspirale muss an der Rückseite des Gehäuses befestigt werden. Schieben Sie die

Führungsstege in die Aussparungen am Gehäuse. Es muss hörbar einrasten.

3. Montieren Sie den Griff am Frittierkorb:
 - a Drücken Sie die Drahtenden am freien Ende des Griffes zusammen.
 - b Führen Sie die Drahtenden in die Drahtösen im inneren des Korbes.
 - c Arretieren Sie den Griff am Korb.



4. Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach.

Gerät ein-/ausschalten

- Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn der Temperaturregler auf Position „OFF“ steht.
- Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur (130–190 °C) ein.

Bedienung

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist.
2. Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse. Schließen Sie ihn bei jedem Aufheizen und Frittieren.

3. Nehmen Sie den Frittierkorb heraus und füllen Sie Öl oder Fett in den Behälter (maximal 3 Liter). Der Füllstand muss zwischen der Min- und Max-Markierung liegen.
4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Die Netzkontrollleuchte leuchtet.
5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Temperaturreglers ein.
6. Die Temperaturkontrollleuchte leuchtet während des Aufheizens und erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
 - Während des Frittierens schaltet sich die Temperaturkontrollleuchte ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch geregelt und gehalten wird.
7. Befüllen Sie den Frittierkorb mit dem gewünschten Frittiergut.
8. Tauchen Sie den Frittierkorb vorsichtig in das heiße Fett.
9. Nach Ablauf der Frittierzeit nehmen Sie den Frittierkorb heraus und haken am Rand des Frittierfettbehälters ein.
10. Lassen Sie das Öl vom Frittiergut etwas abtropfen.

Betrieb beenden

1. Drehen Sie den Temperaturregler entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Stellung „OFF“.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen.

Reinigung



WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. In jedem Fall ist es ratsam, 1–2 Stunden nach der Benutzung zu warten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Das Steuerelement auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

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

Heizelement

1. Zur einfacheren Reinigung ziehen Sie das Steuerelement (9) vom Gehäuse nach oben ab.
2. Entfernen Sie Speise- / Fettrückstände auf und neben dem Heizelement mit einem leicht feuchten Tuch.
3. Wenn das Heizelement vollständig trocken ist können Sie das Steuerelement wieder am Gehäuse anbringen. Schieben Sie die Führungsstege in die Aussparungen am Gehäuse. Es muss hörbar einrasten.

Frittierfettbehälter

1. Um das Öl zu wechseln, ziehen Sie den Frittierfettbehälter heraus und gießen Sie das Öl seitlich aus.

2. Den Frittierfettbehälter können Sie in der Spülmaschine oder im warmen Spülwasser unter Zusatz eines milden Handspülmittels reinigen.

Frittierkorb und Deckel

Reinigen Sie diese Teile in der Spülmaschine oder im heißen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel. Trocknen Sie die Teile danach gut ab.

Gehäuse und Steuerelement

Reinigen Sie diese Teile mit einem leicht feuchten Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wickeln Sie das Netzkabel spiralförmig auf und legen Sie es in das Kabelfach.
- 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. Überprüfen Sie die Position des Thermostats. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
	Ihr Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter (2) versehen. Er verhindert das unbeabsichtigte Einschalten der Heizung.	Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Der Überhitzungsschutz ist aktiv. Wenn das Öl zu heiß wird, schaltet der Überhitzungsschutz das Gerät automatisch aus. Das Gerät ist dann nicht mehr funktionsbereit.	1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. 2. Warten Sie bis das Gerät vollständig abgekühlt ist. 3. Drücken Sie die RESET Taste (8) auf der Rückseite des Steuerelements. Benutzen Sie dazu ausreichend langen Kunststoff- oder Holzgegenstand.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1325
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....2000 W
 Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand:.....≤0,8 W
 Kapazität:max. 3 Liter Öl/Fett
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 2,2 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.....	9
Scope of Delivery.....	9
Overview of the Components.....	9
Warnings for the Use of the Appliance	9
Notes for Use.....	10
Tips for Avoiding the Acrylamide Content.....	10
Location.....	10
Connected Load.....	10
Electrical Connection	10
Before putting into Operation for the First Time	10
Switching the Appliance On/Off	11
Operation	11
Ending Operation	11
Cleaning.....	11
Heating Element.....	11
Deep-frying Fat Container.....	11
Frying Basket and Lid	11
Housing and Control Element.....	11
Storage.....	12
Troubleshooting.....	12
Technical Data	12
Disposal	12
Meaning of the "Dustbin" Symbol	12

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.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

Scope of Delivery

- 1× Cold zone deep fryer
- 1× Control element with heating coil
- 1× Deep-frying fat container
- 1× Frying basket
- 1× Frying basket handle
- 1× Lid

Overview of the Components

- 1 Guide rails
- 2 Safety switch
- 3 Power indicator light
- 4 Temperature indicator light
- 5 Temperature control knob
- 6 Heating coil
- 7 Cable compartment
- 8 **RESET** button
- 9 Control element with heating coil
- 10 Lid handle
- 11 Lid
- 12 Deep-frying fat container
- 13 Carrying handle
- 14 Housing
- 15 Frying basket handle (removable)
- 16 Drip tray
- 17 Frying basket

Warnings for the Use of the Appliance



WARNING:

- Never use the appliance without oil or fat. **Risk of fire!**
- Never add water to the oil! **Risk of flash fire/explosion!**
- Do not move the appliance during operation or when the fat/oil still is hot.

⚠ CAUTION: Heavy Foaming!

- Never mix oils and fats. The liquid could overflow.
- Do **not** use any frozen food containing ice!
- Rub wet food dry with a cloth. If the food is too wet, a lot of foam will form, which in the worst case can cause the oil/grease to overflow.

⚠ CAUTION:

- 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.

Notes for Use

- Oils and fats must be highly heatable. Use high-quality deep-frying oil or deep-frying fat for deep-frying. Do not use margarine, olive oil or butter. These fats are unsuitable for deep-frying as they can produce smoke even at low temperatures.
- Always remove any food left in the oil/fat immediately.
- Replace the oil/fat in good time.
- We recommend the use of liquid frying oil.
- Avoid splashes. Fill the basket outside the deep fryer.
- Only fry the food in the frying basket.
- Select the appropriate frying temperature, taking into account the nature of the food to be fried. As a rule of thumb: Pre-fried food requires a higher temperature than raw food.
- When deep-frying doughy foods, remove excess batter and carefully place the pieces in the oil.
- Make sure that the handle on the frying basket is properly secured.
- The frying basket must be filled to a maximum of $\frac{2}{3}$ full. Do not overfill the frying basket.

Tips for Avoiding the Acrylamide Content

- Acrylamide is a chemical compound. It is formed during the browning process (deep-frying, baking, roasting, frying and grilling) at high temperatures in foods that contain carbohydrates (starch and sugar), such as potato and cereal products.
- Acrylamide is suspected of damaging the genome and causing cancer. However, the actual risk to humans is not yet known.
- It is recommended not to exceed a temperature of 170 °C when deep-frying.
- In addition, the frying time should be kept as short as possible and the fried food should be fried to a maximum golden brown.
- Thicker fries or potato pieces are less contaminated than thinner ones, as acrylamide is mainly formed in the outer layers.

- If you are making fries from fresh potatoes, you can soak the peeled and chopped potato pieces for an hour beforehand to dissolve some of the sugar from the outer layers (starting substance for acrylamide).

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).

Connected Load

The appliance has a total power consumption of 2000 W. With this connected load, a separate supply line with a 16 A household circuit breaker is recommended.

⚠ CAUTION: Overload!

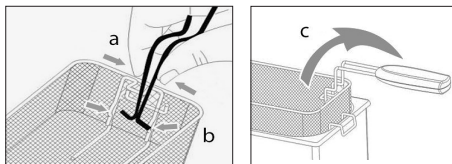
- If an extension lead is used, it should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use a multiple socket as this appliance is too powerful.

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.

Before putting into Operation for the First Time

1. Insert the deep-frying fat container into the housing.
2. The control element with heating coil must be attached to the back of the housing. Slide the guide bars into the recesses on the housing. You should hear it click into place.
3. Mount the handle on the frying basket:
 - a Press the wire ends together at the free end of the handle.
 - b Guide the wire ends into the wire eyelets inside the basket.
 - c Lock the handle to the basket.



4. Pull the Mains cable out of the cable compartment.

Switching the Appliance On/Off

- The appliance is in standby mode when the temperature control is in the "OFF" position.
- Use the temperature control to set the desired temperature (130–190 °C).

Operation

1. Ensure that the appliance is disconnected from the mains and switched off.
2. Remove the lid from the deep fryer. Close it every time you heat up and fry.
3. Remove the frying basket and pour oil or fat into the container (maximum 3 litres). The fill level must be between the minimum and maximum markings.
4. Plug the appliance into a properly installed earthed socket. The power indicator light illuminates.
5. Set the desired temperature by turning the temperature control knob.

6. The temperature indicator light lights up during heating and goes out when the desired temperature is reached.
 - The temperature indicator light switches on and off during frying. This is normal and displays that the temperature is thermostatically controlled and maintained.
7. Fill the frying basket with the desired fried food.
8. Carefully dip the frying basket into the hot fat.
9. When the frying time has elapsed, remove the frying basket and hook it onto the edge of the deep-frying fat container.
10. Allow the oil to drip off the fried food.

Ending Operation

1. Turn the temperature control knob anti-clockwise to the "OFF" position.
2. Disconnect the mains plug from the socket.
3. Allow the appliance to cool down.

Cleaning



WARNING:

- Always switch off the appliance and unplug it from the mains before cleaning.
- Wait until the deep fryer has cooled down completely before you start cleaning. In any case, it is advisable to wait 1–2 hours after use to avoid burns.
- Never immerse the control element in water for cleaning. This could lead to electric shock or fire.



CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaners.

Heating Element

1. To make cleaning easier, pull the control element (9) upwards from the housing.
2. Remove food/grease residues on and next to the heating element with a slightly damp cloth.
3. When the heating element is completely dry, you can reattach the control element to the housing. Slide the guide bars into the recesses on the housing. You should hear it click into place.

Deep-frying Fat Container

1. To change the oil, pull out the deep-frying container and pour out the oil from the side.
2. You can clean the deep-frying fat container in the dishwasher or in warm rinsing water with the addition of a mild hand dishwashing detergent.

Frying Basket and Lid

Clean these parts in the dishwasher or in hot dishwater with a little hand washing-up liquid added.

Housing and Control Element

Clean these parts with a slightly damp cloth.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- Wind the mains cable in a spiral and store it in the cable compartment.

- 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.
		Check the position of the thermostat.
		Insert the mains plug correctly.
	Your appliance is equipped with a safety switch (2). It prevents the heater from switching on unintentionally.	Check the house fuse.
The overheating protection is active. If the oil becomes too hot, the overheating protection switches the appliance off automatically. The appliance is then no longer ready for use.		1. Pull the mains plug out of the socket. 2. Wait until the appliance has cooled down completely. 3. Press the RESET button (8) on the back of the control element. Use a sufficiently long plastic or wooden object.
		The appliance is defective.

Technical Data

Model:.....PC-FR 1325
 Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Power consumption:2000 W
 Power consumption in standby mode: ≤0.8 W
 Capacity:max. 3 litres of oil / fat
 Protection class:.....I
 Net weight: approx. 2.2 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	13
Omvang van de levering	13
Overzicht van de bedieningselementen.....	13
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...	14
Opmerkingen voor het gebruik	14
Tips om acrylamide te vermijden	14
Locatie	14
Aangesloten vermogen	14
Elektrische aansluiting	14
Voor de eerste ingebruikname	14
Inschakelen / uitschakelen van het apparaat	15
Bediening	15
Beëindigen van de werking.....	15
Reiniging.....	15
Verwarmingselement	15
Container voor frituurvet	16
Frituurmandje en deksel	16
Behuizing en bedieningselement.....	16
Bewaren	16
Problemen oplossen	16
Technische gegevens.....	16

Verwijdering.....	16
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"	16

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.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

Omvang van de levering

- 1× Friteuse met koude zone
- 1× Bedieningselement met verwarmingsspiraal
- 1× Frituurvet container
- 1× Frituurmand
- 1× Handgreep frituurmand
- 1× Deksel

Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Geleiderails
- 2 Veiligheidsschakelaar
- 3 Stroomindicatorlampje
- 4 Controlelampje temperatuur
- 5 Temperatuurregelaar
- 6 Verwarmingsspiraal
- 7 Kabelcompartiment
- 8 Toets **RESET**
- 9 Bedieningselement met verwarmingsspiraal
- 10 Handgreep deksel
- 11 Deksel
- 12 Frituurvet container
- 13 Handgreep
- 14 Behuizing
- 15 Handgreep frituurmand (verwijderbaar)
- 16 Lekkbak
- 17 Frituurmand

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING:

- Gebruik dit apparaat nooit zonder olie of vet.
Brandgevaar!
- Giet nooit water in de olie! **Risico op plotselinge vlammen / explosie!**
- Verplaats het apparaat niet het gebruikt wordt, of als het vet / de olie nog heet is.

LET OP: Zwaar schuimend!

- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof kan overlopen.
- Gebruik **geen** bevroren voedsel dat ijs bevat!
- Wrijf nat voedsel droog met een doek. Als het voedsel te nat is, zal er veel schuim ontstaan, waardoor in het ergste geval de olie / het vet kan overlopen.

LET OP:

- 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.

Opmerkingen voor het gebruik

- Oliën en vetten moeten zeer hittebestendig zijn. Gebruik frituurolie of frituurvet van hoge kwaliteit om te frituren. Gebruik geen margarine, olijfolie of boter. Deze vetten zijn ongeschikt voor frituren omdat ze zelfs bij lage temperaturen rook kunnen produceren.
- Verwijder voedsel dat in de olie / het vet achterblijft altijd onmiddellijk.
- Vervang de olie / het vet tijdig.
- We raden het gebruik van vloeibare frituurolie aan.
- Vermijd spatten. Vul het mandje buiten de frituse.
- Frituur alleen het voedsel in het frituurmandje.
- Kies de juiste frituurtemperatuur, rekening houdend met de aard van het te frituren voedsel. Als vuistregel geldt: Voorgebakken voedsel heeft een hogere temperatuur nodig dan rauw voedsel.
- Verwijder bij het frituren van deegachtig voedsel overtollig beslag en plaats de stukken voorzichtig in de olie.
- Zorg ervoor dat het handvat op het frituurmandje goed vastzit.
- Het frituurmandje moet tot maximaal $\frac{2}{3}$ gevuld zijn. Vul het frituurmandje niet te vol.

Tips om acrylamide te vermijden

- Acrylamide is een chemische verbinding. Het wordt gevormd tijdens het bruiningsproces (frituren, bakken, braden, frituren en grillen) bij hoge temperaturen in

voedingsmiddelen die koolhydraten (zetmeel en suiker) bevatten, zoals aardappel- en graanproducten.

- Acrylamide wordt ervan verdacht het genoom te beschadigen en kanker te veroorzaken. Het werkelijke risico voor mensen is echter nog niet bekend.
- Het wordt aanbevolen om bij het frituren de temperatuur van 170 °C niet te overschrijden.
- Bovendien moet de frituurtijd zo kort mogelijk worden gehouden en moet het gefrituurde voedsel maximaal goudbruin worden gebakken.
- Dikkere frietjes of aardappelstukjes zijn minder besmet dan dunnere, omdat acrylamide voornamelijk in de buitenste lagen wordt gevormd.
- Als je frietjes maakt van verse aardappelen, kun je de geschilde en gesneden aardappelstukjes van tevoren een uur laten weken om een deel van de suiker uit de buitenste lagen (uitgangsstof voor acrylamide) op te lossen.

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).

Aangesloten vermogen

Het apparaat heeft een totaal opgenomen vermogen van 2000 W. Bij deze aangesloten belasting wordt een aparte toevoerleiding met een 16A huishoudelijke stroomonderbreker aanbevolen.

LET OP: Overbelasting!

- Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet deze een kabeldoorsnede hebben van minstens 1,5 mm².
- Gebruik geen stekkerdozen, want dit apparaat is te krachtig.

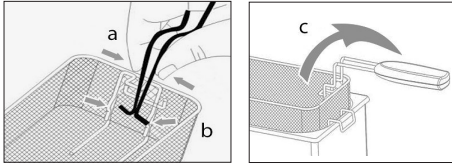
Elektrische aansluiting

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.

Voor de eerste ingebruikname

1. Plaats de container met frituurvet in de behuizing.
2. Het bedieningselement met verwarmingsspiraal moet aan de achterkant van de behuizing worden bevestigd. Schuif de geleidestangen in de uitsparingen op de behuizing. Je hoort ze vastklikken.

3. Monteer de handgreep op het frituurmandje::
 - a Druk de draadeinden samen aan het vrije uiteinde van de handgreep.
 - b Leid de draadeinden in de draadogen in de korf.
 - c Vergrendel de handgreep aan het mandje.



4. Trek het netsnoer uit het kabelcompartiment.

Inschakelen / uitschakelen van het apparaat

- Het apparaat staat in stand-by als de temperatuurregelaar op "OFF" staat.
- Stel met de temperatuurregelaar de gewenste temperatuur in (130–190 °C).

Bediening

1. Zorg ervoor dat het apparaat van het lichtnet is losgekoppeld en uitgeschakeld.
2. Verwijder het deksel van de friteuse. Sluit het telkens wanneer u opwarmt en frituurt.

3. Verwijder het frituurmandje en giet olie of vet in de container (maximaal 3 liter). Het vulniveau moet tussen de minimum- en maximummarkering staan.
4. Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stroomindicatorlampje gaat branden.
5. Stel de gewenste temperatuur in door aan de temperatuurregelknop te draaien.
6. Het temperatuurcontrolelampje gaat branden tijdens het verwarmen en gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
 - Het temperatuurlampje gaat aan en uit tijdens het frituren. Dit is normaal en geeft aan dat de temperatuur thermostatisch wordt geregeld en gehandhaafd.
7. Vul het frituurmandje met het gewenste gefrituurde voedsel.
8. Dompel het frituurmandje voorzichtig in het hete vet.
9. Wanneer de frituurtijd is verstreken, verwijdt u het frituurmandje en haakt u het aan de rand van de container met frituurvet.
10. Laat de olie van het gefrituurde voedsel druipen.

Beëindigen van de werking

1. Draai de temperatuurregelknop linksom naar de positie "OFF".
2. Trek de stekker uit het stopcontact.
3. Laat het apparaat afkoelen.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken.
- Wacht tot de friteuse volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken. In ieder geval is het raadzaam om 1–2 uur te wachten na gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Dompel het bedieningselement nooit onder in water om het schoon te maken. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ LET OP:

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

Verwarmingselement

1. Om het schoonmaken te vergemakkelijken, trekt u het bedieningselement (9) omhoog uit de behuizing.
2. Verwijder voedsel-/vetresten op en naast het verwarmingselement met een licht vochtige doek.

- Als het verwarmingselement helemaal droog is, kun je het weer aan de behuizing bevestigen. Schuif de geleidestangen in de uitsparingen op de behuizing. Je hoort het vastklikken.

Container voor frituurvet

- Om de olie te verversen, trek je de frituurcontainer naar buiten en giet je de olie uit de zijkant.
- Je kunt de frituurvet container schoonmaken in de vaatwasser of in warm spoelwater met toevoeging van een mild handafwasmiddel.

Frituurmandje en deksel

Reinig deze onderdelen in de vaatwasser of in warm afwaswater met een beetje handafwasmiddel erbij.

Behuizing en bedieningselement

Reinig deze onderdelen met een licht vochtige doek.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wikkel het netsnoer in een spiraal en berg het op in het kabelcompartiment.
- 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. Controleer de positie van de thermostaat. Steek de netstekker er goed in.
	Uw apparaat is uitgerust met een veiligheidschakelaar (2) . Deze voorkomt dat de verwarming onbedoeld wordt ingeschakeld.	Controleer de huiszekering.
	De oververhittingsbeveiliging is actief. Als de olie te heet wordt, schakelt de oververhittingsbeveiliging het apparaat automatisch uit. Het apparaat is dan niet meer klaar voor gebruik.	<ol style="list-style-type: none"> Trek de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld. Druk op de RESET toets (8) aan de achterkant van het bedieningselement. Gebruik een plastic of houten voorwerp dat lang genoeg is.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze service of een specialist.

Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1325
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Stroomverbruik:.....2000 W
 Stroomverbruik in stand-by modus:.....≤0,8 W
 Capaciteit:max. 3 liter olie / vet
 Beschermingsklasse:I
 Nettogewicht:ong. 2,2 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen 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 elektronische 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	17
Contenu de la livraison	17
Liste des différents éléments de commande	17
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	18
Notes d'utilisation.....	18
Conseils pour éviter la teneur en acrylamide	18
Emplacement	18
Puissance connectée	18
Branchement électrique	19
Avant la première utilisation	19
Mise en marche et arrêt de l'appareil	19
Utilisation.....	19
Fin de l'opération.....	19
Nettoyage.....	19
Élément chauffant	20
Récipient pour graisse de friture	20
Panier à friture et couvercle	20
Boîtier et élément de contrôle.....	20
Stockage	20
Dépannage.....	20
Données techniques.....	21

Élimination.....	21
Signification du symbole « Poubelle »	21

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.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

Contenu de la livraison

- 1× Friteuse à zone froide
- 1× Élément de contrôle avec serpentin chauffant
- 1× Récipient pour graisse de friture
- 1× Panier de friture
- 1× Poignée du panier à friture
- 1× Couvercle

Liste des différents éléments de commande

- 1 Rails de guidage
- 2 Interrupteur de sécurité
- 3 Voyant d'alimentation
- 4 Témoin de température
- 5 Régulateur de température
- 6 Serpentin chauffant
- 7 Compartiment à câbles
- 8 Bouton **RESET**
- 9 Élément de contrôle avec serpentin chauffant
- 10 Poignée du couvercle
- 11 Couvercle
- 12 Récipient pour graisse de friture
- 13 Poignée de transport
- 14 Boîtier
- 15 Poignée du panier à friture (amovible)
- 16 Plateau d'égouttage
- 17 Panier de friture

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT :

- N'utilisez pas l'appareil sans huile ou matière grasse.
Risque d'incendie !
- N'ajoutez jamais d'eau dans l'huile ! **Risque d'embrasement instantané ou d'explosion !**
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est allumé ou lorsqu'il contient de l'huile ou de la graisse chaude.

ATTENTION : Mousse abondante !

- Ne jamais mélanger des huiles et des graisses. Le liquide pourrait déborder.
- N'utilisez **pas** d'aliments congelés contenant de la glace !
- Frottez les aliments mouillés avec un chiffon. Si les aliments sont trop humides, il se forme beaucoup de mousse qui, dans le pire des cas, peut faire déborder l'huile/la graisse.

ATTENTION :

- 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'élèvent.
- Ne manipulez pas les interrupteurs de sécurité.

Notes d'utilisation

- Les huiles et les graisses doivent être hautement chauffables. Pour la friture, utilisez de l'huile ou de la graisse de friture de haute qualité. N'utilisez pas de margarine, d'huile d'olive ou de beurre. Ces graisses ne conviennent pas à la friture car elles peuvent produire de la fumée même à basse température.
- Retirez toujours immédiatement les aliments restés dans l'huile/la graisse.
- Remplacez l'huile/la graisse à temps.
- Nous recommandons d'utiliser de l'huile de friture liquide.
- Évitez les éclaboussures. Remplissez le panier à l'extérieur de la friteuse.
- Ne faites frire que les aliments contenus dans le panier.
- Sélectionnez la température de friture appropriée, en tenant compte de la nature des aliments à frire. En règle générale : Les aliments pré-frits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Lorsque vous faites frire des aliments pâteux, enlevez l'excédent de pâte et placez soigneusement les morceaux dans l'huile.

- Assurez-vous que la poignée du panier à friture est correctement fixée.
- Le panier à friture doit être rempli au maximum $\frac{2}{3}$. Ne remplissez pas trop le panier à friture.

Conseils pour éviter la teneur en acrylamide

- L'acrylamide est un composé chimique. Il se forme au cours du processus de brunissement (friture, cuisson au four, rôtissage, friture et grillade) à haute température dans les aliments qui contiennent des glucides (amidon et sucre), tels que les produits à base de pommes de terre et de céréales.
- L'acrylamide est soupçonné d'endommager le génome et de provoquer des cancers. Toutefois, le risque réel pour l'homme n'est pas encore connu.
- Il est recommandé de ne pas dépasser une température de 170 °C lors de la friture.
- En outre, le temps de friture doit être aussi court que possible et les aliments frits doivent être dorés au maximum.
- Les frites ou les morceaux de pommes de terre plus épais sont moins contaminés que les plus fins, car l'acrylamide se forme principalement dans les couches extérieures.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre fraîches, vous pouvez faire tremper les morceaux de pommes de terre épluchés et coupés en morceaux pendant une heure au préalable afin de dissoudre une partie du sucre des couches extérieures (substance de départ de l'acrylamide).

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).

Puissance connectée

L'appareil a une consommation totale de 2000 W. Pour cette charge connectée, il est recommandé d'utiliser une ligne d'alimentation séparée avec un disjoncteur domestique de 16 A.

ATTENTION : Surcharge !

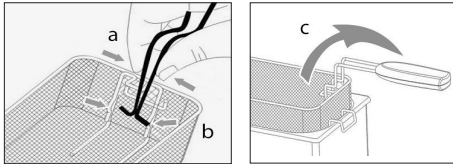
- Si une rallonge est utilisée, elle doit avoir une section de câble d'au moins 1,5 mm².
- N'utilisez pas de multiprise, car cet appareil est trop puissant.

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.

Avant la première utilisation

1. Insérez le récipient à graisse de friture dans le boîtier.
2. L'élément de contrôle avec serpentin chauffant doit être accessoirement placé à l'arrière du boîtier. Faites glisser les barres de guidage dans les encoches du boîtier. Vous devez entendre un dé clic.
3. Montez la poignée sur le panier à friture :
 - a. Emboîtez les extrémités du fil à l'extrémité libre de la poignée.
 - b. Faites passer les extrémités des fils dans les ceillots prévus à cet effet à l'intérieur du panier.
 - c. Verrouillez la poignée sur le panier.



4. Retirez le câble d'alimentation du compartiment à câbles.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- L'appareil est en mode veille lorsque le contrôle de la température est en position « OFF ».
- Utilisez le contrôle de la température pour régler la température souhaitée (130–190 °C).

Utilisation

1. S'assurer que l'appareil est débranché et éteint.
2. Retirez le couvercle de la friteuse. Fermez-le à chaque fois que vous faites chauffer et frire des aliments.
3. Retirez le panier à friture et versez de l'huile ou de la graisse dans le récipient (maximum 3 litres). Le niveau de remplissage doit se situer entre les repères minimum et maximum.
4. Branchez l'appareil dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Le voyant d'alimentation s'allume.
5. Réglez la température souhaitée en tournant le bouton de contrôle de la température.
6. Le témoin de température s'allume pendant le chauffage et s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
 - Le témoin de température s'allume et s'éteint pendant la friture. Ce phénomène est normal et indique que la température est contrôlée et maintenue de manière thermostatique.
7. Remplissez le panier à friture avec les aliments à frire souhaités.
8. Plongez délicatement le panier dans la graisse chaude.
9. Lorsque le temps de friture est écoulé, retirez le panier à friture et accrochez-le au bord du récipient de graisse de friture.
10. Laissez l'huile s'égoutter sur les aliments frits.

Fin de l'opération

1. Tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « OFF ».
2. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
3. Laissez l'appareil refroidir.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Attendez que la friteuse ait complètement refroidi avant de commencer à la nettoyer. Dans tous les cas, il est conseillé d'attendre 1 à 2 heures après l'utilisation pour éviter les brûlures.
- Ne plongez jamais l'élément de contrôle dans l'eau pour le nettoyer. Cela pourrait provoquer une électrocution ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

Élément chauffant

1. Pour faciliter le nettoyage, tirez l'élément de contrôle (9) vers le haut du boîtier.
2. À l'aide d'un chiffon légèrement humide, enlevez les résidus d'aliments et de graisse sur et à côté de l'élément chauffant.
3. Lorsque l'élément chauffant est complètement sec, vous pouvez remettre l'élément de contrôle en place dans le boîtier. Faites glisser les barres de guidage dans les encoches du boîtier. Vous devez entendre un déclic.

Récipient pour graisse de friture

1. Pour changer l'huile, sortez le récipient de friture et versez l'huile par le côté.
2. Vous pouvez nettoyer le récipient à graisse dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux pour vaisselle.

Panier à friture et couvercle

Nettoyez ces pièces dans le lave-vaisselle ou dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.

Boîtier et élément de contrôle

Nettoyez ces pièces avec un chiffon légèrement humide.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- Enrouler le câble d'alimentation en spirale et le ranger dans le compartiment à câbles.
- 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. Vérifiez la position du thermostat. Insérez la fiche secteur correctement.
	Votre appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité (2). Il empêche l'appareil de se mettre en marche de manière intempestive.	Vérifiez le fusible de la maison.
	La protection contre la surchauffe est active. Si l'huile devient trop chaude, la protection contre la surchauffe éteint automatiquement l'appareil. L'appareil n'est alors plus prêt à l'emploi.	1. Retirez la fiche de la prise de courant. 2. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi. 3. Appuyez sur le bouton RESET (8) situé à l'arrière de l'élément de contrôle. Utilisez un objet en plastique ou en bois suffisamment long.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle :PC-FR 1325
Alimentation électrique :220–240 V~, 50–60 Hz
Puissance absorbée :2000 W
Consommation électrique en mode veille :≤0,8 W
Capacité :max. 3 litres d'huile/ de graisse
Classe de protection :I
Poids net :env. 2,2 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.....	22
Volumen de entrega.....	22
Indicación de los elementos de manejo	22
Advertencias para el uso del aparato.....	23
Notas de uso	23
Consejos para evitar el contenido de acrilamida.....	23
Ubicación.....	23
Carga conectada.....	23
Conexión eléctrica.....	23
Antes de la primera puesta en manejo.....	23
Encendido y apagado del aparato.....	24
Manejo	24
Finalización del funcionamiento.....	24
Limpieza.....	24
Elemento calefactor	24
Recipiente de grasa para freír	25
Cesta de freír y tapa.....	25
Carcasa y elemento de control	25
Almacenamiento	25
Solución de problemas	25
Datos técnicos	25

Eliminación	25
Significado del símbolo "Cubo de basura".....	25

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.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

Volumen de entrega

- 1× Freidora de zona fría
- 1× Elemento de control con espiral calentadora
- 1× Recipiente de grasa para freír
- 1× Cesta de fritura
- 1× Asa de la cesta de freír
- 1× Tapa

Indicación de los elementos de manejo

- 1 Carriles guía
- 2 Interruptor de seguridad
- 3 Indicador luminoso de encendido
- 4 Indicador luminoso de temperatura
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Bobina de calentamiento
- 7 Compartimento para cables
- 8 Botón **RESET**
- 9 Elemento de control con espiral calentadora
- 10 Asa de la tapa
- 11 Tapa
- 12 Recipiente de grasa para freír
- 13 Asa de transporte
- 14 Carcasa
- 15 Asa de la cesta de freír (extraíble)
- 16 Bandeja de goteo
- 17 Cesta de fritura

Advertencias para el uso del aparato

AVISO:

- No use nunca el aparato sin aceite o grasa. ¡Riesgo de incendio!
- ¡No añada nunca agua al aceite! ¡Riesgo de ráfagas de fuego/explosión!
- No mueva el aparato durante el funcionamiento o cuando la grasa/aceite aún esté caliente.

ATENCIÓN: ¡Espuma pesada!

- Nunca mezcle aceites y grasas. El líquido podría desbordarse.
- No utilice alimentos congelados que contengan hielo.
- Seque los alimentos húmedos frotándolos con un paño. Si la comida está demasiado húmeda, se formará mucha espuma, que en el peor de los casos puede provocar el desbordamiento del aceite/grasa.

ATENCIÓN:

- ¡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.

Notas de uso

- Los aceites y grasas deben ser muy calentables. Utilice aceite o grasa de freír de alta calidad para freír. No utilice margarina, aceite de oliva ni mantequilla. Estas grasas no son adecuadas para freír, ya que pueden producir humo incluso a bajas temperaturas.
- Retire siempre inmediatamente cualquier alimento que quede en el aceite/la grasa.
- Sustituya el aceite/la grasa a su debido tiempo.
- Recomendamos el uso de aceite líquido para freír.
- Evite las salpicaduras. Llene la cesta fuera de la freidora.
- Fría los alimentos sólo en la cesta de fritura.
- Seleccione la temperatura de fritura adecuada, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento a freír. Como regla general los alimentos prefritos requieren una temperatura más alta que los crudos.
- Al freír alimentos pastosos, retire el exceso de rebozado y coloque con cuidado las piezas en el aceite.
- Asegúrese de que el asa de la cesta de freír está bien sujeta.
- La cesta de freír se llenará hasta un máximo de 2/3. No llene en exceso la cesta de freír.

Consejos para evitar el contenido de acrilamida

- La acrilamida es un compuesto químico. Se forma durante el proceso de dorado (freír, hornear, asar, freír y asar a la parrilla) a altas temperaturas en alimentos que

contienen hidratos de carbono (almidón y azúcar), como la patata y los productos a base de cereales.

- Se sospecha que la acrilamida daña el genoma y provoca cáncer. Sin embargo, aún se desconoce el riesgo real para el ser humano.
- Se recomienda no superar una temperatura de 170 °C al freír.
- Además, el tiempo de fritura debe ser lo más breve posible y los alimentos fritos deben dorarse al máximo.
- Las patatas fritas o los trozos de patata más gruesos están menos contaminados que los más finos, ya que la acrilamida se forma principalmente en las capas externas.
- Si se preparan patatas fritas con patatas frescas, se pueden remojar los trozos de patata pelados y troceados durante una hora antes para disolver parte del azúcar de las capas externas (sustancia de partida de la acrilamida).

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).

Carga conectada

El aparato tiene un consumo total de 2000 W. Con esta carga conectada, se recomienda una línea de alimentación separada con un disyuntor doméstico de 16 A.

ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si se utiliza un alargador, debe tener una sección de cable de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, ya que este aparato es demasiado potente.

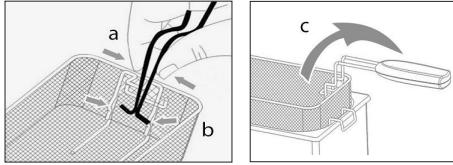
Conexión eléctrica

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.

Antes de la primera puesta en manejo

1. Introduzca el recipiente de grasa para freír en la carcasa.
2. El elemento de control con la espiral calentadora debe estar colocado en la parte posterior de la carcasa. Deslice las barras de guía en los huecos de la carcasa. Deberá oír que encajan en su sitio.

3. Monte el asa en la cesta de freír:
 - a Presione los extremos de alambre entre sí en el extremo libre del mango.
 - b Introduzca los extremos de los cables en los ojales del interior de la cesta.
 - c Fije el mango a la cesta.



4. Saque el cable de red del compartimento de cables.

Encendido y apagado del aparato

- El aparato está en modo de espera cuando el control de temperatura está en la posición "OFF".
- Ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura (130–190 °C).

Manejo

1. Asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y apagado.
2. Quite la tapa de la freidora. Ciérrela cada vez que caliente y fría.

3. Retire la cesta de freír y vierta aceite o grasa en el recipiente (máximo 3 litros). El nivel de llenado debe estar entre las marcas de mínimo y máximo.
4. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. El piloto de encendido se ilumina.
5. Ajuste la temperatura deseada girando el mando de control de temperatura.
6. La luz indicadora de temperatura se enciende durante el calentamiento y se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.
 - El piloto de temperatura se enciende y se apaga durante la fritura. Esto es normal y muestra que la temperatura se controla y mantiene termostáticamente.
7. Llene la cesta de fritura con el alimento frito deseado.
8. Sumerja cuidadosamente la cesta de fritura en la grasa caliente.
9. Una vez transcurrido el tiempo de fritura, retire la cesta de fritura y engánchela en el borde del recipiente de grasa para freír.
10. Deje que el aceite gotee de los alimentos fritos.

Finalización del funcionamiento

1. Gire el mando de control de temperatura en sentido antihorario hasta la posición "OFF".
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Deje que el aparato se enfríe.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- Espere a que la freidora se haya enfriado completamente antes de empezar a limpiarla. En cualquier caso, es aconsejable esperar de 1 a 2 horas después de su uso para evitar quemaduras.
- Nunca sumerja el elemento de control en agua para limpiarlo. Esto podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.

Elemento calefactor

1. Para facilitar la limpieza, extraiga el elemento calefactor (9) de la carcasa hacia arriba.
2. Elimine los restos de comida/grasa sobre y junto a la resistencia con un paño ligeramente humedecido.

3. Cuando el elemento calefactor esté completamente seco, puede volver a colocar el elemento de mando en la carcasa. Deslice las barras de guía en los huecos de la carcasa. Deberá oír cómo encajan.

Recipiente de grasa para freír

1. Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente de freír y vierta el aceite por el lateral.
2. Puede limpiar el recipiente de la grasa de freír en el lavavajillas o en agua de enjuague caliente añadiendo un poco de detergente lavavajillas a mano.

Cesta de freír y tapa

Limpie estas piezas en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente lavavajillas a mano añadido.

Carcasa y elemento de control

Limpie estas piezas con un paño ligeramente humedecido.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- Enrolle el cable de alimentación en espiral y guárdelo en el compartimento para cables.
- 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. Compruebe la posición del termostato. Inserte el enchufe correctamente.
	Su aparato está equipado con un interruptor de seguridad (2). Impide que la estufa se encienda involuntariamente.	Compruebe el fusible de la casa.
	La protección contra sobrecalentamiento está activada. Si el aceite se calienta demasiado, la protección contra sobre calentamiento desconecta automáticamente el aparato. El aparato ya no está listo para su uso.	1. Extraiga el enchufe de la toma de corriente. 2. Espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo. 3. Pulse el botón RESET (8) situado en la parte posterior del elemento de mando. Utilice un objeto de plástico o madera suficientemente largo.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista.

Datos técnicos

Modelo:PC-FR 1325
 Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo de energía:2000 W
 Consumo de energía en modo de espera:..... ≤0,8 W
 Capacidad: máx. 3 litros de aceite/grasa
 Clase de protección: I
 Peso neto: aprox. 2,2 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	26
Nella fornitura.....	26
Elementi di comando.....	26
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	27
Note per l'uso	27
Suggerimenti per evitare il contenuto di acrilammide.....	27
Posizione.....	27
Carico collegato	27
Collegamento elettrico	27
Prima della prima messa in funzione.....	27
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	28
Utilizzo.....	28
Fine del funzionamento.....	28
Pulizia.....	28
Elemento di riscaldamento.....	28
Contenitore del grasso di frittura.....	29
Cestello e coperchio.....	29
Alloggiamento ed elemento di controllo.....	29
Conservazione	29
Risoluzione dei problemi	29
Dati tecnici	29

Smaltimento	29
Significato del simbolo "Eliminazione"	29

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.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

Nella fornitura

- 1× Friggitrice a zona fredda
- 1× Elemento di controllo con serpentina di riscaldamento
- 1× Contenitore del grasso di frittura
- 1× Cestello di frittura
- 1× Maniglia del cestello di frittura
- 1× Coperchio

Elementi di comando

- 1 Binari di guida
- 2 Interruttore di sicurezza
- 3 Indicatore luminoso di potenza
- 4 Indicatore luminoso della temperatura
- 5 Regolatore di temperatura
- 6 Bobina di riscaldamento
- 7 Vano cavi
- 8 Tasto **RESET**
- 9 Elemento di controllo con serpentina di riscaldamento
- 10 Maniglia del coperchio
- 11 Coperchio
- 12 Contenitore del grasso di frittura
- 13 Maniglia di trasporto
- 14 Coperchio
- 15 Maniglia del cestello di frittura (rimovibile)
- 16 Vaschetta di raccolta
- 17 Cestello di frittura

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISI:

- Non usare il dispositivo senza olio o grasso. **Rischio di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Rischio di incendio / esplosione!**
- Non spostare il dispositivo durante il funzionamento o mentre l'olio/grasso è ancora caldo.

ATTENZIONE: Forte schiumosità!

- Non mescolare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare.
- **Non** utilizzare alimenti congelati contenenti ghiaccio!
- Strofinare gli alimenti bagnati con un panno. Se gli alimenti sono troppo bagnati, si formerà molta schiuma che, nel peggiore dei casi, può far traboccare l'olio/grasso.

ATTENZIONE:

- 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.

Note per l'uso

- Gli oli e i grassi devono essere altamente riscaldabili. Per la frittura utilizzare olio o grasso per friggere di alta qualità. Non utilizzare margarina, olio d'oliva o burro. Questi grassi non sono adatti alla frittura perché possono produrre fumo anche a basse temperature.
- Rimuovere sempre immediatamente gli alimenti rimasti nell'olio/grasso.
- Sostituire tempestivamente l'olio/grasso.
- Si consiglia l'uso di olio per frittura liquido.
- Evitare gli schizzi. Riempire il cestello all'esterno della friggitrice.
- Friggere solo gli alimenti contenuti nel cestello.
- Selezionare la temperatura di frittura appropriata, tenendo conto della natura dell'alimento da friggere. Come regola generale: Gli alimenti prefritti richiedono una temperatura più alta di quelli crudi.
- Quando si friggono alimenti pastosi, rimuovere la pastella in eccesso e posizionare con cura i pezzi nell'olio.
- Assicurarsi che la maniglia del cestello per frittura sia fissata correttamente.
- Il cestello di frittura deve essere riempito fino a un massimo di $\frac{2}{3}$. Non riempire eccessivamente il cestello di frittura.

Suggerimenti per evitare il contenuto di acrilammide

- L'acrilammide è un composto chimico. Si forma durante il processo di rosolatura (frittura, cottura al forno, arrosto, frittura e grigliatura) ad alte temperature negli alimenti che contengono carboidrati (amido e zucchero), come le patate e i prodotti a base di cereali.
- Si sospetta che l'acrilammide possa danneggiare il genoma e causare il cancro. Tuttavia, il rischio effettivo per gli esseri umani non è ancora noto.
- Si raccomanda di non superare la temperatura di 170 °C quando si frigge.
- Inoltre, il tempo di frittura dovrebbe essere il più breve possibile e gli alimenti fritti dovrebbero essere dorati al massimo.
- Le patatine fritte o i pezzi di patata più spessi sono meno contaminati di quelli più sottili, poiché l'acrilammide si forma principalmente negli strati esterni.
- Se si preparano patatine fritte con patate fresche, si possono mettere a bagno i pezzi di patata sbucciati e tagliati per un'ora prima per sciogliere parte dello zucchero dagli strati esterni (sostanza di partenza per l'acrilammide).

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).

Carico collegato

L'apparecchio ha un consumo totale di 2000 W. Con questo carico collegato, si raccomanda una linea di alimentazione separata con un interruttore automatico da 16 A per uso domestico.

ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si utilizza una prolunga, questa deve avere una sezione del cavo di almeno 1,5 mm².
- Non utilizzare una presa multipla perché l'apparecchio è troppo potente.

Collegamento elettrico

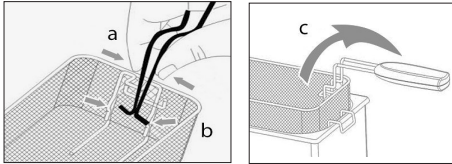
Prima di inserire la spina nella presa di corrente, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta. Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

Prima della prima messa in funzione

1. Inserire il contenitore del grasso di frittura nell'alloggiamento.
2. L'elemento di controllo con la serpentina di riscaldamento deve essere accessoriato sul retro dell'alloggiamento. Far scorrere le barre di guida negli incavi

dell'alloggiamento. Si dovrebbe sentire uno scatto in posizione.

3. Montare la maniglia sul cestello di frittura:
 - a Premere insieme le estremità del filo all'estremità libera della maniglia.
 - b Inserire le estremità dei fili negli occhielli all'interno del cestello.
 - c Bloccare il manico sul cestello.



4. Estrarre il cavo di rete dal vano cavi.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- L'apparecchio è in modalità standby quando il regolatore di temperatura è in posizione "OFF".
- Utilizzare il regolatore di temperatura per impostare la temperatura desiderata (130–190 °C).

Utilizzo

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica e spento.
2. Rimuovere il coperchio della friggitrice. Chiuderlo ogni volta che si riscalda e si frigge.

3. Rimuovere il cestello di frittura e versare l'olio o il grasso nel contenitore (massimo 3 litri). Il livello di riempimento deve essere compreso tra le indicazioni di minimo e massimo.
4. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra. La spia di accensione si accende.
5. Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola di regolazione della temperatura.
6. L'indicatore luminoso della temperatura si accende durante il riscaldamento e si spegne quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
 - L'indicatore luminoso della temperatura si accende e si spegne durante la frittura. Ciò è normale e indica che la temperatura è controllata e mantenuta termostaticamente.
7. Riempire il cestello di frittura con il cibo fritto desiderato.
8. Immergere con cautela il cestello di frittura nel grasso caldo.
9. Al termine del tempo di frittura, rimuovere il cestello di frittura e agganciarlo al bordo del contenitore del grasso di frittura.
10. Lasciare sgocciolare l'olio dai cibi fritti.

Fine del funzionamento

1. Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario fino alla posizione "OFF".
2. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Pulizia

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Prima di iniziare la pulizia, attendere che la friggitrice si sia raffreddata completamente. In ogni caso, è consigliabile attendere 1–2 ore dopo l'uso per evitare scottature.
- Non immergere mai l'elemento di comando in acqua per la pulizia. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Elemento di riscaldamento

1. Per facilitare la pulizia, estrarre l'elemento di comando (9) verso l'alto dall'alloggiamento.
2. Rimuovere i residui di cibo/grasso sopra e accanto all'elemento riscaldante con un panno leggermente umido.

- Quando l'elemento riscaldante è completamente asciutto, è possibile ricollegare l'elemento di comando all'alloggiamento. Far scorrere le barre di guida negli incavi dell'alloggiamento. Si dovrebbe sentire uno scatto in posizione.

Contenitore del grasso di frittura

- Per cambiare l'olio, estrarre il contenitore del grasso di frittura e versare l'olio dal lato.
- È possibile pulire il contenitore del grasso di frittura in lavastoviglie o in acqua calda di risciacquo con l'aggiunta di un detergente delicato per piatti.

Cestello e coperchio

Pulire queste parti in lavastoviglie o in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo per piatti.

Alloggiamento ed elemento di controllo

Pulire queste parti con un panno leggermente inumidito.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Avvolgere il cavo di alimentazione a spirale e riportarlo nell'apposito vano.
- 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. Controllare la posizione del termostato. Inserire correttamente la spina di rete.
	Il tuo apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza (2) . Esso impedisce l'accensione involontaria del riscaldatore.	Controllare il fusibile di casa.
	La protezione contro il surriscaldamento è attiva. Se l'olio diventa troppo caldo, la protezione contro il surriscaldamento spegne automaticamente l'apparecchio. L'apparecchio non è quindi più pronto per l'uso.	1. Scollegare la spina dalla presa di corrente. 2. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato. 3. Premere il tasto RESET (8) sul retro dell'elemento di comando. Utilizzare un oggetto di plastica o di legno sufficientemente lungo.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il nostro servizio o uno specialista.

Dati tecnici

Modello:.....PC-FR 1325
 Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo di energia:.....2000 W
 Consumo di energia in modalità standby: ≤0,8 W
 Capacità:max. 3 litri di olio/grasso
 Classe di protezione:I
 Peso netto:ca. 2,2 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.

Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

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

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Rozpakowanie urządzenia	30
Zakres dostawy	30
Przegląd elementów obsługi	30
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	31
Uwagi dotyczące użytkowania	31
Wskazówki dotyczące unikania zawartości akrylamidu	31
Lokalizacja	31
Podłączone obciążenie	31
Podłączenie elektryczne	31
Przed pierwszym uruchomieniem obsługi	31
Włączanie / wyłączanie urządzenia	32
Obsługa	32
Zakończenie operacji	32
Czyszczenie	32
Element grzejny	32
Pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia	33
Kosz do smażenia i pokrywa	33
Obudowa i element sterujący	33
Przechowywanie	33
Rozwiązywanie problemów	33

Dane techniczne	33
Ogólne warunki gwarancji	33
Usuwanie	34
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	34

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij 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.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

Zakres dostawy

- 1× Frytkownica z zimną strefą
- 1× Element sterujący z cewką grzewczą
- 1× Pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia
- 1× Kosz do smażenia
- 1× Uchwyt kosza do smażenia
- 1× Pokrywa

Przegląd elementów obsługi

- 1 Szyny prowadzące
- 2 Wylłącznik bezpieczeństwa
- 3 Kontrolka zasilania
- 4 Lampka kontrolna temperatury
- 5 Regulator temperatury
- 6 Spirala grzewcza
- 7 Schowek na kabel
- 8 Przycisk **RESET**
- 9 Element sterujący z cewką grzewczą
- 10 Uchwyt pokrywy
- 11 Pokrywa
- 12 Pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia
- 13 Uchwyt do przenoszenia
- 14 Obudowa
- 15 Uchwyt kosza do smażenia (usuwalny)
- 16 Tacka ociekowa
- 17 Kosz do smażenia

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE:

- Nie używać urządzenia bez oleju lub tłuszczu.
Ryzyko pożaru!
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy ani wtedy, gdy tłuszcz/olej jest nadal gorący.

UWAGA: Silne pienienie!

- Nigdy nie mieszać olejów i tłuszczów. Ciecz może się przelać.
- **Nie** używaj mrozonek zawierających lód!
- Mokrą żywność należy wytrzeć do sucha szmatką. Jeśli żywność jest zbyt mokra, utworzy się dużo piany, co w najgorszym przypadku może spowodować przelewanie się oleju / smaru.

UWAGA:

- 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.

Uwagi dotyczące użytkowania

- Oleje i tłuszcze muszą mieć wysoką temperaturę. Do smażenia w głębokim tłuszczu należy używać wysokiej jakości oleju lub tłuszczu do głębokiego smażenia. Nie używaj margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Tłuszcze te nie nadają się do smażenia w głębokim tłuszczu, ponieważ mogą wytwarzać dym nawet w niskich temperaturach.
- Zawsze natychmiast usuwaj żywność pozostawioną w oleju / tłuszczu.
- Olej / tłuszcz należy wymienić w odpowiednim czasie.
- Zalecamy stosowanie płynnego oleju do smażenia.
- Należy unikać rozprysków. Kosz należy napępniać poza frytownicą.
- Potrawy należy smażyć wyłącznie w koszu.
- Wybierz odpowiednią temperaturę smażenia, biorąc pod uwagę rodzaj smażonej żywności. Z reguły: Wstępnie usmażona żywność wymaga wyższej temperatury niż żywność surowa.
- W przypadku smażenia w głębokim tłuszczu potraw o konsystencji ciasta, usuń nadmiar ciasta i ostrożnie umieść kawałki w oleju.
- Upewnij się, że uchwył kosza do smażenia jest prawidłowo zamocowany.
- Kosz do smażenia powinien być wypełniony maksymalnie $\frac{2}{3}$. Nie należy przepępniać kosza do smażenia.

Wskazówki dotyczące unikania zawartości akrylamidu

- Akrylamid jest związkiem chemicznym. Powstaje podczas procesu brązowienia (smażenia w głębokim tłuszczu, pieczenia, pieczenia, smażenia i grillowania) w wysokich temperaturach w żywności zawierającej węglowodany (skrobię i cukier), takiej jak ziemniaki i produkty zbożowe.
- Podejrzuje się, że akrylamid uszkadza genom i powoduje raka. Jednak rzeczywiste ryzyko dla ludzi nie jest jeszcze znane.
- Zaleca się, aby nie przekraczać temperatury 170 °C podczas smażenia w głębokim tłuszczu.
- Ponadto czas smażenia powinien być jak najkrótszy, a smażone potrawy powinny być smażone na maksymalnie złoty kolor.
- Grubsze frytki lub kawałki ziemniaków są mniej zanieczyszczone niż cieńsze, ponieważ akrylamid powstaje głównie w zewnętrznych warstwach.
- Jeśli robisz frytki ze świeżych ziemniaków, możesz namoczyć obrane i pokrojone kawałki ziemniaków przez godzinę wcześniej, aby rozpuścić część cukru z zewnętrznych warstw (substancja wyjściowa dla akrylamidu).

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).

Podłączone obciążenie

Całkowity pobór mocy urządzenia wynosi 2000 W.

W przypadku takiego obciążenia zalecane jest podłączenie oddzielnej linii zasilającej z wyłącznikiem 16 A.

UWAGA: Przeciążenie!

- Jeśli używany jest przedłużacz, jego przekrój powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².
- Nie należy używać gniazda wielokrotnego, ponieważ urządzenie to ma zbyt dużą moc.

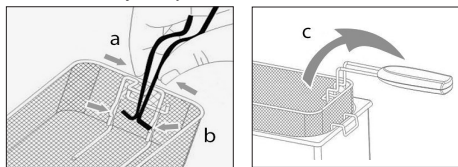
Podłączenie elektryczne

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

Przed pierwszym uruchomieniem obsługi

1. Włóż pojemnik z do głębokiego smażenia do obudowy.
2. Element sterujący ze spiralą grzejną musi być zamocowany z tyłu obudowy. Wsuń prowadnice we wgłębienia w obudowie. Powinno być słyszalne kliknięcie.

3. Zamontuj uchwyt na koszu do smażenia:
 - a Ściśnij końcówki drutu na wolnym końcu uchwytu.
 - b Włóż końcówki przewodu do oczek wewnątrz kosza.
 - c Zablokuj uchwyt na koszu.



4. Wyciągnij przewód sieciowy ze schowka na przewody.

Włączanie / wyłączenie urządzenia

- Urządzenie znajduje się w trybie gotowości, gdy regulator temperatury znajduje się w pozycji „OFF”.
- Użyj regulatora temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (130–190 °C).

Obsługa

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania i wyłączone.
2. Zdejmij pokrywę z frytownicy. Należy ją zamykać po każdym podgrzaniu i smażeniu.

3. Wyjąć kosz do smażenia i wlać olej lub tłuszcz do pojemnika (maksymalnie 3 litry). Poziom napelnienia musi znajdować się pomiędzy oznaczeniami minimum i maksimum.
4. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka. Zaświeci się kontrolka zasilania.
5. Ustaw żądaną temperaturę, obracając pokrętko regulacji temperatury.
6. Kontrolka temperatury świeci się podczas ogrzewania i gaśnie po osiągnięciu żądanej temperatury.
 - Kontrolka temperatury włącza się i wyłącza podczas smażenia. Jest to normalne zjawisko i oznacza, że temperatura jest kontrolowana i utrzymywana za pomocą termostatu.
7. Napelnij kosz do smażenia wybraną smażoną potrawą.
8. Ostrożnie zanurz kosz do smażenia w gorącym tłuszczu.
9. Po upływie czasu smażenia wyjmij kosz do smażenia i zaczerp go o krawędź pojemnika na tłuszcz do smażenia.
10. Poczekaj, aż olej ścieknie ze smażonej potrawy.

Zakończenie operacji

1. Obróć pokrętko regulacji temperatury w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „OFF”.
2. Odłącz wtyczkę zasilania od gniazda.
3. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy poczekać, aż frytownica całkowicie ostygnie. W każdym przypadku zaleca się oczekiwanie 1–2 godzin po użyciu, aby uniknąć poparzeń.
- Nigdy nie zanurzaj elementu sterującego w wodzie w celu czyszczenia. Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.

⚠ UWAGA:

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

Element grzejny

1. Aby ułatwić czyszczenie, wyciągnij element sterujący (9) z obudowy do góry.
2. Lekko zwilżoną ściereczką usuń resztki jedzenia / tłuszczu na elemencie grzejnym i obok niego.

- Po całkowitym wyschnięciu elementu grzejnego można go ponownie przymocować do obudowy. Wsuń przewodnice we wgłębienia w obudowie. Powinno być słyszalne zatrzaśnięcie.

Pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia

- Aby wymienić olej, należy wyciągnąć pojemnik do smażenia i wylać olej z boku.
- Pojemnik na tłuszcz do głębokiego smażenia można myć w zmywarce lub w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu do ręcznego mycia naczyń.

Kosz do smażenia i pokrywa

Wyczyść te części w zmywarce lub w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do ręcznego mycia naczyń.

Obudowa i element sterujący

Wyczyść te części lekko wilgotną szmatką.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Zwinąć kabel zasilający w spiralę i schować go w schowku na kabel.
- 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.
		Sprawdź położenie termostatu.
		Włóż prawidłowo wtyczkę sieciową.
	Urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa (2) . Zapobiega on przypadkowemu włączeniu grzejnika.	Sprawdź bezpiecznik domowy.
Zabezpieczenie przed przegrzaniem jest aktywne. Jeśli olej stanie się zbyt gorący, zabezpieczenie przed przegrzaniem automatycznie wyłączy urządzenie. Urządzenie nie jest wówczas gotowe do użycia.		<ol style="list-style-type: none"> Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie. Naciśnij przycisk RESET (8) z tyłu elementu sterującego. Użyj wystarczająco długiego plastikowego lub drewnianego przedmiotu.
Urządzenie jest uszkodzone.		Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą.

Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1325
 Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Pobór mocy:.....2000 W
 Pobór mocy w trybie gotowości:.....≤0,8 W
 Pojemność:.....maks. 3 litry oleju /tłuszczu
 Klasa ochronności:.....I
 Waga netto:.....ok. 2,2 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.

Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wylądowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu go-

tówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

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	35
A csomag tartalma	35
A kezelőelemek áttekintése	35
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések	36
Használati megjegyzések	36
Tipp az akrilamid-tartalom elkerülésére	36
Helyszín	36
Csatlakoztatott terhelés	36
Elektromos csatlakozás	36
Az első üzembe helyezés előtt	36
A készülék be- /kikapcsolása	37
Működés	37
Művelet befejezése	37
Tisztítás	37
Fűtőelem	37
Sültzsirtartály	37
Sütőkosár és fedél	38
Ház és vezérlőelem	38
Tárolás	38
Hibaelhárítás	38

Műszaki adatok	38
Hulladékkezelés	38
A „kuka” piktogram jelentése	38

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.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A csomag tartalma

- 1× Hidegzónás mélysütő
- 1× Vezérlőelem fűtőtekercssel
- 1× Mélysütő zsirtartály
- 1× Sütőkosár
- 1× Sütőkosár fogantyú
- 1× Fedél

A kezelőelemek áttekintése

- 1 Vezető sínek
- 2 Biztonsági kapcsoló
- 3 Teljesítményjelző lámpa
- 4 Hőmérsékletjelző lámpa
- 5 Hőmérséklet-szabályozó
- 6 Fűtőtekercs
- 7 Kábeltartó rekesz
- 8 **RESET** gomb
- 9 Vezérlőelem fűtőtekercssel
- 10 Fedél fogantyú
- 11 Fedél
- 12 Mélysütő zsirtartály
- 13 Hordozó fogantyú
- 14 Ház
- 15 Sütőkosár fogantyú (levehető)
- 16 Csöpögtető tálcá
- 17 Sütőkosár

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS:

- Ne használja a készüléket olaj vagy zsír nélkül.
Tűzveszély!
- Soha ne adjon vizet az olajhoz! **Az olaj belobbanhat / robbanhat!**
- Ne mozgassa a készüléket működés közben vagy amikor a zsír/olaj forró.

VIGYÁZAT: Erős habzás!

- Soha ne keverje az olajokat és a zsírokat. A folyadék kifolyhat.
- **Ne használjon jeget tartalmazó fagyasztott élelmiszereket!**
- A nedves ételt dörzsölje szárazra egy ruhával. Ha az élelmiszer túl nedves, sok hab képződik, ami legrosszabb esetben az olaj/ zsír kifolyását okozhatja.

VIGYÁZAT:

- 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.

Használati megjegyzések

- Az olajoknak és zsíroknak jól hevíthetőnek kell lenniük. A mélysütéshez használjon kiváló minőségű sütőolajat vagy sütőzsírt. Ne használjon margarint, olívaolajat vagy vaját. Ezek a zsírok nem alkalmasak a mélysütésre, mivel alacsony hőmérsékleten is füstölnek.
- Az olajban/ zsírban maradt étel mindig azonnal távolítsa el.
- Időben cserélje ki az olajat/ zsírt.
- Folyékony sütőolaj használatát javasoljuk.
- Kerülje a fröccsenéseket. A kosarat a mélysütőn kívül töltsé meg.
- Csak a sütőkosárban süsse ki az ételt.
- Válassza ki a megfelelő sütési hőmérsékletet, figyelembe véve a sütendő étel jellegét. Ökölszabályként: Az elősütött ételek magasabb hőmérsékletet igényelnek, mint a nyers ételek.
- Tésztás ételek mélysütésekor távolítsa el a felesleges tésztát, és óvatosan helyezze a darabokat az olajba.
- Ügyeljen arra, hogy a sütőkosár fogantyúja megfelelően rögzítve legyen.
- A sütőkosarat legfeljebb $\frac{2}{3}$ magasságig kell megtölteni. Ne töltsé túl a sütőkosarat.

Tippek az akrilamid-tartalom elkerülésére

- Az akrilamid egy kémiai vegyület. A magas hőmérsékleten történő barnulási folyamat (mélysütés, sütés, pörkölés, sütés és grillezés) során képződik a szénhidrátokat (keményítőt és cukrot) tartalmazó élelmiszerekben, például a burgonya- és gabonakészítményekben.
- Az akrilamid a gyanú szerint károsítja a genomot és rákot okoz. Az emberre gyakorolt tényleges kockázat azonban még nem ismert.
- A mélysütés során ajánlott a 170 °C-os hőmérsékletet nem meghaladni.
- Ezenkívül a sütési időt a lehető legrövidebbre kell csökkenteni, és a sült ételt legfeljebb aranybarnára kell sütni.
- A vastagabb sült krumpli vagy burgonyadarabok kevésbé szennyezettek, mint a vékonyabbak, mivel az akrilamid elsősorban a külső rétegekben képződik.
- Ha friss burgonyából készít sült krumplit, akkor a megghamozott és feldarabolt burgonyadarabokat előzőleg egy órára beáztathatja, hogy a külső rétegekből kioldódjon a cukor egy része (az akrilamid kiindulási anyaga).

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.

Csatlakoztatott terhelés

A készülék teljes energiafogyasztása 2000 W. Ezzel a csatlakoztatott terheléssel egy különálló tápvezeték 16A-os háztartási megszakítóval ajánlott.

VIGYÁZAT: Túlterhelés!

- Hosszabbító vezeték használata esetén a kábel keresztmetszetének legalább 1,5 mm²-nek kell lennie.
- Ne használjon többszörös aljzatot, mivel ez a készülék túl nagy teljesítményű.

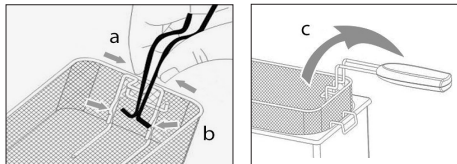
Elektromos csatlakozás

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

Az első üzembe helyezés előtt

1. Helyezze be a mélysütőzsírtartályt a házba.
2. A fűtőtekercses vezérlőelemet a ház hátuljára kell felszerelni. Csúsztassa be a vezetőrudakat a házon lévő mélyedésekbe. Hallania kell, ahogyan a helyére kattann.

3. Szerelje fel a fogantyút a sütőkosárra:
 - a Nyomja össze a huzalvégeket a fogantyú szabad végénél.
 - b Vezesse a vezetékvégeket a kosár belsejében lévő vezetéksebekbe.
 - c Rögzítse a fogantyút a kosárhoz.



4. Húzza ki a hálózati kábelt a kábelrekeszből.

A készülék be- / kikapcsolása

- A készülék készenléti üzemmódban van, amikor a hőmérsékletszabályozó a „OFF” állásban van.
- A hőmérsékletszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet (130–190 °C).

Működés

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a hálózatról és ki van kapcsolva.

2. Vegye le a fedelet a mélysütőről. Minden egyes melegítés és sütés alkalmával zárja be.
3. Vegye ki a sütőkosarat, és öntse az olajat vagy zsírt a tartályba (maximum 3 liter). A töltési szintnek a minimális és maximális jelölések között kell lennie.
4. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt biztonsági aljzatba. A bekapcsolás jelzőfénye világít.
5. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó gomb elforgatásával.
6. A hőmérsékletjelző lámpa fűtés közben világít, és kialszik, amikor elérte a kívánt hőmérsékletet.
 - A hőmérséklet-jelzőfény sütés közben fel- és kialszik. Ez normális, és azt mutatja, hogy a hőmérsékletet termosztatikusan szabályozzák és tartják fenn.
7. Töltsen meg a sütőkosarat a kívánt sült étellel.
8. Óvatosan mártsa a sütőkosarat a forró zsírba.
9. A sütési idő leteltével vegye ki a sütőkosarat, és akassza a sütőzsírtartály szélére.
10. Hagyja, hogy az olaj lecsöpögjön a sült ételről.

Művelet befejezése

1. Fordítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a „OFF” állásba.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
3. Hagyja a készüléket lehűlni.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Várja meg, amíg a mélysütő teljesen kihűl, mielőtt elkezdené a tisztítást. Minden esetben ajánlatos a használat után 1–2 órát várni az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Soha ne merítse a vezérlőelemet vízbe a tisztításhoz. Ez áramütéshez vagy tűzhoz vezethet.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy csiszoló tisztítószerket.

Fűtőelem

1. A tisztítás megkönnyítése érdekében húzza ki a vezérlőelemet (9) felfelé a házból.
2. Enyhén nedves ruhával távolítsa el a fűtőelemen és a fűtőelem mellett lévő étel- / zsírmaradványokat.

3. Ha a fűtőelem teljesen megszáradt, akkor a vezérlőelemet ismét a házhoz rögzítheti. Csúsztassa a vezetőrudakat a házon lévő mélyedésekbe. Hallania kell, ahogyan a helyére kattan.

Sütőzsírtartály

1. Az olaj cseréjéhez húzza ki a mélysütő zsírtartályt, és öntse ki az olajat az oldaláról.

2. A sütőszirtartályt mosogatógépben vagy langyos öblítővízben, enyhe kézi mosogatószer hozzáadásával tisztíthatja.

Sütőkosár és fedél

Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben vagy meleg mosogatóvízben, kevés kézi mosogatószer hozzáadásával tisztíthatja.

Ház és vezérlőelem

Tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket enyhén nedves ruhával.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- Tekerje spirálba a hálózati kábelt, és tárolja a kábeltartó rekeszben.
- 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. Ellenőrizze a termosztát helyzetét. Helyesen dugja be a hálózati dugót.
	A készülék biztonsági kapcsolóval (2) van felszerelve. Ez megakadályozza, hogy a fűtőberendezés akaratlanul bekapcsoljon.	Ellenőrizze a házi biztosítékot.
	A túlmelegedés elleni védelem aktív. Ha az olaj túlságosan felforrósodik, a túlmelegedésvédelem automatikusan kikapcsolja a készüléket. A készülék ekkor már nem használható.	1. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. 2. Várja meg, amíg a készülék teljesen lehül. 3. Nyomja meg a RESET gombot (8) a vezérlőelem hátoldalán. Használjon egy megfelelően hosszú műanyag vagy fa tárgyat.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez.

Műszaki adatok

Modell:PC-FR 1325
 Tápegység:220–240 V~, 50–60 Hz
 Energiafogyasztás:2000 W
 Energiafogyasztás készenléti üzemmódban: ≤0,8 W
 Kapacitás:max. 3 liter olaj/ zsír
 Védelmi osztály:I
 Nettó súly:kb. 2,2 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 elkerülhető 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 устройства.....	39
Комплект поставки.....	39
Обзор деталей прибора.....	39
Предупреждения по использованию устройства ...	40
Примечания по использованию.....	40
Советы по предотвращению содержания акриламида	40
Расположение	40
Подключенная нагрузка.....	40
Электрическое подключение	41
Перед первым вводом в эксплуатацию.....	41
Включение / выключение устройства	41
Эксплуатация.....	41
Завершение операции	41
Чистка.....	41
Нагревательный элемент.....	42
Контейнер для жира для фритюра.....	42
Корзина для жарки и крышка	42

Корпус и элемент управления	42
Хранение	42
Устранение неполадок.....	42
Технические данные	43
Утилизация	43
Значение символа «корзина»	43

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
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 устройство. Немедленно верните его дилеру.
5. На устройстве может оставаться пыль или остатки производства. Мы рекомендуем очищать устройство, как описано в разделе «Чистка».

Комплект поставки

- 1× Фритюрница с холодной зоной
- 1× Элемент управления с нагревательной спиралью
- 1× Емкость для жира для фритюра
- 1× Корзина для жарки
- 1× Ручка корзины для жарки
- 1× Крышка

Обзор деталей прибора

- 1 Направляющие
- 2 Предохранительный выключатель
- 3 Световой индикатор питания
- 4 Световой индикатор температуры
- 5 Регулятор температуры
- 6 Нагревательная спираль
- 7 Отсек для кабеля
- 8 Кнопка **RESET**
- 9 Элемент управления с нагревательной спиралью
- 10 Ручка крышки
- 11 Крышка
- 12 Емкость для жира для фритюра
- 13 Ручка для переноски
- 14 Корпус
- 15 Ручка корзины для жарки (съёмная)
- 16 Поддон для сбора капель
- 17 Корзина для жарки

Предупреждения по использованию устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не включайте прибор, предварительно не заполнив его маслом или жиром. **Опасность возгорания!**
- Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Опасность внезапной вспышки / взрыва!**
- Не перемещайте прибор во время его работы или когда жир / масло еще не остыли.

ВНИМАНИЕ: Сильное пенообразование!

- Никогда не смешивайте масла и жиры. Жидкость может перелиться через край.
- **Не** используйте замороженные продукты, содержащие лед!
- Протирайте влажные продукты насухо тряпкой. Если пища слишком влажная, образуется много пены, что в худшем случае может привести к переливанию масла / жира.

ВНИМАНИЕ:

- 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.

Примечания по использованию

- Масло и жиры должны обладать высокой термостойкостью. Для жарки во фритюре используйте высококачественное масло или жир для фритюра. Не используйте маргарин, оливковое или сливочное масло. Эти жиры не подходят для жарки во фритюре, так как они могут выделять дым даже при низких температурах.
- Всегда немедленно удаляйте продукты, оставшиеся в масле / жире.
- Своевременно заменяйте масло / жир.
- Мы рекомендуем использовать жидкое масло для жарки.
- Избегайте брызг. Наполняйте корзину вне фритюрницы.
- Жарьте продукты только в корзине.
- Выберите подходящую температуру жарки, учитывая характер обжариваемых продуктов. Как правило: Для предварительно обжаренных продуктов требуется более высокая температура, чем для сырых.
- При жарке изделий из теста удалите излишки теста и осторожно положите изделия в масло.

- Убедитесь, что ручка корзины для жарки правильно закреплена.
- Корзина для жарки должна быть заполнена максимумо ¾. Не переполняйте корзину для жарки.

Советы по предотвращению содержания акриламида

- Акриламид - это химическое соединение. Он образуется в процессе подрумянивания (фритюр, выпечка, запекание, жарка и гриль) при высоких температурах в продуктах, содержащих углеводы (крахмал и сахар), таких как картофель и зерновые.
- Предполагается, что акриламид повреждает геном и вызывает рак. Однако реальный риск для человека пока не известен.
- При жарке во фритюре рекомендуется не превышать температуру 170 °C.
- Кроме того, время жарки должно быть как можно короче, а жареные продукты должны быть обжарены до максимально золотистой корочки.
- Более толстый картофель фри или кусочки картофеля менее загрязнены, чем более тонкие, поскольку акриламид образуется в основном во внешних слоях.
- Если вы готовите картофель фри из свежего картофеля, можно предварительно замочить очищенные и нарезанные кусочки картофеля на час, чтобы растворить часть сахара из внешних слоев (исходное вещество для акриламида).

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).

Подключенная нагрузка

Общая потребляемая мощность прибора составляет 2000 Вт. При такой подключаемой нагрузке рекомендуется использовать отдельную линию питания с бытовым автоматическим выключателем на 16 А.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

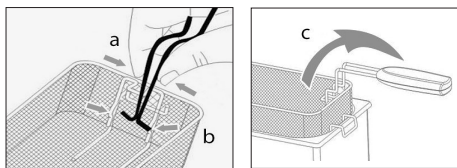
- Если используется удлинительный провод, его сечение должно быть не менее 1,5 мм².
- Не используйте многорозетные розетки, так как этот прибор слишком мощный.

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 сетевую кабель.

Перед первым вводом в эксплуатацию

1. Вставьте емкость с жиром для фритюра в корпус.
2. Элемент управления с нагревательной спиралью должен быть прикреплен к задней части корпуса. Вставьте направляющие стержни в углубления на корпусе. Вы должны услышать, как они защелкиваются.
3. Установите ручку на корзину для жарки:
 - a Сожмите вместе концы проволоки на свободном конце ручки.
 - b Вставьте концы проводов в проушины внутри корзины.
 - c Зафиксируйте ручку на корзине.



4. Вытяните сетевую кабель из кабельного отсека.

Включение / выключение устройства

- Прибор находится в режиме ожидания, когда регулятор температуры находится в положении «OFF».
- С помощью регулятора температуры установите желаемую температуру (130–190 °C).

Эксплуатация

1. Убедитесь, что прибор отключен от сети и выключен.
2. Снимите крышку с фритюрницы. Закрывайте ее каждый раз после разогрева и жарки.
3. Снимите корзину для жарки и налейте масло или жир в емкость (максимум 3 литра). Уровень наполнения должен находиться между отметками «минимум» и «максимум».
4. Подключите прибор к правильно установленной безопасной розетке. Индикатор питания горит.
5. Установите желаемую температуру, поворачивая ручку регулятора температуры.
6. Индикатор температуры загорается во время нагрева и гаснет при достижении желаемой температуры.
 - Во время жарки индикатор температуры включается и выключается. Это нормально и свидетельствует о термостатическом контроле и поддержании температуры.
7. Наполните корзину для жарки желаемым продуктом.
8. Осторожно погрузите корзину для жарки в горячий жир.
9. По истечении времени жарки снимите корзину и подцепите ее за край контейнера для жира для фритюра.
10. Дайте маслу стечь с жареных продуктов.

Завершение операции

1. Поверните ручку регулятора температуры против часовой стрелки в положение «OFF».
2. Отключите сетевую вилку от розетки.
3. Дайте прибору остыть.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Прежде чем приступить к очистке, дождитесь полного остывания фритюрницы. В любом случае рекомендуется подождать 1–2 часа после использования во избежание ожогов.
- Никогда не погружайте элемент управления в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.

Нагревательный элемент

1. Чтобы облегчить очистку, вытащите нагревательный элемент (9) из корпуса вверх.
2. Удалите остатки пищи/жира на нагревательном элементе и рядом с ним слегка влажной тканью.
3. Когда нагревательный элемент полностью высохнет, можно снова прикрепить его к корпусу. Вставьте направляющие стержни в углубления на корпусе. Вы должны услышать, как они защелкиваются.

Контейнер для жира для фритюра

1. Чтобы заменить масло, вытащите контейнер для фритюра и вылейте масло с боковой стороны.

2. Контейнер для жира для фритюра можно мыть в посудомоечной машине или в теплой воде с добавлением мягкого средства для мытья посуды вручную.

Корзина для жарки и крышка

Чистите эти детали в посудомоечной машине или в горячей посуде с добавлением небольшого количества средства для мытья рук.

Корпус и элемент управления

Протрите эти детали слегка влажной тканью.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Скрутите сетевой кабель в спираль и храните его в отсеке для кабеля.
- 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.
		Проверьте положение термостата.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
	Ваш прибор оснащен предохранительным выключателем (2). Он предотвращает непреднамеренное включение обогревателя.	Проверьте предохранитель в доме.
Защита от перегрева активна. Если масло перегревается, защита от перегрева автоматически отключает прибор. Прибор больше не готов к использованию.	Прибор неисправен.	1. Вытащите сетевую вилку из розетки. 2. Подождите, пока прибор полностью остынет. 3. Нажмите кнопку RESET (8) на задней стороне управляющего элемента. Используйте достаточно длинный пластиковый или деревянный предмет.
		Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту.

Технические данные

Модель:PC-FR 1325
Электропитание: 220–240 В~, 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 2000 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания: ≤0,8 Вт
Вместимость: макс. 3 литра масла / жира
Класс защиты: I
Вес нетто: прибл. 2,2 кг

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

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ 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 1325
مزود الطاقة: 220-240 فولت، 50-60 هرتز
استهلاك الطاقة: 2000 واط
استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ≤ 0.8 واط
السعة: بحد أقصى 3 لترات من الزيت / الدهون
فئة الحماية: I
الوزن الصافي: حوالي 2,2 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.

سيسهم 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 وشريك التعاقد
مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

3. أزيل سلة القلي واسكبي الزيت أو الدهن في الوعاء (3 لترت كحد أقصى). يجب أن يكون مستوى التعبئة بين العلامات الدنيا والقصى.
4. وصل الجهاز بمقبس مؤرض مُثبت بشكل صحيح. يضيء ضوء مؤشر الطاقة.
5. اضبطي درجة الحرارة المطلوبة عن طريق تدوير مقبض التحكم في درجة الحرارة.
6. يضيء ضوء مؤشر درجة الحرارة أثناء التسخين وينطفئ عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- يضيء ضوء مؤشر درجة الحرارة وينطفئ أثناء القلي. هذا أمر طبيعي ويعرض أنه يتم التحكم في درجة الحرارة والحفاظ عليها بشكل حراري.
7. امأ سلة القلي بالطعام المقلي المطلوب.
8. تُغمس سلة القلي بحذر في الدهن الساخن.
9. عندما ينقضي وقت التُرفيع، تُرفع سلة القلي وتُثبَّت على حافة وعاء دهن القلي.
10. اتركوا الزيت يتساقط من الطعام المقلي.

عملية الإنهاء

1. أدر مقبض التحكم في درجة الحرارة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع «OFF».
2. افصل قابس التيار الكهربائي من المقبس.
3. اترك الجهاز يبرد.

التنظيف



تحذير:

- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من المصدر الرئيسي للكهرباء قبل التنظيف
- انتظروا حتى تبرد القلاية العميقة تماماً قبل البدء في التنظيف. على أي حال، يُنصح بالانتظار من ساعة إلى ساعتين بعد الاستخدام لتجنب الحروق.
- لا تغمرُوا عنصر التحكم في الماء للتنظيف. فقد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.



تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو كاشطة.

عنصر التسخين

1. لتسهيل عملية التنظيف، اسحبوا عنصر التحكم (9) لأعلى من الغلاف.
2. أزيل بقايا الطعام/ الدهن على عنصر التسخين وبجواره بقطعة قماش مبللة قليلاً.
3. عندما يجف عنصر التسخين تماماً، يمكنك إعادة تركيب عنصر التحكم في الغلاف. قم بتحريك قضبان التوجيه في التجاويف الموجودة على الغلاف. يجب أن تسمع صوت طقطقة في مكانها.

حاوية دهون القلي العميق

1. لتغيير الزيت، اسحب وعاء القلي العميق واسكب الزيت من الجانب.
2. يمكنك تنظيف وعاء دهن القلي في غسالة الأطباق أو في ماء شطف دافئ مع إضافة سائل غسيل يدوي معتدل.

سلة القلي والغطاء

تُنظف هذه الأجزاء في غسالة الصحون أو في ماء ساخن مع إضافة القليل من سائل غسيل اليدين.

الغطاء وعنصر التحكم

نظف هذه الأجزاء بقطعة قماش مبللة قليلاً.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- لف كابل التيار الكهربائي بشكل حلزوني وخرنه في حجرة الكابلات.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر. تحقق من موضع الثرموستات.
		أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
	جهازك مزود بمفتاح أمان (2). يمنع سخان من التشغيل غير المقصود.	تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	الحماية من الحرارة الزائدة نشطة. إذا أصبح الزيت ساخناً جداً، تقوم الحماية من الحرارة الزائدة بإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً. عندئذ لا يعود الجهاز جاهزاً للاستخدام.	1. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس. 2. انتظر حتى يبرد الجهاز تماماً. 3. اضغط على زر (8) RESET الموجود على الجزء الخلفي من عنصر التحكم. استخدم قطعة بلاستيكية أو خشبية طويلة بما فيه الكفاية.
	الجهاز معيب / معطوب.	اتصل بخدمةنا أو متخصص.

الموقع

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

الحمل المتصل

يبلغ إجمالي استهلاك الطاقة للجهاز 2000 واط. مع هذا الحمل المتصل، يوصى باستخدام خط إمداد منفصل مع قاطع دائرة كهربائية منزلية 16 أمبير.

⚠ تنبيه: حمل زائد!

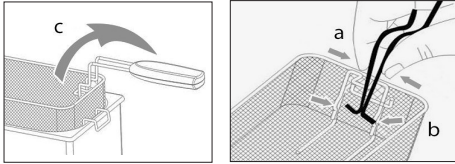
- في حالة استخدام سلك تمديد، يجب أن يكون المقطع العرضي للكابل 1.5 م² على الأقل.
- لا تستخدم مقبس متعدد لأن هذا الجهاز قوي للغاية.

التوصيل الكهربائي

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

قبل التشغيل للمرة الأولى

1. أدخل حاوية دهون القلي في المبيت.
2. يجب تثبيت عنصر التحكم مع ملف التسخين في الجزء الخلفي من المبيت. حرك القضبان التوجيهية في التجاويف الموجودة على المبيت. يجب أن تسمع صوت طقطقة في مكانها.
3. قم بتكريب المقبض على سلة القلي:
 - a اضغط على طرفي السلكتين معًا عند الطرف الحر للمقبض.
 - b قم بتوجيه أطراف السلك في فتحات الأسلاك داخل السلة.
 - c ثبتي المقبض على السلة.



4. اسحب كابل التيار الكهربائي من حجرة الكابل.

تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- يكون الجهاز في وضع الاستعداد عندما يكون التحكم في درجة الحرارة في وضع «OFF».
- استخدم جهاز التحكم في درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة المطلوبة (130-190 درجة مئوية).

التشغيل

1. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وإيقاف تشغيله.
2. أزيل الغطاء عن المقلاة العميقة. أغلقوه في كل مرة تقومون فيها بالتسخين والقلي.

⚠ تحذير:

- لا تحرك الجهاز أثناء التشغيل أو عندما تكون الدهون / الزيت لا تزال ساخنة.

⚠ تنبيه: رغوة ثقيلة!

- لا تخلطي أبدًا الزيت والدهون. قد يفيض السائل.
- لا تستخدم أي طعام مجمد يحتوي على الثلج!
- جففي الطعام المبلل بقطعة قماش. إذا كان الطعام رطبًا جدًا، ستتشكل الكثير من الرغوة، مما قد يؤدي في أسوأ الحالات إلى فيضان الزيت / الدهون.

⚠ تنبيه:

- لذا يجب الاحتفاظ بمسافة آمنة كافية (30 سم) من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والسائر وما إلى ذلك!
- لا تشغل الجهاز تحت خزانات الجدار بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- لا تعبث بمفاتيح الأمان.

ملاحظات بشأن التشغيل

- يجب أن تكون الزيوت والدهون عالية الحرارة. استخدم زيت القلي العميق أو دهن القلي العميق عالي الجودة للقلي العميق. لا تستخدم السمن النباتي أو زيت الزيتون أو الزبدة. هذه الدهون غير مناسبة للقلي العميق لأنها يمكن أن تنتج دخانًا حتى في درجات الحرارة المنخفضة.
- أزيل دائمًا أي طعام متبقي في الزيت / الدهون على الفور.
- استبدل الزيت / الدهون في الوقت المناسب.
- نوصي باستخدام زيت القلي السائل.
- تجنب البقع. املاؤا السلة خارج المقلاة العميقة.
- اقلي الطعام في سلة القلي فقط.
- حدد درجة حرارة القلي المناسبة، مع مراعاة طبيعة الطعام المراد قلبه.
- كقاعدة عامة: يتطلب الطعام المقلي درجة حرارة أعلى من الطعام النيء.
- عند قلي الأطعمة المعجونة بعمق، يُزال الخليط الزائد وتوضع القطع في الزيت بعناية.
- تأكد من تثبيت مقبض سلة القلي بشكل صحيح.
- يجب ملء سلة القلي بحد أقصى 2/3. لا تفرطوا في ملء سلة القلي.

نصائح لتجنب محتوى الأكريلاميد في الأكريلاميد

- الأكريلاميد هو مركب كيميائي. يتكون أثناء عملية التخمير (القلي العميق والخبز والتحميص والقلي والشوي) في درجات حرارة عالية في الأطعمة التي تحتوي على الكربوهيدرات (النشا والسكر)، مثل البطاطس ومنتجات الحبوب.
- يُشبهه في أن مادة الأكريلاميد تضر بالجينوم وتسبب السرطان. ومع ذلك، فإن الخطر الفعلي على البشر غير معروف حتى الآن.
- يوصى بعدم تجاوز درجة حرارة 170 درجة مئوية عند القلي العميق.
- بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون وقت القلي قصيرًا قدر الإمكان ويجب أن يكون الطعام المقلي قليلًا حتى يصبح لونه ذهبيًا بنيًا إلى أقصى حد.
- تعتبر البطاطس المقليّة أو قطع البطاطس السميكة أقل تولدًا من البطاطس الرقيقة، حيث تتكون مادة الأكريلاميد بشكل أساسي في الطبقات الخارجية.
- إذا كنت تصنع البطاطس المقليّة من البطاطس الطازجة، يمكنك نقع قطع البطاطس المقشرة والمفرومة لمدة ساعة قبل القلي، لإذابة بعض السكر من الطبقات الخارجية (المادة الأولية للأكريلاميد).

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

- 45.....استكشاف الأعطال وإصلاحها
44.....البيانات الفنية.
44.....التخلص من الجهاز
44.....معنى رمز «صندوق القمامة».

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطنات 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. أعدده مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

نطاق التسليم

- ×1 قلاية عميقة في المنطقة الباردة
- ×1 عنصر تحكم مع ملف تسخين
- ×1 حاوية دهون القلي العميق
- ×1 سلة القلي
- ×1 مقبض سلة القلي
- ×1 غطاء

نظرة عامة على المكونات

- 1 قضبان التوجيه
- 2 مفتاح أمان
- 3 مؤشر ضوئي للطاقة
- 4 ضوء مؤشر درجة الحرارة
- 5 منظم درجة الحرارة
- 6 ملف التسخين
- 7 حجرة الكابلات
- 8 زر RESET
- 9 عنصر تحكم مع ملف تسخين
- 10 مقبض الغطاء
- 11 غطاء
- 12 حاوية دهون القلي العميق
- 13 مقبض الحمل
- 14 المبيت
- 15 مقبض سلة القلي (قابل للإزالة)
- 16 صينية التنقيط
- 17 سلة القلي

تحذيرات لاستخدام الجهاز

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

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، وإيصال 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:

يحذر 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.
47..... تفريغ محتويات العبوة.
47..... نطاق التسليم.
47..... نظرة عامة على المكونات.
47..... تحذيرات لاستخدام الجهاز.
46..... ملاحظات بشأن التشغيل.
46..... نصائح لتجنب محتوى الأكريلاميد في الأكريلاميد.
46..... الموقع.
46..... الحمل المتصل.
46..... التوصيل الكهربائي.
46..... قبل التشغيل للمرة الأولى.
46..... تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز.
46..... التشغيل.
45..... عملية الإنهاء.
45..... التنظيف.
45..... عنصر التسخين.
45..... حاوية دهون القلي العميق.
45..... سلة القلي والغطاء.
45..... الغطاء وعنصر التحكم.
45..... التخزين.

GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

PC-FR 1325

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de 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-mesačná 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, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده التواقيع والتواقيع

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: 07/2025