

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



Heißluft-Fritteuse PC-FR 1286 H

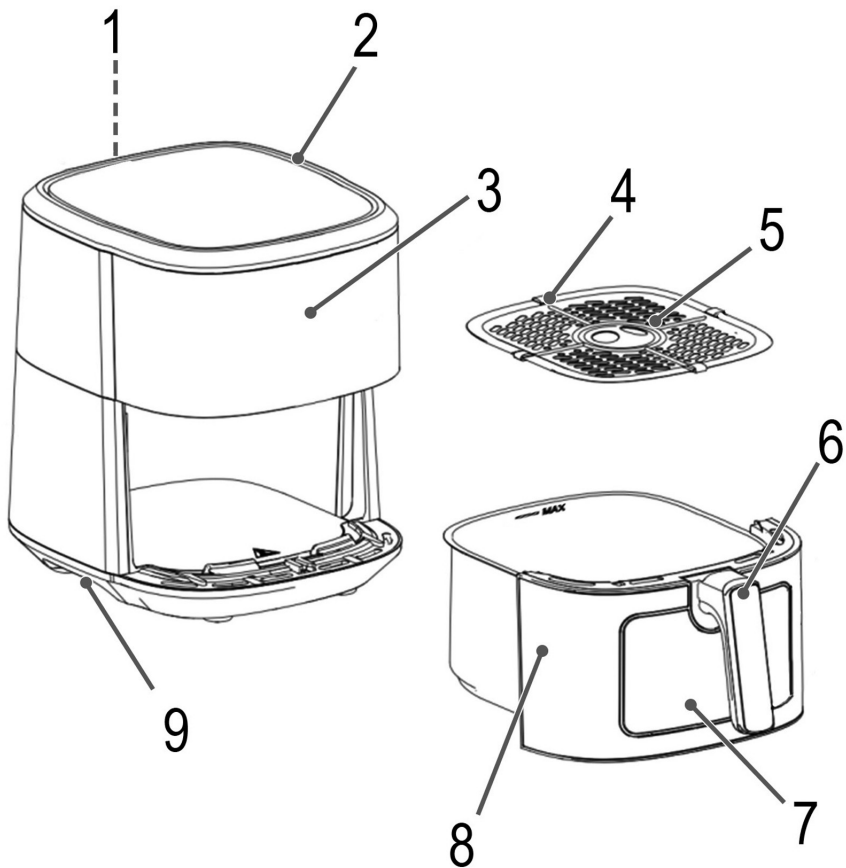
Hot Air Fryer • Hete lucht friteuse • Friteuse à air chaud
Freidora por aire caliente • Friggitrice ad aria calda • Frytkownica na gorące powietrze
Forró levegős olajsütő • Фритюрница с горячим воздухом • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن



| | | | |
|-----------------------------------|----------------|----|--------------|
| Bedienungsanleitung..... | Seite | 4 | DEUTSCH |
| Instruction Manual..... | Page | 9 | ENGLISH |
| Gebruiksaanwijzing..... | Pagina | 14 | NETERLANDS |
| Mode d'emploi..... | Page | 19 | FRANÇAIS |
| Manual de instrucciones | Página | 24 | ESPAÑOL |
| Istruzioni per l'uso..... | Pagina | 29 | ITALIANO |
| Instrukcja obsługi..... | Strona | 34 | JĘZYK POLSKI |
| Használati utasítás | Oldal | 40 | MAGYARUL |
| Руководство по эксплуатации | стр. | 45 | РУССКИЙ |
| 53 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 |
| Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang | 4 |
| Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes..... | 5 |
| Anwendungshinweise..... | 5 |
| Standort..... | 5 |
| Elektrischer Anschluss..... | 5 |
| Standby (Bereitschaftszustand)..... | 5 |
| Gerät ein-/ausschalten..... | 5 |
| Innenraumbeleuchtung..... | 5 |
| Vor der ersten Benutzung..... | 5 |
| Hinweise für die Benutzung..... | 5 |
| Funktionstasten..... | 6 |
| Einstellen der Temperatur (Ⓔ) und der Garzeit (Ⓒ)..... | 6 |
| Bedienung..... | 6 |
| Automatikprogramme..... | 6 |
| Betrieb unterbrechen..... | 7 |
| Betrieb beenden..... | 7 |
| Reinigung..... | 7 |
| Aufbewahrung..... | 7 |
| Störungsbehebung..... | 8 |
| Technische Daten..... | 8 |

4

| | |
|--|---|
| Entsorgung..... | 8 |
| Bedeutung des Symbols „Mülltonne“..... | 8 |

Auspacken des Gerätes

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

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang**Gerät**

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

Bedienfeld

Tasten der Automatikprogramme:

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| French Fries | (Pommes) |
| Chicken Wings | (Hähnchenflügel) |
| Chicken | (Hähnchen) |
| Fish | (Fisch) |
| Steak | (Steak) |
| Pizza | (Pizza) |
| Cake | (Kuchen) |
| Vegetables | (Gemüse) |
| Potatos | (Kartoffeln) |
| Defrost | (Auftau-/Warmhaltefunktion) |

- Taste (Innenraumbeleuchtung)
Taste (Garzeit / Temperatur verringern)
Taste (Garzeit / Temperatur auswählen)
Taste (Garzeit / Temperatur erhöhen)
Taste (Gerät ein- und ausschalten / Garvorgang starten / stoppen)

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

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

ACHTUNG:

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

Anwendungshinweise


Standort

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

Elektrischer Anschluss

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

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 lang keine Taste gedrückt wird.
- Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Zuvor erscheint kurz die Anzeige **OFF** im Display. Es ertönen 6 Signaltöne.

Gerät ein-/ausschalten

Mit der Taste  schalten Sie das Gerät ein und aus.

- Sobald Sie das Gerät einschalten, wird die Betriebsbereitschaft-Anzeige sichtbar.
- Nach Ablauf der Zeit erscheint die Anzeige **OFF** im Display. Der Ventilator läuft kurz nach, um das Gerät abzukühlen. Anschließend ertönen 6 Signaltöne und das Gerät schaltet in Standby.

Innenraumbelichtung

Mit der Taste  schalten Sie die Innenraumbelichtung im Gerät ein und aus.

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 den Frittierbehälter, den Siebeinsatz und den Innenraum des Gerätes vor der Benutzung aus.

Hinweise für die Benutzung

- Dieses Gerät dient zur Zubereitung von festen Nahrungsmitteln. Bereiten Sie keine Suppen oder andere flüssige Nahrungsmittel darin zu.
- Ein Sicherheitsschalter verhindert die Benutzung des Gerätes ohne Frittierbehälter.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, füllen Sie den Frittierbehälter maximal bis zur Markierung **MAX**. Überfüllen Sie den Frittierbehälter nie, damit die Nahrungsmittel nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Füllen Sie auf keinen Fall Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierbehälter. Um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen, können die Lebensmittel mit etwas Öl bestrichen werden.
- Keine stark fetthaltigen Speisen (z. B. Würstchen) mit dem Gerät zubereiten.
- Im Gerät können alle Speisen zubereitet werden, die auch für den Backofen geeignet sind.
- Der Siebeinsatz sorgt dafür, dass sich das angesammelte Fett am Boden des Frittierbehälters absetzt. Dadurch werden die Nahrungsmittel knuspriger.
- Beim Backen von Kuchen, Brot usw. ist zu beachten, dass sich der Teig ausdehnt. Der Teig darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Zum Backen von Brot o. Ä. kann der Siebeinsatz herausgenommen werden.
- Lebensmittel, die beim Garen übereinander liegen, sollten nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.

- Dadurch wird das Garergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
- Hausgemachte Kartoffelprodukte nach dem Schneiden mindestens 30 Minuten wässern, um die Kartoffelstärke zu reduzieren. Anschließend die Kartoffelstücke mit Küchenpapier gut abtrocknen.
 - Die Garzeit hängt von verschiedenen Faktoren ab: Größe, Beschaffenheit, Menge der Lebensmittel und eingestellte Temperatur.
 - Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu.
 - Braten Sie Steaks und größere Fleischmengen vor dem Garen in der Heißluftfritteuse in einer Pfanne an. Zeit und Temperatur sind abhängig von der gewünschten Garstufe.
 - Mit dem Gerät können Sie auch Nahrungsmittel aufwärmen. Wählen Sie das Automatikprogramm „Warmhalten/Auftauen“ mit der Taste **Defrost** aus. Die voreingestellte Temperatur und Zeit kann individuell angepasst werden.

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.

Einstellen der Temperatur (Ⓔ) und der Garzeit (Ⓒ)

- Drücken Sie die Taste **↻**, um zwischen den Einstellungen für Temperatur und Garzeit zu wechseln.
- Mit der Taste **⊕** oder **⊖** stellen Sie die Temperatur (50–200 °C) bzw. die Garzeit (1–60 Minuten) ein.
- Temperatur und Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

Bedienung

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät.
3. Setzen Sie gegebenenfalls den Siebeinsatz **mit** den Silikonknoppen in das Gerät. Drücken Sie den Siebeinsatz bis ganz unten.
4. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät. Er muss hörbar einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein Signalton und alle Symbole leuchten kurz auf. Danach leuchtet nur noch die Taste **⏻**.
6. Drücken Sie die Taste **⏻**, um das Gerät in die Betriebsbereitschaft zu schalten. Das Gerät ist werkseitig auf eine Temperatur von 180 °C und 15 Minuten eingestellt.
7. Wir empfehlen, das Gerät für ca. 3 Minuten ohne Gargut vorzuheizen. Stellen Sie 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 erscheint die Anzeige **OFF** im Display. Der Ventilator läuft kurz nach, um das Gerät abzukühlen. Anschließend ertönen 6 Signaltöne und das Gerät schaltet in Standby.
10. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät.
11. Stellen Sie den Frittierbehälter auf eine hitzebeständige Fläche.
12. Befüllen Sie den Frittierbehälter mit den gewünschten Lebensmitteln.
13. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät. Er muss hörbar einrasten.
14. Drücken Sie die Taste **⏻**, um das Gerät wieder in die Betriebsbereitschaft zu schalten.
15. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und die Garzeit ein. Alternativ kann auch ein Automatikprogramm gewählt werden (siehe nächster Abschnitt).
16. Drücken Sie die Taste **⏻**, um den Garvorgang zu starten.
17. Schütteln Sie gegebenenfalls nach der Hälfte der Garzeit die Lebensmittel. Ziehen Sie dazu den Frittierbehälter am Griff heraus. Schieben Sie den Frittierbehälter anschließend wieder zurück in das Gerät. Das Gerät setzt den Betrieb an der unterbrochenen Stelle fort.

Automatikprogramme

Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. Das Symbol des Programms blinkt.


- Die nachfolgende Tabelle zeigt die ab Werk voreingestellten Temperaturen in Grad Celsius (°C) und die Minuten (**min**). Die Voreinstellungen sind nur Richtwerte. Je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel müssen Temperatur und Zeit eventuell individuell angepasst werden.
- Die voreingestellte Temperatur und die Garzeit können mit den entsprechenden Tasten **⊕** und **⊖** angepasst werden.
- Beachten Sie auch die Angaben auf der Lebensmittelverpackung.

| Programm | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Betrieb unterbrechen

- Durch Herausziehen des Frittierbehälters wird der Betrieb unterbrochen. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein, um den Betrieb fortzusetzen.
- Der Betrieb kann auch durch Ziehen des Netzsteckers unterbrochen werden. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose, um den Betrieb fortzusetzen.
- Das Gerät setzt den Betrieb an der unterbrochenen Stelle fort. Dies gilt auch bei Stromausfall.

Betrieb beenden

1. Nach Ablauf der Zeit erscheint die Anzeige *OFF* im Display. Der Ventilator läuft kurz nach, um das Gerät abzukühlen. Anschließend ertönen 6 Signaltöne und das Gerät schaltet in Standby.
2. Sie können den Betrieb auch vorzeitig beenden, indem Sie die Taste  drücken.
3. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff heraus.
4. Geben Sie die Nahrungsmittel in eine hitzebeständige Schüssel.
5. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung

**WARNUNG:**

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Lassen Sie den Siebeinsatz erst abkühlen, bevor Sie diesen aus dem Frittierbehälter entnehmen!
- 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.
- Den Siebeinsatz können Sie im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät und den Frittierbehälter von innen und außen mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.
- Entfernen Sie auch eventuelle Speise-/Fettrückstände auf und neben dem Heizelement mit einem leicht feuchten Tuch. Schalten Sie das Gerät erst wieder ein, wenn das Heizelement vollständig trocken ist!

Aufbewahrung

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

Störungsbehebung

| Problem | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|--|
| Das Gerät ist ohne Funktion. | Das Gerät hat keine Stromversorgung. | Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. Kontrollieren Sie die Haussicherung. |
| | Der Frittierbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb mit einem nicht korrekt eingesetzten Frittierbehälter. | Setzen Sie den Frittierbehälter richtig ein. Er muss hörbar einrasten. |
| | Das Gerät ist defekt. | Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann. |
| | | |
| Die Lebensmittel sind noch nicht fertig gegart. | Der Frittierbehälter ist überfüllt. | Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel. Kleinere Mengen garen gleichmäßiger. |
| | Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt. | Stellen Sie eine höhere Temperatur ein. |
| | Die Garzeit ist zu kurz eingestellt. | Stellen Sie eine längere Garzeit ein. |
| Die Lebensmittel sind ungleichmäßig gegart. | Die Lebensmittel liegen übereinander. Dadurch ist keine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet. | Schütteln Sie die Nahrungsmittel nach der Hälfte der Garzeit. |
| Die Nahrungsmittel sind nicht knusprig. | Es wurden Lebensmittel verwendet, die nur für eine herkömmliche Fritteuse geeignet sind. | Verwenden Sie für den Backofen geeignete Lebensmittel oder bestreichen Sie sie mit ein wenig Öl. |
| Aus dem Gerät tritt Rauch aus. | Sie bereiten sehr fetthaltige Lebensmittel zu. | Durch Fettspritzer im Inneren des Gerätes kann es zur Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. |
| | Der Frittierbehälter ist überfüllt. Die Lebensmittel berühren das Heizelement. | Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel. |
| | Im Frittierbehälter oder auf dem Heizelement befinden sich noch Speise-/Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch. | Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben. |

Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1286 H
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....1700 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 4,9 kg

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse < G >.

Die Lichtquelle ist hochtemperaturbeständig und nur für die Anwendung in diesem Gerät bestimmt.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

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

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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

IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

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

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

Symbols in this Instruction Manual

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



WARNING:

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



CAUTION:

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

Content

| | |
|---|----|
| Overview of the Components..... | 3 |
| Unpacking the Appliance..... | 9 |
| Overview of the Components / Scope of Delivery..... | 9 |
| Warnings for the Use of the Appliance..... | 10 |
| Notes for Use..... | 10 |
| Location..... | 10 |
| Electrical Connection..... | 10 |
| Standby (Ready State)..... | 10 |
| Switching the Appliance On / Off..... | 10 |
| Interior lighting..... | 10 |
| Before First Use..... | 10 |
| Notes on Use..... | 10 |
| Function Buttons..... | 11 |
| Setting the Temperature (Ⓙ) and Cooking Time (Ⓢ)..... | 11 |
| Operation..... | 11 |
| Automatic Programmes..... | 11 |
| Interrupting Operation..... | 11 |
| Ending Operation..... | 11 |
| Cleaning..... | 12 |
| Storage..... | 12 |
| Troubleshooting..... | 12 |
| Technical Data..... | 13 |
| Disposal..... | 13 |
| Meaning of the "Dustbin" Symbol..... | 13 |

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.

Overview of the Components / Scope of Delivery

Appliance

- 1 Air outlet openings
- 2 Air inlet openings
- 3 Control panel
- 4 Silicone knobs
- 5 Sieve insert
- 6 Deep-frying container handle
- 7 Viewing window
- 8 Deep-frying container
- 9 Recessed handle

Control Panel

Buttons of the automatic programmes:

French Fries

Chicken Wings

Chicken

Fish

Steak






Pizza

Cake

Vegetables

Potatoes

Defrost (Defrost / keep warm function)

- Button  (interior lighting)
- Button  (reduce cooking time / temperature)
- Button  (select cooking time / temperature)
- Button  (increase cooking time / temperature)
- Button  (ready for operation / standby / start / stop cooking)

Warnings for the Use of the Appliance

WARNING: Risk of Burns!

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

CAUTION:

- The air inlet and air outlet openings should not be covered 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 switch.
- **Overload!** Do not use a multiple socket, as this appliance is too powerful.

Notes for Use


Location

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

Electrical Connection

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

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 about 60 seconds.
- When the set cooking time has elapsed. Previously, **OFF** appears briefly on the display. 6 signal tones sound.

Switching the Appliance On/Off

Use the button  to switch the appliance on and off.

- As soon as you switch on the appliance, the ready-to-use display appears.
- After the time has elapsed, **OFF** appears in the display. The fan runs briefly to cool down the appliance. Then 6 signal tones sound and the appliance switches to standby.

Interior lighting

You can switch the interior lighting in the appliance on and off with the  button.

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!

- Unplug the appliance from the mains.
- Wipe out the deep-frying container, the sieve insert and the interior of the appliance before use.

Notes on Use

- This appliance is intended for the preparation of solid food. Do not prepare soups or other liquid foods in it.
- A safety switch prevents the appliance from being used without a deep-frying container.
- For best results, do not fill the deep-frying container more than the **MAX** mark. Never overfill the deep-frying container so that the food does not come into contact with the heating element.
- Never add oil or any other liquid to the deep-frying container. To achieve a crispy result, the food can be spread with a little oil.
- Do not prepare foods with a high fat content (e. g. sausages) with the appliance.
- All foods that are also suitable for the oven can be prepared in the appliance.
- The sieve insert ensures that the accumulated fat settles to the bottom of the deep-frying container. This makes the food crispier.
- When baking cakes, bread, etc., note that the dough expands. The dough must not come into contact with the heating element.
- The sieve insert can be removed for baking bread or similar.
- Food that lies on top of each other during cooking should be shaken halfway through the cooking time. This optimises the cooking result and prevents uneven cooking.
- Soak homemade potato products for at least 30 minutes after cutting to reduce potato starch. Then dry the potato pieces well with kitchen paper.
- The cooking time depends on various factors: Size, texture, amount of food and set temperature.
- If you do not preheat the hot air fryer, add 3 minutes to the cooking time.
- Fry steaks and larger quantities of meat in a pan before cooking in the hot air fryer. Time and temperature depend on the desired cooking level.

- You can also reheat food with the appliance. Select the automatic programme “Keep warm/Defrost” with the button **Defrost**. The preset temperature and time can be adjusted individually.

Function Buttons

The buttons on the appliance are touch buttons. Touch the buttons lightly with a finger to perform the function. Each key press is confirmed with a beep.

Setting the Temperature (⊖) and Cooking Time (⊕)

- Press the **⊖** button to switch between the temperature and cooking time settings.
- Set the temperature (50–200 °C) and the cooking time (1–60 minutes) with the **⊕** or **⊖** button.
- Temperature and cooking time are displayed alternately on the display.

Operation

- Make sure that the appliance is disconnected from the mains.
- Pull the deep-frying container out of the appliance by the handle.
- If necessary, place the sieve insert **with** the silicone knobs in the appliance. Push the sieve insert all the way down.
- Push the deep-frying container back into the appliance. It must audibly click into place.
- Connect the appliance to a properly installed safety socket. A beep sounds and all the symbols light up briefly. Then only the button **⏻** lights up.
- Press the button **⏻** to switch the appliance to standby. The appliance is factory-set to a temperature of 180 °C and 15 minutes.
- We recommend preheating the appliance for about 3 minutes without cooking food. Set the required temperature and cooking time to 3 minutes.
- Press the button **⏻** to start the cooking process.
- When the time has elapsed, **OFF** appears in the display. The fan runs briefly to cool down the appliance. Then 6 beeps sound and the appliance switches to standby.
- Pull the deep-frying container out of the appliance by the handle.
- Place the deep-frying container on a heat-resistant surface.
- Fill the deep-frying container with the desired food.
- Push the deep-frying container back into the appliance. It must audibly click into place.
- Press the button **⏻** to switch the appliance back to operating mode.
- Set the desired temperature and cooking time. Alternatively, select an automatic programme (see next chapter).
- Press the button **⏻** to start the cooking process.

- If necessary, shake the food halfway through the cooking time. To do this, pull out the deep-frying container by the handle. Then push the deep-frying container back into the appliance. The appliance continues operation at the interrupted point.

Automatic Programmes

Select the desired automatic programme. The programme symbol flashes.

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

| Programme | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Interrupting Operation

- Pull out the deep-frying container to interrupt operation. Replace the deep-frying container to resume operation.
- Operation can also be interrupted by pulling out the mains plug. Reconnect the mains plug to the socket to continue operation.
- The appliance resumes operation at the interrupted point. This also applies in the event of a power failure.

Ending Operation

- When the time has elapsed, **OFF** appears in the display. The fan runs briefly to cool down the appliance. Then 6 signal tones sound and the appliance switches to standby.
- You can also end operation prematurely by pressing the button **⏻**.
- Pull out the deep-frying container by the handle.
- Put the food in a heat-resistant bowl.
- Push the deep-frying container back into the appliance.
- Unplug the appliance from the mains.

Cleaning

WARNING:

- Always switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Allow the sieve insert to cool down before removing it from the deep-frying container!
- 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 sieve insert in warm rinse water with a little hand dishwashing liquid.
- Clean the inside and outside of the appliance and the deep-frying container with a slightly damp, not wet cloth.
- Also remove any food/grease residues on and next to the heating element with a slightly damp cloth. Do not switch the appliance on again until the heating element is completely dry!

Storage

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

Troubleshooting

| Problem | Possible Cause | Remedy |
|--------------------------------|--|---|
| The appliance has no function. | The appliance has no power supply. | Check the power socket with another appliance. |
| | | Insert the mains plug correctly. |
| | | Check the house fuse. |
| The food is not fully cooked. | The deep-frying container is not inserted correctly. A safety switch prevents operation with an incorrectly inserted deep-frying container. | Insert the deep-frying container correctly. It must audibly click into place. |
| | The appliance is defective. | Contact our service or a specialist. |
| | The deep-frying container is overfilled. | Reduce the amount of food. Smaller quantities cook more evenly. |
| The food is not fully cooked. | The temperature is set too low. | Set a higher temperature. |
| | The cooking time is set too short. | Set a longer cooking time. |
| The food is cooked unevenly. | The food is on top of each other. This does not ensure sufficient air circulation. | Shake the food halfway through the cooking time. |
| The food is not crispy. | You have used food that is only suitable for a conventional deep fryer. | Use foods suitable for the oven or spread them with a little oil. |

| Problem | Possible Cause | Remedy |
|---------------------------------------|--|---|
| 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. |
| | The deep-frying container is overfilled. The food is touching the heating element. | Reduce the amount of food. |
| | There is still food /fat residue in the deep-frying container or on the heating element from previous use. | Clean the appliance after each use as described in the chapter "Cleaning". |

Technical Data

Model:.....PC-FR 1286 H
 Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Power consumption:1700 W
 Protection class:.....I
 Net weight: approx. 4.9 kg

This product contains a light source of energy efficiency class <G>.
 The light source is resistant to high temperatures and is only intended for use in this appliance.

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 | 14 |
| Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering | 14 |
| Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat... | 15 |
| Opmerkingen voor het gebruik | 15 |
| Locatie | 15 |
| Elektrische aansluiting | 15 |
| Stand-by (gereed) | 15 |
| Apparaat in- / uitschakelen | 15 |
| Binnenverlichting | 15 |
| Voor het eerste gebruik..... | 15 |
| Opmerkingen over het gebruik | 15 |
| Functietoetsen | 16 |
| Temperatuur (Ⓔ) en kooktijd (Ⓒ) instellen | 16 |
| Bediening..... | 16 |
| Automatische programma's | 16 |
| Bediening onderbreken..... | 16 |
| Beëindiging van de werking..... | 17 |
| Reiniging..... | 17 |
| Bewaren | 17 |
| Problemen oplossen | 17 |
| Technische gegevens..... | 18 |

| | |
|--|----|
| Verwijdering..... | 18 |
| Betekenis van het symbool "vuilnisemmer" | 18 |

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.

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

Apparaat

- 1 Luchtuitlaatopeningen
- 2 Luchtinlaatopeningen
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Siliconen knoppen
- 5 Zeefinzet
- 6 Handgreep frituurbak
- 7 Kijkvenster
- 8 Frituurbak container
- 9 Verzonken handgreep

Bedieningspaneel

Toetsen van de automatische programma's:

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| French Fries | (Friet) |
| Chicken Wings | (Kippenvleugels) |
| Chicken | (Kip) |
| Fish | (Vis) |
| Steak | (Biefstuk) |
| Pizza | (Pizza) |
| Cake | (Gebak) |
| Vegetables | (Groenten) |
| Potatos | (Aardappelen) |
| Defrost | (Ontdooien / warmhoudfunctie) |

- | | |
|-------|--|
| Toets | (binnenverlichting) |
| Toets | (kooktijd / temperatuur verlagen) |
| Toets | (selecteer kooktijd / temperatuur) |
| Toets | (kooktijd / temperatuur verhogen) |
| Toets | (het apparaat in- en uitschakelen / koken starten / stoppen) |

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

- Raak de frituurcontainer alleen bij het handvat aan. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- Tijdens de bediening kan hete stoom uit de luchtuitlaat ontsnappen. Houd voldoende afstand.

LET OP:

- De luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen mogen niet worden afgedekt om voldoende luchtcirculatie te garanderen.
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) tot licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.
- Gebruik het apparaat niet onder wandkasten vanwege de opstijgende hitte en dampen.
- De veiligheidsschakelaar niet manipuleren.
- **Overbelasting!** Gebruik geen stekkerdozen, want dit apparaat is te krachtig.

Opmerkingen voor het gebruik


Locatie

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

Elektrische aansluiting

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

Stand-by (gereed)

Het apparaat staat in stand-by als alleen de toets  brandt. In de volgende situaties schakelt het apparaat over naar de stand-by modus:

- Als de stekker in het stopcontact zit.
- Als er gedurende ongeveer 60 seconden geen toets wordt ingedrukt.
- Als de ingestelde kooktijd verstreken is. Daarvoor verschijnt kort **FFF** op het display. Er klinken 6 signaaltönen.


Apparaat in-/uitschakelen

Met de toets  schakelt u het apparaat in en uit.

- Zodra u het apparaat inschakelt, verschijnt het gebruiksklare display.
- Na afloop van de tijd verschijnt **FFF** op het display. De ventilator draait kort om het apparaat af te koelen.

Daarna klinken 6 signaaltönen en schakelt het apparaat over op stand-by.

Binnenverlichting

Gebruik de toets  om de binnenverlichting van het apparaat aan en uit te zetten.

Voor het eerste gebruik

- Op het verwarmingselement zit een beschermlaag. Laat het apparaat ong. 15 minuten zonder inhoud werken om deze te verwijderen. Lichte rook en geuren zijn normaal tijdens dit proces. Zorg voor voldoende ventilatie.

WAARSCHUWING:

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt!

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Veeg voor gebruik de frituurcontainer, het zeefinzetstuk en de binnenkant van het apparaat schoon.

Opmerkingen over het gebruik

- Dit apparaat is bedoeld voor de bereiding van vast voedsel. Bereid er geen soepen of andere vloeibare voedingsmiddelen in.
- Een veiligheidsschakelaar voorkomt dat het apparaat gebruikt kan worden zonder een frituurcontainer.
- Vul voor de beste resultaten de frituurcontainer niet verder dan de **MAX**-markering. Vul de frituurcontainer nooit te vol, zodat het voedsel niet in contact komt met het verwarmingselement.
- Voeg nooit olie of een andere vloeistof toe aan de frituurcontainer. Voor een knapperig resultaat kan het voedsel worden ingesmeerd met een beetje olie.
- Bereid geen voedsel met een hoog vetgehalte (bijv. worstjes) met het apparaat.
- Alle voedingsmiddelen die ook geschikt zijn voor de oven kunnen in het apparaat worden bereid.
- De zeefinzet zorgt ervoor dat het opgehoopte vet naar de bodem van de frituurcontainer zakt. Hierdoor wordt het voedsel knapperiger.
- Houd er bij het bakken van cake, brood enz. rekening mee dat het deeg uitzet. Het deeg mag niet in contact komen met het verwarmingselement.
- De zeefinzet kan worden verwijderd voor het bakken van brood en dergelijke.
- Voedsel dat tijdens het koken op elkaar ligt, moet halverwege de kooktijd worden geschud. Dit optimaliseert het kookresultaat en voorkomt ongelijkmatig koken.
- Week zelfgemaakte aardappelproducten minstens 30 minuten na het snijden om het aardappelzetmeel te reduceren. Droog de aardappelstukjes vervolgens goed af met keukenpapier.
- De kooktijd is afhankelijk van verschillende factoren: Grootte, textuur, hoeveelheid voedsel en ingestelde temperatuur.
- Als je de heteluchtfriteuse niet voorverwarmt, voeg dan 3 minuten toe aan de kooktijd.

- Bak steaks en grotere hoeveelheden vlees in een pan voordat je ze in de heteluchtfriteuse bakt. Tijd en temperatuur zijn afhankelijk van het gewenste kookniveau.
- U kunt ook voedsel opnieuw opwarmen met het apparaat. Selecteer het automatische programma "Warm houden/Ontdooien" met de toets **Defrost**. De vooraf ingestelde temperatuur en tijd kunnen individueel worden aangepast.

Funcietoetsen

De toetsen op het apparaat zijn tiptoetsen. Raak de toetsen lichtjes met een vinger aan om de functie uit te voeren. Elke druk op de toets wordt bevestigd met een pieptoon.

Temperatuur (⊖) en kooktijd (⊕) instellen

- Druk op de toets (⊖) om tussen de temperatuur- en kooktijdinstellingen te schakelen.
- Gebruik de ⊕ of ⊖ toets om de temperatuur (50–200 °C) en de kooktijd (1–60 minuten) in te stellen.
- Temperatuur en kooktijd worden afwisselend op het display weergegeven.

Bediening

1. Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het stroomnet.
2. Trek de frituurcontainer aan de handgreep uit het apparaat.
3. Plaats indien nodig het zeefinzetstuk **met** de siliconen noppen in het apparaat. Duw het zeefinzetstuk helemaal naar beneden.
4. Duw de frituurcontainer terug in het apparaat. Hij moet hoorbaar vastklikken.
5. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd stopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle symbolen lichten kort op. Alleen de toets **⏻** licht op.
6. Druk op de toets **⏻** om het apparaat in stand-by te zetten. Het apparaat is in de fabriek ingesteld op een temperatuur van 180 °C en 15 minuten.
7. Wij raden aan het apparaat ongeveer 3 minuten voor te verwarmen zonder voedsel te koken. Stel de gewenste temperatuur en kooktijd in op 3 minuten.
8. Druk op de toets **⏻** om het kookproces te starten.
9. Wanneer de tijd verstreken is, verschijnt **OFF** op het display. De ventilator draait kort om het apparaat af te koelen. Daarna klinken 6 pieptonen en schakelt het apparaat over op stand-by.
10. Trek de frituurcontainer aan de handgreep uit het apparaat.
11. Plaats de frituurcontainer op een hittebestendige ondergrond.
12. Vul de frituurcontainer met het gewenste voedsel.
13. Duw de frituurcontainer terug in het apparaat. Hij moet hoorbaar vastklikken.

14. Druk op de toets **⏻** om het apparaat weer in de bedrijfsmodus te zetten.
15. Stel de gewenste temperatuur en kooktijd in. U kunt ook een automatisch programma kiezen (zie volgende paragraaf).
16. Druk op de toets **⏻** om het kookproces te starten.
17. Schud indien nodig het voedsel halverwege de kooktijd. Trek hiervoor de frituurcontainer aan het handvat naar buiten. Duw vervolgens de frituurcontainer terug in het apparaat. Het apparaat gaat verder op het onderbroken punt.

Automatische programma's

Selecteer het gewenste automatische programma. Het programmasymbool knippert.

- De volgende tabel toont de in de fabriek ingestelde temperaturen in graden Celsius (°C) en de minuten (min). De voorinstellingen zijn slechts richtwaarden. Afhankelijk van de grootte en het gewicht van het voedsel moeten de temperatuur en de tijd mogelijk afzonderlijk worden aangepast.
- De vooraf ingestelde temperatuur en kooktijd kunnen worden aangepast met de bijbehorende toetsen ⊕ en ⊖.
- Let ook op de informatie op de verpakking van het voedsel.


| Programma | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Bediening onderbreken

- Trek de frituurcontainer naar buiten om de bediening te onderbreken. Plaats de frituurcontainer terug om de bediening te hervatten.
- De bediening kan ook worden onderbroken door de stekker uit het stopcontact te trekken. Steek de stekker weer in het stopcontact om de bediening voort te zetten.
- Het apparaat hervat de bediening op het onderbroken punt. Dit geldt ook bij stroomuitval.

Beëindiging van de werking

1. Na afloop van de tijd verschijnt **OFF** op het display.
De ventilator draait kort om het apparaat af te koelen.
Daarna klinken 6 signaaltonen en schakelt het apparaat over op stand-by.

2. U kunt de werking ook voortijdig beëindigen door op de toets  te drukken.
3. Trek de frituurcontainer aan het handvat naar buiten.
4. Doe het voedsel in een hittebestendige kom.
5. Duw de frituurcontainer terug in het apparaat.
6. Haal de stekker uit het stopcontact.

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Laat het zeefinzetstuk afkoelen voordat u het uit de frituurcontainer haalt!
- 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 het zeefinzetstuk schoonmaken in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat en de frituurcontainer met een licht vochtige, niet natte doek.
- Verwijder ook eventuele voedsel-/vetresten op en naast het verwarmingselement met een licht vochtige doek. Schakel het apparaat pas weer in als het verwarmingselement volledig droog is!

Bewaren

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

Problemen oplossen

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Remedie |
|--------------------------|--|--|
| Het apparaat werkt niet. | Het apparaat heeft geen stroomvoorziening. | Controleer het stopcontact met een ander apparaat. Steek de netstekker er goed in. Controleer de huiszekering. |
| | De frituurcontainer is niet correct geplaatst. Een veiligheidsschakelaar voorkomt bediening met een verkeerd geplaatste frituurcontainer. | Plaats de frituurcontainer op de juiste manier. Hij moet hoorbaar vastklikken. |
| | Het apparaat is defect. | Neem contact op met onze service of een specialist. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Remedie |
|------------------------------------|---|---|
| Het voedsel is niet volledig gaar. | De frituurcontainer is te vol. | Verminder de hoeveelheid voedsel. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gaar. |
| | De temperatuur is te laag ingesteld. | Stel een hogere temperatuur in. |
| | De kooktijd is te kort ingesteld. | Stel een langere bereidingstijd in. |
| Het voedsel is ongelijkmatig gaar. | Het voedsel ligt op elkaar. Dit zorgt niet voor voldoende luchtcirculatie. | Schud het voedsel halverwege de bereidingstijd. |
| Het voedsel is niet knapperig. | Je hebt voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele fritouse. | Gebruik voedsel dat geschikt is voor de oven of bestrijk het met een beetje olie. |
| Er komt rook uit het apparaat. | U bereidt zeer vet voedsel. | Er kan rook ontstaan door vetspatten in het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie. |
| | De frituurcontainer is te vol. Het voedsel raakt het verwarmingselement. | Verminder de hoeveelheid voedsel. |
| | Er zitten nog etensresten / vetresten in de frituurcontainer of op het verwarmingselement van eerder gebruik. | Reinig het apparaat na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging". |

Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1286 H
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Stroomverbruik:.....1700 W
 Beschermingsklasse:.....I
 Nettogewicht: ong. 4,9 kg

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

De lichtbron is bestand tegen hoge temperaturen en is alleen bedoeld voor gebruik in dit apparaat.

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

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

Verwijdering

Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



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

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

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

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

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

IMPORTANT :

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

Mode d'emploi

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

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

Symboles de ce mode d'emploi

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



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

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

Sommaire

| | |
|---|----|
| Liste des différents éléments de commande | 3 |
| Déballage de l'appareil | 19 |
| Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison | 19 |
| Avertissements pour l'utilisation de l'appareil..... | 20 |
| Notes d'utilisation..... | 20 |
| Emplacement | 20 |
| Branchement électrique | 20 |
| Veille (état prêt) | 20 |
| Allumer / éteindre l'appareil | 20 |
| Éclairage intérieur | 20 |
| Avant la première utilisation | 20 |
| Notes sur l'utilisation | 20 |
| Boutons de fonction..... | 21 |
| Réglage de la température (Ⓜ) et du temps de cuisson (Ⓞ) | 21 |
| Utilisation..... | 21 |
| Programmes automatiques..... | 21 |
| Interruption de l'utilisation | 22 |
| Fin de l'utilisation..... | 22 |
| Nettoyage..... | 22 |
| Stockage | 22 |
| Dépannage..... | 22 |

| | |
|---|----|
| Données techniques..... | 23 |
| Élimination..... | 23 |
| Signification du symbole « Poubelle » | 23 |

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.

Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison

Appareil

- 1 Ouvertures de sortie d'air
- 2 Ouvertures d'entrée d'air
- 3 Panneau de contrôle
- 4 Boutons en silicone
- 5 Insert de tamisage
- 6 Poignée du récipient de friture
- 7 Fenêtre d'observation
- 8 Récipient de friture
- 9 Poignée encastrée


Panneau de contrôle

Boutons des programmes automatiques :

- French Fries** (Frites)
- Chicken Wings** (Ailes de poulet)
- Chicken** (Poulet)
- Fish** (Poisson)
- Steak** (Steak)
- Pizza** (Pizza)
- Cake** (Gâteau)
- Vegetables** (Légumes)
- Potatos** (Pommes de terre)
- Defrost** (Fonction décongélation / maintien au chaud)

- Bouton Ⓜ (éclairage intérieur)
- Bouton Ⓞ (réduire le temps de cuisson / la température)
- Bouton Ⓞ (sélectionner le temps de cuisson / la température)

Bouton  (augmenter le temps de cuisson/la température)

Bouton  (allumer et éteindre l'appareil / démarrage / arrêt de la cuisson)

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !

- Ne touchez le récipient de friture que par la poignée. Utilisez des gants de cuisine si nécessaire.
- De la vapeur chaude peut s'échapper de la sortie d'air pendant l'utilisation. Gardez une distance suffisante.

ATTENTION :

- Les ouvertures d'entrée et de sortie d'air ne doivent pas être couvertes 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.
- N'utilisez pas l'appareil sous des armoires murales en raison de la chaleur et des vapeurs qui s'en dégagent.
- Ne pas manipuler l'interrupteur de sécurité.
- **Surcharge !** N'utilisez pas de multiprise, car cet appareil est trop puissant.

Notes d'utilisation


Emplacement

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

Branchement électrique

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

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 aucun bouton n'est actionné pendant environ 60 secondes.
- Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé. Au paravant, **OFF** apparaît brièvement sur l'écran. 6 signaux sonores retentissent.

Allumer / éteindre l'appareil

Le bouton  permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.

- Dès que vous mettez l'appareil en marche, l'écran prêt à l'emploi s'affiche.
- Une fois le temps écoulé, l'écran affiche **OFF**. Le ventilateur fonctionne brièvement pour refroidir l'appareil. Ensuite, 6 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en veille.

Éclairage intérieur

A l'aide du bouton , mettez en marche ou arrêtez l'éclairage intérieur de l'appareil.

Avant la première utilisation

- L'élément chauffant est recouvert d'une couche protectrice. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans contenu. Un léger dégagement de fumée et d'odeurs est normal pendant ce processus. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment ventilé.




AVERTISSEMENT :

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !

- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Essayez le récipient de friture, le tamis et l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser.

Notes sur l'utilisation




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

- Faites tremper les produits de pommes de terre faits maison pendant au moins 30 minutes après les avoir coupés afin de réduire la féculé de pomme de terre. Ensuite, séchez bien les morceaux de pommes de terre avec du papier absorbant.
 - Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs : La taille, la texture, la quantité d'aliments et la température réglée.
 - Si vous ne préchauffez pas la friteuse à air chaud, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.
 - Faites frire les steaks et les grandes quantités de viande dans une poêle avant de les cuire dans la friteuse à air chaud. La durée et la température dépendent du niveau de cuisson souhaité.
 - Vous pouvez également réchauffer des aliments avec l'appareil. Sélectionnez le programme automatique « Maintien au chaud/Décongélation » à l'aide du bouton **Defrost**. La température et la durée pré-réglées peuvent être réglées individuellement.
8. Appuyez sur le bouton  pour lancer le processus de cuisson.
 9. Une fois le temps écoulé, l'écran affiche **OFF**. Le ventilateur fonctionne brièvement pour refroidir l'appareil. Ensuite, 6 bips retentissent et l'appareil se met en veille.
 10. Retirez le récipient à friture de l'appareil en le tenant par la poignée.
 11. Placez le récipient à friture sur une surface résistante à la chaleur.
 12. Remplissez le récipient avec les aliments souhaités.
 13. Remettez le récipient à frire dans l'appareil. Un dé clic doit se faire entendre.
 14. Appuyez sur le bouton  pour remettre l'appareil en mode utilisation.
 15. Réglez la température et le temps de cuisson souhaités. Vous pouvez également sélectionner un programme automatique (voir section suivante).
 16. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson.
 17. Si nécessaire, secouez les aliments à mi-cuisson. Pour ce faire, tirez le récipient à friture par la poignée. Remettez ensuite le récipient dans l'appareil. L'utilisation de l'appareil se poursuit au point d'interruption.



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 signal sonore.

Réglage de la température (ⓘ) et du temps de cuisson (⌚)



- Appuyez sur le bouton  pour pouvoir passer du réglage de la température au réglage du temps de cuisson.
- Utilisez le bouton  ou  pour régler la température (50–200 °C) et le temps de cuisson (1–60 minutes).
- La température et le temps de cuisson sont affichés alternativement sur l'écran.

Utilisation

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique.
2. Retirez le récipient à friture de l'appareil en le tenant par la poignée.
3. Si nécessaire, placez le tamis **avec** les boutons en silicone dans l'appareil. Poussez l'insert du tamis jusqu'en bas.
4. Remettez le récipient à frire dans l'appareil. Un dé clic doit se faire entendre.
5. Branchez l'appareil sur une prise de courant de sécurité correctement installée. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument brièvement. Ensuite, seul le bouton  s'allume.
6. Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en veille. L'appareil est réglé en usine sur une température de 180 °C et 15 minutes.
7. Nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant environ 3 minutes sans cuire d'aliments. Réglez la température et le temps de cuisson sur 3 minutes.

Programmes automatiques

Sélectionnez le programme automatique souhaité. L'icône du programme clignote.


- Le tableau suivant indique les températures pré-réglées en usine en degrés Celsius (°C) et en minutes (min). Les pré-réglages ne sont que des valeurs indicatives. En fonction de la taille et du poids des aliments, la température et la durée doivent être ajustées individuellement.
- La température pré-réglée et le temps de cuisson peuvent être ajustés à l'aide des boutons  et  correspondants.
- Respectez également les informations figurant sur l'emballage des aliments.

| Programme | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Interruption de l'utilisation

- Retirez le récipient de friture pour interrompre l'utilisation. Remettez le récipient en place pour reprendre l'utilisation.
- L'utilisation peut également être interrompue en débranchant la fiche secteur. Rebranchez la fiche d'alimentation à la prise de courant pour poursuivre l'utilisation.
- L'appareil reprend son utilisation à l'endroit où elle a été interrompue. Il en va de même en cas de panne de courant.

Fin de l'utilisation

1. Une fois le temps écoulé, l'écran affiche **OFF**. Le ventilateur fonctionne brièvement pour refroidir l'appareil. Ensuite, 6 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en veille.
2. Vous pouvez également mettre fin prématurément à l'utilisation de l'appareil en appuyant sur le bouton .
3. Retirez le récipient de friture par la poignée.
4. Placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.
5. Remettez le récipient à friture dans l'appareil.
6. Débranchez l'appareil.

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Laissez refroidir le tamis avant de le retirer du récipient de friture !
- 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 le tamis dans de l'eau de rinçage tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil ainsi que le récipient de friture avec un chiffon légèrement humide et non mouillé.
- Éliminez également les éventuels résidus d'aliments ou de graisse sur et à côté de l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon légèrement détachable. Ne remettez pas

l'appareil en marche tant que l'élément chauffant n'est pas complètement sec !

Stockage

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

Dépannage

| Problème | Cause possible | Remède |
|-------------------------------|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | L'appareil n'est pas alimenté en courant. | Vérifiez la prise de courant avec un autre appareil. Insérez la fiche secteur correctement. Vérifiez le fusible de la maison. |
| | Le récipient de friture n'est pas inséré correctement. Un interrupteur de sécurité empêche l'utilisation avec un récipient de friture mal inséré. | Insérez correctement le récipient de friture. Un dé clic doit se faire entendre. |
| | L'appareil est défectueux. | Contactez notre service ou un spécialiste. |

| Problème | Cause possible | Remède |
|--|---|---|
| Les aliments ne sont pas entièrement cuits. | Le récipient de friture est trop rempli. | Réduisez la quantité d'aliments. Les petites quantités cuisent plus uniformément. |
| | La température est trop basse. | Réglez une température plus élevée. |
| | Le temps de cuisson est trop court. | Réglez un temps de cuisson plus long. |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément. | Les aliments sont superposés. La circulation de l'air n'est pas suffisante. | Secouez les aliments à mi-cuisson. |
| Les aliments ne sont pas croustillants. | Vous avez utilisé des aliments qui ne conviennent qu'à une friteuse classique. | Utilisez des aliments adaptés au four ou tartinez-les d'un peu d'huile. |
| De la fumée s'échappe de l'appareil. | Vous préparez des aliments très gras. | Des éclaboussures de graisse à l'intérieur de l'appareil peuvent provoquer un dégagement de fumée. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante. |
| | Le récipient de friture est trop rempli. Les aliments touchent l'élément chauffant. | Réduisez la quantité d'aliments. |
| | Il y a encore des résidus d'aliments / de graisse dans le récipient de friture ou sur l'élément chauffant provenant d'une utilisation précédente. | Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ». |

Données techniques

Modèle :PC-FR 1286 H
 Alimentation électrique :220–240 V~, 50–60 Hz
 Puissance absorbée :1700 W
 Classe de protection :I
 Poids net :env. 4,9 kg

Ce récipient contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique < G >.

La source lumineuse est résistante aux températures élevées et n'est destinée qu'à être utilisée dans cet appareil.

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

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

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

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

Manual de instrucciones

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

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

Símbolos en este manual de instrucciones

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

AVISO:

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

ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

| | |
|---|----|
| Indicación de los elementos de manejo | 3 |
| Desembalaje del aparato..... | 24 |
| Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega..... | 24 |
| Advertencias para el uso del aparato..... | 25 |
| Notas de uso | 25 |
| Ubicación..... | 25 |
| Conexión eléctrica..... | 25 |
| Standby (estado listo) | 25 |
| Encender/apagar el aparato | 25 |
| Iluminación interior | 25 |
| Antes del primer uso | 25 |
| Indicaciones de uso | 25 |
| Botones de función | 26 |
| Ajuste de la temperatura (Ⓜ) y del tiempo de cocción (Ⓢ)..... | 26 |
| Manejo | 26 |
| Programas automáticos..... | 26 |
| Interrupción del manejo | 26 |
| Finalización del funcionamiento..... | 27 |
| Limpieza..... | 27 |
| Almacenamiento | 27 |
| Solución de problemas | 27 |

| | |
|---|----|
| Datos técnicos | 28 |
| Eliminación | 28 |
| Significado del símbolo "Cubo de basura"..... | 28 |

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.

Indicación de los elementos de manejo / Volumen de entrega

Aparato


- 1 Aberturas de salida de aire
- 2 Aberturas de entrada de aire
- 3 Panel de mandos
- 4 Pomos de silicona
- 5 Colador
- 6 Asa del recipiente de freír
- 7 Ventana de visualización
- 8 Recipiente para freír
- 9 Asa empotrada


Panel de mandos



Botones de los programas automáticos:

| | |
|----------------------|---|
| French Fries | (Patatas fritas) |
| Chicken Wings | (Alitas de pollo) |
| Chicken | (Pollo) |
| Fish | (Pescado) |
| Steak | (Filete) |
| Pizza | (Pizza) |
| Cake | (Pastel) |
| Vegetables | (Verduras) |
| Potatos | (Patatas) |
| Defrost | (Función descongelar/mantener caliente) |

Botón  (iluminación interior)

Botón  (reduzca el tiempo/la temperatura de cocción)

Botón  (seleccione el tiempo/la temperatura de cocción)

- Botón  (aumentar el tiempo/la temperatura de cocción)
 Botón  (encender y apagar el aparato / inicio / parada de la cocción)

Advertencias para el uso del aparato

AVISO: ¡Peligro de quemaduras!

- Toque el recipiente de fritura sólo por el asa. En caso necesario, utilice guantes de cocina.
- Durante el manejo puede salir vapor caliente por la salida de aire. Mantenga una distancia suficiente.

ATENCIÓN:

- Las aberturas de entrada y salida de aire no deben cubrirse para garantizar una circulación de aire suficiente.
- ¡Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) de objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- No maneje el aparato debajo de armarios empotrados en la pared debido a la subida de calor y vapores.
- No manipule el interruptor de seguridad.
- **¡Sobrecarga!** No utilice una toma de corriente múltiple, ya que este aparato es demasiado potente.

Notas de uso


Ubicación

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

Conexión eléctrica

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

Standby (estado listo)

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

- Cuando está enchufado a la red.
- Si no se pulsa ningún botón durante unos 60 segundos.
- Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado. Previamente, **OFF** aparece brevemente en la pantalla. Suenan 6 tonos de señal.


Encender/apagar el aparato

Utilice el botón  para encender y apagar el aparato.

- En cuanto encienda el aparato, aparecerá la indicación de listo para el uso.

- Una vez transcurrido el tiempo, aparece **OFF** en la pantalla. El ventilador funciona brevemente para enfriar el aparato. A continuación suenan 6 señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.

Iluminación interior

Utilice el botón  para encender y apagar la iluminación interior del aparato.

Antes del primer uso

- La resistencia lleva una capa protectora. Para eliminarla, haga funcionar el aparato durante aprox. 15 minutos sin contenido. Durante este proceso es normal que se produzcan ligeros humos y olores. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

AVISO:

¡Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo!

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el recipiente de fritura, el tamiz y el interior del aparato antes de utilizarlo.

Indicaciones de uso

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

- El tiempo de cocción depende de varios factores: Tamaño, textura, cantidad de alimento y temperatura establecida.
- Si no precalienta la freidora de aire caliente, añada 3 minutos al tiempo de cocción.
- Fría los filetes y las cantidades más grandes de carne en una sartén antes de cocinarlos en la freidora de aire caliente. El tiempo y la temperatura dependen del nivel de cocción deseado.
- También puede recalentar alimentos con el aparato. Seleccione el programa automático "Mantener caliente/Descongelar" con el botón **Defrost**. La temperatura y el tiempo preajustados pueden ajustarse individualmente.

Botones de función

Los botones del aparato son botones táctiles. Toque los botones ligeramente con un dedo para realizar la función. Cada pulsación de tecla se confirma con un pitido.

Ajuste de la temperatura (Ⓔ) y del tiempo de cocción (Ⓒ)

- Pulse el botón **Ⓔ** para cambiar entre los ajustes de temperatura y tiempo de cocción.
- Utilice los botones **⊕** o **⊖** para ajustar la temperatura (50–200 °C) y el tiempo de cocción (1–60 minutos).
- La temperatura y el tiempo de cocción se muestran alternativamente en la pantalla.

Manejo

1. Asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
2. Saque el recipiente de freír del aparato por el asa.
3. Si es necesario, coloque el tamiz **con** los botones de silicona en el aparato. Empuje el tamiz hasta el fondo.
4. Vuelva a introducir el recipiente en el aparato. Debe encajar de forma audible.
5. Conecte el aparato a una toma de corriente de seguridad correctamente instalada. Oír un pitido y todos los símbolos se iluminarán brevemente. A continuación, sólo se encenderá el botón **⏻**.
6. Pulse el botón **⏻** para poner el aparato en modo de espera. El aparato viene ajustado de fábrica a una temperatura de 180 °C y 15 minutos.
7. Recomendamos precalentar el aparato durante unos 3 minutos sin cocinar alimentos. Ajuste la temperatura deseada y el tiempo de cocción a 3 minutos.
8. Pulse el botón **⏻** para iniciar el proceso de cocción.
9. Cuando haya transcurrido el tiempo, en la pantalla aparecerá **OFF**. El ventilador funciona brevemente para enfriar el aparato. A continuación suenan 6 pitidos y el aparato pasa al modo de espera.
10. Saque el recipiente de fritura del aparato por el asa.
11. Coloque el recipiente sobre una superficie resistente al calor.

12. Llene el recipiente de fritura con el alimento deseado.
13. Vuelva a introducir el recipiente en el aparato. Debe encajar de forma audible.
14. Pulse el botón **⏻** para que el aparato vuelva al modo de manejo.
15. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción deseados. Como alternativa, seleccione un programa automático (véase el apartado siguiente).
16. Pulse el botón **⏻** para iniciar el proceso de cocción.
17. 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 en el aparato. El aparato continúa el manejo en el punto interrumpido.

Programas automáticos

Seleccione el programa automático deseado. El símbolo del programa parpadea.


- La siguiente tabla muestra las temperaturas preajustadas de fábrica en grados Celsius (°C) y los minutos (min). Los preajustes son sólo valores orientativos. Dependiendo del tamaño y peso de los alimentos, es posible que la temperatura y el tiempo deban ajustarse individualmente.
- La temperatura preajustada y el tiempo de cocción pueden ajustarse con los correspondientes botones **⊕** y **⊖**.
- Observe también la información que figura en el envase del alimento.

| Programa | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Interrupción del manejo

- Saque el recipiente de fritura para interrumpir el manejo. Vuelva a colocar el recipiente de fritura para reanudar el manejo.
- El manejo también se puede interrumpir desenchufando la clavija de red. Vuelva a conectar el enchufe a la toma de corriente para continuar con el manejo.
- El aparato reanuda el manejo en el punto en que se interrumpió. Esto también es válido en caso de corte de corriente.

Finalización del funcionamiento

1. Una vez transcurrido el tiempo, aparece **OFF** en la pantalla. El ventilador funciona brevemente para enfriar el aparato. A continuación suenan 6 señales acústicas y el aparato pasa al modo de espera.
2. También puede finalizar el manejo antes de tiempo pulsando el botón .
3. Saque el recipiente de fritura por el asa.
4. Coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor.
5. Vuelva a introducir el recipiente en el aparato.
6. Desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Limpieza

AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
- Deje que el tamiz se enfríe antes de sacarlo del recipiente de freír.
- No sumerja el aparato en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

ATENCIÓN: Revestimiento antiadherente

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.
- Puede limpiar el tamiz en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano.
- Limpie el interior y el exterior del aparato y el recipiente de fritura con un paño ligeramente humedecido, no mojado.
- Elimine también con un paño ligeramente humedecido cualquier resto de comida o grasa que haya sobre la re-

sistencia o junto a ella. ¡No vuelva a encender el aparato hasta que la resistencia esté completamente seca!

Almacenamiento

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

Solución de problemas

| Problema | Posible causa | Solución |
|-------------------------|---|---|
| El aparato no funciona. | El aparato no tiene alimentación eléctrica. | Compruebe la toma de corriente con otro aparato. Inserte el enchufe correctamente. Compruebe el fusible de la casa. |
| | El recipiente de fritura no está insertado correctamente. Un interruptor de seguridad impide el manejo con un recipiente para freír introducido incorrectamente. | Inserte el recipiente para freír correctamente. Debe encajar de forma audible. |
| | El aparato está defectuoso. | Póngase en contacto con nuestro servicio técnico o con un especialista. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|--|--|
| Los alimentos no están completamente cocinados. | El recipiente de fritura está demasiado lleno. | Reduzca la cantidad de alimentos. Las cantidades más pequeñas se cocinan más uniformemente. |
| | La temperatura es demasiado baja. | Ajuste una temperatura más alta. |
| | El tiempo de cocción es demasiado corto. | Prolongue el tiempo de cocción. |
| Los alimentos se cocinan de forma desigual. | Los alimentos están unos encima de otros. Esto no garantiza una circulación de aire suficiente. | Agite los alimentos a mitad del tiempo de cocción. |
| Los alimentos no están crujientes. | Ha utilizado alimentos que sólo son adecuados para una freidora convencional. | Utilice alimentos adecuados para el horno o úntelos con un poco de aceite. |
| Sale humo del aparato. | Está preparando alimentos muy grasos. | Puede producirse humo debido a salpicaduras de grasa en el interior del aparato. Asegúrese de que haya suficiente ventilación. |
| | El recipiente de fritura está demasiado lleno. Los alimentos están tocando la resistencia. | Reduzca la cantidad de alimentos. |
| | Todavía quedan restos de comida /grasa en el recipiente de fritura o en la resistencia debido al uso anterior. | Limpie el aparato después de cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza". |

Datos técnicos

Modelo:PC-FR 1286 H
 Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo de energía:1700 W
 Clase de protección:I
 Peso neto:aprox. 4,9 kg

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.

La fuente de luz es resistente a altas temperaturas y sólo está prevista para su uso en este aparato.

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está 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 | 29 |
| Elementi di comando/Nella fornitura..... | 29 |
| Avvertenze per l'uso dell'apparecchio..... | 30 |
| Note per l'uso | 30 |
| Posizione..... | 30 |
| Collegamento elettrico..... | 30 |
| Standby (stato di pronto)..... | 30 |
| Accensione e spegnimento dell'apparecchio | 30 |
| Illuminazione interna | 30 |
| Prima del primo utilizzo..... | 30 |
| Note sull'uso | 30 |
| Tasti funzione | 31 |
| Impostazione della temperatura (⏸) e del tempo di cottura (⏸)..... | 31 |
| Utilizzo..... | 31 |
| Programmi automatici..... | 31 |
| Interruzione dell'utilizzo..... | 32 |
| Fine del funzionamento..... | 32 |
| Pulizia..... | 32 |
| Conservazione | 32 |
| Risoluzione dei problemi | 33 |
| Dati tecnici..... | 33 |

| | |
|--|----|
| Smaltimento | 33 |
| Significato del simbolo "Eliminazione" | 33 |

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.ück.

Elementi di comando/Nella fornitura

Apparecchio

- 1 Aperture di uscita dell'aria
- 2 Aperture di ingresso dell'aria
- 3 Pannello di controllo
- 4 Manopole in silicone
- 5 Inserto per setaccio
- 6 Maniglia del contenitore di frittura
- 7 Finestra di visualizzazione
- 8 Contenitore per friggere
- 9 Maniglia incassata

Pannello di controllo

Tasti dei programmi automatici:

French Fries (Patate fritte)

Chicken Wings (Ali di pollo)

Chicken (Pollo)

Fish (Pesce)

Steak (Bistecca)

Pizza (Pizza)

Cake (Torta)

Vegetables (Verdure)

Potatos (Patate)

Defrost (Funzione di scongelamento / riscaldamento)

Tasto (illuminazione interna)

Tasto (ridurre il tempo di cottura/la temperatura)

Tasto (selezionare il tempo di cottura/la temperatura)

Tasto (aumenta il tempo di cottura/la temperatura)

Tasto (accensione e spegnimento dell'apparecchio / avvio/arresto della cottura)

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

AVVISO: Rischio di ustioni!

- Toccare il recipiente di frittura solo dal manico. Se necessario, utilizzare guanti da forno.
- Durante l'utilizzo, dall'uscita dell'aria può fuoriuscire vapore caldo. Mantenere una distanza sufficiente.

ATTENZIONE:

- Le aperture di ingresso e di uscita dell'aria non devono essere coperte 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 l'interruttore di sicurezza.
- **Sovraccarico!** Non utilizzare una presa multipla, poiché l'apparecchio è troppo potente.

Note per l'uso


Posizione

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

Collegamento elettrico


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

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 viene inserita la spina di rete.
- Se non viene premuto alcun tasto per circa 60 secondi.
- Quando è trascorso il tempo di cottura impostato. In precedenza, sul display appare brevemente **OFF**. Vengono emessi 6 segnali acustici.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Per accendere e spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto .

- Non appena si accende l'apparecchio, appare il display pronto all'uso.
- Allo scadere del tempo, sul display appare **OFF**. La ventola funziona brevemente per raffreddare l'apparecchio. Quindi vengono emessi 6 segnali acustici e l'apparecchio passa in standby.

Illuminazione interna

Utilizzi il tasto  per accendere e spegnere l'illuminazione interna dell'apparecchio.

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 l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Pulire il contenitore di frittura, l'inserto del setaccio e l'interno dell'apparecchio prima dell'uso.

Note sull'uso

- Questo apparecchio è destinato alla preparazione di alimenti solidi. Non preparare zuppe o altri alimenti liquidi.
- Un interruttore di sicurezza impedisce di utilizzare l'apparecchio senza un contenitore per friggere.
- Per ottenere risultati ottimali, non riempire il contenitore di frittura oltre la tacca **MAX**. Non riempire mai eccessivamente il contenitore per friggere, in modo che gli alimenti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante.
- Non aggiungere mai olio o altri liquidi al contenitore per la frittura. Per ottenere un risultato croccante, è possibile spalmare gli alimenti con un po' di olio.
- Non preparare con l'apparecchio alimenti ad alto contenuto di grassi (ad es. salsicce).
- Tutti gli alimenti che sono adatti anche al forno possono essere preparati nell'apparecchio.
- L'inserto del setaccio fa sì che il grasso accumulato si depositi sul fondo del contenitore di frittura. In questo modo il cibo diventa più croccante.
- Quando si cuociono torte, pane, ecc. occorre tenere presente che l'impasto si espande. La pasta non deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- L'inserto del setaccio può essere rimosso per la cottura di pane o simili.
- Gli alimenti sovrapposti durante la cottura devono essere scossi a metà del tempo di cottura. In questo modo si ottimizza il risultato della cottura e si evita una cottura non uniforme.

- Mettere a bagno i prodotti a base di patate fatti in casa per almeno 30 minuti dopo il taglio per ridurre l'amido di patate. Quindi asciugare bene i pezzi di patate con carta da cucina.
- Il tempo di cottura dipende da vari fattori: Dimensioni, consistenza, quantità di cibo e temperatura impostata.
- Se non si preriscalda la friggitrice ad aria calda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.
- Friggere le bistecche e le quantità di carne più grandi in una padella prima di cuocerle nella friggitrice ad aria calda. Il tempo e la temperatura dipendono dal livello di cottura desiderato.
- È anche possibile riscaldare gli alimenti con l'apparecchio. Selezionare il programma automatico "Mantenere in caldo/Scongelare" con il tasto **Defrost**. La temperatura e il tempo preimpostati possono essere regolati individualmente.

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.

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

- Prema il tasto \oplus per passare dall'impostazione della temperatura a quella del tempo di cottura.
- Utilizzi il tasto \oplus o \ominus per impostare la temperatura (50–200 °C) e il tempo di cottura (1–60 minuti).
- La temperatura e il tempo di cottura vengono visualizzati alternativamente sul display.

Utilizzo

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
2. Estrarre il recipiente per friggere dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia.
3. Se necessario, inserire nell'apparecchio l'insero del setaccio **con** le manopole in silicone. Spingere l'insero del setaccio fino in fondo.
4. Spingere nuovamente il contenitore per friggere nell'apparecchio. Il contenitore deve scattare in posizione in modo percettibile.
5. Collegare l'apparecchio a una presa di sicurezza correttamente installata. Viene emesso un segnale acustico e tutti i simboli si accendono brevemente. Poi si accende solo il tasto \cup .
6. Premere il tasto \cup per mettere l'apparecchio in standby. L'apparecchio è impostato in fabbrica su una temperatura di 180 °C e 15 minuti.
7. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 3 minuti senza cuocere gli alimenti. Impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura di 3 minuti.
8. Premere il tasto \cup per avviare il processo di cottura.

9. Allo scadere del tempo, sul display appare **OFF**. La ventola funziona brevemente per raffreddare l'apparecchio. Quindi vengono emessi 6 segnali acustici e l'apparecchio passa in standby.
10. Estrarre il contenitore per friggere dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia.
11. Posizionare il contenitore per friggere su una superficie resistente al calore.
12. Riempire il contenitore per friggere con l'alimento desiderato.
13. Spingere nuovamente il contenitore per friggere nell'apparecchio. Il contenitore deve scattare in posizione in modo percettibile.
14. Premere il tasto \cup per riportare l'apparecchio in modalità di utilizzo.
15. Impostare la temperatura e il tempo di cottura desiderati. In alternativa, selezionare un programma automatico (vedere la sezione successiva).
16. Premere il tasto \cup per avviare il processo di cottura.
17. Se necessario, scuotere il cibo a metà del tempo di cottura. A tale scopo, estrarre il recipiente per friggere afferrandolo per il manico. Quindi spingere nuovamente il contenitore per friggere nell'apparecchio. L'apparecchio continua il suo utilizzo al punto interrogato.

Programmi automatici

Selezioni il programma automatico desiderato. Il simbolo del programma lampeggia.


- La tabella seguente mostra le temperature preimpostate in fabbrica in gradi Celsius (°C) e in minuti (min). Le preimpostazioni sono solo valori indicativi. A seconda delle dimensioni e del peso dell'alimento, è possibile che la temperatura e il tempo debbano essere regolati individualmente.
- La temperatura preimpostata e il tempo di cottura possono essere regolati con i tasti \oplus e \ominus corrispondenti.
- Osservare anche le informazioni riportate sulla confezione dell'alimento.

| Programma | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Interruzione dell'utilizzo

- Estrarre il contenitore per friggere per interrompere l'utilizzo. Riposizionare il contenitore per friggere per riprendere l'utilizzo.
- L'utilizzo può essere interrotto anche estraendo la spina di rete. Ricollegare la spina alla presa di corrente per continuare l'utilizzo.
- L'apparecchio riprende l'utilizzo al punto interrotto. Questo vale anche in caso di interruzione di corrente.

Fine del funzionamento

1. Allo scadere del tempo, sul display appare *OFF*. La ventola funziona brevemente per raffreddare l'apparecchio. Quindi vengono emessi 6 segnali acustici e l'apparecchio passa in standby.
2. È possibile terminare l'utilizzo anche prematuramente premendo il tasto .
3. Estrarre il contenitore per la frittura afferrandolo per il manico.
4. Mettere il cibo in una ciotola resistente al calore.
5. Reinserire il contenitore per la frittura nell'apparecchio.
6. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Pulizia

AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Lasciare raffreddare l'inserito del setaccio prima di rimuoverlo dal contenitore di frittura!
- 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 l'inserito del setaccio in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio e il contenitore per la frittura con un panno leggermente umido, non bagnato.
- Rimuovere anche eventuali residui di cibo/grasso sopra e accanto all'elemento riscaldante con un panno leggermente umido. Non riaccendere l'apparecchio finché l'elemento riscaldante non è completamente asciutto!

Conservazione

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

Risoluzione dei problemi

| Problema | Possibile causa | Rimedio |
|------------------------------------|--|---|
| L'apparecchio non funziona. | L'apparecchio non ha alimentazione. | Controllare la presa di corrente con un altro apparecchio. |
| | | Inserire correttamente la spina di rete. |
| | | Controllare il fusibile di casa. |
| | Il contenitore per friggere non è inserito correttamente. Un interruttore di sicurezza impedisce l'utilizzo di un contenitore per friggere inserito in modo errato. | Inserire correttamente il contenitore per friggere. Deve scattare in posizione in modo percettibile. |
| Il cibo non è completamente cotto. | L'apparecchio è difettoso. | Contattare il nostro servizio o uno specialista. |
| | Il contenitore per la frittura è troppo pieno. | Ridurre la quantità di cibo. Le quantità ridotte cuociono in modo più uniforme. |
| | La temperatura è impostata troppo bassa. | Impostare una temperatura più alta. |
| La cottura non è uniforme. | Il tempo di cottura è troppo breve. | Impostare un tempo di cottura più lungo. |
| | Gli alimenti sono sovrapposti. Ciò non garantisce una sufficiente circolazione dell'aria. | Scuotere gli alimenti a metà del tempo di cottura. |
| Gli alimenti non sono croccanti. | Sono stati utilizzati alimenti adatti solo a una friggitrice tradizionale. | Utilizzate alimenti adatti al forno o spalmateli con un po' d'olio. |
| Dall'apparecchio esce del fumo. | Si stanno preparando alimenti molto grassi. | Il fumo può svilupparsi a causa di schizzi di grasso all'interno dell'apparecchio. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente. |
| | Il contenitore della friggitrice è troppo pieno. Il cibo tocca l'elemento riscaldante. | Ridurre la quantità di cibo. |
| | Nel contenitore di frittura o sull'elemento riscaldante ci sono ancora residui di cibo/grasso dovuti all'uso precedente. | Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia". |

ITALIANO

Dati tecnici

Modello:PC-FR 1286 H
 Alimentazione:220–240 V~, 50–60 Hz
 Consumo di energia:1700 W
 Classe di protezione:I
 Peso netto:ca. 4,9 kg

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica < G >.

La sorgente luminosa è resistente alle alte temperature ed è destinata esclusivamente all'uso in questo apparecchio.

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 | 34 |
| Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy | 34 |
| Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia | 35 |
| Uwagi dotyczące użytkowania | 35 |
| Lokalizacja | 35 |
| Podłączenie elektryczne | 35 |
| Tryb gotowości | 35 |
| Włączanie / wyłączenie urządzenia | 35 |
| Oświetlenie wewnętrzne | 35 |
| Przed pierwszym użyciem | 35 |
| Uwagi dotyczące użytkowania | 35 |
| Przyciski funkcyjne | 36 |
| Ustawianie temperatury (ⓘ) i czasu gotowania (⌚) | 36 |
| Obsługa | 36 |
| Programy automatyczne | 36 |
| Przerywanie obsługi | 37 |
| Zakończenie operacji | 37 |
| Czyszczenie | 37 |
| Przechowywanie | 37 |
| Rozwiązywanie problemów | 38 |

| | |
|--|----|
| Dane techniczne | 38 |
| Warunki gwarancji | 38 |
| Usuwanie | 39 |
| Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” | 39 |

Rozpakowanie urządzenia

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

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

Urządzenie


- 1 Otwory wylotu powietrza
- 2 Otwory wlotu powietrza
- 3 Panel sterowania
- 4 Silikonowe pokrętki
- 5 Wkład sita
- 6 Uchwyt pojemnika do smażenia w głębokim tłuszczu
- 7 Okno podglądu
- 8 Pojemnik do smażenia w głębokim tłuszczu
- 9 Uchwyt wpuszczany


Panel sterowania

Przyciski programów automatycznych:

| | |
|----------------------|---|
| French Fries | (Frytki) |
| Chicken Wings | (Skrzydła kurczaka) |
| Chicken | (Kurczak) |
| Fish | (Ryba) |
| Steak | (Stek) |
| Pizza | (Pizza) |
| Cake | (Ciasto) |
| Vegetables | (Warzywa) |
| Potatos | (Ziemniaki) |
| Defrost | (Funkcja rozmrażania / utrzymywania ciepła) |

Przycisk  (oświetlenie wewnętrzne)

Przycisk  (skrócić czas gotowania / temperaturę)

Przycisk  (proszę wybrać czas gotowania / temperaturę)

- Przycisk ⊕ (zwiększyć czas gotowania / temperaturę)
Przycisk ⊖ (włączanie i wyłączanie urządzenia / rozpoczęcie / zakończenie gotowania)

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzenia!

- Pojemnika do smażenia należy dotykać wyłącznie za uchwyt. W razie potrzeby używaj rękawic kuchennych.
- Podczas obsługi z wylotu powietrza może wydostawać się gorąca para. Należy zachować odpowiednią odległość.

UWAGA:

- Otwory wlotu i wylotu powietrza nie powinny być zakryte, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza.
- Należy zachować bezpieczną odległość (30 cm) od łatwopalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.
- Nie należy obsługiwać urządzenia pod szafkami wiszącymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- **Przełączenie!** Nie używaj gniazda wielokrotnego, ponieważ urządzenie ma zbyt dużą moc.

Uwagi dotyczące użytkowania

Lokalizacja

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

Podłączenie elektryczne

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

Tryb gotowości

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

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona.
- Jeśli przez około 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania. Wcześniej na wyświetlaczu pojawi się na krótko **FFF**. Rozlegnie się 6 sygnałów dźwiękowych.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

Do włączania i wyłączania urządzenia służy przycisk ⊖.

- Po włączeniu urządzenia wyświetlany jest ekran gotowości do pracy.
- Po upływie określonego czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat **FFF**. Wentylator uruchomi się na krótko, aby schłodzić urządzenie. Następnie rozlegnie się 6 sygnałów dźwiękowych i urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

Oświetlenie wewnętrzne

Za pomocą przycisk ⊕ można włączać i wyłączać oświetlenie wnętrza urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

- Na elemencie grzejnym znajduje się warstwa ochronna. Aby ją usunąć, urządzenie należy obsługiwać przez około 15 minut bez zawartości. Nieznaczne dymienie i nieprzyjemne zapachy są normalne podczas tego procesu. Należy zapewnić odpowiednią wentylację.

OSTRZEŻENIE:

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie ostygnie!

- Odluż urządzenie od zasilania.
- Przed użyciem należy wytrzeć pojemnik do smażenia, wkład sita i wnętrze urządzenia.

Uwagi dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw stałych. Nie należy przygotowywać w nim zup ani innych płynnych potraw.
- Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia korzystanie z urządzenia bez pojemnika do smażenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, nie należy napełniać pojemnika do smażenia powyżej oznaczenia **MAX**. Nigdy nie przepelniaj pojemnika do smażenia, aby żywność nie miała kontaktu z elementem grzejnym.
- Do pojemnika do smażenia nigdy nie należy dodawać oleju ani innych płynów. Aby uzyskać chrupiący efekt, żywność można posmarować niewielką ilością oleju.
- W urządzeniu nie należy przygotowywać potraw o wysokiej zawartości tłuszczu (np. kielbasek).
- W urządzeniu można przygotowywać wszystkie potrawy, które nadają się również do piekarnika.
- Wkład sita zapewnia, że nagromadzony tłuszcz osiada na dnie pojemnika do smażenia. Dzięki temu potrawy są bardziej chrupiące.
- Podczas pieczenia ciast, chleba itp. należy pamiętać, że ciasto rozszerza się. Ciasto nie może stykać się z elementem grzejnym.
- Wkład sita można wyjąć do pieczenia chleba itp.
- Potrawy, które leżą na sobie podczas gotowania, należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Zoptymalizuje

to wyniki gotowania i zapobiegnie nierównomiernemu gotowaniu.

- Domowe produkty ziemniaczane należy moczyć przez co najmniej 30 minut po pokrojeniu, aby zredukować skrobię ziemniaczaną. Następnie dobrze osusz kawałki ziemniaków papierem kuchennym.
- Czas gotowania zależy od różnych czynników: rozmiaru, tekstury, ilości jedzenia i ustawionej temperatury.
- Jeśli frytownica nie zostanie podgrzana, należy dodać 3 minuty do czasu gotowania.
- Smażyć steki i większe ilości mięsa na patelni przed gotowaniem we frytownicy na gorące powietrze. Czas i temperatura zależą odżądanego stopnia wysmażenia.
- Urządzenie umożliwia również odgrzewanie potraw. Wybierz program automatyczny „Utrzymywanie ciepła / Rozmrażanie” za pomocą przycisku **Defrost**. Ustawioną temperaturę i czas można regulować indywidualnie.

Przyciski funkcyjne

Przyciski na urządzeniu są przyciskami dotykowymi. Aby wykonać daną funkcję, należy lekko dotknąć przycisków palcem. Każde naciśnięcie przycisku jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym.

Ustawianie temperatury (ⓘ) i czasu gotowania (⌚)

- Proszę nacisnąć przycisk ⓘ, aby przełączyć między ustawieniami temperatury i czasu gotowania.
- Proszę użyć przycisk ⊕ lub ⊖, aby ustawić temperaturę (50–200 °C) i czas gotowania (1–60 minut).
- Temperatura i czas gotowania są wyświetlane naprzemiennie na wyświetlaczu.

Obsługa

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
2. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
3. W razie potrzeby umieść wkład sita z silikonowymi pokrętkami w urządzeniu. Wciśnij wkład sita do końca.
4. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia. Pojemnik musi zatrzaskać się w słyszalny sposób.
5. Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda bezpieczeństwa. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie symbole zaświecą się na krótko. Następnie zaświeci się tylko przycisk ⏻.
6. Naciśnij przycisk ⏻, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości. Urządzenie jest fabrycznie ustawione na temperaturę 180 °C i 15 minut.
7. Zalecamy wstępne podgrzewanie urządzenia przez około 3 minuty bez gotowania potraw. Ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania na 3 minuty.
8. Naciśnij przycisk ⏻, aby rozpocząć proces gotowania.
9. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat **FFF**. Wentylator uruchomi się na chwilę, aby schłodzić

- urządzenie. Następnie rozlegnie się 6 sygnałów dźwiękowych i urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
10. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
11. Umieść pojemnik do smażenia na żaroodpornej powierzchni.
12. Napełnij pojemnik do smażenia wybraną potrawą.
13. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia. Pojemnik musi zatrzaskać się w słyszalny sposób.
14. Naciśnij przycisk ⏻, aby przełączyć urządzenie z powrotem do trybu obsługi.
15. Ustaw żądaną temperaturę i czas gotowania. Ewentualnie wybierz program automatyczny (patrz następna sekcja).
16. Naciśnij przycisk ⏻, aby rozpocząć proces gotowania.
17. W razie potrzeby potrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania. W tym celu wyciągnij pojemnik do smażenia za uchwyt. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia. Urządzenie kontynuuje obsługę w przerwanym punkcie.

Programy automatyczne

Proszę wybrać żądany program automatyczny. Symbol programu miga.

- Poniższa tabela przedstawia fabrycznie ustawione temperatury w stopniach Celsjusza (°C) i minutach (min). Ustawione wartości są jedynie wartościami orientacyjnymi. W zależności od rozmiaru i wagi żywności, temperatura i czas mogą wymagać indywidualnej regulacji.
- Ustawioną temperaturę i czas gotowania można regulować za pomocą odpowiednich przycisków ⊕ i ⊖.
- Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu żywności.

| Program | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Przerywanie obsługi

- Wyciągnij pojemnik do smażenia, aby przerwać obsługę. Ponownie włóż pojemnik do smażenia, aby wznowić obsługę.
- Obsługę można również przerwać, wyciągając wtyczkę sieciową. Podłącz ponownie wtyczkę zasilania do gniazda, aby kontynuować obsługę.
- Urządzenie wznowi obsługę w miejscu przerwania. Dotyczy to również awarii zasilania.

Zakończenie operacji

1. Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się **OFF**. Wentylator uruchomi się na krótko, aby schłodzić urządzenie. Następnie rozlegnie się 6 sygnałów dźwiękowych i urządzenie przełączy się w tryb gotowości.
2. Można również przedwcześnie zakończyć operację, naciskając przycisk **⏏**.
3. Wyciągnij pojemnik do smażenia za uchwyt.
4. Umieść jedzenie w żaroodpornej misce.
5. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.
6. Odłącz urządzenie od zasilania.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Przed wyjęciem wkładu sitowego z pojemnika do smażenia należy odczekać, aż ostygnie!
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.



UWAGA: Powłoka nieprzywierająca

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Wkład sita można czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do ręcznego mycia naczyń.
- Wyczyść wewnętrzną i zewnętrzną część urządzenia oraz pojemnik do smażenia za pomocą lekko wilgotnej, ale nie mokrej ściereczki.
- Za pomocą lekko zwilżonej szmatki usuń również wszelkie resztki jedzenia/tłuszczu znajdujące się na elemencie grzejnym i obok niego. Nie włączaj ponownie urządzenia, dopóki element grzejny nie będzie całkowicie suchy!

Przechowywanie

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

Rozwiązywanie problemów

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|--|
| Urządzenie nie działa. | Urządzenie nie jest zasilane. | Sprawdź gniazdo sieciowe za pomocą innego urządzenia. |
| | | Włóż prawidłowo wtyczkę sieciową. |
| | | Sprawdź bezpiecznik domowy. |
| | Pojemnik do frytowania nie jest prawidłowo włożony. Wyłącznik bezpieczeństwa uniemożliwia obsługę nieprawidłowo włożonego pojemnika do smażenia. | Włóż prawidłowo pojemnik do smażenia. Musi on słyszalnie zatrzasnąć się na swoim miejscu. |
| Potrawa nie jest w pełni ugotowana. | Urządzenie jest uszkodzone. | Skontaktuj się z naszym serwisem lub specjalistą. |
| | Pojemnik do smażenia jest przepełniony. | Zmniejsz ilość jedzenia. Mniejsze ilości gotują się bardziej równomiernie. |
| | Ustawiono zbyt niską temperaturę. | Ustaw wyższą temperaturę. |
| Potrawa jest nierównomiernie ugotowana. | Ustawiono zbyt krótki czas gotowania. | Ustaw dłuższy czas smażenia. |
| | Jedzenie jest ułożone jedno na drugim. Nie zapewnia to wystarczającej cyrkulacji powietrza. | Wstrząsnąć potrawą w połowie czasu gotowania. |
| Potrawa nie jest chrupiąca. | Użyto żywności, która nadaje się tylko do konwencjonalnej frytownicy. | Używaj potraw odpowiednich do piekarnika lub posmaruj je niewielką ilością oleju. |
| Z urządzenia wydobywa się dym. | Przygotowujesz bardzo tłuste potrawy. | Rozpryski tłuszczu wewnątrz urządzenia mogą powodować powstawanie dymu. Upewnij się, że wentylacja jest wystarczająca. |
| | Pojemnik do smażenia jest przepełniony. Żywność dotyka elementu grzejjego. | Zmniejsz ilość jedzenia. |
| | W pojemniku do smażenia lub na elemencie grzejjym nadal znajdują się resztki jedzenia / tłuszczu z poprzedniego użytkowania. | Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”. |

Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1286 H
 Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz
 Pobór mocy:.....1700 W
 Klasa ochronności:.....I
 Waga netto:.....ok. 4,9 kg

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej < G >.

Źródło światła jest odporne na wysokie temperatury i jest przeznaczone wyłącznie do użytku w tym urządzeniu.

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

Przynajmniej 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 tárgyban kárt tehet.

Tartalom

| | |
|--|----|
| A kezelőelemek áttekintése | 3 |
| A készülék kicsomagolása | 40 |
| A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma | 40 |
| A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések | 41 |
| Használati megjegyzések | 41 |
| Helyszín | 41 |
| Elektromos csatlakozás | 41 |
| Készenléti (készenléti állapot) | 41 |
| A készülék be- / kikapcsolása | 41 |
| Belső világítás | 41 |
| Első használat előtt | 41 |
| Használatra vonatkozó megjegyzések | 41 |
| Funkciógombok | 42 |
| A hőmérséklet (ⓘ) és a főzési idő (⌚) beállítása | 42 |
| Működés | 42 |
| Automatikus programok | 42 |
| Művelet megszakítása | 42 |
| A működés befejezése | 42 |
| Tisztítás | 43 |
| Tárolás | 43 |
| Hibaelhárítás | 43 |

| | |
|------------------------------------|----|
| Műszaki adatok | 44 |
| Hulladékkezelés | 44 |
| A „kuka” piktogram jelentése | 44 |

A készülék kicsomagolása

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

A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

Készülék

- 1 Légkivezető nyílások
- 2 Légbeömlő nyílások
- 3 Vezérlőpanel
- 4 Szilikon gombok
- 5 Szűrőbetét
- 6 Mélysütőtartály fogantyú
- 7 Nézőablak
- 8 Mélysütő tartály
- 9 Süllyesztett fogantyú

Vezérlőpanel

Az automatikus programok gombjai:

| | |
|----------------------|--|
| French Fries | (Sült krumpli) |
| Chicken Wings | (Csirkeszárny) |
| Chicken | (Csirke) |
| Fish | (Hal) |
| Steak | (Steak) |
| Pizza | (Pizza) |
| Cake | (Sütemény) |
| Vegetables | (Zöldség) |
| Potatos | (Burgonya) |
| Defrost | (Kiolvasztás / melegen tartás funkció) |

- ⓘ gomb (Belső világítás)
- ⊖ gomb (Csökkentse a főzési időt / hőmérsékletet)
- ⌚ gomb (Főzési idő / hőmérséklet kiválasztása)
- ⊕ gomb (Növelje a főzési időt / hőmérsékletet)
- ⏻ gomb (A készülék be- és kikapcsolása / főzés indítása / leállítása)

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

- Csak a fogantyúnál fogva érintse meg a mélysütőedényt. Szükség esetén használjon sütőkesztyűt.
- Működés közben forró gőz távozhat a légkivezető nyílásból. Tartson elegendő távolságot.

VIGYÁZAT:

- A levegő be- és kimeneti nyílásokat nem szabad letakarni a megfelelő légkeringés 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 konnektorokat, mivel ez a készülék túl nagy teljesítményű.

Használati megjegyzések


Helyszín

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

Elektromos csatlakozás

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

Készenléti (készenléti állapot)

A készülék készenléti állapotban van, ha csak a  gomb világít. A készülék a következő helyzetekben kapcsol készenléti üzemmódba:


- Amikor a hálózati csatlakozódugó be van dugva.
- Ha körülbelül 60 másodpercig nem nyomják meg a gombot.
- Ha a beállított főzési idő letelt. Korábban a kijelzőn rövid időre megjelenik a **OFF** felirat. Megszólal 6 jelzhang.

A készülék be-/kikapcsolása

A  gombbal kapcsolja be és ki a készüléket.

- Amint bekapcsolja a készüléket, megjelenik a használatra kész kijelző.
- Az idő letelte után a kijelzőn megjelenik a **OFF** felirat. A ventilátor rövid ideig jár, hogy lehűtse a készüléket. Ezután 6 jelzhang szólal meg, és a készülék készenléti állapotba kapcsol.

Belső világítás

Az  gomb segítségével kapcsolja be és ki a készülék belső világítását.

Először használat előtt

- A fűtőelemen egy védőréteg található. Ennek eltávolításához üzemeltesse a készüléket kb. 15 percig tartalom nélkül. Eközben enyhe füst és szagok normálisak. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.

FIGYELMEZTETÉS:

Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket!

- Húzza ki a készüléket a hálózatról.
- Használat előtt törölje ki a mélysütőtartályt, a szitabetétet és a készülék belsejét.

Használatra vonatkozó megjegyzések

- Ez a készülék szilárd ételek elkészítésére szolgál. Ne készítsen benne leveseket vagy más folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy a készüléket mélysütőedény nélkül használja.
- A legjobb eredmény elérése érdekében ne töltsen a mélysütőedényt a **MAX** jelzésnél nagyobb mértékben. Soha ne töltsen túl a mélysütőtartályt, hogy az étel ne érintkezzen a fűtőelemmel.
- Soha ne adjon olajat vagy más folyadékot a mélysütőtartályba. A ropogós eredmény elérése érdekében az ételt kevés olajjal is megkenheti.
- Ne készítsen a készülékkel magas zsírtartalmú ételeket (pl. kolbászt).
- A készülékben minden olyan étel elkészíthető, amely a sütőbe is alkalmas.
- A szitálóbetét gondoskodik arról, hogy a felgyülemlett zsír a mélysütő edény aljára ülepedjen. Így az ételek ropogósabbak lesznek.
- Sütemények, kenyér stb. sütésekor vegye figyelembe, hogy a tészta kitágul. A tészta nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Kenyérsütéshez vagy hasonló sütéshez a szitabetét kivehető.
- A sütés közben egymáson fekvő ételeket a sütési idő felénél meg kell rázni. Ez optimalizálja a főzési eredményt és megakadályozza az egyetlen főzést.
- A házi készítésű burgonyatermékeket vágás után legalább 30 percig áztassa a burgonyakeményítő csökkentése érdekében. Ezután a burgonyadarabokat jól szárítsa meg konyhai papírral.
- A főzési idő különböző tényezőktől függ: Méret, textúra, az étel mennyisége és a beállított hőmérséklet.
- Ha nem melegíti elő a forrólevegős sütőt, adjon hozzá 3 percet a főzési időhöz.
- A steaket és a nagyobb mennyiségű húst serpenyőben süssön meg, mielőtt a forrólevegős sütőben megsütné. Az idő és a hőmérséklet a kívánt sütési foktól függ.
- Az ételeket a készülékkel újra is melegítheti. Válassza ki a „Melegen tartás / Kiolvasztás” automatikus programot a

gombbal **Defrost**. Az előre beállított hőmérséklet és idő egyénileg beállítható.

Funkciógombok

A készüléken található gombok érintőgombok. Érintse meg a gombokat enyhén az ujjával a funkció végrehajtásához. Minden gombnyomás egy hangjelzéssel nyugtázzódik.

A hőmérséklet (⊖) és a főzési idő (⊕) beállítása

- Nyomja meg az ⊕ gombot a hőmérséklet és a főzési idő beállításai közötti váltáshoz.
- Az ⊕ vagy ⊖ gomb segítségével állítsa be a hőmérsékletet (50–200 °C) és a sütési időt (1–60 perc).
- A hőmérséklet és a főzési idő felváltva jelenik meg a kijelzőn.

Működés

1. Győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a hálózatról.
2. Húzza ki a mélysütőedényt a fogantyúnál fogva a készülékből.
3. Szükség esetén helyezze a szilikongombokkal ellátott szitabetétet a készülékbe. Nyomja a szitabetétet egészen lefelé.
4. Tolja vissza a mélysütőedényt a készülékbe. Hallhatóan be kell kattanni a helyére.
5. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt biztonsági aljzathoz. Megszólal egy hangjelzés, és az összes szimbólum rövid időre kigyullad. Ezután csak a ⊕ gomb világít.
6. Nyomja meg a ⊕ gombot a készülék készenléti állapotba kapcsolásához. A készülék gyárilag 180 °C és 15 perc hőmérsékletre van beállítva.
7. Javasoljuk, hogy a készüléket kb. 3 percg előmelegítse ételke főzése nélkül. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a főzési időt 3 percre.
8. Nyomja meg a ⊕ gombot a főzési folyamat elindításához.
9. Az idő leteltével a kijelzőn megjelenik a **OFF** felirat. A ventilátor rövid ideig jár, hogy lehűtse a készüléket. Ezután 6 hangjelzés hallatszik, és a készülék készenléti állapotba kapcsol.
10. Húzza ki a mélysütőedényt a fogantyúnál fogva a készülékből.
11. Helyezze a mélysütőtartályt egy hőálló felületre.
12. Töltse meg a mélysütőtartályt a kívánt étellel.
13. Nyomja vissza a mélysütőtartályt a készülékbe. Hallhatóan be kell kattanni a helyére.
14. Nyomja meg a ⊕ gombot, hogy a készülék ismét üzemmódba kapcsoljon.
15. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és sütési időt. Alternatívaként válasszon egy automatikus programot (lásd a következő fejezetet).
16. Nyomja meg a ⊕ gombot a főzési folyamat elindításához.

17. Ha szükséges, a főzési idő felénél rázza fel az ételt. Ehhez húzza ki a mélysütőedényt a fogantyúnál fogva. Ezután tolja vissza a mélysütőtartályt a készülékbe. A készülék a megszakitott ponton folytatja a működést.

Automatikus programok

Válassza ki a kívánt automatikus programot. A program szimbóluma villog.

- A következő táblázat a gyárilag beállított hőmérsékleteket Celsius fokban (°C) és percben (min) mutatja. Az előre beállított értékek csak tájékoztató jellegűek. Az étel méretétől és súlyától függően a hőmérsékletet és az időt egyedileg kell beállítani.
- Az előre beállított hőmérséklet és a főzési idő a megfelelő ⊕ és ⊖ gombokkal állítható.
- Figyelje meg az élelmiszer csomagolásán található információkat is.

| Program | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Művelet megszakítása

- A működés megszakításához húzza ki a mélysütőtartályt. A működés folytatásához helyezze vissza a mélysütőtartályt.
- A működés a hálózati csatlakozó kihúzásával is megszakítható. A működés folytatásához csatlakoztassa vissza a hálózati dugót a konnektorba.
- A készülék a megszakított ponton folytatja a működést. Ez áramszünet esetén is érvényes.

A működés befejezése

1. Az idő leteltével a kijelzőn megjelenik a **OFF** felirat. A ventilátor rövid ideig jár, hogy lehűtse a készüléket. Ezután 6 jelzőhang szólal meg, és a készülék készenléti állapotba kapcsol.
2. A ⊕ gomb megnyomásával idő előtt is befejezheti a működést.
3. Húzza ki a mélysütőtartályt a fogantyúnál fogva.
4. Tegye az ételt egy hőálló tálba.
5. Tolja vissza a mélysütőtartályt a készülékbe.
6. Húzza ki a készüléket a hálózatról.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Hagyja kihűlni a szitabetétet, mielőtt kivenné a mélysütőtartályból!
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószerket.
- A szitabetétet meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja.
- A készülék és a mélysütőtartály belső és külső felületét enyhén nedves, nem vizes ruhával tisztítsa meg.
- Enyhén nedves ruhával távolítsa el a fűtőelemen és a fűtőelem mellett lévő étel- / zsírmaradványokat is. Ne kapcsolja be újra a készüléket, amíg a fűtőelem teljesen meg nem száradt!

Tárolás

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

Hibaelhárítás

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|--------------------------------|--|---|
| A készülék nem működik. | A készüléknek nincs tápellátása. | Ellenőrizze a hálózati aljzatot egy másik készülékkel. Helyesen dugja be a hálózati dugót. Ellenőrizze a házi biztosítékot. |
| | A mélysütőtartály nincs megfelelően behelyezve. Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a működést rosszul behelyezett mélysütőedénnyel. | Helyezze be helyesen a mélysütőtartályt. Hallhatóan be kell kattanni a helyére. |
| | A készülék meghibásodott. | Forduljon szervizünkhöz vagy szakemberhez. |
| Az étel nem főtt meg teljesen. | A mélysütőtartály túl van töltve. | Csökkentse az étel mennyiségét. A kisebb mennyiségek egyenletesebben sülnek meg. |
| | A hőmérséklet túl alacsonyra van beállítva. | Állítson be magasabb hőmérsékletet. |
| | A sütési idő túl rövidre van beállítva. | Állítson be hosszabb főzési időt. |
| Az étel egyenetlenül főtt meg. | Az ételek egymáson vannak. Ez nem biztosítja a megfelelő légkeringést. | Rázza fel az ételt a sütési idő felénél. |
| Az étel nem ropogós. | Olyan ételt használt, amely csak hagyományos mélysütőbe való. | Használjon sütőbe való ételeket, vagy kenje meg őket kevés olajjal. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|------------------------------|--|---|
| Füst szivárog a készülékből. | Nagyon zsíros ételt készít. | A készülék belsejében lévő zsírfürcsenések miatt füst keletkezhet. Gondoskodjon a megfelelő szellőzésről. |
| | A mélysütőtartály túl van töltve. Az étel hozzáér a fűtőelemhez. | Csökkentse az étel mennyiségét. |
| | A mélysütőtartályban vagy a fűtőelemen még mindig vannak étel- / zsírmaradványok a korábbi használatból. | Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint. |

Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1286 H
Tápegység:220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:1700 W
Védelmi osztály:I
Nettó súly:kb. 4,9 kg

Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

A fényforrás ellenáll a magas hőmérsékletnek, és csak ebben a készülékben való használatra szánták.

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

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

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

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

ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

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

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травм.



ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

| | |
|--|----|
| Обзор деталей прибора..... | 3 |
| Распаковка прибора..... | 45 |
| Обзор деталей прибора/Комплект поставки..... | 45 |
| Предупреждения по использованию прибора..... | 46 |
| Примечания по использованию..... | 46 |
| Расположение..... | 46 |
| Электрическое подключение..... | 46 |
| Режим ожидания (состояние готовности)..... | 46 |
| Включение / выключение прибора..... | 46 |
| Внутреннее освещение..... | 46 |
| Перед первым использованием..... | 46 |
| Указания по использованию..... | 46 |
| Функциональные кнопки..... | 47 |
| Установка температуры (°) и времени приготовления (Ⓞ)..... | 47 |
| Эксплуатация..... | 47 |
| Автоматические программы..... | 47 |
| Прерывание работы..... | 48 |
| Окончание работы..... | 48 |
| Чистка..... | 48 |

| | |
|---------------------------------|----|
| Хранение..... | 48 |
| Устранение неполадок..... | 49 |
| Технические данные..... | 49 |
| Утилизация..... | 49 |
| Значение символа «корзина»..... | 49 |

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.

Обзор деталей прибора / Комплект поставки






Прибор

- 1 Отверстия для выхода воздуха
- 2 Отверстия для впуска воздуха
- 3 Панель управления
- 4 Силиконовые шпильки
- 5 Вставка с ситом
- 6 Ручка контейнера для фритюра
- 7 Окно просмотра
- 8 Контейнер для фритюра
- 9 Утопленная ручка

Панель управления

Кнопки автоматических программ:

| | |
|----------------------|--|
| French Fries | (Картофель фри) |
| Chicken Wings | (Куриные крылышки) |
| Chicken | (Курица) |
| Fish | (Рыба) |
| Steak | (Стейк) |
| Pizza | (Пицца) |
| Cake | (Торт) |
| Vegetables | (Овощи) |
| Potatos | (Картофель) |
| Defrost | (Функция размораживания / поддержания тепла) |

- Кнопка  (Внутреннее освещение)
- Кнопка  (Уменьшите время приготовления / температуру)
- Кнопка  (Выберите время приготовления / температуру)
- Кнопка  (Увеличьте время приготовления / температуру)
- Кнопка  (Включение и выключение устройства / запуск/остановка приготовления)

Предупреждения по использованию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!

- Прикасаться к контейнеру для фритюра только за ручку. При необходимости используйте перчатки для духовки.
- Во время работы из вентиляционного отверстия может выходить горячий пар. Держитесь на достаточном расстоянии.

ВНИМАНИЕ:

- Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха не следует закрывать отверстия для впуска и выпуска воздуха.
- Соблюдайте достаточное безопасное расстояние (30 см) от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.п.!
- Не эксплуатируйте прибор под настенными шкафами из-за поднимающегося тепла и паров.
- Не манипулируйте предохранительным выключателем.
- **Перегрузка!** Не используйте многоместные розетки, так как этот прибор слишком мощный.

Примечания по использованию


Расположение

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

Электрическое подключение

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

Режим ожидания (состояние готовности)

Прибор находится в режиме ожидания, когда горит только кнопка . Прибор переходит в режим ожидания в следующих случаях:


- При включении сетевой вилки в розетку.
- Если в течение 60 секунд не нажималась ни одна кнопка.
- По истечении установленного времени приготовления. Ранее на дисплее кратковременно появлялось сообщение **OFF**. Раздается 6 сигнальных звуков.

Включение / выключение прибора

Для включения и выключения прибора используйте кнопку .

- Сразу после включения на дисплее появляется индикация готовности к работе.
- По истечении времени на дисплее появляется надпись **OFF**. Для охлаждения прибора кратковременно включается вентилятор. Затем раздается 6 звуковых сигналов, и прибор переходит в режим ожидания.

Внутреннее освещение

Используйте кнопку  для включения и выключения внутреннего освещения в приборе.

Перед первым использованием

- На нагревательном элементе имеется защитный слой. Чтобы удалить его, поработайте около 15 минут без содержимого. Небольшое задымление и неприятные запахи являются нормальным явлением. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дайте прибору остыть перед очисткой!

- Отключите прибор от электросети.
- Перед использованием вытрите контейнер для фритюра, вставку-сито и внутреннюю поверхность прибора.

Указания по использованию

- Данный прибор предназначен для приготовления твердых продуктов. Не готовьте в нем супы или другие жидкие продукты.
- Предохранительный выключатель не позволяет использовать прибор без емкости для фритюра.
- Для достижения наилучших результатов не заполняйте емкость для фритюра больше отметки **MAX**. Никогда не переполняйте емкость для фритюра, чтобы продукты не соприкасались с нагревательным элементом.
- Никогда не добавляйте в контейнер для фритюра масло или другую жидкость. Для получения хрустящей корочки можно смазать блюдо небольшим количеством масла.

- Не готовьте во фритюре продукты с высоким содержанием жира (например, сосиски).
- В приборе можно готовить все продукты, которые также подходят для духовки.
- Благодаря ситовой вставке скопившийся жир оседает на дно емкости для фритюра. Благодаря этому пища становится более хрустящей.
- При выпечке пирогов, хлеба и т.п. следует учитывать, что тесто расширяется. Тесто не должно соприкасаться с нагревательным элементом.
- Для выпечки хлеба или других подобных изделий вставку-сито можно снять.
- Продукты, лежащие друг на друге во время приготовления, следует встряхивать в середине времени приготовления. Это оптимизирует результат приготовления и предотвращает неравномерное приготовление.
- После нарезки домашние картофельные продукты следует замочить не менее чем на 30 минут, чтобы уменьшить количество крахмала в картофеле. Затем хорошо просушите кусочки картофеля кухонной бумагой.
- Время приготовления зависит от различных факторов: размера, текстуры, количества продуктов и установленной температуры.
- Если вы не разогреваете фритюрницу, добавьте к времени приготовления 3 минуты.
- Стейки и большие куски мяса перед приготовлением во фритюрнице следует обжарить на сковороде. Время и температура зависят от желаемой степени прожарки.
- В приборе можно также разогревать пищу. Выберите автоматическую программу «Поддержание тепла / Размораживание» с помощью кнопки **Defrost**. Заданная температура и время могут быть отрегулированы индивидуально.

Функциональные кнопки

Кнопки на приборе являются сенсорными. Для выполнения функции слегка коснитесь кнопок пальцем. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.

Установка температуры (°) и времени приготовления (⌚)

- Нажмите кнопку (°), чтобы переключаться между настройками температуры и времени приготовления.
- Используйте кнопки (+) или (-) для установки температуры (50–200 °C) и времени приготовления (1–60 минут).
- Температура и время приготовления поочередно отображаются на дисплее.

Эксплуатация

1. Убедитесь, что прибор отключен от электросети.
2. Выньте контейнер для фритюра из прибора за ручку.
3. При необходимости установите в прибор сито с силиконовыми ручками. Задвиньте сито до упора вниз.
4. Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор. При этом должен раздаться щелчок.
5. Подключите прибор к правильно установленной защитной розетке. Раздается звуковой сигнал, и все символы кратковременно загораются. Затем загорается только кнопка (U).
6. Нажмите кнопку (U), чтобы перевести прибор в режим ожидания. На заводе-изготовителе прибор настроен на температуру 180 °C и 15 минут.
7. Рекомендуется предварительно прогреть прибор в течение 3 минут без приготовления пищи. Установите требуемую температуру и время приготовления 3 минуты.
8. Нажмите кнопку (U), чтобы начать процесс приготовления.
9. По истечении времени на дисплее появится надпись **OFF**. Для охлаждения прибора кратковременно включается вентилятор. Затем раздается 6 звуковых сигналов, и прибор переходит в режим ожидания.
10. Выньте контейнер для фритюра из прибора за ручку.
11. Поместите контейнер для фритюра на жаропрочную поверхность.
12. Наполните контейнер для фритюра желаемым блюдом.
13. Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор. При этом должен раздаться щелчок.
14. Нажмите кнопку (U), чтобы переключить прибор в рабочий режим.
15. Установите желаемую температуру и время приготовления. В качестве альтернативы можно выбрать автоматическую программу (см. следующий раздел).
16. Нажмите кнопку (U), чтобы начать процесс приготовления.
17. При необходимости встряхните блюдо в середине времени приготовления. Для этого вытяните контейнер для фритюра за ручку. Затем вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор. Прибор продолжит работу в прерванном режиме.

Автоматические программы

Выберите нужную автоматическую программу. Символ программы мигает.

- В следующей таблице приведены предустановленные на заводе температуры в градусах Цельсия (°C) и минутах (min). Указанные значения являются лишь ориентировочными. В зависимости от размера и веса продукта температура и время могут быть установлены индивидуально.

- Заданная температура и время приготовления могут быть изменены с помощью соответствующих кнопок ⊕ и ⊖.
- Также обращайтесь внимание на информацию, указанную на упаковке продукта.

| Программа | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

Прерывание работы

- Вытащите контейнер для фритюра, чтобы прервать работу. Для возобновления работы установите контейнер для фритюра на место.
- Работу можно также прервать, вытащив сетевую вилку. Для продолжения работы снова подключите сетевую вилку к розетке.
- Прибор возобновит работу в точке прерывания. Это также относится к случаям отключения электроэнергии.

Окончание работы

1. По истечении времени на дисплее появляется надпись **OFF**. Для охлаждения прибора кратковременно включается вентилятор. Затем раздается 6 звуковых сигналов, и прибор переходит в режим ожидания.
2. Можно также досрочно завершить работу прибора, нажав кнопку ⏏.
3. Вытащите контейнер для фритюра за ручку.
4. Переложите продукты в жаропрочную миску.
5. Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор.
6. Отключите прибор от электросети.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор не остынет.
- Дайте ситовой вставке остыть, прежде чем извлекать ее из контейнера для фритюра!
- 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 жесткие или абразивные чистящие средства.
- Вставку сита можно очистить в теплой промывочной воде с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора и емкости для фритюра слегка влажной, но не мокрой тряпкой.
- Также удалите остатки пищи / жира на нагревательном элементе и рядом с ним слегка влажной тряпкой.

Не включайте прибор до тех пор, пока нагревательный элемент не будет полностью сухим!

Хранение

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

Устранение неполадок

| Проблема | Возможная причина | Устранение |
|----------------------------------|---|---|
| Прибор не работает. | Прибор не имеет электропитания. | Проверьте розетку с другим прибором. |
| | | Правильно вставьте сетевую вилку. |
| | | Проверьте предохранитель в доме. |
| | Неправильно вставлен контейнер для фритюра. Защитный выключатель предотвращает работу с неправильно установленным контейнером для фритюра. | Правильно вставьте контейнер для фритюра. При этом должен раздаться звук щелчка. |
| | Прибор неисправен. | Обратитесь в нашу сервисную службу или к специалисту. |
| Пища приготовлена не полностью. | Контейнер для фритюра переполнен. | Уменьшите количество продуктов. Меньшие объемы готовятся более равномерно. |
| | Установлена слишком низкая температура. | Установите более высокую температуру. |
| | Установлено слишком короткое время приготовления. | Установите более длительное время приготовления. |
| Пища приготовлена неравномерно. | Продукты находятся друг над другом. Это не обеспечивает достаточной циркуляции воздуха. | Встряхивать продукты в середине времени приготовления. |
| Пища не имеет хрустящей корочки. | Используются продукты, которые подходят только для обычной фритюрницы. | Используйте продукты, подходящие для духовки, или смазывайте их небольшим количеством масла. |
| Из прибора выходит дым. | Готовится очень жирная пища. | Из-за брызг жира внутри прибора может образоваться дым. Убедитесь в наличии достаточной вентиляции. |
| | Контейнер для фритюра переполнен. Пища касается нагревательного элемента. | Уменьшите количество продуктов. |
| | В емкости для фритюра или на нагревательном элементе остались остатки пищи/жира от предыдущего использования. | Очищайте прибор после каждого использования, как описано в главе «Чистка». |

Технические данные

Модель: PC-FR 1286 H
 Электропитание: 220–240 В~, 50–60 Гц
 Потребляемая мощность: 1700 Вт
 Класс защиты: I
 Вес нетто: прикл. 4,9 кг

Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности < G>.

Источник света устойчив к высоким температурам и предназначен только для использования в данном приборе.

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

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

Утилизация

Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

| المشكلة | السبب المحتمل | الإجراء |
|-------------------------|--|---|
| ينبعث الدخان من الجهاز. | تقوم بتحضير أطعمة دسمة للغاية. | يحتمل أن يتزايد الدخان بسبب رذاذ الزيوت داخل الجهاز. تأكد من وجود ما يكفي من التهوية. |
| | تم تعبئة مقلاة التحمير العميق بشكل زائد. الطعام يلامس عنصر التسخين. | قلّل كمية الطعام. |
| | لا يزال هناك بعض بقايا الطعام / الدهون في وعاء التحمير العميق أو على سخان من الاستخدام السابق. | نظّف الجهاز بعد كل استخدام على النحو الموضح في فصل «التنظيف». |

البيانات الفنية

الطرز: PC-FR 1286 H
 مصدر إمداد التيار الكهربائي: 220-240 فولت، 50-60 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1700 وات
 فئة الحماية: I
 الوزن الصافي: حوالي 4,9 كيلو جرام
 يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة كفاءة الطاقة < G >.
 مصدر الضوء مقاوم لدرجات الحرارة العالية وهو مخصص للاستخدام في هذا الجهاز فقط.
 نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمُنتجاتنا.
 وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

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



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

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

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

- قم أيضاً بإزالة أي بقايا طعام / دهون على لفائف التسخين وما حولها بقطعة قماش مبتلة قليلاً. احرص على عدم تشغيل الجهاز مرة أخرى حتى تجف لفائف التسخين تمامًا!

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة، وارك الملحقات تجف تمامًا.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

استكشاف الأعطال وإصلاحها

| المشكلة | السبب المحتمل | الإجراء |
|--------------------------------|--|--|
| الجهاز لا يعمل. | الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي. | افحص مقياس الطاقة باستخدام جهاز آخر. |
| | | أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح. |
| | | تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل. |
| | لم يتم إدخال وعاء القلي بشكل صحيح. يمنع مفتاح الأمان التشغيل مع وعاء القلي الذي تم إدخاله بشكل غير صحيح. | أدخل وعاء القلي بشكل صحيح. ويجب أن تصدر صوت نقرة مسموعة في مكانها. |
| | الجهاز معيب / معطوب. | اتصل بخدمتنا أو متخصص. |
| الطعام لم ينضج بشكل كامل. | تم تعبئة مقلاة التحمير العميق بشكل زائد. الطعام بشكل متساو. | قلّل كمية الطعام. نُطهي الكميات الصغيرة من الطعام بشكل متساو. |
| | | |
| | درجة الحرارة منخفضة للغاية. | ضبط درجة حرارة أعلى. |
| | تم ضبط وقت الطهي بشكل قصير للغاية. | أضبط وقت الطهي لفترة أطول. |
| يتم طهي الطعام بشكل غير متساو. | الطعام موضوع فوق بعضه. هذا لا يضمن توفير تدفق كافٍ للهواء. | قلب الطعام بعد إنتصاف فترة الطهي. |
| الطعام غير مقرمش. | لقد استخدمت نوعاً من الأطعمة التي تصلح فقط للقلي التقليدي العميق. | استخدم الأطعمة المناسبة للفرن أو ضع عليها قليلاً من الزيت. |

| البرنامج | °C | min |
|------------|-----|-----|
| Cake | 175 | 25 |
| Vegetables | 160 | 18 |
| Potatos | 200 | 35 |
| Defrost | 90 | 5 |

التشغيل

1. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. اسحب وعاء القلي خارج الجهاز باستخدام المقبض.
3. عند الضرورة، ضع حشوة الغريبال مع البطانات السيليكون في الجهاز. ادفع حشوة الغريبال بالكامل لأسفل.
4. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز. يجب أن تضغط بشكل مسموع في المكان.
5. قم بتوصيل الجهاز بمقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح، حيث يصدر صوت صفير وتضيء جميع الرموز لفترة وجيزة، ثم يضيء الزر فقط (⏻).
6. اضغط على الزر (⏻) لتحويل الجهاز إلى وضع الاستعداد. يعمل الجهاز بشكل افتراضي عند درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة.
7. نوصي بتسخين الجهاز لمدة 3 دقائق تقريباً قبل البدء في الطهي. حدد درجة الحرارة المطلوبة ووقت الطهي لمدة 3 دقائق.
8. اضغط على الزر (⏻) لبدء عملية الطهي.
9. بعد انتهاء المدة الزمنية، يظهر **FFF** على الشاشة. يعمل المروحة بشكل مؤقت لتبريد الجهاز. تصدر 6 أصوات إنذار، ويدخل الجهاز في وضع الاستعداد.
10. اسحب وعاء القلي خارج الجهاز باستخدام المقبض.
11. ضع وعاء القلي على سطح مقاوم للحرارة.
12. املأ وعاء القلي بالطعام المطلوب.
13. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز. يجب أن تضغط بشكل مسموع في المكان.
14. اضغط الزر (⏻) لتحويل الجهاز إلى وضع التشغيل مرة أخرى.
15. حدّد درجة الحرارة المرغوبة ووقت الطهي. بدلاً من ذلك، حدد برنامجاً تلقائياً (راجع الفصل التالي).
16. اضغط على الزر (⏻) لبدء عملية الطهي.
17. إذا لزم الأمر، قم بتقليب الطعام في منتصف فترة الطهي. حتى تتمكن من القيام بذلك، قم بسحب مقلاة التحمير العميق بواسطة المقبض. بعد ذلك، ادفع مقلاة التحمير العميق مرة أخرى داخل الجهاز. يستمر الجهاز في العمل من نقطة الانقطاع.

مقاطعة الاستخدام

- اسحب مقلاة التحمير العميق لإيقاف التشغيل. أعد تثبيت مقلاة التحمير العميق لاستئناف التشغيل.
- يمكن أيضاً إيقاف التشغيل بواسطة سحب قابس التيار الرئيسي. أعد توصيل القابس الرئيسي بمقبس الحائط لمواصلة التشغيل.
- يستأنف الجهاز التشغيل من نقطة الانقطاع. ينطبق هذا أيضاً في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

نهاية الاستخدام

1. بعد انتهاء المدة الزمنية، يظهر **FFF** على الشاشة. يعمل المروحة بشكل مؤقت لتبريد الجهاز. تصدر 6 أصوات إنذار، ويدخل الجهاز في وضع الاستعداد.
2. يمكنك أيضاً إنهاء التشغيل بشكل مبكر عن طريق الضغط على الزر (⏻).
3. اسحب وعاء القلي للخارج من المقبض.
4. ضع الطعام في وعاء مقاوم للحرارة.
5. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى الجهاز.
6. أفضل الجهاز عن مصدر التيار الرئيسي.

التنظيف

⚠ تحذير:

- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز واسحب القابس من المقبس قبل تنظيفه. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- اترك المصفي يبرد قبل إزالته من وعاء القلي!
- لا تغمر الجهاز في الماء! فقد يؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

⚠ تنبيه: الطلاء غير القابل للالتصاق

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أشياء أخرى كاشطة.
- لا تستخدم أي مواد تنظيف حادة أو كاشطة.
- يمكن تنظيف المصفاة بسهولة بواسطة استخدام الماء الدافئ مع قليل من سائل غسيل الأواني اليدوية.
- نظف الجزء الداخلي والجزء الخارجي من الجهاز، ومقلاة التحمير العميق باستخدام قطعة قماش مبللة قليلاً.

برامج تلقائية

حدد البرنامج التلقائي المطلوب. يوضع رمز البرنامج.

- يعرض الجدول التالي درجات الحرارة الأساسية المضبوطة في المنصع بالدرجات المئوية (°C) والدقائق (min). الإعدادات المسبقة هي قيم توجيهية فقط. يجب ضبط درجة الحرارة والوقت بشكل فردي، اعتماداً على حجم ووزن الطعام المستخدم.
- يمكن ضبط درجة الحرارة المسبقة و وقت الطهي باستخدام أزرار التعديل المتأبلة (⊕) و (⊖).
- ينبغي أيضاً ملاحظة المعلومات الموجودة على تغليف الأطعمة.

| البرنامج | °C | min |
|---------------|-----|-----|
| French Fries | 200 | 30 |
| Chicken Wings | 200 | 30 |
| Chicken | 200 | 35 |
| Fish | 190 | 20 |
| Steak | 200 | 10 |
| Pizza | 185 | 12 |

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير: خطر التعرض لحروق!

- المس وعاء القلي بواسطة المقبض، استخدم قفازات فرن، إذا لزم الأمر.
- قد ينبعث بخار ساخن من مخرج الهواء أثناء التشغيل، لذا يرجى الحفاظ على مسافة كافية.

⚠ تنبيه:

- يجب عدم تغطيته فتحات دخول وخروج الهواء لضمان التهوية الكافية.
- حافظ على وجود مساحة سلامة كافية (30 سم) من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والستائر وغيرها.
- لا تشغيل الجهاز تحت خزانات الحائط بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- تجنب العبث بمفتاح السلامة.
- حمل زائدا! لا تستخدم مقاس متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.

ملاحظات بشأن التشغيل

الموقع

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

التوصيل الكهربائي

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

الاستعداد (وضع)

- يكون الجهاز في وضع الاستعداد عند إضاءة الزر (⏻). وعند مواجهة المواقف التالية، سيتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد:
- عند إدخال قابس الطاقة.
- في حال عدم الضغط على الزر لمدة 60 ثانية.
- عندما تنتهي فترة الطهي المحددة. تظهر **OFF** بشكل مؤقت على الشاشة. 6 نغمات إنذار.

تشغيل/ إيقاف تشغيل الجهاز

استخدم الزر (⏻) لتشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز.

- عند تشغيل الجهاز، تظهر شاشة التشغيل الجاهزة مباشرةً.
- بعد انتهاء المدة الزمنية، يظهر **OFF** على الشاشة. يعمل المروحة بشكل مؤقت لتبريد الجهاز. تصدر 6 أصوات إنذار، ويدخل الجهاز في وضع الاستعداد.

الإضاءة الداخلية

استخدم الزر (⏻) لتشغيل الإضاءة الداخلية في الجهاز وإيقاف تشغيلها.

قبل الاستخدام الأول

- توجد طبقة واقية على عنصر التسخين، لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 15 دقائق تقريباً دون إضافة أي مكونات، بعد انبعاث دخان خفيف.

ورائحة أمرًا طبيعيًا أثناء هذا الإجراء. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز للتهوية.

⚠ تحذير:

دع الجهاز يبرد قبل تنظيفه!

- أفضل الجهاز من التيار الكهربائي.
- امسح وعاء القلي والمصفي الداخلي والجهاز من الداخل قبل استخدامه.

تعليمات للاستخدام

- هذا الجهاز مخصص لتحضير الأطعمة الصلبة، لا تحضر الحساء أو الأطعمة السائلة الأخرى فيه.
- يمنع مفتاح الأمان استخدام الجهاز بدون وعاء قلي عميق.
- للحصول على النتيجة المثلى، يجب ملء سلة التحمير إلى مستوى علامة **MAX** فقط. لا تملأ وعاء القلي أكثر من اللازم حتى لا يلمس الطعام عنصر التسخين.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو السوائل الأخرى، للحصول على نتيجة مقرمشة، يمكنك إضافة القليل من الزيت إلى الأطعمة.
- لا تحضر أطعمة شديدة اللداس (مثل النقانق) مع الجهاز.
- يمكن تحضير جميع الأطعمة المناسبة للفرن في الجهاز.
- يتم استخدام المصفي الداخلي لضمان استقرار الدهون المتراكمة في قاع وعاء القلي، هذا يجعل الطعام أكثر هشاشة.
- عند خبز الكعك والخبز وما إلى ذلك، ضع في اعتبارك أن العجين يتمدد، احرص على عدم ملاسة الطعام لعنصر التسخين.
- عند خبز الخبز، وما إلى ذلك، يمكنك إزالة المصفي الداخلي.
- يجب تحريك الطعام الذي يقع فوق بعضه البعض أثناء الطهي في منتصف فترة الطهي، وبالتالي ستحصل على نتائج أفضل وطهي متساو.
- صُب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس، ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.
- يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة.
- في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن مسبقًا، أضف 3 دقائق إلى وقت الطهي.
- احرص على قلي شرائح اللحم / كميات اللحم الكبيرة في مقلاة قبل طهيها في مقلاة الهواء الساخن، يعتمد الوقت ودرجة الحرارة على درجة التسوية المرغوبة.
- يمكنك إعادة تسخين الطعام في الجهاز أيضًا. اضغط زر **Defrost** لتحديد برنامج «التدفئة / الذوبان» التلقائي. يمكن تعديل الحرارة والوقت المسبق بشكل منفرد.

أزرار التحكم

تعمل أزرار الجهاز باللمس. المس الأزرار بلطف لتنفيذ الوظيفة التي ترغب بها. كلما يتم الضغط على الزر، يتم التأكد على ذلك بصوت صغير.

ضبط درجة الحرارة (⊖) ووقت الطهي (⌚)

- اضغط على الزر (⊖) للتبديل بين إعدادات درجة الحرارة ووقت الطهي.
- استخدم الزر (⊕) أو (⊖) لضبط درجة الحرارة (50-200 درجة مئوية) ووقت الطهي (1-10 دقيقة).
- تتناوب الشاشة بين درجة الحرارة ومدة الطهي.

هام:

تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

- 50.....استكشاف الأعطال وإصلاحها
50.....البيانات الفنية
50.....التخلص من الجهاز
50.....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.

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

الجهاز

- 1 فتحات مخرج الهواء
- 2 فتحات مدخل الهواء
- 3 لوحة التحكم
- 4 بطاقة سيليكون
- 5 مدخل الغريال
- 6 مقبض وعاء القلي
- 7 نافذة العرض
- 8 وعاء القلي
- 9 مقبض غائر

لوحة التحكم

أزرار البرامج الأوتوماتيكية:

| | |
|---------------|--|
| French Fries | (البطاطس المقلية) |
| Chicken Wings | (أجنحة الدجاج) |
| Chicken | (دجاج) |
| Fish | (سمك) |
| Steak | (شرائح اللحم) |
| Pizza | (بيتزا) |
| Cake | (كيك) |
| Vegetables | (خضروات) |
| Potatos | (البطاطس) |
| Defrost | (وظيفة إذابة الجليد / حفظ الدفء) |
| زر | ⊕ (الإضاءة الداخلية) |
| زر | ⊖ (تقليل وقت الطهي / درجة الحرارة) |
| زر | ⏸ (حدد وقت الطهي / درجة الحرارة) |
| زر | ⊕ (زيادة وقت الطهي / درجة الحرارة) |
| زر | ⏻ (تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله / بدء / إيقاف الطهي) |

دليل التعليمات

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

رموز تعليمات الاستخدام

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

تحذير: ⚠

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
53..... تفريغ محتويات العبوة
53..... نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم
52..... تحذيرات لاستخدام الجهاز
52..... ملاحظات بشأن التشغيل
52..... الموقع
52..... التوصيل الكهربائي
52..... الاستعداد (وضع)
52..... تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز
52..... الإضاءة الداخلية
52..... قبل الاستخدام الأول
52..... تعليمات للاستخدام
52..... أزرار التحكم
52..... ضبط درجة الحرارة (⏻) ووقت الطهي (⊕)
51..... التشغيل
51..... برامج تلقائية
51..... مقاطعة الاستخدام
51..... نهاية الاستخدام
51..... التنظيف
50..... التخزين

GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

PC-FR 1286 H

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 mesiáce gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: www.proficook-germany.de

E-Mail: info@clatronic.de

Made in P.R.C.

Start: 04/2024