

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung / Garantie

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



## Heißluft-Fritteuse PC-FR 1115 H

Hete lucht friteuse • Friteuse à air chaud • Freidora por aire caliente • Friggitrice ad aria calda  
Hot air fryer • Frytkownica na gorące powietrze • Forró levegős olajsütő  
Фритюрница с горячим воздухом • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن

CE

## Übersicht der Bedienelemente

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



## Instrukcja obsługi

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

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### **OSTRZEŻENIE:**

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

#### **UWAGA:**

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

#### **WSKAZÓWKA:**

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

## Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	3
Ogólne uwagi .....	41
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia .....	42
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....	43
Wypakowanie urządzenia .....	43
Wskazówki dotyczące użytkowania .....	43
Lokalizacja .....	43
Połączenie elektryczne .....	43
Moc przyłączeniowa .....	43
Włączanie / wyłączanie urządzenia .....	43
Przed pierwszym użyciem .....	43
Uwagi dotyczące eksploatacji .....	44
Korzystanie z urządzenia .....	44
Zakończenie działania .....	44
Tabeli czasów pieczenia .....	44
Czyszczenie .....	45
Przechowywanie .....	45
Eliminowanie usterek i zakłóceń .....	46
Dane techniczne .....	46
Warunki gwarancji .....	46
Usuwanie .....	47
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” .....	47

## Ogólne uwagi

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

#### **OSTRZEŻENIE:**

Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

## Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



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



Podczas i po zakończeniu operacji, temperatura dostępnych powierzchni będzie bardzo wysoka.

- Chwycić zbiornik tłuszczu z wstawionym koszem za uchwyt. W razie konieczności użyć rękawic do piekarnika.
- W trakcie pracy gorąca para może uciec przez wylot otworu odpowietrzenia. Zachować bezpieczną odległość.
- Nie zakrywać wlotu powietrza i otworów wylotowych powietrza w celu zapewnienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- Utrzymać odpowiednią odległość (15 cm) od łatwopalnych obiektów takich jak meble, zasłony, itp.!
- Ze względu na unoszące się ciepło i parę nie należy ustawiać urządzenia pod szafkami ściennymi.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** od 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub psychicznymi albo brakiem doświadczenia, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje, jak korzystać **bezpiecznie z urządzenia** i rozumieją związane z tym ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą zajmować się czyszczeniem ani **konserwacją urządzenia**, chyba, że ukończyły 8 lat i są nadzorowane.



- Trzymać urządzenie i jego przewód z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie próbować naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Przestrzegać instrukcji załączonej w rozdziale „Czyszczenie”.

### Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Otwór wylotowy powietrza
- 2 Kontrolka ogrzewania 
- 3 Kontrolka pracy 
- 4 Otwory wlotowe powietrza
- 5 Zbiornik na tłuszcz z koszem wewnętrznym
- 6 Uchwyt kosza
- 7 Pokrywka przycisku zwalniania
- 8 Sterownik temperatury
- 9 Wyłącznik / timer

### Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Jeśli brakuje części lub widoczne są uszkodzenia, nie wolno używać urządzenia. Natychmiast zwrócić je do sprzedawcy.

#### WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

### Wskazówki dotyczące użytkowania

#### Lokalizacja

- Urządzenie należy ustawić na przeciwpoślizgowej, równej, odpornej na ciepło powierzchni.
- Należy pamiętać, aby urządzenie wraz z przewodem zasilania nigdy nie umieszczać na gorących powierzchniach czy w pobliżu źródeł ciepła (np. palenisko kuchenne, piekarnik).

### Połączenie elektryczne

Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

### Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1500 W.

#### UWAGA: Przeciążenie!

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

### Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Zasilanie jest wyłączone, gdy wyłącznik jest w położeniu „0”.
- Praca urządzenia jest możliwa tylko wtedy, gdy zbiornik na tłuszcz wraz z koszem znajduje się w urządzeniu.
- Aby użytkować urządzenie, włączyć wyłącznik zasilania na co najmniej 10 minut, a sterownik ustawić na żądaną temperaturę.

#### WSKAZÓWKA:

Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

### Przed pierwszym użyciem

Na elemencie grzewczym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, należy włączyć urządzenie na około 10 minut bez jakiegokolwiek zawartości.



#### WSKAZÓWKA:

Odczuwalny podczas tego procesu delikatny zapach spalenizny jest rzeczą normalną. Proszę pamiętać o odpowiedniej wentylacji.


### Uwagi dotyczące eksploatacji

- To urządzenie służy do przygotowywania potraw stałych. Nie wolno przygotowywać w nim żadnych zup ani płynnych artykułów spożywczych.
- Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy urządzenia bez wstawionego kosza do zbiornika na tłuszcz.
- Aby osiągnąć optymalny efekt, należy napelnić kosz maksymalnie do 1 cm poniżej obręczy kosza. Nie napelniać nadmiernie kosza, dzięki czemu żywność nie dotyka elementu grzejnego.
- Nigdy nie wlewać oleju ani innych cieczy do zbiornika na tłuszcz. W celu osiągnięcia efektu chrupiącej potrawy, można potrawę połączyć z odrobiną oleju.
- Nie przygotowywać w urządzeniu żywności o wysokiej zawartości tłuszczu (np. kielbas).
- W urządzeniu można sporządzać wszystkie potrawy, które są odpowiednie do obróbki cieplnej w piekarniku.
- Należy pamiętać, że ciasto rośnie podczas pieczenia ciast, chleba itp. Nic nie może mieć kontaktu z elementem grzejnym.
- Potrawy pieczone jedna nad drugą muszą być wstrząsane w połowie czasu pieczenia. W ten sposób wynik będzie optymalny i zapobiegnie to nierównemu upieczeniu.
- Idealne ilości pieczonych chrupiących frytek wynosi 700 g.
- Włączyć wodę na pokrojone produkty ziemniaczane i pozostawić zalane na co najmniej 30 minut w celu zmniejszenia zawartości wolnej skrobi ziemniaczanej. Następnie wysuszyć pokrojone ziemniaki papierem.
- Czas pieczenia zależy od kilku czynników: rozmiaru, stanu, ilości produktu i ustawionej temperatury. Standardowe wartości podano w „Tabeli czasów pieczenia”.
- Jeśli frytownica nie była wstępnie podgrzewana, do czasu pieczenia należy dodać jeszcze 3 minuty.
- Steki/większe ilości mięsa należy wstępnie podsmażyć na patelni przed poddaniem ich pieczeniu we frytownicy do pieczenia gorącym powietrzem. Czas i temperatura są zależne od pożądanego stopnia dopieczenia.
- Urządzenie nadaje się także do odgrzewania potraw. Ustawić timer na 10 minut oraz regulator temperatury na 150 °C.

### Korzystanie z urządzenia

1. Proszę się upewnić, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od sieci (Lampki kontrolne są zgaszone).
2. Trzymając za uchwyt, wyjąć z urządzenia zbiornik na tłuszcz wraz z koszem.
3. Napelnić kosz z żądaną żywnością.
4. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem wsunąć z powrotem do urządzenia. Zbiornik musi wskoczyć na swoje miejsce.
5. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uziemionego gniazdka sieciowego.
6. Włączyć urządzenie za pomocą wyłącznika. Zaświeci się kontrolka . Można wybrać czas pieczenia.
7. Nastawić regulator temperatury na żądaną temperaturę. Zaświeci się kontrolka .

#### WSKAZÓWKA:

- Kontrolka zgaśnie jak tylko urządzenie osiągnie zadaną temperaturę .
- Włącza się i wyłącza podczas pracy. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.

8. W razie potrzeby wstrząsnąć pieczoną żywnością po upływie połowy czasu pieczenia. Żywność wyciągać ze zbiornika na tłuszcz, chwytając za rączkę kosza.

#### OSTRZEŻENIE:

- Może uchodzić gorąca para!
- Nigdy nie potrząsać koszem. Gdy jest on w zbiorniku na tłuszcz, gdyż może on zawierać gorący olej.

9. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
10. Zsunąć pokrywkę przycisku zwalniania w kierunku kosza.
11. Nacisnąć przycisk zwalniania w celu wyjęcia kosza. Wstrząsnąć zawartością kosza.
12. Umieścić kosz z powrotem w zbiorniku na tłuszcz. Musi wskoczyć na swoje miejsce.
13. Zbiornik na tłuszcz wsunąć z powrotem do urządzenia.

### Zakończenie działania

1. Włączy się sygnał dźwiękowy po upływie zadanego czasu.

#### WSKAZÓWKA:

Można wcześniej zatrzymać pracę urządzenia poprzez ustawienie wyłącznika na „0”.

2. Żywność zbiornik na tłuszcz, chwytając za rączkę kosza.
3. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
4. Zsunąć pokrywkę przycisku zwalniania w kierunku kosza.
5. Nacisnąć przycisk zwalniania w celu wyjęcia kosza. Upieczoną żywność włożyć do miski żaroodpornej.
6. Zbiornik na tłuszcz wsunąć z powrotem do urządzenia.

### Tabeli czasów pieczenia

Żywność	MIN/MAX ilości przybliżone (g)	Czas pieczenia (minuty)	Temperatura (°C)
<b>Produkty ziemniaczane</b>			
Cienkie frytki mrożone	300 - 1200	12 - 30	200
Grube frytki mrożone		12 - 35	

Żywność	MIN/MAX ilości przybliżone (g)	Czas pieczenia (minuty)	Temperatura (°C)
<b>Produkty ziemniaczane</b>			
Domowe tarte ziemniaki	300-1500	18-35	200
Domowe krojone ziemniaki		18-30	
Domowe kostki ziemniaczane	200-1000	12-30	180
Płacki ziemniaczane	100-400	15-25	
Zapiekanka ziemniaczana	200-800	18-30	200
<b>Mięso</b>			
Stek	100-700	8-20	180
Kotlet wieprzowy		10-20	
Hamburger		7-20	
Kielbaski w cieście		13-20	200

Żywność	MIN/MAX ilości przybliżone (g)	Czas pieczenia (minuty)	Temperatura (°C)
<b>Drób</b>			
Dolne udka kurczaka	100-700	18-25	180
Pierś kurczaka		10-20	
<b>Ciasta</b>			
Ciasto, Ø maks. 15 cm	400	20-30	160
Mufinki		15-20	200
Biszkopt, Ø maks. 15 cm	600	20-25	180
<b>Lekkie przekąski</b>			
Mrożone skrzydełka kurczaka	100-700	6-15	200
Mrożone paluszki rybne	100-600	6-15	
Sajgonki		8-15	
Warzywa nadziewane	100-600	10-15	180
Mrożone panierowane przekąski serowe		8-15	

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem wyłączaj zawsze urządzenie i wyciągaj wtyczkę sieciową. Poczekał, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to doprowadzić do porażenia prądem lub pożaru.



### UWAGA: Nieprzywierająca powłoka

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.
- Kosz i zbiornik na tłuszcz można myć i płukać w ciepłej wodzie.
- Czyść urządzenie wewnątrz i na zewnątrz nieco zwilżoną lecz nie mokną ścierką.

### Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

## Eliminowanie usterek i zakłóceń

Jeśli wystąpi problem, często jest to tylko mała rzecz. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem należy sprawdzić następujące informacje:

Problem	Możliwa przyczyna	Co robić
Urządzenie nie funkcjonuje.	Urządzenie nie ma dopływu zasilania.	Sprawdzić gniazdko za pomocą innego urządzenia.
		Prawidłowo podłączyć wtyczkę sieciową.
	Sprawdzić główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.	
	Brak nastawionego czasu pieczenia.	Wybrać żądany czas pieczenia.
	Zbiornik na tłuszcz oraz kosz nie są prawidłowo wsunięte.	Sprawdzić ich prawidłowe położenie.
Potrawa jest dopieczona do końca.	Kosz jest nadmiernie napełniony.	Zmniejszyć ilość żywności. Mniejsze ilości pieką się bardziej równomiernie.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę.	Nastawić wyższą temperaturę na regulatorze temperatury (patrz „Tabela czasów pieczenia”).
	Ustawiono zbyt mały czas pieczenia.	Wyłącznikiem nastawić większy czas (patrz „Tabela czasów pieczenia”).
Żywność piecze się nierówno.	Kiedy żywność jest umieszczona jedna na drugiej, niewystarczający jest przedmuch powietrza.	Żywność należy wstrząsnąć po upływie połowy nastawionego czasu.
Upieczona żywność nie jest chrupka.	Żywność, która nadaje się do obróbki tradycyjną frytownicą, także można piec za pomocą tego urządzenia.	Stosować żywność gotową do pieczenia w piekarniku lub zrosić ją nieco olejem.
Dym wydostaje się z urządzenia.	Pieczona jest bardzo tłusta żywność.	Rozbryzgi tłuszczu wewnątrz urządzenia może być przyczyną emisji dymów. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.
	W zbiorniku na tłuszcz są jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

### Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1115 H  
 Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50/60 Hz  
 Pobór mocy: ..... 1500 W  
 Stopień ochrony: ..... I  
 Masa netto: .....ok. 4,80 kg

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

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

### Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

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

#### Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przecho-



- wywania, 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 tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

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

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

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

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



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

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

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

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

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