

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

- Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso • User Manual
- Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Kezelési útmutató • Інструкція з експлуатації
- Руководство пользователя • دليل الاستعمال •



Friteuse PC-FR 1088

- Friteuse • Friteuse • Freidora • Friggitrice • Deep Fryer • Frytkownica • Fritovací hrnec
- Fritóz • Фритюрница • Фритюрница • المقلاة •

CE



Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Życzymy wiele satysfakcji w trakcie jego użytkowania.

Symbole w niniejszej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są specjalnie wyróżnione. Należy bezwzględnie ich przestrzegać, by uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

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

UWAGA:

Wskazuje na możliwe zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Podkreśla porady i informacje dla użytkownika.

Spis treści

Instrukcja obsługi.....	64
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa	64
Wskazówki bezpieczeństwa specyficzne dla urządzenia	65
Zakres dostawy	68
Rozpakowywanie urządzenia	68
Instrukcja użytkowania	68
Uruchomienie	69
Korzystanie z urządzenia	69
Czyszczenie	72
Przechowywanie.....	72
Usterki i sposoby ich usuwania	73
Dane techniczne.....	73
Gwarancja	73
Usuwanie.....	74

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją starannie wraz z gwarancją i dowodem zakupu oraz w miarę możliwości pudełkiem i opakowaniem wewnętrznym. W przypadku przekazywania urządzenia osobom trzecim, przekazać także instrukcję obsługi.

- Należy używać urządzenia wyłącznie do potrzeb prywatnych, do celu zgodnego z przeznaczeniem. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu. Nie wystawiać na działanie wysokich temperatur, bezpośredniego nasłonecznienia, wilgoci (w żadnym razie nie zanurzać w płynach) i ostrych krawędzi. Nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękami. W przypadku zawilgocenia lub zamoczenia urządzenia natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- W przypadku **nieużywania** urządzenia, do potrzeb montażu części wyposażenia, czyszczenia lub w przypadku zakłóceń urządzenie należy wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (nie ciągnąć za kabel!).
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenie i kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia należy zaprzestać używania urządzenia.
- Używać wyłącznie oryginalnego wyposażenia.
- Ze względów bezpieczeństwa części opakowania (plastikowe torebki, kartony, styropian, etc.) należy trzymać z dala od dzieci.

OSTRZEŻENIE:

Należy uniemożliwić dzieciom zabawę folią. Niebezpieczeństwo **uduszenia!**

Należy przestrzegać „Wskazówek bezpieczeństwa specyficznych dla urządzenia”



Wskazówki bezpieczeństwa specyficzne dla urządzenia

Na produkcie umieszczono następujący symbol o charakterze ostrzegawczym lub informacyjnym:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Niebezpieczeństwo oparzenia!

Podczas pracy urządzenia temperatura powierzchni, z którymi użytkownik ma styczność, może być bardzo wysoka.

- Do otwierania pokrywy frytkownicy należy używać rękawic kuchennych!

! OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie należy pracować z urządzeniem bez oleju lub tłuszczu. **Niebezpieczeństwo pożaru!**
- Nigdy nie dolewać wody do oleju! **Niebezpieczeństwo wybuchu/eksplozji!**
- W wyniku nagrzewania oleje i tłuszcze mogą ulec zapłonowi. Zachować ostrożność! Pamiętać o wyłączeniu urządzenia po zakończeniu użytkowania! W tym celu należy wcisnąć ZAŁ/WYŁ NA polu obsługi a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

△ UWAGA: Przegrzanie elementu grzewczego

Należy pamiętać o poniższej wskazówce w przypadku stosowania do frytkownicy tłuszczu w postaci stałej!

Tłuszcz musi rozpuszczać się powoli, tak by mógł opłynąć element grzewczy.

Zachodzi niebezpieczeństwo przegrzania, jeżeli tłuszcz został włożony do frytkownicy po raz pierwszy lub został ponownie rozpuszczany i wybrano zbyt wysoką temperaturę!



△ UWAGA: Przegrzanie elementu grzewczego

Pierwsze użycie tłuszczu

- Należy wcześniej rozpuścić tłuszcz w oddzielnym naczyniu.

⚠ OSTRZEŻENIE:

Aby uniknąć obrażeń podczas przelewania, nie należy podgrzewać tłuszczu powyżej temperatury 50°C.

- Wlać rozpuszczony tłuszcz do zbiorniczka frytkownicy.
- Po uzyskaniu wymaganego poziomu oleju można ustawić żądaną temperaturę przez pole obsługi.

Ponowne podgrzewanie zastygłego tłuszczu we frytkownicy

Jeżeli tłuszcz stwardniał we frytkownicy, trudno jest stwierdzić, jak dalece tłuszcz na dole uległ rozpuszczeniu pod wpływem ogrzewania.

- Z poziomu pola obsługi należy wybrać ustawienie wstępne z najniższą temperaturą.
- Powtarzać operację aż do rozpuszczenia tłuszczu.
- Przekroczenie temperatury zasygnalizuje 5 dźwięków beep.

- Nie należy samodzielnie przeprowadzać napraw urządzenia, lecz wezwać autoryzowanego fachowca. W celu uniknięcia zagrożeń uszkodzony przewód sieciowy może być wymieniany na równoważny jedynie przez producenta, serwis naszej firmy lub osobę o podobnych kwalifikacjach.
- Zakaz użytkowania urządzenia przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Użytkowanie urządzenia **przez dzieci** w wieku 8 lat i powyżej może odbywać się wyłącznie pod stałym nadzorem dorosłych.
- Urządzenie może być użytkowane przez osoby o obniżonych zdolnościach psychicznych, sensorycznych lub mentalnych lub wykazujące się brakiem doświadczenia i/lub wiedzy, jeżeli znajdują się pod nadzorem lub zostały odpowiednio wdrożone





w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństw wynikających z jego stosowania.

- Urządzenie i przewód przyłączeniowy należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 lat.
- Dzieci nie powinny wykonywać **czynności czyszczących ani konserwacyjnych** będących obowiązkiem użytkownika.
- Zabrania się używania urządzenia przez **dzieci** do zabaw.
- Urządzenia kuchenne powinny być ustawiane w stabilnej pozycji z uchwytyami (o ile dostępne), aby uniknąć rozlania gorących płynów.

UWAGA:

- Urządzenie nie jest do tego przewidziane, aby podczas czyszczenia zanurzać je w wodzie.
 - Różne powierzchnie mają styczność z potrawami i olejem. Należy przestrzegać zaleceń opisanych w rozdziale „Czyszczenie”.
 - Nigdy nie eksploatować urządzenia przez programator/wyłącznik czasowy ani odrębny zdalny system.
 - Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i pomieszczeniach o podobnej funkcji, np.
 - w kuchniach socjalnych sklepów, biur i innych obszarów działalności gospodarczej.
- Urządzenie **nie jest** przeznaczone do użytkowania
- przez gości hotelowych, w motelach i innych obiektach mieszkalnych;
 - posesjach gospodarstw rolnych;
 - pensjonatach oferujących noclegi ze śniadaniem.





Zakres dostawy

- 1 pokrywa
- 1 obudowa
- 1 zbiorniczek frytkownicy na tłuszcz
- 1 element sterujący ze spiralą grzejną
- 1 koszyk frytkownicy z rozkładanym uchwytem

Rozpakowywanie urządzenia

1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folie, wypełniacze, zaciski do przewodów i opakowanie tekturowe.
3. Należy sprawdzić zakres dostawy.
4. Jeżeli zawartość opakowania okazałaby się niekompletna lub zostałyby stwierdzone uszkodzenia, urządzenia nie należy uruchamiać. Należy bezzwłocznie zwrócić je do sprzedawcy.

i WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu mogą się znajdować resztki po-produkcyjne lub kurz. Zaleca się oczyszczenie urządzenia zgodnie z instrukcjami rozdziału „Czyszczenie”.

Instrukcja użytkowania

Wskazówki dotyczące użytkowania

- Należy regularnie usuwać z oleju pozostałości po frytkowaniu (np. kawałki frytek). Po kilkukrotnym użyciu należy wymienić olej. Do frytowania należy stosować wysokogatunkowy olej lub tłuszcz do frytowania.
- Tłuszcze i oleje muszą być przeznaczone do smażenia w wysokich temperaturach. Nie używać margaryny, oliwy z oliwek ani masła. Te rodzaje tłuszczów nie nadają się do frytowania, ponieważ już w niskich temperaturach emitują dym. Zaleca się stosowanie płynnego oleju do frytowania.

! OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo!

- Należy bezwzględnie wymieniać regularnie tłuszcz/olej.
- **Nie** używać zamrożonych produktów!
- Wilgotne produkty należy wytrzeć do sucha ściereczką.
- W przypadku wilgotnych produktów spożywczych (np. bardzo zmrożone frytki itd.) dochodzi do wytwarzania dużej ilości piany. W związku z tym gorący tłuszcz/olej może się w niekorzystnym przypadku przelać i spowodować obrażenia.
- **Należy pamiętać**, że włącznik bezpieczeństwa uruchamia się wtedy, gdy element sterujący wsunięto do przewodnicy.
- Należy wybrać odpowiednią temperaturę frytowania uwzględniając właściwości przetwarzanego materiału. Obowiązuje zasada, że wstępnie frytowane produkty wymagają wyższej temperatury niż produkty surowe.
- Jeśli olej lub tłuszcz są nadal gorące, nie wolno przenosić ani przesuwać frytkownicy.
- Podczas frytowania produktów spożywczych o konsystencji ciasta należy usunąć nadmiar ciasta i wkładać poszczególne sztuki ostrożnie do oleju.
- Upewnić się, że uchwyt kosza frytkownicy został prawidłowo zamocowany.
- Frytkownica można napełnić maks. do 2/3 pojemności. Nie przepelniać kosza frytkownicy.

i WSKAZÓWKA: Maksymalna ilość napełnienia
maks. 1000 g

Wskazówki dot. zmniejszenia zawartości akrylamidu

- Akrylamid jest związkem chemicznym. Powstaje podczas procesu obróbki termicznej nadającej produktom brązową barwę (frytowanie, pieczenie, smażenie, wędzenie i grillowanie) produktów zawierających węglowodany (cukry i skrobia), np. produktów z ziemniaków i zbóż.



- Podejrzewa się, że akrylamid uszkadza materiał genetyczny i wywołuje raka. Faktyczne ryzyko dla człowieka nie jest jeszcze znane.
- Zalecamy, aby podczas frytkowania nie przekraczać temperatury 170°C.
- Ponadto czas frytowania powinien być możliwie jak najkrótszy, tak by produkty były smażone co najwyżej na kolor złocisty.
- Grube frytki lub kawałki ziemniaków są mniej narażone niż te mniejsze, ponieważ akrylamid tworzy się przede wszystkim przy krawędziach.
- W przypadku przygotowywania frytek ze świeżych ziemniaków można obrane i pokrojone kawałki ziemniaków namoczyć przez godzinę w wodzie, aby usunąć część cukru (substancja wyjściowa dla akrylamidu) ze stref krawędziowych.

Uruchamianie

Przed pierwszym uruchomieniem

1. Należy zamontować uchwyt na koszyku frytkownicy:
 - Ścisnąć druciane końcówki na wolnym końcu uchwytu.
 - Wprowadzić rogi w druciane ucha we wnętrzu koszyka.
 - Zablokować uchwyt na koszyku.
2. Odwinąć kabel przyłączeniowy.

Przyłącze elektryczne

- Należy upewnić się, że napięcie urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Wtyczkę należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka wtykowego z zestykiem ochronnym.

Wartość przyłącza

Urządzenie może przyjąć łącznie moc o wartości 2500 W. W przypadku tej wartości przyłącza zaleca się odrębny przewód doprowadzający z zabezpieczeniem w postaci wyłącznika ochronnego 16 A.

⚠ UWAGA: Przeciążenie!

- W przypadku stosowania kabli przedłużających przekrój poprzeczny przewodu powinien wynosić co najmniej 1,5 mm².
- Nie należy używać przedłużaczy wielogniazdowych, ponieważ to urządzenie ma za dużą moc.

Urządzenie można użytkować w dwojaki sposób:

1. Użycie jednego z 6 programów szybkiego wyboru, w których temperatura i czas frytkowania są już zdefiniowane wstępnie.
2. Wybór temperatury i czasu frytkowania za pośrednictwem przycisków pola obsługi.

ℹ WSKAZÓWKA:

Po upływie wskazanego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości do pracy.

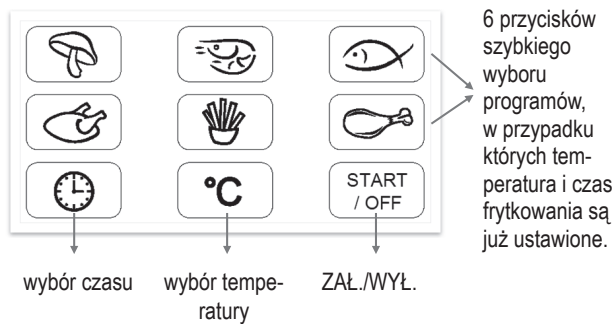
Korzystanie z urządzenia

1. Należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci i wyłączone (wyświetlacz jest wyłączony).
2. Zdjąć pokrywę frytkownicy. Zamykać ją podczas każdego podgrzewania i frytkowania.
3. Wyjąć kosz do frytowania i napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 4 l). Poziom napełnienia powinien mieścić się między znacznikiem maks. i min.
4. Podłączyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym. Po dźwięku beep urządzenie jest gotowe do pracy i znajduje się w trybie gotowości do pracy. Należy wybrać program i ustawić czas frytkowania i temperaturę.

Przegląd wyświetlacza LCD:



Przyciski funkcyjne:



6 przycisków szybkiego wyboru programów, w przypadku których temperatura i czas frytkowania są już ustawione.

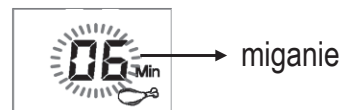
Programy szybkiego wyboru

Aby skorzystać z opcji zdefiniowanego wstępnie czasu frytkowania i temperatury, należy wcisnąć jeden z 6 przycisków szybkiego wyboru.

	Predefiniowana temperatura 140°C, czas frytkowania 6 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 150°C, czas frytkowania 6 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 160°C, czas frytkowania 7 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 170°C, czas frytkowania 9 minut, na wyświetlaczu pojawia się	

	Predefiniowana temperatura 180°C, czas frytkowania 8 minut, na wyświetlaczu pojawia się	
	Predefiniowana temperatura 190°C, czas frytkowania 6 minut, na wyświetlaczu pojawia się	

Po wciśnięciu przycisku szybkiego wyboru na wyświetlaczu będą migać dane liczbowe, aby poinformować, że można jeszcze zmienić określenie czasu.



Wybór czasu

- Aby ustawić czas frytkowania, w trybie gotowości do pracy urządzenia wcisnąć przycisk . Standardowy czas 00 min oznacza, że nie ustawiono jeszcze czasu. Na wyświetlaczu pojawia się i migają dane cyfrowe.
- W przypadku wciśnięcia przycisku funkcyjnego czasem standardowym jest czas, który predefiniowano dla określonego programu. Można zmienić czas wciskając na . Posłużmy się przykładem przycisku . Na wyświetlaczu pojawia się i migają dane cyfrowe.

Jeżeli chcemy zmienić czas frytkowania, każde krótkie wciśnięcie na wydłuża czas o 1 min. Długie wciśnięcie przycisku spowoduje przyspieszenie dodawania kroków w sekwencji 1 min. Na wyświetlaczu pojawią się odpowiednie dane liczbowe. Zwolnienie przycisku sprawi, że liczba na wyświetlaczu stanie się czasem frytkowania ustawionym przez użytkownika.

Programator czasowy można ustawiać w zakresie od 00 do 60 min. Najdłuższy czas frytkowania wynosi więc 1 h, najkrótszy – 1 min. Po przekroczeniu wartości 60 minut dalsze wciskanie przycisku spowoduje cofnięcie cyklu wyboru do


00 min. Podczas ustawiania czasu cyfry świecą się w trybie migania.

Wybór temperatury

- Aby wybrać temperaturę oleju, w trybie gotowości do pracy urządzenia należy wcisnąć na przycisk °C. Standardowa temperatura wynosi 140°C a na

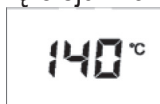


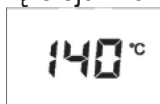
wyświetlaczu pojawia się

- W przypadku wciśnięcia jednego z przycisków funkcyjnych standardową temperaturą oleju jest ta zdefiniowana wstępnie dla określonego programu. Wciśnięcie na przycisk °C pozwoli zmienić temperaturę oleju. Przystanie świecić się symbol produktu spożywczego programu. Przykład: . Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:



- Jeżeli czas frytkowania został już ustawiony, należy wcisnąć na °C. Ustawiony czas zostanie zapisany. Teraz można ustalić temperaturę oleju. Na wyświetlaczu pojawi się




liczba . Jeżeli żądana temperatura została już ustawiona i przez 3 sekundy nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, temperatura zostanie zapisana i na wyświetlaczu ponownie pojawi się określenie czasu.


Krótkie wciśnięcie na przycisk °C podczas ustawiania temperatury oleju spowoduje podwyższenie temperatury o 5°C. Dłuższe wciśnięcie spowoduje przyspieszenie dodawania kroków w sekwencji 5°C. Na wyświetlaczu pojawią się odpowiednie dane liczbowe. Zwolnienie przycisku sprawi, że temperatura wyświetlana na wyświetlaczu stanie się temperaturą oleju ustawioną przez użytkownika. Temperaturę można ustawiać w krokach 5°C w zakresie od 140°C do

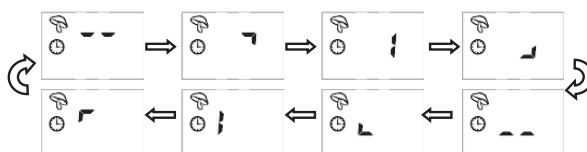
190°C. Po przekroczeniu 190°C dalsze wciskanie przycisku °C spowoduje powrót do temperatury 140°C.

Podczas ustawiania temperatury dane liczbowe temperatury migają.

Rozpoczęcie pracy urządzenia

Aby rozpocząć pracę urządzenia, należy wcisnąć na wyświetlaczu przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF]. Wyświetlane będą: pozostały czas oraz symbol . Cyfry przestaną migać.

- Jeżeli urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy, nie wybrana jest żadna temperatura a określenie czasu wskazuje wartość „00 min”. Wciśnięcie na przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF] spowoduje, że ta wartość pozostanie równa zero a urządzenie pozostanie w trybie gotowości do pracy.
- Aby rozpocząć pracę, po ustawieniu czasu i temperatury lub wyborze programu należy wcisnąć przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF]. W przypadku pojawienia się błędu rozlegnie się dźwięk alarmu a urządzenie automatycznie wyłączy się.
- W przypadku braku błędów element grzejny będzie się nagrzewał normalnie aż do uzyskania ustawionej temperatury i czasu. Na wyświetlaczu będą pojawiały się kolejno po sobie symbole i cyfry. Przykład: . Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:



- Po przekroczeniu ustawionej temperatury rozlegnie się 5 sygnałów beep. System wyświetla pozostały czas frytkowania i kontroluje stan elementu grzejnego.

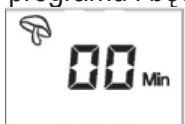
W tym trybie nie można zmienić temperatury ani czasu. Wciskając przycisk °C można sprawdzić aktualne ustawienie temperatury. Jej wartość pojawi się na wyświetlaczu na 2 sekundy



a następnie wyświetlacz automatycznie powróci do pozostałego czasu frytkowania. Aby zmienić temperaturę i czas, należy najpierw wcisnąć przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF], aby zatrzymać pracę urządzenia. Następnie można wprowadzić zmianę.

Zakończenie pracy

- Jeżeli pozostały czas będzie wynosił „00 min” rozlegnie się 5 dźwięków beep a element grzejny przestanie się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawią się następujące informacje:
- Gdy zostanie wciśnięty przycisk szybkiego wyboru, na wyświetlaczu pojawi się symbol produktu spożywczego programu i będzie



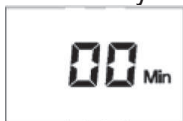
migać symbol „00 min”

- Jeżeli ustawiono tylko temperaturę lub czas,



miga „00 min”

- Jeżeli podczas pracy urządzenia zostanie wciśnięty przycisk ZAŁ./WYŁ. [START/OFF], praca urządzenia zostanie wstrzymana, rozlegnie się 5 dźwięków beep a element grzejny przestanie się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawi się liczba



Po upływie pozostałego czasu urządzenie zatrzyma pracę a na wyświetlaczu pojawi się na 3 min w trybie migania wskazanie „00 min”. Jeżeli przycisk zostanie wciśnięty w ciągu 3 minut, będzie można zmienić czas na bazie wybranej temperatury. Jeżeli w ciągu 3 minut nie zostanie wciśnięty żaden przycisk, wyświetlacz będzie pokazywał komunikat o trybie gotowości do pracy. Rozlegnie się 1 długi dźwięk beep a ustawienie temperatury zostanie usunięte.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Zawsze przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę z kontaktu i odczekać do ostygnięcia urządzenia.
- W żadnym razie nie można zanurzać w wodzie elementu sterującego w celu wyczyszczenia. Działanie to może spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie należy używać drucianek ani innych przedmiotów do szorowania.
- Nie używać ostrych ani ściernych środków czyszczących.

Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekać do całkowitego schłodzenia frytkownicy. W każdym przypadku należy odczekać około 1–2 godzin od chwili ostatniego użycia, by uniknąć oparzeń.

Koszyk frytkownicy

- Aby wymienić olej, należy wyjąć zbiornik frytkownicy i wyłączyć stroną boczną olej.
- Zbiornik frytkownicy można czyścić splukując go ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń. Zbiornik nadaje się do mycia w zmywarkach. Należy zwrócić uwagę, aby nie przedawkować środka czyszczącego.

Koszyk frytkownicy i pokrywa

- Koszyk, uchwyt i pokrywę należy czyścić splukując je ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do naczyń.
- Po wyczyszczeniu wszystkie elementy gruntownie wysuszyć.

Obudowa i element sterujący

Te części należy czyścić lekko zwilżoną chusteczką.

Przechowywanie

- Należy wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem i pozostawiać do całkowitego wyschnięcia.





- Jeżeli urządzenie nie będzie użytkowane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy trzymać zawsze poza zasięgiem dzieci w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

Usterki i sposoby ich usuwania

Urządzenie nie działa

Rozwiązanie:

- Należy sprawdzić przyłączy do sieci.

Inne możliwe przyczyny:

Urządzenie zostało wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa.

Wyłącznik zapobiega niezamierzonemu załączeniu ogrzewania.

Rozwiązanie:

Sprawdzić prawidłowe osadzenie elementu sterującego.

Komunikaty o błędach

E1: Wciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje, że urządzenie powróci do trybu gotowości do pracy.

E2: Urządzenie nie funkcjonuje. Należy wezwać autoryzowanego fachowca.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

- Jeżeli olej będzie zbyt gorący, zabezpieczenie przed przegrzaniem automatycznie wyłączy urządzenie. W takim przypadku urządzenie nie będzie funkcjonować.

Dane techniczne

Model: PC-FR 1088

Napięcie zasilania: 230 V~, 50 Hz

Pobór mocy: 2500 W

Stopień ochrony: I

Waga netto: ok. 3,15 kg

Zmiany techniczne i projektowe w ramach ciągłego udoskonalania produktu zastrzeżone.

Urządzenie zostało sprawdzone zgodnie ze wszelkimi właściwymi, aktualnymi dyrektywami CE,

np. dyrektywą dot. kompatybilności elektromagnetycznej i dyrektywą dot. sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia oraz wykonane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa technicznego.

Gwarancja

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, 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.

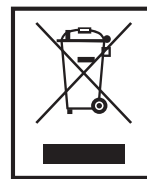
Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o.

ul. Opolska 1 a Karczów

49-120 Dąbrowa



Usuwanie

Znaczenie symbolu „kosz na śmieci”

Chrońmy nasze środowisko! Sprzętu elektrycznego nie należy usuwać w ramach odpadów z gospodarstw domowych.

W celu zutylizowania urządzeń elektrycznych należy skorzystać z odpowiednich punktów prowadzących ich zbiórkę, gdzie można zostawić niepotrzebne już urządzenia.

W ten sposób pomaga się zapobiegać potencjalnym skutkom nieprawidłowej utylizacji dla środowiska i zdrowia ludzi.

Jest to także wkład w recykling i inne formy ponownego wykorzystania urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje o miejscach, w których można zutylizować urządzenia, można znaleźć w swojej gminie lub u przedstawicieli administracji lokalnej.

