

# 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 1239 H

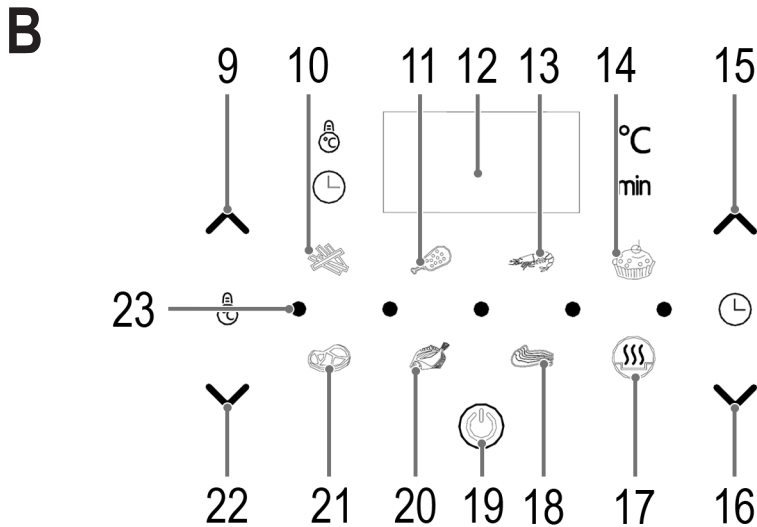
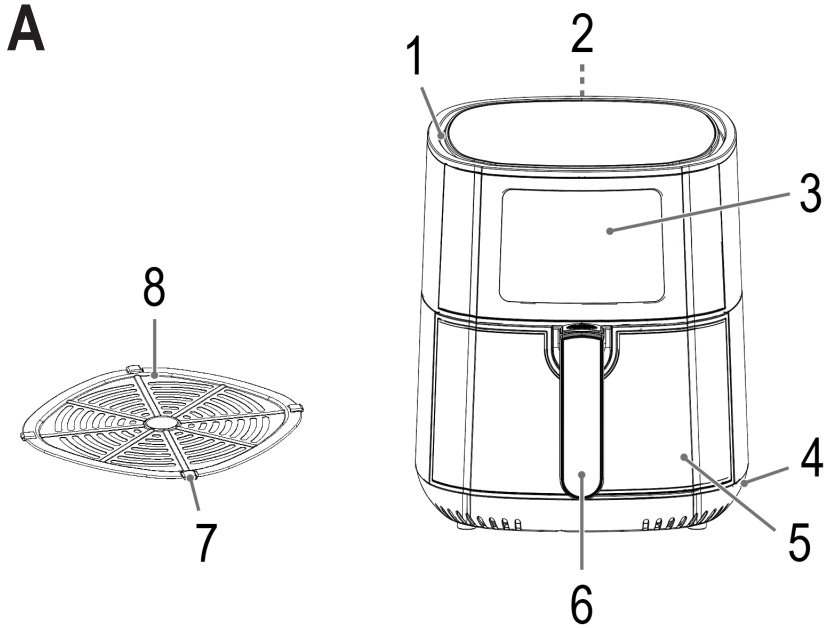
Hot Air Fryer • Hete lucht friteuse • Friteuse à air chaud  
Freidora por aire caliente • Friggitrice ad aria calda • Frytkownica na gorące powietrze  
Forró levegős olajsütő • Фритюрница с горячим воздухом • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن

CE

Bedienungsanleitung.....Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual..... Page	9	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing..... Pagina	14	NEDERLANDS
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**

<b>Übersicht der Bedienelemente .....</b>	<b>3</b>
<b>Auspacken des Gerätes .....</b>	<b>4</b>
<b>Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang .....</b>	<b>4</b>
<b>Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes .....</b>	<b>5</b>
<b>Anwendungshinweise .....</b>	<b>5</b>
Standort .....	5
Elektrischer Anschluss .....	5
Standby (Bereitschaftszustand) .....	5
Gerät ein- / ausschalten .....	5
Vor der ersten Benutzung .....	5
Hinweise für die Benutzung .....	5
<b>Funktionstasten .....</b>	<b>6</b>
Einstellen der Temperatur und der Garzeit .....	6
Automatikprogramme .....	6
<b>Benutzung des Gerätes .....</b>	<b>6</b>
Betrieb unterbrechen .....	6
Betrieb beenden .....	7
<b>Reinigung .....</b>	<b>7</b>
<b>Aufbewahrung .....</b>	<b>7</b>

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

**Auspacken des Gerätes**

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

**Übersicht der Bedienelemente /  
Lieferumfang****Abbildung A**

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

**Abbildung B: Symbole im Bedienfeld**

- 9 Taste  (Temperatur erhöhen)
- 10 Taste  (Automatikprogramm Pommes)
- 11 Taste  (Automatikprogramm Hähnchenkeulen)
- 12 Display
- 13 Taste  (Automatikprogramm Garnelen)
- 14 Taste  (Automatikprogramm Kuchen)
- 15 Taste  (Garzeit erhöhen)
- 16 Taste  (Garzeit verringern)
- 17 Taste  (Automatikprogramm Warmhalten / Auftauen)
- 18 Taste  (Automatikprogramm Rippchen)
- 19 Taste  (Gerät ein- und ausschalten)
- 20 Taste  (Automatikprogramm Fisch)
- 21 Taste  (Automatikprogramm Steak)
- 22 Taste  (Temperatur verringern)
- 23 Betriebs-Anzeige

## 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:**

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

## Anwendungshinweise


### Standort

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

### Elektrischer Anschluss

Bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben dazu finden Sie auf dem Typenschild.

### Standby (Bereitschaftszustand)

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

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn ca. 60 Sekunden kein Tastendruck erfolgt. Es ertönen 5 Signale.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist.

### Gerät ein-/ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein und aus.

- Sobald Sie das Gerät einschalten, wird die Betriebs-Anzeige sichtbar.

- Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Der Ventilator läuft weiter, um das Gerät abzukühlen. Nach ca. 15 Sekunden ertönen 5 Signaltöne.

### 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 aus, bevor Sie das Gerät benutzen.

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









- Wenn Sie die Heißluftfritteuse nicht vorheizen, addieren Sie 3 Minuten zur Garzeit.
- Braten Sie Steaks / größere Mengen Fleisch vorher in einer Pfanne heiß an, bevor Sie es in der Heißluftfritteuse garen lassen. Zeit und Temperatur sind abhängig von der gewünschten Garstufe.
- Mit dem Gerät können Sie auch Nahrungsmittel aufwärmen. Stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

## Funktionstasten









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

## Einstellen der Temperatur und der Garzeit

Die Tasten  und  gibt es jeweils 2-mal auf dem Gerät.










- Mit der Taste  oder  über und unter dem Symbol  stellen Sie die Temperatur (80–200 °C) ein. Beim Automatikprogramm  (Warmhalten / Auftauen) ist die Temperatur jedoch nur von 60–90 °C einstellbar.
- Mit der Taste  oder  über und unter dem Symbol  stellen Sie die Garzeit (1–60 Minuten) ein. Beim Automatikprogramm  (Warmhalten / Auftauen) ist die Garzeit jedoch von 1–120 Minuten einstellbar.
- Die Anzeige im Display wechselt zwischen der Temperatur und der Garzeit.

## Automatikprogramme


Modus	Voreingestellte Temperatur in °C	Voreingestellte Zeit in Minuten
Pommes 	200	20
Hähnchenkeulen 	180	25
Garnelen 	160	20
Kuchen 	160	25
Steak 	160	20
Fisch 	180	20
Rippchen 	180	15
Warmhalten / Auftauen 	90	120

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


## Benutzung des Gerätes

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.
2. Ziehen Sie den Frittierbehälter am Griff aus dem Gerät.
3. Setzen Sie ggf. 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 einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein Signalton und alle Symbole leuchten kurz auf. Die Taste  leuchtet.
6. Drücken Sie die Taste , um den Standby-Betrieb zu beenden. Das Gerät ist auf 185 °C und 15 Minuten voreingestellt.
7. Wir empfehlen das Gerät für ca. 3 Minuten vorzuheizen. Stellen Sie dafür mit den Tasten  oder  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 schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Der Ventilator läuft weiter, um das Gerät abzukühlen. Nach ca. 15 Sekunden ertönen 5 Signaltöne.
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 Nahrungsmitteln.
13. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät.
14. Drücken Sie erneut die Taste , um den Standby-Betrieb zu beenden.
15. Wählen Sie ein Automatikprogramm aus oder stellen Sie individuell die Garzeit und die Temperatur mit den Tasten  oder  ein.
16. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.
17. Schütteln Sie ggf. nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Nahrungsmittel. Ziehen Sie dafür den Frittierbehälter am Griff heraus.
18. Schieben Sie den Frittierbehälter zurück in das Gerät.

## Betrieb unterbrechen

- Wenn Sie den Frittierbehälter herausziehen, wird der Betrieb unterbrochen. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder ein, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Das Gerät startet wieder an der unterbrochenen Stelle. Wenn Sie jedoch den Netzstecker ziehen, gehen Ihre aktuellen Einstellungen verloren. Das Gerät zeigt wieder die Voreinstellung an, wenn Sie den Netzstecker eingesteckt und die Taste  gedrückt haben.

**Betrieb beenden**

1. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Betrieb. Der Ventilator läuft weiter, um das Gerät abzukühlen. Nach ca. 15 Sekunden ertönen 5 Signaltöne.
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.

## 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.
- 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.

 **WARNUNG:**

Lassen Sie den Siebeinsatz erst abkühlen, bevor Sie diesen aus dem Frittierbehälter entnehmen!

Die Zubehörteile können Sie im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel reinigen.

- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.


- Entfernen Sie auch eventuelle Speise- / Fettrückstände auf und neben der Heizspirale mit einem leicht feuchten Tuch. Schalten Sie das Gerät erst wieder ein, wenn die Heizspirale 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

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

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Sie haben keine Garzeit eingestellt.	Wählen Sie eine gewünschte Garzeit.
Das Gerät ist nicht eingeschaltet.		Drücken Sie die Taste  , um das Gerät einzuschalten. Die Betriebs-Anzeige muss sichtbar sein.
Der Frittierbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Ein <b>Sicherheitsschalter</b> verhindert den Betrieb mit einem nicht korrekt eingesetzten Frittierbehälter.		Setzen Sie den Frittierbehälter richtig ein. Dieser muss hörbar einrasten.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Nahrungsmittel sind noch nicht fertig gegart.	Der Frittierbehälter ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu kurz eingestellt.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Nahrungsmittel sind ungleichmäßig gegart.	Wenn Nahrungsmittel übereinander liegen, ist keine ausreichende Luftzirkulation gegeben.	Die Nahrungsmittel müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Die Nahrungsmittel sind nicht knusprig.	Es wurden Nahrungsmittel verwendet, die nur für eine herkömmliche Fritteuse geeignet sind.	Verwenden Sie ofenfertige Nahrungsmittel oder bestreuen Sie sie mit etwas Öl.
Rauch tritt aus dem Gerät.	Sie bereiten sehr fetthaltige Nahrungsmittel zu.	Durch Fettspritzer im Inneren des Gerätes kann es zur Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
	Der Frittierbehälter ist überfüllt. Die Nahrungsmittel berühren die Heizung.	Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel.
	Im Frittierbehälter oder auf der Heizspirale 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 1239 H  
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....1400 W  
 Schutzklasse:.....I  
 Nettogewicht: .....ca. 4,3 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

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

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



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

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

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

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

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



## IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

### Instruction Manual

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

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

### Symbols in this Instruction Manual

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

#### WARNING:

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

#### CAUTION:

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

### Content

Overview of the Components.....	3
Unpacking the Appliance.....	9
Overview of the Components / Scope of Delivery.....	9
Warnings for the Use of the Appliance.....	9
Notes for Use.....	10
Location.....	10
Electrical Connection.....	10
Standby (Standby Mode).....	10
Switching the Appliance On / Off.....	10
Before the First Use.....	10
Instructions for Use.....	10
Function Buttons.....	10
Setting the Temperature and Cooking Time.....	11
Automatic Programmes.....	11
Using the Appliance.....	11
Interrupt Use.....	11
End of Use.....	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

#### Picture A

- 1 Air inlet openings
- 2 Air outlet openings
- 3 Control panel
- 4 Carrying handle
- 5 Frying container
- 6 Frying container handle
- 7 Silicone nubs
- 8 Sieve insert

#### Picture B: Symbols on the Control Panel

- 9  button (increase temperature)
- 10  button (automatic programme French fries)
- 11  button (automatic programme chicken leg)
- 12 Display
- 13  button (automatic programme shrimps)
- 14  button (automatic programme cake)
- 15  button (increase cooking time)
- 16  button (decrease cooking time)
- 17  button (automatic programme keep warm / defrost)
- 18  button (automatic programme ribs)
- 19  button (switching the appliance on / off)
- 20  button (automatic programme fish)
- 21  button (automatic programme steak)
- 22  button (decrease temperature)
- 23 Operation indicator

### Warnings for the Use of the Appliance

#### WARNING: Risk of Burns!

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

**⚠ CAUTION:**

- Do not cover the air inlet and outlet openings to ensure sufficient air circulation.
- Keep a sufficient safety distance (30 cm) to easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Do not operate the appliance under wall cabinets because of the rising heat and fumes.
- Do not tamper with the safety switch.
- **Overload!** Do not use 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.
- Make sure that the appliance and the power cord are never placed on hot surfaces or near heat sources (e.g. stove, hob).

**Electrical Connection**

Before inserting the mains plug into the socket, check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.

**Standby (Standby Mode)**

The appliance is in standby mode when only the  button is lit. When faced with the following situations, the appliance will switch into standby:

- When the power plug is inserted.
- If no button is pressed for approx. 60 seconds. 5 signals sound.
- When the time has elapsed.

**Switching the Appliance On/Off**

Use the  button to switch the appliance on and off.

- As soon as you switch on the appliance, the operating indicator becomes visible.
- After the time has elapsed, the appliance will automatically switch into standby mode. The fan keeps running to cool down the appliance. After approx. 15 seconds, 5 signal tones sound.

**Before the 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 odour development is 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 frying container, the sieve insert and the interior of the appliance before using the appliance.

**Instructions for Use**









- This appliance is intended for the preparation of solid food. Do not prepare soups or other liquid foods in it.
- A safety switch prevents the appliance from being used without a deep-frying container.
- To achieve an optimum result, fill the frying basket maximal up to the **MAX** marking only. Never overfill the frying container so that the food does not touch the heating element.
- Never fill the deep-frying container with oil or other liquids. To achieve a crispy result, you can brush the food with a little oil.
- Do not prepare very fatty foods (e.g. sausages) with the appliance.
- All foods that are suitable for the oven can be prepared in the appliance.
- The sieve insert is used to ensure that the accumulated fat settles at the bottom of the frying container. This makes the food crispier.
- When baking cakes, bread, etc., keep in mind that the dough expands. It must not come into contact with the heating element.
- When baking bread, etc., you can remove the sieve insert.
- Food that lies on top of each other during cooking must be shaken halfway through the cooking time. This optimises the result and prevents uneven cooking.
- Water home-made potato products for at least 30 minutes after cutting to reduce potato starch. Then dry the potato pieces well with kitchen paper.
- The cooking time depends on various factors: Size, texture, amount of food and set temperature.
- If you do not preheat the hot air fryer, add 3 minutes to the cooking time.
- Fry steaks/larger quantities of meat hot 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. Set the time to 10 minutes and the temperature to 150 °C.

**Function Buttons**









- The buttons on the appliance are touch keys. Gently touch the buttons with a finger to execute the function. Whenever a button is pressed, it will be confirmed by a beep sound.
- If you press and hold the  or  button, a fast run starts.

## Setting the Temperature and Cooking Time

There are 2 buttons  and  on the appliance.










- Use the  or  button above and below the  symbol to set the temperature (80–200 °C). However, with the automatic programme , the temperature can only be set from 60–90 °C.
- Use the  or  button above and below the  symbol to set the cooking time (1–60 minutes). However, with the automatic , the cooking time can be set from 1–120 minutes.
- The display alternates between the temperature and the cooking time.

## Automatic Programmes


Mode	Pre-set temperature in °C	Pre-set time in minutes
French fries 	200	20
Chicken leg 	180	25
Shrimps 	160	20
Cake 	160	25
Steak 	160	20
Fish 	180	20
Ribs 	180	15
Keep warm/ defrost 	90	120

- These shall be considered as guide values. Depending on the size and weight, the time and temperature may be longer and higher or shorter and lower.
- Also observe the information on the food packaging.
- You can also adjust the pre-set temperature and cooking time of the automatic programmes.


## Using the Appliance

1. Make sure that the appliance is disconnected from the mains.
2. Pull the frying container out of the appliance by the handle.
3. If necessary, place the sieve insert **with** the silicone nubs in the appliance. Push the sieve insert all the way down.
4. Push the frying container back into the appliance. It must lock into place.
5. Plug the appliance into a properly installed earthed socket. A beep sounds and all symbols light up briefly. The  button lights up.
6. Press the  button to exit standby mode. The appliance is pre-set to 185 °C and 15 minutes.
7. We recommend preheating the appliance for about 3 minutes. To do this, use the  or  buttons to set the required temperature and cooking time to 3 minutes.
8. Press the  button to start the cooking process.
9. After the time has elapsed, the appliance will automatically switch into standby mode. The fan keeps running to cool down the appliance. After approx. 15 seconds, 5 signal tones sound.
10. Pull the frying container out of the appliance by the handle.
11. Place the frying container on a heat-resistant surface.
12. Fill the frying container with the desired food.
13. Push the frying container back into the appliance.
14. Press the  button again to exit standby mode.
15. Select an automatic programme or set the cooking time and temperature individually using the  or  buttons.
16. Press the  button to start the cooking process.
17. If necessary, shake the food halfway through the cooking time. To do this, pull out the frying container by the handle.
18. Push the frying container back into the appliance.

### Interrupt Use

- Operation is interrupted when you pull out the frying container. Put the frying container back in to resume operation.
- The appliance will start from the spot it has been paused. If, however, you pull out the power plug, your current settings will be lost. When inserting the power plug and pressing the  button the appliance will show the pre-adjustment again.

### End of Use

1. After the time has elapsed, the appliance will automatically switch into standby mode. The fan keeps running to cool down the appliance. After approx. 15 seconds, 5 signal tones sound.
2. You can also end operation prematurely by pressing the  button.
3. Pull out the frying container by the handle.
4. Put the food in a heat-resistant bowl.
5. Push the frying container back into the appliance.

# Cleaning

## **WARNING:**

- Always switch off the appliance and disconnect the mains plug from the socket before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

## **CAUTION: Non-stick Coating**

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

## **WARNING:**

Let the sieve insert cool down before removing it from the frying container!

You can clean the accessories in warm rinse water with a little hand dish-washing liquid.


- Clean the inside and outside of the appliance with a slightly damp, not wet, cloth.
- Also remove any food / fat residues on and next to the heating coil with a slightly damp cloth. Do not switch the appliance on again until the heating coil 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 long period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

## Troubleshooting

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

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.
	You have not set a cooking time.	Select a desired cooking time.
	The appliance is not switched on.	Press the  button to switch on the appliance. The operating indicator must be visible.
	The frying container is not inserted correctly. A <b>safety switch</b> prevents operation with an incorrectly inserted frying container.	Insert the frying container correctly. It must audibly click into place.
The food is not yet fully cooked.	The frying container is overfilled.	Reduce the amount of food. Smaller quantities are cooked more evenly.
	The temperature is set too low.	Set a higher temperature.
	The cooking time is set too short.	Set a longer time.
The food is cooked unevenly.	If food is on top of each other, there is not enough air circulation.	The food must be shaken halfway through the cooking time.

Problem	Possible Cause	Remedy
The food is not crispy.	Food has been used that is only suitable for a conventional deep fryer.	Use oven-ready foods or coat them with a little oil.
Smoke is coming out of the appliance.	You are preparing very fatty food.	Smoke may come out due to fat splashes inside the appliance. Make sure there is sufficient ventilation.
	The frying container is overfilled. The food is touching the heating.	Reduce the amount of food.
	There are still food /fat residues from previous use in the frying container or on the heating coil.	Clean the appliance after each use as described in the chapter "Cleaning".

### Technical Data

Model:.....PC-FR 1239 H  
 Power supply:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Power consumption:..... 1400 W  
 Protection class:.....I  
 Net weight: ..... approx. 4.3 kg

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

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

### Disposal

#### Meaning of the "Dustbin" Symbol



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

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

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

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

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

# BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

## Gebruiksaanwijzing

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

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

## Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



### WAARSCHUWING:

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



### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

## Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Het apparaat uitpakken .....	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
Standby (Stand-by modus) .....	15
Het apparaat in- /uitschakelen .....	15
Voor het eerste gebruik .....	15
Instructies voor gebruik .....	15
<b>Func-tietoetsen .....</b>	<b>16</b>
Instellen van de temperatuur en de kooktijd .....	16
Automatische programma's .....	16
<b>Gebruik van het apparaat.....</b>	<b>16</b>
Onderbreken van de gebruik .....	16
Einde van het gebruik .....	16
<b>Reiniging .....</b>	<b>17</b>
<b>Opslag .....</b>	<b>17</b>

Oplossen van storingen.....	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

### Afbeelding A

- 1 Luchtinlaatopeningen
- 2 Luchtuitlaatopeningen
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Draaggreep
- 5 Frituurpan
- 6 Handvat frituurpan
- 7 Siliconen noppen
- 8 Zeefinzet

### Afbeelding B: Symbolen op het bedieningspaneel

- 9 toets (temperatuur verhogen)
- 10 toets (automatische programma frieten)
- 11 toets (automatische programma kippenpoot)
- 12 Display
- 13 toets (automatische programma garnalen)
- 14 toets (automatische programma taart)
- 15 toets (verhoog de kooktijd)
- 16 toets (verminder de kooktijd)
- 17 toets (automatisch programma warm houden / ontdooien)
- 18 toets (automatische programma ribbetje)
- 19 toets (apparaat in- / uitschakelen)
- 20 toets (automatische programma vis)
- 21 toets (automatische programma steak)
- 22 toets (temperatuur verlagen)
- 23 Bedrijfsindicator

## Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

### **WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!**

- Raak de frituurpan alleen aan bij het handvat. Gebruik ovenwanten indien nodig.
- Tijdens de werking kan hete stoom uit de luchtuitlaat ontsnappen. Houd genoeg afstand.

### **LET OP:**

- Dek de luchtinlaat- en luchtuitlaaten niet af om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen.
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) tot licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.
- Gebruik het apparaat niet onder bovenkasten in verband met de opstijgende hitte en dampen.
- Manipuleer de veiligheidsschakelaar niet.
- **Overload!** Gebruik niet meerdere stopcontacten, want dit apparaat is te krachtig.

## Opmerkingen voor het gebruik


### Locatie

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

### Elektrische aansluiting

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

### Standby (Stand-by modus)

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

- Wanneer de netstekker wordt ingestoken.
- Als er ongeveer 60 seconden lang geen toets wordt ingedrukt. 5 signalen klinken.
- Wanneer de tijd is verstreken.

### Het apparaat in-/uitschakelen

Druk op de toets  om het apparaat in en uit te schakelen.

- Zodra u het apparaat inschakelt, wordt de bedrijfsindicator zichtbaar.
- Als de tijd verlopen is, schakelt het apparaat automatisch in stand-by modus. De ventilator blijft draaien om het

apparaat te laten afkoelen. Na ong. 15 seconden klinken 5 signaaltone.

### Voor het eerste gebruik

- Er zit een beschermende laag op het verwarmingselement. Om dit te verwijderen, laat u het apparaat ong. 15 minuten zonder inhoud werken. Lichte rook en geuren zijn normaal tijdens dit proces. Zorg voor voldoende ventilatie.

### **WAARSCHUWING:**

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt!



- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Veeg de frituurpan, de zeefinzet en de binnenkant van het apparaat schoon voordat u het gebruikt.

### Instructies voor gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor de bereiding van vast voedsel. Bereid er geen soepen of andere vloeibare voedingsmiddelen in.
- Een veiligheidsschakelaar voorkomt dat het apparaat wordt gebruikt zonder de frituurpan.
- Om een optimaal resultaat te bereiken vult u het frituurmandje niet verder dan de **MAX** markering. Vul de frituurpan nooit te vol, zodat het voedsel het verwarmingselement niet raakt.
- Vul de frituurpan nooit met olie of andere vloeistoffen. Voor een knapperig resultaat kunt u het voedsel met een beetje olie bestrijken.
- Bereid geen zeer vette levensmiddelen (bijv. worst) met het apparaat.
- Alle levensmiddelen die geschikt zijn voor de oven kunnen in het apparaat worden bereid.
- Het zeefinzet wordt gebruikt om ervoor te zorgen dat het opgehoopte vet op de bodem van de frituurpan terecht komt. Dit maakt het eten knapperiger.
- Wanneer u taarten, brood, enz. bakt, moet u er rekening mee houden dat het deeg uitzet. Het mag niet in contact komen met het verwarmingselement.
- Bij het bakken van brood e. d. kunt u de zeefinzet verwijderen.
- Voedsel dat tijdens het koken op elkaar ligt, moet halwege de kooktijd worden omgeschud. Dit optimaliseert het resultaat en voorkomt ongelijkmatig garen.
- Geef zelfgemaakte aardappelproducten na het snijden ten minste 30 minuten water om het aardappelzetmeel te verminderen. Droog de aardappelstukjes vervolgens goed af met keukenpapier.
- De kooktijd hangt af van verschillende factoren: Grootte, textuur, hoeveelheid voedsel en ingestelde temperatuur.
- Als u de heteluchtfriteuse niet voorverwarmt, voeg dan 3 minuten toe aan de kooktijd.
- Bak steaks / grotere hoeveelheden vlees heet in een pan voordat u ze in de heteluchtfriteuse bakt. Tijd en temperatuur zijn afhankelijk van het gewenste kookniveau.









- U kunt ook voedsel opwarmen met dit apparaat. Stel de tijd in op 10 minuten en de temperatuur in op 150 °C.

## Funcietoetsen









- De toetsen op het apparaat zijn aanraaktoetsen. Raak de toetsen licht aan met een vinger om de functie uit te voeren. Wanneer een toets wordt ingedrukt, wordt dit bevestigd door een pieptoon.
- Door de toets  of  ingedrukt te houden, komt u in de snelle modus.

### Instellen van de temperatuur en de kooktijd

Er zijn 2 toetsen  en  op het apparaat.

- Met de toets  of  boven en onder het symbool  kunt u de temperatuur instellen (80–200 °C). Bij het automatische programma  (warm houden/ontdooien) kan de temperatuur echter alleen worden ingesteld van 60–90 °C.
- Met de toets  of  boven en onder het symbool  kunt u de kooktijd instellen (1–60 minuten). Bij het automatische programma  (warm houden/ontdooien) kan de kooktijd echter worden ingesteld van 1–120 minuten.
- Op het display verschijnen afwisselend de temperatuur en de kooktijd.








### Automatische programma's

Modus	Vooraf ingestelde temperatuur in °C	Vooraf ingestelde tijd in minuten
Frietten 	200	20
Kippenpoot 	180	25
Garnalen 	160	20
Cake 	160	25
Steak 	160	20
Vis 	180	20
Ribbetje 	180	15
Warm houden/ ontdooien 	90	120

- Deze zullen worden beschouwd als richtwaarden. Afhankelijk van de grootte en het gewicht kan de tijd en temperatuur langer en hoger of korter of lager zijn.
- Let ook op de informatie op de verpakking van het voedsel.
- U kunt ook de vooringestelde temperatuur en de kooktijd van de automatische programma's aanpassen.

## Gebruik van het apparaat


1. Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet.
2. Trek de frituurpan aan de handgreep uit het apparaat.

3. Plaats indien nodig het zeefinzet **met** de siliconen noppen in het apparaat. Druk de zeefinzet helemaal naar beneden.
4. Duw de frituurpan terug in het apparaat. Het moet op zijn plaats vastklikken.
5. Sluit het apparaat aan op een correct geïnstalleerd veiligheidsstopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle symbolen lichten kort op. De toets  licht op.
6. Druk op de toets  om de stand-by modus te verlaten. Het apparaat is vooraf ingesteld op 185 °C en 15 minuten.
7. Wij raden aan het apparaat ongeveer 3 minuten voor te verwarmen. Gebruik hiervoor de toetsen  of  die om de gewenste temperatuur in te stellen en de kooktijd op 3 minuten.
8. Druk op de toets  om het kookproces te starten.
9. Als de tijd verlopen is, schakelt het apparaat automatisch in stand-by modus. De ventilator blijft draaien om het apparaat te laten afkoelen. Na ong. 15 seconden klinken 5 signaaltonen.
10. Trek de frituurpan aan de handgreep uit het apparaat.
11. Plaats de frituurpan op een hittebestendig oppervlak.
12. Vul de frituurpan met het gewenste voedsel.
13. Duw de frituurpan terug in het apparaat.
14. Druk nogmaals op de toets  om de stand-by modus te verlaten.
15. Kies een automatisch programma of stel de kooktijd en temperatuur individueel in met de toetsen  of .
16. Druk op de toets  om het kookproces te starten.
17. Schud het voedsel indien nodig halverwege de kooktijd. Om dit te doen, trekt u de frituurpan aan het handvat naar buiten.
18. Duw de frituurpan terug in het apparaat.

### Onderbreken van de gebruik

- De werking wordt onderbroken als u de frituurpan eruit trekt. Plaats de frituurpan terug om de werking te hervatten.
- Het apparaat start op de positie waar het is gepauzeerd. Als u de netstekker uit het stopcontact haalt, gaan uw huidige instellingen verloren. Wanneer u de netstekker in het stopcontact steekt en op de toets  drukt, zal het apparaat weer de voorinstelling tonen.

### Einde van het gebruik

1. Als de tijd verlopen is, schakelt het apparaat automatisch in stand-by modus. De ventilator blijft draaien om het apparaat te laten afkoelen. Na ong. 15 seconden klinken 5 signaaltonen.
2. U kunt de bediening ook voortijdig beëindigen door op de toets  te drukken.
3. Trek de frituurpan aan het handvat naar buiten.
4. Doe het voedsel in een hittebestendige kom.
5. Duw de frituurpan terug in het apparaat.



# Reiniging

## **WAARSCHUWING:**

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de netstekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- 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.

### **WAARSCHUWING:**

Laat de zeefinzet afkoelen voordat je hem uit de bak haalt!

U kunt de accessoires reinigen in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel.

- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een licht vochtige, niet natte, doek.

- Verwijder ook eventuele etensresten / vetresten op en naast de verwarmingsspiraal met een licht vochtige doek. Schakel het apparaat pas weer in als de verwarmingsspiraal volledig droog is!

## Opslag

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

## Oplossen van storingen

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
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.
	U hebt geen kooktijd ingesteld.	Selecteer de gewenste kooktijd.
	Het apparaat is niet ingeschakeld.	Druk op de toets  om het apparaat in te schakelen. De bedrijfsindicator moet zichtbaar zijn.
	De frituurpan is niet correct geplaatst. Een <b>veiligheidsschakelaar</b> verhindert het gebruik met een verkeerd geplaatste frituurpan.	Plaats de frituurpan op de juiste manier. Het moet hoorbaar worden.
Het eten is niet helemaal gaar.	De frituurpan is overvol.	Verminder de hoeveelheid voedsel. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gekookt.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel een hogere temperatuur in.
	De kooktijd is te kort ingesteld.	Stel een langere tijd in.
Het eten is ongelijkmatig gekookt.	Als voedsel op elkaar wordt gelegd, is er niet genoeg luchtcirculatie.	Het voedsel moet halverwege de kooktijd worden geschud.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het eten is niet knapperig.	Er is voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele friteuze.	Gebruik ovenklaar voedsel of smeer het in met een beetje olie.
Er komt rook uit het apparaat.	Je maakt erg vet eten klaar.	Er kan rook ontstaan als gevolg van vetspatten in het apparaat. Zorg voor voldoende ventilatie.
	De frituurpan is overvol. Het voedsel raakt de verwarming.	Verminder de hoeveelheid voedsel.
	Er zijn nog etensresten / vetresten van vorig gebruik in de frituurpan of op de verwarmingsspiraal.	Reinig het apparaat na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

## Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1239 H  
 Stroomvoorziening:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Opgenomen vermogen: ..... 1400 W  
 Beschermingsklasse: ..... I  
 Nettogewicht: ..... ong. 4,3 kg

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

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

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool "vuilnisemmer"



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

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

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

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude 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
Localisation .....	20
Connexion électrique .....	20
Stand-by (état de veille) .....	20
Mise / marche et arrêt de l'appareil .....	20
Avant la première utilisation.....	20
Conseils d'utilisation.....	20
Boutons fonction .....	21
Réglage de la température et du temps de cuisson.....	21
Programmes automatiques.....	21
Utilisation de l'appareil.....	21
Mode pause .....	22
Arrêter 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

#### Image A

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

#### Image B : Symboles sur le panneau de commandes

- 9 Bouton (augmenter la température)
- 10 Bouton (programme automatique pommes frites)
- 11 Bouton (programme automatique jambe de poulet)
- 12 Écran
- 13 Bouton (programme automatique crevettes)
- 14 Bouton (programme automatique gâteau)
- 15 Bouton (augmenter le temps de cuisson)
- 16 Bouton (réduire le temps de cuisson)
- 17 Bouton (programme automatique maintien au chaud / dégivrage)
- 18 Bouton (programme automatique côtes levées)
- 19 Bouton (mise / marche et arrêt de l'appareil)
- 20 Bouton (programme automatique poisson)
- 21 Bouton (programme automatique steak)
- 22 Bouton (réduire la température)
- 23 Indicateur de fonctionnement

## 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 le fonctionnement. Gardez une distance suffisante.

### ATTENTION :

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

## Notes d'utilisation


### Localisation

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

### Connexion électrique


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

### Stand-by (état de veille)

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.
- Lorsqu'aucune touche n'est actionnée pendant environ 60 secondes. 5 signaux retentissent.
- Lorsque le temps est écoulé.

## Mise/marche et arrêt de l'appareil

Utilisez le bouton  pour mettre en marche et arrêter l'appareil.

- Dès que vous mettez l'appareil en marche, l'indicateur de fonctionnement devient visible.
- Une fois le temps écoulé, l'appareil se met automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Après environ 15 secondes, 5 signaux sonores retentissent.

## Avant la première utilisation

- L'élément chauffant est recouvert d'une couche protectrice. Pour l'éliminer, faites fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes sans contenu. Une légère fumée et des odeurs sont normales pendant ce processus. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

### AVERTISSEMENT :

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer !

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



## Conseils d'utilisation

- Cet appareil est conçu pour préparer des aliments solides. Ne préparez pas de soupes ou d'autres aliments liquides dans cet appareil.
- Un interrupteur de sécurité empêche l'utilisation de l'appareil sans le récipient à friture.
- Pour obtenir un résultat optimal, remplissez le panier de friture jusqu'au marquage maximal **MAX** uniquement. Ne remplissez jamais trop le récipient de friture afin que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant.
- Ne remplissez jamais le récipient de friture avec de l'huile ou d'autres liquides. Pour obtenir un résultat croustillant, vous pouvez badigeonner les aliments d'un peu d'huile.
- Ne préparez pas d'aliments très gras (par exemple, des saucisses) avec l'appareil.
- Tous les aliments qui conviennent au four peuvent être préparés dans l'appareil.
- L'insert du tamis est utilisé pour s'assurer que la graisse accumulée se dépose au fond du récipient de friture. Cela rend les aliments plus croustillants.
- Lorsque vous faites des gâteaux, du pain, etc., n'oubliez pas que la pâte se dilate. Il ne doit pas entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Pour la cuisson du pain, etc., vous pouvez retirer le tamis.
- Les aliments superposés pendant la cuisson doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Cela permet d'optimiser le résultat et d'éviter une cuisson inégale.
- Arrosez les produits à base de pommes de terre faits maison pendant au moins 30 minutes après les avoir coupés pour réduire l'amidon de pomme de terre.



Ensuite, séchez bien les morceaux de pommes de terre avec du papier de cuisine.









- Le temps de cuisson dépend de différents facteurs : Taille, texture, quantité d'aliments et température de consigne.
- Si vous ne préchauffez pas la friteuse à air chaud, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.
- Faites frire les steaks / les grandes quantités de viande à chaud 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. Réglez le minuteur sur 10 minutes et la température sur 150 °C.

### Boutons fonction









- Les boutons de l'appareil sont de boutons tactiles. Effleurez les boutons du doigt pour exécuter la fonction. Chaque fois qu'un bouton est pressé, il sera confirmé par un bip sonore.
- En appuyant longuement sur le bouton  ou , une avance rapide démarre.

### Réglage de la température et du temps de cuisson

Les boutons  et  sont présents deux fois sur l'appareil.










- Utilisez le bouton  ou  au-dessus et en dessous du symbole  pour régler la température (80–200 °C). Toutefois, avec le programme automatique  (maintien au chaud / décongélation), la température ne peut être réglée que de 60 à 90 °C.
- Utilisez le bouton  ou  au-dessus et en dessous du symbole  pour régler le temps de cuisson (1–60 minutes). Cependant, avec le programme automatique  (maintien au chaud / décongélation), le temps de cuisson peut être réglé de 1 à 120 minutes.
- L'affichage à l'écran alterne entre la température et le temps de cuisson.

### Programmes automatiques

Mode	Température pré-réglée en °C	Temps pré-réglé en minutes
Pommes frites 	200	20
Jambe de poulet 	180	25
Crevettes 	160	20
Gâteau 	160	25
Steak 	160	20
Poisson 	180	20
Côtes levées 	180	15
Maintien au chaud / décongélation 	90	120

- Ceux-ci doivent être considérés comme des valeurs indicatives. Selon la taille et le poids, le temps et la température peuvent être plus longs et plus hauts ou plus courts et plus bas.
- Respectez également les indications figurant sur l'emballage des aliments.
- Vous pouvez également adapter la température et le temps de cuisson pré-réglés des programmes automatiques.

### Utilisation de l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est déconnecté du réseau électrique.
2. Tirez le récipient à friture hors de l'appareil par la poignée.
3. Le cas échéant, placez l'insert du tamis **avec** les picots en silicone dans l'appareil. Poussez l'insert du tamis jusqu'au fond.
4. Repoussez le récipient à friture dans l'appareil. Il doit se verrouiller en place.
5. Branchez l'appareil sur une prise de sécurité correctement installée. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument brièvement. Le bouton  s'allume.
6. Appuyer sur le bouton  pour sortir du mode veille. L'appareil est pré-réglé sur 185 °C et 15 minutes.
7. Nous recommandons de préchauffer l'appareil pendant environ 3 minutes. Pour cela, réglez la température nécessaire et le temps de cuisson sur 3 minutes à l'aide des boutons  ou .
8. Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson.
9. Une fois le temps écoulé, l'appareil se met automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Après environ 15 secondes, 5 signaux sonores retentissent.
10. Tirez le récipient à friture hors de l'appareil par la poignée.
11. Placez le récipient de friture sur une surface résistant à la chaleur.
12. Remplissez le récipient de friture avec l'aliment souhaité.
13. Repoussez le récipient à friture dans l'appareil.
14. Appuyez à nouveau sur le  pour sortir du mode veille.
15. Sélectionnez un programme automatique ou réglez individuellement la durée de cuisson et la température à l'aide des boutons  ou .
16. Appuyez sur le bouton  pour démarrer la cuisson.
17. Si nécessaire, secouez les aliments à la moitié du temps de cuisson. Pour ce faire, tirez le récipient de friture par la poignée.
18. Repoussez le récipient à friture dans l'appareil.

**Mode pause**

- Le fonctionnement est interrompu lorsque vous retirez le récipient de friture. Remettez le récipient à friture en place pour reprendre le fonctionnement.
- L'appareil démarrera à l'endroit où il a été mis en pause. Cependant, si vous débranchez la prise d'alimentation, vos paramètres actuels seront perdus. Lorsque vous insérez la fiche d'alimentation et appuyez sur le bouton ☺, l'appareil affiche à nouveau le préréglage.

**Arrêter l'utilisation**

1. Une fois le temps écoulé, l'appareil se met automatiquement en mode veille. Le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil. Après environ 15 secondes, 5 signaux sonores retentissent.
2. Vous pouvez également mettre fin prématurément à l'opération en appuyant sur le bouton ☺.
3. Tirez le récipient de friture par la poignée.
4. Mettez les aliments dans un bol résistant à la chaleur.
5. Repoussez le récipient à friture dans l'appareil.

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT :**

- Avant de nettoyer, éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

**⚠ ATTENTION : Revêtement anti-adhésif**

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

**⚠ AVERTISSEMENT :**

Laissez refroidir l'insert du tamis avant de le retirer du récipient de friture !

Vous pouvez nettoyer les accessoires dans de l'eau chaude de rinçage avec un peu de liquide vaisselle à la main.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide, mais non mouillé.

- Enlevez également les éventuels résidus d'aliments / de graisse sur et à côté de la spirale chauffante avec un chiffon légèrement humide. Ne rallumez l'appareil que lorsque la spirale chauffante est complètement sèche !

**Stockage**

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

**Dépannage**

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

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas alimenté en électricité.	Vérifiez la prise avec un autre appareil.
		Insérez correctement la fiche secteur.
		Vérifiez le fusible de la maison.
	Vous n'avez pas défini de temps de cuisson.	Sélectionnez le temps de cuisson souhaité.
	L'appareil n'est pas allumé.	Appuyer sur le bouton ☺ pour mettre l'appareil en marche. Le témoin de fonctionnement doit être visible.

Problème	Cause possible	Remède
L'appareil ne fonctionne pas.	Le récipient à friture n'est pas inséré correctement. Un <b>interrupteur de sécurité</b> empêche le fonctionnement avec un récipient de friture mal inséré.	Insérez correctement le récipient de friture. Il doit s'engager de manière audible.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits.	La cuve de friture est trop remplie.	Réduisez la quantité de nourriture. Les petites quantités sont cuites plus uniformément.
	La température est réglée trop bas.	Réglez une température plus élevée.
	Le temps de cuisson est réglé trop court.	Réglez un temps plus long.
Les aliments sont cuits de manière inégale.	Si les aliments sont placés les uns sur les autres, l'air ne circule pas suffisamment.	Les aliments doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson.
La nourriture n'est pas croustillante.	On a utilisé des aliments qui ne conviennent qu'à une friteuse classique.	Utilisez des aliments prêts à aller au four ou enduisez-les d'un peu d'huile.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments très gras.	De la fumée peut se dégager en raison d'éclaboussures de graisse à l'intérieur de l'appareil. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.
	La cuve de friture est trop remplie. La nourriture touche le chauffage.	Réduisez la quantité de nourriture.
	Dans le récipient à friture ou sur la spirale chauffante, il y a encore des résidus d'aliments / de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

## Données techniques

Modèle : .....PC-FR 1239 H  
 Alimentation électrique : ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Consommation électrique : ..... 1400 W  
 Classe de protection : ..... I  
 Poids net : ..... env. 4,3 kg

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

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

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



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

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

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

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

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

## 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 (Modo de espera) .....	25
Encendido y apagado de la unidad .....	25
Antes del primer uso .....	25
Consejos de uso .....	25
Botones de función .....	26
Ajustar la temperatura y el tiempo de cocción .....	26
Programas automáticos .....	26
Uso del aparato .....	26
Uso de la interrupción .....	26
Fin de uso.....	26
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

#### Imagen A

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

#### Imagen B: Símbolos del panel de control

- 9 Botón  (aumentar la temperatura)
- 10 Botón  (programa automático de patatas fritas)
- 11 Botón  (programa automático de muslos de pollo)
- 12 Pantalla
- 13 Botón  (programa automático de gambas)
- 14 Botón  (programa automático de pastelería)
- 15 Botón  (aumentar el tiempo de cocción)
- 16 Botón  (disminuir el tiempo de cocción)
- 17 Botón  (programa automático mantener caliente / descongelar)
- 18 Botón  (programa automático de castillas)
- 19 Botón  (encendido y apagado de la unidad)
- 20 Botón  (programa automático para peces)
- 21 Botón  (programa automático de fileteado)
- 22 Botón  (disminución de la temperatura)
- 23 Indicador de funcionamiento



## Advertencias para el uso del aparato

### **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**

- Tocar el recipiente de freír sólo por el asa. Utilizar guantes para el horno si es necesario.
- El vapor caliente puede salir por la salida de aire durante el funcionamiento. Mantén la distancia suficiente.

### **ATENCIÓN:**

- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire para garantizar una circulación de aire suficiente.
- Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) con respecto a objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.
- No haga funcionar el aparato debajo de los armarios de pared debido al calor ascendente y a los vapores.
- No manipule el interruptor de seguridad.
- **¡Sobrecarga!** No utilice varios enchufes, 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 trasera directamente contra la pared.
- Asegúrese de que el aparato y el cable de alimentación no se coloquen nunca sobre superficies calientes o cerca de fuentes de calor (por ejemplo, cocina, fogones).

### Conexión eléctrica

Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, compruebe que el voltaje de la red que va a utilizar coincide con el del aparato. Encontrará la información en la placa de características.

### Standby (Modo de espera)

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

- Cuando se enchufe.
- Si no se pulsa un botón durante aproximadamente 60 segundos. Suenan 5 señales.
- Cuando se haya acabado el tiempo.

### Encendido y apagado de la unidad

Pulse el botón  para encender y apagar el aparato.

- En cuanto se enciende el aparato, el indicador de funcionamiento se hace visible.
- Una vez ha transcurrido el tiempo, el aparato pasará automáticamente al modo de espera. El ventilador seguirá funcionando para enfriar el aparato. Después de unos 15 segundos, suenan 5 tonos de señal.

## Antes del primer uso

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

### **AVISO:**

Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

- Extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- Limpie el recipiente para freír, el tamiz y el interior del aparato antes de utilizarlo.

## Consejos de uso

- Este aparato está diseñado para preparar alimentos sólidos. No prepare sopas ni otros alimentos líquidos en él.
- Un interruptor de seguridad impide que el aparato se utilice sin el recipiente para freír.
- Para obtener un resultado óptimo, no sobrepase la marca **MAX** de la cesta de freír. No llene nunca en exceso el recipiente de fritura para que los alimentos no toquen la resistencia.
- Nunca llene el recipiente de freír con aceite u otros líquidos. Para conseguir un resultado crujiente, puedes pincelar los alimentos con un poco de aceite.
- No prepare alimentos muy grasos (por ejemplo, embutidos) con el aparato.
- Todos los alimentos aptos para el horno se pueden preparar en el aparato.
- El tamiz sirve para que la grasa acumulada se deposite en el fondo del recipiente de fritura. Esto hace que la comida sea más crujiente.
- Al hornear pasteles, pan, etc., tenga en cuenta que la masa se expande. No debe entrar en contacto con la resistencia.
- Al hornear pan, etc., puede retirar el tamiz.
- Los alimentos que se superponen durante la cocción deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Esto optimiza el resultado y evita una cocción desigual.
- Riegue los productos de patata caseros durante al menos 30 minutos después de cortarlos para reducir la fécula de la patata. A continuación, secar bien los trozos de patata con papel de cocina.
- El tiempo de cocción depende de varios factores: El tamaño, la textura, la cantidad de comida y la temperatura establecida.
- Si no precalienta la freidora de aire caliente, añada 3 minutos al tiempo de cocción.
- Fría los filetes / las cantidades más grandes de carne en caliente 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. Establezca la hora en 10 minutos y la temperatura en 150 °C.

## Botones de función

- Los botones del dispositivo son táctiles. Toque suavemente los botones con un dedo para ejecutar la función. Cada vez que pulse un botón, se confirmará su elección con un pitido.
- Si mantiene pulsado el botón o , avanzará rápidamente.

### Ajustar la temperatura y el tiempo de cocción

Hay 2 botones e en el aparato.

- Utilice los botones o por encima y por debajo del símbolo para ajustar la temperatura (80–200 °C). Sin embargo, con el programa automático (mantener caliente/descongelar), la temperatura sólo puede ajustarse entre 60 y 90 °C.
- Ajuste el tiempo de cocción (1–60 minutos) con los botones o arriba y abajo del símbolo . Sin embargo, con el programa automático (mantener caliente/descongelar), el tiempo de cocción puede ajustarse entre 1 y 120 minutos.
- La pantalla alterna entre la temperatura y el tiempo de cocción.

### Programas automáticos

Modo	Temperatura predeterminada en °C	Tiempo predeterminado en minutos
Patatas fritas	200	20
Muslo de pollo	180	25
Gambas	160	20
Pastel	160	25
Bistec	160	20
Pescado	180	20
Costillas	180	15
Mantener caliente / descongelar	90	120

- Estos se considerarán valores guía. El tiempo y la temperatura pueden variar dependiendo del tamaño y del peso, entre más tiempo y mayor temperatura o menor tiempo y temperatura.
- Observe también la información que figura en el envase de los alimentos.
- También puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción de los programas automáticos.

### Uso del aparato

1. Asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
2. Saque el recipiente para freír del aparato por el asa.
3. Si es necesario, coloque el inserto del colador **con** los pomos de silicona en el aparato. Presione la inserción del colador hasta el fondo.

26

4. Vuelva a introducir el recipiente para freír en el aparato. Debe bloquearse en su lugar.
5. Conecte el aparato a una toma de corriente de seguridad correctamente instalada. Suena un pitido y todos los símbolos se iluminan brevemente. El botón se ilumina.
6. Pulse el botón para finalizar el modo de espera. El aparato está preajustado a 185 °C y 15 minutos.
7. Se recomienda precalentar el aparato durante unos 3 minutos. Para ello, utilice los botones o para ajustar la temperatura deseada y el tiempo de cocción a 3 minutos.
8. Pulse el botón para iniciar el proceso de cocción.
9. Una vez ha transcurrido el tiempo, el aparato pasará automáticamente al modo de espera. El ventilador seguirá funcionando para enfriar el aparato. Después de unos 15 segundos, suenan 5 tonos de señal.
10. Saque el recipiente para freír del aparato por el asa.
11. Coloque el recipiente para freír en una superficie resistente al calor.
12. Llene el recipiente para freír con el alimento deseado.
13. Vuelva a introducir el recipiente para freír en el aparato.
14. Pulse de nuevo el botón para salir del modo de espera.
15. Seleccione un programa automático o ajuste individualmente el tiempo y la temperatura de cocción con los botones o .
16. Pulse el botón para iniciar el proceso de cocción.
17. Si es necesario, agitar los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para ello, saque el recipiente para freír por el asa.
18. Vuelva a introducir el recipiente para freír en el aparato.

### Uso de la interrupción

- El funcionamiento se interrumpe cuando se saca el recipiente para freír. Vuelva a colocar el recipiente para freír para reanudar el funcionamiento.
- El aparato comenzará a partir del momento en el que se ha detenido. Sin embargo, si desenchufa el aparato, se perderá la configuración actual. Cuando enchufe el aparato y pulse el botón se mostrarán de nuevo los valores predeterminados.

### Fin de uso

1. Una vez ha transcurrido el tiempo, el aparato pasará automáticamente al modo de espera. El ventilador seguirá funcionando para enfriar el aparato. Después de unos 15 segundos, suenan 5 tonos de señal.
2. También puede terminar la operación prematuramente pulsando el botón .
3. Saque el recipiente para freír por el asa.
4. Poner los alimentos en un recipiente resistente al calor.
5. Vuelva a introducir el recipiente para freír en el aparato.

# Limpieza

## AVISO:

- Apague siempre el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja el aparato en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

## ATENCIÓN: Recubrimiento antiadherente

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza afilados o abrasivos.

## AVISO:

Deje que el tamiz se enfríe antes de sacarlo del recipiente para freír.

Puedes limpiar los accesorios en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano.

- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño ligeramente húmedo, no mojado


- Elimine también cualquier residuo de comida / grasa que haya sobre y junto a la bobina de calefacción con un paño ligeramente húmedo. ¡No vuelva a encender el aparato hasta que el serpentín esté completamente seco!

## Almacenamiento

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

## Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Remedio
El aparato no funciona.	El aparato no tiene alimentación eléctrica.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato. Inserte correctamente el enchufe de la red. Compruebe el fusible de la casa.
	No se ha fijado un tiempo de cocción.	Seleccione el tiempo de cocción deseado.
	La unidad no está encendida.	Pulse la botón  para encender el aparato. El indicador de funcionamiento debe estar visible.
	El recipiente para freír no está correctamente insertado. Un <b>interruptor de seguridad</b> impide el funcionamiento con un recipiente para freír mal insertado.	Inserte el recipiente para freír correctamente. Tiene que engancharse de forma audible.
La comida no está totalmente cocinada.	El recipiente para freír está sobrecargado.	Reduce la cantidad de comida. Las cantidades más pequeñas se cocinan más uniformemente.
	La temperatura está ajustada demasiado baja.	Establecer una temperatura mayor.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Establece un tiempo más largo.

Problema	Posible causa	Remedio
La comida se cocina de forma desigual.	No hay suficiente circulación de aire cuando los alimentos están encima.	Los alimentos deben agitarse a mitad del tiempo de cocción.
La comida no es crujiente.	Ha utilizado alimentos que sólo son adecuados para una freidora convencional.	Utiliza alimentos listos para el horno o úntalos con un poco de aceite.
Sale humo del aparato.	Estás preparando comida muy grasosa.	Puede producirse humo debido a las salpicaduras de grasa en el interior del aparato. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.
	El recipiente para freír está sobrecargado. La comida está en contacto con la calefacción.	Reduce la cantidad de comida.
	Todavía hay restos de comida/grasa en el recipiente de freír o en la bobina de calentamiento por el uso anterior.	Limpie el aparato después de cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".

### Datos técnicos

Modelo: .....PC-FR 1239 H  
 Alimentación:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Consumo de energía: ..... 1400 W  
 Clase de protección: ..... I  
 Peso neto: ..... aprox. 4,3 kg

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

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

### Eliminación

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



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

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

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

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

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

## IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

### Istruzioni per l'uso

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

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

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

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



#### AVVISO:

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



#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

### Indice

Elementi di comando.....	3
Disimballaggio dell'apparecchio .....	29
Elementi di comando/Nella fornitura.....	29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio.....	30
Note per l'uso .....	30
Posizione.....	30
Collegamento elettrico.....	30
Stand-by (in attesa).....	30
Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....	30
Prima del primo utilizzo.....	30
Suggerimenti per l'uso .....	30
Tasti di funzione.....	31
Impostazione della temperatura e del tempo di cottura..	31
Programmi automatici .....	31
Utilizzo dell'apparecchio.....	31
Uso dell'interruzione.....	31
Uso finale .....	32
Pulizia.....	32
Stoccaggio.....	32

Risoluzione dei problemi.....	32
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.

### Elementi di comando/Nella fornitura

#### Immagine A

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

#### Immagine B: Simboli sul pannello di controllo

- 9 Tasto (aumentare la temperatura)
- 10 Tasto (programma automatico patatine fritte)
- 11 Tasto (programma automatico cosce di pollo)
- 12 Display
- 13 Tasto (programma automatico gamberi)
- 14 Tasto (torta a programma automatico)
- 15 Tasto (aumentare il tempo di cottura)
- 16 Tasto (diminuire il tempo di cottura)
- 17 Tasto (programma automatico keep warm/sbrinamento)
- 18 Tasto (programma automatico costolette)
- 19 Tasto (accensione e spegnimento dell'apparecchio)
- 20 Tasto (programma automatico per i pesci)
- 21 Tasto (programma automatico bistecca)
- 22 Tasto (diminuire la temperatura)
- 23 Indicatore di funzionamento

## Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

### **AVVISO: Rischio di ustioni!**

- Toccare il contenitore della friggitrice solo per la maniglia. Usare guanti da forno se necessario.
- Il vapore caldo può fuoriuscire dall'uscita dell'aria durante il funzionamento. Mantenere una distanza sufficiente.

### **ATTENZIONE:**

- Non coprire le aperture di entrata e uscita dell'aria per assicurare 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 del calore e dei vapori che salgono.
- Non manipolare l'interruttore di sicurezza.
- **Sovraccarico!** Non utilizzare prese multiple, perché questo apparecchio è troppo potente.

## Note per l'uso


### Posizione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, piana e resistente al calore.
- Non posizionare l'apparecchio con la parte posteriore direttamente contro una parete.
- Assicurarsi che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano mai posizionati su superfici calde o vicino a fonti di calore (ad esempio, fornello, piano cottura).

### Collegamento elettrico


Prima di inserire la spina di rete nella presa, controllare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Troverete le informazioni sulla targhetta.

### Stand-by (in attesa)

L'apparecchio è in modalità stand-by quando solo il tasto  è acceso. Quando si verificano le seguenti situazioni, l'apparecchio entrerà in stato di stand-by:

- Quando è inserita la spina di corrente.
- Se non viene premuto alcun tasto entro circa 60 secondi. Vengono emessi 5 segnali acustici.
- Quando il tempo di cottura programmato è terminato.

### Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto  per accendere e spegnere l'apparecchio.

- Non appena si accende l'apparecchio, l'indicatore di funzionamento diventa visibile.

- Allo scadere del tempo, l'apparecchio passa automaticamente in modalità stand-by. La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento per raffreddare l'apparecchiatura. Dopo circa 15 secondi, vengono emessi 5 toni di segnalazione.

### Prima del primo utilizzo

- C'è uno strato protettivo sull'elemento riscaldante. Per rimuoverlo, far funzionare l'apparecchio per circa 15 minuti senza contenuto. Leggeri fumi e odori sono normali durante questo processo. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

### **AVVISO:**

Lasciate raffreddare l'unità prima di pulirla!



- Estrarre la spina di rete dalla presa.
- Pulire il contenitore di friggere, l'inserito del setaccio e l'interno dell'apparecchio prima di utilizzarlo.

### Suggerimenti per l'uso

- Questo apparecchio è progettato per la preparazione di cibi solidi. Non preparare zuppe o altri cibi liquidi in esso.
- Un interruttore di sicurezza impedisce l'uso dell'apparecchio senza il contenitore di friggere.
- Per ottenere un risultato ottimale, riempire al massimo il cestello di friggitura solamente fino alla marcatura **MAX**. Non riempire mai troppo il contenitore di friggere in modo che il cibo non tocchi l'elemento riscaldante.
- Non riempire mai il contenitore della friggitrice con olio o altri liquidi. Per ottenere un risultato croccante, si può spennellare il cibo con un po' d'olio.
- Non preparare cibi molto grassi (per esempio salsicce) con l'apparecchio.
- Tutti i cibi che sono adatti al forno possono essere preparati nell'apparecchio.
- L'inserito del setaccio serve a garantire che il grasso accumulato si depositi sul fondo del contenitore di friggere. Questo rende il cibo più croccante.
- Quando si cuociono torte, pane, ecc. si tenga presente che l'impasto si espande. Non deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- Quando si cuoce il pane, ecc., si può rimuovere l'inserito del setaccio.
- Gli alimenti che si trovano uno sopra l'altro durante la cottura devono essere scossi a metà del tempo di cottura. Questo ottimizza il risultato ed evita una cottura irregolare.
- Annaffiare i prodotti a base di patate fatti in casa per almeno 30 minuti dopo il taglio per ridurre la fecola di patate. Poi 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 preriscaldate la friggitrice ad aria calda, aggiungete 3 minuti al tempo di cottura.









- Friggere le bistecche/grandi quantità di carne calda in una padella prima della cottura nella friggitrice ad aria calda. Il tempo e la temperatura dipendono dal livello di cottura desiderato.
- È anche possibile riscaldare il cibo con l'apparecchio. Impostare il conta minuti a 10 minuti e la temperatura a 150 °C.

### Tasti di funzione









- I tasti presenti sull'apparecchio sono tasti touch. Toccare delicatamente i tasti con un dito per eseguire il funzionamento. Ogni volta che si preme un tasto, questo viene confermato da un segnale acustico.
- Premendo e tenendo premuti il tasto  o , si avvierà l'avanzamento rapido.

### Impostazione della temperatura e del tempo di cottura

Ci sono 2 tasti  e  sull'apparecchio.










- Con il tasto  o  sopra e sotto il simbolo  si imposta la temperatura (80–200 °C). Tuttavia, con il programma automatico  (tenere in caldo / scongelare), la temperatura può essere impostata solo da 60–90 °C.
- Con il tasto  o  sopra e sotto il simbolo  si imposta il tempo di cottura (1–60 minuti). Tuttavia, con il programma automatico  (tenere in caldo / scongelare), il tempo di cottura può essere impostato da 1 a 120 minuti.
- Il display alterna la temperatura e il tempo di cottura.

### Programmi automatici


Modus	Temperatura preimpostata in °C	Tempo preimpostato in minuti
Patatine fritte 	200	20
Coscia di pollo 	180	25
Gamberi 	160	20
Torta 	160	25
Bistecca 	160	20
Pesce 	180	20
Costolette 	180	15
Tenere in caldo / scongelare 	90	120

- La temperatura preimpostata e il tempo di cottura preimpostato sono considerati come valori di puro riferimento. A seconda delle dimensioni e del peso del prodotto da cuocere, il tempo di cottura e la temperatura possono essere più o meno lunghi e / o più o meno elevati.
- Osservare anche le informazioni sulla confezione del cibo.
- Potete anche regolare la temperatura preimpostata e il tempo di cottura dei programmi automatici.

### Utilizzo dell'apparecchio

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.
2. Estrarre il contenitore di friggere dall'apparecchio per la maniglia.
3. Se necessario, inserire l'insero del setaccio **con** le nodi di silicone nell'apparecchio. Spingere l'insero del setaccio fino in fondo.
4. Spingere il contenitore di friggere all'interno dell'apparecchio. Deve bloccarsi in posizione.
5. Collegare l'apparecchio a una presa di sicurezza correttamente installata. Viene emesso un bip e tutti i simboli si illuminano brevemente. Il tasto  si accende.
6. Premere il tasto  per terminare la modalità stand-by. L'apparecchio è preimpostato a 185 °C e 15 minuti.
7. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 3 minuti. Per farlo, usa i tasti  o  per impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura a 3 minuti.
8. Premere il tasto  per avviare il processo di cottura.
9. Allo scadere del tempo, l'apparecchio passa automaticamente in modalità stand-by. La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento per raffreddare l'apparecchiatura. Dopo circa 15 secondi, vengono emessi 5 toni di segnalazione.
10. Estrarre il contenitore per friggere dall'apparecchio per la maniglia.
11. Posizionare il contenitore per friggere su una superficie resistente al calore.
12. Riempire il contenitore di friggere con l'alimento desiderato.
13. Spingere il contenitore di friggere all'interno dell'apparecchio.
14. Premere nuovamente il tasto  per uscire dalla modalità stand-by.
15. Selezionare un programma automatico o impostare il tempo di cottura e la temperatura individualmente con i tasti  o .
16. Premere il tasto  per avviare il processo di cottura.
17. Se necessario, scuotere il cibo a metà del tempo di cottura. Per fare questo, estrarre il contenitore di friggere dall'apparecchio per la maniglia.
18. Spingere il contenitore di friggere all'interno dell'apparecchio.

### Uso dell'interruzione

- Il funzionamento viene interrotto quando si estrae il contenitore di frittura. Rimettere il contenitore di friggere per riprendere il funzionamento.
- L'apparecchio ripartirà dal punto in cui è stato messo in pausa. Tuttavia, se si estrae la spina di alimentazione, le impostazioni correnti andranno perse. Quando si inserisce la spina di alimentazione e si preme il tasto , l'apparecchio mostra di nuovo la preimpostazione.

## Uso finale

1. Allo scadere del tempo, l'apparecchio passa automaticamente in modalità stand-by. La ventola continua a funzionare dopo lo spegnimento per raffreddare l'apparecchiatura. Dopo circa 15 secondi, vengono emessi 5 toni di segnalazione.
2. Potete anche terminare prematuramente l'operazione premendo il tasto ☺.
3. Estrarre il contenitore di friggere dalla maniglia.
4. Mettere il cibo in una ciotola resistente al calore.
5. Spingere il contenitore di friggere all'interno dell'apparecchio.

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Spegnerne sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa prima della pulizia. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'unità in acqua! Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.

### **ATTENZIONE: Rivestimento antiaderente**

- Non usare una spazzola metallica o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti taglienti o abrasivi.

### **AVVISO:**

Lasciate raffreddare l'insero del setaccio prima di toglierlo dal contenitore di friggere!

Si possono pulire gli accessori in acqua calda di risciacquo con un po' di detersivo per piatti.

- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno leggermente umido, non bagnato.
- Rimuovere anche eventuali residui di cibo/grasso sopra e accanto alla bobina di riscaldamento con un panno leggermente umido. Non riaccendere l'apparecchio finché la bobina di riscaldamento non è completamente asciutta!

## Stoccaggio

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'unità nella sua confezione originale se non si intende utilizzarla per un lungo periodo di tempo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo ben ventilato e asciutto.

## Risoluzione dei problemi

Se si verifica un problema, spesso è solo dovuto a qualcosa di minore. Prima di contattare il nostro servizio di assistenza, prendete nota delle seguenti informazioni:

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non ha alimentazione.	Controllare la presa con un altro apparecchio.
		Inserire correttamente la spina di rete.
		Controllare il fusibile della casa.
	Non avete impostato un tempo di cottura.	Selezionare un tempo di cottura desiderato.
	L'unità non è accesa.	Premere il tasto ☺ per accendere l'unità. L'indicatore di funzionamento deve essere visibile.
	Il contenitore di friggere non è inserito correttamente. Un <b>interruttore di sicurezza</b> impedisce il funzionamento con un contenitore di friggere inserito in modo errato.	Inserire correttamente il contenitore per la friggere. Deve impegnarsi in modo udibile.



Problema	Possibile causa	Rimedio
Il cibo non è completamente cotto.	Il contenitore di friggere è troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo. Quantità più piccole sono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura è impostata troppo bassa.	Impostare una temperatura più elevata.
	Il tempo di cottura è impostato troppo breve.	Imposta un tempo più lungo.
Il cibo è cotto in modo irregolare.	Non c'è abbastanza circolazione d'aria quando gli alimenti sono uno sopra l'altro.	Il cibo deve essere scosso a metà del tempo di cottura.
Il cibo non è croccante.	Hai usato alimenti che sono adatti solo per una friggitrice convenzionale.	Usare cibo pronto per il forno o rivestirlo con un po' d'olio.
Esce del fumo dall'apparecchio.	State preparando cibi molto grassi.	Il fumo può svilupparsi a causa di spruzzi di grasso all'interno dell'apparecchio. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.
	Il contenitore di friggere è troppo pieno. Il cibo tocca il riscaldamento.	Ridurre la quantità di cibo.
	Ci sono ancora residui di cibo/grasso nel contenitore di friggere o sulla bobina di riscaldamento dall'uso precedente.	Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia".

## Dati tecnici

Modello: .....PC-FR 1239 H  
 Alimentazione: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Consumo energetico: ..... 1400 W  
 Classe di protezione: ..... I  
 Peso netto: .....ca. 4,3 kg

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

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

## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"



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

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

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

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

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

## WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

### Instrukcja obsługi

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

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

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### OSTRZEŻENIE:

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

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### Spis treści

Przegląd elementów obsługi .....	3
Rozpakowanie urządzenia .....	34
Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....	34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia .....	35
Uwagi dotyczące użytkowania .....	35
Lokalizacja .....	35
Przyłącze elektryczne .....	35
Stand-by (Tryb oczekiwania) .....	35
Włączanie / wyłączanie urządzenia .....	35
Przed pierwszym użyciem .....	35
Wskazówki dotyczące użytkowania .....	35
Przyciski funkcji .....	36
Ustawianie temperatury i czasu gotowania .....	36
Programy automatyczne .....	36
Korzystanie z urządzenia .....	36
Wstrzymanie pracy .....	36
Koniec użytkowania .....	37
Czyszczenie .....	37
Przechowywanie .....	37

Rozwiązywanie problemów .....	37
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

#### Obrazek A

- 1 Otwory wlotowe powietrza
- 2 Otwory wylotu powietrza
- 3 Panel sterowania
- 4 Uchwyt do przenoszenia
- 5 Pojemnik do głębokiego smażenia
- 6 Uchwyt pojemnika do smażenia
- 7 Silikonowe nuby
- 8 Wkład sitowy

#### Obrazek B: Symbole na panelu sterowania

- 9 Przycisk  (zwiększenie temperatury)
- 10 Przycisk  (program automatyczny Frytki)
- 11 Przycisk  (program automatyczny - udka z kurczaka)
- 12 Wyświetlacz
- 13 Przycisk  (krewetki z programu automatycznego)
- 14 Przycisk  (ciasto z programem automatycznym)
- 15 Przycisk  (wydłuż czas gotowania)
- 16 Przycisk  (skróć czas gotowania)
- 17 Przycisk  (program automatyczny utrzymywanie ciepła / rozmrażanie)
- 18 Przycisk  (zeberka programów automatycznych)
- 19 Przycisk  (włączanie / wyłączanie urządzenia)
- 20 Przycisk  (program automatyczny dla ryb)
- 21 Przycisk  (stek programów automatycznych)
- 22 Przycisk  (obniżenie temperatury)
- 23 Wskaźnik działania

## Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

### **OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Pojemnik do smażenia należy dotykać tylko za uchwyt. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych.
- Podczas pracy z wylotu powietrza może wydostawać się gorąca para. Zachowaj odpowiednią odległość.

### **UWAGA:**

- Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Zachowaj odpowiednią bezpieczną odległość (30 cm) od łatwo zapalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.
- Nie używać urządzenia pod szafkami ściennymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- Nie manipulować przy wyłączniku bezpieczeństwa.
- **Przeciążenie!** Nie używaj kilku gniazdek, ponieważ to urządzenie jest zbyt silne.

## Uwagi dotyczące użytkowania


### Lokalizacja

- Umieść urządzenie na antypoślizgowej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie należy ustawiać urządzenia tyłem bezpośrednio przy ścianie.
- Upewnij się, że urządzenie i przewód zasilający nie są nigdy umieszczane na gorących powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła (np. kuchenka, płyta grzewcza).

### Przyłącze elektryczne

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

### Stand-by (Tryb oczekiwania)

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

- Gdy wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Jeśli przez około 60 sekund nie naciśnię się żadnego przycisku. 5 sygnały dźwiękowe.
- Po upływie pewnego czasu.

### Włączanie / wyłączenie urządzenia

Naciśnij przycisk , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

- Po włączeniu urządzenia widoczny jest wskaźnik działania.
- Po upływie tego czasu urządzenie samoczynnie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie nadal pra-

cował, aby schłodzić urządzenie. Po ok. 15 sekundach rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.

### Przed pierwszym użyciem

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

### **OSTRZEŻENIE:**

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odczekać do jego ostygnięcia!



- Odłącz wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Przed użyciem urządzenia należy wytrzeć pojemnik do smażenia, wkład sitowy i wnętrze urządzenia.

### Wskazówki dotyczące użytkowania



- To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania potraw stałych. Nie należy w nim przygotowywać zup ani innych płynnych potraw.
- Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega używaniu urządzenia bez pojemnika do smażenia.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, napełnij koszyk do smażenia maksymalnie tylko do oznaczenia **MAX**. Nigdy nie przepelniaj pojemnika do smażenia, aby jedzenie nie dotykało elementu grzejnego.
- Nigdy nie napełniaj pojemnika do głębokiego smażenia olejem lub innymi płynami. Aby uzyskać chrupiący rezultat, można posmarować jedzenie odrobiną oleju.
- W urządzeniu nie należy przyrządzać bardzo tłustych potraw (np. kielbasek).
- W urządzeniu można przyrządzać wszystkie potrawy, które nadają się do piekarnika.
- Wkładka sitowa służy do tego, aby nagromadzony tłuszcz osiadł na dnie pojemnika do smażenia. Dzięki temu potrawy stają się bardziej chrupiące.
- Podczas pieczenia ciast, chleba itp. należy pamiętać, że ciasto rozszerza się. Nie może się on stykać z elementem grzejnym.
- Podczas pieczenia chleba itp. można wyjąć wkładkę sita.
- Potrawy, które podczas gotowania leżą jedna na drugiej, należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Optymalizuje to rezultat i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu.
- Domowe produkty ziemniaczane należy podlewać wodą przez co najmniej 30 minut po pokrojeniu, aby zredukować skrobię ziemniaczaną. Następnie dobrze osuszamy kawałki ziemniaków papierem kuchennym.
- Czas gotowania zależy od różnych czynników: Rozmiar, konsystencja, ilość jedzenia i ustawiona temperatura.
- Jeśli nie rozgrzewasz frytownicy, dodaj 3 minuty do czasu gotowania.
- Steki / większe ilości mięsa smażyć na gorąco na patelni przed smażeniem we frytownicy. Czas i temperatura zależą odżądanego poziomu gotowania.









- Za pomocą urządzenia można również odgrzewać potrawy. Ustaw czas na 10 minut oraz regulator temperatury na 150 °C.

### Przyciski funkcji









- Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  lub , rozpocznie się szybkie przewijanie do przodu.

### Ustawianie temperatury i czasu gotowania

Na urządzeniu znajdują się 2 przyciski  i .










- Za pomocą przycisku  lub  powyżej i poniżej symbolu  można ustawić temperaturę (80–200 °C). Jednak w przypadku programu automatycznego  (utrzymywanie ciepła / rozmrażanie) temperaturę można ustawić tylko w zakresie 60–90 °C.
- Za pomocą przycisku  lub  powyżej i poniżej symbolu  ustawić czas gotowania (1–60 minut). Jednak w przypadku programu automatycznego  (utrzymywanie ciepła / rozmrażanie) czas gotowania można ustawić w zakresie 1–120 minut.
- Na wyświetlaczu pojawia się na przemian temperatura i czas gotowania.

### Programy automatyczne


Tryb	Wstępne ustawienie temperatury w °C	Wstępnie ustawiony czas w minutach
Frytki 	200	20
Udło z kurczaka 	180	25
Krewetki 	160	20
Ciasto 	160	25
Stek 	160	20
Ryba 	180	20
Żeberka 	180	15
Utrzymywanie ciepła / rozmrażanie 	90	120

- Należy je traktować jako wartości orientacyjne. W zależności od wielkości i wagi, czas i temperatura mogą być dłuższe i wyższe lub krótsze i niższe.
- Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu żywności.
- Można również dostosować wstępnie ustawioną temperaturę i czas gotowania w programach automatycznych.

### Korzystanie z urządzenia

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
2. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
3. Jeśli to konieczne, umieść wkładkę sitkową z silikonowymi wypustkami w urządzeniu. Wciśnij wkładkę sitkową do końca.
4. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia. Musi się on zablokować na swoim miejscu.
5. Podłącz urządzenie do prawidłowo zainstalowanego gniazda bezpieczeństwa. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole zaświecą się na krótko. Przycisk  zaświeci się.
6. Naciśnij przycisk , aby zakończyć tryb czuwania. Urządzenie jest wstępnie ustawione na 185 °C i 15 minut.
7. Zalecamy wstępne nagrzewanie urządzenia przez około 3 minuty. W tym celu za pomocą przycisków  lub  należy ustawić żądaną temperaturę i czas gotowania na 3 minuty.
8. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces pieczenia.
9. Po upływie tego czasu urządzenie samoczynnie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie nadal pracował, aby schłodzić urządzenie. Po ok. 15 sekundach rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych.
10. Wyciągnij pojemnik do smażenia z urządzenia za uchwyt.
11. Umieść pojemnik do smażenia na żaroodpornej powierzchni.
12. Napelnij pojemnik do smażenia wybraną potrawą.
13. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.
14. Naciśnij ponownie przycisk , aby wyjść z trybu czuwania.
15. Wybierz program automatyczny lub ustaw indywidualnie czas i temperaturę gotowania za pomocą przycisków  lub .
16. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć proces pieczenia.
17. W razie potrzeby potrząśnij potrawą w połowie czasu gotowania. W tym celu należy wyjąć pojemnik do smażenia za uchwyt.
18. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

### Wstrzymanie pracy

- Działanie urządzenia zostaje przerwane po wyjęciu pojemnika do smażenia. Włożyć pojemnik do smażenia, aby wznowić pracę.
- Urządzenie rozpocznie pracę od momentu, w którym zostało wstrzymane. Jeśli jednak wyciągniesz wtyczkę, twoje bieżące ustawienia zostaną utracone. Po włożeniu wtyczki i naciśnięciu przycisku  urządzenie wyświetli ponownie ustawienia wstępne.

## Koniec użytkowania

1. Po upływie tego czasu urządzenie samoczynnie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator będzie nadal pracował, aby schłodzić urządzenie. Po ok. 15 sekundach rozlegnie się sygnałów dźwiękowych.
2. Operację można również zakończyć przedwcześnie, naciskając przycisk Ⓞ.
3. Wyciągnij pojemnik do smażenia za uchwyt.
4. Umieść jedzenie w żaroodpornej misce.
5. Wsuń pojemnik do smażenia z powrotem do urządzenia.

## Czyszczenie

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyłączaj urządzenie i wyjmuj wtyczkę z gniazdka. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

### ⚠ UWAGA: Powłoka nieprzywierająca

- Nie należy używać szcetek drucianych ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie należy używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.

### ⚠ OSTRZEŻENIE:

Przed wyjęciem z pojemnika do smażenia należy odczekać, aż wkład sitowy ostygnie!

Aksesoria można czyścić w ciepłej wodzie do płukania z dodatkiem płynu do ręcznego mycia naczyń.

- Czyść wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia lekko wilgotną, nie mokrą ściereczką.

- Usunąć resztki jedzenia/tłuszczu na i obok spirali grzejnej za pomocą lekko wilgotnej szmatki. Nie włączaj ponownie urządzenia, dopóki spirala grzejna nie będzie całkowicie sucha!

### Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostawiać akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Zalecamy przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu, jeśli nie zamierzasz używać go przez dłuższy czas.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze wentylowanym i suchym.

## Rozwiązywanie problemów

Jeśli wystąpi jakiś problem, to często jest on spowodowany tylko czymś drobnym. Przed skontaktowaniem się z naszym serwisem prosimy o przestrzeganie poniższych wskazówek:

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie ma zasilania.	Sprawdź gniazdo za pomocą innego urządzenia. Prawidłowo włóż wtyczkę sieciową. Sprawdź bezpiecznik domowy.
	Nie został ustawiony czas gotowania.	Wybrać żądany czas gotowania.
	Urządzenie nie jest włączone.	Naciśnij przycisk Ⓞ, aby włączyć urządzenie. Wskaźnik pracy musi być widoczny.
	Pojemnik do smażenia nie jest prawidłowo włożony. <b>Wyłącznik bezpieczeństwa</b> zapobiega pracy z nieprawidłowo włożonym pojemnikiem do smażenia.	Włóż prawidłowo pojemnik do smażenia. Musi angażować się w sposób słyszalny.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Potrawy nie są w pełni ugotowane.	Pojemnik do smażenia jest przepełniony.	Zmniejsz ilość jedzenia. Mniejsze ilości są gotowane bardziej równomiernie.
	Temperatura jest ustawiona na zbyt niskim poziomie.	Należy ustawić wyższą temperaturę.
	Czas gotowania jest ustawiony zbyt krótko.	Ustaw dłuższy czas.
Jedzenie jest nierównomiernie przyrządzane.	Nie ma wystarczającej cyrkulacji powietrza, gdy jedzenie leży jedno na drugim.	Potrava musi być wstrząsana w połowie czasu gotowania.
Jedzenie nie jest chrupiące.	Użyłeś żywności, która nadaje się tylko do konwencjonalnej frytownicy.	Używaj potraw gotowych do pieczenia lub posmaruj je odrobiną oleju.
Z urządzenia wydobywa się dym.	Przygotowujesz bardzo tłuste jedzenie.	Wskutek rozpryskiwania się tłuszczu wewnątrz urządzenia może powstać dym. Zapewnić wystarczającą wentylację.
	Pojemnik do smażenia jest przepełniony. Potrawy dotyczą ogrzewania.	Zmniejsz ilość jedzenia.
	W pojemniku do smażenia lub na spirali grzejnej nadal znajdują się resztki jedzenia / tłuszczu z poprzedniego użycia.	Po każdym użyciu wyczyść urządzenie w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie”.

### Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1239 H  
 Zasilanie:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Pobór mocy:..... 1400 W  
 Klasa ochrony: .....I  
 Waga netto: .....ok. 4,3 kg

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

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

### Warunki gwarancji

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

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

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

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

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

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

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

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

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

## FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

### Használati utasítás

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

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

#### A használati útmutatóban található szimbólumok

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

#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

#### VIGYÁZAT:

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

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	3
A készülék kicsomagolása .....	40
A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma .....	40
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések ..	41
Használati megjegyzések .....	41
Helyszín.....	41
Elektromos csatlakozás .....	41
Standby (Készletléti állapot) .....	41
A készülék be- / kikapcsolása .....	41
Első használat előtt .....	41
Használati tanácsok .....	41
Funkciógombok .....	42
A hőmérséklet és a főzési idő beállítása .....	42
Automatikus programok .....	42
A készülék használata .....	42
Megszakítási művelet .....	42
Művelet 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 kartoncsoomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

### A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

#### A. kép

- 1 Légbeömlő nyílások
- 2 Légkivezető nyílások
- 3 Kezelőpanel
- 4 Hordozó fogantyú
- 5 Mélysütő tartály
- 6 Sütőtartály fogantyú
- 7 Szilikon kupakok
- 8 Szitabetét

#### B. kép: Szimbólumok a kezelőpanelen

- 9  gomb (hőmérséklet növelése)
- 10  gomb (automatikus program sült krumpli)
- 11  gomb (automatikus program csirkecomb)
- 12 Kijelzés
- 13  gomb (automatikus program garnélarák)
- 14  gomb (automatikus program torta)
- 15  gomb (növelje a főzési időt)
- 16  gomb (csökkenti a főzési időt)
- 17  gomb (automatikus program melegen tartás / leolvasztás)
- 18  gomb (automatikus program bordák)
- 19  gomb (a készülék be- / kikapcsolása)
- 20  gomb (halak automatikus programja)
- 21  gomb (automatikus program steak)
- 22  gomb (csökkenti a hőmérsékletet)
- 23 Működésjelző



## A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

### FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

- A sütőedényt csak a fogantyújánál fogva érintse meg. Szükség esetén használjon sütőkésztyút.
- Működés közben forró gőz távozhat a légkivezető nyílásból. Tarts elég távolságot.

### VIGYÁZAT:

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

## Használati megjegyzések


### Helyszín

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló felületre.
- Ne helyezze a készüléket hátuljával közvetlenül a falnak.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék és a tápkábel soha ne kerüljön forró felületekre vagy hőforrások (pl. tűzhely, főzőlap) közelébe.

### Elektromos csatlakozás


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

### Standby (Készenléti állapot)

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

- A tápcsatlakozó bedugásakor.
- Ha nem nyomnak meg gombot kb. 60 másodpercig. 5 hangjelzés hallatszik.
- Az idő letelte után.

### A készülék be- / kikapcsolása

Nyomja meg az  gombot a készülék be- és kikapcsolásához.

- Amint bekapcsolja a készüléket, a működési kijelző láthatóvá válik.

- Az idő lejártá után a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol. A ventilátor tovább működik, hogy lehűtse a készüléket. Kb. 15 másodperc múlva 5 jelzőhang szólal meg.

### Első használat előtt

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

### FIGYELMEZTETÉS:



Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket!

- Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- Használat előtt törölje ki a sütőedényt, a szitabetétet és a készülék belsejét.

### Használati tanácsok









- Ezt a készüléket szilárd ételek elkészítésére tervezték. Ne készítsen benne leveseket vagy más folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza, hogy a készüléket a sütőtartály nélkül használják.
- Az optimális eredmény érdekében legfeljebb a **MAX** jelzésig tölts fel a sütőkosarat. Soha ne tölts túl a sütőtartályt, hogy az étel ne érjen a fűtőelemhez.
- Soha ne tölts meg a mélysütőtartályt olajjal vagy más folyadékkal. A ropogós eredmény elérése érdekében az ételt megkenheti egy kis olajjal.
- Ne készítsen a készülékkel nagyon zsíros ételeket (pl. kolbászt).
- A készülékben minden olyan étel elkészíthető, amely alkalmas a sütőbe.
- A szitabetét biztosítja, hogy a felgyülemlett zsír a sütőedény aljára kerüljön. Ezáltal az étel ropogósabb lesz.
- Sütemények, kenyerek stb. sütésekor tartsa szem előtt, hogy a tészta tágul. Nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Kenyér-sütéskor stb. kiveheti a szitabetétet.
- A főzés közben egymáson fekvő ételeket a főzési idő felénél meg kell rázni. Ez optimalizálja az eredményt és megakadályozza az egyenetlen főzést.
- A burgonyakeményítő csökkentése érdekében a házi készítésű burgonyatermékeket vágás után legalább 30 percig locsolja vízzel. Ezután a burgonyadarabokat konyhai papírral jól megszáritjuk.
- A főzési idő különböző tényezőktől függ: Az étel mérete, állaga, mennyisége és a beállított hőmérséklet.
- Ha nem melegíti elő a forrólevegős sütőt, adjon hozzá 3 percet a sütési időhöz.
- Süsse a steakeket / nagyobb mennyiségű húst forrón egy serpenyőben, mielőtt a forrólevegős sütőben megsütné. Az idő és a hőmérséklet a kívánt főzési szinttől függ.
- A készülékkel ételt is felmelegíthet. Állítsa az időzítőt 10 percre, a hőmérsékletet pedig 150 °C-ra.

## Funkciógombok









- A készüléken található gombok érintőgombok. Az ujjával óvatosan érintse meg a gombokat az adott funkció végrehajtásához. A gombnyomásokat egy hangjelzés nyugtatja.
- A  vagy  gombot lenyomva tartva elindul a gyors előretekerés.

### A hőmérséklet és a főzési idő beállítása

A készüléken 2  és  gomb található.

- A hőmérséklet beállításához (80–200 °C) használja az  vagy  gombot az  szimbólum felett és alatt. Az  automatikus program (melegen tartás/leolvasztás) esetén azonban a hőmérséklet csak 60–90 °C között állítható be.
- A főzési idő (1–60 perc) beállításához használja az  vagy  gombot az  szimbólum felett és alatt. A  (melegen tartás /kiolvasztás) automata programmal azonban a főzési idő 1–120 perc között állítható be.
- A kijelzőn felváltva jelenik meg a hőmérséklet és a főzési idő.










### Automatikus programok

Üzem mód	Előre beállított hőmérséklet °C-ban	Előre beállított idő percben
Sült krumpli 	200	20
Csirkecomb 	180	25
Rák 	160	20
Torta 	160	25
Steak 	160	20
Hal 	180	20
Bordák 	180	15
Melegen tartás /kiolvasztás 	90	120


- Ezek csak iránymutató értékeknek tekintendők. A méret és a súly függvényében hosszabb vagy rövidebb időre, illetve magasabb vagy alacsonyabb hőmérsékletre lehet szükség.
- Figyelje meg az ételmszer csomagolásán található információkat is.
- Az automatikus programok előre beállított hőmérsékletét és főzési idejét is beállíthatja.

## A készülék használata


- Győződjön meg róla, hogy a készülék le van választva a hálózatról.
- Húzza ki a mélysütőtartályt a fogantyúnál fogva a készülékből.

- Ha szükséges, helyezze a szitabetétet a szilikon kupakkal együtt a készülékbe. Nyomja le teljesen a szitabetétet.
- Tolja vissza a mélysütőtartályt a készülékbe. A helyére kell rögzülnie.
- Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt földelt aljzathoz. Egy hangjelzés hallatszik, és az összes szimbólum rövid időre kigyullad. Az  gomb kigyullad.
- Nyomja meg az  gombot a készenléti üzemmód befejezéséhez. A készüléket 185 °C-ra és 15 percre állítottuk be.
- Javasoljuk, hogy a készüléket körülbelül 3 percig melegítse elő. Ehhez az  vagy  gombokkal állítsa be a kívánt hőmérsékletet és a főzési időt 3 percre.
- Nyomja meg az  gombot a főzési folyamat elindításához.
- Az idő lejártá után a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol. A ventilátor tovább működik, hogy lehűtse a készüléket. Kb. 15 másodperc múlva 5 jelzőhang szólal meg.
- Húzza ki a mélysütőtartályt a fogantyúnál fogva a készülékből.
- Helyezze a mélysütőtartályt hóálló felületre.
- Töltse meg a mélysütőtartályt a kívánt étellel.
- Tolja vissza a mélysütőtartályt a készülékbe.
- Nyomja meg ismét az  gombot a készenléti üzemmódból való kilépéshez.
- Válasszon ki egy automatikus programot, vagy állítsa be a főzési időt és a hőmérsékletet egyénileg az  vagy  gombok segítségével.
- Nyomja meg az  gombot a főzési folyamat elindításához.
- Ha szükséges, a főzési idő felénél rázza fel az ételt. Ehhez húzza ki a mélysütőtartályt a fogantyújánál fogva.
- Tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe.

### Megszakítási művelet

- A működés megszakad, ha kihúzza a sütőtartályt. A működés folytatásához tegye vissza a sütőedényt.
- Ha ugyanakkor kihúzza a tápkábelt, a beállítások törlődnek. A tápkábel bedugásakor és a  gomb megnyomásakor a készüléken újra megjelenik az előzetes beállítás.

### Művelet befejezése

- Az idő lejártá után a készülék automatikusan készenléti állapotba kapcsol. A ventilátor tovább működik, hogy lehűtse a készüléket. Kb. 15 másodperc múlva 5 jelzőhang szólal meg.
- A  gomb megnyomásával a művelet idő előtt is befejezhető.
- Húzza ki a sütőedényt a fogantyújánál fogva.
- Tegye az ételt egy hóálló tábla.
- Tolja vissza a sütőtartályt a készülékbe.

# Tisztítás

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okoz

## ⚠ VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy csiszoló hatású tisztítószerket.

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS:

Hagyja kihűlni a szitabetétet, mielőtt kivenné a sütőedényből!

A tartozékokat meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztíthatja.

- Tisztítsa meg a készülék belsejét és külsejét enyhén nedves, de nem nedves ruhával.

- Enyhén nedves ruhával távolítsa el a fűtőtekercsrre és a fűtőtekercs mellé került étel- / zsímaradványokat is. Ne kapcsolja be újra a készüléket, amíg a fűtőtekercs 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

Ha probléma merül fel, az gyakran csak valami apróság miatt van. Mielőtt kapcsolatba lépne szervizünkkel, kérjük, tartsa be az alábbi utasításokat:

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel. Helyesen dugja be a hálózati csatlakozót. Ellenőrizze a ház biztosítékát.
	Nem állított be főzési időt.	Válassza ki a kívánt főzési időt.
	A készülék nincs bekapcsolva.	Nyomja meg az ☺ gombot a készülék bekapcsolásához. Az üzemjelzőnek láthatónak kell lennie.
	A sütőtartály nincs megfelelően behelyezve. A <b>biztonsági kapcsoló</b> megakadályozza a nem megfelelően behelyezett sütőtartály működtetését.	Helyezze be a sütőedényt megfelelően. Hallhatóan be kell kattanni a helyére.
Az étel nem teljesen átsült.	A sütőtartály túl van töltve.	Csökkentse az étel mennyiségét. A kisebb mennyiségek egyenletesebben főnek.
	A hőmérséklet túl alacsonyra van állítva.	Állítson be magasabb hőmérsékletet.
	A főzési idő túl rövidre van beállítva.	Állítson be hosszabb időt.
Az ételek egyenetlenül fűttek.	Ha az ételek egymás tetején vannak elhelyezve, nincs elegendő légkeringés.	Az ételt az elkészítési idő felénél fel kell rázni.
Az étel nem ropogós.	Olyan élelmiszereket használtak, amelyek csak hagyományos mélysütőbe való.	Használjon sütésre kész ételt, vagy kenje be egy kis olajjal.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Füst szivárog a készülékből.	Nagyon zsíros ételeket készítesz.	A készülék belsejében lévő zsírföccsenések miatt füst keletkezhet. Biztosítsa a megfelelő szellőzést.
	A mélysütőtartály túl van töltve. Az ételek érintkeznek a fűtéssel.	Csökkentse az étel mennyiségét.
	A mélysütőtartályban vagy a fűtőtekercsben még mindig vannak ételmaradékok / zsírmaradványok a korábbi használatból.	Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

## Műszaki adatok

Modell: .....PC-FR 1239 H  
Tápellátás: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Energiafogyasztás: ..... 1400 W  
Védelmi osztály: ..... I  
Nettó súly: ..... kb. 4,3 kg

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

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

## Hulladékkezelés

### A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként valók!

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

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

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

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

## ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

### Руководство по эксплуатации

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

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

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Распаковка прибора.....	45
Обзор деталей прибора/Комплект поставки.....	45
Предупреждения по использованию прибора.....	46
Примечания по использованию.....	46
Местонахождение.....	46
Электрическое подключение.....	46
Наготове (Дежурный режим).....	46
Включение / выключение устройства.....	46
Перед первым использованием.....	46
Советы по использованию.....	46
Функциональные кнопки.....	47
Установка температуры и времени приготовления.....	47
Автоматические программы.....	47
Использование прибора.....	47
Прерывание работы.....	48
Конец работы.....	48
Чистка.....	48
Хранение.....	48

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

### Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковок.
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

#### Рисунок А

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

#### Рисунок В: Символы на панели управления

- 9 Кнопка (повышение температуры)
- 10 Кнопка (автоматическая программа «Картофель фри»)
- 11 Кнопка (автоматическая программа «Куриные ножки»)
- 12 Дисплей
- 13 Кнопка (креветки по автоматической программе)
- 14 Кнопка (автоматический программный торт)
- 15 Кнопка (увеличьте время приготовления)
- 16 Кнопка (уменьшить время приготовления)
- 17 Кнопка (автоматическая программа поддержания тепла / разморозки)
- 18 Кнопка (ребра автоматической программы)
- 19 Кнопка (включение / выключение устройства)
- 20 Кнопка (автоматическая программа «Рыба»)
- 21 Кнопка (автоматический программный стейк)
- 22 Кнопка (снижение температуры)
- 23 Индикатор работы

## Предупреждения по использованию прибора

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!

- Касайтесь емкости для фритюра только за ручку. При необходимости используйте перчатки для духовки.
- Во время работы из отверстия для выхода воздуха может выходить горячий пар. Соблюдайте достаточную дистанцию.

### ВНИМАНИЕ:

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

## Примечания по использованию


### Местонахождение

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

### Электрическое подключение

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

### Наготове (Дежурный режим)

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

- При вставке вилки в розетку.
- Если прим. за 60 секунд не будет нажата ни одна из кнопок. Звучат 5 сигнала.
- После истечения времени.

### Включение/выключение устройства

Нажмите кнопку  для включения и выключения прибора.

- Как только вы включаете прибор, индикатор работы становится видимым.
- По истечению времени прибор автоматически переходит в дежурный режим. Вентилятор продолжит работать для охлаждения прибора. Примерно через 15 секунд прозвучит 5 сигнальных звуков.

### Перед первым использованием

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дайте прибору остыть перед очисткой!



- Вытащите сетевую вилку из розетки.
- Перед использованием прибора вытрите контейнер для фритюра, вставку для сита и внутреннюю поверхность прибора.

### Советы по использованию



- Этот прибор предназначен для приготовления твердой пищи. Не готовьте в ней супы и другие жидкие блюда.
- Предохранительный выключатель предотвращает использование прибора без контейнера для фритюра.
- Для достижения оптимальных результатов не заполняйте корзину для обжарки выше отметки **MAX**. Никогда не переполняйте контейнер для фритюра, чтобы продукты не касались нагревательного элемента.
- Никогда не наполняйте емкость для фритюра маслом или другими жидкостями. Чтобы добиться хрустящей корочки, можно смазать продукты небольшим количеством масла.
- Не готовьте в приборе очень жирные продукты (например, сосиски).
- Все продукты, которые подходят для духовки, можно приготовить в этом приборе.
- Вставка-сито обеспечивает оседание скопившегося жира на дне контейнера для фритюра. Это делает пищу более хрустящей.
- При выпечке пирогов, хлеба и т.д. помните, что тесто расширится. Он не должен соприкасаться с нагревательным элементом.
- При выпечке хлеба и т.д. можно вынуть вставку с ситом.
- Продукты, которые лежат друг на друге во время приготовления, необходимо встряхивать на половине времени приготовления. Это оптимизирует результат и предотвращает неравномерное приготовление.
- Поливайте домашние продукты из картофеля не менее 30 минут после нарезки, чтобы уменьшить









- количество картофельного крахмала. Затем хорошо просушите кусочки картофеля кухонной бумагой.
- Время приготовления зависит от различных факторов: Размер, текстура, количество пищи и заданная температура.
- Если вы не разогреваете фритюрницу, добавьте 3 минуты к времени приготовления.
- Перед приготовлением в фритюрнице обжарьте стейки / большое количество мяса на сковороде. Время и температура зависят от желаемого уровня приготовления.
- С помощью прибора можно также разогревать пищу. Установите время 10 минут и температуру 150 °C.

### Функциональные кнопки

- Кнопки на устройстве сенсорные. Для выполнения функций слегка касайтесь кнопок пальцем. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.
- При нажатии и удерживании кнопок  или , запустится ускоренная перемотка вперед.

### Установка температуры и времени приготовления

На приборе есть 2 кнопки  и .










- Используйте кнопки  или  над и под символом  для установки температуры (80–200 °C). Однако в автоматической программе  (поддержание тепла / размораживание) температура может быть установлена только в диапазоне 60–90 °C.
- С помощью кнопок  или  над и под символом  установите время приготовления (1–60 минут). Однако в автоматической программе  (поддержание тепла / размораживание) время приготовления может быть установлено в диапазоне 1–120 минут.
- На дисплее попеременно отображаются температура и время приготовления.

### Автоматические программы


Режим	Предустановленная температура в °C	Предустановленное время в минутах
Картофель фри 	200	20
Куриные ножки 	180	25
Креветки 	160	20
Торт 	160	25
Стейк 	160	20
Рыба 	180	20
Ребра 	180	15
Поддержание тепла / размораживание 	90	120

- Эти значения следует рассматривать как приближенные. В зависимости от размера и веса, время и температура могут быть иметь как большее, так и меньшее значения.
- Также соблюдайте информацию на упаковке продуктов питания.
- Вы также можете отрегулировать заданную температуру и время приготовления автоматических программ.


### Использование прибора

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Вытащите контейнер для фритюра из прибора за ручку.
- При необходимости поместите вставку сита с силиконовыми колпачками в прибор. Нажмите на вставку сита до упора.
- Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор. Он должен зафиксироваться на месте.
- Подключите прибор к правильно установленной безопасной розетке. Раздается звуковой сигнал, и все символы одновременно загораются. Загорается клавиша .
- Нажмите кнопку , чтобы завершить режим ожидания. Прибор предварительно настроен на 185 °C и 15 минут.
- Рекомендуется предварительно разогревать прибор в течение примерно 3 минут. Для этого с помощью кнопок  или  установите необходимую температуру, а время приготовления - 3 минуты.
- Нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления.
- По истечению времени прибор автоматически переходит в дежурный режим. Вентилятор продолжит работать для охлаждения прибора. Примерно через 15 секунд прозвучит 5 сигнальных звуков.
- Вытащите контейнер для фритюра из прибора за ручку.
- Поставьте емкость для жарки на жаропрочную поверхность.
- Наполните контейнер для фритюра желаемым продуктом.
- Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор.
- Нажмите кнопку  еще раз, чтобы выйти из режима ожидания.
- Выберите автоматическую программу или установите время и температуру приготовления индивидуально с помощью кнопок  или .
- Нажмите кнопку , чтобы начать процесс приготовления.
- При необходимости встряхните блюдо на половине времени приготовления. Для этого вытащите контейнер для фритюра за ручку.
- Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор.

### Прерывание работы

- Работа прерывается, когда вы вытаскиваете контейнер для жарки. Установите контейнер для фритюра обратно, чтобы возобновить работу.
- Работа прибора продолжится с момента приостановки. Если вы выдерните вилку питания, текущие настройки будут потеряны. После того, как вы вставите вилку питания и нажмете кнопку , прибор повторно отобразит предварительную настройку.

### Конец работы

1. По истечению времени прибор автоматически переходит в дежурный режим. Вентилятор продолжит работать для охлаждения прибора. Примерно через 15 секунд прозвучит 5 сигнальных звуков.
2. Вы также можете досрочно завершить работу, нажав кнопку .
3. Вытащите контейнер для фритюра за ручку.
4. Положите продукты в жаропрочную миску.
5. Вставьте контейнер для фритюра обратно в прибор.

## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

### ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дайте силовой вставке остыть, прежде чем вынимать ее из емкости для жарки.

Вы можете очистить аксессуары в теплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора слегка влажной, но не мокрой тканью


- Также удалите остатки пищи/жира на нагревательной спирали и рядом с ней слегка влажной тканью. Не включайте прибор до полного высыхания нагревательной спирали!

### Хранение

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

### Устранение неполадок

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

Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Прибор не имеет электропитания.	Проверьте розетку с другим прибором.
		Правильно вставьте сетевую вилку.
		Проверьте предохранитель в доме.
	Вы не установили время приготовления.	Выберите желаемое время приготовления.
Устройство не включено.	Нажмите кнопку  , чтобы включить устройство. Индикатор работы должен быть видимым.	



Проблема	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Контейнер для фритюра вставлен неправильно. <b>Предохранительный выключатель</b> предотвращает работу с неправильно установленной контейнером для фритюра.	Правильно вставьте контейнер для фритюра. Он должен быть слышимым.
Пища не полностью приготовлена.	Контейнер для фритюра переполнен.	Уменьшите количество еды. Меньшее количество готовится более равномерно.
	Температура установлена слишком низко.	Установите более высокую температуру.
	Время приготовления установлено слишком мало.	Установите более длительное время.
Еда приготовлена неравномерно.	Когда продукты лежат друг на друге, циркуляция воздуха недостаточна.	В течение половины времени приготовления блюда необходимо встряхивать.
Еда не хрустящая.	Вы использовали продукты, которые подходят только для обычной фритюрницы.	Используйте готовые для духовки продукты или смажьте их небольшим количеством масла.
Из прибора выходит дым.	Вы готовите очень жирную пищу.	Дым может появиться из-за брызг жира внутри прибора. Обеспечьте достаточную вентиляцию.
	Контейнер для фритюра переполнен. Пища касается нагрева.	Уменьшите количество еды.
	В контейнере для фритюра или на нагревательной спирали остались остатки пищи/жира от предыдущего использования.	Очищайте прибор после каждого использования, как описано в главе «Чистка».

## Технические данные

Модель: .....PC-FR 1239 H  
 Электропитание: .....220–240 В~, 50–60 Гц  
 Потребляемая мощность: ..... 1400 Вт  
 Класс защиты: ..... I  
 Вес нетто: .....прибл. 4,3 кг

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

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

## Утилизация

### Значение символа «корзина»



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

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

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

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

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

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

في حالة حدوث مشكلة، فعادةً ما يكون ذلك بسبب شيء بسيط فقط. وقبل الاتصال بخدمة العملاء لدينا، يرجى ملاحظة المعلومات الآتية:

المشكلة	سبب محتمل	الإصلاح
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	تحقق من مقبس الطاقة باستخدام جهاز آخر. أدخل قابس التيار الكهربائي بشكل صحيح. تحقق من الصمام الكهربائي الخاص بالمنزل.
	أنت لم تضبط وقت الطهي.	حدّد وقت الطهي المرغوب به.
	الجهاز ليس في وضع التشغيل.	اضغط على الزر (⊕) على الزر لتشغيل الجهاز. يجب أن تكون شاشة المؤشر مرئية.
	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.
لم يتم طهي الطعام بالكامل بعد.	وعاء القلي ممتلئ بشكل زائد.	قلّل كمية الطعام، حيث يتم طهي كميات صغيرة من الطعام بشكل متساو.
	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	ضبط درجة حرارة أعلى.
	وقت الطهي منخفض للغاية.	اضبط وقتاً أطول.
يتم طهي الطعام بشكل غير متساو.	إذا كان الطعام فوق بعضه البعض، فليس هناك ما يكفي من تحرك الهواء.	يجب تحريك الطعام في منتصف فترة الطهي.
الطعام غير مقرمش.	تم استخدام الطعام الغير المناسب للمقلاة العميقة التقليدية.	استخدم الأطعمة الجاهزة للفرن أو أضف إليها القليل من الزيت.
دخان يتصاعد من الجهاز.	تقوم بتحضير أطعمة دسمة للغاية.	قد يخرج دخان بسبب تناثر الدهون داخل الجهاز. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز للتهوية التهوئية.
	وعاء القلي ممتلئ بشكل زائد والطعام يلامس عنصر التسخين.	قلّل كمية الطعام.
	لا تزال هناك بقايا طعام / دهون من الاستخدام السابق في وعاء القلي أو على ملف التسخين.	نظف الجهاز بعد كل استخدام كما هو موضح في فصل "التنظيف".

### التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

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



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

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

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

### البيانات الفنية

الطراز: PC-FR 1239 H .....  
مزود الطاقة: 220-240 فولت~ 50-60 هرتز .....  
استهلاك الطاقة: ..... 1400 واط  
فئة الحماية: I .....  
الوزن الصافي: ..... تقريباً 4,3 كجم  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.  
وقد اختُر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

الوضع	ضبط درجة الحرارة مسبقاً بالدرجة المنوية	ضبط الوقت مسبقاً بالدقائق
بطاطس مقليه	200	20
أرجل دجاج	180	25
جمبري	160	20
الكعك	160	25
شرائح لحم	160	20
سمك	180	20
صلوح	180	15
الحفاظ على درجة حرارة الطعام / إذابة الثلج	90	120

- ينبغي الأخذ في الاعتبار هذه الأشياء كقيم إرشادية، واعتماداً على الحجم والوزن، قد يكون الوقت ودرجة الحرارة أطول أو أعلى أو أقصر أو أقل.
- يُرجى ملاحظة المعلومات الموجودة على عبوات الطعام أيضاً.
- يمكنك أيضاً ضبط درجة الحرارة المحددة مسبقاً ووقت الطهي للبرامج التلقائية.

## مقاطعة الاستخدام

- يتوقف التشغيل عند سحب وعاء القلي للخارج. أعد وعاء القلي مرة أخرى لاستئناف عملية الطهي.
- سوف يعمل الجهاز من النقطة الذي توقف عندها مؤقتاً. إذا قمت بفصل قابس الطاقة من التيار، فسوف تفقد إعداداتك الحالية. وعند إدخال قابس الطاقة في التيار الكهربائي والضغط على زر سوف يعرض الجهاز الضبط المسبق مرة أخرى.

## نهاية الاستخدام

1. بعد انقضاء الزمنية المحددة على المؤقت، ينتقل الجهاز تلقائياً إلى الوضع الاستعداد؛ في حين تواصل المروحة العمل على تبريد الجهاز. بعد 15 ثانية تقريباً، تصدر إشارة تتألف من 5 نغمات صوتية.
2. يمكنك أيضاً إنهاء التشغيل قبل الأوان بالضغط على الزر .
3. اسحب وعاء القلي للخارج من المقيض.
4. ضع الطعام في وعاء مقاوم للحرارة.
5. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى الجهاز.

## التنظيف

## تحذير:

- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز واسحب القابس من المقبس قبل تنظيفه. إنتظر حتى يبرد الجهاز تماماً.
- 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.

## تحذير:

اترك المصفاى يبرد قبل إزالته من وعاء القلي!

- يمكنك تنظيف الملحقات في حمام ماء دافئ.
- نظف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً وليست مبللة.
- قم أيضاً بإزالة أي بقايا طعام / دهون على لفائف التسخين وما حولها بقطعة قماش مبللة قليلاً. احرص على عدم تشغيل الجهاز مرة أخرى حتى تجف لفائف التسخين تماماً!

## التخزين

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

## استخدام الجهاز

1. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي.
2. اسحب وعاء القلي خارج الجهاز باستخدام المقبض.
3. عند الضرورة، ضع حشوة الغريال مع البطانات السيليكون في الجهاز. ادفع حشوة الغريال بالكامل لأسفل.
4. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز. يجب تثبيته في مكانه.
5. قم بتوصيل الجهاز بمقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح، حيث يصدر صوت صفير وتضيء جميع الرموز لفترة وجيزة. الزر يضيء.
6. اضغط على الزر للخروج من الوضع استعداد. الجهاز مضبوط مسبقاً على 185 درجة مئوية و15 دقيقة.
7. نوصي بالتسخين المسبق للجهاز مدة 3 دقائق تقريباً. للقيام بذلك، استخدم الأزرار أو لضبط درجة الحرارة المطلوبة ووقت الطهي على 3 دقائق.
8. اضغط على الزر لبدء عملية الطهي.
9. بعد انقضاء الزمنية المحددة على المؤقت، ينتقل الجهاز تلقائياً إلى الوضع الاستعداد؛ في حين تواصل المروحة العمل على تبريد الجهاز. بعد 15 ثانية تقريباً، تصدر إشارة تتألف من 5 نغمات صوتية.
10. اسحب وعاء القلي خارج الجهاز باستخدام المقبض.
11. ضع وعاء القلي على سطح مقاوم للحرارة.
12. املا وعاء القلي بالطعام المطلوب.
13. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز.
14. اضغط على الزر مرة أخرى للخروج من الوضع استعداد.
15. حدد برنامجاً تلقائياً أو اضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة بشكل فردي باستخدام الزر أو .
16. اضغط على الزر لبدء عملية الطهي.
17. قم بتحريك الطعام في منتصف وقت الطهي عند الضرورة. وللقيام بذلك، اسحب وعاء القلي من المقبض.
18. ادفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز.

## ⚠ تنبيه:

- حافظ على وجود مساحة سلامة كافية (30 سم) من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والستائر وغيرها.
- لا تشغل الجهاز تحت خزانات الحائط بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- تجنب العبث بمفتاح السلامة.
- حمل زاندا لا تستخدم مقابس 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  فقط. وعند مواجهة المواقف التالية، سيتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد:
- عند إدخال قابس الطاقة.
- في حال عدم الضغط على أي زر لحوالي 60 ثانية، حيث يصدر 5 إشارات صوتية.
- عند انقضاء الوقت المحدد على المؤقت.

### تشغيل/إيقاف تشغيل الجهاز

- استخدم الزر  لتشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.
- بمجرد تشغيل الجهاز، تصبح شاشة المؤشر مرئية.
- بعد انقضاء الزمنية المحددة على المؤقت، ينتقل الجهاز تلقائيًا إلى الوضع الاستعداد؛ في حين تواصل المروحة العمل على تبريد الجهاز. بعد 15 ثانية تقريبًا، تصدر إشارة تتألف من 5 نغمات صوتية.

### قبل الاستخدام الأول

- توجد طبقة واقية على عنصر التسخين، لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 15 دقائق تقريبًا 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 التسخين 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 الدسم (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 ملامسة الطعام لعنصر التسخين.
- عند خبز الخبز، وما إلى ذلك، يمكنك إزالة المصفي الداخلي.
- يجب تحريك الطعام الذي يقع فوق بعضه البعض أثناء الطهي في منتصف فترة الطهي، وبالتالي ستحصل على نتائج أفضل وطهي متساوٍ.
- صب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس، ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.
- يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة.
- في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن 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. اضبط الوقت على 10 دقائق ودرجة الحرارة على 150 درجة مئوية.

## أزرار التحكم

- تعمل أزرار الجهاز باللمس. المس الأزرار بلطف لتنفيذ الوظيفة التي ترغب بها. كلما يتم الضغط على الزر، يتم التأكيد على ذلك بصوت صغير.
- إذا ضغطت مع الاستمرار على الزر  أو  فسيبدأ التشغيل السريع.

### ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي

- يوجد الزرين  و  على الجهاز.
- استخدم الزر  أو  فوق الرمز  وأدناه لضبط درجة الحرارة (80-200 درجة مئوية). ومع ذلك، فإنه بالنسبة للبرنامج التلقائي  (الحفاظ على درجة الحرارة/إذابة الثلج)، يمكن ضبط درجة الحرارة من 60 إلى 90 درجة مئوية.
- استخدم الزر  أو  أعلى وأسفل الرمز  لضبط وقت الطهي (1-60 دقيقة). ومع ذلك، يمكنك من خلال البرنامج التلقائي  (الحفاظ على درجة الحرارة/إذابة الثلج) ضبط مدة الطهي من 1 إلى 120 دقيقة.
- تتناوب الشاشة بين درجة الحرارة ومدة الطهي.

- 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. أعدّه مباشرة إلى البائع.

### نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

#### الصورة A

- 1 فتحات مدخل الهواء
- 2 فتحات مخرج الهواء
- 3 لوحة التحكم
- 4 مقبض الحمل
- 5 وعاء القلي
- 6 مقبض وعاء القلي
- 7 بطاقة سيبيكون
- 8 مدخل الغريال

#### الصورة B: الرموز الموجودة على لوحة التحكم

- 9 زر (رفع درجة الحرارة)
- 10 زر (البرنامج التلقائي للبطاطس المقلية)
- 11 زر (البرنامج التلقائي لأرجل الدجاج)
- 12 الشاشة
- 13 زر (البرنامج التلقائي للجمبري)
- 14 زر (البرنامج التلقائي للكعك)
- 15 زر (زيادة مدة الطهي)
- 16 زر (تقليل مدة الطهي)
- 17 زر (البرنامج التلقائي للحفاظ على درجة الحرارة / إزالة الثلج)
- 18 زر (البرنامج التلقائي للسلع)
- 19 زر (تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز)
- 20 زر (البرنامج التلقائي للسّمك)
- 21 زر (البرنامج التلقائي لشرائح اللحم)
- 22 زر (خفض درجة الحرارة)
- 23 شاشة المؤشر

### 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:

- تجنب تغطية فتحات دخول الهواء وخروجه، لضمان دوران الهواء بشكل كافٍ.

## هام:

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

### دليل التعليمات

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

#### رموز تعليمات الاستخدام

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

#### ⚠ تحذير:

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

#### ⚠ تنبيه:

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

### المحتويات

- 3.....نظرة عامة على المكونات.....
- 53.....تفريغ محتويات العبوة.....
- 53.....نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
- 53.....تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
- 52.....ملاحظات بشأن التشغيل.....
- 52.....الموقع.....
- 52.....التوصيل الكهربائي.....
- 52.....الاستعداد (وضع).....
- 52.....تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز.....
- 52.....قبل الاستخدام الأول.....
- 52.....تعليمات للاستخدام.....
- 52.....أضرار التحكم.....
- 52.....ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي.....
- 51.....برامج تلقائية.....
- 51.....استخدام الجهاز.....
- 51.....مقاطعة الاستخدام.....
- 51.....نهاية الاستخدام.....
- 51.....التنظيف.....
- 51.....التخزين.....
- 50.....استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....

## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiëkaart • 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 1239 H

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben 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, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата придобрення, Штамп продавця, Подпись • تاريخ الترتيب، و عدد الترخيص المبيع والتوقيع

**PROFI COOK®**

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

**PROFI COOK®**

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)  
Made in P.R.C.

Start: 05/2022