

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 1242 H

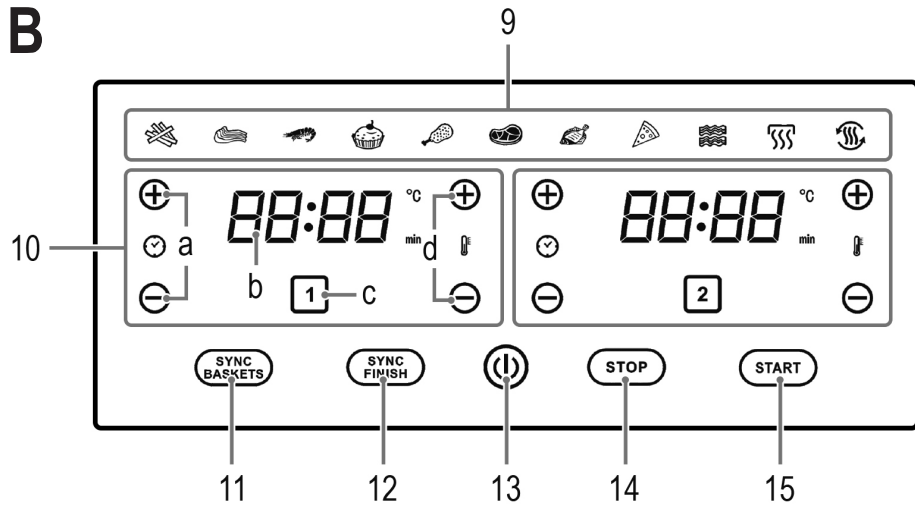
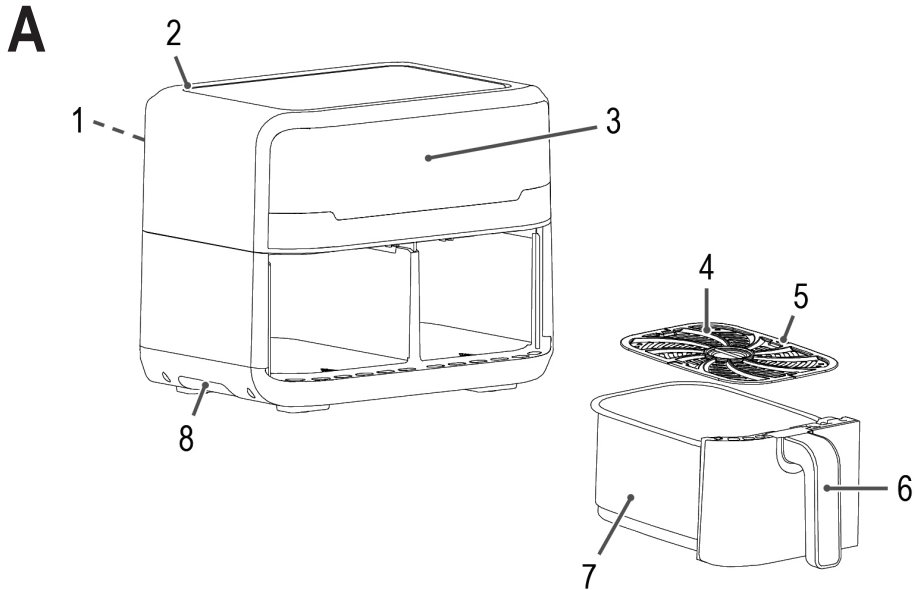
Double Hot Air Fryer • Dubbele hete lucht friteuse • Friteuse double à air chaud
Freidora por aire caliente doble • Friggitrice ad aria calda doppia • Podwójna frytownica na gorące powietrze
Dupla forrólevegős olajsütő • Двойная горячим фритюрница • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن

CE

Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	10	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	15	NETERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	21	FRANÇAIS
Manual de instrucciones	Página	27	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	33	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	39	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás	Oldal	45	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	51	РУССКИЙ
61 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

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Auspacken des Gerätes.....	4
Lieferumfang.....	4
Übersicht der Bedienelemente.....	4
Abbildung A.....	4
Abbildung B.....	4
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes.....	5
Anwendungshinweise.....	5
Standort.....	5
Elektrischer Anschluss.....	5
Standby (Bereitschaftszustand).....	5
Vor der ersten Benutzung.....	5
Wichtiges für die Benutzung.....	5
Funktionstasten.....	6
Gerät ein-/ausschalten.....	6
Einzel- oder Kombibetrieb auswählen.....	6
Einstellen der Temperatur und der Garzeit.....	6
Garvorgang starten/unterbrechen.....	6
Synchronisiertes Einstellen (SYNC BASKETS).....	6
Synchronisiertes Abschalten (SYNC FINISH).....	6
Automatikprogramm.....	6

Benutzung des Gerätes.....	6
Betrieb unterbrechen.....	7
Betrieb beenden.....	7
Reinigung.....	7
Aufbewahrung.....	8
Störungsbehebung.....	8
Technische Daten.....	9
Entsorgung.....	9
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	9

Auspacken des Gerätes

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




Lieferumfang

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

Übersicht der Bedienelemente**Abbildung A**

- 1 Luftauslassöffnungen
- 2 Lufteinlassöffnungen
- 3 Bedienfeld
- 4 Siebeinsatz
- 5 Silikonknoppen
- 6 Griff des Frittierbehälters
- 7 Frittierbehälter
- 8 Tragegriff

Abbildung B

- 9 Tasten für die Automatikprogramme
- 10 Bedienfelder für die Fritteusen
(Fritteuse 1 (links) / Fritteuse 2 (rechts))
 - a Tasten ⊕ und ⊖ (Garzeit verlängern / verkürzen)
 - b Display
 - c Taste □ / ▢ (Bedienfeld aktivieren)
 - d Tasten ⊕ und ⊖ (Temperatur erhöhen / verringern)
- 11 Taste  (Synchronisiertes Einstellen)
- 12 Taste  (Synchronisiertes Abschalten)
- 13 Taste  (ein-/ausschalten)

14 Taste  (Garvorgang unterbrechen)

15 Taste  (Garvorgang starten)

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

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

ACHTUNG:

- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen nicht ab, 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 die 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt mit der Rückseite an eine Wand.
- 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, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

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. 60 Sekunden 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 Lebensmitteln. 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, füllen Sie die Frittierbehälter maximal bis zur Markierung **MAX**. Überfüllen Sie niemals die Frittierbehälter, damit die Lebensmittel die Heizelemente nicht berühren.
- Füllen Sie in die Frittierbehälter niemals Öl oder andere Flüssigkeiten. Um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, können Sie die Lebensmittel mit etwas Öl bepinseln.
- Bereiten Sie mit dem Gerät keine sehr fetthaltigen Lebensmittel zu (z. B. Würste).
- Im Gerät können alle Lebensmittel zubereitet werden, die sich auch für den Backofen eignen.
- Der Siebeinsatz dient dafür, dass das angesammelte Fett sich unten im Frittierbehälter absetzt. So werden die Nahrungsmittel knuspriger.
- Beachten Sie beim Backen von Kuchen, Brot o. Ä., dass der Teig sich ausdehnt. Er darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Beim Backen von Brot o. Ä. können Sie den Siebeinsatz entnehmen.
- Lebensmittel die beim Garen übereinander liegen, müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Damit wird das Ergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
- Hausgemachte Kartoffelprodukte wässern Sie nach dem Schneiden mindestens 30 Minuten, um die Kartoffelstärke zu verringern. Anschließend trocknen Sie die Kartoffelstücke mit Küchenpapier gut ab.
- Die Garzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit, Menge der Lebensmittel und eingestellte Temperatur.
- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit.
- Mit dem Gerät können Sie auch Nahrungsmittel aufwärmen. Benutzen Sie dafür das Automatikprogramm .

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 Ⓢ schalten Sie das Gerät ein. Die Tasten für die Aktivierung der Bedienfelder erscheinen (1 / 2). Zusätzlich erscheint im linken Bedienfeld die Meldung **Off**.
- Drücken Sie die Taste Ⓢ erneut, 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 und der Garzeit

Die Tasten \oplus und \ominus gibt es jeweils 2-mal auf jeder Bedienfeldseite des Gerätes.

- Mit den Tasten \oplus oder \ominus über und unter dem Symbol Ⓢ stellen Sie die Temperatur (80 °C–200 °C) ein.
- Mit den Tasten \oplus oder \ominus über und unter dem Symbol Ⓢ stellen Sie die Garzeit (1–60 Minuten) ein.
- Die Anzeige im Display wechselt zwischen der Temperatur und der Garzeit.

Garvorgang starten/unterbrechen

- Mit der Taste **START** starten Sie den Garvorgang.
- Mit der Taste **STOP** können Sie den Garvorgang unterbrechen. (Siehe Kapitel „Benutzung des Gerätes“ \leftrightarrow „Betrieb unterbrechen“)

Synchronisiertes Einstellen (SYNC BASKETS)

Die Taste **SYNC BASKETS** ermöglicht es Ihnen, beide Seiten gleichzeitig mit den selben Einstellungen einzustellen. Sie erscheint erst, wenn Sie beide Bedienfelder aktiviert haben.

- Nachdem Sie die Taste **SYNC BASKETS** gedrückt haben, können Sie auf beiden Bedienfeldern die gleiche Temperatur und die gleiche Garzeit einzustellen.

- Das ausgewählte Automatikprogramm starten Sie mit der Taste **START**.

Synchronisiertes Abschalten (SYNC FINISH)












Die Taste **SYNC FINISH** ermöglicht es Ihnen, zwei verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten gleichzeitig zuzubereiten.

- Nachdem Sie die Taste **SYNC FINISH** gedrückt haben, stellen Sie auf beiden Seiten das gewünschte Automatikprogramm, die Temperatur und die Garzeit ein.
- Das Programm starten Sie mit der Taste **START**. Das Bedienfeld mit der kürzeren Garzeit zeigt **Hold** an. Dieses Programm startet erst, wenn die längere Garzeit die kürzere Garzeit erreicht hat.

Automatikprogramme

Wählen Sie ein Automatikprogramm aus, indem Sie auf das Symbol des jeweiligen Programmes drücken.


Bei den Programmen sind die folgenden Temperaturen in Grad Celsius (°C) und Zeiten in Minuten (min) voreingestellt:

Symbol	Programm	°C	min
	Pommes frites	200	30
	Kotelett	200	15
	Garnelen	200	20
	Kuchen	180	25
	Hähnchenkeulen	200	30
	Steak	200	20
	Fisch	170	25
	Pizza	180	15
	Speck	200	12
	Aufwärmen	150	20
	Auftauen	50	15

- Bei den voreingestellten Temperaturen und Garzeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Garzeit und Temperatur können je nach Größe und Gewicht länger und höher bzw. kürzer und niedriger sein.
- Beachten Sie außerdem die Angaben auf der Verpackung der Nahrungsmittel.
- Sie können die voreingestellte Temperatur und Garzeit der Automatikprogramme auch anpassen.






Benutzung des Gerätes

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  leuchtet.
5. Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.
6. Wählen Sie eine Fritteuse den Einzelbetrieb aus oder beide Fritteusen den Kombibetrieb. Das Gerät ist auf das Automatikprogramm , die Temperatur 200 °C und 30 Minuten voreingestellt.
7. Wir empfehlen das Gerät für ca. 3 Minuten vorzuheizen. Stellen Sie dafür die benötigte Temperatur und die Garzeit auf 3 Minuten ein.
8. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
9. Nach Ablauf der Zeit ertönen 5 Signale und das Gerät schaltet in den Standby-Betrieb.
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  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 , 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  drücken. Möchten Sie den Betrieb wieder aufnehmen, drücken die Taste .
- Außerdem wird der Betrieb unterbrochen, wenn Sie den Frittierbehälter herausziehen. Neben der Temperatur blinkt das Symbol . Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein, um den Betrieb wieder aufzunehmen. Das Symbol  erlischt.
- Das Gerät startet wieder an der unterbrochenen Stelle. Wenn Sie jedoch den Netzstecker ziehen, gehen Ihre aktuellen Einstellungen verloren. Das Gerät zeigt wieder die Voreinstellung an, wenn Sie den Netzstecker eingesteckt und die Taste  gedrückt haben.

Betrieb beenden

Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Es ertönen 5 Signale.

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 den Heizspiralen mit einem leicht feuchten Tuch. Schalten Sie das Gerät erst wieder ein, wenn die Heizspiralen vollständig trocken sind!

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

Tritt ein Problem auf, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie sich an unseren Service wenden, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

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 im Bedienfeld sichtbar.	Drücken Sie die Taste  , um das Gerät einzuschalten. Die Tasten für die Aktivierung der Bedienfelder erscheinen ( / ). Zusätzlich wird im linken Bedienfeld  angezeigt.
	Sie haben den Garvorgang nicht gestartet.	Drücken Sie die Taste  , um den Garvorgang zu starten.
	Einer oder beide Frittierbehälter sind nicht richtig eingesetzt. Sicherheitsschalter 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.	Frittierbehälter überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart.	Wenn Lebensmittel übereinander liegen, ist keine ausreichende Luftzirkulation gegeben.	Die Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Die Nahrungsmittel sind nicht knusprig.	Es wurden Lebensmittel verwendet, die nur für eine herkömmliche Fritteuse geeignet sind.	Verwenden Sie ofenfertige Lebensmittel oder bestreichen Sie sie mit etwas Öl.
Rauch tritt aus dem Gerät.	Sie bereiten sehr fetthaltige Nahrungsmittel zu.	Durch Fettspritzer im Inneren des Gerätes kann es zur Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
	Frittierbehälter überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel.
	In den Frittierbehältern oder auf den Heizspiralen befinden sich noch Speise- /Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1242 H
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....2× 1200 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 7,7 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
Figure A.....	10
Figure B.....	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.....	11
Selecting Single or Combination Operation.....	12
Setting the Temperature and Cooking Time.....	12
Starting/Interrupting the Cooking Process.....	12
Synchronised Setting (SYNC BASKETS).....	12
Synchronised Shutdown (SYNC FINISH).....	12
Automatic Programmes.....	12
Using the Appliance.....	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 Air outlet openings
- 2 Air inlet openings
- 3 Control panel
- 4 Sieve insert
- 5 Silicone knobs
- 6 Deep-frying container handle
- 7 Deep-frying container
- 8 Carrying handle

Figure B

- 9 Buttons for the automatic programmes
- 10 Control panels for the deep fryers
(*Deep fryer 1 (left) / Deep fryer 2 (right)*)
 - a ⊕ and ⊖ buttons (extend / shorten cooking time)
 - b Display
 - c [1] / [2] button (activate control panel)
 - d ⊕ and ⊖ buttons (increase / decrease temperature)
- 11 button (synchronised setting)
- 12 button (synchronised shutdown)
- 13 button (switch on / off)
- 14 button (interrupt cooking process)
- 15 button (start cooking)

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 directly with the back 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, check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.

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. 60 seconds.
- When the time has expired. 5 signals sound.
- When you press the  button. A long signal tone is heard.

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 designed for the preparation of solid foods. 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, do not fill the deep-frying containers more than the **MAX** mark. Never overfill the deep-frying containers so that the food does not touch the heating elements.
- Never fill the deep-frying containers with oil or other liquids. To achieve a crispy result, you can brush the food with a little oil.
- Do not prepare very fatty foods with the appliance (e.g. sausages).
- All foods that are suitable for the oven can be prepared in the appliance.
- The sieve insert is used to ensure that the accumulated fat settles at the bottom of the deep-frying container. This makes the food crispier.
- When baking cakes, bread, etc., keep in mind that the dough expands. It must not come into contact with the heating element.
- When baking bread or similar, you can remove the sieve insert.
- Food that lies on top of each other during cooking must be shaken halfway through the cooking time. This optimises the result and prevents uneven cooking.
- Water home-made potato products for at least 30 minutes after cutting to reduce potato starch. Then dry the potato pieces well with kitchen paper.
- The cooking time depends on various factors: Size, texture, amount of food and set temperature.
- If you do not preheat the hot air fryer, add 3 minutes to the cooking time.
- You can also reheat food with the appliance. To do this, use the automatic programme .

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  or  button, a fast run starts.

Switching the Appliance On/Off

- You switch the appliance on with the  button. The buttons for activating the control panels appear ( / ). In addition, the message  appears in the left-hand control panel.
- Press the  button again to switch off the appliance.
- 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 and Cooking Time


There are two \oplus and \ominus buttons on each control panel side of the appliance.



- With the \oplus or \ominus buttons above and below the symbol  you set the temperature (80 °C–200 °C).
- Use the \oplus or \ominus buttons above and below the symbol  to set the cooking time (1–60 minutes).
- The display alternates between the temperature and the cooking time.

Starting/Interrupting the Cooking Process


- Start the cooking process with the  button.
- You can interrupt the cooking process with the  button. (See chapter "Using the Appliance" ↔ "Interrupting Operation")



Synchronised Setting (SYNC BASKETS)

The  button allows you to set both sides simultaneously with the same settings. It appears only after you have activated both control panels.

- After you have pressed the  button, you can set the same temperature and cooking time on both control panels.
- Start the selected automatic programme with the  button.

Synchronised Shutdown (SYNC FINISH)












The  button allows you to prepare two different foods with different cooking times at the same time.

- After pressing the  button, set the desired automatic programme, temperature and cooking time on both sides.
- Start the programme with the  button. The control panel with the shorter cooking time displays **Hold**. This programme does not start until the longer cooking time has reached the shorter cooking time.

Automatic Programmes





Select an automatic programme by pressing the symbol for that programme.

The following temperatures in degrees Celsius (°C) and times in minutes (min) are preset for the programmes:

Symbol	Programme	°C	min
	French fries	200	30
	Cutlet	200	15
	Prawns	200	20
	Cake	180	25
	Chicken legs	200	30
	Steak	200	20
	Fish	170	25
	Pizza	180	15
	Bacon	200	12
	Reheat	150	20
	Defrosting	50	15

- The preset temperatures and cooking times are only guidelines. The cooking time and temperature may be longer and higher or shorter and lower depending on the size and weight.
- Also observe the information on the food packaging.
- You can also adjust the preset temperature and cooking time of the automatic programmes.

Using the Appliance

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 the single operation or both fryers the combined operation. The appliance is preset to automatic programme , temperature 200 °C and 30 minutes.
7. We recommend preheating the appliance for approx. 3 minutes. To do this, set the required temperature and cooking time to 3 minutes.
8. Press the  button to start the cooking process.

9. After the time has elapsed, 5 signals sound and the appliance switches to standby mode.
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 **START** 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 **STOP** button. If you want to resume operation, press the **START** button.
- Operation is also interrupted when you pull out the deep-frying container. The **fl** symbol flashes next to the temperature. Put the deep-frying container back in to resume operation. The **fl** symbol goes out.
- The appliance restarts at the interrupted point. However, if you unplug the appliance, your current settings will be lost. The appliance displays the default setting again when you have plugged in the mains plug and pressed the **Ⓢ** button.

Ending Operation

When the cooking time has elapsed, the appliance automatically switches to standby mode. 5 signals sound.

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 coils with a slightly damp cloth. Do not switch the appliance on again until the heating coils are 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

If a problem occurs, it is often only due to something minor. Before contacting our service department, please observe the following instructions:

ENGLISH

Problem	Possible Cause	Remedy
The appliance is not working.	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 in the control panel.	Press the  button to switch on the appliance. The buttons for activating the control panels appear ( / ). In addition,  is displayed in the left control panel.
	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. Safety switches prevent operation with deep-frying containers that are not inserted correctly.	Insert the deep-frying containers correctly. They must audibly click into place.
The food is not fully cooked.	Deep-frying container is overfilled.	Reduce the amount of food. Smaller quantities are cooked more evenly.
	The temperature is set too low.	Set a higher temperature.
	The cooking time is set too short.	Set a longer time.
The food is cooked unevenly.	If food is on top of each other, there is not enough air circulation.	The food must be shaken halfway through the cooking time.
The food is not crispy.	You have used food that is only suitable for a conventional deep fryer.	Use oven-ready food or spread it 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.
	Deep-frying container overfilled.	Reduce the amount of food.
	There is still food / fat residue from previous use in the deep-frying containers or on the heating coils.	Clean the appliance after each use as described in the chapter "Cleaning".

Technical Data

Model:.....PC-FR 1242 H
 Power supply:..... 220–240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption:..... 2x 1200 W
 Protection class:..... I
 Net weight: approx. 7.7 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
Afbeelding A	15
Afbeelding B	15
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat... 16	
Opmerkingen voor het gebruik	16
Locatie	16
Elektrische aansluiting	16
Stand-by (Gereed-stand)	16
Voor het eerste gebruik.....	16
Belangrijke informatie voor het gebruik	16
Functietoetsen	16
Inschakelen / uitschakelen van het apparaat	17
Kiezen van enkelvoudige of gecombineerde werking... 17	
Instellen van de temperatuur en de kooktijd.....	17
Starten / onderbreken van het kookproces	17
Gesynchroniseerde instelling (SYNC BASKETS).....	17
Gesynchroniseerd uitschakelen (SYNC FINISH).....	17
Automatische programma's	17
Gebruik van het apparaat.....	17
Onderbreken van de werking.....	18
Werking beëindigen	18

Reiniging.....	18
Bewaren	18
Oplossen van problemen.....	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












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

Overzicht van de bedieningselementen

Afbeelding A

- 1 Luchtinlaatopeningen
- 2 Luchtinlaatopeningen
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Zeefinzet
- 5 Siliconen knoppen
- 6 Handgreep van de frituurpan
- 7 Frituurpan
- 8 Handgreep

Afbeelding B

- 9 Toetsen voor de automatische programma's
- 10 Bedieningspanelen voor de frituses
(Friteuse 1 (links) / Friteuse 2 (rechts))
 - a  en  toetsen (verlengen / verkorten van de kooktijd)
 - b Display
 - c  /  toets (bedieningspaneel activeren)
 - d  en  toetsen (temperatuur verhogen / verlagen)
- 11  toets (gesynchroniseerde instelling)
- 12  toets (gesynchroniseerd uitschakelen)
- 13  toets (aan / uit)
- 14  toets (onderbreken kookproces)
- 15  toets (start koken)

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 slipvaste, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het apparaat niet direct met de achterkant tegen een muur.
- Plaats het apparaat of het netsnoer nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen (b.v. fornuis, kookplaat).

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, moet u controleren of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje.

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 stand-by-stand:

- Als de netstekker in het stopcontact zit.
- Als gedurende ong. 60 seconden 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 bestemd voor de bereiding van vaste levensmiddelen. Bereid er geen soepen of andere vloeibare levensmiddelen in.
- Een veiligheidsschakelaar voorkomt dat het apparaat wordt gebruikt zonder frituurpan.
- Voor de beste resultaten vult u de frituurvaten niet meer dan de **MAX**-markering. Vul de frituurvaten nooit te vol, zodat het voedsel de verwarmingselementen niet raakt.
- Vul de frituurvaten nooit met olie of andere vloeistoffen. Om een knapperig resultaat te bereiken, kunt u het voedsel met een beetje olie bestrijken.
- Bereid geen zeer vette gerechten met het apparaat (b. v. worst).
- Alle gerechten die geschikt zijn voor de oven kunnen in het apparaat worden bereid.
- De zeefinset zorgt ervoor dat het opgehoopte vet zich op de bodem van de frituurpan verzamelt. Hierdoor wordt het voedsel krokanter.
- Bij het bakken van cakes, brood, enz. moet men er rekening mee houden dat het deeg uitzet. Het mag niet in contact komen met het verwarmingselement.
- Bij het bakken van brood en dergelijke kunt u het zeefinsetstuk verwijderen.
- Voedsel dat tijdens het koken op elkaar ligt, moet halverwege de kooktijd worden opgeschud. Dit optimaliseert het resultaat en voorkomt ongelijkmatig garen.
- Geef zelfgemaakte aardappelproducten na het snijden minstens 30 minuten water om het aardappelzetmeel te verminderen. Droog de aardappelstukjes vervolgens goed af met keukenpapier.
- De kooktijd is afhankelijk van verschillende factoren: Grootte, textuur, hoeveelheid voedsel en ingestelde temperatuur.
- Als u de heteluchtfriteuse niet voorverwarmt, moet u 3 minuten toevoegen aan de kooktijd.
- U kunt ook voedsel opnieuw opwarmen met het apparaat. Gebruik hiervoor het automatische programma .

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

- U schakelt het apparaat in met de  toets. De toetsen voor het inschakelen van de bedieningspanelen verschijnen ( / ). Bovendien verschijnt de melding  in het linker bedieningspaneel.
- Druk nogmaals op de  toets om het apparaat uit te schakelen.
- Na het verstrijken 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  toets. Het bedieningspaneel voor de linker friteuse verschijnt.
- Als u de rechtse friteuse wilt gebruiken, activeert u deze met de  toets. Het bedieningspaneel van de rechter friteuse verschijnt.
- Om beide friteuses tegelijkertijd te bedienen, drukt u zowel op de  toets als op de  toets.

Instellen van de temperatuur en de kooktijd


Er bevinden zich twee  en  toetsen aan elke kant van het bedieningspaneel van het apparaat.



- Met de  of  toetsen boven en onder het  symbool stelt u de temperatuur in (80 °C–200 °C).
- Met de  of  toetsen boven en onder het  symbool stelt u de kooktijd in (1–60 minuten).
- Op het display verschijnt afwisselend de temperatuur en de kooktijd.

Starten / onderbreken van het kookproces


- Start het kookproces met de  toets.
- Met de  toets kunt u het kookproces onderbreken. (Zie hoofdstuk "Gebruik van het apparaat" ⇔ "Onderbreken van de werking")

Gesynchroniseerde instelling (SYNC BASKETS)

Met de  toets kunt u op beide zijden gelijktijdig met dezelfde instellingen instellen. Hij verschijnt pas nadat u beide bedieningspanelen hebt geactiveerd.

- Nadat u op de  toets hebt gedrukt, kunt u op beide bedieningspanelen dezelfde temperatuur en bereidingstijd instellen.
- Start het gekozen automatische programma met de  toets.

Gesynchroniseerd uitschakelen (SYNC FINISH)












Met de  toets kunt u twee verschillende levensmiddelen met verschillende gaartijden tegelijk bereiden.

- 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 *MoL d*. Dit programma start pas als de langere kooktijd de kortere kooktijd heeft bereikt.

Automatische programma's



Kies een automatisch programma door op het symbool voor dat programma te drukken.

De volgende temperaturen in graden Celsius (°C) en tijden in minuten (min) zijn vooraf ingesteld voor de programma's:

Symbool	Programma	°C	min
	Friet	200	30
	Kotelet	200	15
	Garnalen	200	20
	Cake	180	25
	Kippenpootjes	200	30
	Biefstuk	200	20
	Vis	170	25
	Pizza	180	15
	Bacon	200	12
	Opwarmen	150	20
	Ontdooien	50	15






- De vooraf ingestelde temperaturen en kooktijden zijn slechts richtlijnen. De kooktijd en -temperatuur kunnen langer en hoger of korter en lager zijn, afhankelijk van de grootte en het gewicht.
- Neem ook de informatie op de verpakking van het voedsel in acht.
- U kunt de vooraf ingestelde temperatuur en de bereidingstijd van de automatische programma's ook aanpassen.

Gebruik van het apparaat

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. Kies één friteuse de enkele werking of beide friteuses de gecombineerde werking. Het apparaat is vooraf ingesteld op het automatische programma , temperatuur 200 °C en 30 minuten.
7. Wij adviseren het apparaat gedurende ong. 3 minuten voor te verwarmen. Stel hiervoor de gewenste temperatuur en kooktijd in op 3 minuten.
8. Druk op de  toets om het kookproces te starten.
9. Na het verstrijken van de tijd klinken 5 signalen en schakelt het apparaat over op de stand-by modus.
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.

Onderbreken van de werking

- De werking wordt onderbroken wanneer u op de  toets drukt. Als u de bediening wilt hervatten, drukt u op de  toets.
- De bediening wordt ook onderbroken als u het frituurpan eruit trekt. Het  symbool knippert naast de temperatuur. Plaats het frituurpan terug om de werking te hervatten. Het  symbool dooft.
- Het apparaat start opnieuw op het onderbroken punt. Als u echter de stekker uit het stopcontact haalt, gaan uw huidige instellingen verloren. Het apparaat geeft de standaardinstelling weer als u de stekker in het stopcontact steekt en op de  toets drukt.

Werking beëindigen

Na afloop van de kooktijd schakelt het apparaat automatisch over op de standby-modus. 5 signalen klinken.

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 etensresten / vetresten op en naast de verwarmingspiralen met een licht vochtige doek. Schakel het apparaat pas weer in als de verwarmingspiralen helemaal droog zijn!

Bewaren

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

Oplossen van problemen

Als zich een probleem voordoet, is dat vaak slechts te wijten aan iets kleins. Neem de volgende aanwijzingen in acht voordat u contact opneemt met onze servicedienst:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat heeft geen stroomtoevoer.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Steek de netstekker er goed in. Controleer de huiszekering.
	Het apparaat is niet ingeschakeld. Op het bedieningspaneel is alleen de  toets zichtbaar.	Druk op de  toets om het apparaat in te schakelen. De toetsen voor het activeren van de bedieningspanelen verschijnen ( / ). Bovendien verschijnt  op het linker bedieningspaneel.
	U hebt het kookproces niet gestart.	Druk op de  toets om het kookproces te starten.
	Een of beide frituurpannen zijn niet correct geplaatst. Veiligheidsschakelaars verhinderen de werking met niet correct geplaatste frituurpannen.	Plaats de frituurpan op de juiste manier. Ze moeten hoorbaar vastklikken.
Het voedsel is niet volledig gaar.	Het frituurpan 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 tijd in.
Het voedsel is ongelijkmatig gaar.	Als er voedsel op elkaar ligt, is er niet genoeg luchtcirculatie.	Het voedsel moet halverwege de bereidingstijd worden opgeschud.
Het voedsel is niet krokant.	U hebt voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele fritusee.	Gebruik ovenklaar voedsel of besmeer het met een beetje olie.
Er komt rook uit het apparaat.	U bereidt zeer vette gerechten.	Er kan rook ontstaan door vetspatten in het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.
	Frituurpan te vol.	Verminder de hoeveelheid voedsel.
	Er zijn nog etensresten / vetresten van vorig gebruik in de frituurpan of op de verwarmingsspiralen.	Reinig het apparaat na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1242 H
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50/60 Hz
 Stroomverbruik:.....2× 1200 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht:.....ong. 7,7 kg

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

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

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeen-

teadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien
verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

NEDERLANDS

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	21
Contenu de la livraison	21
Liste des différents éléments de commande	21
Figure A	21
Figure B	21
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	22
Notes d'utilisation.....	22
Emplacement	22
Branchement électrique	22
Veille (état prêt)	22
Avant la première utilisation	22
Informations importantes pour l'utilisation	22
Boutons de fonction.....	23
Mise en marche et arrêt de l'appareil	23
Sélection du fonctionnement simple ou combiné.....	23
Réglage de la température et du temps de cuisson.....	23
Démarrer /interrompre le processus de cuisson	23
Réglage synchronisé (SYNC BASKETS).....	23
Arrêt synchronisé (SYNC FINISH)	23
Programmes automatiques.....	23

Utilisation de l'appareil.....	24
Interruption du fonctionnement	24
Fin de l'opération.....	24
Nettoyage.....	24
Stockage	25
Dépannage.....	25
Données techniques.....	26
Élimination.....	26
Signification du symbole « Poubelle »	26

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

Figure A

- 1 Ouvertures de sortie d'air
- 2 Ouvertures d'entrée d'air
- 3 Panneau de commande
- 4 Insert de tamisage
- 5 Picots en silicone
- 6 Poignée du récipient à friture
- 7 Récipient à friture
- 8 Poignée de transport

Figure B

- 9 Boutons pour les programmes automatiques
- 10 Panneaux de commande des friteuses
(Friteuse 1 (gauche) / Friteuse 2 (droite))
 - a Boutons ⊕ et ⊖ (prolonger / raccourcir le temps de cuisson)
 - b Affichage
 - c Bouton [1] / [2] (activer le panneau de commande)
 - d Boutons ⊕ et ⊖ (augmenter / diminuer la température)

- 11 Bouton  (réglage synchronisé)
- 12 Bouton  (arrêt synchronisé)
- 13 Bouton  (mise en marche/arrêt)
- 14 Bouton  (interruption du processus de cuisson)
- 15 Bouton  (démarrage de la cuisson)

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 directement avec l'arrière contre un mur.
- Ne placez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (cuisinière, plaque de cuisson, etc.).


Branchement électrique

Avant d'insérer la fiche secteur dans la prise, vérifiez que la tension du secteur que vous comptez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.

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 environ 60 secondes.

- 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 conçu pour la préparation d'aliments solides. Ne préparez pas de soupes ou d'autres aliments liquides avec cet appareil.
- Un interrupteur de sécurité empêche l'utilisation de l'appareil sans récipient de friture.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne remplissez pas les récipients de friture au-delà du repère **MAX**. Ne remplissez jamais trop les récipients à friture afin que les aliments ne touchent pas les éléments chauffants.
- Ne remplissez jamais les récipients à friture d'huile ou d'autres liquides. Pour obtenir un résultat croustillant, vous pouvez badigeonner les aliments d'un peu d'huile.
- Ne préparez pas d'aliments très gras avec l'appareil (par exemple, des saucisses).
- Tous les aliments qui conviennent au four peuvent être préparés dans l'appareil.
- Le tamis est utilisé pour que la graisse accumulée se dépose au fond du récipient de friture. Les aliments sont ainsi plus croustillants.
- Lorsque vous préparez des gâteaux, du pain, etc., n'oubliez pas que la pâte se dilate. Elle ne doit pas entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Lorsque vous faites cuire du pain ou autre, vous pouvez retirer l'insert du tamis.
- Les aliments superposés pendant la cuisson doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Cela permet d'optimiser le résultat et d'éviter une cuisson inégale.
- Après avoir été coupés, les produits de pommes de terre faits maison doivent être arrosés pendant au moins 30 minutes pour réduire l'amidon de pomme de terre. Séchez ensuite bien les morceaux de pommes de terre avec du papier absorbant.
- Le temps de cuisson dépend de différents facteurs : La taille, la texture, la quantité d'aliments et la température réglée.
- Si vous ne préchauffez pas la friteuse à air chaud, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.

- Vous pouvez également réchauffer les aliments avec l'appareil. Pour ce faire, utilisez le programme automatique .

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



- Le bouton  permet de mettre l'appareil en marche. Les boutons permettant d'activer les panneaux de commande apparaissent ( / ). En outre, le message  apparaît sur le panneau de commande de gauche.
- Appuyez à nouveau sur le bouton  pour éteindre l'appareil.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue à fonctionner pour refroidir l'appareil.







Sélection du fonctionnement simple ou combiné

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 et du temps de cuisson


Il y a deux boutons  et  sur chaque côté du panneau de commande de l'appareil.



- Les boutons  ou  situés au-dessus et au-dessous du symbole  permettent de régler la température (80 °C–200 °C).
- Avec les boutons  ou  situés au-dessus et au-dessous du symbole , vous réglez le temps de cuisson (1–60 minutes).
- L'affichage alterne entre la température et le temps de cuisson.

Démarrer/interrompre le processus de cuisson


- Démarez le processus de cuisson à l'aide du bouton .
- Vous pouvez interrompre le processus de cuisson à l'aide du bouton . (Voir chapitre « Utilisation de l'appareil » ⇔ « Interruption du fonctionnement »).



Réglage synchronisé (SYNC BASKETS)

Le bouton  vous permet de régler les deux côtés simultanément avec les mêmes paramètres. Elle n'apparaît que lorsque vous avez activé les deux panneaux de commande.

- Après avoir appuyé sur le bouton , vous pouvez régler la même température et le même temps de cuisson sur les deux panneaux de commande.
- Lancez le programme automatique sélectionné à l'aide du bouton .

Arrêt synchronisé (SYNC FINISH)












Le bouton  vous permet de préparer en même temps deux aliments différents avec des temps de cuisson différents.

- Après avoir appuyé sur le bouton , réglez le programme automatique souhaité, la température et le temps de cuisson des deux côtés.
- Lancez le programme en appuyant sur le bouton . Le panneau de commande avec le temps de cuisson le plus court affiche *Hot d.* Ce programme ne démarre que lorsque le temps de cuisson le plus long a atteint le temps de cuisson le plus court.

Programmes automatiques

Sélectionnez un programme automatique en appuyant sur le symbole correspondant à ce programme.






Les températures en degrés Celsius (°C) et les durées en minutes (**min**) suivantes sont prédéfinies pour les programmes :


Symbole	Programme	°C	min
	Frites	200	30
	Escalope	200	15
	Crevettes	200	20
	Gâteau	180	25
	Cuisses de poulet	200	30
	Steak	200	20
	Poisson	170	25
	Pizza	180	15
	Bacon	200	12
	Réchauffer	150	20
	Décongélation	50	15

- Les températures et temps de cuisson pré-réglés ne sont que des indications. Le temps et la température de cuisson peuvent être plus longs et plus élevés ou plus courts et plus bas selon la taille et le poids de l'aliment.
- Respectez également les informations figurant sur l'emballage des aliments.






- Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson prédéfinis des programmes automatiques.

Utilisation de l'appareil

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. L'appareil est préréglé sur le programme automatique , température 200 °C et 30 minutes.
7. Nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant environ 3 minutes. Pour ce faire, réglez la température requise et le temps de cuisson sur 3 minutes.
8. Appuyez sur le bouton  pour lancer le processus de cuisson.
9. Une fois le temps écoulé, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil passe en mode veille.
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 du fonctionnement

- Le fonctionnement est interrompu lorsque vous appuyez sur le bouton . Pour reprendre le fonctionnement, appuyez sur le bouton .
- Le fonctionnement est également interrompu lorsque vous retirez le récipient à friture. Le symbole  clignote à côté de la température. Remettez le récipient à friture en place pour reprendre le fonctionnement. Le symbole  s'éteint.
- L'appareil redémarre au point interrompu. Cependant, si vous débranchez l'appareil, vos réglages actuels seront perdus. L'appareil affiche à nouveau le réglage par défaut lorsque vous avez branché la fiche secteur et appuyé sur le bouton .

Fin de l'opération

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil passe automatiquement en mode veille. 5 signaux sonores retentissent.

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.
- Enlevez également les résidus de nourriture/graisse sur et à côté des serpentins de chauffage avec un chiffon







légèrement humide. Ne remettez pas l'appareil en marche avant que les serpentins de chauffage ne soient complètement secs !

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 longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Si un problème survient, il n'est souvent dû qu'à un élément mineur. Avant de contacter notre service après-vente, veuillez observer les instructions suivantes :

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en électricité.	Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil. Insérez correctement la fiche secteur. Vérifiez le fusible de l'appareil.
	L'appareil n'est pas allumé. Seul le bouton  est visible sur le panneau de commande.	Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en marche. Les boutons pour l'activation des panneaux de commande apparaissent ( / ). En outre,  s'affiche sur le panneau de commande de gauche.
	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 interrup-teurs de sécurité 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 à friture est trop rempli.	Réduisez la quantité d'aliments. Les petites quantités sont cuites plus uniformément.
	La température est réglée trop basse.	Réglez une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est réglé trop court.	Réglez un temps de cuisson plus long.
La cuisson des aliments est inégale.	Si les aliments sont superposés, l'air ne circule pas suffisamment.	Les aliments doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé des aliments qui ne conviennent qu'à une friteuse classique.	Utilisez des aliments prêts à cuire ou tartinez-les d'un peu d'huile.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments très gras.	De la fumée peut se dégager en raison des projections de graisse à l'intérieur de l'appareil. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
	Le récipient de friture est trop rempli.	Réduisez la quantité d'aliments.
	Il reste des résidus d'aliments / de graisse de l'utilisation précédente dans les récipients de friture ou sur les serpentins de chauffage.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme indiqué dans le chapitre « Nettoyage ».

Données techniques

Modèle :PC-FR 1242 H
Alimentation électrique :220–240 V~, 50/60 Hz
Puissance absorbée :2× 1200 W
Classe de protection :I
Poids net :env. 7,7 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
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.....	27
Volumen de entrega.....	27
Indicación de los elementos de manejo	27
Figura A.....	27
Figura B.....	27
Advertencias para el uso del aparato.....	28
Notas de uso	28
Ubicación.....	28
Conexión eléctrica.....	28
Standby (estado de espera)	28
Antes del primer uso	28
Información importante para el uso	28
Botones de función	29
Encendido y apagado del aparato.....	29
Selección del manejo individual o combinado.....	29
Ajuste de la temperatura y del tiempo de cocción.....	29
Iniciar / interrumpir el proceso de cocción	29
Ajuste sincronizado (SYNC BASKETS)	29
Apagado sincronizado (SYNC FINISH).....	29
Programas automáticos	29

Uso del aparato	29
Interrupción del manejo	30
Finalización del manejo	30
Limpieza	30
Almacenamiento	30
Solución de problemas	31
Datos técnicos	32
Eliminación	32
Significado del símbolo "Cubo de basura"	32

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 Aberturas de salida de aire
- 2 Aberturas de entrada de aire
- 3 Panel de control
- 4 Inserto del tamiz
- 5 Pomos de silicona
- 6 Asa del recipiente de freír
- 7 Recipiente para freír
- 8 Asa de transporte

Figura B

- 9 Botones de los programas automáticos
- 10 Paneles de control de las freidoras
(Freidora 1 (izquierda) / Freidora 2 (derecha))
 - a Botones ⊕ y ⊖ (prolongar/acortar el tiempo de cocción)
 - b Pantalla
 - c Botón  /  (activar el panel de control)
 - d Botones ⊕ y ⊖ (aumentar / disminuir la temperatura)

- 11 Botón  (ajuste sincronizado)
- 12 Botón  (apagado sincronizado)
- 13 Botón  (encendido/apagado)
- 14 Botón  (interrumpir el proceso de cocción)
- 15 Botón  (iniciar la cocción)

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 directamente con la parte trasera 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, compruebe que el voltaje de la red eléctrica que va a utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.

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. 60 segundos.
- 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 diseñado para la preparación de alimentos sólidos. No prepare sopas ni otros alimentos líquidos en él.
- Un interruptor de seguridad impide que el aparato se utilice sin un recipiente para freír.
- Para obtener los mejores resultados, no llene los recipientes de fritura más allá de la marca **MAX**. No llene nunca los recipientes para freír en exceso para que los alimentos no toquen las resistencias.
- No llene nunca los recipientes de fritura con aceite u otros líquidos. Para conseguir un resultado crujiente, puede pincelar los alimentos con un poco de aceite.
- No prepare alimentos muy grasos con el aparato (por ejemplo, salchichas).
- Todos los alimentos aptos para el horno se pueden preparar en el aparato.
- El tamiz sirve para 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. No debe entrar en contacto con la resistencia.
- Al hornear pan o algo similar, puede retirar la inserción del tamiz.
- Los alimentos que se superponen durante la cocción deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Esto optimiza el resultado y evita una cocción desigual.
- Riegue los productos de patata caseros durante al menos 30 minutos después de cortarlos para reducir la fécula de la patata. A continuación, secar bien los trozos de patata con papel de cocina.
- El tiempo de cocción depende de varios factores: El tamaño, la textura, la cantidad de alimento y la temperatura establecida.
- Si no precalienta la freidora de aire caliente, añada 3 minutos al tiempo de cocción.
- También puede recalentar los alimentos con el aparato. Para ello, utilice el programa automático .

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

- El aparato se enciende con el botón ⏻. Aparecen los botones para activar los paneles de control (1 / 2). Además, en el panel de control izquierdo aparece el mensaje
- Pulse de nuevo 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 y del tiempo de cocción

Hay dos botones ⊕ y ⊖ en cada lado del panel de control del aparato.

- Con los botones ⊕ o ⊖ situados encima y debajo del símbolo se ajusta la temperatura (80 °C–200 °C).
- Con los botones ⊕ o ⊖ situados encima y debajo del símbolo se ajusta el tiempo de cocción (1–60 minutos).
- La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo de cocción.

Iniciar/interrumpir el proceso de cocción

- Inicie el proceso de cocción con el botón
- Puede interrumpir el proceso de cocción con el botón . (Véase el capítulo "Uso del aparato" → "Interrupción del manejo")

Ajuste sincronizado (SYNC BASKETS)

El botón le permite ajustar ambos lados simultáneamente con la misma configuración. Aparece sólo después de haber activado ambos paneles de control.

- Una vez que haya pulsado el botón , podrá ajustar la misma temperatura y tiempo de cocción en ambos paneles de control.
- Inicie el programa automático seleccionado con el botón .

Apagado sincronizado (SYNC FINISH)

El botón le permite preparar dos alimentos diferentes con tiempos de cocción distintos al mismo tiempo.

- Tras pulsar el botón , ajuste el programa automático deseado, la temperatura y el tiempo de cocción en ambos lados.
- Inicie el programa con el botón .

El panel de control con el tiempo de cocción más corto muestra **HoLd**. Este programa no se inicia hasta que el tiempo de cocción más largo haya alcanzado el tiempo de cocción más corto.

Programas automáticos

Seleccione un programa automático pulsando el símbolo de dicho programa.


Las siguientes temperaturas en grados Celsius (°C) y los tiempos en minutos (min) están preajustados para los programas:






Símbolo	Programa	°C	min
	Patatas fritas	200	30
	Chuleta	200	15
	Langostinos	200	20
	Pastel	180	25
	Muslos de pollo	200	30
	Bistec	200	20
	Pescado	170	25
	Pizza	180	15
	Tocino	200	12
	Recalentar	150	20
	Descongelar	50	15

- Las temperaturas y los tiempos de cocción preestablecidos son sólo orientativos. El tiempo y la temperatura de cocción pueden ser más largos y más altos o más cortos y más bajos según el tamaño y el peso.
- Observe también la información que aparece en el envase de los alimentos.
- También puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos de los programas automáticos.

Uso del aparato






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 to-

dos los símbolos se iluminan brevemente. Se enciende el botón .

5. Pulse el botón  para encender el aparato.
6. Seleccione una freidora el manejo individual o ambas freidoras el manejo combinado. El aparato está preajustado en el programa automático , temperatura 200 °C y 30 minutos.
7. Se recomienda precalentar el aparato durante aprox. 3 minutos. Para ello, ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción a 3 minutos.
8. Pulse el botón  para iniciar el proceso de cocción.
9. Una vez transcurrido el tiempo, suenan 5 señales y el aparato pasa al modo de espera.
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. Conecte el aparato de nuevo 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 al pulsar el botón . Si desea reanudar el manejo, pulse el botón .
- El manejo también se interrumpe cuando se saca el recipiente de freír. El símbolo  parpadea junto a la temperatura. Vuelva a colocar el recipiente de fritura para reanudar el manejo. El símbolo  se apaga.
- El aparato se reinicia en el punto interrumpido. Sin embargo, si desenchufa el aparato, se perderán los ajustes actuales. El aparato vuelve a mostrar el ajuste predeterminado cuando se ha enchufado a la red y se ha pulsado el botón .

Finalización del manejo

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el aparato pasa automáticamente al modo de espera. Suenan 5 señales.

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

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 los restos de comida/grasa sobre y junto a los serpentines de calentamiento con un paño







ligeramente húmedo. No vuelva a encender el aparato hasta que los serpentines estén completamente secos.

Almacenamiento

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

Solución de problemas

Si se produce un problema, a menudo sólo se debe a algo menor. Antes de ponerse en contacto con nuestro servicio técnico, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Problema	Causa posible	Remedio
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato.
		Inserte el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible de la casa.
	El aparato no está encendido. En el panel de control sólo se ve el botón  .	Pulse el botón  para encender el aparato. Aparecen los botones para activar los paneles de control ( / ). Además, en el panel de control izquierdo aparece  .
	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 interruptores de seguridad impiden el manejo con recipientes de fritura que no estén insertados correctamente.	Introduzca los recipientes de freír correctamente. Deben encajar de forma audible.	
Los alimentos no se cocinan completamente.	El recipiente de fritura está sobrecargado.	Reduzca la cantidad de alimentos. Las cantidades más pequeñas se cocinan más uniformemente.
	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Ajuste una temperatura más alta.
	El tiempo de cocción está ajustado demasiado corto.	Programe un tiempo más largo.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Si los alimentos están superpuestos, no hay suficiente circulación de aire.	Los alimentos deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no están crujientes.	Ha utilizado alimentos que sólo son adecuados para una freidora convencional.	Utilice alimentos listos para el horno o úntelos con un poco de aceite.
Sale humo del aparato.	Está preparando alimentos muy grasos.	Puede producirse humo debido a las salpicaduras de grasa en el interior del aparato. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
	El recipiente de fritura se ha llenado en exceso.	Reduzca la cantidad de alimentos.
	Todavía hay restos de comida / grasa del uso anterior en los recipientes de fritura o en los serpentines de calentamiento.	Limpie el aparato después de cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".

Datos técnicos

Modelo:PC-FR 1242 H
Alimentación:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo de energía: 2× 1200 W
Clase de protección:I
Peso neto: aprox. 7,7 kg

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

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

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”



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

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

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

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

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

IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

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

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

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



AVVISO:

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



ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio	33
Nella fornitura.....	33
Elementi di comando.....	33
Figura A.....	33
Figura B.....	33
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	34
Note per l'uso	34
Posizione.....	34
Collegamento elettrico	34
Standby (stato di pronto).....	34
Prima del primo utilizzo	34
Informazioni importanti per l'uso.....	34
Tasti funzione	35
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	35
Selezione dell'utilizzo singolo o combinato	35
Impostazione della temperatura e del tempo di cottura	35
Avvio/interruzione del processo di cottura.....	35
Impostazione sincronizzata (SYNC BASKETS).....	35
Spegnimento sincronizzato (SYNC FINISH).....	35
Programmi automatici	35

Uso dell'apparecchio.....	35
Interruzione dell'utilizzo.....	36
Fine dell'utilizzo	36
Pulizia.....	36
Conservazione	37
Risoluzione dei problemi	37
Dati tecnici	38
Smaltimento	38
Significato del simbolo "Eliminazione"	38

Disimballaggio dell'apparecchio

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

Nella fornitura

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






Elementi di comando

Figura A

- 1 Aperture di uscita dell'aria
- 2 Aperture di ingresso dell'aria
- 3 Pannello di controllo
- 4 Inserto del setaccio
- 5 Nodi in silicone
- 6 Maniglia del contenitore per friggere
- 7 Contenitore per friggere
- 8 Maniglia di trasporto

Figura B

- 9 Tasti per i programmi automatici
- 10 Pannelli di controllo delle friggitrici
(Friggitrice 1 (sinistra) / Friggitrice 2 (destra))
 - a Tasti ⊕ e ⊖ (prolungare/accorciare il tempo di cottura)
 - b Display
 - c Tasto [] / [] (attiva il pannello di controllo)
 - d Tasti ⊕ e ⊖ (aumento/diminuzione della temperatura)

- 11 Tasto  (impostazione sincronizzata)
- 12 Tasto  (spegnimento sincronizzato)
- 13 Tasto  (accensione e spegnimento)
- 14 Tasto  (interruzione del processo di cottura)
- 15 Tasto  (avvio della cottura)

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISO: Rischio di ustioni!

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

ATTENZIONE:

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

Note per l'uso


Posizione


- Collocare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, piana e resistente al calore.
- Non collocare l'apparecchio direttamente con la parte posteriore 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, verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta.

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 60 secondi.
- 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.

AVVISO:

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!

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

Informazioni importanti per l'uso

- Questo apparecchio è progettato per la 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 i contenitori per friggere oltre la tacca **MAX**. Non riempire mai eccessivamente i contenitori per friggere, in modo che il cibo non tocchi gli elementi riscaldanti.
- Non riempire mai i contenitori per la frittura con olio o altri liquidi. Per ottenere un risultato croccante, è possibile spennellare gli alimenti con un po' di olio.
- Non preparare con l'apparecchio alimenti molto grassi (ad esempio, salsicce).
- Tutti gli alimenti adatti al forno possono essere preparati nell'apparecchio.
- L'inserto del setaccio serve a far 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. bisogna tenere presente che l'impasto si espande. Non deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- Quando si cuoce il pane o simili, è possibile rimuovere l'inserto del setaccio.
- Gli alimenti sovrapposti durante la cottura devono essere scossi a metà del tempo di cottura. In questo modo si ottimizza il risultato e si evita una cottura non uniforme.
- Innaffiare 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: dimensione, consistenza, quantità di cibo e temperatura impostata.
- Se non si preriscalda la friggitrice ad aria calda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.
- È anche possibile riscaldare gli alimenti con l'apparecchio. A tal fine, utilizzare il programma automatico .

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

- L'apparecchio si accende con il tasto Ⓧ. Appaiono i tasti per l'attivazione dei pannelli di controllo (□ / □). Inoltre, sul pannello di controllo sinistro appare il messaggio *Off*.
- Per spegnere l'apparecchio, premere nuovamente il tasto Ⓧ.
- Allo scadere del tempo, l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby. Il ventilatore 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 □. Appare il pannello di controllo della friggitrice sinistra.
- Se si desidera utilizzare la friggitrice destra, attivarla con il tasto □. Appare il pannello di controllo della friggitrice destra.
- Per azionare entrambe le friggitrici contemporaneamente, premere sia il tasto □ che il tasto □.

Impostazione della temperatura e del tempo di cottura

Su ciascun lato del pannello di controllo dell'apparecchio sono presenti due tasti ⊕ e ⊖.

- Con i tasti ⊕ o ⊖ sopra e sotto il simbolo 🍷 si imposta la temperatura (80 °C–200 °C).
- Con i tasti ⊕ o ⊖ sopra e sotto il simbolo ⌚ si imposta il tempo di cottura (1–60 minuti).
- Il display alterna la temperatura e il tempo di cottura.

Avvio/interruzione del processo di cottura

- Avviare il processo di cottura con il tasto (START).
- È possibile interrompere il processo di cottura con il tasto (STOP). (Vedi capitolo "Usò dell'apparecchio" ⇔ "Interruzione dell'utilizzo").

Impostazione sincronizzata (SYNC BASKETS)

Il tasto (SYNC BASKETS) consente di impostare contemporaneamente entrambi i lati con le stesse impostazioni. Appare solo dopo aver attivato entrambi i pannelli di comando.

- Dopo aver premuto il tasto (SYNC BASKETS), è possibile impostare la stessa temperatura e lo stesso tempo di cottura su entrambi i pannelli di controllo.
- Avviare il programma automatico selezionato con il tasto (START).

Spegnimento sincronizzato (SYNC FINISH)

Il tasto (SYNC FINISH) consente di preparare contemporaneamente due cibi diversi con tempi di cottura diversi.





- Dopo aver premuto il tasto (SYNC FINISH), impostare il programma automatico desiderato, la temperatura e il tempo di cottura su entrambi i lati.
- Avviare il programma con il tasto (START).

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.

Programmi automatici

Per selezionare un programma automatico, premere il relativo simbolo.







Per i programmi sono preimpostate le seguenti temperature in gradi Celsius (°C) e tempi in minuti (min):

Simbolo	Programma	°C	min
	Patate fritte	200	30
	Cotoletta	200	15
	Gamberi	200	20
	Torta	180	25
	Cosce di pollo	200	30
	Bistecca	200	20
	Pesce	170	25
	Pizza	180	15
	Pancetta	200	12
	Riscaldare	150	20
	Scongellamento	50	15






- Le temperature e i tempi di cottura preimpostati sono solo indicativi. Il tempo e la temperatura di cottura possono essere più lunghi e più alti o più corti e più bassi a seconda delle dimensioni e del peso dell'alimento.
- Osservare anche le informazioni riportate sulla confezione degli alimenti.
- È inoltre possibile regolare la temperatura preimpostata e il tempo di cottura dei programmi automatici.

Usò dell'apparecchio

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 l'utilizzo singolo o entrambe le friggitrici per l'utilizzo combinato. L'apparecchio è preimpostato sul programma automatico , temperatura 200 °C e 30 minuti.
 7. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 3 minuti. A tal fine, impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura di 3 minuti.
 8. Premere il tasto  per avviare il processo di cottura.
 9. Allo scadere del tempo, vengono emessi 5 segnali acustici e l'apparecchio passa in modalità standby.
 10. Estrarre i contenitori per la frittura dall'apparecchio afferrandoli per il manico. Posizionarli su una superficie resistente al calore.
 11. Riempire i contenitori per friggere con gli alimenti desiderati.
 12. Reinserrire i contenitori per friggere nell'apparecchio.
 13. Riaccendere l'apparecchio con il tasto .
 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  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 si preme il tasto . Se si desidera riprendere l'utilizzo, premere il tasto .
- L'utilizzo viene interrotto anche quando si estrae il contenitore per friggere. Il simbolo  lampeggia accanto alla temperatura. Per riprendere l'utilizzo, reinserrire il contenitore per la frittura. Il simbolo  si spegne.
- L'apparecchio si riavvia al punto interrotto. Tuttavia, se si scollega l'apparecchio, le impostazioni correnti andranno perse. L'apparecchio visualizza di nuovo l'impostazione predefinita dopo aver inserito la spina di rete e aver premuto il tasto .

Fine dell'utilizzo

Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Vengono emessi 5 segnali acustici.

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

AVVISIO:

- 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 sulle bobine di riscaldamento e accanto ad esse con un panno leggermente umido. Non riaccendere l'apparecchio finché le serpentine di riscaldamento non sono completamente asciutte!

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

Se si verifica un problema, spesso è dovuto solo a qualcosa di poco conto. Prima di contattare il nostro servizio di assistenza, osservare le seguenti istruzioni:

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è alimentato.	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. Nel pannello di controllo è visibile solo il tasto  .	Premere il tasto  per accendere l'apparecchio. Appaiono i tasti per l'attivazione dei pannelli di controllo ( / ). Inoltre, sul pannello di controllo sinistro compare la scritta  .
	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 interruttori di sicurezza impediscono l'utilizzo di contenitori per friggere non inseriti correttamente.	Inserire correttamente i contenitori per la frittura. Devono scattare in posizione in modo percettibile.
Il cibo non è completamente cotto.	Il contenitore per friggere è troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo. Le quantità ridotte vengono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura è impostata troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura è impostato troppo breve.	Impostare un tempo più lungo.
Gli alimenti sono cotti in modo non uniforme.	Se gli alimenti sono sovrapposti, la circolazione dell'aria è insufficiente.	Gli alimenti devono essere scossi a metà del tempo di cottura.
Gli alimenti non sono croccanti.	Sono stati utilizzati alimenti adatti solo a una friggitrice tradizionale.	Utilizzare alimenti già pronti per il forno o spalmarli con un po' d'olio.
Dall'apparecchio esce del fumo.	Si stanno preparando alimenti molto grassi.	È possibile che si formi del fumo a causa di schizzi di grasso all'interno dell'apparecchio. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
	Il contenitore della friggitrice è troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo.
	Nei contenitori per la frittura o sulle serpentine di riscaldamento 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 1242 H
Alimentazione:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Consumo di energia:.....2× 1200 W
Classe di protezione:I
Peso netto:ca. 7,7 kg

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


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

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”



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

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

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

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

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

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

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

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych 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	39
Zakres dostawy	39
Przegląd elementów obsługi	39
Rysunek A	39
Rysunek B	39
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia	40
Uwagi dotyczące użytkowania	40
Lokalizacja	40
Podłączenie elektryczne	40
Stan gotowości (Standby)	40
Przed pierwszym użyciem	40
Ważne informacje dotyczące użytkowania	40
Przyciski funkcyjne	41
Włączanie / wyłączanie urządzenia	41
Wybór trybu pracy pojedynczej lub kombinowanej	41
Ustawianie temperatury i czasu gotowania	41
Rozpoczęcie / przerwianie procesu gotowania	41
Zsynchronizowane ustawienie (SYNC BASKETS)	41
Zsynchronizowane wyłączenie (SYNC FINISH)	41
Programy automatyczne	41

Obsługa urządzenia	42
Przerywanie pracy	42
Zakończenie pracy	42
Czyszczenie	42
Przechowywanie	43
Rozwiązywanie problemów	43
Dane techniczne	44
Warunki gwarancji	44
Usuwanie	44
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”	44

Rozpakowanie urządzenia

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

Zakres dostawy

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

Przegląd elementów obsługi






Rysunek A

- 1 Otwory wylotu powietrza
- 2 Otwory wlotowe powietrza
- 3 Panel sterowania
- 4 Wkładka sitowa
- 5 Silikonowe pokrętki
- 6 Uchwyt pojemnika do smażenia
- 7 Pojemnik do głębokiego smażenia
- 8 Uchwyt do przenoszenia

Rysunek B

- 9 Przyciski programów automatycznych
- 10 Panele sterowania frytownic
(Frytownica 1 (lewa) / Frytownica 2 (prawa))
 - a Przyciski ⊕ i ⊖ (wydłużenie / skrócenie czasu gotowania)
 - b Wyświetlacz
 - c Przycisk [1] / [2] (aktywacja panelu sterowania)

d Przyciski ⊕ i ⊖ (zwiększenie/zmniejszenie temperatury)

- 11 Przycisk  (zsynchronizowane ustawienie)
- 12 Przycisk  (zsynchronizowane wyłączenie)
- 13 Przycisk  (włączanie/wyłączenie)
- 14 Przycisk  (przerwanie procesu gotowania)
- 15 Przycisk  (rozpoczęcie gotowania)

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

- Umieść urządzenie na antypoślizgowej, równej i odpornej na temperaturę powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio tyłem do ściany.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia lub przewodu zasilającego na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, płyta grzewcza).


Podłączenie elektryczne

Przed włożeniem wtyczki do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego zamierzasz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.

Stan gotowości (Standby)

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

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do prądu.
- Jeśli przez ok. 60 sekund 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.
- Wyrzec pojemniki do głębokiego smażenia, wkłady sita i wnętrze urządzenia przed jego użyciem.

Ważne informacje dotyczące użytkowania






- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania pokarmów stałych. Nie należy przygotowywać w nim zup ani innych płynnych potraw.
- Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega używaniu urządzenia bez pojemnika do smażenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie napelniaj pojemników do głębokiego smażenia powyżej znaku **MAX**. Nigdy nie przepelniaj pojemników do głębokiego smażenia, aby żywność nie dotykała elementów grzewczych.
- Nigdy nie napelniaj pojemników do głębokiego smażenia olejem ani innymi płynami. Aby uzyskać chrupiący rezultat, można posmarować jedzenie odrobiną oleju.
- Za pomocą urządzenia nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw (np. kielbasek).
- W urządzeniu można przyrządzać wszystkie potrawy, które nadają się do piekarnika.
- Wkładka z sitkiem służy do tego, aby zgromadzony tłuszcz osiadł na dnie naczynia do smażenia. Dzięki temu potrawy są bardziej chrupiące.
- Podczas pieczenia ciast, chleba itp. należy pamiętać, że ciasto rozszerza się. Nie może ono stykać się z elementem grzewczym.
- Podczas pieczenia chleba lub podobnych potraw można wyjąć wkładkę z sitkiem.
- Żywność, która podczas gotowania leży na sobie, należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Optymalizuje to rezultat i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu.
- Domowe produkty ziemniaczane należy po pokrojeniu podlewać wodą przez co najmniej 30 minut, aby zredukować skrobię ziemniaczaną. Następnie kawałki ziemniaków dobrze osuszyć papierem kuchennym.
- Czas gotowania zależy od różnych czynników: Wielkość, tekstura, ilość potrawy i ustawiona temperatura.
- Jeśli nie podgrzejesz frytownicy na gorące powietrze, dodaj 3 minuty do czasu gotowania.

- Za pomocą urządzenia można również ponownie podgrzewać żywność. W tym celu należy użyć programu automatycznego .

Przyciski funkcyjne





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

Włączanie / wyłączenie urządzenia



- Urządzenie włącza się przyciskiem . Pojawiają się przyciski do aktywacji paneli sterowania ( / ). Dodatkowo na lewym panelu sterowania pojawia się komunikat .
- Ponownie nacisnąć 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 przyciskiem . Pojawia się panel sterowania dla lewej frytownicy.
- Jeśli chcesz korzystać z prawej frytownicy, aktywuj ją przyciskiem . Pojawia się panel sterowania prawej frytownicy.
- Aby obsługiwać obie frytownice jednocześnie, należy nacisnąć zarówno przycisk  jak i przycisk .

Ustawianie temperatury i czasu gotowania


Na każdej stronie panelu sterowania urządzenia znajdują się dwa przyciski  i .



- Przyciskami  lub  nad i pod symbolem  ustawia się temperaturę (80 °C–200 °C).
- Przyciskami  lub  powyżej i poniżej symbolu  ustawia się czas gotowania (1–60 minut).
- Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i czas gotowania.

Rozpoczęcie / przerwanie procesu gotowania


- Proces gotowania rozpoczyna się za pomocą przycisku .
- Przyciskiem  można przerwać proces gotowania. (Patrz rozdział „Obsługa urządzenia” ⇔ „Przerwanie pracy”)



Zsynchronizowane ustawienie (SYNC BASKETS)

Przycisk  umożliwia jednoczesne ustawienie obu stron z tymi samymi ustawieniami. Pojawia się on dopiero po uruchomieniu obu paneli sterowania.

- Po naciśnięciu przycisku  można ustawić tę samą temperaturę i czas gotowania na obu panelach sterowania.
- Uruchomić wybrany program automatyczny za pomocą przycisku .

Zsynchronizowane wyłączenie (SYNC FINISH)












Przycisk  umożliwia jednoczesne przygotowanie dwóch różnych potraw o różnych czasach gotowania.

- Po naciśnięciu przycisku  ustawić żądany program automatyczny, temperaturę i czas gotowania po obu stronach.
- Uruchomić program za pomocą przycisku . Na panelu sterowania z krótszym czasem gotowania pojawia się napis *HoL d.* Program ten nie rozpocznie się, dopóki dłuższy czas gotowania nie osiągnie krótszego czasu gotowania.

Programy automatyczne






Wybrać program automatyczny, naciskając symbol tego programu.


Dla programów ustawione są następujące temperatury w stopniach Celsjusza (°C) i czasy w minutach (min):

Symbol	Program	°C	min
	Frytki	200	30
	Kotlet	200	15
	Krewetki	200	20
	Ciasto	180	25
	Nogi z kurczaka	200	30
	Stek	200	20
	Ryba	170	25
	Pizza	180	15
	Bekon	200	12
	Odgrzewanie	150	20
	Rozmrażanie	50	15




- Ustawione temperatury i czasy gotowania są jedynie wskazówkami. Czas i temperatura gotowania mogą być dłuższe i wyższe lub krótsze i niższe w zależności od wielkości i wagi.
- Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu żywności.
- Można również dostosować temperaturę zadaną i czas gotowania programów automatycznych.

Obsługa urządzenia

1. Wyciągnąć pojemniki do smażenia z urządzenia za uchwyty.
2. W razie potrzeby umieścić wkładki sitowe z silikonowymi galkami 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. Wybrać jedną frytownicę - tryb pojedynczy lub obie frytownice - tryb łączony. Urządzenie jest wstępnie ustawione na program automatyczny , temperatura 200 °C i 30 minut.
7. Zalecamy wstępne rozgrzanie urządzenia przez ok. 3 minuty. W tym celu należy ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania na 3 minuty.
8. Nacisnąć przycisk , aby rozpocząć proces gotowania.
9. Po upływie czasu rozlegnie się 5 sygnałów i urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
10. Wyciągnąć pojemniki do głębokiego smażenia z urządzenia za uchwyty. Umieścić je na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
11. Napelnić pojemniki do smażenia wybraną potrawą.
12. Wsunąć pojemniki z powrotem do urządzenia.
13. Ponownie włączyć urządzenie przyciskiem .
14. Uruchomić panel sterowania frytownicy, na którym znajduje się pojemnik do smażenia z potrawą.

15. Wybrać program automatyczny lub ustawić czas i temperaturę gotowania ręcznie.
16. Nacisnąć 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 pracy

- Praca urządzenia zostaje przerwana po naciśnięciu przycisku . Jeśli chcesz wznowić pracę, naciśnij przycisk .
- Praca zostaje przerwana również po wyjęciu pojemnika do smażenia. Obok temperatury miga symbol *f*. Włóż pojemnik do smażenia z powrotem, aby wznowić pracę. Symbol *f* zgaśnie.
- Urządzenie uruchamia się ponownie w przerwany punkcie. Jednak w przypadku odłączenia urządzenia od zasilania, bieżące ustawienia zostaną utracone. Po podłączeniu do sieci i naciśnięciu przycisku  urządzenie ponownie wyświetla ustawienia domyślne.

Zakończenie pracy

Po upływie czasu gotowania urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości. 5 sygnałów dźwiękowych.

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. Poczekaj, 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.
- Wyczyść wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia za pomocą lekko wilgotnej, nie mokrej ściereczki.







- Usunąć również pozostałości jedzenia / tłuszczu na i obok spirali grzewczych za pomocą lekko wilgotnej ściereczki. Urządzenie włączyć dopiero wtedy, gdy spirale grzewcze będą całkowicie suche!

Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie w opisany sposób. Pozostawić akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.
- Zawsze przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi problem, często jest on spowodowany tylko czymś drobnym. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy przestrzegać poniższych wskazówek:

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie ma zasilania elektrycznego.	Sprawdzić gniazdko elektryczne za pomocą innego urządzenia. Włożyć prawidłowo wtyczkę sieciową. Sprawdzić bezpiecznik domowy.
	Urządzenie nie jest włączone. Na panelu sterowania widoczny jest tylko przycisk  .	Nacisnąć przycisk  , aby włączyć urządzenie. Pojawiają się przyciski do aktywacji paneli sterowania ( / ). Dodatkowo w lewym panelu sterowania wyświetla się  .
	Nie rozpoczął się proces gotowania.	Nacisnąć przycisk  , aby rozpocząć proces gotowania.
	Jeden lub oba pojemniki do smażenia nie są prawidłowo włożone. Wyłączniki bezpieczeństwa uniemożliwiają pracę z nieprawidłowo włożonymi pojemnikami do smażenia.	Włożyć prawidłowo pojemniki do smażenia. Muszą one słyszalnie kliknąć w odpowiednim miejscu.
Potrawa nie jest w pełni ugotowana.	Pojemnik do smażenia jest przepelniony.	Zmniejszyć ilość potrawy. Mniejsze ilości są gotowane bardziej równomiernie.
	Temperatura jest ustawiona zbyt nisko.	Ustawić wyższą temperaturę.
	Czas gotowania jest ustawiony zbyt krótko.	Ustawić dłuższy czas.
Potrawy są gotowane nierównomiernie.	Jeśli żywność leży na sobie, nie ma wystarczającej cyrkulacji powietrza.	Potrawa musi być wstrząśnięta w połowie czasu gotowania.
Potrawy nie są chrupiące.	Użyłeś żywności, która nadaje się tylko do konwencjonalnej frytownicy.	Używaj potraw przygotowanych w piekarniku lub posmaruj je odrobiną oleju.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Przygotowujesz bardzo tłuste potrawy.	Z powodu rozpryskującego się tłuszczu wewnątrz urządzenia może powstać dym. Upewnij się, że jest wystarczająca wentylacja.
	Pojemnik do głębokiego smażenia przepelniony.	Zmniejszyć ilość potrawy.
	W pojemnikach do głębokiego smażenia lub na spiralach grzewczych pozostały resztki jedzenia / tłuszczu z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1242 H
Zasilanie:.....220–240 V~, 50/60 Hz
Pobór mocy:.....2× 1200 W
Stopień ochrony:.....I
Waga netto:.....ok. 7,7 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 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 wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

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

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

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o.
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A készülék kicsomagolása	45
A csomag tartalma	45
A kezelőelemek áttekintése	45
A ábra	45
B ábra	45
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések..	46
Használati megjegyzések	46
Helyszín	46
Elektromos csatlakozás	46
Készenléti (készenléti állapot)	46
Első használat előtt	46
Használati utasítás	46
Funkciógombok	46
A készülék be- / kikapcsolása	47
Egyszeri vagy kombinált művelet kiválasztása	47
A hőmérséklet és a főzési idő beállítása	47
A főzési folyamat elindítása / megszakítása	47
Szinkronizált beállítás (SYNC BASKETS)	47
Szinkronizált leállítás (SYNC FINISH)	47
Automatikus programok	47

A készülék használata	47
Megszakítási művelet	48
Művelet befejezése	48
Tisztítás	48
Működés	48
Hibaelhárítás	49
Műszaki adatok	49
Hulladékkezelés	49
A „kuka” piktogram jelentése	49

A készülék kicsomagolása

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

A csomag tartalma

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






A kezelőelemek áttekintése

A ábra

- 1 Légkivezető nyílások
- 2 Légbeömlő nyílások
- 3 Vezérlőpanel
- 4 Szűrőbetét
- 5 Szilikon gombok
- 6 Mélysütő tartály fogantyúja
- 7 Mélysütő tartály
- 8 Hordozó fogantyú

B ábra

- 9 Gombok az automatikus programokhoz
- 10 Vezérlőpanelek a mélysütőkhöz
(Sütő 1 (balra) / Sütő 2 (jobbra))
 - a \oplus és \ominus gombok (a főzési idő meghosszabbítása / rövidítése)
 - b Megjelenítés
 - c \square / \square gomb (vezérlőpanel aktiválása)
 - d \oplus és \ominus gombok (hőmérséklet növelése / csökkentése)

- 11  gomb (szinkronizált beállítás)
- 12  gomb (szinkronizált kikapcsolás)
- 13  gomb (be/ki kapcsoló)
- 14  gomb (megszakítja a főzést)
- 15  gomb (kezdi el a főzést)

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 készülék hátulját közvetlenül a falnak.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék és a tápkábel soha ne kerüljön forró felületekre vagy hőforrások (pl. tűzhely, főzőlap) közelébe.

Elektromos csatlakozás

Mielőtt a hálózati csatlakozót a konnektorba dugja, ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információkat a típusablán találja.

Készenléti (készenléti állapot)

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

- Amikor a hálózati csatlakozó be van dugva.
- Ha kb. 60 másodpercig nem nyomják meg a billentyűt.
- Ha az idő lejárt. 5 hangjelzés.
- Amikor megnyomja az  billentyűt. Hosszú jelzőhang 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 hálózatról.
- Használat előtt törölje ki a sütőedényeket, a szitabetéteket és a készülék belsejét.






Használati utasítás

- Ez a készülék szilárd ételek elkészítésére szolgál. Ne készítsen benne leveseket vagy más folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy a készüléket sütőedény nélkül használják.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne töltsen sütőedényeket, hogy az étel ne érjen a fűtőelemekhez.
- Soha ne töltsen sütőedényeket olajjal vagy más folyadékkal. A ropogós eredmény elérése érdekében az ételt megkenheti egy kis olajjal.
- Ne készítsen a készülékkel nagyon zsiros ételeket (pl. kolbászt).
- A készülékben minden olyan étel elkészíthető, amely alkalmas a sütőbe.
- A szitabetét biztosítja, hogy a felgyülemlett zsír a sütőedény aljára kerüljön. Ezáltal az étel ropogósabb lesz.
- Sütémények, kenyerek stb. sütésekor tartsa szem előtt, hogy a tészta tágul. Nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Kenyérsütéskor vagy hasonló sütéskor kiveheti a szitabetétet.
- A főzés közben egymáson fekvő ételeket a főzési idő felénél meg kell rázni. Ez optimalizálja az eredményt és megakadályozza az egyenetlen főzést.
- A burgonyakeményítő csökkentése érdekében a házi burgonyatermékeket vágás után legalább 30 percig locsolja vízzel. Ezután a burgonyadarabokat konyhai papírral jól megszáritjuk.
- A főzési idő különböző tényezőktől függ: Az étel mérete, állaga, mennyisége és a beállított hőmérséklet.
- Ha nem melegíti elő a légkeveréses sütőt, adjon hozzá 3 percet a sütési időhöz.
- A készülékkel ételt is felmelegíthet. Ehhez használja az  automatikus programot.

Funkciógombok





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

A készülék be-/kikapcsolása

- Nyomja meg az  billentyűt a készülék bekapcsolásához. Megjelennek a vezérlőpanelek aktiválására szolgáló gombok ( / ). Ezenkívül a bal oldali vezérlőpanelen megjelenik az  kijelző.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg ismét az  billentyűt.
- 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 és a főzési idő beállítása


A kezelőpanel mindkét oldalán 2  és  gomb található.



- A hőmérséklet beállításához (80 °C–200 °C) használja az  vagy  gombokat az  szimbólum felett és alatt.
- A főzési idő beállításához (1–60 perc) használja az  vagy  gombokat az  szimbólum felett és alatt.
- A kijelzőn felváltva jelenik meg a hőmérséklet és a főzési idő.

A főzési folyamat elindítása/megszakítása


- Nyomja meg az  gombot a főzési folyamat elindításához.
- A főzési folyamat megszakításához nyomja meg az  gombot. (Lásd a „A készülék használata” → „Megszakítási művelet” című fejezetét.)


Szinkronizált beállítás (SYNC BASKETS)


Az  billentyűvel mindkét oldal egyszerre állítható be ugyanazokkal a beállításokkal. Csak akkor jelenik meg, ha mindkét vezérlőpanelt aktiválta.

- Az  gomb megnyomása után mindkét kezelőpanelen ugyanazt a hőmérsékletet és főzési időt állíthatja be.
- Indítsa el a kiválasztott automatikus programot az  gomb megnyomásával.

Szinkronizált leállítás (SYNC FINISH)

Az  gomb lehetővé teszi, hogy egyszerre két különböző ételt készítsen különböző főzési idővel.












- Az  gomb megnyomása után állítsa be a kívánt automatikus programot, a hőmérsékletet és a sütési időt mindkét oldalán.

- Indítsa el a programot az  billentyűvel. A rövidebb főzési idővel rendelkező vezérlőpanelen **Hold** látható. Ez a program nem indul el, amíg a hosszabb főzési idő el nem éri a rövidebb főzési időt.

Automatikus programok




Válassza ki az automatikus programot az adott program szimbólumának megnyomásával.

A programokhoz a következő hőmérsékleteket Celsius fokban (°C) és időket percben (min) adják meg előre:

Szimbólum	Program	°C	min
	Sült krumpli	200	30
	Szelet	200	15
	Garnélarák	200	20
	Torta	180	25
	Csirkecombok	200	30
	Steak	200	20
	Halak	170	25
	Pizza	180	15
	Bacon	200	12
	Újramelegítés	150	20
	Leolvasztás	50	15

- Az előre beállított hőmérsékletek és főzési idők csak iránymutatások. A sütési idő és a hőmérséklet a mérettől és a súlytól függően hosszabb és magasabb vagy rövidebb és alacsonyabb lehet.
- Figyelje meg az élelmiszer csomagolásán található információkat is.
- Az automatikus programok előre beállított hőmérsékletét és főzési idejét is beállíthatja.

A készülék használata

- Húzza ki a sütőedényeket a fogantyúknál fogva a készülékből.
- Ha szükséges, helyezze a szilikoncsúcsokkal 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 fritőz az egyszeri műveletet vagy mindkét fritőz a kombinált műveletet. A készüléket az automatikus  programra, 200 °C hőmérsékletre és 30 percre állítottuk be.

7. Javasoljuk, hogy a készüléket kb. 3 perccig melegítse elő. Ehhez állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a főzési időt 3 percre.
8. Nyomja meg az **(START)** gombot a főzési folyamat elindításához.
9. Az idő letelte után 5 hangjelzés szólal meg, és a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.
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 **(ON)** 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 **(START)** gombot a főzési folyamat elindításához.
 - Ha szükséges, a főzési idő felénél rázza fel az ételt. Ehhez húzza ki a sütőedényt a fogantyújánál fogva. Ezután tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe.

Megszakítási művelet

- A művelet megszakad, ha megnyomja az **(STOP)** billentyűt. Ha folytatni kívánja a működést, nyomja meg az **(START)** gombot.
- A működés akkor is megszakad, ha kihúzza a sütőedényt. A hőmérséklet mellett villog az **fl** szimbólum. A működés folytatásához tegye vissza a sütőedényt. Az **fl** szimbólum kialszik.
- A készülék újraindul a megszakított ponton. Ha azonban kihúzza a készüléket a konnektorból, az aktuális beállítások elvesznek. A készülék ismét az alapértelmezett beállítást jeleníti meg, ha bedugta a hálózati csatlakozót és megnyomta az **(ON)** gombot.

Művelet befejezése

A főzési idő leteltével a készülék automatikusan készenléti üzemmódba kapcsol. 5 hangjelzés.

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

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

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

VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy csiszoló tisztítószerket.
- A sütőedényeket és a szitabetéteket langyos öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsőjét enyhén nedves, de nem nedves ruhával.
- Enyhén nedves ruhával távolítsa el a fűtőtekerceken és a fűtőtekercek mellett található étel- és zsímaradványokat is. Ne kapcsolja be újra a készüléket, amíg a fűtőtekercek teljesen meg nem száradtak!

Működés

- 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

Ha probléma merül fel, az gyakran csak valami apróság miatt van. Mielőtt kapcsolatba lépne szervizünkkel, kérjük, vegye figyelembe a következő információkat:

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs tápellátása.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel. Helyesen dugja be a hálózati csatlakozót. Ellenőrizze a ház biztosítékát.
	A készülék nincs bekapcsolva. A vezérlőpanelen csak az Ⓢ gomb látható.	Nyomja meg az Ⓢ billentyűt a készülék bekapcsolásához. Megjelennek a vezérlőpanelek aktiválására szolgáló billentyűk (1 / 2). Ezenkívül a bal oldali vezérlőpanelen megjelenik az OFF kijelző.
	Nem kezdte el a főzési folyamatot.	Nyomja meg az START gombot a főzési folyamat elindításához.
	Az egyik vagy mindkét sütőtartály nincs megfelelően behelyezve. A biztonsági kapcsolók megakadályozzák a nem megfelelően behelyezett sütőedényekkel való működést.	Helyezze be a sütőedényeket megfelelően. Hallhatóan be kell kapcsolódnuk.
Az étel nem teljesen átsült.	A sütőtartály túl van töltve.	Csökkentse az étel mennyiségét. A kisebb mennyiségek egyenletesebben főnek.
	A hőmérséklet túl alacsonyra van beállítva.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	A főzési idő túl rövidre van beállítva.	Állítson be hosszabb időt.
Az ételek egyenetlenül főttek.	Ha az ételek egymás tetején vannak, nincs elegendő légáramlás.	Az ételt a főzési idő felénél meg kell rázni.
Az étel nem ropogós.	Ön olyan ételeket használt, amelyek csak hagyományos mélyszütőbe való.	Használjon sütésre kész ételt, vagy kenje be egy kis olajjal.
Füst szivárog a készülékből.	Nagyon zsiros ételeket készítesz.	A készülék belsejében lévő zsírföccsenés miatt füst keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
	Túltöltött sütőtartály.	Csökkentse az étel mennyiségét.
	A sütőedényekben vagy a fűtőspirálokban még mindig vannak ételmaradékok / zsírmaradványok a korábbi használatból.	Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1242 H
Tápegység:220–240 V~, 50/60 Hz
Energiafogyasztás:2× 1200 W
Védelmi osztály:I
Nettó súly:kb. 7,7 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 szemétkébe 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.

MAGYARUL

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 в внутренней упаковке 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.....	51
Комплект поставки.....	51
Обзор деталей прибора.....	51
Рисунок А.....	51
Рисунок В.....	52
Предупреждения по использованию прибора.....	52
Примечания по использованию.....	52
Местонахождение.....	52
Электрическое подключение.....	52
Режим ожидания (состояние готовности).....	52
Перед первым использованием.....	52
Инструкции по применению.....	52

Функциональные клавиши.....	53
Включение / выключение устройства.....	53
Выбор одиночного или комбинированного режима работы.....	53
Установка температуры и времени приготовления.....	53
Запуск / прерывание процесса приготовления.....	53
Синхронизированная настройка (SYNC BASKETS).....	53
Синхронизированное выключение (SYNC FINISH).....	53
Автоматические программы.....	53
Использование прибора.....	54
Операция прерывания.....	54
Конечная операция.....	54
Чистка.....	54
Хранение.....	55
Устранение неполадок.....	55
Технические данные.....	56
Утилизация.....	56
Значение символа «корзина».....	56

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 Отверстия для выпуска воздуха
- 2 Отверстия для впуска воздуха
- 3 Панель управления
- 4 Вставка фильтра
- 5 Силиконовые ручки
- 6 Ручка контейнера для фритюра
- 7 Контейнер для фритюра
- 8 Ручка для переноски

Рисунок В

- 9 Кнопки для автоматических программ
- 10 Панели управления для фритюрниц
(Фритюрница 1 (слева) / Фритюрница 2 (справа))
 - a Клавиши ⊕ и ⊖ (продлить / сократить время приготовления)
 - b Отображение
 - c Клавиша □ / □ (включение панели управления)
 - d Клавиши ⊕ и ⊖ (повышение / понижение температуры)
- 11 Кнопка  (Синхронизированная настройка)
- 12 Кнопка  (Синхронизированное выключение)
- 13 Кнопка  (включение / выключение)
- 14 Кнопка  (Прервать процесс приготовления)
- 15 Кнопка  (Начать процесс приготовления)

Предупреждения по использованию прибора

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


Местонахождение


- Установите прибор на нескользящую, ровную и термостойкую поверхность.
- Не прислоняйте заднюю часть прибора непосредственно к стене.
- Следите за тем, чтобы прибор и шнур питания никогда не располагались на горячих поверхностях или вблизи источников тепла (например, плиты, варочной панели).

Электрическое подключение

Прежде чем вставить сетевую вилку в розетку, убедитесь, что напряжение в сети, которое вы собираетесь использовать, соответствует напряжению прибора. Вы найдете информацию на фирменной табличке.

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 примерно 60 секунд ни одна кнопка не была нажата.
- 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 твердой пищи. Не готовьте в ней супы и другие жидкие блюда.
- Предохранительный выключатель предотвращает использование прибора без емкости для жарки.
- Для достижения наилучших результатов не заполняйте емкости для жарки больше отметки **MAX**. Никогда не переполняйте емкости для жарки, чтобы продукты не касались нагревательных элементов.
- Никогда не наполняйте емкости для жарки маслом или другими жидкостями. Чтобы добиться хрустящей корочки, можно смазать продукты небольшим количеством масла.
- Не готовьте в приборе очень жирные продукты (например, сосиски).
- Все продукты, которые подходят для духовки, можно приготовить в этом приборе.
- Вставка-сито используется для того, чтобы скопившийся жир оседал на дно емкости для жарки. Это делает пищу более хрустящей.

- При выпечке пирогов, хлеба и т.д. помните, что тесто расширяется. Он не должен соприкасаться с нагревательным элементом.
- При выпечке хлеба или других подобных изделий вставку с ситом можно вынуть.
- Продукты, которые лежат друг на друге во время приготовления, необходимо встряхивать на половине времени приготовления. Это оптимизирует результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Поливайте домашние продукты из картофеля не менее 30 минут после нарезки, чтобы уменьшить количество картофельного крахмала. Затем хорошо просушите кусочки картофеля кухонной бумагой.
- Время приготовления зависит от различных факторов: Размер, текстура, количество пищи и заданная температура.
- Если вы не разогреваете фритюрницу, добавьте 3 минуты к времени приготовления.
- С помощью прибора можно также разогревать пищу. Для этого используйте автоматическую программу .

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



- Нажмите кнопку , чтобы включить устройство. Появляются клавиши для активации панелей управления ( / ). Кроме того, на левой панели управления появляется индикация .
- Нажмите кнопку  еще раз, чтобы выключить устройство.
- 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 . Появится панель управления для левой фритюрницы.
- Если вы хотите использовать правую фритюрницу, активируйте ее кнопкой . Появится панель управления правой фритюрницей.
- Для одновременной работы обеих фритюрниц нажмите одновременно кнопку  и кнопку .

Установка температуры и времени приготовления


На каждой стороне панели управления расположены 2 кнопки  и .



- Используйте кнопки  или  над и под символом  для установки температуры (80 °C–200 °C).
- Используйте кнопки  или  над и под символом  для установки времени приготовления (1–60 минут).
- На дисплее попеременно отображаются температура и время приготовления.

Запуск/прерывание процесса приготовления


- Нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления.
- Нажмите кнопку , чтобы прервать процесс приготовления. (См. главу «Использование прибора» ⇔ «Операция прерывания».)



Синхронизированная настройка (SYNC BASKETS)

Клавиша  позволяет одновременно настроить обе стороны с одинаковыми параметрами. Он появляется только после того, как вы активировали обе панели управления.

- После нажатия кнопки  можно установить одинаковую температуру и время приготовления на обеих панелях управления.
- Запустите выбранную автоматическую программу, нажав кнопку .

Синхронизированное выключение (SYNC FINISH)




Кнопка  позволяет одновременно готовить два разных блюда с разным временем приготовления.

- После нажатия кнопки  установите желаемую автоматическую программу, температуру и время приготовления с обеих сторон.
- Запустите программу, нажав кнопку . На панели управления с меньшим временем приготовления отображается *HALT*. Эта программа не запускается, пока более длительное время приготовления не достигнет более короткого времени приготовления.

Автоматические программы

Выберите автоматическую программу, нажав на символ соответствующей программы.

Для программ предустановлены следующие температуры в градусах Цельсия (°C) и время в минутах (min):

Символ	Программа	°C	min
	Картофель фри	200	30
	Котлета	200	15
	Креветки	200	20
	Торт	180	25

Символ	Программа	°C	min
	Куриные ножки	200	30
	Стейк	200	20
	Рыба	170	25
	Пицца	180	15
	Бекон	200	12
	Разогреть	150	20
	Размораживание	50	15

- Заданные температуры и время приготовления являются лишь рекомендациями. Время и температура приготовления могут быть длиннее и выше или короче и ниже в зависимости от размера и веса.
- Также соблюдайте информацию на упаковке продуктов питания.
- Вы также можете отрегулировать заданную температуру и время приготовления автоматических программ.

Использование прибора

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 - одиночная операция или обе фритюрницы - комбинированная операция. Прибор предварительно настроен на автоматическую программу , температуру 200 °C и 30 минут.
7. Рекомендуется предварительно разогревать прибор в течение примерно 3 минут. Для этого установите необходимую температуру и время приготовления 3 минуты.

8. Нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления.
9. По истечении времени раздается 5 сигналов, и прибор переходит в режим ожидания.
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.

Операция прерывания

- Работа прерывается при нажатии клавиши . Если вы хотите возобновить работу, нажмите кнопку .
- Работа также прерывается, когда вы вытаскиваете контейнер для жарки. Рядом с температурой мигает символ . Установите контейнер для жарки обратно, чтобы возобновить работу. Символ гаснет.
- Прибор перезапускается в прерванной точке. Однако если вы отключите прибор от сети, ваши текущие настройки будут потеряны. Прибор снова отображает настройки по умолчанию, когда вы подключите сетевую вилку и нажмете кнопку .

Конечная операция

По истечении времени приготовления прибор автоматически переключается в режим ожидания. 5 звуковых сигналов.

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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.
- Контейнеры для жарки и вставки-сита можно мыть в теплой воде для ополаскивания с небольшим количеством жидкости для мытья ручной посуды.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора слегка влажной, но не мокрой тканью.
- Также удалите остатки пищи/жира на нагревательных змеевиках и рядом с ними слегка влажной тканью. Не включайте прибор до полного высыхания нагревательных змеевиков!

Хранение

- Очистите прибор, как описано выше. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного периода времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Устранение неполадок

Если возникает проблема, то зачастую она связана лишь с чем-то незначительным. Прежде чем обращаться в наш сервисный отдел, обратите внимание на следующую информацию:

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Устройство не имеет источника питания.	Проверьте розетку с другим прибором. Правильно вставьте сетевую вилку. Проверьте предохранитель в доме.
	Устройство не имеет источника питания. Устройство не включено. На панели управления видна только кнопка  .	Нажмите кнопку  , чтобы включить устройство. Появляются клавиши для активации панелей управления ( / ). Кроме того, на левой панели управления появляется индикация  .
	Вы не начали процесс приготовления.	Нажмите кнопку  (START), чтобы начать процесс приготовления.
	Одна или обе емкости для жарки вставлены неправильно. Предохранительные выключатели предотвращают работу при неправильно установленных контейнерах для жарки.	Правильно вставьте емкости для жарки. Они должны со звуком защелкнуться на месте.
Пища не полностью приготовлена.	Контейнер для жарки переполнен.	Уменьшите количество еды. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Температура установлена слишком низко.	Установите более высокую температуру.
	Время приготовления установлено слишком мало.	Установите более длительное время.
Еда приготовлена неравномерно.	Если продукты лежат друг на друге, циркуляция воздуха недостаточна.	В течение половины времени приготовления блюда необходимо встряхивать.
Еда не хрустящая.	Вы использовали продукты, которые подходят только для обычной фритюрницы.	Используйте готовые для духовки продукты или смажьте их небольшим количеством масла.

Проблема	Возможная причина	Устранение
Из прибора выходит дым.	Вы готовите очень жирную пищу.	Дым может появиться из-за брызг жира внутри прибора. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции.
	Контейнер для жарки переполнен.	Уменьшите количество еды.
	В контейнерах для жарки или на нагревательных спиралях все еще имеются остатки пищи / жира от предыдущего использования.	Очищайте прибор после каждого использования, как описано в главе «Чистка».

Технические данные

Модель:PC-FR 1242 H
 Электропитание: 220–240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность:2× 1200 Вт
 Класс защиты: I
 Вес нетто:прибл. 7,7 кг

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

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

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
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.	قلّل كمية الطعام.
	لا تزال هناك بقايا طعام / دهون من الاستخدام السابق في حاويات القلي العميقة أو على ملفات التسخين.	نظّف الجهاز بعد كل استخدام على النحو الموضح في فصل «التنظيف».

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

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

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



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

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

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

البيانات الفنية

الطرز: PC-FR 1242 H
 مزود الطاقة: 240-220 فولت~ 50-60 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1200 × 2
 فئة الحماية: I
 الوزن الصافي: حوالي 7,7 كيلو جرام
 نحفظ 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.

إنهاء التشغيل

ينتقل الجهاز تلقائيًا لوضع الاستعداد بعد انقضاء الوقت المحدد للطهي. عند انتهاء الوقت، تنبعث 5 إشارات صوتية.

1. افصل قابس التيار الرئيسي من مأخذ التيار.
2. ازل حاويات القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقابض.
3. ضع الطعام في الوعاء المقاوم للحرارة.
4. اضغط حاويات القلي العميقة مُجددًا في الجهاز لتبريدها.

تحذير: ⚠️

- احرص على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

⚠️ تنبيه: الطلاء غير قابل للاتصاق

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

- يمكنك شطف حاويات القلي العميقة ومداخل الغربال في ماء شطف دافئ مع القليل من منظف غسل الأطباق.
- نظف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً وليست مبللة.
- قم أيضًا بإزالة أي بقايا طعام / شحوم على ملفات التسخين وجوارها باستخدام قطعة قماش مُبللة قليلاً. لا تقم بتشغيل الجهاز مرة أخرى حتى تجف ملفات التسخين تمامًا!

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. اسمح للملحقات بأن تجف تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبواته الأصلية إذا كنت لا تنوي استخدامه لفترة طويلة من الوقت.
- قم بتخزين الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

التنظيف

تحذير: ⚠️

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من المصدر الرئيسي للكهرباء قبل التنظيف. انتظر حتى يبرد الجهاز وحاويات القلي العميقة ومداخل الغربال حتى تبرد.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

في حالة حدوث مشكلة، فغالبًا ما يكون مشكلة بسيطة. قبل الاتصال بقسم الخدمة لدينا، يرجى مراعاة التعليمات التالية:

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر.
		ادخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح.
		تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	لم يتم تشغيل الجهاز. يمكن فقط رؤية الزر ④ في لوحة التحكم.	اضغط على الزر ④ لتشغيل الجهاز. تظهر الأزرار الخاصة بتنشيط لوحات التحكم (② / ①). بالإضافة إلى ذلك، يتم عرض ② في لوحة التحكم اليسرى.
	لم تبدأ عملية الطهي.	اضغط على الزر (START) لبدء عملية الطهي.
	لم يتم إدخال حاوية أو كلا حاويتي القلي العميقتان بشكل صحيح. تمنع مفاتيح الأمان التشغيل في حالة وجود حاويات القلي العميقة غير مُدخلة بشكل صحيح.	ادخل حاويات القلي العميقة بشكل صحيح. يجب سماع صوت نقرة دخولها في مكانها.
الطعام غير مطهي بالكامل.	حاوية القلي العميقة ممتلئة بشكل زائد.	قلّل كمية الطعام. يتم طهي الكميات الأصغر بشكل متساوٍ.
	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	ضبط درجة حرارة أعلى.
	وقت الطهي قصير للغاية.	اضبط وقتًا أطول.
يتم طهي الطعام بشكل غير متساوٍ.	إذا كان الطعام متراكمًا فوق بعضه البعض، فإنه لن يكون هناك ما يكفي من دوران الهواء.	يجب تحريك الطعام بعد مرور نصف وقت الطهي.
الطعام غير مقرمش.	لقد استخدمت طعامًا مناسبًا فقط للمقلاة العميقة التقليدية.	استخدم الطعام المعد للفرن أو أضف إليه القليل من الزيت.

- تعتبر درجات الحرارة وأوقات الطهي المحددة مُسبقاً مجرد إرشادات. قد يكون وقت الطهي ودرجة الحرارة أطول وأعلى أو أقصر وأقل وفقاً للحجم والوزن.
- لاحظ أيضاً المعلومات المدونة على عبوة الطعام.
- يمكنك أيضاً ضبط درجة الحرارة المحددة مُسبقاً ووقت الطهي للبرامج التلقائية.

استخدام الجهاز

- اسحب حاويات القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقابض.
 - إذا لزم الأمر، اضبط وضع مداخل الغريال مع مقابض السيليكون الموجودة في حاويات القلي العميقة، ادفع مداخل الغريال لأسفل حتى النهاية.
 - اضغط حاويات القلي العميقة مُجدداً في الجهاز، يجب أن تستقر حاويات القلي في مكانها بإحكام.
 - وصل الجهاز بمقبس مؤرض مُثبت بشكل صحيح. تصدر أصوات تنبيه وتضيء الرموز لفترة وجيزة. يضيء الزر ④.
 - اضغط على الزر ④ لتشغيل الجهاز.
 - حدد قلاية واحدة للتشغيل الفردي أو كلا القلايتان للتشغيل المُشترك. يتم تعيين الجهاز مُسبقاً على البرنامج التلقائي ④ على درجة حرارة 200 درجة مئوية ولمدة 30 دقيقة.
 - نوصي بتسخين الجهاز مُسبقاً لمدة 3 دقائق تقريباً. للقيام بذلك، اضبط درجة الحرارة المطلوبة ووقت الطهي على 3 دقائق.
 - اضغط على الزر ④ لبدء عملية الطهي.
 - بعد انقضاء الوقت، تنبثق 5 إشارات صوتية، المحدد ينتقل الجهاز تلقائياً لوضع الاستعداد.
 - اسحب حاوية القلي العميقة من الجهاز بواسطة المقبض. ضع حاويات القلي على سطح مقاوم للحرارة.
 - املأ حاويات القلي بالطعام المطلوب.
 - اضغط حاويات القلي العميقة مُجدداً في الجهاز.
 - شغل الجهاز مرة أخرى بواسطة الضغط على الزر ④.
 - شغل لوحة التحكم الخاصة بالقلاية العميقة، التي تحتوي على حاوية القلي العميقة مع الطعام.
 - حدد برنامجاً تلقائياً أو عين وقت الطهي ودرجة الحرارة يدوياً.
 - اضغط على الزر ④ 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.

مقاطعة التشغيل

- ينقطع التشغيل عند الضغط على الزر (STOP). اضغط على الزر (START) إذا كنت ترغب في استئناف التشغيل.
- كما يتم مُقاطعة التشغيل عند سحب حاوية القلي العميقة. يومض الرمز f الموجود بالقرب من مؤشر درجة الحرارة. أعد وضع حاوية القلي العميقة لاستئناف التشغيل. ينطفئ الرمز f.
- تم إعادة تشغيل الجهاز عند نقطة الانقطاع. ومع ذلك، ستفقد إعداداتك الحالية إذا قمت بفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي. يعرض الجهاز الإعداد الافتراضي مرة أخرى عند توصيل قابس التيار الكهربائي والضغط على زر ④.

ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي

- يوجد زرارين ⊕ و ⊖ على كل جانب من جوانب لوحة التحكم في الجهاز.
- يُمكنك ضبط درجة الحرارة بين (80 درجة مئوية - 200 درجة مئوية)
- باستخدام الزرارين ⊕ أو ⊖ الموجودان أعلى وأسفل الرمز ④.
- استخدم الزرارين ⊕ أو ⊖ الموجودان أعلا وأسفل الرمز ④ لتعيين وقت الطهي (من 1 إلى 60 دقيقة).
- تتناوب الشاشة العرض بين درجة الحرارة ووقت الطهي.

بدء / مقاطعة عملية الطهي

- ابدأ عملية الطهي بواسطة استخدام الزر (START).
- يمكنك مقاطعة عملية الطهي بواسطة استخدام الزر (STOP). (انظر الفصل «استخدام الجهاز» ④ «مقاطعة التشغيل»)

إعداد المزامنة (SYNC BASKETS)

- يسمح لك الزر (SYNC BASKETS) بضبط كلا الجانبين في نفس الوقت باستخدام نفس الإعدادات. يظهر فقط بعد تنشيط كلا من لوحتي التحكم.
- يمكنك ضبط نفس درجة الحرارة ووقت الطهي على كلا من لوحتي التحكم بعد الضغط على الزر (SYNC BASKETS).
- ابدأ البرنامج التلقائي المُحدد باستخدام الزر (START).

إيقاف التشغيل المتزامن (SYNC FINISH)

- يتيح لك الزر (SYNC FINISH) إعداد نوعين مختلفين من الأطعمة بأوقات طهي مختلفة في نفس الوقت.
- بعد الضغط على الزر (SYNC FINISH)، اضبط البرنامج التلقائي المطلوب ودرجة الحرارة ووقت الطهي على كلا الجانبين.
- ابدأ البرنامج باستخدام الزر (START).
- يتم عرض لوحة التحكم ذات وقت الطهي الأقصر Hold لا يبدأ تشغيل هذا البرنامج حتى يصل وقت الطهي الأطول لوقت الطهي الأقصر.

البرامج التلقائية

حدد البرنامج التلقائي بواسطة الضغط على رمز هذا البرنامج.

تضبط درجات الحرارة التالية بالدرجات المتوية (C°) والوقت بالدقائق (min) مسبقاً للبرامج:

الرمز	البرامج	C°	min
	البطاطس المقالية	200	30
	لحمة الصلح (كستلثة)	200	15
	الريبان	200	20
	كيك	180	25
	أوراك الدجاج	200	30
	شرائح لحم	200	20
	السّمك	170	25
	البيتزا	180	15
	لحم خنزير مقّدد	200	12
	إعادة التسخين	150	20
	إزالة الجليد	50	15

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 وخروجه، 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 تشغيل الجهاز تحت خزانات الجدار بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- لا تعبث بمفاتيح الأمان.
- حمل زائد! لا تستخدم مقاييس متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.

ملاحظات بشأن التشغيل

الموقع

- ضع الجهاز على سطح مستوي مقاوم للانزلاق والحرارة.
- لا تضع الجهاز بحيث يكون الظهر على الحائط مُباشرة.
- لا تضع الجهاز أو سلك الطاقة على أسطح ساخنة أو بالقرب من مصادر الحرارة (جهاز الطهي أو الموقد).

التوصيلات الكهربائية

تحقق من توافق جهد فولتية الموصلات الرئيسية التي تنوي استخدامها مع فولتية الجهاز، وذلك قبل إدخال مقبس التيار الرئيسي في مأخذ التيار. ستجد المعلومات على لوحة النوع.

الاستعداد (حالة الاستعداد)

يكون الجهاز في وضع الاستعداد عندما يكون الزر ⑩ مُضاء. يتحول الجهاز لوضع الاستعداد في الحالات التالية:

- عند توصيل قايس التيار الكهربائي الرئيسي.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة 60 ثوان تقريبًا.
- تنبعث 5 إشارات صوتية عند انتهاء الوقت.
- عندما تضغط على الزر ⑩، يتم سماع نغمة إشارة طويلة.

قبل الاستخدام الأول

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

⚠ تحذير:

اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

- أفضل قايس الكبل الرئيسي من المقبس.
- امسح حاويات القلي العميقة ومدخل الغريبال والجزء الداخلي من الجهاز قبل استخدامه.

معلومات هامة للاستخدام

- يُستخدم هذا الجهاز لتحضير الأطعمة الصلبة. لا تعد الحساء أو الأطعمة السائلة الأخرى في الجهاز.
- يمنع مفتاح الأمان استخدام الجهاز دون حاوية القلي العميقة.
- للحصول على أفضل النتائج، لا تملأ حاويات القلي العميقة أكثر من علامة الحد الأقصى MAX يُحظر الإفراط في ملء حاويات القلي العميق، حتى لا يلامس الطعام عناصر التسخين.
- لا تقم أبدًا بملء حاويات القلي العميقة بالزيت أو السوائل الأخرى. يمكنك إضافة القليل من الزيت إلى الأطعمة للحصول على أطعمة مقرمشة.
- لا تُحضر الأطعمة الدهنية للغاية باستخدام الجهاز (مثل النقانق).
- يمكن تحضير جميع الأطعمة المناسبة للفرن في الجهاز.
- يُستخدم مدخل الغريبال لضمان استقرار الدهون المتراكمة في الجزء السفلي من حاوية القلي العميقة. هذا يجعل الطعام أكثر قرمشة.
- ضع في اعتبارك أن العجين يتمدد عند خبز الكعك والخبز وما إلى ذلك. يُحظر ملامسة عُصر التسخين.
- يمكنك إزالة مدخل الغريبال عند خبز الخبز أو ما شابه ذلك.
- يجب هز الطعام الذي يتراكم فوق بعضه البعض أثناء الطهي في منتصف وقت الطهي. يؤدي ذلك إلى تحسين النتيجة ويمنع الطهي غير المتكافئ.
- اغمر مُنتجات البطاطس منزلية الصُنع لمدة 30 دقيقة على الأقل بعد التقطيع لتقليل نشا البطاطس. ثم جفف شرائح البطاطس جيدًا بورق المطبخ.
- يعتمد وقت الطهي على عوامل مختلفة: الحجم والملمس وحبيكة الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة.
- اضف 3 دقائق لوقت الطهي في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن مسبقًا.
- يُمكنك أيضًا إعادة تسخين الطعام باستخدام الجهاز. للقيام بذلك، استخدم البرنامج التلقائي 🔌.

أضرار الوظائف

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

تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز

- يُمكنك تشغيل الجهاز بواسطة الضغط على الزر ⑩. تظهر الأضرار الخاصة بتنشيط لوحات التحكم (⏏ / ⏏). بالإضافة إلى ذلك، تظهر الرسالة 07 في لوحة التحكم اليسرى.
- اضغط على الزر ⑩ مرة أخرى لإيقاف تشغيل الجهاز.
- ينتقل الجهاز تلقائيًا لوضع الاستعداد بعد انقضاء الوقت المحدد. تستمر المروحة في التشغيل لتبريد الجهاز.

تحديد عملية التشغيل الفردي أو المُركب

تظهر أضرار 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.
- يمكنك تنشيط المقلاة اليمنى إذا رغبت في استخدامها، وذلك بواسطة الضغط على الزر ②. تظهر لوحة التحكم الخاصة بالمقلاة اليمنى.
- اضغط على كل من الزر ① والزر ② لتشغيل كلتا المقلايتين.

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

تفريغ محتويات العبوة

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

نطاق التسليم

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

نظرة عامة على المكونات

الشكل A

- 1 فتحات مخرج الهواء
- 2 فتحات مدخل الهواء
- 3 لوحة التحكم
- 4 مدخل الغريال
- 5 مقابض سيلكون
- 6 مقبض حاوية القلي العميقة
- 7 حاوية القلي العميقة
- 8 مقبض الحمل

الشكل B

- 9 أزرار للبرامج التلقائية
- 10 لوحات التحكم للقلابان العميقتان
- (القلابية العميقة 1 (اليسرى) / القلابية العميقة 2 (اليمنى))
- a الزرارين ⊕ و ⊖ (تمديد / تقصير وقت الطهي)
- b الشاشة
- c [] / [] زر (تنشيط لوحة التحكم)
- d الزرارين ⊕ و ⊖ (زيادة / خفض درجة الحرارة)
- 11 زر (إعداد متزامن) (SYNC BASKETS)
- 12 زر (إيقاف التشغيل المتزامن)
- 13 زر (التشغيل / إيقاف التشغيل)
- 14 زر (مقاطعة عملية الطهي) (STOP)
- 15 زر (بدء الطهي) (START)

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.....
61	تفريغ محتويات العبوة.....
61	نطاق التسليم.....
61	نظرة عامة على المكونات.....
61	الشكل A.....
61	الشكل B.....
60	تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
60	ملاحظات بشأن التشغيل.....
60	الموقع.....
60	التوصيلات الكهربائية.....
60	الاستعداد (حالة الاستعداد).....
60	قبل الاستخدام الأول.....
60	معلومات هامة للاستخدام.....
60	أزرار الوظائف.....
60	تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز.....
60	تحديد عملية التشغيل الفردي أو المُركب.....
59	ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي.....
59	بدء / مقاطعة عملية الطهي.....
59	إعداد المزامنة (SYNC BASKETS).....
59	إيقاف التشغيل المتزامن (SYNC FINISH).....
59	البرامج التلقائية.....

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 • garancijaegy • гарантійний формуляр • Гарантийний талон •

بطاقة ضمان

PC-FR 1242 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 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

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

Start: 09/2022