



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Clatronic PC-FR 1115 H](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Clatronic PC-FR 1115 H](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

PROFI COOK®

Bedienungsanleitung / Garantie

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



Heißluft-Friteuse PC-FR 1115 H

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



Bedienungsanleitung	Seite	4	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing	Pagina	11	NEDERLANDS
Mode d'emploi	Page	17	FRANÇAIS
Instrucciones de servicio.....	Página	23	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso	Pagina	29	ITALIANO
Instruction Manual	Page	35	ENGLISH
Instrukcja obsługi	Strona	41	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás.....	Oldal	48	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации	стр.	54	РУССКИЙ
63 دليل التعليمات.....	صفحة		العربية

Übersicht der Bedienelemente

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



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

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.



HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Allgemeine Hinweise.....	4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	4
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	6
Auspacken des Gerätes.....	6
Anwendungshinweise.....	6
Standort.....	6
Elektrischer Anschluss	6
Anschlusswert	6
Gerät ein-/ ausschalten.....	6
Vor der ersten Benutzung	6
Hinweise für die Benutzung	6
Benutzung des Gerätes.....	7
Betrieb beenden.....	7
Tabelle der Garzeiten	7
Reinigung.....	8
Aufbewahrung.....	8
Störungsbehebung.....	9
Technische Daten	9
Hinweis zur Richtlinienkonformität	9

Garantie.....	9
Garantiebedingungen.....	9
Garantieabwicklung.....	10
Entsorgung	10
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	10

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.



WARNUNG:

Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickengefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes und danach wird die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.



WARNUNG: Heiße Oberfläche! **Verbrennungsgefahr!**

- Fassen Sie den Fettauffangbehälter mit eingesetztem Korb nur am Griff an. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung austreten. Halten Sie genug Abstand.
- Decken Sie die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen nicht ab, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (15 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Manipulieren Sie nicht den Sicherheitsschalter.
- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren **Gebrauchs des Gerätes** unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder, die jünger sind als 8 Jahre, sind von dem Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses

Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „Reinigung“ dazu geben.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

- 1 Luftausslassöffnung
- 2 Heizungskontrollleuchte 
- 3 Betriebskontrollleuchte 
- 4 Lufteinlassöffnungen
- 5 Fettauffangbehälter mit innenliegendem Korb
- 6 Griff des Korbs
- 7 Abdeckung für die darunterliegende Entriegelungstaste
- 8 Temperaturregler
- 9 Ein-/Ausschalter / Zeitschaltuhr

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter 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.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Anwendungshinweise

Standort

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche.
- 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.

Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1500 W aufnehmen.

ACHTUNG: Überlastung!

- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm² haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

Gerät ein-/ausschalten

- Das Gerät ist ausgeschaltet, wenn sich der Ein-/Aus-schalter in Position „0“ befindet.
- Der Betrieb ist nur möglich, wenn der Fettauffangbehälter mit Korb im Gerät eingesetzt ist.
- Um das Gerät zu benutzen, stellen Sie den Ein-/Aus-schalter mindestens auf 10 Minuten und den Temperaturregler auf eine gewünschte Temperatur.

HINWEIS:

Nach Ablauf der Zeit hören Sie einen Signalton. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Vor der ersten Benutzung

Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht. Um diese zu entfernen, betreiben Sie das Gerät ca. 10 Minuten lang ohne Inhalt.

HINWEIS:

Leichte Rauch- und Geruchsentwicklung ist bei diesem Vorgang normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

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 Korb mit Fettauffangbehälter.
- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, füllen Sie den Korb maximal bis 1 cm unter dem Rand. Überfüllen Sie niemals den Korb, damit die Nahrungsmittel das Heizelement nicht berühren.
- Füllen Sie in den Fettauffangbehälter 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.
- Beachten Sie beim Backen von Kuchen, Brot o.Ä., dass der Teig sich ausdehnt. Er darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Nahrungsmittel die beim Garen übereinander liegen, müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Damit wird das Ergebnis optimiert und ein ungleichmäßiges Garen verhindert.
- Die ideale Menge zur Zubereitung von knusprigen Pommes beträgt 700 g.
- 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. Richtwerte finden Sie unter „Tabelle der Garzeiten“.
- 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 dafür die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten und den Temperaturregler auf 150 °C ein.

Benutzung des Gerätes

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Netz getrennt und ausgeschaltet ist (Die Kontrollleuchten sind aus).
2. Ziehen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb am Griff aus dem Gerät.
3. Befüllen Sie den Korb mit den gewünschten Nahrungsmitteln.
4. Schieben Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb zurück in das Gerät. Er muss einrasten.
5. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
6. Schalten Sie das Gerät mit der Zeitschaltuhr ein. Die Kontrollleuchte  leuchtet. Wählen Sie eine Garzeit.
7. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Die Kontrollleuchte  leuchtet.

HINWEIS:

- Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte .
- Sie schaltet sich während des Betriebs an und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.

8. Schütteln Sie ggf. nach der Hälfte der Zubereitungszeit die Nahrungsmittel. Ziehen Sie dafür den Fettauffangbehälter mit dem Korb am Griff heraus.

WARNUNG:

- Heißer Dampf kann austreten!
- Schütteln Sie niemals den Korb, wenn dieser sich im Fettauffangbehälter befindet, da dieser heißes Öl enthalten kann.

9. Stellen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
10. Schieben Sie die Abdeckung der Entriegelungstaste in Richtung Korb.
11. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Korb zu entnehmen. Schütteln Sie den Inhalt des Korbes.
12. Setzen Sie den Korb wieder in den Fettauffangbehälter. Dieser muss einrasten.
13. Schieben Sie den Fettauffangbehälter zurück in das Gerät.

Betrieb beenden

1. Ein Signal ertönt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

HINWEIS:

Sie können den Betrieb auch vorher beenden, indem Sie den Ein-/Ausschalter auf „0“ stellen.

2. Ziehen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb am Griff heraus.
3. Stellen Sie den Fettauffangbehälter mit dem Korb auf eine hitzebeständige Fläche.
4. Schieben Sie die Abdeckung der Entriegelungstaste in Richtung Korb.
5. Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Korb zu entnehmen. Geben Sie die Nahrungsmittel in eine hitzebeständige Schüssel.
6. Schieben Sie den Fettauffangbehälter zurück in das Gerät.

Tabelle der Garzeiten

Nahrungsmittel	MIN / MAX ca. Menge (g)	Garzeit (Minuten)	Temperatur °C
Kartoffelprodukte			
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300 - 1200	12 - 30	200
Dicke tiefgekühlte Pommes frites		12 - 35	

Nahrungsmittel	MIN / MAX ca. Menge (g)	Garzeit (Minuten)	Temperatur °C
Kartoffelprodukte			
Hausgemachte Pommes Frites	300 - 1500	18 - 35	200
Hausgemachte Kartoffelecken		18 - 30	180
Hausgemachte Kartoffelwürfel	200 - 1000	12 - 30	
Rösti	100 - 400	15 - 25	
Kartoffelgratin	200 - 800	18 - 30	200
Fleisch			
Steak	100 - 700	8 - 20	180
Schweinekotelett		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Würstchen im Teigmantel		13 - 20	200
Geflügel			
Hähnchen- Unterschenkel	100 - 700	18 - 25	180
Hühnerbrust		10 - 20	

Nahrungsmittel	MIN / MAX ca. Menge (g)	Garzeit (Minuten)	Temperatur °C
Gebackenes			
Kuchen, Ø max. 15cm	400	20 - 30	160
Muffins		15 - 20	200
Quiche, Ø max. 15 cm	600	20 - 25	180
Imbiss			
Gefrorene Chicken Nuggets	100 - 700	6 - 15	200
Gefrorene Fischstäbchen	100 - 600	6 - 15	
Frühlingsrollen		8 - 15	
Gefüllte Gemüsesorten		10 - 15	180
Gefrorene panierte Käsesnacks		8 - 15	

Reinigung



WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker. 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.
- Den Korb und den Fettauffangbehälter können Sie in einem warmen Spülbad reinigen.
- Reinigen Sie das Gerät von innen und außen mit einem leicht feuchten, nicht nassen Tuch.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es 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.
Die Nahrungsmittel sind noch nicht fertig gegart.	Der Fettauffangbehälter und der Korb sind nicht richtig eingesetzt.	Kontrollieren Sie den richtigen Sitz.
	Der Korb ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler höher ein (siehe „Tabelle der Garzeiten“).
	Die Garzeit ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie die Zeit mit dem Ein-/Ausschalter höher ein (siehe „Tabelle der Garzeiten“).
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 ist.	Verwenden Sie ofenfertige Nahrungsmittel oder bestreichen Sie sie mit etwas Öl.
Rauch tritt aus dem Gerät.	Sie bereiten sehr fetthaltige Nahrungsmittel zu.	Durch Fettspritzer im Inneren des Gerätes kann es zur Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
	Im Fettauffangbehälter befinden sich noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie den Fettauffangbehälter nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1115 H
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Leistungsaufnahme:.....1500 W
 Schutzklasse:.....I
 Nettogewicht:ca. 4,80 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-FR 1115 H in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.
 Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.
3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf

welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal **www.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/ DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

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.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor uw keuze van dit product. We hopen dat u er veel plezier van beleeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

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 letselrisico's.



LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Algemene opmerkingen.....	11
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat	11
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van de levering	13
Het apparaat uitpakken	13
Opmerkingen voor het gebruik	13
Locatie	13
Elektrische aansluiting	13
Aansluitwaarde	13
Het apparaat in- / uitschakelen	13
Alvorens ingebruikname.....	13
Gebruiksaanwijzingen	13
Gebruik van het apparaat.....	14
Einde van de werking	14
Tabel met bereidingstijden	14
Reiniging	15
Opslaan	15

Verhelpen van storingen.....	15
Technische gegevens.....	16
Verwijdering.....	16
Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool	16

Algemene opmerkingen

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.



WAARSCHUWING:

Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

U vindt het volgende symbool met een waarschuwing aard op het product:



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Gevaar op brandwonden!

Tijdens en na gebruik kunnen delen van de buitenkant van het apparaat erg heet worden.



WAARSCHUWING: Heet oppervlak! Gevaar op brandwonden!

- Pak het vetreservoir met het mandje bij het handvat. Gebruik zonodig ovenhandschoenen.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom vrijkomen uit de luchtuitlaatopeningen. Houd voldoende afstand.
- Dek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet af om een goede luchtcirculatie te garanderen.
- Houd voldoende afstand (15 cm) van licht ontvlambare voorwerpen, zoals meubels, gordijnen, enz.!
- Plaats het apparaat nooit onder keukenkastjes vanwege rijzende hitte en dampen.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Verander niets aan de veiligheidsschakelaar.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen jonger dan 8 jaar of **personen** met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot **gebruik van het apparaat** door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** worden verricht, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet

deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

- Dit apparaat mag niet in water ondergedompeld worden tijdens het reinigen. Let op de voorschriften die we voor u hebben opgenomen in het hoofdstuk “Reiniging”.

Overzicht van de bedieningselementen/ Omvang van de levering

- 1 Luchtuitlaat opening
- 2 Indicatielampje verwarmen ☼
- 3 Controlelampje ⚡
- 4 Luchtinlaat openingen
- 5 Vetreservoir met intern mandje
- 6 Handvat van het mandje
- 7 Afdekplaatje voor de ontgrendelingsknop
- 8 Temperatuurregelaar
- 9 Aan/uit-schakelaar/timer

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.
4. Indien er sprake is van ontbrekende onderdelen of duidelijke schade, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Breng het apparaat onmiddellijk terug naar de verkoper.

OPMERKING:

Er kan nog steeds stof of productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder “Reiniging”.

Opmerkingen voor het gebruik

Locatie

- Zet het apparaat op een niet-gladde, vlakke en hittebestendige ondergrond.
- Zorg dat het apparaat en het netsnoer nooit op een heet oppervlak of in de buurt van hittebronnen (fornuis, oven) terecht komen.

Elektrische aansluiting

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, controleer of de te gebruiken netspanning overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de benodigde informatie op het typeplaatje.

Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1500 W opnemen.

LET OP: Overbelasting!

- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm² hebben.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

Het apparaat in- / uitschakelen

- Het apparaat is uit wanneer de aan / uit-schakelaar in de “0” stand staat.
- Gebruik is alleen mogelijk als het vetreservoir wordt gebruikt met het mandje op zijn plaats.
- Om het apparaat te gebruiken, zet de aan / uit-schakelaar ten minste 10 minuten van te voren aan en zet de temperatuur op de gewenste stand.

OPMERKING:

Als de tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld.

Alvorens ingebruikname

Het verwarmingselement heeft een beschermende laag. Zet het apparaat ongeveer 10 minuten aan zonder voedsel om dit te verwijderen.

OPMERKING:

Lichte rook- en stankontwikkeling zijn bij deze procedure normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

Gebruiksaanwijzingen

- Dit apparaat wordt gebruikt voor het bereiden van vast voedsel. Niet geschikt voor het bereiden van soepen of vloeibare voedingswaren.
- Een veiligheidsschakelaar voorkomt gebruik van het apparaat zonder mandje in het vetreservoir.
- Voor een optimaal resultaat dient u het mandje te vullen tot maximaal 1 cm onder de rand. Doe het mandje nooit te vol zodat het voedsel niet het verwarmingselement raakt.
- Doe nooit olie of andere vloeistoffen in het vetreservoir. Om een knapperig resultaat te bereiken kunt u het voedsel insmeren met een beetje olie.
- Gebruik het apparaat niet voor voedsel met veel vet (bijv. worstjes).
- Alle voedsel dat geschikt is voor bereiding in de oven kan ook in dit apparaat bereid worden.

- Onthoud dat deeg uitzet tijdens het bakken van cake, brood of iets dergelijks. Er mag niets in contact komen met het verwarmingselement.
- Als het voedsel op elkaar ligt, dient het halverwege de bereidingstijd omgeschud te worden. Zo is het resultaat optimaal en het voorkomt ongelijke garing.
- De ideale hoeveelheid voor knapperige frietjes is 700 g.
- Laat zelfgemaakte aardappelproducten na het snijden minimaal 30 minuten in water staan om het zetmeel te verwijderen. Droog de stukjes aardappel dan met keukenpapier af.
- De gaartijd is afhankelijk van verschillende factoren: Afmeting, staat, hoeveelheid etenswaar en ingestelde temperatuur. Voor standaard waardes zie "Tabel met bereidingstijden".
- Als u de hetelucht frituse niet voorverwarmt, voeg dan 3 minuten extra bereidingstijd toe.
- Bak biefstuk/grotere hoeveelheden vlees in een pan aan voor u ze in de hetelucht frituse doet. Tijd en temperatuur zijn afhankelijk van de gewenste gaarheid.
- U kunt ook voedsel opwarmen met dit apparaat. Stel de temperatuur in op 150 °C en de timer op 10 minuten.

Gebruik van het apparaat

1. Overtuig u ervan dat de stroomtoevoer naar het apparaat onderbroken is en dat het apparaat is uitgeschakeld (De controlelampjes zijn uit).
2. Haal aan het handvat het vetreservoir met het mandje uit het apparaat.
3. Vul het mandje met het gewenste voedsel.
4. Schuif het vetreservoir met het mandje terug in het apparaat. Het moet vastklikken.
5. Sluit het apparaat aan op een correct geaard stopcontact.
6. Zet het apparaat aan met de schakelaar. Het lampje  brandt. U kunt een bereidingstijd selecteren.
7. Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur. Het lampje  brandt.

OPMERKING:

- Zodra het lampje  dooft, is de ingestelde temperatuur bereikt.
- Het gaat tijdens gebruik aan en uit. Dit is normaal en betekent dat de temperatuur via de thermostaat gecontroleerd en constant gehouden wordt.

8. Schud indien nodig het voedsel halverwege de bereidingstijd. Haal het vetreservoir met het mandje aan het handvat uit het apparaat.

WAARSCHUWING:

- Er kan hete stoom vrijkomen!
- Schud het mandje nooit als het nog in het vetreservoir zit, omdat hier nog hete olie in kan zitten.

9. Zet het vetreservoir met het mandje op een hittebestendig oppervlak.

10. Schuif het afdekplaatje van de ontgrendelknop richting het mandje.
11. Druk op de ontgrendelknop en verwijder het mandje. Schud de inhoud van het mandje om.
12. Zet het mandje terug in het vetreservoir. Het moet vastklikken.
13. Schuif het vetreservoir terug in het apparaat.

Einde van de werking

1. Er klinkt een piep als de ingestelde tijd verlopen is.

OPMERKING:

U kunt de bereiding stoppen door de aan/uit-schakelaar op "0" te zetten voordat de tijd verlopen is.

2. Pak het vetreservoir met het mandje bij het handvat uit het apparaat.
3. Zet het vetreservoir met het mandje op een hittebestendig oppervlak.
4. Schuif het afdekplaatje van de ontgrendelknop richting het mandje.
5. Druk op de ontgrendelknop en verwijder het mandje. Doe het voedsel in een hittebestendige schaal.
6. Schuif het vetreservoir terug in het apparaat.

Tabel met bereidingstijden

Voedsel	MIN / MAX Hoeveelh. (g) bij benadering	Berei- dingstijd (minuten)	Tempera- tuur (°C)
Aardappelproducten			
Dunne bevroren Franse frietjes	300 - 1200	12 - 30	200
Dikke bevroren frieten		12 - 35	
Zelfgemaakte friet	300 - 1500	18 - 35	200
Zelfgemaakte aardappelpartjes		18 - 30	180
Zelfgemaakte aardappelblokjes	200 - 1000	12 - 30	
Gebakken aardappels	100 - 400	15 - 25	200
Aardappelgratin	200 - 800	18 - 30	
Vlees			
Biefstuk	100 - 700	8 - 20	180
Karbonade		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Worstjes in deeg		13 - 20	200
Gevogelte			
Kippenpootje	100 - 700	18 - 25	180
Kipfilet		10 - 20	

Voedsel	MIN/MAX Hoeveelh. (g) bij benadering	Berei- dingstijd (minuten)	Tempera- tuur (°C)
Gebakken			
Cake, Ø max. 15 cm	400	20 - 30	160
Muffins		15 - 20	200
Quiche, Ø max. 15 cm	600	20 - 25	180

Voedsel	MIN/MAX Hoeveelh. (g) bij benadering	Berei- dingstijd (minuten)	Tempera- tuur (°C)
Lichte hapjes			
Bevroren kipnuggets	100 - 700	6 - 15	200
Bevroren vissticks	100 - 600	6 - 15	
Loempia's		8 - 15	
Gevulde groenten		10 - 15	180
Bevroren gepaneerde kaassnacks		8 - 15	

Reiniging



WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat vóór de reiniging altijd uit en trek de netstekker uit de contactdoos. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Het kan tot elektrische schokken of brand leiden.



LET OP: Anti-aanbaklaag

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Het mandje en vetreservoir kunnen met een warm sopje gereinigd worden.
- Maak het apparaat van binnen en buiten met een vochtige, maar niet natte doek schoon.

Opslaan

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

Verhelpen van storingen

Als er een probleem optreedt is dit vaak niets ernstigs. Voor u contact opneemt met onze servicedienst, vragen wij u de onderstaande informatie door te lezen:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Het apparaat functioneert niet.	Het apparaat ontvangt geen voeding.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de stekker correct in het stopcontact.
		Controleer de hoofdcircuitbreker.
	U hebt de bereidingstijd niet ingesteld.	Stel de gewenste bereidingstijd in.
	De vetopvangbak en het mandje zijn niet juist geplaatst.	Controleer de correcte plaatsing.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Maatregel
Het voedsel is niet overal geheel gaar.	Het mandje is te vol.	Verminder de hoeveelheid voedsel. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gaar.
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Zet de temperatuur hoger met de temperatuurregelaar (zie de "Tabel met bereidingstijden").
	De bereidingstijd is te kort ingesteld.	Stel de timer langer in met de aan/uit-schakelaar (zie de "Tabel met bereidingstijden").
Niet alle voedsel is ongelijkmatig gaar.	Als het voedsel bovenop elkaar ligt is er onvoldoende luchtcirculatie.	Schud het voedsel halverwege de bereidingstijd.
Het voedsel is niet knapperig.	Er is voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele frituse.	Gebruik oven-voedsel of besprenkel het met wat olie.
Er komt rook uit het apparaat.	U bent erg vet voedsel aan het bereiden.	Vetspetters in het apparaat kan de uitstoot van rook veroorzaken. Zorg voor een goede ventilatie.
	In het vetreservoir zit nog vet van de vorige bereiding.	Reinig het vetreservoir na elk gebruik zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1115 H
 Spanningstoever:..... 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Opgenomen vermogen:..... 1500 W
 Beschermingsklasse:..... I
 Nettogewicht:ong. 4,80 kg

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

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het "vuilnisbak"-symbool



Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

Mode d'emploi

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

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.



NOTE :

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Notes générales	17
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil	17
Liste des différents éléments de commande / Livraison..	19
Déballer l'appareil	19
Notes d'utilisation	19
Emplacement	19
Connexion électrique	19
Puissance électrique	19
Allumer / éteindre l'appareil.....	19
Avant première utilisation.....	19
Conseils d'utilisation.....	19
Utiliser l'appareil	20
Fin de fonctionnement.....	20
Tableau des durées de cuisson	20
Nettoyage.....	21
Stockage	21
En cas de dysfonctionnements	22
Données techniques.....	22

Élimination.....	22
Signification du symbole « Élimination »	22

Notes générales

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.



AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez le symbole suivant accompagné d'un avertissement sur le produit :



AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Danger de brûlure !

Pendant et après le fonctionnement, la température des surfaces accessibles sera très élevée.



AVERTISSEMENT : Surface chaude !

Danger de brûlure !

- Tenez le réservoir de graisse avec le panier inséré par la poignée. Si nécessaire, utilisez des maniques.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper par l'ouverture de sortie d'air. Gardez vos distances.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air, afin d'assurer une circulation d'air suffisante.
- Éloignez l'appareil d'au moins 15 cm des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. !
- En raison de la montée de la chaleur et des vapeurs, ne placez pas l'appareil sous les placards muraux.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne modifiez pas l'interrupteur de sécurité.
- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** âgés de 8 ans et plus et par les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou qui manquent d'expérience et de connaissance, tant qu'elles sont supervisées ou qu'elles ont reçues des instructions sur **l'utilisation de l'appareil** en sécurité et qu'elles comprennent les dangers inhérents.
- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne peuvent pas être effectués par les **enfants** à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endom-

magé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être immergé dans l'eau pendant le nettoyage. Veuillez observer les instructions figurant dans le « Nettoyage ».

Liste des différents éléments de commande/Livraison

- 1 Ouverture de sortie d'air
- 2 Témoin de chauffage 
- 3 Témoin de fonctionnement 
- 4 Ouvertures d'entrée d'air
- 5 Réservoir de graisse avec panier interne
- 6 Poignée du panier
- 7 Bouton pour débloquer le couvercle inférieur
- 8 Molette de réglage de la température
- 9 Interrupteur marche/arrêt/minuteur

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boîte.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. En cas de pièces manquantes ou de dégâts visibles, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre détaillant.

NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Notes d'utilisation

Emplacement

- Posez l'appareil sur une surface antidérapante, plate et qui résiste à la chaleur.
- Assurez-vous que l'appareil et le câble d'alimentation ne soient jamais placés sur des surfaces chaudes ou à proximité de sources de chaleur (p. ex., cuisinière, plaque chauffante).

Connexion électrique

Avant de brancher la prise dans la fiche, vérifiez que la tension du secteur que vous utilisez correspond à la tension de l'appareil. Vous trouverez l'information nécessaire sur la plaque d'identification.

Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1500 W.

ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm² au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

Allumer / éteindre l'appareil

- L'alimentation est coupée quand l'interrupteur marche/arrêt est en position « 0 ».
- L'appareil peut seulement fonctionner quand le réservoir de graisse est utilisé avec le panier dans l'appareil.
- Pour utiliser l'appareil, réglez l'interrupteur marche/arrêt sur au moins 10 minutes et la molette de réglage de température à la température voulue.

NOTE :

Une fois le temps écoulé, une sonnerie retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement.

Avant première utilisation

Une couche de protection se situe sur l'élément chauffant. Pour l'enlever, faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes, vide.

NOTE :

L'émanation légère de fumée et d'odeurs est alors normale. Veillez à une aération suffisante.

Conseils d'utilisation

- Cet appareil sert à préparer des aliments solides. N'y préparez pas de soupe ou d'aliments liquides.
- Un interrupteur de sécurité empêche l'utilisation de l'appareil sans un panier dans le réservoir de graisse.
- Pour obtenir un résultat optimal, il faut remplir le panier jusqu'à un maximum de 1 cm en-deçà du rebord. Ne remplissez jamais excessivement le panier, afin d'éviter que les aliments ne touchent l'élément chauffant.
- Ne mettez jamais d'huile ni d'autre liquide dans le réservoir de graisse. Pour obtenir des résultats croustillants, vous pouvez badigeonner les aliments avec un peu d'huile.

- Ne préparez pas d'aliments très gras tels que des saucisses dans l'appareil.
- Tous les aliments convenant à un four peuvent également être préparés dans l'appareil.
- Sachez qu'une pâte gâteau, pain, etc. gonfle pendant la cuisson. Rien ne doit entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Les aliments qui sont cuits l'un sur un autre doivent être remués à mi-cuisson. Cela améliorera le résultat et rendra la cuisson plus uniforme.
- La quantité idéale pour la préparation de frites est de 700 g.
- Versez de l'eau sur des préparations maison à base de pommes de terre après découpe au moins 30 minutes afin de réduire l'amidon des pommes de terre. Ensuite, séchez les morceaux de pomme de terre avec du papier.
- Le temps de cuisson dépend de plusieurs facteurs : Taille, état, quantité d'aliment et température de consigne. Pour des valeurs standards, voir le « Tableau des durées de cuisson ».
- Si vous ne préchauffez pas la friteuse à chaleur tournante, ajoutez 3 minutes à la durée de cuisson.
- Faire frire les steaks/de plus grandes quantités de viande dans une poêle précédemment avant de faire cuire dans la friteuse à chaleur tournante. La durée et la température dépendent du degré de cuisson désiré.
- Cet appareil permet également de réchauffer des aliments. Réglez le minuteur sur 10 minutes et la température sur 150 °C.

Utiliser l'appareil

1. Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranché (Les témoins lumineux sont éteints).
2. En utilisant la poignée, tirez le réservoir de graisse avec le panier hors de l'appareil.
3. Remplissez le panier avec les aliments voulus.
4. Glissez à nouveau le réservoir de graisse avec le panier dans la machine. Il doit s'enclencher.
5. Branchez l'appareil à une prise correctement mise à la terre.
6. Mettez l'appareil en marche avec l'interrupteur marche-arrêt. L'indicateur lumineux  s'allume. Vous pouvez sélectionner une durée de cuisson.
7. Réglez le thermostat sur la température voulue. Le témoin d'avertissement  s'allume.

NOTE :

- L'indicateur lumineux  s'éteint dès que la température de consigne est atteinte.
- Il s'allume et s'éteint lors du fonctionnement de l'appareil. Ceci est normale et indique que la température est contrôlée et maintenue par régulation thermostatique.

8. Si nécessaire, remuez les aliments à mi-cuisson. Sortez-les du réservoir de graisse avec le panier sur la poignée.

AVERTISSEMENT :

- De la vapeur brûlante peut s'échapper !
- Ne remuez jamais le panier quand il est dans le réservoir de graisse, car il peut contenir de l'huile brûlante.

9. Placez le réservoir de graisse avec le panier sur une surface résistante à la chaleur.
10. Glissez le couvercle sur le bouton de déblocage vers le panier.
11. Appuyez sur le bouton de déblocage pour enlever le panier. Vérifiez le contenu du panier.
12. Remettez le panier dans le réservoir de graisse. Il doit s'enclencher.
13. Glissez à nouveau le réservoir de graisse dans la machine.

Fin de fonctionnement

1. Un bip indiquera quand la durée réglée se sera écoulée.

NOTE :

Vous pouvez arrêter le fonctionnement en mettant l'interrupteur marche/arrêt sur « 0 » avant que la durée ne soit écoulée.

2. Sortez le réservoir de graisse avec le panier avec la poignée.
3. Placez le réservoir de graisse avec le panier sur une surface résistante à la chaleur.
4. Glissez le couvercle sur le bouton de déblocage vers le panier.
5. Appuyez sur le bouton de déblocage pour enlever le panier. Mettez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur.
6. Glissez à nouveau le réservoir de graisse dans la machine.

Tableau des durées de cuisson

Aliment	MIN/MAX quantité environ (g)	Durée de cuisson (minutes)	Température (°C)
Produits à base de pomme de terre			
Frites congelées fines	300 - 1200	12 - 30	200
Frites congelées épaisses		12 - 35	

Aliment	MIN / MAX quantité environ (g)	Durée de cuisson (minutes)	Tempéra- ture (°C)
Produits à base de pomme de terre			
Frites maison	300 - 1500	18 - 35	200
Quartiers de pomme de terre maison		18 - 30	180
Dés de pomme de terre maison	200 - 1000	12 - 30	
Pommes de terre rissolées	100 - 400	15 - 25	
Gratin de pomme de terre	200 - 800	18 - 30	200
Viande			
Steak	100 - 700	8 - 20	180
Côtelette de porc		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Saucisses en pâte		13 - 20	200
Volaille			
Cuisse de poulet	100 - 700	18 - 25	180
Blanc de poulet		10 - 20	

Aliment	MIN / MAX quantité environ (g)	Durée de cuisson (minutes)	Tempéra- ture (°C)
Cuisson au four			
Gâteau, Ø max. 15 cm	400	20 - 30	160
Muffins		15 - 20	200
Quiche, Ø max. 15 cm	600	20 - 25	180
Repas légers			
Croquettes de poulet congelées	100 - 700	6 - 15	200
Bâtonnets de poisson congelés	100 - 600	6 - 15	
Rouleaux de printemps		8 - 15	
Légumes farcis		10 - 15	180
Collations au fromage panées congelés		8 - 15	

Nettoyage



AVERTISSEMENT :

- Toujours arrêter l'appareil avant le nettoyage et débrancher la fiche. Patientez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Sinon, cela peut causer un choc électrique ou un incendie.



ATTENTION : Revêtement anti-adhésif

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.
- Le panier et le réservoir de graisse ne peuvent être nettoyés par rinçage chaud.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide, mais pas mouillé.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

En cas de dysfonctionnements

S'il y a un problème, ce n'est souvent pas grave. Avant de contacter notre service après-vente, veuillez vérifier ce qui suit :

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez la prise avec un autre appareil. Branchez correctement la fiche secteur. Vérifiez le disjoncteur principal.
	Vous n'avez pas réglé la durée de cuisson.	Sélectionnez la durée de cuisson voulue.
	Le bac de collecte de graisse et le panier sont mal installés.	Vérifiez que la position est correcte.
Les aliments n'ont pas fini de cuire.	Le panier est trop plein.	Réduisez la quantité d'aliments. Des quantités plus petites cuisent uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température grâce à la molette de réglage de la température (voir « Tableau des durées de cuisson »).
	La durée de cuisson est réglée trop basse.	Augmentez le réglage de durée grâce à l'interrupteur marche/arrêt (voir « Tableau des durées de cuisson »).
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Quand les aliments sont placés les uns sur les autres, il y a un flux d'air inadéquat.	Il faut remuer les aliments à mi-cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Les aliments utilisés conviennent uniquement pour une friteuse conventionnelle.	Utilisez des aliments prêts à cuire au four ou arrosez-les d'un peu d'huile.
De la fumée sort de l'appareil.	Vous préparez les aliments très gras.	De l'huile qui gicle dans l'appareil peut causer une émission de fumée. Fournissez une ventilation adaptée.
	Dans le réservoir de graisse, il reste des résidus de graisse d'utilisations antérieures.	Nettoyez le réservoir de graisse après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

Données techniques

Modèle :PC-FR 1115 H
 Alimentation : 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
 Consommation : 1500 W
 Classe de protection : I
 Poids net : environ 4,80 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 contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole « Élimination »



Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.



Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Instrucciones de servicio

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

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.



NOTA:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Índice

Indicación de los elementos de manejo	3
Notas generales	23
Consejos de seguridad especiales para este aparato ...	23
Indicación de los elementos de manejo/	
Contenido en la entrega	25
Desembalaje del aparato	25
Notas de uso	25
Ubicación	25
Conexión eléctrica	25
Consumo nominal	25
Cambiar el aparato de encendido/apagado	25
Antes del primer uso	25
Indicaciones para el uso	25
Uso del aparato	26
Término del funcionamiento	26
Tabla de tiempos de cocción	26
Limpieza	27
Almacenamiento	27
Reparación de fallos	27

Datos técnicos	28
Eliminación	28
Significado del símbolo "cubo de basura"	28

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.



AVISO:

No deje jugar a los niños con la lámina. ¡Existe peligro de asfixia!

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará el siguiente símbolo con carácter de aviso:



AVISO: ¡Superficie caliente!
¡Riesgo de quemaduras!

Durante el funcionamiento y después del mismo la temperatura de las superficies accesibles será muy elevada.



AVISO: ¡Superficie caliente! **¡Riesgo de quemaduras!**

- Sujete el depósito para grasa con el cesto introducido por el asa. En caso necesario, use mitones para horno.
- Durante el funcionamiento puede salir vapor caliente de la apertura de salida de aire. Mantenga una distancia suficiente.
- No cubra las aperturas de entrada y salida de aire para garantizar una circulación suficiente.
- ¡Mantenga la distancia suficiente (15 cm) con respecto a objetos inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- Debido al aumento de calor y a los vapores, no coloque el aparato debajo de armarios de cocina.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No manipule el interruptor de seguridad.
- Este aparato puede ser usado por **niños** a partir de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia o conocimientos, siempre que lo hagan con supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el **uso seguro del aparato** y comprendan los riesgos que implica.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento del usuario** no deben ser realizados por **niños** menores de 8 años, y en este caso con supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- No intente reparar el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

- Este aparato no está destinado para ser sumergido en agua durante su limpieza. Siga las instrucciones que hemos incluido en el capítulo “Limpieza”.

Indicación de los elementos de manejo/ Contenido en la entrega

- 1 Apertura de salida de aire
- 2 Testigo de calentamiento
- 3 Testigo de funcionamiento
- 4 Aperturas de entrada de aire
- 5 Recipiente para grasa con cesto interno
- 6 Mango del cesto
- 7 Cubierta del botón de liberación inferior
- 8 Controlador de temperatura
- 9 Interruptor de encendido/apagado/temporizador

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujete cables y envolturas de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
4. Si hay piezas faltantes o daños evidentes, no utilice el dispositivo. Devuélvalo inmediatamente al vendedor.

NOTA:

Puede que el aparato todavía tenga algo de polvo o residuos del proceso de fabricación. Recomendamos que limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de “Limpieza”.

Notas de uso

Ubicación

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, plana y resistente al calor.
- Preste atención de que ni el aparato ni el cable de corriente estén sobre superficies calientes o cercanas a fuentes de calor (p. ej.: fogones).

Conexión eléctrica

Antes de introducir el enchufe en la toma de corriente, compruebe que la tensión de la red de suministro que se va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información necesaria en la placa de identificación.

Consumo nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1500 W en total.

ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!

- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm².
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

Cambiar el aparato de encendido/apagado

- El dispositivo está apagado cuando el interruptor de encendido/apagado esté en posición “0”.
- Solamente puede funcionar si el depósito para grasa se usa con el cesto dentro de la unidad.
- Para usar la unidad, ponga el interruptor de encendido/apagado en encendido al menos 10 minutos y el controlador de temperatura en la temperatura deseada.

NOTA:

Cuando el tiempo se haya acabado, sonará una campana. El dispositivo se desconectará automáticamente.

Antes del primer uso

El elemento calefactor está cubierto por una capa protectora. Para quitarla, haga funcionar el aparato durante unos 10 minutos sin contenido.

NOTA:

La leve generación de humo y de olor es en este proceso normal. Debería preocuparse de tener suficiente aireación.

Indicaciones para el uso

- Este dispositivo se utiliza para preparar alimentos sólidos. No prepare sopas ni alimentos líquidos en la unidad.
- Un interruptor de seguridad evita que se use el dispositivo sin cesto en el depósito para grasa.
- Para obtener un resultado óptimo debe llenar el cesto hasta un máximo de 1 cm por debajo del borde. No llene nunca en exceso el cesto para evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento calentador.
- No ponga nunca aceite ni otros líquidos en el depósito para grasa. Para obtener un resultado crujiente puede untar los alimentos con un poco de aceite.
- No prepare el dispositivo para alimentos con mucha grasa (como salchichas).
- Puede preparar todo tipo de alimentos adecuados para horno en el dispositivo.
- Tenga en cuenta que la masa se expande durante la cocción de pasteles, pan o similares. Nunca debe entrar nada en contacto con el elemento calentador.
- Los alimentos que se cocinen apilados deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Así se optimiza el resultado y se evita una cocción desigual.
- La cantidad ideal para preparar patatas fritas es de 700 g.
- Limpie con agua los productos caseros de patata tras cortarlos durante al menos 30 minutos para reducir el almidón. Seque los trozos de patata con papel.
- El tiempo de cocción depende de diferentes factores: Tamaño, condición y calidad de los alimentos y temperatura

establecida. Para los valores estándar, consulte "Tabla de tiempos de cocción".

- Si no precalienta la freidora por aire caliente, añada 3 minutos al tiempo de cocción.
- Fría los bistecs/cantidades importantes de carne en una sartén antes de dejarlos cocer en la freidora por aire caliente. El tiempo y la temperatura dependen del grado de cocción deseado.
- Con este dispositivo también puede recalentar alimentos. Establezca el temporizador en 10 minutos y el control de temperatura en 150 °C.

Uso del aparato

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Usando el asa, saque el depósito de grasa con el cesto del dispositivo.
3. Llene el cesto con los alimentos deseados.
4. Ponga el depósito para grasa con el cesto dentro del aparato. Debe encajar.
5. Conecte el dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.
6. Encienda el dispositivo con el interruptor. Se encenderá el testigo . Puede elegir un tiempo de cocción.
7. Ponga el controlador de temperatura a la temperatura deseada. Se encenderá el testigo .

NOTA:

- El testigo se apagará en cuanto se alcance la temperatura establecida.
- Se enciende y apaga durante el uso. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática.

8. En caso necesario, sacuda los alimentos pasada la mitad del tiempo de cocción. Sáquelos del depósito para grasa con el cesto por el asa.

⚠ AVISO:

- Puede salir vapor caliente.
- No agite nunca el cesto cuando esté en el depósito para grasa, puede contener aceite caliente.

9. Ponga el depósito para grasa con el cesto sobre una superficie resistente al calor.
10. Deslice la cubierta del botón de liberación en dirección al cesto.
11. Pulse el botón de liberación para sacar el cesto. Sacuda el contenido del cesto.
12. Vuelva a poner el cesto en el depósito para grasa. Debe encajar.
13. Vuelva a colocar el depósito para grasa en el aparato.

Término del funcionamiento

1. Se emitirá un pitido cuando transcurra el tiempo establecido.

NOTA:

Puede detener el funcionamiento poniendo el interruptor de encendido/apagado en "0" antes de tiempo.

2. Saque el depósito para grasa con el cesto por el asa.
3. Ponga el depósito para grasa con el cesto sobre una superficie resistente al calor.
4. Deslice la cubierta del botón de liberación en dirección al cesto.
5. Pulse el botón de liberación para sacar el cesto. Ponga los alimentos en un recipiente resistente al calor.
6. Vuelva a colocar el depósito para grasa en el aparato.

Tabla de tiempos de cocción

Alimentos	Cantidad aprox. MÍN / MÁX (g)	Tiempo de cocción (minutos)	Tempera- tura (°C)
Productos de patata			
Patatas fritas congeladas delgadas	300 - 1200	12-30	200
Patatas fritas con- geladas gruesas		12-35	
Patatas fritas caseras	300 - 1500	18-35	200
Gajos de patata caseros		18-30	180
Dados de patata caseros	200 - 1000	12-30	
Croquetas de patata	100 - 400	15-25	
Patata paja	200 - 800	18-30	200
Carne			
Bistec	100 - 700	8-20	180
Costilla de cerdo		10-20	
Hamburguesa		7-20	
Salchichas en salsa		13-20	200
Aves			
Muslo bajo de pollo	100 - 700	18-25	180
Pechuga de pollo		10-20	
Horneado			
Pastel, Ø máx. 15 cm	400	20-30	160
Magdalenas		15-20	200
Quiche, Ø max. 15 cm	400	20-25	180

Alimentos	Cantidad aprox. MÍN/ MÁX (g)	Tiempo de cocción (minutos)	Tempera- tura (°C)
Aperitivos			
Nuggets de pollo congelados	100 - 700	6 - 15	200
Palitos de pescado congelados	100 - 600	6 - 15	
Rollitos de primavera		8 - 15	
Verdura rellena		10 - 15	180
Queso rebozado congelado		8 - 15	

Limpieza



AVISO:

- Antes de que limpie el equipo siempre lo apague y desconecte el enchufe. Espere hasta que el equipo se haya enfriado.
- No sumerja el aparato en agua. Hacerlo puede provocar electrocución o incendio.



ATENCIÓN: Revestimiento antiadherente

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- El cesto y el depósito para grasa pueden limpiarse con agua caliente.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con una gamuza ligeramente humedecida.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Reparación de fallos

Si se produce un problema, a menudo será menor. Antes de contactar con nuestro servicio, consulte la información siguiente:

Problema	Causa probable	Remedio
El aparato no tiene función.	El aparato no recibe suministro eléctrico.	Compruebe la toma con otro aparato.
		Enchufe el cable correctamente.
		Compruebe el disyuntor de circuito principal.
	No ha establecido el tiempo de cocción.	Seleccione el tiempo de cocción deseado.
	El recipiente de drenaje de grasa y el cesto no están correctamente introducidos.	Compruebe la posición.

Problema	Causa probable	Remedio
Los alimentos no se cuecen por completo.	Cesto demasiado lleno.	Reduzca la cantidad de alimentos. Las cantidades más pequeñas se cuecen de forma más homogénea.
	La temperatura es demasiado baja.	Ponga una temperatura superior con el controlador de temperatura (consulte la "Tabla de tiempos de cocción").
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ponga un tiempo superior con el interruptor de encendido/apagado (consulte la "Tabla de tiempos de cocción").
Los alimentos no se cuecen homogéneamente.	Cuando se apilan alimentos el flujo de aire es inadecuado.	Debe sacudir los alimentos pasada la mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos no están crujientes.	Use alimentos solamente adecuados para una freidora convencional.	Use alimentos adecuados para horno o úntelos con un poco de aceite.
Sale humo del dispositivo.	Prepara alimentos con mucha grasa.	Las salpicaduras de grasa dentro de la unidad puede provocar la emisión de humos. Proporcione una ventilación adecuada.
	En el depósito para grasa quedan restos de grasa de un uso anterior.	Limpie el depósito para grasa tras cada uso como se describe en el capítulo "Limpieza".

Datos técnicos

Modelo:PC-FR 1115 H
 Suministro de tensión: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consumo de energía: 1500 W
 Clase de protección: I
 Peso neto:aprox. 4,80 kg

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

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo "cubo de basura"



Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

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

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.



NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Elementi di comando.....	3
Note generali	29
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio	29
Elementi di comando/ Nella fornitura.....	31
Disimballaggio dell'apparecchio	31
Note per l'uso	31
Ubicazione.....	31
Collegamento elettrico	31
Potenza allacciata	31
Accensione/spengimento del dispositivo.....	31
Al primo utilizzo	31
Avvertenze per l'utente.....	31
Utilizzo del dispositivo	32
Fine operazione.....	32
Tabella dei tempi di cottura	32
Pulizia	33
Conservazione	33
Rimozione guasti	33
Dati tecnici	34

Smaltimento	34
Significato del simbolo "Eliminazione"	34

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.



AVVISO:

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola.
Pericolo di soffocamento!

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto sono riportati i seguenti simbolo con avvertenze:



AVVISO: Superficie calda! Pericolo di ustioni!

Durante e dopo il funzionamento, la temperatura delle superfici accessibili sarà molto alta.



AVVISO: Superficie calda! Pericolo di ustioni!

- Afferrare per la maniglia il serbatoio del grasso con il cestello inserito. Se necessario, usare guanti da forno.
- Durante l'utilizzo, potrebbe uscire vapore bollente dall'apertura per l'uscita dell'aria. Mantenere una distanza sufficiente.
- Non coprire le aperture per l'ingresso e l'uscita dell'aria, per assicurare una ventilazione sufficiente.
- Mantieni una distanza sufficiente (15 cm) per oggetti altamente infiammabili quali mobili, tende ecc.!
- A causa della formazione di calore e vapori, non collocare l'apparecchio sotto credenze e scaffali a parete.
- Non far funzionare l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Questo dispositivo non può essere usato da **bambini** dagli 8 anni in su e da persone (comprese bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con poca esperienza e conoscenza, a meno che non sono controllate durante **l'utilizzo del dispositivo** da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Il **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini**, a meno che di età superiore agli 8 anni e non siano controllati.
- Tenere il dispositivo e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo

sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

- Questo dispositivo non deve essere immerso in acqua durante la pulizia. Osservare le istruzioni incluse nel capitolo "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Apertura per uscita dell'aria
- 2 Spia indicatrice di riscaldamento 
- 3 Spia indicatrice di funzionamento 
- 4 Aperture per l'ingresso dell'aria
- 5 Serbatoio per il grasso con cestello interno
- 6 Maniglia del cestello
- 7 Coperchio per il pulsante di rilascio sottostante
- 8 Controllo di temperatura
- 9 Interruttore acceso / spento / timer

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, supporti cavi e cartone.
3. Controllare che siano presenti tutte le parti.
4. In caso di parti mancanti o danni, utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

NOTA:

Possono essere presenti polvere o residui di lavorazione sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Note per l'uso

Ubicazione

- Regolare l'apparecchio su una superficie antisdrucciolevole, livellata e termoresistente.
- Assicurarsi che il dispositivo e i cavi principali non siano disposti su superfici calde o vicino fonti di calore (per esempio: fornelli, piastre elettriche).

Collegamento elettrico

Prima di inserire la spina nella presa, controllare che la tensione nominale corrisponda alla tensione dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta dell'apparecchio.

Potenza allacciata

L'apparecchio ha una capacità totale di 1500 W.

ATTENZIONE: Sovraccarico!

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm².
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.

Accensione / spegnimento del dispositivo

- L'alimentazione è spenta quando l'interruttore acceso / spento è nella posizione "0".
- L'utilizzo è possibile solo se il serbatoio del grasso è usato assieme al cestello nell'unità.
- Per usare l'unità, impostare l'interruttore acceso / spento su on per almeno 10 minuti e il controllo di temperatura a quella desiderata.

NOTA:

Allo scadere del tempo, suona una campana. Il dispositivo si spegnerà automaticamente.

Al primo utilizzo

C'è uno strato protettivo sull'elemento termico. Per rimuoverlo, metti in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti senza alcun contenuto.

NOTA:

Facendo questo è possibile che si formi un leggero fumo e odore. Arieggiare sufficientemente.

Avvertenze per l'utente

- Questo dispositivo è usato per la preparazione di cibi solidi. Non preparare alcuna zuppa o cibo liquido.
- Un interruttore di sicurezza impedisce l'uso del dispositivo senza il cestello nel serbatoio del grasso.
- Per ottenere un risultato ottimale, riempire il cestello fino ad un massimo di 1 cm sotto il bordo. Non riempire mai in eccesso il cestello, in modo che il cibo non tocchi l'elemento di riscaldamento.
- Non mettere mai olio o altri liquidi nel serbatoio del grasso. Per ottenere un risultato croccante, si possono bagnare i cibi con poco olio.
- Non preparar il dispositivo per cibi ad alto contenuto di grasso (per esempio, salsicce).
- Tutti i cibi adatti alla cottura in forno possono essere preparati nel dispositivo.
- Notare che l'impasto si espande durante la cottura di torte, pane o simili. Niente deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- I cibi che sono cotti l'uno sopra l'altro, devono essere mossi a metà cottura. Così il risultato è ottimizzato e si evitano cotture non uniformi.
- La quantità ideale per la preparazione di patatine fritte croccanti è di 700 g.

- Versare l'acqua sulle patate tagliate a mano per almeno 30 minuti per ridurre l'amido delle patate. Quindi asciugarle con la carta.
- Il tempo di cottura dipende da diversi fattori: Dimensioni, condizioni, quantità di cibo e temperatura impostata. Per i valori standard, vedere la "Tabella dei tempi di cottura".
- Se non si pre-riscalda la friggitrice ad aria calda, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura.
- Friggere la carne/grandi quantità di carne in una padella prima di lasciar cuocere nella friggitrice ad aria calda. Tempo di cottura e temperatura dipendono dal grado di cottura desiderato.
- Con il dispositivo è inoltre possibile riscaldare il cibo. Impostare il timer a 10 minuti e il controllo di temperatura a 150 °C.

Utilizzo del dispositivo

1. Accertarsi che la spina sia staccata e l'apparecchio spento (Le spie di controllo sono spente).
2. Usando la maniglia, inserire il serbatoio del grasso con il cestello dal dispositivo.
3. Riempire il cestello col cibo desiderato.
4. Far scorrere di nuovo il serbatoio con il cestello nella macchina. Deve agganciarsi.
5. Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata a terra.
6. Accendere il dispositivo con l'interruttore. La spia  si illumina. Si può selezionare il tempo di cottura.
7. Regolare il controllo della temperatura alla temperatura desiderata. La spia  si illumina.

NOTA:

- La spia  si spegne non appena la temperatura impostata è stata raggiunta.
- Si accende e si spegne durante il funzionamento. È normale ed è il segnale che la temperatura viene controllata e mantenuta mediante il termostato.

8. Se necessario, mescolare il cibo dopo metà del tempo di cottura. Estrarlo dal serbatoio del grasso con il cestello sulla maniglia.

AVVISO:

- Può uscire vapore bollente!
- Non scuotere il cestello mentre è nel serbatoio del grasso, perché quest'ultimo potrebbe contenere olio bollente.

9. Posizionare il serbatoio del grasso col cestello in una superficie resistente al calore.
10. Far scorrere il coperchio del tasto di rilascio verso il cestello.
11. Premere il tasto di rilascio per rimuovere il cestello. Scuotere il contenuto del cestello.
12. Riposizionare il cestello nel serbatoio del grasso. Si deve innestare.

13. Far scorrere di nuovo il serbatoio del grasso nella macchina.

Fine operazione

1. Si sente un bip quando il tempo è scaduto.

NOTA:

Si può interrompere l'utilizzo in anticipo posizionando l'interruttore acceso/spento su "0".

2. Estrarre per la maniglia il serbatoio del grasso col cestello.
3. Posizionare il serbatoio del grasso col cestello in una superficie resistente al calore.
4. Far scorrere il coperchio del tasto di rilascio verso il cestello.
5. Premere il tasto di rilascio per rimuovere il cestello. Mettere il cibo in una ciotola a prova di calore.
6. Far scorrere di nuovo il serbatoio del grasso nella macchina.

Tabella dei tempi di cottura

Alimenti	Quantità approssimativa MIN/MAX (g)	Tempo di cottura (minuti)	Tempera- tura (°C)
Prodotti a base di patate			
Patatine fritte sottili	300 - 1200	12 - 30	200
Patatine fritte spesse		12 - 35	
Patatine fritte fatte in casa	300 - 1500	18 - 35	200
Spicchi di patate fatti in casa		18 - 30	180
Cubetti di patate fatti in casa	200 - 1000	12 - 30	
Frittelle di patate	100 - 400	15 - 25	
Gratin di patate	200 - 800	18 - 30	200
Carne			
Bistecca	100 - 700	8 - 20	180
Cotoletta di maiale		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Salsicce in pastella		13 - 20	200
Pollame			
Sottocoscia di pollo	100 - 700	18 - 25	180
Petto di pollo		10 - 20	

Alimenti	Quantità approssimativa MIN/MAX (g)	Tempo di cottura (minuti)	Temperatura (°C)
Cotti in forno			
Torta, Ø max. 15 cm	400	20-30	160
Muffin		15-20	200
Quiche, Ø max. 15 cm	600	20-25	180

Alimenti	Quantità approssimativa MIN/MAX (g)	Tempo di cottura (minuti)	Temperatura (°C)
Stuzzichini			
Bocconcini di pollo surgelati	100-700	6-15	200
Bastoncini di pollo surgelati	100-600	6-15	
Involtini primavera		8-15	
Verdure ripiene		10-15	180
Snack al formaggio impanati surgelati		8-15	

Pulizia



AVVISO:

- Spegnerne sempre l'apparecchio prima della pulizia e staccare la spina. Attendere finché l'apparecchio è raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.



ATTENZIONE: Rivestimento anti-aderente

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.
- Il cestello e il serbatoio del grasso possono essere lavati in acqua tiepida.
- Pulire l'apparecchio all'interno e all'esterno con un panno leggermente umido e non bagnato.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come indicato. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimettere sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Rimozione guasti

Se si verifica un problema, di solito è un piccolo inconveniente. Prima di contattare il nostro servizio, tenere conto delle seguenti informazioni:

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è senza funzione.	L'apparecchio non viene alimentato.	Controllare la presa con un'altro apparecchio. Inserire la spina correttamente. Controllare l'interruttore di circuito principale.
	Non si è impostato il tempo di cottura.	Selezionare il tempo di cottura desiderato.
	Il contenitore di drenaggio del grasso e il cestello non sono inseriti correttamente.	Controllare la posizione corretta.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il cibo non è cotto alla fine.	Il cestello è troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo. Quantità più piccole vengono cotte uniformemente.
	La temperatura è impostata troppo bassa.	Impostare la temperatura più alta con il controllo della temperatura (vedere la "Tabella dei tempi di cottura").
	Il tempo di cottura impostato è troppo basso.	Impostare l'orario più alto usando l'interruttore acceso/spento (vedere la "Tabella dei tempi di cottura").
Il cibo è cotto in modo non uniforme.	Quando il cibo si sovrappone al resto, il flusso dell'aria è inadeguato.	Il cibo deve essere smosso dopo metà cottura.
Il cibo non è croccante.	I cibi usati devono essere adatti alla friggitrice convenzionale.	Usare cibo pronto per il forno e spargere un filo d'olio.
Esce fumo dal dispositivo.	Si stanno cuocendo cibi molto grassi.	Il grasso che schizza dentro l'unità potrebbe far emettere fumi. Fornire una ventilazione adeguata.
	Nel serbatoio del grasso ci sono ancora residui di grassi dall'utilizzo precedente.	Pulire il serbatoio del grasso dopo ogni uso come descritto nel capitolo "Pulizia".

Dati tecnici

Modello: PC-FR 1115 H
 Alimentazione rete: 220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Consumo di energia: 1500 W
 Classe di protezione: I
 Peso netto: ca. 4,80 kg

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

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"



Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction Manual

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

Symbols in these Instructions for Use

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 machine:



WARNING:

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



CAUTION:

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



NOTE: This highlights tips and information.

Contents

Overview of the Components.....	3
General Notes.....	35
Special Safety Precautions for this Appliance.....	35
Overview of the Components / Delivery Scope.....	37
Unpacking the Appliance.....	37
Notes on Use.....	37
Location.....	37
Electric Connection.....	37
Connected Wattage.....	37
Switching the Appliance On / Off.....	37
Before Initial Use.....	37
Useful Hints for Use.....	37
Using the Appliance.....	38
End of Operation.....	38
Table of Cooking Times.....	38
Cleaning.....	39
Storage.....	39

Troubleshooting.....	39
Technical Data.....	39
Disposal.....	40
Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol.....	40

General Notes

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
- Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.



WARNING:

Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

Special Safety Precautions for this Appliance

You will find the following symbol with warning character on the appliance:



WARNING: Hot surface!

Danger of burns!

During operation and afterwards, the temperature of the accessible surfaces will be very high.



WARNING: Hot surface!

Danger of burns!

- Grasp the fat tank with inserted basket by the handle. If necessary, use oven gloves.
- During operation, hot steam may escape from the air outlet opening. Keep a sufficient distance.
- Do not cover the air inlet and air outlet openings, in order to ensure sufficient air circulation.
- Keep sufficient distance (15 cm) to highly flammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Due to rising heat and vapors do not place the appliance under wall cupboards.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote control system.
- Do not tamper with the safety switch.
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning **use of the appliance** in a safe way and understand the hazards involved.
- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** unless they are older 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is not intended to be immersed in water during cleaning. Please observe the instructions that we have included for you in the chapter “Cleaning”.

Overview of the Components / Delivery Scope

- 1 Air outlet opening
- 2 Heating indicator light 
- 3 Operation indicator light 
- 4 Air inlet openings
- 5 Fat tank with internal basket
- 6 Handle of the basket
- 7 Cover for the underlying release button
- 8 Temperature controller
- 9 On/off switch/timer

Unpacking the Appliance

1. Remove the device from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.
4. If there are missing parts or obvious damage, do not use the device. Return it to your retailer immediately.

NOTE:

There may still be dust or production remains on the device. We recommend that you clean the device as described under “Cleaning”.

Notes on Use

Location

- Set the appliance onto a non-slip, level, and heat-resistant surface.
- Take care that the appliance and the mains cable never are placed onto hot surfaces or near heat sources (e.g. range, hob).

Electric Connection

Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find the required information on the nameplate.

Connected Wattage

The total power consumption of this device can be up to 1500 W.

CAUTION: Overload!

- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm².
- Do not use any multiple sockets, as this device is too powerful.

Switching the Appliance On/Off

- The power is off when the on/off switch is in the “0” position.
- Operation is only possible if the fat tank is used with the basket in the unit.
- To use the unit, set the on/off switch on at least 10 minutes and the temperature controller to a desired temperature.

NOTE:

Once the time is up, a bell will sound. The device will switch off automatically.

Before Initial Use

There is a protective layer on the heating element. To remove this, operate the appliance for about 10 minutes without any contents.

NOTE:

Any smoke or smells produced during this procedure are normal. Please ensure sufficient ventilation.

Useful Hints for Use

- This device is used for the preparation of solid foods. Do not prepare any soups or liquid foodstuffs in it.
- A safety switch prevents the use of the device without a basket with the fat tank.
- To achieve an optimum result, you must fill the basket up to a maximum of 1 cm below the rim. Never overfill the basket, so that the food does not touch the heating element.
- Never put oil or other liquids in the fat tank. In order to achieve crispy results, you can baste the food with a little oil.
- Do not prepare the device for high-fat foods (e.g. sausages).
- All foods can be prepared in the device, which are also suitable for the oven.
- Note that the dough expands during baking of cakes, bread or similar. Nothing must come into contact with the heating element.
- Foods that are cooked over one another, must be shaken after half way through the cooking time. Thus the result is optimized and prevents uneven cooking.
- The ideal amount for the preparation of crispy French fries is 700 g.
- Pour water on homemade potato products after cutting at least 30 minutes to reduce the potato starch. Then dry the potato pieces with paper.
- The cooking time depends on several factors: Size, condition, quantity of food and set temperature. For standard values, see “Table of cooking times”.

- If you do not preheat the hot air fryer, add 3 minutes to the cooking time.
- Fry steaks/larger quantities of meat in a pan previously before leaving to cook in the hot air fryer. Time and temperature are dependent on the desired degree of doneness.
- With the device, you can also reheat food. Set the timer to 10 minutes and the temperature control to 150 °C.

Using the Appliance

1. Make sure that the appliance is unplugged and switched off (The control lamps are off).
2. Using the handle, pull the fat tank with the basket from the device.
3. Fill the basket with the desired food.
4. Slide the fat tank with the basket back into the machine. It must engage.
5. Connect the device to a properly installed earthed socket.
6. Turn on the device with the switch. The indicator light  shines. You can select a cooking time.
7. Turn the temperature controller to the desired temperature. The indicator light  shines.

NOTE:

- The indicator light  goes out as soon as the set temperature has been reached.
- It switches on and off during operation. This is normal and it indicates that the temperature is controlled by the thermostat and is being maintained.

8. If necessary, shake the food after half the cooking time. Pull it out of the fat tank with the basket on the handle.

WARNING:

- Hot steam can escape!
- Never shake the basket when it is in the fat tank, because this may contain hot oil.

9. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
10. Slide the cover of the release button towards the basket.
11. Press the release button to remove the basket. Shake the contents of the basket.
12. Put the basket back in the fat tank. This must engage.
13. Slide the fat tank back into the machine.

End of Operation

1. A beep sounds when the set time has expired.

NOTE:

You can stop operation by setting the on/off switch to "0" even earlier.

2. Pull out the fat tank with the basket by the handle.
3. Place the fat tank with basket on a heat-resistant surface.
4. Slide the cover of the release button towards the basket.
5. Press the release button to remove the basket. Put the food in a heatproof bowl.
6. Slide the fat tank back into the machine.

Table of Cooking Times

Foodstuffs	MIN / MAX approx. quantity (g)	Cooking time (minutes)	Tempera- ture (°C)
Potato products			
Thin frozen French fries	300 - 1200	12 - 30	200
Thick frozen French fries		12 - 35	
Homemade fries	300 - 1500	18 - 35	200
Homemade potato wedges		18 - 30	180
Homemade potato cubes	200 - 1000	12 - 30	
Hash browns	100 - 400	15 - 25	
Potato gratin	200 - 800	18 - 30	200
Meat			
Steak	100 - 700	8 - 20	180
Pork cutlet		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Sausages in batter		13 - 20	200
Poultry			
Chicken lower leg	100 - 700	18 - 25	180
Chicken breast		10 - 20	
Baked			
Cake, Ø max. 15 cm	400	20 - 30	160
Muffins		15 - 20	200
Quiche, Ø max. 15 cm	600	20 - 25	180
Light Refreshments			
Frozen chicken nuggets	100 - 700	6 - 15	200
Frozen fish fingers	100 - 600	6 - 15	
Spring rolls		8 - 15	
Stuffed vegetables		10 - 15	180
Frozen breaded cheese snacks		8 - 15	

Cleaning



WARNING:

- Always turn the device off before cleaning it and remove the mains plug. Wait until the device has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water! Doing so may result in an electric shock or fire.



CAUTION: Non-stick coating

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The basket and fat tank can be cleaned in a warm rinse.
- Clean the appliance inside and outside with a slightly moist, not wet cloth.

Storage

- Clean the device as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the device in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the device at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Troubleshooting

If a problem occurs, it is often only a small thing. Before you contact our service, please note the following information:

Problem	Possible Cause	Remedy
The device is not working.	The device has no power supply.	Check the socket with another appliance. Plug in the mains plug correctly. Check the main circuit breaker.
	You have not set the cooking time.	Select a desired cooking time.
	The grease drainage container and the basket are not properly inserted.	Check the correct position.
The food is not cooked to the end.	The basket is too full.	Reduce the amount of food. Smaller quantities are cooked evenly.
	The temperature is set too low.	Set the temperature higher with the temperature controller (see "Table of cooking times").
	The cooking time is set too low.	Set the time higher with the on/off switch (see "Table of cooking times").
The food is cooked unevenly.	When foods are placed on top of each other, there is inadequate airflow.	The food must be shaken after half the cooking time.
The food is not crisp.	Foods are used, which is only suitable for a conventional fryer.	Use oven-ready food or sprinkle it with a little oil.
Smoke comes out of the device.	You are preparing very fatty foods.	Fat splashes inside the unit may cause the emission of fumes. Provide adequate ventilation.
	In the fat tank there are still fat residues from previous use.	Clean the fat tank after each use as described in the chapter "Cleaning".

Technical Data

Model:.....PC-FR 1115 H
 Power supply:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz
 Power consumption:1500 W
 Protection class:.....I
 Net weight:approx. 4.80 kg

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

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest regulations.

Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol



Take care of our environment; do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcja obsługi

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

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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



OSTRZEŻENIE:

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



UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.



WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

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

Ogólne uwagi

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

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



OSTRZEŻENIE:

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

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia! Ryzyko poparzeń!

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

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

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

Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy

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

Wypakowanie urządzenia

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

WSKAZÓWKA:

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

Wskazówki dotyczące użytkowania

Lokalizacja

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

Połączenie elektryczne

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

Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1500 W.

UWAGA: Przeciążenie!

- Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm².
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.

Włączanie/wyłączanie urządzenia

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

WSKAZÓWKA:

Po upływie czasu zadzwoni dzwonek. Urządzenie wyłączy się automatycznie.

Przed pierwszym użyciem

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

WSKAZÓWKA:

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

Uwagi dotyczące eksploatacji

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

Korzystanie z urządzenia

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

WSKAZÓWKA:

- Kontrolka zgaśnie jak tylko urządzenie osiągnie zadaną temperaturę .
 - Włącza się i wyłącza podczas pracy. Jest to normalne i wskazuje na pracę termostatu kontrolującego i utrzymującego temperaturę.
8. W razie potrzeby wstrząsnąć pieczoną żywnością po upływie połowy czasu pieczenia. Żywność wyciągać ze zbiornika na tłuszcz, chwytając za rączkę kosza.

OSTRZEŻENIE:

- Może uchościć gorąca para!
 - Nigdy nie potrząsać koszem. Gdy jest on w zbiorniku na tłuszcz, gdyż może on zawierać gorący olej.
9. Zbiornik na tłuszcz wraz z koszem stawiać na powierzchni odpornej na ciepło.
 10. Zsunąć pokrywkę przycisku zwalniania w kierunku kosza.
 11. Naciśnąć przycisk zwalniania w celu wyjęcia kosza. Wstrząsnąć zawartością kosza.
 12. Umieścić kosz z powrotem w zbiorniku na tłuszcz. Musi wskoczyć na swoje miejsce.
 13. Zbiornik na tłuszcz wsunąć z powrotem do urządzenia.

Zakończenie działania

1. Włączy się sygnał dźwiękowy po upływie zadanego czasu.

WSKAZÓWKA:

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

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

Tabeli czasów pieczenia

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

Żywność	MIN / MAX ilości przy- bliżone (g)	Czas piecze- nia (minuty)	Tempera- tura (°C)
Produkty ziemniaczane			
Domowe tarte ziemniaki	300 - 1500	18 - 35	200
Domowe krojo- ne ziemniaki		18 - 30	180
Domowe kostki ziemniaczane	200 - 1000	12 - 30	
Placki ziemniaczane	100 - 400	15 - 25	
Zapiekanka ziemniaczana	200 - 800	18 - 30	200
Mięso			
Stek	100 - 700	8 - 20	180
Kotlet wieprzowy		10 - 20	
Hamburger		7 - 20	
Kielbaski w cieście		13 - 20	200

Żywność	MIN/ MAX ilości przy- bliżone (g)	Czas piecze- nia (minuty)	Tempera- tura (°C)
Drób			
Dolne udka kurczaka	100 - 700	18 - 25	180
Pierś kurczaka		10 - 20	
Ciasta			
Ciasto, Ø maks. 15 cm	400	20 - 30	160
Mufinki		15 - 20	200
Biszkopt, Ø maks. 15 cm	600	20 - 25	180
Lekkie przekąski			
Mrożone skrzy- dełka kurczaka	100 - 700	6 - 15	200
Mrożone paluszki rybne	100 - 600	6 - 15	
Sajgonki		8 - 15	
Warzywa nadziewane		10 - 15	180
Mrożone panierowane przekąski serowe		8 - 15	

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

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



UWAGA: Nieprzystawiająca powłoka

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

Przechowywanie

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

Eliminowanie usterek i zakłóceń

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

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

Dane techniczne

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

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

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

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

wywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,

- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

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

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

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

Dystrybutor:

CTC Clatronic Sp. z o.o

ul. Opolska 1 a karczów

49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“



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

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

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

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

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

Használati utasítás

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

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 tárgyakkban kárt tehet.



MEGJEGYZÉS: Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
Általános megjegyzések	48
Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan	48
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek	50
A készülék kicsomagolása	50
Megjegyzések használatra	50
A készülék elhelyezése	50
Elektromos csatlakozás	50
Csatlakoztatási érték	50
A készülék be- / kikapcsolása	50
Első használat előtt	50
Használati útmutató	50
A készülék használata	51
A használat befejezése	51
Főzési idő táblázat	51
Tisztítás	52
Tárolás	52

Hibaelhárítás	52
Műszaki adatok	53
Hulladékkezelés	53
A „kuka” piktogram jelentése	53

Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
- Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).



FIGYELMEZTETÉS:

Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólumokat vagy tájékoztató jelzéseket találja a terméken:



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

Égési sérülések veszélye!

Működés közben és után az elérhető felületek hőmérséklete nagyon magas lesz.



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület! Égési sérülések veszélye!

- A fogantyúnál fogva fogja meg a zsiradéktartályt a behelyezett kosárral. Ha szükséges, használjon sütőkesztyűt.
- A működés során forró gőz áramolhat ki a levegőkimeneti nyílásból. Tartson megfelelő távolságot.
- Ne takarja le a levegőbemeneti és -kimeneti nyílásokat, hogy biztosítsa a szükséges levegőkeringetést.
- Hagyjon megfelelő távolságot (15 cm) a gyúlékony anyagoktól, mint például bútorok, függönyök, stb.!
- A felfelé szálló hő és gőzök miatt ne helyezze a készüléket fali szekrények alá.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Ne iktassa ki és ne módosítsa a biztonsági kapcsolót.
- A készüléket csak 8 évesnél idősebb **gyerekek** használhatják, csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességekkel rendelkező vagy a kellő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek pedig csak felügyelet alatt vagy akkor, ha megtanították őket **a készülék használatára** és tisztában vannak a veszélyekkel.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel.
- A tisztítást és **karbantartást** nem végezhetik **gyerekek**, kivéve, ha már 8 évesnél idősebbek és a művelet közben felügyelik őket.
- Tartsa a készüléket és tápkábelét a 8 évesnél fiatalabb gyerekektől távol.
- Ne próbálja saját kezűleg megjavítani a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett

személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

- A készüléket tilos vízbe meríteni a tisztításhoz. Tartsa be a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

- 1 Levegőkimenet nyílása
- 2 Hevítés jelzőlámpa 
- 3 Működés jelzőlámpa 
- 4 Levegőbemeneti nyílások
- 5 Zsiradéktartály belső kosárral
- 6 Kosár fogantyúja
- 7 Fedél az alsó kioldógombhoz
- 8 Hőmérséklet-szabályozó
- 9 Be/ki kapcsoló / időzítő

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítsa el minden csomagoló-anyagot, mint a fólia, töltőanyagok, kábeltartók és kartoncsomagolás.
3. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
4. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy nyilvánvalóan károsodott, ne használja a készüléket. Azonnal vigye vissza a kereskedőnek.

MEGJEGYZÉS:

A készülékben maradhatott por vagy a gyártásból származó szennyeződés. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

Megjegyzések használatra

A készülék elhelyezése

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló munkafelületre.
- Ügyeljen rá, hogy a készülék és a hálózati kábel ne legyen forró felületekre vagy hőforrások közelébe helyezve (pl. tűzhely, főzőlap).

Elektromos csatlakozás

Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.

Csatlakoztatási érték

A készülék 1500 W összteljesítmény felvételére képes.

VIGYÁZAT: Tűlterhelés!

- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm² vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

A készülék be-/kikapcsolása

- Az áramellátás ki van kapcsolva, ha a be/ki kapcsoló „0” állásban van.
- A használat csak akkor lehetséges, ha a zsiradéktartály a kosárral be van helyezve a készülékbe.
- A készülék használatához legalább 10 percre kapcsolja be állásba a be/ki kapcsolót, és a hőmérséklet-szabályozót állítsa a kívánt hőmérsékletre.

MEGJEGYZÉS:

Ha lejárt a beállított idő, a készülék hangjelzést ad és automatikusan kikapcsol.

Első használat előtt

Egy védőréteg van a fűtőelemen. Ennek eltávolításához működtesse a készüléket körülbelül 10 percig bármilyen összetevő nélkül.

MEGJEGYZÉS:

Ennél a folyamatnál az enyhe füst- és szagképződés természetes. Gondoskodják megfelelő szellőzésről!

Használati útmutató

- A készülék szilárd ételek elkészítésére használható. Ne készítsen vele leveseket vagy folyékony ételeket.
- Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék használatát, ha nincs behelyezve a kosár a zsiradéktartályba.
- Az optimális eredmény eléréséhez a kosarat a pereme alatt maximum 1 cm-ig kell feltöltenie. Ne töltse túl a kosarat, így az étel nem érintkezik a fűtőelemmel.
- Ne tegyen olajat vagy más folyadékot a zsiradéktartályba. Ropogósabb eredmény eléréséhez megöntözheti az ételt némi olajjal.
- Ne készítsen a készülékkel magas zsirtartalmú ételeket (pl. kolbász).
- Bármilyen étel készíthető a készülékkel, amely elkészíthető a sütőben is.
- Ne feledje, hogy a tészta, sütemény, kenyér és más hasonló sütésekor megdagad. Semmi nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- Az egymás felett készített ételek esetében a főzési idő felénél fel kell rázni az ételt. Ezzel biztosítható az optimalizált eredmény, és elkerülhető a nem egyenletes elkészítés.
- A ropogós hasáburgonya ideális elkészítési mennyisége 700 g.

- Az összevágás után legalább 30 percre öntsön vizet az otthon készített burgonyára, hogy elkerülje a burgonya megkeményedését. Ezután papírtörővel szárítsa meg a burgonyahasábokat.
- Az elkészítési idő több tényezőtől függ: Méret, állag, étel mennyisége és a beállított hőmérséklet. A standard értékekhez lásd a „Főzési idő táblázat” c. részt.
- Ha nem melegíti elő a forró levegős sütőt, adjon további 3 percet az elkészítési időhöz.
- A steaket/nagyobb mennyiségű húst egy serpenyőben süsse elő, mielőtt behelyezné sütésre a forró levegős sütőbe. Az idő és a hőmérséklet a kívánt mértékű készült-ség függvénye.
- A készülékkel az ételeket újra is tudja melegíteni. Az időzítőt állítsa 10 percre, a hőmérséklet-szabályozót pedig 150 °C-ra.

A készülék használata

1. Győződjék meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva, és ki van-e húzva a konnektorból (Az ellenőrző lámpák nem égnek).
2. A fogantyúval emelje ki a zsiradéktartályt a kosárral a készülékből.
3. Töltse meg a kosarat a kívánt étellel.
4. A zsiradéktartályt a kosárral együtt helyezze vissza a készülékbe. Rögzílnie kell.
5. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz.
6. Kapcsolja be a készüléket a kapcsolóval. A jelzőlámpa kigyullad. Kiválaszthat egy elkészítési időt.
7. Állítsa a hőmérséklet-szabályozót a kívánt hőmérsékletre. A jelzőlámpa kigyullad.

MEGJEGYZÉS:

- A jelzőlámpa kialszik, amint a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.
- Használat során ki- és bekapcsol. Ez normális jelenség, és azt jelzi, hogy a hőmérséklet termostatikus ellenőrzés alatt áll, és azonos marad.

8. Ha szükséges, az elkészítési idő felénél rázza fel az ételt. Emelje ki a zsiradéktartályt a kosárral a fogantyúnál fogva.

FIGYELMEZTETÉS:

- Forró gőz áramolhat ki!
- Ne rázza fel a kosarat a zsiradéktartályban, mert forró olajat tartalmazhat.

9. Helyezze a zsiradéktartályt a kosárral hőálló felületre.
10. Csúsztassa a kioldógomb fedelét a kosár irányába.
11. Nyomja be a kioldógombot a kosár eltávolításához. Rázza fel a kosár tartalmát.
12. Helyezze vissza a kosarat a zsiradéktartályba. Rögzílnie kell.
13. Csúsztassa vissza a zsiradéktartályt a készülékbe.

A használat befejezése

1. Egy sípoló hang jelzi, ha a beállított idő letelt.

MEGJEGYZÉS:

Bármikor korábban leállíthatja a készülék működését a be-/ki kapcsoló „0” állásba kapcsolásával.

2. A fogantyúnál fogva emelje ki a zsiradéktartályt a behelyezett kosárral.
3. Csúsztassa a kioldógomb fedelét a kosár irányába.
4. Nyomja be a kioldógombot a kosár eltávolításához. Rázza fel a kosár tartalmát.
5. Helyezze vissza a kosarat a zsiradéktartályba. Helyezze az ételt hőálló edénybe.
6. Csúsztassa vissza a zsiradéktartályt a készülékbe.

Főzési idő táblázat

Élelmiszer	MIN./MAX. kb. mennyiség (g)	Főzési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Burgonya termékek			
Vékony fagyasztott hasábburgonya	300 - 1200	12-30	200
Vastag fagyasztott hasábburgonya		12-35	
Házi burgonya	300 - 1500	18-35	200
Házi burgonya-hasábok		18-30	180
Házi burgonya-kockák	200 - 1000	12-30	
Röszti	100 - 400	15-25	
Burgonya gratin	200 - 800	18-30	200
Hús			
Steak	100 - 700	8-20	180
Tarja		10-20	
Hamburger		7-20	
Kolbász tésztában		13-20	200
Szárnas			
Csirke alsócomb	100 - 700	18-25	180
Csirkemell		10-20	
Sütött			
Sütemény, Ø max. 15 cm	400	20-30	160
Muffin		15-20	200
Lepény, Ø max. 15 cm	600	20-25	180

Élelmiszer	MIN. / MAX. kb. mennyiség (g)	Főzési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Könnyű frissítők			
Fagyasztott csirkefalatkák	100-700	6-15	200
Fagyasztott halrudak	100-600	6-15	
Tavaszi tekercs		8-15	
Töltött zöldségek		10-15	180
Fagyasztott rántott sajtszeletek		8-15	

Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS:

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



VIGYÁZAT: Tapadásmentes bevonat

- Ne használjon drótkéfért vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószeret.
- A kosár és a zsiradékartály meleg vízben való öblítéssel tisztítható.
- A készülék belsejét és külsejét enyhén nedves, de nem vizes ruhával tisztítsa.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leirtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívüli helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

Ha probléma merül fel, az általában csak kis dolog. Mielőtt kapcsolatba lépne a szervizzel, tekintse át az alábbi információkat:

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülékkel. Dugja be megfelelően a csatlakozódugaszt. Ellenőrizze az áramkör-megszakítót.
	Nem állított be főzési időt.	Állítsa be a kívánt főzési időt.
	A zsiradék-leeresztő tartály és a kosár nem megfelelően van behelyezve.	Ellenőrizze a megfelelő helyzetet.
Az étel nincs teljesen átsütve.	A kosár túlságosan tele van.	Csökkentse az étel mennyiségét. Kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Állítson be magasabb hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozóval (lásd „Főzési idő táblázat”).
	A sütési idő túl kevésre van állítva.	Állítson be több időt a be/ki kapcsolóval (lásd: „Főzési idő táblázat”).
Az étel egyenetlenül készült el.	Ha az ételek egymásra vannak helyezve, akkor nem megfelelő a légáramlás.	Az elkészítési idő felénél rázza fel az ételt.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az étel nem ropogós.	Csak a hagyományos sütőhöz megfelelő ételeket használatosak.	Használjon konyhakész ételeket vagy permetezze némi olajjal.
A készülékből füst áramolhat ki.	Nagyon zsíros ételt készít.	A készülék belsejébe fröcskölő zsír füst kibocsátást okozhat. Biztosítson megfelelő szellőzést.
	A zsiradéktartályban az előző sütésből fennmaradt zsírmарadék található.	A „Tisztítás” részben leírtak szerint minden használat után tisztítsa meg a zsiradéktartályt.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1115 H
Feszültségellátás: 220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Teljesítményfelvétel:..... 1500 W
Védelmi osztály:..... I
Nettó súly: kb. 4,80 kg

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

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése



Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Руководство по эксплуатации

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

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. 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.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Общие замечания	54
Особые указания по технике безопасности для данного устройства	54
Обзор деталей прибора/Комплект поставки	55
Распаковка устройства.....	56
Примечания по использованию.....	56
Расположение.....	56
Подключение	56
Потребляемая мощность	56
Включение / выключение прибора	56
Перед первым использованием	56
Указания по эксплуатации.....	56
Использование устройства.....	57
Конец работы.....	57
Таблица времени приготовления	57
Чистка	58

Хранение	58
Устранение неисправностей	59
Технические данные	59

Общие замечания

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо пользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
- Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещается.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Особые указания по технике безопасности для данного устройства

На изделии имеются следующие предупреждающие символ:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

Во время и после использования чайника температура доступных поверхностей будет очень высокой.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Опасность ожога!

- Берите чашу для жира со вставленной корзиной только за ручку. При необходимости используйте прихватки.
- Во время работы из воздуховыпускного отверстия может выходить горячий пар. Держитесь на достаточном расстоянии.
- Для эффективной циркуляции воздуха не закрывайте воздуховпускные и воздуховыпускные отверстия.
- Поддерживайте достаточное расстояние (15 см) до легковоспламеняющихся предметов: мебели, штор и др.!
- Из-за поднимающегося жара и испарений не ставьте устройство под стенным шкафом.
- Не управляйте устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не вмешивайтесь в работу предохранительного выключателя.
- Данное устройство может использоваться **детьми**, начиная с 8 лет, и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющими недостаток опыта или знаний, при условии, что они пользуются устройством под присмотром или были проинструктированы как его **безопасно использовать**, и понимают возможные риски.
- **Детям** не разрешается играть с устройством.
- Чистка и **обслуживание** не должно выполняться детьми, за исключением **детей** старше 8 лет и под наблюдением взрослых.
- Располагайте печь и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Не пытайтесь отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При по-

вреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

- Во время чистки прибор нельзя погружать в воду. Необходимо соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Чистка”.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

- 1 Воздуховыпускное отверстие
- 2 Индикаторная лампочка нагрева
- 3 Индикаторная лампочка работы
- 4 Воздуховыпускные отверстия
- 5 Чаша для жира с внутренней корзиной
- 6 Ручка корзины
- 7 Крышка расположенной внизу кнопки фиксатора
- 8 Регулятор температуры
- 9 Переключатель Вкл./Откл./Таймер

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.
4. Если Вы обнаружили отсутствие компонентов или повреждения прибора, не включайте соковыжималку. Верните покупку продавцу.

ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе “Чистка”.

Примечания по использованию

Расположение

- Поставьте су-вид на ровную, водонепроницаемую и жаропрочную поверхность.
- Убедитесь, что су-вид и сетевой кабель не касаются раскаленных поверхностей и не расположены рядом с источниками тепла (например, кухонной плитой или варочной поверхностью).

Подключение

Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.

Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1500 ватт.

ВНИМАНИЕ: Перегрузка!

- При использовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм².
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

Включение/выключение прибора

- Питание отключено, когда переключатель Вкл./Откл. находится в положении “0”.
- Работа прибора возможна только тогда, когда в нем находится чаша для жира с корзиной.
- Для использования прибора установите переключатель Вкл./Откл. минимум на 10 минут и настройте регулятор температуры на нужное значение.

ПРИМЕЧАНИЯ:

По истечении времени прозвучит сигнал. Прибор отключится автоматически.

Перед первым использованием

На нагревательном элементе имеется защитный слой. Для удаления защитного слоя дайте прибору поработать в течение 10 минут без содержимого.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Появление легкого дыма и постороннего запаха при этой процедуре явление нормальное. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

Указания по эксплуатации

- Данное устройство используется для приготовления твердой пищи. Запрещено готовить супы и другую жидкую пищу.
- Предохранительный выключатель предотвращает использование устройства без корзины с чашей для жира.
- Для достижения оптимальных результатов необходимо заполнить корзину до уровня не выше, чем 1 см до края. Никогда не переполняйте корзину, чтобы пища не касалась нагревательного элемента.

- Никогда не заливайте в чашу для жира масло или другие жидкости. Чтобы добиться хрустящей корочки, можно полить пищу небольшим количеством масла.
- Не готовьте в устройстве пищевые продукты с высоким содержанием жира (например, сосиски).
- В устройстве можно готовить все продукты, которые также подходят для духовки.
- Следует учесть, что во время приготовления кексов, хлеба и т.п. тесто расширяется. Ничто не должно касаться нагревательного элемента.
- Продукты, которые готовятся один над другим, необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления. Это позволит получить оптимальный результат и предотвратить неравномерное приготовление.
- Идеальное количество для приготовления хрустящего картофеля-фри - 500 грамм.
- Для снижения содержания картофельного крахмала залейте водой картофель домашнего приготовления не менее чем на 30 минут, предварительно его нарезав. После этого просушите ломтики картофеля с помощью бумаги.
- Время приготовления зависит от нескольких факторов: от размера, состояния, количества продуктов и от заданной температуры. Стандартные значения указаны в "Таблице времени приготовления".
- Если вы предварительно не нагрели воздушную фритюрницу, добавьте к времени приготовления 3 минуты.
- Перед тем, как готовить стейки/большое количество мяса в воздушной фритюрнице, обжарьте их на сковороде. Время и температура зависят от необходимой степени прожарки.
- С помощью этого устройства также можно подогреть пищу. Установите таймер на 10 минут, а регулятор температуры - на 150 °C.

Использование устройства

1. Уведитесь в том, что прибор отключен от сети и выключен (Контрольные лампочки не светятся).
2. С помощью ручки извлеките из устройства чашу для жира с корзиной.
3. Заполните корзину необходимыми продуктами.
4. Задвиньте обратно в машину чашу для жира с корзиной. Она должна войти в зацепление.
5. Подключите устройство к правильно установленной заземленной розетке.
6. Включите устройство с помощью переключателя. Загорится индикаторная лампочка . Можно выбрать время приготовления.
7. Установите регулятор температуры на нужное значение. Загорится индикаторная лампочка .

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Когда заданная температура будет достигнута, индикаторная лампочка погаснет.
- Она включается и выключается во время работы. Это нормальное явление и сигнализирует о том, что температура контролируется и поддерживается термостатом.

8. При необходимости по прошествии половины времени приготовления встряхните пищу. Вытягивайте чашу для жира с корзиной за ручку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Может выходить горячий пар!
- Никогда не встряхивайте корзину, когда она находится в чаше для жира, поскольку в ней может содержаться горячее масло.

9. Поставьте чашу для жира с корзиной на жаропрочную поверхность.
10. Сдвиньте крышку кнопки фиксатора в направлении корзины.
11. Для снятия корзины нажмите кнопку фиксатора. Встряхните содержимое корзины.
12. Верните корзину в чашу для жира. Она должна войти в зацепление.
13. Задвиньте обратно в машину чашу для жира.

Конец работы

1. Когда заданное время истечет, раздастся гудок.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Можно остановить работу раньше времени, переведя переключатель Вкл./Откл. в положение "0".

2. Вытяните чашу для жира с корзиной за ручку.
3. Поставьте чашу для жира с корзиной на жаропрочную поверхность.
4. Сдвиньте крышку кнопки фиксатора в направлении корзины.
5. Для снятия корзины нажмите кнопку фиксатора. Выложите пищу в жаропрочную посуду.
6. Задвиньте обратно в машину чашу для жира.

Таблица времени приготовления

Продукты питания	Примерное МИН./МАКС. количество (грамм)	Время приготовления (минут)	Температура (°C)
Продукты из картофеля			
Тонкий замороженный картофель-фри	300 - 1200	12 - 30	200
Толстый замороженный картофель-фри		12 - 35	

Продукты питания	Примерное МИН. / МАКС. количество (грамм)	Время приготовления (минут)	Температура (°C)
Продукты из картофеля			
Картофель-фри домашнего приготовления	300 - 1500	18 - 35	200
Картофельные дольки домашнего приготовления		18 - 30	180
Картофельные кубики домашнего приготовления	200 - 1000	12 - 30	
Картофельные оладьи	100 - 400	15 - 25	
Картофельный gratin	200 - 800	18 - 30	200
Мясо			
Стейк	100 - 700	8 - 20	180
Свинная котлета		10 - 20	
Гамбургер		7 - 20	
Сосиски в тесте		13 - 20	200

Продукты питания	Примерное МИН. / МАКС. количество (грамм)	Время приготовления (минут)	Температура (°C)
Курица			
Куриные голени	100 - 700	18 - 25	180
Куриные грудки		10 - 20	
Выпечка			
Кекс, макс. Ø 15 см	400	20 - 30	160
Мини-кексы		15 - 20	200
Киш, макс. Ø 15 см	600	20 - 25	180
Легкие закуски			
Замороженные куриные наггетсы	100 - 700	6 - 15	200
Замороженные рыбные палочки	100 - 600	6 - 15	
Фаршированные блинчики		8 - 15	
Фаршированные овощи		10 - 15	180
Замороженные сырные закуски в сухарях		8 - 15	

Чистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевой штекерный разъём. Подождите, пока прибор не остынет.
- Не погружайте прибор в воду! После этого возникает риск возгорания или удара электрическим током.



ВНИМАНИЕ: Антипригарное покрытие

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.
- Корзину и чашу для жира можно очищать путем мытья в теплой воде.
- Очищайте прибор изнутри и снаружи слегка увлажненной, но не мокрой тряпочкой.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Возникающие проблемы часто не являются серьезными. Перед обращением в наш сервисный центр просим прочитать следующую информацию:

Проблема	Возможная причина	Помощь
Прибор не функционирует.	Нет электропитания.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Правильно вставьте штепсель в розетку.
		Проверьте выключатель.
	Вы не задали время приготовления.	Выберите нужное время приготовления.
Пища не приготовлена до конца.	Неправильно вставлена емкость для слива жира и корзина.	Проверьте правильное положение.
	Корзина переполнена.	Уменьшите количество продуктов. Меньшие количества продуктов более равномерно готовятся.
	Задана слишком низкая температура.	Задайте более высокую температуру с помощью регулятора температуры (см. "Таблице времени приготовления").
	Задано слишком малое время приготовления.	Задайте большее время с помощью переключателя Вкл./Откл. (см. "Таблице времени приготовления").
Пища готовится неравномерно.	Когда продукты располагаются друг на друге, между ними отсутствует достаточный воздушный поток.	По прошествии половины времени приготовления необходимо встряхнуть продукты.
Пища готовится без хрустящей корочки.	Используются продукты, подходящие только для традиционной фритюрницы.	Использовать пищу, подходящую для выпекания в духовке, или сбрызнуть ее небольшим количеством масла.
Из устройства выходит дым.	Вы готовите слишком жирные продукты.	Разбрызгивание жира внутри устройства может вызвать появление дыма. Предусмотрите достаточную вентиляцию.
	В чаше для жира остался жир после предыдущего использования.	Очищайте чашу для жира после каждого использования, как описано в главе "Чистка".

Технические данные

Модель:PC-FR 1115 H
 Электропитание:220-240 В~, 50/60 Гц
 Потребляемая мощность:1500 ватт
 Класс защиты:I
 Вес нетто:примерно 4,80 кг

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

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

التنظيف

⚠ تحذير:

- أوقف تشغيل الجهاز دائماً قبل تنظيفه وأزل القابس الرئيسي. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- لا تضع الجهاز في الماء! يمكن أن يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لمدة طويلة.
- دائماً قم بتخزين الجهاز في مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

⚠ تنبيه: الطلاء غير القابل للالتصاق

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.
- يمكن تنظيف السلة وخزان الدهون من خلال شطفها بماء دافئ.
- احرص على تنظيف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً، ولكن ليست مبللة.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

في حالة حدوث مشكلة، فغالبًا ما يكون أمرًا بسيطًا. وقبل الاتصال بخدمة العملاء لدينا، يرجى تدوين المعلومات الآتية:

المشكلة	السبب المحتمل	الإجراء
الجهاز لا يعمل.	لا تصل طاقة كهربائية إلى الجهاز.	تحقق من عمل المقبس باستخدام جهاز آخر.
		وصل مقبس كبل التوصيل الرئيسي بصورة صحيحة.
		تحقق من قاطع الدائرة الرئيسية.
	أنت لم تضبط وقت الطهي.	حدّد وقت الطهي المرغوب به.
	لم يتم إدخال حاوية تصريف الشحوم والسلة بطريقة صحيحة.	تحقق من الوضع الصحيح.
لا يتم طهي الطعام كما ينبغي.	السلة مملوءة للغاية.	قلّل كمية الطعام. حيث يتم طهي كميات صغيرة من الطعام بشكل متساو.
	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	ارفع درجة الحرارة من خلال أداة التحكم في درجة الحرارة (راجع جدول "أوقات الطهي").
	وقت الطهي منخفض للغاية.	أطّل وقت الطهي من خلال مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (راجع جدول "أوقات الطهي").
يتم طهي الطعام بشكل غير متساو.	عند وضع الأطعمة وفق بعضها البعض، يكون تدفق الهواء غير كافٍ.	يجب تحريك الطعام بعد مرور نصف وقت الطهي.
الطعام غير مقرمش.	تُستخدم أطعمة غير مناسبة للمقلدة التقليدية.	استخدم الطعام المعد للفرن أو أضف إليه القليل من الزيت.
ينبعث دخان من الجهاز.	تقوم بتحضير أطعمة دسمة للغاية.	يتسبب تناثر الشحوم داخل الجهاز في انبعاث أدخنة. تأكد من وجود تهوية كافية.
	لا يزال هناك بقايا دهنية داخل خزان الدهون منذ آخر استخدام.	نظّف خزان الدهون بعد كل استخدام على النحو الموضح في فصل "التنظيف".

البيانات الفنية

الطراز:	PC-FR 1115 H
مزود الطاقة:	220 - 240 فولت ~ 60 / 50 هرتز
استهلاك الطاقة:	1500 واط
فئة الحماية:	I
الوزن الصافي:	4.80 كجم تقريبًا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

تم اختبار هذه الجهاز وفقًا لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل التوافقية الإلكترونية ومغناطيسية وتوجيهات الجهد المنخفض كما تم تصنيعه وفقًا لأحدث لوائح السلامة.

نصائح مفيدة للاستخدام

- يُستخدم هذا الجهاز لتحضير الأطعمة الصلبة، لا تعد أي حساء أو أغذية سائلة في الجهاز.
- يحول مفتاح السلامة دون استخدام الجهاز أثناء وجود السلة خارج خزان الدهون.
- للحصول على النتيجة المثلى، يجب ملء السلة قبل الوصول للحافة بمقدار 1 سم بحِدٍ أقصى. ويُحظر الإفراط في ملء السلة، حتى لا يلامس الطعام عناصر التسخين.
- يُحظر وضع زيت أو سائلٍ آخرى داخل خزان الدهون. وللحصول على أطعمة مقرمشة، يمكن إضافة القليل من الزيت إلى الأطعمة.
- تجنب تحضير الأطعمة التي تحتوي على نسبة دهون مرتفعة (مثل النقانق).
- يمكن تحضير جميع الأطعمة في الجهاز، والتي يمكن تحضيرها في الفرن أيضًا.
- لاحظ تمدد العجين أثناء طهي الكعك أو الخبز أو ما شابه. يُحظر ملامسة أي شيء لعناصر التسخين.
- يجب تحريك الأطعمة التي يتم طهيها فوق بعضها البعض بعد مرور نصف وقت الطهي. وبالتالي تحصل على نتائج أفضل وطهي متساوٍ.
- تبلغ الكمية المثلى لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة 700 غرام.
- صُب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس. ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.
- يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة. للاطلاع على القيم القياسية، راجع جدول "أوقات الطهي".
- 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.
- يمكن إعادة تسخين الطعام في الجهاز أيضًا. اضبط المؤقت على 10 دقائق وأداة التحكم في درجة الحرارة على 150 درجة مئوية.

كيفية استخدام الجهاز

- تأكد من نزع قابس الجهاز وإيقاف تشغيله (مصباح التحكم مُطفأ).
- باستخدام المقبض، اسحب خزان الدهون والسلة بداخله من الجهاز.
- امأل السلة بالطعام المطلوب.
- اسحب خزان الدهون مع إعادة السلة إلى الجهاز. ويجب أن يُسمع صوت تعشيقها.
- صل الجهاز بمقبس مثبت ومؤرض جيدًا.
- شغل الجهاز من خلال المفتاح. يضيء المؤشر  ويامكانك تحديد وقت الطهي.
- أدر أداة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة. يضيء المؤشر .

ملاحظة:

- فإن ضوء المؤشر  بمجرد بلوغ درجة الحرارة المضبوطة.
 - ويضيء على نحو متقطع أثناء التشغيل.
8. وإذا لزم الأمر، يلزم تحريك الطعام بعد مرور نصف وقت الطهي. واسحب خزان الدهون مع السلة من المقبض.

تحذير:

- يمكن أن ينبعث بخار ساخن!
- يُحظر تحريك السلة أثناء وجودها داخل خزان الدهون، لأنها قد تحتوي على زيت ساخن.

- ضع خزان الدهون مع السلة على سطح مقاوم للحرارة.
- حرك غطاء زر التحرير في اتجاه السلة.
- اضغط على زر التحرير لإزالة السلة. ثم حرك محتويات السلة.
- أعد السلة إلى خزان الدهون مرة أخرى. ويجب أن يُسمع صوت تعشيقها.
- اسحب خزان الدهون إلى الجهاز مرة أخرى.

نهاية العملية

- يصدر صوت صفر عند انتهاء الوقت المضبوط.

ملاحظة:

- يمكن إيقاف التشغيل عن طريق ضبط مفتاح التشغيل /إيقاف التشغيل على وضع "0" قبل ذلك.

- اسحب خزان الدهون مع السلة من المقبض إلى الخارج.
- ضع خزان الدهون مع السلة على سطح مقاوم للحرارة.
- حرك غطاء زر التحرير في اتجاه السلة.
- اضغط على زر التحرير لإزالة السلة. ضع الطعام في وعاء مقاوم للحرارة.
- اسحب خزان الدهون إلى الجهاز مرة أخرى.

أوقات الطهي

المواد الغذائية	الحد الأقصى /الأدنى للكمية تقريبًا (غ)	وقت الطهي (بالدقيقة)	درجة الحرارة (بالدرجة المئوية)
منتجات البطاطس			
البطاطس المقلية الرقيقة المجمدة البطاطس المقلية السميكة المجمدة	1200 - 300	30 - 12	200
		35 - 12	
منتجات البطاطس			
البطاطس المقلية المعدة في المنزل بطاطس ودجز المعدة في المنزل مكعبات البطاطس المعدة في المنزل هاش براونز	1500 - 300	35 - 18	200
		30 - 18	180
	30 - 12	1000 - 200	
	25 - 15	400 - 100	
200	30 - 18	800 - 200	غرثان بالبطاطس
اللحوم			
شرائح اللحم شرائح لحم الخنزير الهامبورغر	700 - 100	20 - 8	180
		20 - 10	
		20 - 7	
200	20 - 13	التفانق المغطاة بعجينة البانكيك	
الدواجن			
أوراك الدجاج صدور الدجاج	700 - 100	25 - 18	180
		20 - 10	
المخبوزات			
الكعك، بقطر 15 سم كحد أقصى كيك المافن	400	30 - 20	160
		20 - 15	200
الكيش، بقطر 15 سم كحد أقصى	600	25 - 20	180
الأطعمة الجانبية الخفيفة			
أصابع الدجاج المجمدة أصابع السمك المجمدة سبرنغ رول الخضروات المحشوة	700 - 100	15 - 6	200
		15 - 6	
		15 - 8	
وجبات الخبز والجبين الخفيفة المجمدة	600 - 100	15 - 10	180
		15 - 8	

- لا تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- تجنب العبث بمفتاح السلامة.
- يمكن للأطفال من سن 8 سنوات أو أكثر وكذلك الأشخاص أصحاب القدرات البدنية أو الإدراكية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة الكافية استخدام الجهاز تحت إشراف أو بعد توجيه تعليمات خاصة لهم عن كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف والصيانة من جانب المستخدم إذا لم يتجاوزوا سن 8 أعوام ويتم ذلك تحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تحاول تصليح الجهاز بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.
- تجنب غمر هذا الجهاز في الماء أثناء التنظيف. يرجى مراعاة التعليمات التي المدرجة في الفصل "التنظيف".

نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 فتحة خروج الهواء
- 2 مصباح مؤشر التسخين
- 3 مصباح مؤشر التشغيل
- 4 فتحات دخول الهواء
- 5 خزان الدهون مع سلة داخلية
- 6 مقبض السلة
- 7 غطاء لزر التحرير التحتي
- 8 وحدة التحكم في درجة الحرارة
- 9 مفتاح / مؤقت التشغيل / إيقاف التشغيل

التوصيل الكهربائي

قبل إدخال قابس الكهرباء في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافق الجهاز. يمكن إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الإسم.

القدرة الكهربائية بالواط الموصلة

قد يصل إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز حتى 1500 واط.

⚠ تحذير: حمل زائد!

- إذا استخدمت كابلات تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1,5 مم مربع على الأقل.
- لا تستخدم أي مقاييس متعددة، حيث إن هذا الجهاز قوي جداً.

فض الجهاز

1. قم بإزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بإزالة كل خامات التعبئة مثل القوالب، خامات الحشو، ماسك الكابلات، و العبوة الكرتونية.
3. أفصل كل نظافات التسليمات لأكمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعدّه إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

ⓘ ملاحظة:

قد يوجد أتربة أو متبقيات إنتاج على الجهاز. نحن ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موصف تحت "تنظيف".

تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

- لا يكون الجهاز قيد التشغيل عندما يكون مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل في وضع "0".
- لا يمكن تشغيل الجهاز إلا مع استخدام خزان الدهون والسلة بداخله.
- لاستخدام الجهاز، شغل مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل لمدة 10 دقائق على الأقل مع ضبط وحدة التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المرغوبة.

ⓘ ملاحظة:

هذا الأمر طبيعياً ويُشير إلى تحكم الترموستات في درجة الحرارة مع الحفاظ عليها.

قبل الاستخدام الأول

توجد طبقة واقية على عنصر التسخين. لإزالة هذه الطبقة، شغل الجهاز لمدة 10 دقائق تقريباً دون إضافة أي مكونات.

ⓘ ملاحظة:

يعد أي دخان أو روائح ناتجة أثناء هذا الإجراء أمراً عادياً. يُرجى التأكد من وجود تهوية كافية.

تعليمات للاستخدام

المكان

- ضع الجهاز على سطح مستو وغير منزلق ومقاوم للحرارة.
- احرص على ألا يوضع الجهاز أو الأسلاك الكهربائية على سطح ساخن أو بالقرب من مصادر الحرارة (مثل الطباخ أو الفرن).

61	كيفية استخدام الجهاز.....
61	نهاية العملية.....
61	أوقات الطهي.....
60	التنظيف.....
60	التخزين.....
60	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
60	البيانات الفنية.....

دليل التعليمات

شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رموز تعليمات الاستخدام

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



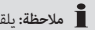
تحذير:

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.



ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

3	نظرة عامة على المكونات.....
63	ملاحظات عامة.....
63	احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز.....
62	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
62	فض الجهاز.....
62	تعليمات للاستخدام.....
62	المكان.....
62	التوصيل الكهربائي.....
62	القدرة الكهربائية بالواط الموصلة.....
62	تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.....
62	قبل الاستخدام الأول.....
61	نصائح مفيدة للاستخدام.....

ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضاً على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقاً في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبتلاً، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائماً (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- لا تشغيل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائماً عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيداً عن متناول أيديهم.



تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعيشون بالرفائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد الرمز التالي على المنتج إضافة إلى تحذير أو رمز يفيد بدلالة:

تحذير: سطح ساخن!

خطر الاحتراق!



- أثناء التشغيل وبعده، ستكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة جداً.
- أمسك خزان الدهون والسلة بداخله من المقبض. وإذا لزم الأمر، استخدم قفازات الفرن.
 - أثناء التشغيل، قد ينبعث بخار ساخن من فتحة خروج الهواء. لذا يرجى الحفاظ على مسافة كافية.

- تجنب تغطية فتحات دخول الهواء وخروجه، لضمان دوران الهواء بشكل كافٍ.
- حافظ على وجود مسافة كافية (15 سم) بعيداً عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها!
- نظراً لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.





GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záručný list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijaegy • гарантійний формуляр • Гарантийный талон •

بطاقة ضمان

PC-FR 1115 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 garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленним 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 • kjepsdato, 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, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التراء، وشم الوكيل المبيع والتوقيع

PROFI COOK®
www.proficook.de

PROFI COOK®

Internet: www.proficook.de

Stand 09/2016