

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung

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



## Doppel-Heißluft-Fritteuse PC-FR 1295 H

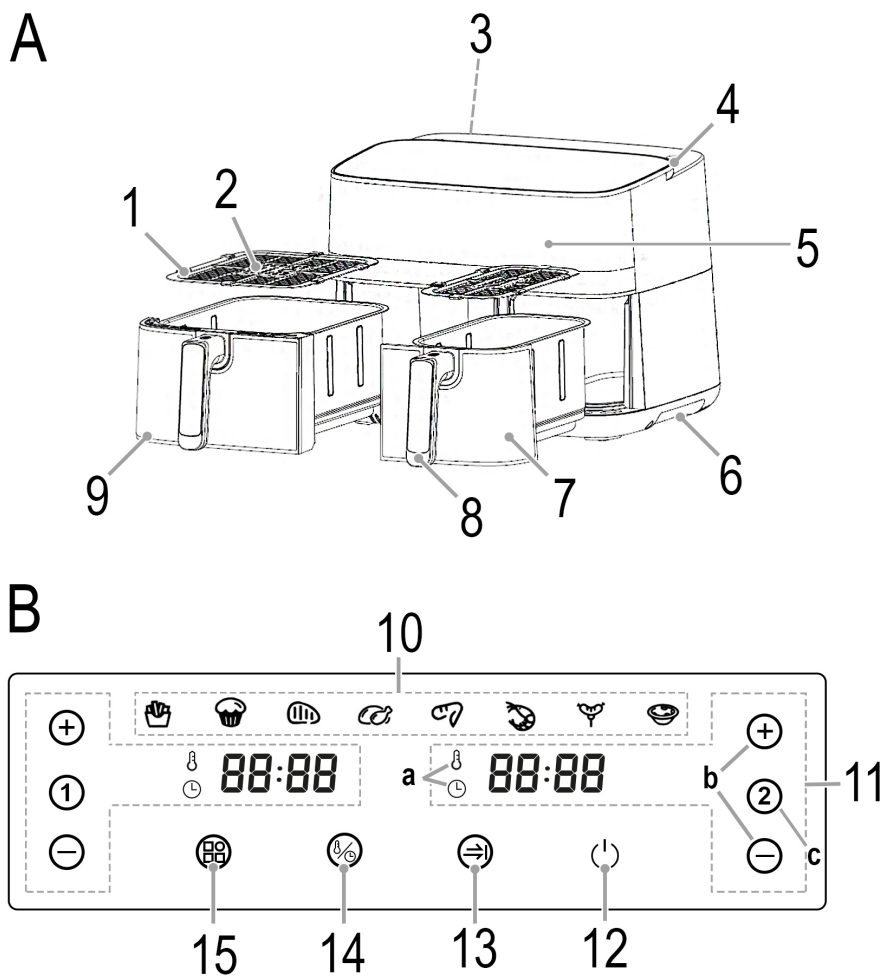
Double Hot Air Fryer • Dubbele hete lucht friteuse • Friteuse double à air chaud  
Freidora por aire caliente doble • Friggitrice ad aria calda doppia  
Podwójna frytownica na gorące powietrze • Dupla forrólevegős olajsütő  
Двойная горячим фритюрница • مقلاة هوائية مزدوجة

CE

Bedienungsanleitung.....Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....Page	10	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....Pagina	15	NEDERLANDS
Mode d'emploi.....Page	20	FRANÇAIS
Manual de instrucciones .....Página	26	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....Pagina	31	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....Strona	36	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás .....Oldal	42	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации .....стр.	47	РУССКИЙ
57 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, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

**Symbole in dieser Bedienungsanleitung**

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

**⚠️ WARNUNG:**

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

**⚠️ ACHTUNG:**

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

**Inhalt**

<b>Übersicht der Bedienelemente</b> .....	<b>3</b>
<b>Auspacken des Gerätes</b> .....	<b>4</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
<b>Übersicht der Bedienelemente</b> .....	<b>4</b>
<b>Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>5</b>
<b>Anwendungshinweise</b> .....	<b>5</b>
Standort.....	5
Elektrischer Anschluss.....	5
Standby (Bereitschaftszustand).....	5
Vor der ersten Benutzung.....	5
Wichtiges für die Benutzung.....	5
<b>Funktionstasten</b> .....	<b>6</b>
Gerät ein- / ausschalten.....	6
Einzel- oder Kombibetrieb auswählen.....	6
Einstellen der Temperatur (⚡) und der Garzeit (⌚).....	6
Garvorgang starten / unterbrechen.....	6
Synchronisiertes Abschalten (⊕).....	6
Automatikprogramm.....	6
<b>Bedienung</b> .....	<b>6</b>
Betrieb unterbrechen.....	7
Betrieb beenden.....	7
<b>Reinigung</b> .....	<b>7</b>

<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>7</b>
<b>Störungsbehebung</b> .....	<b>8</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>8</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>8</b>
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	8

**Auspacken des Gerätes**

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

**Lieferumfang**

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











**Übersicht der Bedienelemente****Abbildung A**

- 1 Silikonkappen
- 2 Siebeinsatz
- 3 Luftauslassöffnungen
- 4 Luftenlassöffnungen
- 5 Gehäuse
- 6 Griffmulde
- 7 3,5 Liter Frittierbehälter
- 8 Griff des Frittierbehälters
- 9 5,5 Liter Frittierbehälter

**Abbildung B**

- 10 Kontrollleuchte für Automatikprogramme:

-  (Pommes)
-  (Kuchen)
-  (Steak)
-  (Hähnchen)
-  (Hähnchenflügel)
-  (Shrimps)
-  (Bratwurst)
-  (Eierkuchen)

- 11 Bedienfelder für die Fritteusen  
(Fritteuse ① (links) / Fritteuse ② (rechts))
- Kontrollleuchte  und  (Temperatur / Garzeit)
  - Tasten  /  (Temperatur und Garzeit einstellen)
  - Tasten  /  (Auswahl linke / rechte Fritteuse)
- 12 Taste  (Starten / Beenden)
- 13 Taste  (Synchronisiertes Abschalten)
- 14 Taste  (Auswahl Temperatur / Garzeit)
- 15 Taste  (Auswahl Automatikprogramm)

## Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

### **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

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

### **ACHTUNG:**

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

## Anwendungshinweise


### Standort


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

### Elektrischer Anschluss

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

### Standby (Bereitschaftszustand)

Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn ausschließlich die Taste  leuchtet. Das Gerät wechselt in folgenden Situationen in den Bereitschaftszustand:

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn ca. 2 Minuten kein Tastendruck erfolgt.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist. Es ertönen 5 Signale.
- Wenn Sie die Taste  drücken. Es ist ein langer Signalton zu hören.

### Vor der ersten Benutzung

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

### **WARNUNG:**

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!

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

### Wichtiges für die Benutzung

- Dieses Gerät dient zur Zubereitung von festen Nahrungsmitteln. Bereiten Sie keine Suppen oder andere flüssige Nahrungsmittel darin zu.
- Ein Sicherheitsschalter verhindert die Benutzung des Gerätes ohne Frittierbehälter.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollten die Frittierbehälter nie überfüllt werden, damit die Nahrungsmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Füllen Sie auf keinen Fall Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierbehälter. Um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, können die Lebensmittel mit etwas Öl bestrichen werden.
- Im Gerät können alle Speisen zubereitet werden, die auch für den Backofen geeignet sind.
- Der Siebeinsatz sorgt dafür, dass sich das angesammelte Fett am Boden des Frittierbehälters absetzt. Dadurch werden die Nahrungsmittel knuspriger.
- Beim Backen von Kuchen, Brot usw. ist zu beachten, dass sich der Teig ausdehnt. Der Teig darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Zum Backen von Brot o. Ä. kann der Siebeinsatz herausgenommen werden.
- Lebensmittel, die beim Garen übereinander liegen, sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Dadurch wird das Garergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
- Hausgemachte Kartoffelprodukte nach dem Schneiden mindestens 30 Minuten wässern, um die Kartoffelstärke zu reduzieren. Anschließend die Kartoffelstücke mit Küchenpapier gut abtrocknen.

- Die Garzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit, Menge der Lebensmittel und eingestellte Temperatur.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 4 Minuten zur Garzeit hinzu.

## Funktionstasten

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

## Gerät ein-/ausschalten

- Mit der Taste  $\odot$  schalten Sie das Gerät ein. Die Tasten für die Aktivierung der Bedienfelder (1 / 2) erscheinen.
- Halten Sie die Taste  $\odot$  gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Der Ventilator läuft weiter, um das Gerät abzukühlen.

## Einzel- oder Kombibetrieb auswählen

Nachdem Sie das Gerät eingeschaltet haben, erscheinen die Tasten für die Aktivierung der Bedienfelder.

- Möchten Sie die linke Fritteuse verwenden, aktivieren Sie diese mit der Taste ①. Das Bedienfeld für die linke Fritteuse erscheint.
- Möchten Sie die rechte Fritteuse verwenden, aktivieren Sie diese mit der Taste ②. Das Bedienfeld für die rechte Fritteuse erscheint.
- Um beide Fritteusen gleichzeitig zu betreiben, drücken Sie sowohl die Taste ① als auch die Taste ②.

## Einstellen der Temperatur ( $\beta$ ) und der Garzeit ( $\odot$ )

Die Tasten  $\oplus$ ,  $\ominus$  gibt es jeweils 1-mal auf jeder Bedienfeldseite des Gerätes.

- Mit der Taste  $\odot$  können Sie zwischen der Eingabe der Temperatur und der Garzeit wechseln.
- Stellen Sie die Temperatur (80 °C–200 °C) mit den Tasten  $\oplus$  und  $\ominus$  ein.
- Stellen Sie die Garzeit (1–60 Minuten) mit den Tasten  $\oplus$  und  $\ominus$  ein.
- Die Anzeige im Display wechselt automatisch zwischen der Temperatur und der Garzeit.

## Garvorgang starten/unterbrechen

- Mit der Taste  $\odot$  starten Sie den Garvorgang.
- Durch erneutes Drücken der Taste  $\odot$  wird der Garvorgang unterbrochen.

## Synchronisiertes Abschalten ( $\oplus$ )









Die Taste  $\oplus$  ermöglicht es Ihnen, zwei verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zuzubereiten. Sie erscheint, wenn beide Bedienfelder aktiviert sind.

- Nachdem Sie die Taste  $\oplus$  gedrückt haben, stellen Sie auf beiden Seiten das gewünschte Automatikprogramm, die Temperatur und die Garzeit ein.
- Das Programm starten Sie mit der Taste  $\odot$ .
- Das Bedienfeld mit der kürzeren Garzeit zeigt *Hold* an. Dieses Programm startet erst, wenn die längere Garzeit die kürzere Garzeit erreicht hat. Damit beide Garvorgänge Gleichzeitig beendet werden.

## Automatikprogramme

Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. Drücken Sie dazu die Taste  $\oplus$ . Das Symbol des Automatikprogramm blinkt.

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

Programm	°C	min
 (Pommes)	200	23
 (Kuchen)	160	45
 (Steak)	190	10
 (Hähnchen)	200	30
 (Hähnchenflügel)	190	20
 (Shrimps)	180	15
 (Bratwurst)	160	15
 (Eierkuchen)	180	20

## Bedienung

1. Ziehen Sie die Frittierbehälter an den Griffen aus dem Gerät.
2. Setzen Sie gegebenenfalls die Siebeinsätze mit den Silikonkappen in die Frittierbehälter. Drücken Sie die Siebeinsätze bis ganz unten.
3. Schieben Sie die Frittierbehälter zurück in das Gerät. Diese müssen einrasten.
4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein Signalton und alle Symbole leuchten kurz auf. Die Taste  $\odot$  leuchtet.
5. Drücken Sie die Taste  $\odot$ , um das Gerät einzuschalten.

6. Wählen Sie eine Fritteuse für den Einzelbetrieb aus oder beide Fritteusen für den Kombibetrieb.
7. Wir empfehlen, das Gerät für ca. 4 Minuten vorzuheizen. Stellen Sie dafür die benötigte Temperatur und die Garzeit auf 4 Minuten ein.
8. Drücken Sie die Taste  $\odot$ , um die Vorheizphase zu starten.
9. Nach Ablauf der Vorheizphase ertönen 5 Signale und das Gerät zeigt **OFF** an.
10. Ziehen Sie die Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät. Stellen Sie diese auf eine hitzebeständige Fläche.
11. Befüllen Sie die Frittierbehälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
12. Schieben Sie die Frittierbehälter zurück in das Gerät.
13. Schalten Sie das Gerät mit der Taste  $\odot$  wieder ein.
14. Aktivieren Sie das Bedienfeld der Fritteuse, welche den Frittierbehälter mit den Lebensmitteln enthält.
15. Wählen Sie ein Automatikprogramm aus oder stellen Sie manuell die Garzeit und die Temperatur ein.
16. Drücken Sie die Taste  $\odot$ , um den Garvorgang zu starten.
  - Schütteln Sie gegebenenfalls nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Lebensmittel. Ziehen Sie dafür den Frittierbehälter am Griff heraus. Schieben Sie anschließend den Frittierbehälter zurück in das Gerät.

### Betrieb unterbrechen

- Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Taste  $\odot$  drücken. Möchten Sie den Betrieb wieder aufnehmen, drücken nochmals die Taste  $\odot$ .
- Außerdem wird der Betrieb unterbrochen, wenn Sie den Frittierbehälter herausziehen. Das Bedienfeld zeigt **OPEN** an. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein, um den Betrieb fortzusetzen. Die Anzeige **OPEN** erlischt.
- Der Betrieb kann auch durch Ziehen des Netzsteckers unterbrochen werden. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose, um den Betrieb fortzusetzen.

### Betrieb beenden

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

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

## Reinigung



### WARNUNG:

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






### ACHTUNG: Antihafbeschichtung

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

### Aufbewahrung

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

## Störungsbehebung

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

## Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1295 H  
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....2700 W  
 Schutzklasse:.....I  
 Nettogewicht: .....ca. 7,2 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

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

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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



Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

# IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

## Instruction Manual

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

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

### Symbols in this Instruction Manual

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



#### WARNING:

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



#### CAUTION:

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

## Content

Overview of the Components.....	3
Unpacking the Appliance.....	10
Scope of Delivery.....	10
Overview of the Components.....	10
Warnings for the Use of the Appliance .....	11
Notes for Use.....	11
Location.....	11
Electrical Connection .....	11
Standby (Ready State).....	11
Before First Use .....	11
Important Information for Use .....	11
Function Buttons .....	11
Switching the Appliance On/Off .....	12
Selecting Single or Combination Operation .....	12
Setting the Temperature (β) and Cooking Time (⊖).....	12
Start/interrupt cooking process.....	12
Synchronised switch-off (⊕).....	12
Automatic Programmes .....	12
Operation .....	12
Interrupting Operation .....	13
Ending Operation .....	13
Cleaning.....	13
Storage.....	13
Troubleshooting.....	14

Technical Data.....	14
Disposal .....	14
Meaning of the "Dustbin" Symbol .....	14

## Unpacking the Appliance

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

## Scope of Delivery

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









## Overview of the Components











### Figure A

- 1 Silicone knobs
- 2 Sieve insert
- 3 Air outlet openings
- 4 Air inlet openings
- 5 Housing
- 6 Recessed handle
- 7 3.5 litre deep-frying container
- 8 Handle of the deep-frying container
- 9 5.5 litre deep-frying container

### Figure B

- 10 Indicator light for automatic programmes:

-  (French fries)
-  (Cake)
-  (Steak)
-  (Chicken)
-  (Chicken wings)
-  (Shrimps)
-  (Sausage)
-  (Pancakes)

- 11 Control panels for the deep fryers  
(Deep fryer ① (left) / Deep fryer ② (right))
  - a Control light  and  (Temperature / Cooking time)
  - b  /  buttons (set temperature and cooking time)
  - c  /  buttons (select left / right fryer)
- 12  button (start/end)
- 13  button (Synchronised switch-off)
- 14  button (temperature / cooking time selection)
- 15  button (Automatic programme selection)

## Warnings for the Use of the Appliance

### **WARNING: Risk of Burns!**

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

### **CAUTION:**

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

## Notes for Use


### Location


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

### Electrical Connection

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

### Standby (Ready State)

The appliance is in standby mode when only the  button is lit. The appliance switches to standby mode in the following situations:

- When the mains plug is plugged in.
- If no button is pressed for approx. 2 minutes.
- When the time has expired. 5 signals sound.
- When you press the  button. You will hear a long beep.

## Before First Use

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

### **WARNING:**



Let the appliance cool down before cleaning it!

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





## Important Information for Use

- This appliance is intended for the preparation of solid food. Do not prepare soups or other liquid foods in it.
- A safety switch prevents the appliance from being used without a deep-frying container.
- For best results, never overfill the deep-frying containers so that the food does not come into contact with the heating element.
- Never add oil or any other liquid to the deep-frying container. To achieve a crispy result, the food can be spread with a little oil.
- All foods that are also suitable for the oven can be prepared in the appliance.
- The sieve insert ensures that the accumulated fat settles to the bottom of the deep-frying container. This makes the food crispier.
- When baking cakes, bread, etc., note that the dough expands. The dough must not come into contact with the heating element.
- The sieve insert can be removed for baking bread or similar.
- Food that lies on top of each other during cooking should be shaken halfway through the cooking time. This optimises the cooking result and prevents uneven cooking.
- Soak homemade potato products for at least 30 minutes after cutting to reduce potato starch. Then dry the potato pieces well with kitchen paper.
- The cooking time depends on various factors: Size, texture, amount of food and set temperature.
- If you do not preheat the hot air fryer, add 4 minutes to the cooking time.

## Function Buttons





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

### Switching the Appliance On/Off



- Switch the appliance on with the  button. The buttons for activating the control panels ( / ) appear.
- Press and hold the  button to switch the appliance off.
- After the time has elapsed, the appliance automatically switches to standby mode. The fan continues to run to cool down the appliance.






### Selecting Single or Combination Operation

After you have switched on the appliance, the buttons for activating the control panels appear.



- If you want to use the left fryer, activate it with the  button. The control panel for the left-hand fryer appears.
- If you want to use the right-hand fryer, activate it with the  button. The control panel for the right-hand fryer appears.
- To operate both fryers at the same time, press both the  button and the  button.

### Setting the Temperature (°C) and Cooking Time (min)


The buttons  and  are located once on each side of the appliance's control panel.



- With the button , you can switch between entering the temperature and the cooking time.
- Set the temperature (80 °C–200 °C) with the buttons  and .
- Set the cooking time (1–60 minutes) with the buttons  and .
- The display automatically switches between the temperature and the cooking time.

### Start/interrupt cooking process


- Start the cooking process with the  button.
- Press the  button again to interrupt the cooking process.

### Synchronised switch-off (⏸)









The  button allows you to prepare two different foods with different cooking times at the same time. It appears when both control panels are activated.

- After pressing the  button, set the desired automatic programme, temperature and cooking time on both sides.
- Start the programme with the .
- The control panel with the shorter cooking time displays *Ha Id*. This programme does not start until the longer cooking time has reached the shorter cooking time. So that both cooking processes are completed at the same time.





### Automatic Programmes


Select the desired automatic programme. To do this, press the  button. The automatic programme symbol flashes.

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



Programme	°C	min
 (French fries)	200	23
 (Cake)	160	45
 (Steak)	190	10
 (Chicken)	200	30
 (Chicken wings)	190	20
 (Shrimps)	180	15
 (Sausage)	160	15
 (Pancakes)	180	20

### Operation

1. Pull the deep-frying containers out of the appliance by the handles.
2. If necessary, place the sieve inserts with the silicone knobs in the deep-frying containers. Push the sieve inserts all the way down.
3. Push the deep-frying containers back into the appliance. They must lock into place.
4. Plug the appliance into a properly installed earthed socket. A beep sounds and all the symbols light up briefly. The  button lights up.
5. Press the  button to switch on the appliance.
6. Select one fryer for single operation or both fryers for combination operation.
7. We recommend preheating the appliance for approx. 4 minutes. To do this, set the required temperature and cooking time to 4 minutes.
8. Press the  button to start the preheating phase.
9. At the end of the preheating phase, 5 signals sound and the appliance displays *OFF*.
10. Pull the deep-frying containers out of the appliance by the handle. Place them on a heat-resistant surface.
11. Fill the deep-frying containers with the desired food.
12. Push the deep-frying containers back into the appliance.
13. Switch the appliance on again with the  button.
14. Activate the control panel of the deep-fryer, which contains the deep-frying container with the food.
15. Select an automatic programme or set the cooking time and temperature manually.

16. Press the  button to start the cooking process.
- If necessary, shake the food halfway through the cooking time. To do this, pull out the deep-frying container by the handle. Then push the deep-frying container back into the appliance.

#### Interrupting Operation

- Operation is interrupted when you press the  button. If you want to resume operation, press the  button again.
- Operation is also interrupted when you pull out the deep-frying container. The control panel displays **OPEN**. Reinsert the deep-frying container to resume operation. The **OPEN** display goes out.
- Operation can also be interrupted by pulling the mains plug. Insert the mains plug back into the socket to resume operation.

#### Ending Operation

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

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

## Cleaning



### WARNING:

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






### CAUTION: Non-stick Coating

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

### Storage

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

## Troubleshooting

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

### Technical Data

Model:.....PC-FR 1295 H  
 Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Power consumption: .....2700 W  
 Protection class: .....I  
 Net weight: ..... approx. 7.2 kg

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

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

### Disposal

#### Meaning of the "Dustbin" Symbol



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

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

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

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

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

# BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

## Gebruiksaanwijzing

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

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

## Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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

### WAARSCHUWING:

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

### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

## Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken .....	15
Omvang van de levering .....	15
Overzicht van de bedieningselementen.....	15
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat...	16
Opmerkingen voor het gebruik .....	16
Locatie .....	16
Elektrische aansluiting .....	16
Stand-by (gereed-stand) .....	16
Voor het eerste gebruik .....	16
Belangrijke informatie voor het gebruik .....	16
<b>Functietoetsen .....</b>	<b>17</b>
Inschakelen / uitschakelen van het apparaat .....	17
Kiezen van enkelvoudige of gecombineerde werking...	17
Instellen van de temperatuur (β) en de kooktijd (☺) ....	17
Kookproces starten / onderbreken .....	17
Gesynchroniseerd uitschakelen (⊕) .....	17
Automatische programma's .....	17
<b>Bediening.....</b>	<b>17</b>
Bediening onderbreken.....	18
Werking beëindigen .....	18
<b>Reiniging.....</b>	<b>18</b>
<b>Bewaren .....</b>	<b>18</b>

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

## Het apparaat uitpakken

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

## Omvang van de levering

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








## Overzicht van de bedieningselementen

### Figuur A

- 1 Siliconen knoppen
- 2 Zeefinzet
- 3 Luchtuitlaatopeningen
- 4 Luchtinlaatopeningen
- 5 Huisvesting
- 6 Verzonken handgreep
- 7 Frituurbak van 3,5 liter
- 8 Handgreep frituurbak
- 9 Frituurbak van 5,5 liter

### Figuur B

- 10 Controlelampje voor automatische programma's:

-  (Frietjes)
-  (Gebak)
-  (Biefstuk)
-  (Kip)
-  (Kippenvleugels)
-  (Gamalen)
-  (Worst)
-  (Pannenkoeken)

- 11 Bedieningspanelen voor de friteuses  
(Friteuse ① (links) / Friteuse ② (rechts))
  - a Controlelampje ⚡ en ☺ (temperatuur / kooktijd)
  - b Toetsen ☺ / ⊕ (temperatuur en kooktijd instellen)
  - c Toetsen ① / ② (linker / rechter friteuse selecteren)
- 12 Toets ☺ (start / einde)
- 13 Toets ⇄ (gesynchroniseerd uitschakelen)
- 14 Toets ⊕ / ⊕ (temperatuur / kooktijd selecteren)
- 15 Toets ⊕ (automatische programmaselectie)

## Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

- ⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!**
- Raak de frituurpannen alleen bij de handgrepen aan. Gebruik indien nodig ovenwanten.
  - Tijdens het gebruik kan hete stoom uit de luchtuitlaat ontsnappen. Houd voldoende afstand.

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

## Opmerkingen voor het gebruik

### Locatie

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

### Elektrische aansluiting

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

### Stand-by (gereed-stand)

Het apparaat staat op stand-by wanneer alleen de ☺ toets brandt. In de volgende situaties schakelt het apparaat over naar de standby-stand:

- Als de netstekker in het stopcontact zit.
- Als er ong. 2 minuten lang geen toets wordt ingedrukt.
- Als de tijd verstreken is. 5 signalen klinken.
- Wanneer u op ☺ toets drukt. Er klinkt een lange signaaltoon.

### Voor het eerste gebruik

- Er zit een beschermlaag op het verwarmingselement. Om deze te verwijderen moet u het apparaat ong. 15 minuten zonder inhoud laten werken. Lichte rook en geuren zijn normaal tijdens dit proces. Zorg voor voldoende ventilatie.
- **⚠ WAARSCHUWING:**  
Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen!
  - Trek de netstekker uit het stopcontact.
  - Veeg de frituurpan, de zeefinzetten en de binnenkant van het apparaat schoon alvorens het te gebruiken.

### Belangrijke informatie voor het gebruik

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



- De kooktijd is afhankelijk van verschillende factoren: Grootte, textuur, hoeveelheid voedsel en ingestelde temperatuur.
- Als je de heteluchtfriteuse niet voorverwarmt, voeg dan 4 minuten toe aan de kooktijd.

### Functietoetsen

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

### Inschakelen/uitschakelen van het apparaat

- Schakel het apparaat in met de toets ⊖. De toetsen voor het activeren van de bedieningspanelen (① / ②) verschijnen.
- Houd de toets ⊖ ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- Na afloop van de tijd schakelt het apparaat automatisch over op de stand-by modus. De ventilator blijft draaien om het apparaat af te koelen.

### Kiezen van enkelvoudige of gecombineerde werking

Nadat u het apparaat hebt ingeschakeld, verschijnen de toetsen waarmee u de bedieningspanelen kunt bedienen.

- Als u de linker friteuse wilt gebruiken, activeert u deze met de ① toets. Het bedieningspaneel voor de linker friteuse verschijnt.
- Als u de rechtse friteuse wilt gebruiken, activeert u deze met de ② toets. Het bedieningspaneel van de rechter friteuse verschijnt.
- Om beide friteuses tegelijkertijd te bedienen, drukt u zowel op de ① toets als op de ② toets.

### Instellen van de temperatuur (β) en de kooktijd (⌚)

De toetsen ⊕ en ⊖ bevinden zich één keer aan weerszijden van het bedieningspaneel van het apparaat.

- Met de toets ⊗ kunt u schakelen tussen het invoeren van de temperatuur en de kooktijd.
- Stel de temperatuur (80 °C–200 °C) in met de toetsen ⊕ en ⊖.
- Stel de kooktijd (1–60 minuten) in met de toetsen ⊕ en ⊖.
- Het display schakelt automatisch tussen de temperatuur en de kooktijd.

### Kookproces starten/onderbreken

- Start het kookproces met de toets ⊖.
- Druk nogmaals op de toets ⊖ om het kookproces te onderbreken.

### Gesynchroniseerd uitschakelen (⊕)









Met de ⊕ toets kunt u twee verschillende levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijk bereiden. Deze verschijnt wanneer beide bedieningspanelen geactiveerd zijn.

- Stel na het indrukken van de ⊕ toets aan beide zijden het gewenste automatische programma, de temperatuur en de bereidingstijd in.
- Start het programma met de ⊖ toets.
- Op het bedieningspaneel met de kortere gaartijd verschijnt *Maak af*. Dit programma start pas als de langere kooktijd de kortere kooktijd heeft bereikt. Zodat beide kookprocessen tegelijkertijd worden voltooid.

### Automatische programma's

Selecteer het gewenste automatische programma. Druk hiervoor op de toets ⊗. Het symbool van het automatische programma knippert.

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

Programma	°C	min
 (Friet)	200	23
 (Gebak)	160	45
 (Biefstuk)	190	10
 (Kip)	200	30
 (Kippenvleugels)	190	20
 (Garnalen)	180	15
 (Worst)	160	15
 (Pannenkoeken)	180	20

### Bediening

1. Trek de frituurpan aan de handgrepen uit het apparaat.
2. Plaats indien nodig de zeefinzetten met de siliconen noppen in de frituurpan. Duw de zeefinzetten helemaal naar beneden.
3. Duw de frituurvaten terug in het apparaat. Ze moeten vastklikken.
4. Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle symbolen lichten kort op. De ⊖ toets licht op.
5. Druk op de ⊖ toets om het apparaat in te schakelen.
6. Selecteer één friteuse voor enkele werking of beide friteuses voor gecombineerde werking.

7. Wij adviseren het apparaat gedurende ong. 4 minuten voor te verwarmen. Stel hiervoor de gewenste temperatuur en kooktijd in op 4 minuten.
8. Druk op de toets  om de voorverwarmingsfase te starten.
9. Aan het einde van de voorverwarmingsfase klinken 5 signalen en geeft het apparaat **OFF** weer.
10. Trek de frituurpan aan de handgreep uit het apparaat. Plaats ze op een hittebestendig oppervlak.
11. Vul de frituurpannen met het gewenste voedsel.
12. Duw de frituurpannen terug in het apparaat.
13. Schakel het apparaat weer in met de toets .
14. Activeer het bedieningspaneel van de frituurpan, waarin de frituurpan met het voedsel staat.
15. Kies een automatisch programma of stel de kooktijd en temperatuur handmatig in.
16. Druk op de  toets om het kookproces te starten.
  - Indien nodig, schudt u het voedsel halverwege de kooktijd. Trek hiervoor het frituurpan uit aan de handgreep. Duw vervolgens het frituurpan terug in het apparaat.

### Bediening onderbreken

- De bediening wordt onderbroken wanneer u op de toets  drukt. Als u de bediening wilt hervatten, drukt u nogmaals op de toets .
- De bediening wordt ook onderbroken als u de frituurcontainer uittrekt. Op het bedieningspaneel verschijnt **OPEN**. Plaats de frituurcontainer terug om de bediening te hervatten. Het display **OPEN** gaat uit.
- De bediening kan ook worden onderbroken door de stekker uit het stopcontact te trekken. Steek de stekker weer in het stopcontact om de bediening te hervatten.

### Werking beëindigen

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

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

## Reiniging



### WAARSCHUWING:

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






### LET OP: Anti-aanbaklaag

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

### Bewaren

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

## Problemen oplossen

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

### Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1295 H  
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Stroomverbruik:.....2700 W  
 Beschermingsklasse:.....I  
 Nettogewicht:.....ong. 7,2 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 verzamel punten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

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

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

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

# IMPORTANT :

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

## Mode d'emploi

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

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

### Symboles de ce mode d'emploi

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



#### AVERTISSEMENT :

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



#### ATTENTION :

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

## Sommaire

Liste des différents éléments de commande .....	3
Déballage de l'appareil .....	20
Contenu de la livraison .....	20
Liste des différents éléments de commande .....	20
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	21
Notes d'utilisation.....	21
Emplacement .....	21
Branchement électrique .....	21
Veille (état prêt) .....	21
Avant la première utilisation .....	21
Informations importantes pour l'utilisation .....	21
Boutons de fonction.....	22
Mise en marche et arrêt de l'appareil .....	22
Sélection de l'utilisation simple ou combinée .....	22
Réglage de la température (°) .....	22
du temps de cuisson (C) .....	22
Démarrer / interrompre le processus de cuisson .....	22
Arrêt synchronisé (⊕) .....	22
Programmes automatiques.....	22
Utilisation.....	22
Interruption de l'utilisation .....	23
Fin de l'opération.....	23
Nettoyage.....	23

Stockage .....	24
Dépannage.....	24
Données techniques.....	25
Élimination.....	25
Signification du symbole « Poubelle » .....	25

## Déballage de l'appareil

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

## Contenu de la livraison

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

## Liste des différents éléments de commande

### Graphique A

- 1 Boutons en silicone
- 2 Insert de tamis
- 3 Ouvertures de sortie d'air
- 4 Ouvertures d'entrée d'air
- 5 Boîtier
- 6 Poignée encastrée
- 7 Récipient à friture de 3,5 litres
- 8 Poignée du récipient à friture
- 9 Récipient de friture de 5,5 litres

### Graphique B

- 10 Témoin lumineux pour les programmes automatiques :

-  (Frites)
-  (Gâteau)
-  (Steak)
-  (Poulet)
-  (Ailes de poulet)
-  (Crevettes)
-  (Saucisse)
-  (Crêpes)

- 11 Panneaux de contrôle des friteuses  
(Friteuse ① (gauche) / Friteuse ② (droite))
  - a Voyant de contrôle Ⓢ et Ⓣ (température / temps de cuisson)
  - b Boutons ⊖ / ⊕ (réglage de la température et du temps de cuisson)
  - c Boutons ① / ② (sélection de la friteuse gauche / droite)
- 12 Bouton Ⓛ (début / fin)
- 13 Bouton Ⓜ (arrêt synchronisé)
- 14 Bouton Ⓢ (sélection de la température / du temps de cuisson)
- 15 Bouton Ⓜ (sélection automatique du programme)

## Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

### **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**

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

### **ATTENTION :**

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

## Notes d'utilisation

### Emplacement

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

### Branchement électrique

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

### Veille (état prêt)

L'appareil est en mode veille lorsque seul le bouton Ⓛ est allumé. L'appareil passe en mode veille dans les situations suivantes :

- Lorsque la fiche secteur est branchée.
- Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant env. 2 minutes.
- Lorsque le temps est écoulé. 5 signaux sonores retentissent.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton Ⓛ. Un long signal sonore retentit.

### Avant la première utilisation

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

### **AVERTISSEMENT :**

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer !

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

### Informations importantes pour l'utilisation

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

- Faites tremper les produits de pommes de terre faits maison pendant au moins 30 minutes après les avoir coupés afin de réduire la féculé de pomme de terre. Ensuite, séchez bien les morceaux de pommes de terre avec du papier absorbant.
- Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs : La taille, la texture, la quantité d'aliments et la température réglée.
- Si vous ne préchauffez pas la friteuse à air chaud, ajoutez 4 minutes au temps de cuisson.

### Boutons de fonction

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

### Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Allumez l'appareil à l'aide du bouton ⏻. Les boutons d'activation des panneaux de contrôle (Ⓛ / Ⓜ) apparaissent.
- Appuyez sur le bouton ⏻ et maintenez-le enfoncé pour éteindre l'appareil.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil.

### Sélection de l'utilisation simple ou combinée

Après avoir mis l'appareil en marche, les boutons permettant d'activer les panneaux de commande apparaissent.

- Si vous voulez utiliser la friteuse de gauche, activez-la avec le bouton Ⓛ. Le panneau de commande de la friteuse de gauche apparaît.
- Si vous souhaitez utiliser la friteuse de droite, activez-la à l'aide du bouton Ⓜ. Le panneau de commande de la friteuse de droite apparaît.
- Pour faire fonctionner les deux friteuses en même temps, appuyez à la fois sur le bouton Ⓛ et sur le bouton Ⓜ.

### Réglage de la température (δ) du temps de cuisson (⏻)

Les boutons ⊕ et ⊖ sont situés de chaque côté du panneau de contrôle de l'appareil.

- Le bouton ⌚ vous permet de passer de la saisie de la température à celle du temps de cuisson.
- Réglez la température (80 °C–200 °C) à l'aide des boutons ⊕ et ⊖.
- Réglez le temps de cuisson (1–60 minutes) à l'aide des boutons ⊕ et ⊖.
- L'affichage passe automatiquement de la température au temps de cuisson.

### Démarrer / interrompre le processus de cuisson

- Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton ⏻.
- Appuyez à nouveau sur le bouton ⏻ pour interrompre le processus de cuisson.

### Arrêt synchronisé (⌚)









Le bouton ⌚ vous permet de préparer en même temps deux aliments différents avec des temps de cuisson différents. Elle apparaît lorsque les deux panneaux de contrôle sont activés.

- Après avoir appuyé sur le bouton ⌚, réglez le programme automatique, la température et le temps de cuisson souhaités des deux côtés.
- Lancez le programme à l'aide du bouton ⏻.
- Le panneau de contrôle avec le temps de cuisson le plus court affiche *Ha Id*. Ce programme ne démarre pas tant que le temps de cuisson le plus long n'a pas atteint le temps de cuisson le plus court. De sorte que les deux processus de cuisson soient achevés en même temps.

### Programmes automatiques






Sélectionnez le programme automatique souhaité. Pour ce faire, appuyez sur le bouton ⌚. Le symbole du programme automatique clignote.

- Le tableau suivant indique les températures préréglées en usine en degrés Celsius (δ) et les minutes (⏻). Les préréglages ne sont que des valeurs indicatives. En fonction de la taille et du poids des aliments, il peut être nécessaire d'adapter la température et la durée au cas par cas.
- Respectez également les indications figurant sur l'emballage des aliments.



Programme	°C	min
 (Frites)	200	23
 (Gâteau)	160	45
 (Steak)	190	10
 (Poulet)	200	30
 (Ailes de poulet)	190	20
 (Crevettes)	180	15
 (Saucisse)	160	15
 (Crêpes)	180	20

### Utilisation

1. Sortez les récipients de friture de l'appareil en les tirant par les poignées.
2. Si nécessaire, placez les garnitures de tamis avec les picots en silicone dans les récipients de friture. Poussez les garnitures de tamis jusqu'en bas.
3. Repoussez les récipients à friture dans l'appareil. Ils doivent s'enclencher.

4. Branchez l'appareil dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument brièvement. Le bouton  s'allume.
5. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche.
6. Sélectionnez une friteuse pour le fonctionnement individuel ou les deux friteuses pour le fonctionnement combiné.
7. Nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant environ 4 minutes. Pour ce faire, réglez la température requise et le temps de cuisson sur 4 minutes.
8. Appuyez sur le bouton  pour lancer la phase de préchauffage.
9. Une fois la phase de préchauffage terminée, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil affiche **OFF**.
10. Sortez les récipients de friture de l'appareil par la poignée. Posez-les sur une surface résistante à la chaleur.
11. Remplissez les récipients à frire avec les aliments souhaités.
12. Repoussez les récipients à friture dans l'appareil.
13. Remettez l'appareil en marche à l'aide du bouton .
14. Activez le panneau de commande de la friteuse, qui contient le récipient avec l'aliment.
15. Sélectionnez un programme automatique ou réglez manuellement la durée et la température de cuisson.
16. Appuyez sur le bouton  pour lancer le processus de cuisson.
  - Si nécessaire, secouez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Pour ce faire, tirez le récipient à friture par la poignée. Repoussez ensuite le récipient à friture dans l'appareil.

#### Interruption de l'utilisation

- L'utilisation est interrompue lorsque vous appuyez sur le bouton . Pour reprendre l'utilisation, appuyez à nouveau sur le bouton .
- L'utilisation est également interrompue lorsque vous retirez le récipient à friture. Le panneau de contrôle affiche **OPEN**. Réinsérez le récipient de friture pour reprendre l'utilisation. L'affichage **OPEN** s'éteint.
- L'utilisation peut également être interrompue en débranchant la fiche secteur. Réinsérez la fiche secteur dans la prise pour reprendre l'utilisation.

#### Fin de l'opération

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

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

## Nettoyage



### AVERTISSEMENT :

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






### ATTENTION : Revêtement antiadhésif

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

## Stockage

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

## Dépannage

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



## Données techniques

Modèle : .....PC-FR 1295 H  
Alimentation électrique : .....220–240 V~, 50–60 Hz  
Puissance absorbée : .....2700 W  
Classe de protection : .....I  
Poids net : .....env. 7,2 kg

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

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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



Points de collecte sur [www.quefairedesdechets.fr](http://www.quefairedesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# IMPORTANTE:

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

## Manual de instrucciones

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

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

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### AVISO:

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

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

## Índice

Indicación de los elementos de manejo .....	3
Desembalaje del aparato.....	26
Volumen de entrega.....	26
Indicación de los elementos de manejo .....	26
Advertencias para el uso del aparato.....	27
Notas de uso .....	27
Ubicación.....	27
Conexión eléctrica.....	27
Standby (estado de espera) .....	27
Antes del primer uso.....	27
Información importante para el uso .....	27
Botones de función .....	28
Encendido y apagado del aparato.....	28
Selección del manejo individual o combinado.....	28
Ajuste de la temperatura (⌘) .....	28
y del tiempo de cocción (⌚).....	28
Iniciar /interrumpir el proceso de cocción.....	28
Apagado sincronizado (⊖).....	28
Programas automáticos .....	28
Manejo .....	28
Interrupción del manejo .....	29
Finalización del manejo .....	29

Limpieza.....	29
Almacenamiento .....	29
Solución de problemas .....	30
Datos técnicos .....	30
Eliminación .....	30
Significado del símbolo "Cubo de basura" .....	30

## Desembalaje del aparato

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

## Volumen de entrega

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

## Indicación de los elementos de manejo

### Figura A

- 1 Pomos de silicona
- 2 Inserto de tamiz
- 3 Aberturas de salida de aire
- 4 Aberturas de entrada de aire
- 5 Carcasa
- 6 Asa empotrada
- 7 Recipiente de freír de 3,5 litros
- 8 Asa del recipiente de freír
- 9 Recipiente de freír de 5,5 litros

### Figura B

- 10 Indicador luminoso de los programas automáticos:

-  (Patatas fritas)
-  (Pastel)
-  (Filete)
-  (Pollo)
-  (Alitas de pollo)
-  (Gambas)
-  (Salchichas)
-  (Tortitas)

- 11 Paneles de control de las freidoras  
(Freidora ① (izquierda) / Freidora ② (derecha))
  - a Indicador luminoso Ⓐ e Ⓜ (Temperatura / Tiempo de cocción)
  - b Botones ⊖ / ⊕ (ajustar temperatura y tiempo de cocción)
  - c Botones ① / ② (seleccionar freidora izquierda / derecha)
- 12 Botón ⏻ (inicio / fin)
- 13 Botón ⏻ (desconexión sincronizada)
- 14 Botón Ⓜ (selección de temperatura / tiempo de cocción)
- 15 Botón Ⓜ (selección automática del programa)

## Advertencias para el uso del aparato

### AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!

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

### ATENCIÓN:

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

## Notas de uso

### Ubicación

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

### Conexión eléctrica

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

### Standby (estado de espera)

El aparato está en modo de espera cuando sólo se enciende el botón ⏻. El aparato pasa al modo de espera en las siguientes situaciones:

- Cuando el enchufe de la red está conectado.
- Si no se pulsa ningún botón durante aprox. 2 minutos.
- Cuando ha transcurrido el tiempo. Suenan 5 señales.
- Cuando se pulsa el botón ⏻. Se oye una señal acústica larga.

### Antes del primer uso

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

### AVISO:

¡Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo!

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

### Información importante para el uso

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

- El tiempo de cocción depende de varios factores: Tamaño, textura, cantidad de alimento y temperatura establecida.
- Si no precalienta la freidora de aire caliente, añada 4 minutos al tiempo de cocción.

### Botones de función

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

### Encendido y apagado del aparato

- Encienda el aparato con el botón ⏻. Aparecen los botones para activar los paneles de control (① / ②).
- Mantenga pulsado el botón ⏻ para apagar el aparato.
- Una vez transcurrido el tiempo, el aparato pasa automáticamente al modo de espera. El ventilador sigue funcionando para enfriar el aparato.

### Selección del manejo individual o combinado

Después de encender el aparato, aparecen los botones para activar los paneles de control.

- Si desea utilizar la freidora izquierda, actívela con el botón ①. Aparece el panel de control de la freidora izquierda.
- Si desea utilizar la freidora derecha, actívela con el botón ②. Aparece el panel de control de la freidora derecha.
- Para manejar ambas freidoras al mismo tiempo, pulse tanto el botón ① como el botón ②.

### Ajuste de la temperatura (β) y del tiempo de cocción (⌚)

Los botones ⊕ e ⊖ se encuentran uno a cada lado del panel de control del aparato.

- Con el botón ⌚ puede alternar entre introducir la temperatura y el tiempo de cocción.
- Ajuste la temperatura (80 °C–200 °C) con los botones ⊕ y ⊖.
- Ajuste el tiempo de cocción (1–60 minutos) con los botones ⊕ y ⊖.
- La pantalla cambia automáticamente entre la temperatura y el tiempo de cocción.

### Iniciar/interrumpir el proceso de cocción

- Inicie el proceso de cocción con el botón ⏻.
- Pulse de nuevo el botón ⏻ para interrumpir el proceso de cocción.

### Apagado sincronizado (⌚)

El botón ⌚ le permite preparar al mismo tiempo dos alimentos distintos con tiempos de cocción diferentes. Aparece cuando ambos paneles de control están activados.

- Tras pulsar el botón ⌚, ajuste el programa automático, la temperatura y el tiempo de cocción deseados en ambos lados.
- Inicie el programa con el botón ⏻.
- El panel de control con el tiempo de cocción más corto muestra *Ho. Id.* Este programa no se inicia hasta que el tiempo de cocción más largo haya alcanzado el tiempo de cocción más corto. Para que ambos procesos de cocción se completen al mismo tiempo.

### Programas automáticos




Seleccione el programa automático deseado. Para ello, pulse el botón ⌚. El símbolo del programa automático parpadea.

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



Programa	°C	min
(Patatas fritas)	200	23
(Pastel)	160	45
(Filete)	190	10
(Pollo)	200	30
(Alitas de pollo)	190	20
(Gambas)	180	15
(Salchichas)	160	15
(Tortitas)	180	20

### Manejo

1. Saque los recipientes para freír del aparato por las asas.
2. Si es necesario, coloque los insertos de tamiz con los pomos de silicona en los recipientes de freír. Empuje los tamices hasta el fondo.
3. Vuelva a introducir los recipientes para freír en el aparato. Deben encajar en su sitio.
4. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Suena un pitido y todos los símbolos se iluminan brevemente. Se enciende el botón ⏻.
5. Pulse el botón ⏻ para encender el aparato.

6. Seleccione una freidora para el funcionamiento individual o ambas freidoras para el funcionamiento combinado.
7. Se recomienda precalentar el aparato durante aprox. 4 minutos. Para ello, ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción a 4 minutos.
8. Pulse el botón  para iniciar la fase de precalentamiento.
9. Una vez finalizada la fase de precalentamiento, sonarán 5 señales y el aparato mostrará **OFF**.
10. Saque los recipientes para freír del aparato por el asa. Colóquelos sobre una superficie resistente al calor.
11. Llene los recipientes de fritura con los alimentos deseados.
12. Vuelva a introducir los recipientes en el aparato.
13. Vuelva a encender el aparato con el botón .
14. Active el panel de control de la freidora, que contiene el recipiente de fritura con los alimentos.
15. Seleccione un programa automático o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.
16. Pulse el botón  para iniciar el proceso de cocción.
  - Si es necesario, agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para ello, saque el recipiente de fritura por el asa. A continuación, vuelva a introducir el recipiente de fritura en el aparato.

### Interrupción del manejo

- El manejo se interrumpe cuando pulsa el botón . Si desea reanudar el manejo, pulse de nuevo el botón .
- El manejo también se interrumpe cuando saca el recipiente de fritura. El panel de control muestra **OPEN**. Vuelva a introducir el recipiente de fritura para reanudar el manejo. El display **OPEN** se apaga.
- El manejo también puede interrumpirse tirando del enchufe de alimentación. Vuelva a insertar el enchufe en la toma de corriente para reanudar el manejo.

### Finalización del manejo

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

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

## Limpieza



### AVISO:

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






### ATENCIÓN: Revestimiento antiadherente

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

### Almacenamiento

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

## Solución de problemas

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

ESPAÑOL

### Datos técnicos

Modelo: .....PC-FR 1295 H  
 Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Consumo de energía: .....2700 W  
 Clase de protección: .....I  
 Peso neto: ..... aprox. 7,2 kg

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

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

### Eliminación

#### Significado del símbolo "Cubo de basura"



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

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

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

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

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

## IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

### Istruzioni per l'uso

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

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

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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

#### AVVISIO:

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 .....	31
Nella fornitura.....	31
Elementi di comando.....	31
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	32
Note per l'uso .....	32
Posizione.....	32
Collegamento elettrico .....	32
Standby (stato di pronto).....	32
Prima del primo utilizzo .....	32
Informazioni importanti per l'uso.....	32
Tasti funzione .....	33
Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....	33
Selezione dell'utilizzo singolo o combinato .....	33
Impostazione della temperatura (δ) e del tempo di cottura (⏱).....	33
Avvio / interruzione del processo di cottura.....	33
Spegnimento sincronizzato (⊖).....	33
Programmi automatici .....	33
Utilizzo.....	33
Interruzione dell'utilizzo.....	34
Fine dell'utilizzo .....	34
Pulizia.....	34

Conservazione .....	34
Risoluzione dei problemi .....	35
Dati tecnici .....	35
Smaltimento .....	35
Significato del simbolo "Eliminazione" .....	35

### Disimballaggio dell'apparecchio

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

### Nella fornitura

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

### Elementi di comando

#### Figura A

- 1 Manopole in silicone
- 2 Insero per setaccio
- 3 Aperture di uscita dell'aria
- 4 Aperture di ingresso dell'aria
- 5 Alloggiamento
- 6 Maniglia incassata
- 7 Contenitore per friggere da 3,5 litri
- 8 Maniglia del contenitore per friggere
- 9 Contenitore per friggere da 5,5 litri

#### Figura B

- 10 Indicatore luminoso per i programmi automatici:

-  (Patatine fritte)
-  (Torta)
-  (Bistecca)
-  (Pollo)
-  (Ali di pollo)
-  (Gamberetti)
-  (Salsiccia)
-  (Frittelle)

- 11 Pannelli di controllo delle friggitrici  
(Friggitrice ① (sinistra)/Friggitrice ② (destra))
  - a Spia luminosa ⑆ e ⊖ (temperatura/tempo di cottura)
  - b Tasti ⊖ / ⊕ (impostazione della temperatura e del tempo di cottura)
  - c Tasti ① / ② (selezionare la friggitrice sinistra/destra)
- 12 Tasto ⊖ (inizio/fine)
- 13 Tasto ⊕ (spegnimento sincronizzato)
- 14 Tasto Ⓢ (selezione temperatura/tempo di cottura)
- 15 Tasto Ⓣ (selezione automatica del programma)

## Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

### AVVISI: Rischio di ustioni!

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

### ATTENZIONE:

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

## Note per l'uso

### Posizione

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

### Collegamento elettrico

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

## Standby (stato di pronto)

L'apparecchio è in modalità standby quando è acceso solo il tasto ⊖. L'apparecchio passa alla modalità standby nelle seguenti situazioni:

- Quando la spina di rete è inserita.
- Se non viene premuto alcun tasto per circa 2 minuti.
- Allo scadere del tempo. Vengono emessi 5 segnali acustici.
- Quando si preme il tasto ⊖. Si sente un segnale acustico lungo.

## Prima del primo utilizzo

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

### AVVISI:

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

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

## Informazioni importanti per l'uso

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



- Il tempo di cottura dipende da vari fattori: Dimensioni, consistenza, quantità di cibo e temperatura impostata.
- Se non si preriscalda la friggitrice ad aria calda, aggiungere 4 minuti al tempo di cottura.

## Tasti funzione

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

## Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Accende l'apparecchio con il tasto ⏻. Appaiono i tasti per attivare i pannelli di controllo (① / ②).
- Tenga premuto il tasto ⏻ per spegnere l'apparecchio.
- Allo scadere del tempo, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. La ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio.

## Selezione dell'utilizzo singolo o combinato

Dopo aver acceso l'apparecchio, appaiono i tasti per attivare i pannelli di controllo.

- Se si desidera utilizzare la friggitrice di sinistra, attivarla con il tasto ①. Appare il pannello di controllo della friggitrice sinistra.
- Se si desidera utilizzare la friggitrice destra, attivarla con il tasto ②. Appare il pannello di controllo della friggitrice destra.
- Per azionare entrambe le friggitrici contemporaneamente, premere sia il tasto ① che il tasto ②.

## Impostazione della temperatura (⊕) e del tempo di cottura (⊖)

I tasti ⊕ e ⊖ si trovano una volta su ciascun lato del pannello di controllo dell'apparecchio.

- Con il tasto ⊕ è possibile passare dall'inserimento della temperatura a quello del tempo di cottura.
- Impostare la temperatura (80 °C–200 °C) con i tasti ⊕ e ⊖.
- Impostare il tempo di cottura (1–60 minuti) con i tasti ⊕ e ⊖.
- Il display passa automaticamente dalla temperatura al tempo di cottura.

## Avvio/interruzione del processo di cottura

- Avvia il processo di cottura con il tasto ⏻.
- Prema nuovamente il tasto ⏻ per interrompere il processo di cottura.

## Spegnimento sincronizzato (⊕)









Il tasto ⊕ le permette di preparare contemporaneamente due cibi diversi con tempi di cottura diversi. Appare quando entrambi i pannelli di controllo sono attivati.

- Dopo aver premuto il tasto ⊕, impostare il programma automatico desiderato, la temperatura e il tempo di cottura su entrambi i lati.
- Avviare il programma con il tasto ⏻.
- Il pannello di controllo con il tempo di cottura più breve visualizza *Hold*. Il programma si avvia solo quando il tempo di cottura più lungo ha raggiunto il tempo di cottura più breve. In modo che entrambi i processi di cottura vengano completati contemporaneamente.

## Programmi automatici

Selezioni il programma automatico desiderato. Per farlo, preme il tasto ⊕. Il simbolo del programma automatico lampeggia.

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

Programma	°C	min
 (Patatine fritte)	200	23
 (Torta)	160	45
 (Bistecca)	190	10
 (Pollo)	200	30
 (Ali di pollo)	190	20
 (Gamberetti)	180	15
 (Salsiccia)	160	15
 (Frittelle)	180	20

## Utilizzo

1. Estrarre i contenitori per la frittura dall'apparecchio afferrandoli per le maniglie.
2. Se necessario, inserire gli inserti del setaccio con le nodi in silicone nei contenitori per friggere. Spingere gli inserti del setaccio fino in fondo.
3. Spingere nuovamente i contenitori per friggere nell'apparecchio. Devono bloccarsi in posizione.
4. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra. Viene emesso un segnale acustico e tutti i simboli si accendono brevemente. Il tasto ⏻ si accende.
5. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio.

6. Selezionare una friggitrice per il funzionamento singolo o entrambe le friggitrici per il funzionamento combinato.
7. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 4 minuti. A tal fine, impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura di 4 minuti.
8. Premere il tasto  $\odot$  per avviare la fase di preriscaldamento.
9. Al termine della fase di preriscaldamento, vengono emessi 5 segnali acustici e l'apparecchio visualizza **OFF**.
10. Estrarre i contenitori per la frittura dall'apparecchio afferrandoli per il manico. Posizionarli su una superficie resistente al calore.
11. Riempire i contenitori per friggere con gli alimenti desiderati.
12. Reinserire i contenitori per friggere nell'apparecchio.
13. Riaccendere l'apparecchio con il tasto  $\odot$ .
14. Attivare il pannello di controllo della friggitrice, che contiene il recipiente per friggere con gli alimenti.
15. Selezionare un programma automatico o impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.
16. Premere il tasto  $\odot$  per avviare il processo di cottura.
  - Se necessario, scuotere gli alimenti a metà del tempo di cottura. A tale scopo, estrarre il contenitore per friggere afferrandolo per il manico. Quindi spingere di nuovo il contenitore per la frittura nell'apparecchio.

### Interruzione dell'utilizzo

- L'utilizzo viene interrotto quando preme il tasto  $\odot$ . Se desidera riprendere il funzionamento, preme nuovamente il tasto  $\odot$ .
- L'utilizzo viene interrotto anche quando estrae il contenitore per friggere. Il pannello di controllo visualizza **OPEN**. Reinserisca il contenitore per friggere per riprendere l'utilizzo. Il display **OPEN** si spegne.
- L'utilizzo può essere interrotto anche tirando la spina di rete. Inserisca nuovamente la spina di rete nella presa per riprendere il funzionamento.

### Fine dell'utilizzo

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

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

## Pulizia

### **AVVISO:**

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




### **ATTENZIONE: Rivestimento antiaderente**

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

### Conservazione

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

## Risoluzione dei problemi

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

### Dati tecnici

Modello: .....PC-FR 1295 H  
 Alimentazione: .....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Consumo di energia: .....2700 W  
 Classe di protezione: .....I  
 Peso netto: .....ca. 7,2 kg


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

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

### Smaltimento

#### Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.  
 Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo  e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

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

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

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

## WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

### Instrukcja obsługi

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

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

### 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 .....	36
Zakres dostawy .....	36
Przegląd elementów obsługi .....	36
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia .....	37
Uwagi dotyczące użytkowania .....	37
Lokalizacja .....	37
Podłączenie elektryczne .....	37
Stan gotowości (Standby) .....	37
Przed pierwszym użyciem .....	37
Ważne informacje dotyczące użytkowania .....	37
Przyciski funkcyjne .....	38
Włączanie / wyłączanie urządzenia .....	38
Wybór trybu pracy pojedynczej lub kombinowanej .....	38
Ustawianie temperatury (β) i czasu gotowania (⌚) .....	38
Rozpoczęcie / przerwianie procesu gotowania .....	38
Zsynchronizowane wyłączenie (⊖) .....	38
Programy automatyczne .....	38
Obsługa .....	38
Przerywanie obsługi .....	39
Zakończenie obsługi .....	39

Czyszczenie .....	39
Przechowywanie .....	39
Rozwiązywanie problemów .....	40
Dane techniczne .....	40
Warunki gwarancji .....	40
Usuwanie .....	41
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” .....	41

### 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.

### Zakres dostawy

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

### Przegląd elementów obsługi

#### Rysunek A

- 1 Silikonowe pokrętki
- 2 Wkład sita
- 3 Otwory wylotu powietrza
- 4 Otwory wlotu powietrza
- 5 Obudowa
- 6 Uchwyt wpuszczany
- 7 Pojemnik do frytownia o pojemności 3,5 litra
- 8 Uchwyt pojemnika do frytownia
- 9 Pojemnik do frytownia o pojemności 5,5 litra

#### Rysunek B

- 10 Lampka kontrolna programów automatycznych:

-  (Frytki)
-  (Ciasto)
-  (Stek)
-  (Kurczak)
-  (Skrzydeltka z kurczaka)
-  (Krewetki)
-  (Kielbasa)
-  (Naleśniki)

- 11 Panele sterowania frytownic  
(Frytownica ① (lewa) / Frytownica ② (prawa))
  - a Lampka kontrolna ⚡ i ⊖ (temperatura / czas gotowania)
  - b Przycisk ⊖ / ⊕ (ustawianie temperatury i czasu gotowania)
  - c Przycisk ① / ② (wybór lewej/prawej frytownicy)
- 12 Przycisk ⊖ (początek / koniec)
- 13 Przycisk ⊕ (zsynchronizowane wyłączenie)
- 14 Przycisk ⊗ (wybór temperatury / czasu gotowania)
- 15 Przycisk ⊕ (automatyczny wybór programu)

## Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

### OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

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

### UWAGA:

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

## Uwagi dotyczące użytkowania

### Lokalizacja

- Urządzenie należy ustawić na antypoślizgowej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia tyłem bezpośrednio przy ścianie.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia ani przewodu zasilającego na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, płyta grzewcza).

### Podłączenie elektryczne

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

## Stan gotowości (Standby)

Urządzenie znajduje się w trybie gotowości, gdy świeci się tylko przycisk ⊖. Urządzenie przelacza się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do prądu.
- Jeśli przez około 2 minuty nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
- Gdy upłynie czas. 5 sygnałów dźwiękowych.
- Po naciśnięciu przycisku ⊖. Rozlega się długi sygnał dźwiękowy.

## Przed pierwszym użyciem

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

### OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je do ostygnięcia!

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

## Ważne informacje dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw stałych. Nie należy przygotowywać w nim zup ani innych płynnych potraw.
- Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia korzystanie z urządzenia bez pojemnika do smażenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nigdy nie przepelniaj pojemników do smażenia, aby żywność nie miała kontaktu z elementem grzejnym.
- Do pojemnika do smażenia nigdy nie należy dodawać oleju ani innych płynów. Aby uzyskać chrupiący efekt, żywność można posmarować niewielką ilością oleju.
- W urządzeniu można przygotowywać wszystkie potrawy, które nadają się również do piekarnika.
- Wkład sita zapewnia, że nagromadzony tłuszcz osiada na dnie pojemnika do smażenia. Dzięki temu potrawy są bardziej chrupiące.
- Podczas pieczenia ciast, chleba itp. należy pamiętać, że ciasto rozszerza się. Ciasto nie może stykać się z elementem grzejnym.
- Wkład sita można wyjąć do pieczenia chleba itp.
- Potrawy, które leżą na sobie podczas gotowania, należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Z optymalizuje to wyniki gotowania i zapobiegnie nierównomiernemu gotowaniu.
- Domowe produkty ziemniaczane należy moczyć przez co najmniej 30 minut po pokrojeniu, aby zredukować skrobię ziemniaczaną. Następnie dobrze osusz kawałki ziemniaków papierem kuchennym.

- Czas gotowania zależy od różnych czynników: rozmiaru, tekstury, ilości jedzenia i ustawionej temperatury.
- Jeśli frytownica nie zostanie podgrzana, należy dodać 4 minuty do czasu gotowania.

## Przyciski funkcyjne

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

## Włączanie / wyłączenie urządzenia

- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku ⏻. Pojawiają się przyciski aktywacji paneli sterowania (① / ②).
- Proszę nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
- Po upływie czasu urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Wentylator pracuje nadal, aby schłodzić urządzenie.

## Wybór trybu pracy pojedynczej lub kombinowanej

Po włączeniu urządzenia pojawiają się przyciski do aktywacji paneli sterowania.

- Jeśli chcesz używać lewej frytownicy, aktywuj ją przycisk ①. Pojawia się panel sterowania dla lewej frytownicy.
- Jeśli chcesz korzystać z prawej frytownicy, aktywuj ją przycisk ②. Pojawia się panel sterowania prawej frytownicy.
- Aby obsługiwać obie frytownice jednocześnie, należy nacisnąć zarówno przycisk ① jak i przycisk ②.

## Ustawianie temperatury (β) i czasu gotowania (⌚)

Przyciski ⊕ i ⊖ znajdują się po jednym z każdej strony panelu sterowania urządzenia.

- Za pomocą przycisku ⌚ można przełączać między wprowadzaniem temperatury i czasu gotowania.
- Ustaw temperaturę (80 °C–200 °C) za pomocą przycisków ⊕ i ⊖.
- Ustaw czas gotowania (1–60 minut) za pomocą przycisków ⊕ i ⊖.
- Wyświetlacz automatycznie przełącza się między temperaturą a czasem gotowania.

## Rozpoczęcie / przerwanie procesu gotowania

- Rozpocząć proces gotowania za pomocą przycisk ⏻.
- Proszę ponownie nacisnąć przycisk ⏻, aby przerwać proces gotowania.

## Zsynchronizowane wyłączenie (⊖)









Przycisk ⊖ umożliwi przygotowanie dwóch różnych potraw z różnymi czasami gotowania w tym samym czasie. Pojawia się, gdy oba panele sterowania są włączone.

- Po naciśnięciu przycisk ⊖ ustawić żądany program automatyczny, temperaturę i czas gotowania po obu stronach.
- Uruchoić program za pomocą przycisk ⏻.
- Na panelu sterowania z krótszym czasem gotowania pojawia się napis *Małd*. Program ten nie rozpocznie się, dopóki dłuższy czas gotowania nie osiągnie krótszego czasu gotowania. Tak, aby oba procesy gotowania zostały zakończone w tym samym czasie.

## Programy automatyczne




Proszę wybrać żądany program automatyczny. W tym celu proszę nacisnąć przycisk ⊖. Symbol programu automatycznego zacznie migać.

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



Program	°C	min
 (Frytki)	200	23
 (Ciasto)	160	45
 (Stek)	190	10
 (Kurczak)	200	30
 (Skrzydeltka z kurczaka)	190	20
 (Krewetki)	180	15
 (Kielbasa)	160	15
 (Naleśniki)	180	20

## Obsługa

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

7. Zalecamy wstępne rozgrzanie urządzenia przez ok. 4 minuty. W tym celu należy ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania na 4 minuty.
8. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć fazę podgrzewania.
9. Po zakończeniu fazy podgrzewania rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, a urządzenie wyświetli **OFF**.
10. Wyciągnąć pojemniki do głębokiego smażenia z urządzenia za uchwyt. Umieścić je na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
11. Napęlnić pojemniki do smażenia wybraną potrawą.
12. Wsunąć pojemniki z powrotem do urządzenia.
13. Ponownie włączyć urządzenie przyciskiem .
14. Uruchomić panel sterowania frytkownicy, na którym znajduje się pojemnik do smażenia z potrawą.
15. Wybrać program automatyczny lub ustawić czas i temperaturę gotowania ręcznie.
16. Naciśnąć przycisk , aby rozpocząć proces gotowania.
  - W razie potrzeby potrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania. W tym celu wyciągnąć pojemnik do smażenia za uchwyt. Następnie wcisnąć pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

### Przerywanie obsługi

- Obsługa zostanie przerwana po naciśnięciu przycisk . Aby wznowić obsługę, należy ponownie nacisnąć przycisk .
- Obsługa zostanie również przerwana po wyciągnięciu pojemnika do smażenia. Na panelu sterowania zostanie wyświetlony komunikat **OPEN**. Proszę ponownie włożyć pojemnik do smażenia, aby wznowić obsługę. Wyświetlacz **OPEN** zgaśnie.
- Obsługę można również przerwać poprzez wyciągnięcie wtyczki sieciowej. Proszę włożyć wtyczkę z powrotem do gniazdka, aby wznowić obsługę.

### Zakończenie obsługi

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

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

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE:

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






### UWAGA: Powłoka nieprzywierająca

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

### Przechowywanie

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

## Rozwiązywanie problemów

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

### Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1295 H  
 Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Pobór mocy:.....2700 W  
 Klasa ochronności:.....I  
 Waga netto:.....ok. 7,2 kg

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

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

### Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu.



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

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

#### Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o

Ul. Brzeska 1

45-960 Opole

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

## FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

### Használati utasítás

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

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

#### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

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

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	3
A készülék kicsomagolása .....	42
A csomag tartalma .....	42
A kezelőelemek áttekintése .....	42
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések .....	43
Használati megjegyzések .....	43
Helyszín .....	43
Elektromos csatlakozás .....	43
Készüléti (készüléti állapot) .....	43
Első használat előtt .....	43
Használati utasítás .....	43
Funkciógombok .....	44
A készülék be- / kikapcsolása .....	44
Egyszeri vagy kombinált művelet kiválasztása .....	44
A hőmérséklet ( $\beta$ ) és a főzési idő beállítása (⌚) .....	44
A főzési folyamat elindítása/megszakítása .....	44
Szinkronizált leállítás (⊖) .....	44
Automatikus programok .....	44
Működés .....	44
A működés megszakítása .....	45
A működés befejezése .....	45

Tisztítás .....	45
Tárolás .....	45
Hibaelhárítás .....	46
Műszaki adatok .....	46
Hulladékkezelés .....	46
A „kuka” piktogram jelentése .....	46

### A készülék kicsomagolása

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

### A csomag tartalma

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

### A kezelőelemek áttekintése

#### Ábra A

- 1 szilikon gombok
- 2 Szűrőbetét
- 3 Légkivezető nyílások
- 4 Légbevezető nyílások
- 5 Burkolat
- 6 Süllyesztett fogantyú
- 7 3,5 literes sütőtartály
- 8 A mélysütőtartály fogantyúja
- 9 5,5 literes sütőtartály

#### Ábra B

- 10 Jelzőlámpa az automatikus programokhoz:

-  (sült krumpli)
-  (Sütemény)
-  (Steak)
-  (Csirke)
-  (Csirkeszárny)
-  (Garnélarák)
-  (Kolbász)
-  (Palacsinta)

- 11 A mélysütők kezelőpaneljei  
(Mély sütő ① (balra) / Mély sütő ② (jobbra))
- ⊕ és ⊖ ellenőrző lámpa (Hőmérséklet/Sütési idő)
  - ⊖ / ⊕ gombok (hőmérséklet és sütési idő beállítása)
  - ① / ② gombok (bal oldali / jobb oldali fritőz kiválasztása)
- 12 ⊖ gomb (indítás / befejezés)
- 13 ⊖ gomb (szinkronizált kikapcsolás)
- 14 ⊗ gomb (hőmérséklet / főzési idő kiválasztása)
- 15 ⊕ gomb (automatikus programválasztás)

## A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!**

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

### **⚠ VIGYÁZAT:**

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

## Használati megjegyzések

### Helyszín

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

### Elektromos csatlakozás

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

### Készletléti (készletléti állapot)

A készülék készletléti üzemmódban van, ha csak az ⊖ gomb világít. A készülék a következő helyzetekben lép készletléti üzemmódba:

- Amikor a hálózati csatlakozó be van dugva.
- Ha kb. 2 percig nem nyomják meg a gombot.
- Ha az idő lejárt. 5 hangjelzés.
- Amikor megnyomja az ⊖ gombot. Egy hosszú hangjelzés hallatszik.

### Első használat előtt

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS:**

Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket!

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

### Használati utasítás

- Ez a készülék szilárd ételek elkészítésére szolgál. Ne készítsen benne leveseket vagy más folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy a készüléket mélysütőedény nélkül használja.
- A legjobb eredmény érdekében soha ne töltse túl a mélysütőedényeket, hogy az étel ne érintkezzen a fűtőelemmel.
- Soha ne adjon olajat vagy más folyadékot a mélysütőtartályba. A ropogós eredmény elérése érdekében az ételt kevés olajjal is megkenheti.
- A készülékben minden olyan étel elkészíthető, amely a sütőbe is alkalmas.
- A szitálóbetét gondoskodik arról, hogy a felgyülemlett zsír a mélysütő edény aljára üledjen. Így az ételek ropogósabbak lesznek.
- Sütemények, kenyér stb. sütésekor vegye figyelembe, hogy a tészta kitágul. A tészta nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Kenyérsütéshez vagy hasonló sütéshez a szitabetét kivehető.
- A sütés közben egymáson fekvő ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni. Ez optimalizálja a főzési eredményt és megakadályozza az egyenetlen főzést.
- A házi készítésű burgonyatermékeket vágás után legalább 30 percig áztassa a burgonyakeményítő csökkentése érdekében. Ezután a burgonyadarabokat jól szárítsa meg konyhai papírral.
- A főzési idő különböző tényezőktől függ: Méret, textúra, az étel mennyisége és a beállított hőmérséklet.
- Ha nem melegíti elő a forrólevegős sütőt, adjon hozzá 4 percet a főzési időhöz.

## Funkciógombok

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

### A készülék be- / kikapcsolása

- Nyomja meg az ⊖ gombot a készülék bekapcsolásához. Megjelennek a vezérlőpanelek aktiválására szolgáló gombok (⊕ / ⊗).
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az ⊖ gombot.
- Az idő letelte után a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. A ventilátor tovább működik, hogy lehűtse a készüléket.

### Egyszeri vagy kombinált művelet kiválasztása

A készülék bekapcsolása után megjelennek a kezelőpanelek aktiválására szolgáló gombok.

- Ha a bal oldali sütőt szeretné használni, aktiválja azt az ⊕ gombbal. Megjelenik a bal oldali fritőz vezérlőpanelje.
- Ha a jobb oldali sütőt szeretné használni, aktiválja azt az ⊗ gombbal. Megjelenik a jobb oldali fritőz vezérlőpanelje.
- Ha egyszerre szeretné működtetni mindkét fritőzt, nyomja meg az ⊕ gombot és az ⊗ gombot.

### A hőmérséklet (β) és a főzési idő beállítása (⌚)

Az ⊕ és ⊖ gombok a készülék kezelőpanelének mindkét oldalán egyszer-szám találhatók.

- A ⊗ gombbal válthat a hőmérséklet és a főzési idő megadása között.
- Állítsa be a hőmérsékletet (80 °C–200 °C) a ⊕ és ⊖ gombokkal.
- Állítsa be a sütési időt (1–60 perc) a ⊕ és ⊖ gombokkal.
- A kijelző automatikusan vált a hőmérséklet és a főzési idő között.

### A főzési folyamat elindítása/megszakítása

- Indítsa el a főzési folyamatot az ⊖ gombbal.
- A főzési folyamat megszakításához nyomja meg újra az ⊖ gombbal.

### Szinkronizált leállítás (⊕)









Az ⊕ gomb lehetővé teszi, hogy egyszerre két különböző ételt készítsen különböző főzési idővel. Akkor jelenik meg, ha mindkét kezelőpanel aktíválva van.

- Az ⊕ gomb megnyomása után állítsa be a kívánt automatikus programot, a hőmérsékletet és a sütési időt mindkét oldalon.
- Indítsa el a programot az ⊖ billentyűvel.
- A rövidebb főzési idővel rendelkező vezérlőpanelen Ha Id látható. Ez a program nem indul el, amíg a hosszabb főzési idő el nem éri a rövidebb főzési időt. Így mindkét főzési folyamat egyszerre fejeződik be.

### Automatikus programok




Válassza ki a kívánt automatikus programot. Ehhez nyomja meg az ⊕ gombot. Az automatikus program szimbóluma villog.

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



Program	°C	min
 (sült krumpli)	200	23
 (Sütemény)	160	45
 (Steak)	190	10
 (Csirke)	200	30
 (Csirkeszárny)	190	20
 (Garnélarák)	180	15
 (Kolbász)	160	15
 (Palacsinta)	180	20

## Működés

- Húzza ki a sütőedényeket a fogantyúknál fogva a készülékből.
- Ha szükséges, helyezze a szilikonszűcsokkal ellátott szítabetéteket a sütőedényekbe. Nyomja a szita betéteket egészen lefelé.
- Tolja vissza a sütőedényeket a készülékbe. A helyükön kell rögzülniük.
- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt biztonsági aljzatba. Megszólal egy hangjelzés, és az összes szimbólum rövid időre kigyullad. Az ⊖ gomb kigyullad.
- Nyomja meg az ⊖ gombot a készülék bekapcsolásához.
- Válassza ki az egyik fritőzgépet az egyszeri működéshez, vagy mindkét fritőzt a kombinált működéshez.

7. Javasoljuk, hogy a készüléket kb. 4 percig melegítse elő. Ehhez állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a főzési időt 4 percre.
8. Nyomja meg a  gombot az előmelegítési fázis elindításához.
9. Az előmelegítési fázis végén 5 mutató hangjelzés hallatszik, és a készülék kijelzőjén **OFF** jelenik meg.
10. Húzza ki a sütőedényeket a fogantyúnál fogva a készülékből. Helyezze őket hőálló felületre.
11. Töltse meg a sütőedényeket a kívánt étellel.
12. Tolja vissza a sütőedényeket a készülékbe.
13. Kapcsolja be újra a készüléket az  gombbal.
14. Kapcsolja be az ételt tartalmazó sütőtartályt tartalmazó fritőz vezérlőpanelét.
15. Válasszon egy automatikus programot, vagy állítsa be manuálisan a főzési időt és a hőmérsékletet.
16. Nyomja meg az  gombot a főzési folyamat elindításához.
  - Ha szükséges, a főzési idő felénél rázza fel az ételt. Ehhez húzza ki a sütőedényt a fogantyúnál fogva. Ezután tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe.

### A működés megszakítása

- A működés megszakad, ha megnyomja az  gombot. Ha folytatni kívánja a működést, nyomja meg újra az  gombot.
- A működés akkor is megszakad, ha kihúzza a mély sütőedényt. A kezelőpanel kijelzőjén megjelenik az **OPEN**. A működés folytatásához helyezze vissza a mély sütőtartályt. Az **OPEN** kijelző kialszik.
- A működés a hálózati dugó kihúzásával is megszakítható. A működés folytatásához dugja vissza a hálózati dugót a konnektorba.

### A működés befejezése

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

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

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS:

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




### VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

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

### Tárolás

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

## Hibaelhárítás

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

## Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1295 H  
Tápegység: .....220–240 V~, 50–60 Hz  
Energiafogyasztás: .....2700 W  
Védelmi osztály: .....I  
Nettó súly: .....kb. 7,2 kg

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

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

## Hulladékkezelés

### A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

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

## ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

### Руководство по эксплуатации

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

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

#### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	47
Комплект поставки.....	47
Обзор деталей прибора.....	47
Предупреждения по использованию устройства.....	48
Примечания по использованию.....	48
Расположение.....	48
Электрическое подключение.....	48
Режим ожидания (состояние готовности).....	48
Перед первым использованием.....	48
Инструкции по применению.....	48
Функциональные клавиши.....	49
Включение / выключение устройства.....	49
Выбор одиночного или комбинированного режима работы.....	49
Установка температуры (δ) и времени приготовления (Ⓢ).....	49
Запуск / прерывание процесса приготовления.....	49

Синхронное выключение (Ⓢ).....	49
Автоматические программы.....	49
<b>Эксплуатация.....</b>	<b>50</b>
Прерывание работы.....	50
Окончание работы.....	50
<b>Чистка.....</b>	<b>50</b>
<b>Хранение.....</b>	<b>51</b>
<b>Устранение неполадок.....</b>	<b>51</b>
<b>Технические данные.....</b>	<b>52</b>
<b>Утилизация.....</b>	<b>52</b>
Значение символа «корзина».....	52

### Распаковка прибора

1. Извлеките прибор 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 прибор. Немедленно верните его дилеру.

### Комплект поставки

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

### Обзор деталей прибора

#### Рисунок А


- 1 Силиконовые ручки
- 2 Вставка с ситом
- 3 Отверстия для выпуска воздуха
- 4 Отверстия для впуска воздуха
- 5 Корпус
- 6 Утопленная ручка
- 7 Контейнер для фритюра объемом 3,5 литра
- 8 Ручка контейнера для фритюра
- 9 Контейнер для фритюра объемом 5,5 литров






#### Рисунок В









- 10 Индикатор автоматических программ:

 (Картофель фри)

 (Торт)

 (Стейк)

-  (Курица)
-  (Куриные крылышки)
-  (Креветки)
-  (Колбаса)
-  (Блины)

- 11 Панели управления для фритюрниц  
(Фритюрница ① (слева) / Фритюрница ② (справа))
  - a Контрольная лампочка  и  (температура / время приготовления)
  - b Кнопки  /  (выберите температуру или время приготовления)
  - c Кнопки ① / ② (выбор левой / правой фритюрницы)
- 12 Кнопка  (начало / конец)
- 13 Кнопка  (синхронизированное выключение)
- 14 Кнопка  (выбор температуры / времени приготовления)
- 15 Кнопка  (автоматический выбор программы)

## Предупреждения по использованию устройства

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!

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

### ВНИМАНИЕ:

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

## Примечания по использованию


### Расположение


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

## Электрическое подключение

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

## Режим ожидания (состояние готовности)

Устройство находится в режиме ожидания, когда горит только кнопка . Устройство переходит в режим ожидания в следующих ситуациях:

- Когда сетевая вилка вставлена в розетку.
- Если в течение прибл. 2 минут не нажималась ни одна кнопка.
- По истечении времени. 5 звуковых сигналов.
- При нажатии клавиши . Раздается длинный звуковой сигнал.

## Перед первым использованием

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед очисткой дайте устройству остыть!

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

## Инструкции по применению

- Данный прибор предназначен для приготовления твердых продуктов. Не готовьте в нем супы или другие жидкие продукты.
- Предохранительный выключатель не позволяет использовать прибор без емкости для фритюра.
- Для достижения наилучших результатов никогда не переполняйте емкости для фритюра, чтобы продукты не соприкасались с нагревательным элементом.
- Никогда не добавляйте в контейнер для фритюра масло или другую жидкость. Для получения хрустящей корочки можно смазать блюдо небольшим количеством масла.
- В приборе можно готовить все продукты, которые также подходят для духовки.
- Благодаря ситовой вставке скопившийся жир оседает на дно емкости для фритюра. Благодаря этому пища становится более хрустящей.
- При выпечке пирогов, хлеба и т.п. следует учитывать, что тесто расширяется. Тесто не должно соприкасаться с нагревательным элементом.
- Для выпечки хлеба или других подобных изделий вставку-сито можно снять.



- Продукты, лежащие друг на друге во время приготовления, следует встряхивать в середине времени приготовления. Это оптимизирует результат приготовления и предотвращает неравномерное приготовление.
- После нарезки домашние картофельные продукты следует замочить не менее чем на 30 минут, чтобы уменьшить количество крахмала в картофеле. Затем хорошо просушите кусочки картофеля кухонной бумагой.
- Время приготовления зависит от различных факторов: размера, текстуры, количества продуктов и установленной температуры.
- Если вы не разогреваете фритюрницу, добавьте к времени приготовления 4 минуты.

### Функциональные клавиши

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

### Включение/выключение устройства

- Включите прибор с помощью кнопки ⏻. Появятся кнопки для активации панелей управления (⊕ / ⊗).
- Нажмите и удерживайте кнопку ⏻, чтобы выключить прибор.
- По истечении этого времени устройство автоматически переключается в режим ожидания. Вентилятор продолжает работать, чтобы охладить устройство.

### Выбор одиночного или комбинированного режима работы

После включения прибора появляются кнопки для активации панелей управления.

- Если вы хотите использовать левостороннюю фритюрницу, активируйте ее кнопкой ①. Появится панель управления для левой фритюрницы.
- Если вы хотите использовать правую фритюрницу, активируйте ее кнопкой ②. Появится панель управления правой фритюрницей.
- Для одновременной работы обеих фритюрниц нажмите одновременно кнопку ① и кнопку ②.

### Установка температуры (β) и времени приготовления (⏻)

- Кнопки ⊕ и ⊖ расположены по одной на каждой стороне панели управления прибора.
- С помощью кнопки ⏻ можно переключаться между вводом температуры и времени приготовления.
  - Установите температуру (80 °C–200 °C) с помощью кнопок ⊕ и ⊖.
  - Установите время приготовления (1–60 минут) с помощью кнопок ⊕ и ⊖.
  - Дисплей автоматически переключается между температурой и временем приготовления.

### Запуск/прерывание процесса приготовления

- Запустите процесс приготовления с помощью кнопки ⏻.
- Нажмите кнопку ⏻ еще раз, чтобы прервать процесс приготовления.

### Синхронное выключение (⊗)






Кнопка ⊗ позволяет Вам одновременно готовить два разных блюда с разным временем приготовления. Она появляется, когда активированы обе панели управления.




- После нажатия кнопки ⊗ установите желаемую автоматическую программу, температуру и время приготовления с обеих сторон.
- Запустите программу кнопкой ⏻.
- На панели управления с более коротким временем приготовления появится надпись *No Id*. Программа не начнется, пока более длительное время приготовления не достигнет более короткого времени приготовления. Таким образом, оба процесса приготовления будут завершены одновременно.

### Автоматические программы




Выберите нужную автоматическую программу. Для этого нажмите кнопку ⊗. Символ автоматической программы начнет мигать.



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

Программа	°C	min
 (Картофель фри)	200	23
 (Торт)	160	45
 (Стейк)	190	10
 (Курица)	200	30
 (Куриные крылышки)	190	20



Программа	°C	min
 (Креветки)	180	15
 (Колбаса)	160	15
 (Блины)	180	20

## Эксплуатация

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

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

## Прерывание работы

- Работа прибора прерывается, когда Вы нажимаете кнопку . Если Вы хотите возобновить работу, нажмите кнопку  еще раз.
- Работа также прерывается, когда Вы вытаскиваете контейнер для фритюра. На панели управления отображается **PREP**. Установите контейнер для фритюра на место, чтобы возобновить работу. Индикация **PREP** погаснет.
- Работу можно также прервать, выдернув сетевую вилку. Вставьте сетевую вилку обратно в розетку, чтобы возобновить работу.

## Окончание работы

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

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

## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

### ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.

### ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.

- Контейнеры для жарки и вставки-сита можно мыть в теплой воде для ополаскивания с небольшим количеством жидкости для мытья ручной посуды.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора слегка влажной, но не мокрой тканью.
- Также удалите остатки пищи / жира на нагревательном элементе и рядом с ним слегка влажной тряпкой. Не включайте прибор до тех пор, пока нагревательный элемент не будет полностью сухим!

## Хранение

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

## Устранение неполадок

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

## Технические данные

Модель: .....PC-FR 1295 H  
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50–60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 2700 Вт  
Класс защиты: ..... I  
Вес нетто: ..... прикл. 7,2 кг

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

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

## Утилизация

### Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

## البيانات الفنية

الطراز: PC-FR 1295 H .....  
مصدر إمداد التيار الكهربائي: 220-240 فولت، 50-60 هرتز .....  
استهلاك الطاقة: 2700 وات .....  
فئة الحماية: I .....  
الوزن الصافي: حوالي 7,2 كيلو جرام .....  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر  
لمنتجاتنا.  
وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم  
تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

## التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

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



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

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

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

## التنظيف

### استكشاف الأعطال وإصلاحها

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

### تحذير: ⚠

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

### تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات خشنة أو كاشطة.
- يمكنك شطف حاويات القلي العميقة ومداخل الغربال في ماء شطف دافئ مع القليل من منظف غسل الأطباق.
- نظف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً وليست مبللة.
- قم أيضاً بإزالة أي بقايا طعام / دهون على لفائف التسخين وما حولها بقطعة قماش مبللة قليلاً. احرص على عدم تشغيل الجهاز مرة أخرى حتى تجف لفائف التسخين تماماً!
- نظف الجهاز كما هو موصوف. تترك الملحقات لتجف تماماً.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

### التخزين

- يمكنك تنشيط المقلدة اليمنى إذا رغبت في استخدامها، وذلك بواسطة الضغط على الزر ②. تظهر لوحة التحكم الخاصة بالمقلدة اليمنى.
- اضغط على كل من الزر ① والزر ② لتشغيل كلتا القلايتين.

### ضبط درجة الحرارة (Ⓕ) ووقت الطهي (Ⓖ)

- يوجد الزران ④ و ⑤ مرة واحدة على كل جانب من لوحة تحكم الجهاز.
- باستخدام الزر ⑥، يمكنك التبديل بين إدخال درجة الحرارة ووقت الطهي.
- اضبطي درجة الحرارة (80 درجة مئوية-200 درجة مئوية) باستخدام الزرين ④ و ⑤.
- ضبط وقت الطهي (1-60 دقيقة) باستخدام الزرين ④ و ⑤.
- تقوم الشاشة بالتبديل تلقائيًا بين درجة الحرارة ووقت الطهي.

### بدء / مقاطعة عملية الطهي

- ابدأ عملية الطهي باستخدام الزر ①.
- اضغط على الزر ① مرة أخرى لمقاطعة عملية الطهي.

### إيقاف التشغيل المتزامن (Ⓖ)

- يتيح لك الزر ⑦ إعداد نوعين مختلفين من الأطعمة بأوقات طهي مختلفة في نفس الوقت. يظهر عند تنشيط كلتا لوحتي التحكم.
- بعد الضغط على الزر ⑦، اضبط البرنامج التلقائي المطلوب ودرجة الحرارة ووقت الطهي على كلا الجانبين.
- ابدأ البرنامج باستخدام الزر ①.
- يتم عرض لوحة التحكم ذات وقت الطهي الأقصر **Min id**. لا يبدأ تشغيل هذا البرنامج حتى يصل وقت الطهي الأطول لوقت الطهي الأقصر. بحيث تكتمل عمليتا الطهي في الوقت نفسه.

### البرامج التلقائية

- حدد البرنامج التلقائي المطلوب. للقيام بذلك، اضغط على الزر ⑧. يوضع رمز البرنامج التلقائي.
- يعرض الجدول التالي درجات الحرارة الأساسية المضبوطة في المصنع بالدرجات المئوية (Ⓕ) والدقائق (Ⓖ). الإعدادات المسبقة هي قيم توجيهية فقط. يجب ضبط درجة الحرارة والوقت بشكل فردي، اعتماداً على حجم ووزن الطعام المستخدم.
- ينبغي أيضاً ملاحظة المعلومات الموجودة على تغليف الأطعمة.

البرنامج	°C	min
🍷 (البطاطس المقلبة)	200	23
🍷 (الكيك)	160	45
🍷 (شرائح اللحم)	190	10
🍷 (دجاج)	200	30
🍷 (أجنحة الدجاج)	190	20
🍷 (روبيان)	180	15
🍷 (السجق)	160	15
🍷 (القطائر)	180	20

### التشغيل

1. اسحب حاويات القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقابض.
  2. إذا لزم الأمر، اضبط وضع مداخل الغربال مع مقابض السيليكون الموجودة في حاويات القلي العميقة. ادفع مداخل الغربال لأسفل حتى النهاية.
  3. اضغط حاويات القلي العميقة مُجدداً في الجهاز. يجب أن تستقر حاويات القلي في مكانها بإحكام.
  4. وصل الجهاز بمقبس مَوْض مُثبت بشكل صحيح. تصدر أصوات تنبيه وتضيء الرموز لفترة وجيزة. يضيء الزر ①.
  5. اضغط على الزر ① لتشغيل الجهاز.
  6. حدد مقلاة واحدة للتشغيل الفردي أو كلا القلايتين للتشغيل المشترك.
  7. نوصي بتسخين الجهاز مسبقاً لمدة 4 دقائق تقريباً. للقيام بذلك، اضبط درجة الحرارة المطلوبة ووقت الطهي على 4 دقائق.
  8. اضغط على الزر ① لبدء مرحلة التسخين المسبق.
  9. بعد انقضاء مرحلة التسخين المسبق، تصدر 5 إشارات ويظهر الجهاز **OFF**.
  10. اسحب حاوية القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقبض. ضع حاويات القلي على سطح مقاوم للحرارة.
  11. املأ حاويات القلي بالطعام المطلوب.
  12. اضغط حاويات القلي العميقة مُجدداً في الجهاز.
  13. شغل الجهاز مرة أخرى بواسطة الضغط على الزر ①.
  14. شغل لوحة التحكم الخاصة بالقلاية العميقة، التي تحتوي على حاوية القلي العميقة مع الطعام.
  15. حدد برنامجاً تلقائياً أو عين وقت الطهي ودرجة الحرارة يدوياً.
  16. اضغط على الزر ① لبدء عملية الطهي.
- إذا لزم الأمر، هز الطعام في منتصف الوقت المخصص للطهي. للقيام بذلك، اسحب حاوية القلي العميقة من المقبض. ثم اضغط حاوية القلي العميقة مُجدداً في الجهاز.

### إنهاء التشغيل

- يتم إيقاف التشغيل عند الضغط على الزر ①. إذا أردت استئناف التشغيل، اضغط على الزر ① مرة أخرى.
- ينقطع التشغيل أيضاً عند سحب حاوية القلي العميق. تعرض لوحة التحكم **OPEN** أعد إدخال حاوية القلي العميق لاستئناف التشغيل. تنطفئ شاشة **OPEN**.
- يمكن أيضاً إيقاف التشغيل عن طريق سحب قابس التيار الكهربائي. أدخل قابس التيار الكهربائي مرة أخرى في المقبض لاستئناف التشغيل.

### إنهاء التشغيل

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

c زر ① / ② (تحديد المقلاة اليسرى / اليمنى)

12 زر ③ (بدء / إنهاء)

13 زر ④ (إيقاف التشغيل المتزامن)

14 زر ⑤ (اختيار درجة الحرارة / وقت الطهي)

15 زر ⑥ (اختيار البرنامج التلقائي)

#### تحذير:

اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

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

#### معلومات هامة للاستخدام

- هذا الجهاز مخصص لتحضير الأطعمة الصلبة، لا تحضر الحساء أو الأطعمة السائلة الأخرى فيه.
- يمنع مفتاح الأمان استخدام الجهاز بدون وعاء قلي عميق.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تملأ أبداً حاويات القلي العميق حتى لا يتلمس الطعام مع عنصر التسخين.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو السوائل الأخرى، للحصول على نتيجة مقرمشة، يمكنك إضافة القليل من الزيت إلى الأطعمة.
- يمكن تحضير جميع الأطعمة المناسبة للفرن في الجهاز.
- يتم استخدام المصفي الداخلي لضمان استقرار الدهون المتراكمة في قاع وعاء القلي، هذا يجعل الطعام أكثر هشاشة.
- عند خبز الكعك والخبز وما إلى ذلك، ضع في اعتبارك أن العجين يتمدد، احرص على عدم ملامسة الطعام لعنصر التسخين.
- عند خبز الخبز، وما إلى ذلك، يمكنك إزالة المصفي الداخلي.
- يجب تحريك الطعام الذي يقع فوق بعضه البعض أثناء الطهي في منتصف فترة الطهي، وبالتالي ستحصل على نتائج أفضل وطهي متساوٍ.
- صب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس، ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.
- يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة.
- في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن مسبقاً، أضف 4 دقائق إلى وقت الطهي.

#### أزرار الوظائف

- الأزرار الموجودة على الجهاز هي أزرار تعمل باللمس. المس الأزرار برفق بإصبعك لتنفيذ الوظيفة. يتم تأكيد كل ضغط على الزر بواسطة إشارة صوتية مسموعة.
- سيبدأ الجهاز في التشغيل السريع، إذا ضغط مع الاستمرار على الزر ④ أو ⑤.

#### تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- يُمكنك تشغيل الجهاز بواسطة الضغط على الزر ①. تظهر الأزرار الخاصة بتنشيط لوحات التحكم (① / ②).
- اضغط مع الاستمرار على الزر ① لإيقاف تشغيل الجهاز.
- ينتقل الجهاز تلقائياً لوضع الاستعداد بعد انقضاء الوقت المحدد. تستمر المروحة في التشغيل لتبريد الجهاز.

#### تحديد عملية التشغيل الفردي أو المركب

- تظهر أزرار تنشيط لوحات التحكم بعد تشغيل الجهاز.
- يمكنك تنشيط المقلاة اليسرى إذا رغبت في استخدامها، وذلك بواسطة الضغط على الزر ①. تظهر لوحة التحكم الخاصة بالمقلاة اليسرى.

#### تحذيرات لاستخدام الجهاز

##### ⚠ تحذير: مخاطر الإصابة بالحروق!

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

##### ⚠ تنبيه:

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

#### ملاحظات بشأن التشغيل

##### الموقع

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

##### التوصيل الكهربائي

- قبل إدخال 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.

##### وضع الاستعداد (حالة الاستعداد)

- يكون الجهاز في وضع الاستعداد عندما يضيء الزر ① فقط. ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد في الحالات التالية:
- عند توصيل قابس التيار الكهربائي.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة 2 دقيقة تقريباً.
- عند انتهاء الوقت. 5 إشارات صوتية.
- عند الضغط على الزر ①. سوف تسمع صوت صفير طويل.

##### قبل الاستخدام الأول

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



- 55.....إنهاء التشغيل
- 54.....التنظيف
- 54.....التخزين
- 54.....استكشاف الأعطال وإصلاحها
- 53.....البيانات الفنية
- 53.....التخلص من الجهاز

### تفريغ محتويات العبوة

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

### نطاق التسليم

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

### نظرة عامة على المكونات

#### الشكل أ

- 1 مقابض سيليكون
- 2 ملحق المنخل
- 3 فتحات مخرج الهواء
- 4 فتحات مدخل الهواء
- 5 مبيت
- 6 مقبض مريح
- 7 حاوية القلي العميق سعة 3.5 لتر
- 8 مقبض حاوية القلي العميق
- 9 حاوية القلي العميق سعة 5.5 لتر

#### الشكل ب

- 10 مؤشر ضوئي للبرامج الأوتوماتيكية:

- 👆 (البطاطس المقلية)
- 👆 (الكيك)
- 👆 (شرائح اللحم)
- 👆 (دجاج)
- 👆 (أجنحة الدجاج)
- 👆 (روبيان)
- 👆 (السجق)
- 👆 (الفطائر)

- 11 لوحات التحكم للقلبتان العميقتان

- (القلابة العميقة ①) (اليسرى) / (القلابة العميقة ②) (اليمنى)
- a ضوء المؤشر 🕒 و 🕒 (درجة الحرارة / وقت الطهي)
- b زر - / + (ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي)

## هام:

## تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

### دليل التعليمات

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

### رموز تعليمات الاستخدام

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

#### ⚠️ تحذير:

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

#### ⚠️ تنبيه:

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

### المحتويات

- 3.....نظرة عامة على المكونات
- 57.....تفريغ محتويات العبوة
- 57.....نطاق التسليم
- 57.....نظرة عامة على المكونات
- 56.....تحذيرات لاستخدام الجهاز
- 56.....ملاحظات بشأن التشغيل
- 56.....الموقع
- 56.....التوصيل الكهربائي
- 56.....وضع الاستعداد (حالة الاستعداد).....
- 56.....قبل الاستخدام الأول
- 56.....معلومات هامة للاستخدام
- 56.....أزرار الوظائف
- 56.....تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز
- 55.....تحديد عملية التشغيل الفردي أو المركب
- 55.....ضبط درجة الحرارة (🕒) ووقت الطهي (🕒)
- 55.....بدء / مقاطعة عملية الطهي
- 55.....إيقاف التشغيل المتزامن (🕒)
- 55.....البرامج التلقائية
- 55.....التشغيل
- 55.....إنهاء التشغيل

## 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 1295 H

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 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-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 bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمرير، وجمع الترخيص المبيع والتوقيع

**PROFI COOK®**

[www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

**PROFI COOK®**

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

E-Mail: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)

Made in P.R.C.

Start: 05/2024