

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung / Garantie

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



## Heißluft-Fritteuse PC-FR 1200 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 • Фритюрницас горячим воздухом • مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن

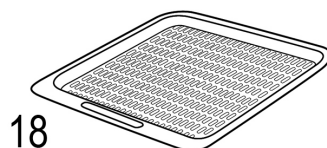
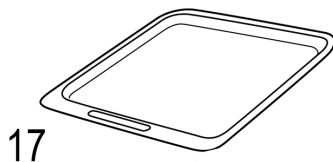
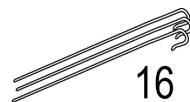
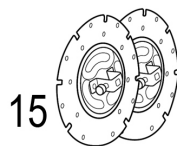
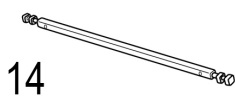
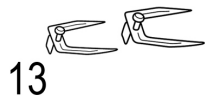
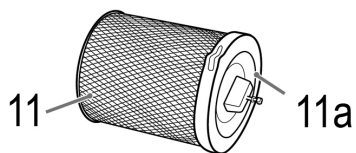
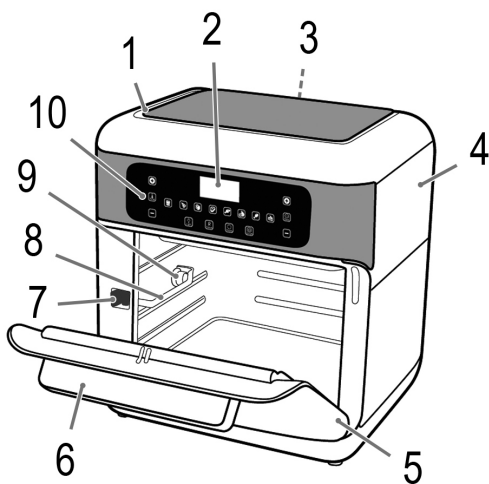
CE

Bedienungsanleitung.....Seite	5	DEUTSCH
Gebruiksaanwijzing..... Pagina	14	NEDERLANDS
Mode d'emploi..... Page	22	FRANÇAIS
Manual de instrucciones ..... Página	30	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso..... Pagina	38	ITALIANO
Instruction Manual..... Page	46	ENGLISH
Instrukcja obsługi.....Strona	53	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás ..... Oldal	61	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации ..... стр.	69	РУССКИЙ
83 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

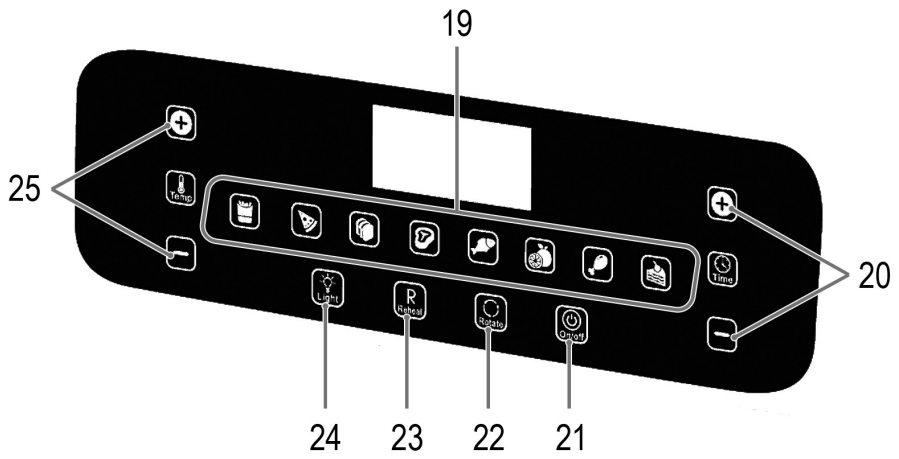
# A



## Bedienfeld

Bedieningspaneel • Panneau de commande • Panel de control  
Tastierino comandi • Control Panel • Panel sterowania  
Kezelőábrta • Панель управления • لوحة التحكم

# B



## 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
Bedienfeld.....	4
Allgemeine Hinweise.....	5
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	6
Auspacken des Gerätes.....	7
Lieferumfang.....	7
Übersicht der Bedienelemente.....	7
Anwendungshinweise.....	7
Standort.....	7
Anschlusswert.....	8
Elektrischer Anschluss.....	8
Standby (Bereitschaftszustand).....	8
Gerät ein-/ausschalten.....	8
Vor der ersten Benutzung.....	8
Hinweise für die Benutzung.....	8
Funktionstasten.....	8
Automatikprogramme.....	8
Änderung der Temperatur und der Zeit.....	9
Beleuchtung hinzuschalten.....	9
Nahrungsmittel aufwärmen.....	9
Rotisserie hinzuschalten.....	9
Vorbereitung.....	9
Benutzung mit dem Frittierkorb.....	9
Benutzung mit dem Drehspieß und den Fixierklammern..	9
Benutzung mit dem Drehspieß,	
Befestigungsscheiben und den Spießen.....	10
Benutzung mit dem Backblech	
und den Einschubgittern.....	10
Benutzung des Gerätes.....	10
Betrieb unterbrechen.....	10
Betrieb beenden.....	10
Reinigung.....	11
Zubehör.....	11
Gehäuse.....	11
Aufbewahrung.....	11
Störungsbehebung.....	11
Technische Daten.....	12
Hinweis zur Richtlinienkonformität.....	12
Garantie.....	12
Garantiebedingungen.....	12
Garantieabwicklung.....	12
Entsorgung.....	13
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	13

## 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 Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Netzstecker, 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 Netzstecker 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 Erststickungsgefahr!**

## 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.

- Berühren Sie deshalb das Gerät nur am Türgriff und am Bedienfeld. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Während des Betriebs kann heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung austreten. Halten Sie genug Abstand.
- Decken Sie die Lufteinlass- und die Luftaustrittsöffnung 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 Fernwirksystem.
- 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.

### **ACHTUNG:**

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.

#### **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.

#### **Lieferumfang**

- 1× Heißluft-Fritteuse
- 1× Frittierkorb mit Deckel
- 1× Entnahmewerkzeug
- 2× Fixierklammern
- 1× Drehspieß
- 2× Befestigungsscheiben für Spieße
- 8× Spieße
- 1× Backblech / Fettauffangschale
- 2× Einschubgitter











#### **Übersicht der Bedienelemente**

##### **Abbildung A, Seite 3**

- 1 Lufteinlassöffnung
- 2 Display
- 3 Luftauslassöffnung
- 4 Gehäuse
- 5 Tür
- 6 Türgriff
- 7 Entriegelung
- 8 Führungsschiene

- 9 Befestigung für den Drehspieß / Frittierkorb
- 10 Bedienfeld
- 11 Frittierkorb
  - 11a Deckel
- 12 Entnahmewerkzeug
- 13 Fixierklammern
- 14 Drehspieß
- 15 Befestigungsscheiben für Spieße
- 16 Spieße
- 17 Backblech / Fettauffangschale
- 18 Einschubgitter

##### **Abbildung B, Seite 4: Symbole im Bedienfeld**

- 19 Tasten für die Programmauswahl
- 20 Tasten  und  für die Zeiteinstellung ()
- 21 Taste  (Gerät ein- / ausschalten)
- 22 Taste  (Rotisserie hinzuschalten)
- 23 Taste  (Nahrungsmittel aufwärmen)
- 24 Taste  (Beleuchtung hinzuschalten)
- 25 Tasten  und  für die Temperatureinstellung ()

#### **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).


## Anschlusswert

Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1500 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.

### **ACHTUNG: Überlastung!**


- Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.

## Elektrischer Anschluss


1. 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.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein Signalton und alle Symbole leuchten kurz auf. Die Taste  leuchtet rot.



## Standby (Bereitschaftszustand)

### **HINWEIS:**


Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn die Taste  rot leuchtet.

Das Gerät wechselt in folgenden Situationen in den Bereitschaftszustand:

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn ca. 60 Sekunden kein Tastendruck erfolgt.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist.
- Wenn Sie die Taste  ca. 3 Sekunden gedrückt halten.

Sie verlassen den Standby-Betrieb, indem Sie die Taste  drücken. Alle Symbole leuchten auf und die Taste  blinkt rot.

## Gerät ein-/ausschalten

Schalten Sie das Gerät mit der Taste  ein und aus.

### **HINWEIS:**

Der Betrieb ist nur möglich, wenn die Tür geschlossen ist.

## Vor der ersten Benutzung

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

### **WARNUNG:**

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen!



- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie den Innenraum des Gerätes aus und reinigen Sie das Zubehör, bevor sie das Gerät benutzen.

## Hinweise für die Benutzung

- Ein Sicherheitsschalter verhindert die Benutzung des Gerätes, wenn die Tür nicht geschlossen ist. Die Beleuchtung des Bedienfelds erlischt.
- Überfüllen Sie den Korb nicht. Achten Sie immer darauf, dass die Nahrungsmittel genug Platz im Korb haben, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.
- 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.
- Tiefkühlgerichte oder flüssige Lebensmittel wie z. B. Suppen, können in entsprechenden Behältnissen zubereitet werden.
- Beachten Sie beim Backen von Kuchen, Brot o. Ä., dass der Teig sich ausdehnt. Er darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- 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 „Funktionstasten“ ↔ „Automatikprogramme“.
- 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.

## Funktionstasten









### **HINWEIS:**

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


## Automatikprogramme

Wählen Sie am Bedienfeld ihr gewünschtes Automatikprogramm. Das eingestellte Programm erkennen Sie am Blinken der jeweiligen Taste.









Taste	Modus	Voreingestellte Temperatur in °C	Voreingestellte Zeit in Min.
	Pommes	200	15
	Pizza	175	25
	Brot	165	15
	Fleisch	180	15
	Fisch	175	30
	Dörren	40	120
	Geflügel	190	30
	Kuchen	160	30

### **i HINWEIS:**

- Hierbei handelt es sich lediglich um Richtwerte. Die Zeit und Temperatur können je nach Größe und Gewicht länger und höher bzw. kürzer und niedriger sein.
- Sie können die voreingestellte Temperatur und Zeit der Automatikprogramme verändern.
- Möchten Sie nach dem Start eines Programms ein anderes Programm wählen, drücken Sie zuerst die Taste .

### Änderung der Temperatur und der Zeit


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


- Mit den Tasten  oder  über und unter dem Symbol  stellen Sie die Temperatur ein. (In allen Programmen - außer Dörren - 80 °C bis 200 °C; Dörren: 40 °C bis 80 °C)
- Mit den Tasten  oder  über und unter dem Symbol  stellen Sie die Garzeit ein. (In allen Programmen - außer Dörren - 1 bis 90 Minuten; Dörren: 1 bis 24 Stunden)

### **i HINWEIS:**

Im Display werden abwechselnd die Restlaufzeit und die eingestellte Temperatur angezeigt.



### Beleuchtung hinzuschalten

Mit der Taste  schalten Sie die Beleuchtung im Innenraum des Gerätes ein und aus. Nach ca. 2 Minuten schaltet sich die Beleuchtung automatisch aus. Außerdem ist die Beleuchtung eingeschaltet, wenn die Tür geöffnet wird.


Beleuchtung ein = Taste  blinkt


Beleuchtung aus = Taste  leuchtet kontinuierlich

### Nahrungsmittel aufwärmen

Mit der Taste  können Sie Nahrungsmittel aufwärmen. Die Taste  blinkt, wenn Sie diese gedrückt haben. Die voreingestellte Temperatur ist 115 °C und die Zeit 6 Minuten.

### Rotisserie hinzuschalten





Mit der Taste  schalten Sie die Rotisserie ein und aus. Diese benötigen Sie für den Drehspieß und den Frittierkorb.

Rotisserie ein = Taste  blinkt

Rotisserie aus = Taste  leuchtet kontinuierlich

## Vorbereitung

### Benutzung mit dem Frittierkorb

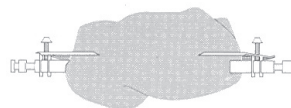
1. Öffnen Sie die Tür.
2. Schieben Sie die Fettauffangschale auf den Boden der Heißluft-Fritteuse.
3. Fassen Sie den Frittierkorb an den schwarzen Kunststoffflächen an. Öffnen Sie den Deckel des Frittierkorbs, indem Sie diesen in Richtung  drehen. Das Symbol  muss genau über der Rastnase liegen. Ziehen Sie den Deckel ab.
4. Befüllen Sie den Korb mit ihren gewünschten Nahrungsmitteln.
5. Schließen Sie den Deckel. Setzen Sie den Deckel so an, dass das Symbol  über der Rastnase steht. Drehen Sie den Deckel in Richtung  fest.
6. Heben Sie den Frittierkorb mit dem Entnahmewerkzeug auf die Führungsschienen. Halten Sie die Entriegelung (7) in Pfeilrichtung gedrückt und schieben Sie den Frittierkorb bis zum Ende der Schiene. Lassen Sie die Entriegelung los. Der Frittierkorb muss einrasten.

### Benutzung mit dem Drehspieß und den Fixierklammern

#### **i HINWEIS:**

Wählen Sie kein zu großes Bratenstück. Das Grillgut muss genug Abstand zu den Innenwänden und den Heizstäben haben. Es sollte sie auf keinen Fall berühren.

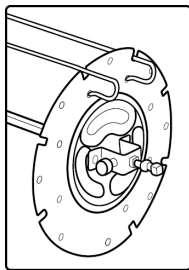
1. Öffnen Sie die Tür.
2. Schieben Sie die Fettauffangschale auf den Boden der Heißluft-Fritteuse.
3. Reiben Sie den Drehspieß und die Fixierklammern mit Speiseöl ein.
4. Geflügel wird vor dem Grillen dressiert. Binden Sie dazu die Flügel und die Schenkel mit Küchengarn eng an den Körper.



5. Stecken Sie das dressierte Geflügel oder das Bratenstück vorsichtig auf den Drehspieß. Schieben Sie die Fixierklammern auf den Drehspieß und befestigen Sie den Braten damit. Schrauben Sie die Fixierklammern mit den Schrauben fest.
6. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß mit dem Entnahmewerkzeug auf die Führungsschienen. Halten Sie die Entriegelung (7) in Pfeilrichtung gedrückt und schieben Sie den Drehspieß bis zum Ende der Schiene. Lassen Sie die Entriegelung los. Der Drehspieß muss einrasten.

### Benutzung mit dem Drehspieß, Befestigungsscheiben und den Spießen

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Schieben Sie die Fettauffangschale auf den Boden der Heißluft-Fritteuse.
3. Bestücken Sie die Spieße nach Belieben.
4. Schieben Sie die Befestigungsscheiben auf den Drehspieß. Achten Sie auf die Beschriftung **L** (Links) und **R** (Rechts) auf der Innenseite der Scheiben sowie auf die Aussparungen für die Schrauben auf dem Drehspieß. Schrauben Sie die Befestigungsscheiben mit den Schrauben fest.
5. Stecken Sie die bestückten Spieße in die Befestigungsscheiben. Beachten Sie dazu die nebenstehende Abbildung. Legen Sie den Spieß mit der gebogenen Seite in eine Kerbe einer Befestigungsscheibe. Stecken Sie das Ende des Spießes in das gegenüberliegende Loch der anderen Befestigungsscheibe. Haken Sie die gebogene Seite des Spießes in das Loch unter der Kerbe ein.
6. Heben Sie den fertig bestückten Drehspieß mit dem Entnahmewerkzeug auf die Führungsschienen. Halten Sie die Entriegelung (7) in Pfeilrichtung gedrückt und schieben Sie den Drehspieß bis zum Ende der Schiene. Lassen Sie die Entriegelung los. Der Drehspieß muss einrasten.



### Benutzung mit dem Backblech und den Einschubgittern

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Schieben Sie das Backblech und/oder die Einschubgitter in die Schiebeleisten.

## Benutzung des Gerätes

1. Schließen Sie die Tür.
2. Drücken Sie die Taste , um den Standby-Betrieb zu verlassen. Sie sehen die Voreinstellung 200 °C und 15 Minuten.
3. Wählen Sie ein Automatikprogramm aus und verändern Sie gegebenenfalls die Garzeit und die Temperatur mit den Tasten oder .
4. Wenn Sie den Frittierkorb oder den Drehspieß verwenden, drücken Sie zusätzlich die Taste , um die Rotisserie hinzuschalten.
5. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten.

### Betrieb unterbrechen

- Der Betrieb wird unterbrochen, wenn Sie die Taste drücken. Die Taste blinkt. Drücken Sie erneut die Taste , um den Betrieb wieder aufzunehmen. Die Taste leuchtet wieder kontinuierlich.
- Außerdem wird der Betrieb unterbrochen, wenn Sie die Tür öffnen. Schließen Sie die Tür, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

#### HINWEIS:

Das Gerät startet wieder an der unterbrochenen Stelle.

### Betrieb beenden

#### HINWEIS:

Nach Ablauf der Garzeit läuft der Ventilator weiter, um das Gerät abzukühlen. Im Display blinkt . Nach ca. 20 Sekunden ertönen 3 Signaltöne und erlischt im Display. Das Gerät ist wieder im Standby-Betrieb.

#### WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

- Heißer Dampf kann austreten!
- Verwenden Sie Topfhandschuhe!

1. Öffnen Sie die Tür.
2. **Wenn Sie den Frittierkorb oder den Drehspieß verwendet haben**, entnehmen Sie diesen mit dem Entnahmewerkzeug. Entriegeln Sie dafür den Frittierkorb oder den Drehspieß mit der Entriegelung (7) und entnehmen Sie diesen.  
**Wenn Sie das Backblech oder die Einschubgitter verwendet haben**, ziehen Sie diese heraus.
3. Legen Sie das Zubehör nur auf eine hitzebeständige Fläche!
4. Schließen Sie die Tür.

# 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:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

## Gehäuse

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.

## Zubehör

Das Zubehör können Sie in einem warmen Spülbad reinigen.

## 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.	
	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür, bis diese hörbar einrastet.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Die Beleuchtung im Innenraum leuchtet nicht mehr.	Die Beleuchtung ist defekt.	
Die Nahrungsmittel sind noch nicht fertig gegart.	Der Korb ist überfüllt.	Reduzieren Sie die Menge der Nahrungsmittel. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.
	Die Garzeit ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Zeit ein.
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.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
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.
	Auf dem Backblech/der Fettaufangschale befinden sich noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Reinigen Sie das Backblech/die Fettaufangschale nach jedem Gebrauch wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## Technische Daten

Modell:.....PC-FR 1200 H  
 Spannungsversorgung:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....1500 W  
 Schutzklasse:.....I  
 Nettogewicht: .....ca. 6,8 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-FR 1200 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 & (EU) 2015/863

## Garantie

Stand 06 2012

### 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.
3. 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.

4. 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.
5. 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.
6. 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.

### 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](http://www.sli24.de)

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal [www.sli24.de](http://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](http://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](http://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 gebruiksaanwijzing

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

#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk 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
Bedieningspaneel.....	4
Algemene opmerkingen.....	14
Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat .....	15
Het apparaat uitpakken .....	16
Omvang van de levering .....	16
Overzicht van de bedieningselementen.....	16
Opmerkingen voor het gebruik .....	17
Locatie .....	17
Aansluitwaarde.....	17
Elektrische aansluiting .....	17
Standby (Stand-by modus).....	17
Het apparaat in- /uitschakelen .....	17
Alvorens ingebruikname .....	17
Gebruiksaanwijzingen.....	17
Funcietoetsen .....	17
Automatische functies .....	18
Wijzigen van temperatuur en tijd .....	18
Zet de verlichting aan.....	18
Voedsel opwarmen .....	18
Rotisserie hinzuschalten .....	18
Vorbereiding .....	18
Gebruik met het frituurmandje .....	18
Gebruik met de rotisserie en de fixeersclips .....	18
Gebruik met de rotisserie, fixeerschijven en spiesen....	19
Gebruik met de bakplaat en de inschuifroosters .....	19

Gebruik van het apparaat.....	19
Onderbreken van de werking.....	19
Einde van de werking.....	19
Reiniging .....	20
Accessoires .....	20
Behuizing.....	20
Opslaan .....	20
Verhelpen van storingen.....	20
Technische gegevens.....	21
Verwijdering.....	21
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer" .....	21

## 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 binnenverpakking. 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.

- Raak het apparaat daarom alleen aan bij de deurhendel en het bedieningspaneel. Gebruik zonodig ovenhandschoenen.
- Tijdens het gebruik kan hete stoom vrijkomen uit de luchtuitlaatopening. Houd voldoende afstand.
- Dek de luchtinlaatopening en de luchtuitlaatopening 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 afstandsbedieningsysteem.
- 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.
- Repareer het apparaat niet zelf. 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.

### **LET OP:**

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”.

#### **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.

#### **Omvang van de levering**

- 1× Hete lucht fritouse
- 1× Frituurmandje met deksel
- 1× Verwijderhulpstuk
- 2× Fixeerclipjes
- 1× Rotisserie
- 2× Fixeersschijven voor de spiesen
- 8× Spiesen
- 1× Bakplaat/opvangbak voor vet
- 2× Inschuifrooster

#### **Overzicht van de bedieningselementen**











##### **Afbeelding A, pagina 3**

- 1 Luchtinlaatopening
- 2 Display
- 3 Luchtuittlaatopening

- 4 Behuizing
- 5 Deur
- 6 Deurhendel
- 7 Ontgrendeling
- 8 Geleiderails
- 9 Steun voor de rotisserie / het frituurmandje
- 10 Bedieningspaneel
- 11 Frituurmandje
  - 11a Deksel
- 12 Verwijderhulpstuk
- 13 Fixeerclipjes
- 14 Rotisserie
- 15 Fixeersschijven voor de spiesen
- 16 Spiesen
- 17 Bakplaat/opvangbak voor vet
- 18 Inschuifrooster

##### **Afbeelding B, pagina 4:**

##### **Symbolen op het bedieningspaneel**

- 19 Toetsen voor programmakeuze
- 20  en  toetsen voor de tijdsinstelling ()
- 21  toets (Het apparaat in-/uitschakelen)
- 22  toets (Rotisserie inschakelen)
- 23  toets (Voedsel opwarmen)
- 24  toets (Zet de verlichting aan)
- 25  en  toetsen voor de temperatuur-instelling ()



## 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.

### Aansluitwaarde

Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1500 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidsschakelaar voor huishoudelijk gebruik.

#### **LET OP: Overbelasting!**


- Wanneer u verlengsnoeren gebruikt, moeten deze minimaal een diameter van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.

### Elektrische aansluiting


1. 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.
2. Sluit het apparaat aan op een correct geaard stopcontact. U hoort een pieptoon en alle symbolen gaan kort branden. De  toets brandt rood.


### Standby (Stand-by modus)

#### **OPMERKING:**

Het apparaat staat in stand-by als de  toets rood brandt.

In de volgende situaties zal het apparaat naar stand-by schakelen:

- Wanneer de stekker wordt ingestoken.
- Als er ongeveer 60 seconden lang geen toets wordt ingedrukt.
- Wanneer de tijd is verstreken.
- Wanneer u de  toets ong. 3 seconden houdt ingedrukt.

Om de stand-by-modus te verlaten drukt u op de  toets. Alle symbolen lichten op en de  toets knippert rood.

### Het apparaat in-/uitschakelen

Schakel het apparaat in en uit met behulp van de  toets.

#### **OPMERKING:**

Bediening is alleen mogelijk als de deur gesloten is.

### Alvorens ingebruikname

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

#### **WAARSCHUWING:**

Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt!



- Trek de netstekker uit de contactdoos.
- Veeg de binnenkant van het apparaat af en reinig de accessoires voor gebruik.

### Gebruiksaanwijzingen

- Een veiligheidsschakelaar voorkomt gebruik van het apparaat als de deur niet gesloten is. De verlichting van het bedieningspaneel gaat uit.
- Doe niet teveel in het mandje. Zorg er altijd voor dat de etenswaren voldoende ruimte hebben in het mandje om de beste resultaten te behalen.
- 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.
- Bevroren voedsel of vloeibaar voedsel kunnen bereid worden in geschikte houders.
- Onthoud dat deeg uitzet tijdens het bakken van cake, brood of iets dergelijks. Er mag niets in contact komen met het verwarmingselement.
- 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 "Functietoetsen" ⇔ "Automatische functies".
- Als u de hetelucht friteuse niet voorverwarmt, voeg dan 3 minuten extra bereidingstijd toe.
- Bak biefstuk/grotere hoeveelheden vlees in een pan aan voor u ze in de hetelucht friteuse doet. Tijd en temperatuur zijn afhankelijk van de gewenste gaarheid.









## Functietoetsen

#### **OPMERKING:**


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

### Automatische functies



Selecteer het gewenste automatische programma op het bedieningspaneel. Het ingestelde programma kan herkend worden aan het knipperen van de bijbehorende toets.







Toets	Modus	Vooraf ingestelde temperatuur in °C	Vooraf ingestelde tijd in min.
	Franse frietje	200	15
	Pizza	175	25
	Brood	165	15
	Vlees	180	15
	Vis	175	30
	Drogen	40	120
	Gevogelte	190	30
	Cakes	160	30

#### **i** OPMERKING:

- Deze zullen worden beschouwd als richtwaarden. Afhankelijk van de grootte en het gewicht kan de tijd en temperatuur langer en hoger of korter of lager zijn.
- U kunt de vooraf ingestelde temperatuur en tijd van de automatische functies wijzigen.
- Als u een ander programma wilt selecteren na het starten van een programma, drukt u eerst op de  toets.

### Wijzigen van temperatuur en tijd


De  en  toetsen zijn ieder tweemaal aanwezig op het apparaat.

- Gebruik de  of  toetsen boven en onder het  symbool om de temperatuur in te stellen. (Bij alle programma's - behalve drogen - 80 °C tot 200 °C, drogen: 40 °C tot 80 °C)
- Gebruik de  of  toetsen boven en onder het  symbool om de bereidingstijd in te stellen. (Bij alle programma's - behalve drogen - 1 tot 90 minuten, drogen: 1 tot 24 uur)

#### **i** OPMERKING:



Het scherm toont afwisselend de resterende looptijd en de ingestelde temperatuur.

### Zet de verlichting aan


Gebruik de  toets om de verlichting binnen in het apparaat in of uit te schakelen. Na ong. 2 minuten schakelt de verlichting automatisch uit. Bovendien gaat de verlichting aan wanneer de deur wordt geopend.

- Verlichting aan =  toets knippert  
 Verlichting uit =  toets brandt doorlopend

### Voedsel opwarmen

Gebruik de  toets om voedsel op te warmen. De  toets knippert één keer als u deze ingedrukt heeft. De vooraf ingestelde temperatuur is 115 °C en de tijd 6 minuten.





### Rotisserie inschakelen

Gebruik de  toets om de rotisserie aan en uit te schakelen. U heeft deze nodig voor zowel de rotisserie als het frituurmandje.

- Rotisserie aan =  toets knippert  
 Rotisserie uit =  toets brandt doorlopend

## Vorbereiding

### Gebruik met het frituurmandje

1. Open de deur.
2. Schuif de vetopvangbak op de bodem van de hete lucht friteuse.
3. Houd het frituurmandje alleen vast aan de zwarte kunststof oppervlakken. Open het deksel van het frituurmandje door deze in de richting van  te draaien. Het  symbool dient precies boven de inkeping te zitten. Verwijder het deksel.
4. Vul het mandje met het gewenste voedsel.
5. Sluit het deksel. Plaats het deksel zo dat het  symbool precies boven de inkeping zit. Draai het deksel vast in de richting van .
6. Zet het frituurmandje met het verwijderhulpstuk op de geleiderails. Houd de ontgrendeltoets (7) in de richting van de pijl en schuif het mandje naar het eind van de rails. Laat de ontgrendeltoets los. Het frituurmandje moet op zijn plaats klikken.

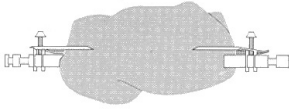
### Gebruik met de rotisserie en de fixeersclips

#### **i** OPMERKING:

Kies geen al te groot braadstuk. Het grilvlees moet voldoende afstand hebben tot binnenwanden en verwarmingsstaven. Het mag nergens de wanden of staven raken.

1. Open de deur.
2. Schuif de vetopvangbak op de bodem van de hete lucht friteuse.
3. Wrijf de draaispit en de spitvorken in met spijsolie.

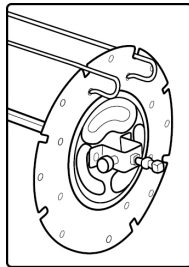
4. Gevogelte wordt vóór het grillen gegameerd. Bind de vleugels en de poten met draad strak tegen het lijf.



5. Steek de gegameerde vleugels of het braadstuk voorzichtig op de draaispit. Schuif de spitvorken op de draaispit en bevestig daarmee het braadstuk. Draai de spitvorken vast met de schroeven.
6. Leg de gereedgemaakte rotisserie met het verwijderhulpstuk op de geleiderails. Houd de ontgrendeltoets (7) in de richting van de pijl en schuif het mandje naar het eind van de rails. Laat de ontgrendeltoets los. De rotisserie moet op zijn plaats klikken.

#### Gebruik met de rotisserie, fixeerschijven en spiesen

1. Open de deur.
2. Schuif de vetopvangbak op de bodem van de hete lucht friteuse.
3. Vul de spiesen naar wens.
4. Schuif de fixeerschijven op de rotisserie. Let op het opschrift **L** (links) en **R** (rechts) aan de binnenkant van de schijven en op de uitsparingen voor de schroeven op het draaispit van de rotisserie. Draai de fixeerschijven vast met de schroeven.
5. Plaats de gevulde spiesen in de fixeerschijven. Zie afbeelding hiernaast. Plaats de spies met de gebogen kant in een inkeping van een fixeerschijf. Steek het andere einde van de spies in de tegenoverliggende opening van de andere fixeerschijf. Haak de gebogen zijde van het spit in de opening onder de inkeping.
6. Leg de gereedgemaakte rotisserie met het verwijderhulpstuk op de geleiderails. Houd de ontgrendeltoets (7) in de richting van de pijl en schuif het mandje naar het eind van de rails. Laat de ontgrendeltoets los. De rotisserie moet op zijn plaats klikken.



#### Gebruik met de bakplaat en de inschuifroosters

1. Open de deur.
2. Schuif de bakplaat en / of de inschuifroosters in de geleiderails.

## Gebruik van het apparaat

1. Sluit de deur.
2. Druk op de toets om de stand-by modus te verlaten. U ziet de voorinstelling 200 °C en 15 minuten.
3. Selecteer een automatisch programma en wijzig, indien nodig, de bereidingstijd en de temperatuur met de of de toetsen.
4. Als u de frituurmand of de rotisserie gebruikt, drukt u ook op de toets om de rotisserie toe te voegen.
5. Druk op de toets om het bereidingsproces te starten.

#### Onderbreken van de werking

- Druk op de toets om de werking te pauzeren. De toets knippert. Druk nogmaals op de toets om de werking te hervatten. De toets brandt weer continu.
- De bereiding wordt echter onderbroken wanneer u de deur open doet. Sluit de deur om verder te gaan met de bereiding.

#### **OPMERKING:**

Het apparaat start op de positie waar het is gepauzeerd.

#### Einde van de werking

#### **OPMERKING:**

Als de bereidingstijd verstreken is, blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. knippert op het scherm. Na ong. 20 seconden, hoort u 3 pieptonen en verdwijnt van het scherm. Het apparaat is weer in de stand-by modus.

#### **WAARSCHUWING: Gevaar op brandwonden!**

- Er kan hete stoom vrijkomen!
- Gebruik ovenhandschoenen!

1. Open de deur.
2. **Wanneer u het frituurmandje of de rotisserie gebruikt heeft**, verwijder dit dan met het verwijderhulpstuk. Om dit te doen, ontgrendelt u het frituurmandje of de rotisserie met het ontgrendelmechanisme (7) en verwijder het vervolgens. **Als u het bakblik of inschuifrooster gebruikt heeft**, trekt u deze naar buiten.
3. Plaats de accessoires alleen op een hittebestendig oppervlak!
4. Sluit de deur.

# 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:

- Gebruik geen draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## Accessoires

De accessoires kunnen met een warm sopje gereinigd worden.

## Behuizing

Maak het apparaat van binnen en buiten schoon met een vochtige, maar niet natte doek.

## 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.
	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur totdat deze hoorbaar vastklikt.
	Het apparaat is stuk.	Neem contact op met uw reparateur of service centrum.
De binnenverlichting gaat niet meer aan.	De verlichting is defect.	
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.	Stel een hogere temperatuur in.
	De bereidingstijd is te kort ingesteld.	Stel een langere tijd in.
Het voedsel is niet knapperig.	Er is voedsel gebruikt dat alleen geschikt is voor een conventionele friteuse.	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.
	Op het bakblik / de vetopvangbak zitten nog vetresten van een vorig gebruik.	Maak het bakblik / de vetopvangbak schoon na ieder gebruik als omschreven in het hoofdstuk "Reiniging".

## Technische gegevens

Model:.....PC-FR 1200 H  
 Spanningstoever:.....220 - 240 V~, 50/60 Hz  
 Opgenomen vermogen:.....1500 W  
 Beschermingsklasse:.....I  
 Nettogewicht:.....ong. 6,8 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen 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 symbool “vuilnisemmer”



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

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

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

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

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

## 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
Panneau de commande .....	4
Notes générales .....	22
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil .....	23
Déballer l'appareil .....	24
Contenu de la livraison .....	24
Liste des différents éléments de commande .....	24
Notes d'utilisation .....	25
Emplacement .....	25
Puissance électrique .....	25
Connexion électrique .....	25
Standby (Mode veille) .....	25
Allumer / éteindre l'appareil .....	25
Avant première utilisation .....	25
Conseils d'utilisation .....	25
Boutons fonction .....	25
Fonctions automatiques .....	26
Le changement de température et de la durée .....	26
Allumer l'éclairage .....	26
Réchauffer la nourriture .....	26
Ajouter le tournebroche .....	26
Préparation .....	26
Utilisation du panier à friture .....	26
Utilisation avec le tournebroche et les clips de fixation ..	26
Utilisation avec le tournebroche, des disques de fixation et des brochettes .....	27
Utilisation avec le plateau de cuisson et les grilles coulissantes .....	27

Utiliser l'appareil .....	27
Mode pause .....	27
Fin de fonctionnement .....	27
Nettoyage .....	28
Accessoires .....	28
Boîtier .....	28
Stockage .....	28
En cas de dysfonctionnements .....	28
Données techniques .....	29
Élimination .....	29
Signification du symbole « Poubelle » .....	29

## 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 plastique. **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.

- Par conséquent, ne touchez l'appareil que par la poignée et le panneau de commandes. 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 l'ouverture 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.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

### **ATTENTION :**

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

#### **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.

#### **Contenu de la livraison**

- 1× Friteuse à air chaud
- 1× Panier de friture avec couvercle
- 1× Outil d'extraction
- 2× Clips de fixation
- 1× Tournebroche
- 2× Disques de fixation pour les brochettes
- 8× Brochettes
- 1× Plateau de cuisson/plateau d'égouttage de graisse
- 2× Grille coulissante

#### **Liste des différents éléments de commande**











##### **Image A, page 3**

- 1 Ouverture d'entrée d'air
- 2 Écran
- 3 Ouverture de sortie d'air
- 4 Boîtier
- 5 Porte

- 6 Poignée de porte
- 7 Dispositif de déverrouillage
- 8 Rail de guidage
- 9 Montage pour le tournebroche/panier de friture
- 10 Panneau de commande
- 11 Panier de friture
  - 11a Couvercle
- 12 Outil d'extraction
- 13 Clips de fixation
- 14 Tournebroche
- 15 Disques de fixation pour les brochettes
- 16 Brochettes
- 17 Plateau de cuisson/plateau d'égouttage de graisse
- 18 Grille coulissante

##### **Image B, page 4 :**

##### **Symboles sur le panneau de commandes**

- 19 Boutons pour la sélection de programmes
- 20 Boutons  et  pour le réglage de l'heure ()
- 21 Bouton  (Allumer/éteindre l'appareil)
- 22 Bouton  (Ajouter le tournebroche)
- 23 Bouton  (Réchauffer la nourriture)
- 24 Bouton  (Allumer l'éclairage)
- 25 Boutons  et  pour le réglage de la température ()



## 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).


### Puissance électrique

Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1500 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.

#### ATTENTION : Surcharge !

- Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm<sup>2</sup> au minimum.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.

### Connexion électrique


1. 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.
2. Branchez l'appareil à une prise correctement mise à la terre. Vous entendrez un bip et tous les symboles s'allumeront brièvement. Le bouton  s'allume en rouge.



### Standby (Mode veille)

#### NOTE :


L'appareil est en mode veille si le bouton  s'allume en rouge.

Face aux situations suivantes, l'appareil passe en mode veille :

- Lorsque la fiche d'alimentation est insérée.
- Si aucun bouton n'est pressé pendant environ 60 secondes.
- Quand le temps s'est écoulé.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton  et le maintenez enfoncé pendant environ 3 secondes.

Vous quittez le mode veille en appuyant sur le bouton . Tous les symboles s'allument et le bouton  clignote en rouge.


### Allumer/éteindre l'appareil

Allumez et éteignez en utilisant le bouton .

#### NOTE :

Le fonctionnement n'est possible que si la porte est fermée.

### 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.
-  **AVERTISSEMENT :**  
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer !
  - Débranchez le câble de la prise de courant.
  - Essuyez l'intérieur de l'appareil et nettoyez les accessoires avant d'utiliser l'appareil.

### Conseils d'utilisation

- Un contacteur de sécurité empêche l'utilisation de l'appareil lorsque la porte n'est pas fermée. L'éclairage du panneau de commande s'éteint.
- Ne remplissez pas trop le panier ! Vérifiez toujours que la nourriture a assez d'espace dans le panier pour obtenir les meilleurs résultats.
- 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.
- Les repas congelés ou les aliments liquides comme les soupes peuvent être préparés dans des contenants appropriés.
- Sachez qu'une pâte gâteau, pain, etc. gonfle pendant la cuisson. Rien ne doit entrer en contact avec l'élément chauffant.
- 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 « Boutons fonction » ⇔ « Fonctions automatiques ».
- 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.









### Boutons fonction

#### NOTE :


- Les boutons de l'appareil sont de boutons tactiles. Effleurez les boutons du doigt pour exécuter la fonction. Chaque fois qu'un bouton est pressé, il sera confirmé par un bip sonore.
- Si vous maintenez les boutons  ou  enfoncés, le mode rapide démarre.

## Fonctions automatiques



Sélectionnez votre programme automatique désiré sur le panneau de commandes. Le programme défini peut être identifié par le clignotement du bouton correspondant.







Bouton	Mode	Température prérégulée en °C	Temps prérégulé en min.
	Frites	200	15
	Pizza	175	25
	Pain	165	15
	Viande	180	15
	Poisson	175	30
	Séchage	40	120
	Volaille	190	30
	Gâteaux	160	30

### NOTE :

- Ceux-ci doivent être considérés comme des valeurs indicatives. Selon la taille et le poids, le temps et la température peuvent être plus longs et plus hauts ou plus courts et plus bas.
- Vous pouvez toutefois modifier la température et le temps pré-régulés des fonctions automatiques.
- Si vous souhaitez sélectionner un autre programme après le démarrage d'un programme, appuyez d'abord sur le bouton .

## Le changement de température et de la durée


Les boutons  et  sont disponibles deux fois chacun sur l'appareil.


- Utilisez les boutons  ou  situés au-dessus et au-dessous du symbole  pour régler la température. (Dans tous les programmes - sauf séchage - 80 °C à 200 °C, séchage : 40 °C à 80 °C)
- Utilisez les boutons  ou  au-dessus et au-dessous du symbole  pour définir le temps de cuisson. (Dans tous les programmes - sauf séchage - 1 à 90 minutes, séchage : 1 à 24 heures)

### NOTE :

L'écran affiche alternativement le temps de cuisson restant et la température définie.



## Allumer l'éclairage

Utilisez le bouton  pour allumer et éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil. Après environ 2 minutes, l'éclairage s'éteint automatiquement. De plus, les lumières s'allument lorsque la porte est ouverte.


Éclairage allumé = Bouton  clignote

Éclairage éteint = Bouton  allumé en continu


## Réchauffer la nourriture

Utilisez le bouton  pour réchauffer les aliments. Le bouton  clignote une fois que vous avez appuyé dessus. La température pré-régulée est de 115 °C et le temps de 6 minutes.

## Ajouter le tournebroche





Utilisez le bouton  pour allumer et activer ou désactiver le tournebroche. Vous avez besoin de celui-ci pour le tournebroche ainsi que le panier à friture.

Tournebroche activé = Bouton  clignote

Tournebroche désactivé = Bouton  allumé en continu

## Préparation

### Utilisation du panier à friture

1. Ouvrez la porte.
2. Faites glisser le plateau d'égouttage de graisse sur le fond de la friteuse à air chaud.
3. Tenez le panier à friture par les surfaces en plastique noir. Ouvrez le couvercle du panier à friture en le tournant dans la direction du . Le symbole  doit être exactement au-dessus du cran. Retirez le couvercle.
4. Remplissez le panier avec les aliments voulus.
5. Fermez le couvercle. Placez le couvercle de manière à ce que le symbole  soit au-dessus du cran. Vissez le couvercle dans la direction du .
6. Soulevez le panier à friture avec l'outil d'extraction sur les rails de guidage. Tenez le bouton de déverrouillage (7) dans le sens de la flèche et faites glisser le panier vers l'extrémité du rail. Lâchez le système de déverrouillage. Le panier de friture doit se mettre en place.

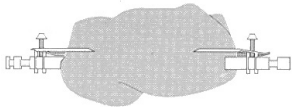
### Utilisation avec le tournebroche et les clips de fixation

#### NOTE :

Ne prenez pas un morceau de viande trop important. La pièce de viande à rôtir doit être suffisamment loin des parois intérieures et de la résistance et ne jamais les toucher.

1. Ouvrez la porte.
2. Faites glisser le plateau d'égouttage de graisse sur le fond de la friteuse à air chaud.

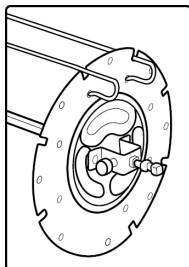
3. Enduisez la broche et les fixations d'huile alimentaire.
4. Les volailles doivent être préparées avant d'être grillées. Attachez les ailes et les cuisses le long du corps de l'animal à l'aide d'un fil de cuisine.



5. Enfoncez la broche délicatement dans la volaille préparée ou le rôti. Serrez les fixations à l'aide des vis.
6. Soulevez la rôtisserie prête à l'emploi avec l'outil d'extraction sur les rails de guidage. Tenez le bouton de déverrouillage (7) dans le sens de la flèche et faites glisser le panier vers l'extrémité du rail. Lâchez le système de déverrouillage. Le tournebroche doit se mettre en place.

#### Utilisation avec le tournebroche, des disques de fixation et des brochettes

1. Ouvrez la porte.
2. Faites glisser le plateau d'égouttage de graisse sur le fond de la friteuse à air chaud.
3. Garnissez les brochettes à volonté.
4. Faites glisser les disques de fixation sur le tournebroche. Attention aux inscriptions **L** (Gauche) et **R** (Droite) à l'intérieur des disques ainsi qu'aux creux des vis sur la broche du tournebroche. Vissez les disques de fixation avec les vis.
5. Insérez les brochettes farcies dans les disques de fixation. Consultez l'image ci-contre. Placez la broche avec le côté courbé dans une encoche d'un disque de fixation. Insérez l'extrémité de la broche dans le trou opposé de l'autre disque de fixation. Accrochez le côté courbé de la broche dans le trou sous l'entaille.
6. Soulevez la rôtisserie prête à l'emploi avec l'outil d'extraction sur les rails de guidage. Tenez le bouton de déverrouillage (7) dans le sens de la flèche et faites glisser le panier vers l'extrémité du rail. Lâchez le système de déverrouillage. Le tournebroche doit se mettre en place.



#### Utilisation avec le plateau de cuisson et les grilles coulissantes

1. Ouvrez la porte.
2. Faites glisser le plateau de cuisson et/ou les grilles coulissantes dans les glissières.

## Utiliser l'appareil

1. Fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton pour quitter le mode veille. Vous verrez le réglage pré-réglé 200 °C et 15 minutes.
3. Sélectionnez un programme automatique et, si nécessaire, modifiez le temps de cuisson et la température avec les touches ou .
4. Si vous utilisez le panier à friture ou le tournebroche, appuyez en plus sur le bouton pour ajouter le tournebroche.
5. Appuyez sur le bouton pour démarrer le processus de cuisson.

#### Mode pause

- Appuyez sur le bouton pour mettre l'opération en pause. Le bouton clignote. Appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre l'opération. Le bouton est de nouveau allumé en continu.
- Cependant, la cuisson sera interrompue si vous ouvrez la porte. Fermez la porte pour reprendre la cuisson.

#### NOTE :

L'appareil démarrera à l'endroit où il a été mis en pause.

#### Fin de fonctionnement

#### NOTE :

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le ventilateur continue de fonctionner afin de refroidir l'appareil. clignote à l'écran. Après environ 20 secondes, 3 bips retentiront et disparaît de l'écran. L'appareil est à nouveau en mode veille.

#### AVERTISSEMENT : Danger de brûlure !

- De la vapeur brûlante peut s'échapper !
- Utilisez des maniques !

1. Ouvrez la porte.
2. **Si vous avez utilisé le panier à friture ou le tournebroche**, retirez-le avec l'outil d'extraction. Pour ce faire, déverrouillez le panier à friture ou le tournebroche à l'aide du mécanisme de déverrouillage (7) et retirez-le. **Si vous avez utilisé la plaque de cuisson ou les grilles coulissantes**, retirez-les.
3. Ne placez les accessoires que sur une surface résistante à la chaleur !
4. Fermez la porte.

# 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 :

- N'utilisez jamais de brosse métallique ni d'ustensile abrasif.
- N'utilisez jamais de détergent abrasif.

### Accessoires

Les accessoires peuvent être nettoyés dans un bain de rinçage chaud.

### Boîtier

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.
	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle s'enclenche de façon audible.
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service ou un centre d'entretien.
	L'éclairage de l'intérieur ne s'allume plus.	
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.	Augmenter la température.
	La durée de cuisson est réglée trop basse.	Augmenter la durée.
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.
	Sur la plaque de cuisson / plateau d'égouttage de graisse il y a encore des résidus de graisse de la cuisson antérieure.	Nettoyez la plaque de cuisson / bac d'égouttage de graisse après chaque utilisation comme décrit dans le chapitre « Nettoyage ».

## Données techniques

Modèle : .....PC-FR 1200 H  
Alimentation : .....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz  
Consommation : .....1500 W  
Classe de protection : .....I  
Poids net : .....env. 6,8 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 « Poubelle »



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

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

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

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

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

## Manual de instrucciones

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
Panel de Control .....	4
Notas generales .....	30
Consejos de seguridad especiales para este aparato ..	31
Desembalaje del aparato.....	32
Contenido en la entrega.....	32
Indicación de los elementos de manejo .....	32
Notas de uso .....	33
Ubicación.....	33
Consumo nominal .....	33
Conexión eléctrica.....	33
Standby (Modo de espera) .....	33
Cambiar el aparato de encendido/apagado .....	33
Antes del primer uso .....	33
Indicaciones para el uso .....	33
<b>Botones de función .....</b>	<b>33</b>
Funciones automáticas .....	34
Cambio de temperatura y tiempo .....	34
Encender la iluminación .....	34
Calentar alimentos .....	34
Añadir asado .....	34
<b>Preparación .....</b>	<b>34</b>
Uso con el cesto para freír .....	34
Uso con asado y clips de fijación .....	34
Uso con asador, discos de fijación y espetones.....	35
Uso con bandeja de cocción y rejillas deslizantes .....	35
<b>Uso del aparato .....</b>	<b>35</b>
Operación de pausa.....	35
Término del funcionamiento .....	35

<b>Limpieza.....</b>	<b>36</b>
Accesorios.....	36
Carcasa.....	36
<b>Almacenamiento .....</b>	<b>36</b>
<b>Reparación de fallos.....</b>	<b>36</b>
<b>Datos técnicos .....</b>	<b>37</b>
<b>Eliminación .....</b>	<b>37</b>
Significado del símbolo "Cubo de basura" .....	37

## 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 las láminas de plástico.  
**¡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.

- Por lo tanto, toque el aparato exclusivamente en el asa de la puerta y el panel de control. 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 repare usted mismo 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.

### **ATENCIÓN:**

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

#### **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.

#### **Contenido en la entrega**

- 1× Freidora por aire caliente
- 1× Cesto para freír con tapa
- 1× Herramienta de extracción
- 2× Clips de retención
- 1× Asador
- 2× Discos de fijación para espetones
- 8× Espetones
- 1× Bandeja de cocción/bandeja para grasa
- 2× Rejilla deslizante











#### **Indicación de los elementos de manejo**

##### **Imagen A, página 3**

- 1 Apertura de entrada de aire
- 2 Pantalla
- 3 Apertura de salida de aire
- 4 Carcasa
- 5 Puerta
- 6 Manilla de la puerta

- 7 Liberación
- 8 Rail de guía
- 9 Soporte para asado/cesto para freír
- 10 Panel de control
- 11 Cesto para freír
  - 11a Tapa
- 12 Herramienta de extracción
- 13 Clips de retención
- 14 Asador
- 15 Discos de fijación para espetones
- 16 Espetones
- 17 Bandeja de cocción/bandeja para grasa
- 18 Rejilla deslizante

##### **Imagen B, página 4: Símbolos del panel de control**

- 19 Botones para selección de programa
- 20 Botones  y  para configuración de tiempo ()
- 21 Botón  (Cambiar el aparato de encendido/apagado)
- 22 Botón  (Añadir asado)
- 23 Botón  (Calentar alimentos)
- 24 Botón  (Encender la iluminación)
- 25 Botones  y  para configuración de temperatura ()



## 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).


### Consumo nominal

El equipo puede asumir una potencia de 1500 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

#### ATENCIÓN: ¡Sobrecarga!


- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>.
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

### Conexión eléctrica


1. 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.
2. Conecte el dispositivo a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Se oír un pitido y todos los símbolos se encenderán brevemente. El botón  se iluminará en rojo.



### Standby (Modo de espera)

#### NOTA:

El aparato está en modo de espera cuando la luz del botón  es roja.

El aparato pasará al modo de espera cuando se den las siguientes situaciones:

- Cuando se enchufe.
- Si no se pulsa un botón durante aproximadamente 60 segundos.
- Cuando se haya acabado el tiempo.
- Cuando mantenga pulsado el botón  durante aproximadamente 3 segundos.

Puede salir del modo espera pulsando el botón . Se iluminarán todos los símbolos y el botón  parpadeará rojo.

### Cambiar el aparato de encendido/apagado

Encienda y apague el aparato con el botón .

#### NOTA:

Solamente es posible el funcionamiento con la puerta cerrada.

### 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.

#### AVISO:

¡Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo!



- Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Limpie el interior del aparato y los accesorios antes del uso.

### Indicaciones para el uso

- Un interruptor de seguridad impide usar el aparato si la puerta no está cerrada. La iluminación del panel de control se apaga.
- No llene el cesto en exceso. Asegúrese de que los alimentos tengan espacio suficiente en el cesto para obtener los mejores resultados.
- 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.
- Los alimentos congelados o líquidos, como las sopas, pueden prepararse en recipientes adecuados.
- 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.
- 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 "Botones de función" ↔ "Funciones automáticas".
- 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.

### Botones de función

#### NOTA:

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

## Funciones automáticas

Seleccione el programa automático deseado en el panel de control. El programa establecido puede determinarse mediante el parpadeo del botón correspondiente.

Botón	Modo	Temperatura predeterminada en °C	Tiempo predeterminado en min.
	Patatas fritas	200	15
	Pizza	175	25
	Pan	165	15
	Came	180	15
	Pescado	175	30
	Secado	40	120
	Aves	190	30
	Tartas	160	30

### NOTA:

- Estos se considerarán valores guía. El tiempo y la temperatura pueden variar dependiendo del tamaño y del peso, entre más tiempo y mayor temperatura o menor tiempo y temperatura.
- Sin embargo, puede cambiar la temperatura y el tiempo predeterminados de las funciones automáticas.
- Si desea seleccionar otro programa tras iniciar uno, pulse primero el botón

## Cambio de temperatura y tiempo

Los botones y están disponibles dos veces cada uno en el aparato.

- Use los botones o sobre y bajo el símbolo para establecer la temperatura. (En todos los programas - excepto Secado - 80 °C a 200 °C, Secado: 40 °C a 80 °C)
- Use los botones o sobre y bajo el símbolo para establecer el tiempo de cocción. (En todos los programas - excepto Secado - 1 a 90 minutos, Secado: 1 a 24 horas)

### NOTA:

La pantalla muestra alternativamente el tiempo de funcionamiento restante y la temperatura establecida.

## Encender la iluminación

Use el botón para encender y apagar la iluminación del interior del aparato. Pasados aproximadamente 2 minutos, la iluminación se apagará automáticamente. Además, las luces se encienden al abrir la puerta.

Iluminación encendida = Botón parpadea  
Iluminación apagada = Botón encendido fijo

## Calentar alimentos

Use el botón para calentar alimentos. El botón parpadeará cuando lo pulse. La temperatura preseleccionada es de 115 °C y el tiempo es de 6 minutos.

## Añadir asado

Use el botón para activar y desactivar el asado. Lo necesitará para el asado y para el cesto para freír.

Asado encendido = Botón parpadea  
Asado apagado = Botón encendido fijo

## Preparación

### Uso con el cesto para freír

- Abra la puerta.
- Ponga la bandeja para grasa en la parte inferior de la freidora por aire caliente.
- Sujete el cesto para freír con las superficies de plástico negras. Abra la tapa del cesto para freír girándola en dirección de . El símbolo debe estar exactamente sobre la detención. Retire la tapa.
- Llene el cesto con los alimentos deseados.
- A continuación, cierre la tapa. Ponga la tapa de forma que el símbolo quede sobre la detención. Apriete la tapa en dirección de .
- Levante el cesto para freír con la herramienta de extracción sobre los raíles de guía. Aguante el botón de liberación (7) en la dirección de la flecha y deslice el cesto hacia el final del rail. Suelte la liberación. El cesto para freír debe encajar en posición.

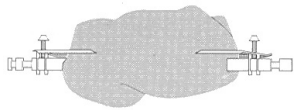
### Uso con asado y clips de fijación

#### NOTA:

No ponga a asar un trozo grande de asado. La pieza a asar tiene que tener bastante distancia a las paredes interiores y las varillas de calefacción. De ninguna manera tiene que entrar en contacto con usted.

- Abra la puerta.
- Ponga la bandeja para grasa en la parte inferior de la freidora por aire caliente.
- Unte con aceite de mesa el pincho rotativo y los ganchos de fijación.

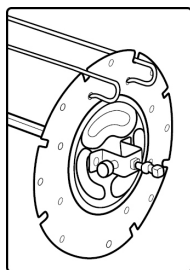
- Se debe preparar la carne de ave antes de asarla. Para ello ate con un hilo de cocina las alas y los muslos bien cerca al cuerpo.



- Encaje la carne preparada o el trozo de carne para asar con cuidado en el pincho rotativo. Empuje los ganchos de fijación sobre el pincho rotativos y fije con estos el trozo de carne para asar. Atornille los ganchos de fijación con los tornillos.
- Levante el asador preparado con la herramienta de extracción sobre los raíles de guía. Aguante el botón de liberación (7) en la dirección de la flecha y deslice el cesto hacia el final del raíl. Suelte la liberación. El asador debe encajar en posición.

#### Uso con asador, discos de fijación y espetones

- Abra la puerta.
- Ponga la bandeja para grasa en la parte inferior de la freidora por aire caliente.
- Llene los espetones como desee.
- Deslice los discos de fijación sobre el asador. Preste atención a la indicación **L** (izquierda) y **R** (derecha) del interior de los discos así como a los recesos para los tornillos del espetón del asador. Apriete los discos de fijación con los tornillos.
- Introduzca los espetones llenos en los discos de fijación. Consulte la figura adyacente. Ponga el espetón con el lado curvo en una muesca de un disco de fijación. Inserte el extremo del espetón en el agujero opuesto del otro disco de fijación. Enganche el lado curvo del espetón en el agujero bajo la muesca.
- Levante el asador preparado con la herramienta de extracción sobre los raíles de guía. Aguante el botón de liberación (7) en la dirección de la flecha y deslice el cesto hacia el final del raíl. Suelte la liberación. El asador debe encajar en posición.



#### Uso con bandeja de cocción y rejillas deslizantes

- Abra la puerta.
- Deslice la bandeja de cocción y/o las rejillas deslizantes en los raíles de guía.

## Uso del aparato

- Cierre la puerta.
- Pulse el botón para salir del modo espera. Verá la configuración preestablecida de 200 °C y 15 minutos.
- Seleccione un programa automático y, si es necesario, cambie el tiempo de cocción y la temperatura con los botones o .
- Si usa el cesto para freír o el asador, pulse además el botón para añadir el asador.
- Pulse el botón para iniciar el proceso de cocción.

#### Operación de pausa

- Pulse el botón para interrumpir el funcionamiento. El botón está destellando. Pulse el botón de nuevo para reanudar el proceso. El botón está iluminado continuamente de nuevo.
- Sin embargo, se interrumpirá el funcionamiento cuando abra la puerta. Cierre la puerta para continuar el funcionamiento.

#### **NOTA:**

El aparato comenzará a partir del momento en el que se ha detenido.

#### Término del funcionamiento

#### **NOTA:**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, el ventilador seguirá funcionando para enfriar el aparato. parpadeará en pantalla. Pasados aproximadamente 20 segundos, se emitirán 3 pitidos y desaparecerá de la pantalla. El aparato volverá a modo de espera.

#### **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**

- Puede salir vapor caliente.
- ¡Use guantes para el horno!

- Abra la puerta.
- Si ha usado el cesto para freír o el espetón del asador**, sáquelo con la herramienta de extracción. Para hacerlo, desbloquee el cesto para freír o el espetón del asador usando el mecanismo de desbloqueo (7) y sáquelo.  
**Si ha usado la bandeja de cocción o las rejillas deslizantes**, sáquelas.
- ¡Ponga los accesorios exclusivamente sobre una superficie resistente al calor!
- Cierre la puerta.

# 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:

- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.

## 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.

## Accesorios

Los accesorios pueden limpiarse con agua de enjuague caliente.

## Carcasa

Limpie el interior y el exterior del aparato con una gamuza ligeramente humedecida, no mojada.

## 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.	
	La puerta no está correctamente cerrada.	Cierre la puerta hasta que encaje audiblemente en posición.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro centro de reparación o servicio.
La iluminación interior deja de estar encendida.	Iluminación defectuosa.	
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.	Establecer una temperatura mayor.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Establecer un periodo de tiempo más largo.
Los alimentos no están crujientes.	Usa 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 la bandeja de cocción/bandeja para grasa quedan restos de grasa del uso anterior.	Limpie la bandeja de cocción/bandeja para grasa tras cada uso como se indica en el capítulo "Limpieza".

## Datos técnicos

Modelo: .....PC-FR 1200 H  
Suministro de tensión: .....220 - 240 V~, 50/60 Hz  
Consumo de energía: .....1500 W  
Clase de protección: .....I  
Peso neto: .....aprox. 6,8 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”



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

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

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

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

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

## 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
Tastierino comandi.....	4
Note generali.....	38
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio.....	39
Disimballaggio dell'apparecchio.....	40
Nella fornitura.....	40
Elementi di comando.....	40
Note per l'uso.....	40
Ubicazione.....	40
Potenza allacciata.....	40
Collegamento elettrico.....	41
Standby (in attesa).....	41
Accensione / spegnimento del dispositivo.....	41
Al primo utilizzo.....	41
Avvertenze per l'utente.....	41
Tasti di funzione.....	41
Funzioni automatiche.....	41
Modifica della temperatura e dell'orario.....	42
Accensione dell'illuminazione.....	42
Scaldavivande.....	42
Aggiungere girarrosto.....	42
Preparazione.....	42
Utilizzo dell'apparecchio con il cestello di frittura.....	42
Utilizzo con il girarrosto e le clip di fissaggio.....	42
Utilizzo con il girarrosto, dischi di fissaggio e spiedi.....	43
Utilizzo con la teglia da forno e la griglia a scorrimento.....	43

Utilizzo del dispositivo.....	43
Funzionamento con pausa.....	43
Fine operazione.....	43
Pulizia.....	43
Accessori.....	44
Alloggiamento.....	44
Conservazione.....	44
Rimozione guasti.....	44
Dati tecnici.....	44
Smaltimento.....	45
Significato del simbolo "Eliminazione".....	45

## 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 di plastica. **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 temperature delle superfici accessibili sarà molto alta.

- Toccare l'apparecchio solo sulla maniglia di apertura sportello così come sul pannello di controllo. 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 l'apertura per l'ingresso e l'uscita dell'aria, al fine di 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 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.

### **ATTENZIONE:**

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

#### 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, on utilizzare l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

#### Nella fornitura

- 1× Friggitrice ad aria calda
- 1× Cestello per frittura con coperchio
- 1× Strumento di rimozione
- 2× Clip di fissaggio
- 1× Girarrosto
- 2× Dischi di fissaggio per spiedi
- 8× Spiedi
- 1× Teglia da forno / vassoio raccogli-grassi
- 2× Griglia a scorrimento

#### Elementi di comando











##### Immagine A, pagina 3

- 1 Apertura per l'ingresso dell'aria
- 2 Schermo
- 3 Apertura per uscita dell'aria
- 4 Alloggiamento
- 5 Sportello
- 6 Maniglia di apertura sportello
- 7 Sblocco
- 8 Guide
- 9 Supporto per girarrosto / cestello per frittura
- 10 Tastierino comandi
- 11 Cestello per frittura
  - 11a Coperchio
- 12 Strumento di rimozione
- 13 Clip di fissaggio

40

- 14 Girarrosto
- 15 Dischi di fissaggio per spiedi
- 16 Spiedi
- 17 Teglia da forno / vassoio raccogli-grassi
- 18 Griglia a scorrimento

##### Immagine B, pagina 4: Simboli sul pannello di controllo

- 19 Tasti per la selezione programma
- 20 Tasti  e  per l'impostazione oraria ()
- 21 Tasto  (Accensione / spegnimento del dispositivo)
- 22 Tasto  (Aggiungere girarrosto)
- 23 Tasto  (Scaldavivande)
- 24 Tasto  (Accensione dell'illuminazione)
- 25 Tasti  e  per l'impostazione della temperatura ()

#### Note per l'uso

##### Ubicazione

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

##### Potenza allacciata


L'apparecchio ha una capacità totale di 1500 W. A causa di questa potenza si raccomanda un cavo di alimentazione separato con un commutatore di 16 A.

### **ATTENZIONE: Sovraccarico!**

- Se si usano prolunghe, queste devono avere una sezione trasversale di minimo 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Non utilizzare prese multiple perché questo apparecchio è troppo potente.





## Collegamento elettrico


1. 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.
2. Collegare l'apparecchio ad una presa correttamente installata a terra. Si avvertirà un segnale acustico e tutti gli indicatori si accenderanno brevemente. Il tasto  si illumina in rosso.

## Standby (in attesa)

### NOTA:


Se il tasto  si illumina di colore rosso  l'apparecchio è in stato di standby.

Quando si verificano le seguenti situazioni, l'apparecchio entrerà in stato di standby:

- Quando è inserita la spina di corrente.
- Se non viene premuto alcun tasto entro circa 60 secondi.
- Quando il tempo di cottura programmato è terminato.
- Quando si preme e si tiene premuto il tasto  per almeno 3 secondi.

Si esce dalla modalità standby premendo il tasto . Tutti i simboli si accendono e il tasto  lampeggia di colore rosso.


## Accensione/spengimento del dispositivo

Accendere e spegnere l'apparecchio utilizzando il tasto  on e off.

### NOTA:

La funzionalità operativa è possibile solo quando lo sportello è chiuso.

## 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.
-  **AVVISO:**  
Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo!
  - Togliere la spina dalla presa.
  - Pulire l'interno dell'apparecchio e gli accessori prima di utilizzarlo.



## Avvertenze per l'utente

- Un interruttore di sicurezza impedisce l'utilizzo dell'apparecchio quando lo sportello non è chiuso. L'illuminazione del pannello di controllo si spegne.
- Non riempire eccessivamente il cestello. Assicurarsi sempre che gli alimenti abbiano abbastanza spazio nel cestello per raggiungere i risultati ottimali.
- Per ottenere un risultato croccante, si possono bagnare i cibi con poco olio.

- Non preparare 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.
- Le pietanze congelate o i cibi liquidi come ad esempio le zuppe possono essere preparati in appositi contenitori.
- Notare che l'impasto si espande durante la cottura di torte, pane o simili. Niente deve entrare in contatto con l'elemento riscaldante.
- 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 "Tasti di funzione" ↔ "Funzioni automatiche".
- 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.







## Tasti di funzione

### NOTA:

- I tasti presenti sull'apparecchio sono tasti touch. Toccare delicatamente i tasti con un dito per eseguire il funzionamento. Ogni volta che si preme un tasto, questo viene confermato da un segnale acustico.
- Se si mantiene premuto o si premono i tasti  o , si attiva la modalità veloce.

## Funzioni automatiche

Selezionare il programma automatico desiderato sul pannello di controllo. Il programma impostato può essere riconosciuto dal lampeggiamento del rispettivo tasto.

Tasto	Modalità	Temperatura pre-impostata in °C	Tempo di cottura pre-impostato in min.
	Patatine fritte	200	15
	Pizza	175	25
	Pane	165	15
	Carne	180	15
	Pesce	175	30
	Essiccazione	40	120

Tasto	Modalità	Temperatura pre-impostata in °C	Tempo di cottura pre-impostato in min.
	Pollame	190	30
	Torte	160	30

### NOTA:

- La temperatura pre-impostata e il tempo di cottura pre-impostato sono considerati come valori di puro riferimento. A seconda delle dimensioni e del peso del prodotto da cuocere, il tempo di cottura e la temperatura possono essere più o meno lunghi e/o più o meno elevati.
- È tuttavia possibile modificare la temperatura e il tempo di cottura preimpostati delle funzioni automatiche.
- Se si desidera selezionare un altro programma dopo aver attivato un programma, è sufficiente premere prima il tasto

### Modifica della temperatura e dell'orario

I tasti e sono disponibili in duplice versione sull'apparecchio.

- Utilizzare o i tasti sottostanti al simbolo per impostare la temperatura. (In tutti i programmi - eccetto la funzione di essiccazione - da 80 °C a 200 °C, essiccazione: da 40 °C a 80 °C)
- Utilizzare i tasti o sopra e sotto al simbolo per impostare il tempo di cottura. (In tutti i programmi - eccetto la funzione di essiccazione - da 1 a 90 minuti, essiccazione: da 1 a 24 ore)

### NOTA:

Il display indica alternativamente il tempo di esercizio rimanente e la temperatura impostata.

### Accensione dell'illuminazione

Utilizzare il tasto per accendere o spegnere l'illuminazione interna dell'apparecchio. Dopo circa 2 minuti l'illuminazione si spegne automaticamente. Inoltre, le luci si accendono quando lo sportello viene aperto.

Luce accesa = Il Tasto lampeggia

Luce spenta = Le luci del tasto sono accese in modo continuo

### Scaldavivande

Utilizzare il tasto per riscaldare il cibo. Il tasto lampeggia una volta premuto. La temperatura preimpostata è di 115 °C e il timer è settato a 6 minuti.

### Aggiungere girarrosto

Utilizzare il tasto per accendere e spegnere il girarrosto. Questo è necessario sia per il girarrosto sia per il cestello per frittura.

Girarrosto acceso = Il tasto lampeggia

Girarrosto spento = Le luci del tasto sono accese in modo continuo

## Preparazione

### Utilizzo dell'apparecchio con il cestello di frittura

1. Aprire lo sportello.
2. Far scorrere la vaschetta di raccolta del grasso sul fondo della friggitrice ad aria calda.
3. Impugnare il cestello per frittura utilizzando le superfici in plastica nera. Aprire il coperchio del cestello per frittura ruotandolo in direzione di . Il simbolo deve essere posizionato esattamente sopra il fermo. Togliere il coperchio.
4. Riempire il cestello col cibo desiderato.
5. Chiudere il coperchio. Posizionare il coperchio in modo che il simbolo si trovi esattamente sopra il fermo. Serrare il coperchio in direzione di .
6. Sollevare il cestello per frittura con lo strumento di rimozione sulle guide. Tenere il tasto di sblocco (7) in direzione della freccia e far scorrere il cestello verso l'estremità della guida. Rilasciare il tasto di sblocco. Il cestello per frittura deve scattare in posizione.

### Utilizzo con il girarrosto e le clip di fissaggio

#### NOTA:

Scegliere un pezzo di arrosto non troppo grande. La carne deve essere sufficientemente distante dalle pareti interiori e dalla superficie riscaldante. Non devono toccarsi in nessun caso.

1. Aprire lo sportello.
2. Far scorrere la vaschetta di raccolta del grasso sul fondo della friggitrice ad aria calda.
3. Ungere con olio da tavola lo spiedino e i ganci.
4. Ungere e preparare il pollame prima della cottura. Legare al corpo con fermezza le ali e le cosce con filo da cucina.

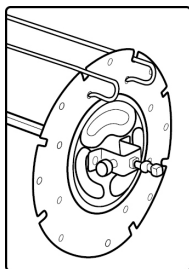


5. Infilare con cautela il pollame già preparato o il pezzo di arrosto sullo spiedino girevole, e con esso fissare l'arrosto. Avvitare bene i ganci di fissaggio con le apposite viti.

- Sollevarlo il girarrosto pronto all'uso con lo strumento di rimozione sulle guide. Tenere il tasto di sblocco (7) in direzione della freccia e far scorrere il cestello verso l'estremità della guida. Rilasciare il tasto di sblocco. Il girarrosto deve scattare in posizione.

#### Utilizzo con il girarrosto, dischi di fissaggio e spiedi

- Aprire lo sportello.
- Far scorrere la vaschetta di raccolta del grasso sul fondo della friggitrice ad aria calda.
- Farcire gli spiedi a piacere.
- Far scorrere i dischi di fissaggio sul girarrosto. Rispettare le iscrizioni **L** (sinistra) e **R** (destra) all'interno dei dischi e gli incavi per le viti dello spiedo del girarrosto. Serrare i dischi di fissaggio con le viti.
- Inserire gli spiedi farciti nei dischi di fissaggio. Fare riferimento alla figura a lato. Posizionare lo spiedo con il lato ricurvo in una tacca di un disco di fissaggio. Inserire l'estremità dello spiedo nel foro opposto dell'altro disco di fissaggio. Agganciare il lato curvo dello spiedo nel foro sotto la scanalatura.
- Sollevarlo il girarrosto pronto all'uso con lo strumento di rimozione sulle guide. Tenere il tasto di sblocco (7) in direzione della freccia e far scorrere il cestello verso l'estremità della guida. Rilasciare il tasto di sblocco. Il girarrosto deve scattare in posizione.



#### Utilizzo con la teglia da forno e la griglia a scorrimento

- Aprire lo sportello.
- Far scorrere la teglia da forno e/o le griglie a scorrimento nelle guide di scorrimento.

#### Utilizzo del dispositivo

- Chiudere lo sportello.
- Premere il tasto per uscire dalla modalità standby. Verranno visualizzate le impostazioni preimpostate a 200 °C e timer a 15 minuti.

- Selezionare un programma automatico e, se necessario, modificare il tempo di cottura e la temperatura con i tasti o .
- Se si utilizza il cestello per friggere o il girarrosto, premere anche il tasto per aggiungere il girarrosto.
- Premere il tasto per avviare il processo di cottura.

#### Funzionamento con pausa

- Premere il tasto per interrompere il funzionamento. Il tasto lampeggia. Premere ulteriormente il tasto per riprendere il funzionamento. Il tasto è di nuovo acceso in modo fisso.
- Tuttavia, l'operazione si interromperà quando si apre lo sportello. Chiudere lo sportello per riavviare le attività operative.

#### **NOTA:**

L'apparecchio ripartirà dal punto in cui è stato messo in pausa.

#### Fine operazione

#### **NOTA:**

Trascorso il tempo di cottura, la ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio. lampeggia sul display. Dopo circa 20 secondi, vengono emessi 3 segnali acustici e scompare dal display. L'apparecchio è di nuovo in modalità standby.

#### **AVVISO: Pericolo di ustioni!**

- Può uscire vapore bollente!
- Utilizzare i guanti da forno!

- Aprire lo sportello.
- Se avete usato il cestello per friggere o lo spiedo del girarrosto**, rimuovetelo con lo strumento di rimozione. A tale scopo, sbloccare il cestello per frittura o lo spiedo del girarrosto con il meccanismo di sblocco (7) e rimuoverlo. **Se avete usato la teglia o le griglie di scorrimento**, si devono estrarre.
- Collocare gli accessori solo su superfici resistenti al calore!
- Chiudere lo sportello.

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Spegnere sempre l'apparecchio prima della pulizia e staccare la spina. Attendere finché l'apparecchio è raffreddato.



## AVVISO:

- Non immergere l'apparecchio in acqua! Così facendo si può incorrere in shock elettrico o incendio.



### ATTENZIONE:

- Non usare spazzole di ferro o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti forti o abrasivi.

### Accessori

Gli accessori possono essere puliti mediante un lavaggio con acqua tiepida.

### Alloggiamento

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.
Lo sportello non è chiuso correttamente.	L'apparecchio è difettoso.	Chiudere lo sportello finché non scatta in posizione.
		Contattare il centro assistenza e un tecnico.
La luce interna si spegne.	L'illuminazione è difettosa.	
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 una temperatura più elevata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo basso.	Impostare un periodo di tempo più lungo.
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.
	Sulla teglia da forno/vassoio raccogli-grassi sono presenti ancora i residui di derivanti dall'utilizzo precedente.	Pulire la teglia da forno/vassoio raccogli-grassi dopo ogni utilizzo come descritto nel capitolo "Pulizia".

### Dati tecnici

Modello: .....PC-FR 1200 H  
 Alimentazione rete: ..... 220 - 240 V~, 50/60 Hz  
 Consumo di energia: ..... 1500 W  
 Classe di protezione: ..... I  
 Peso netto: ..... ca. 6,8 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"



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

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

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

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

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni.

## Instruction Manual

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

### Symbols in these Instruction Manual

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

#### **WARNING:**

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

#### **CAUTION:**

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

#### **NOTE:**

This highlights tips and information.

## Contents

Overview of the Components.....	3
Control Panel.....	4
General Notes.....	46
Special Safety Precautions for this Appliance.....	47
Unpacking the Appliance.....	48
Scope of Delivery.....	48
Overview of the Components.....	48
Notes for Use.....	48
Location.....	48
Connected Wattage.....	48
Electric Connection.....	49
Standby (Standby Mode).....	49
Switching the Appliance On/Off.....	49
Before Initial Use.....	49
Useful Hints for Use.....	49
Function Buttons.....	49
Auto Functions.....	49
Change of Temperature and Time.....	50
Turn On the Lighting.....	50
Warm Up Food.....	50
Add Rotisserie.....	50
Preparation.....	50
Use with the Frying Basket.....	50
Use with the Rotisserie and the Fixing Clips.....	50
Use with the Rotisserie, Fixing Discs and Spits.....	50
Use with the Baking Tray and the Slide-in Grids.....	51

Using the Appliance.....	51
Pause Operation.....	51
End of Operation.....	51
Cleaning.....	51
Accessories.....	51
Housing.....	51
Storage.....	52
Troubleshooting.....	52
Technical Data.....	52
Disposal.....	52
Meaning of the "Dustbin" Symbol.....	52

## 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 appliance 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 appliance without supervision. If you leave the room you should always turn the appliance off. Remove the plug from the socket.
- The appliance and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the appliance 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 plastic foil.  
**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.

- Therefore, only touch the appliance at the door handle as well as the control panel. 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 opening and air outlet opening, 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 vapours 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 repair the appliance by yourself. 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.

### **CAUTION:**

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”.

### Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance 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 appliance. Return it to your retailer immediately.

### Scope of Delivery

- 1× Hot air fryer
- 1× Frying basket with lid
- 1× Removal tool
- 2× Fixing discs for spits
- 1× Rotisserie
- 2× Fixing discs for spits
- 8× Spits
- 1× Baking tray/Grease drip tray
- 2× Slide-in grid











### Overview of the Components

#### Picture A, Page 3

- 1 Air inlet opening
- 2 Display
- 3 Air outlet opening
- 4 Housing
- 5 Door
- 6 Door handle
- 7 Release
- 8 Guide rail
- 9 Mount for the rotisserie/frying basket
- 10 Control panel
- 11 Frying basket
  - 11a Lid

- 12 Removal tool
- 13 Fixing clips
- 14 Rotisserie
- 15 Fixing discs for spits
- 16 Spits
- 17 Baking tray/Grease drip tray
- 18 Slide-in grid

#### Picture B, Page 4: Symbols on the Control Panel

- 19 Buttons for program selection
- 20  and  buttons for the time setting ()
- 21  button (Switching the appliance on / off)
- 22  button (Add rotisserie)
- 23  button (Warm up food)
- 24  button (Turn on the lighting)
- 25  and  buttons for the temperature setting ()

### Notes for 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).

#### Connected Wattage

The total power consumption of this appliance can be up to 1500 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.

### **CAUTION: Overload!**


- If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>.



### CAUTION: Overload!


- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.

### Electric Connection


1. Before inserting the power plug into the outlet, check that the mains voltage to be used matches that of the appliance. You can find the required information on the nameplate.
2. Connect the appliance to a properly installed earthed socket. You will hear a beep sound and all symbols light up briefly. The  button lights red.

### Standby (Standby Mode)

#### NOTE:


The appliance is in standby, if the  button lights red.

When faced with the following situations, the appliance will switch into standby:

- When the power plug is inserted.
- If no button is pressed for approx. 60 seconds.
- When the time has elapsed.
- When you press and hold the  button for approx. 3 seconds.

You exit the standby mode by pressing the  button. All symbols light up and the  button flashes red.

### Switching the Appliance On/Off

Turn the appliance on and off by using the  button.

#### NOTE:

Operation is only possible when the door is closed.

### 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.

#### WARNING:

Allow the appliance to cool down before you clean it!

- Disconnect the mains plug from the wall socket.
- Wipe the inside of the appliance and clean the accessories before using the appliance.



### Useful Hints for Use

- A safety switch prevents the use of the appliance when the door is not closed. The lighting of the control panel goes out.
- Do not overfill the basket. Always make sure the food has enough space in the basket to get the best results.
- In order to achieve crispy results, you can baste the food with a little oil.
- Do not prepare the appliance for high-fat foods (e. g. sausages).

- All foods can be prepared in the appliance, which are also suitable for the oven.
- Frozen meals or liquid foods such as soups can be prepared in appropriate containers.
- Note that the dough expands during baking of cakes, bread or similar. Nothing must come into contact with the heating element.
- 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 "Function Buttons" ↔ "Auto functions".
- 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.









### Function Buttons

#### NOTE:


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

### Auto Functions



Select your desired automatic program on the control panel. The set program can be identified by the flashing of the respective button.







Button	Mode	Pre-set temperature in °C	Pre-set time in min.
	French fries	200	15
	Pizza	175	25
	Bread	165	15
	Meat	180	15
	Fish	175	30
	Drying	40	120
	Poultry	190	30
	Cakes	160	30

**i NOTE:**

- These shall be considered as guide values. Depending on the size and weight, the time and temperature may be longer and higher or shorter and lower.
- You may, however, change the pre-set temperature and time of the auto functions.
- If you would like to select another program after starting a program, first press the  button.

**Change of Temperature and Time**


The  and  buttons are available twice each on the appliance.

- Use the  or  buttons above and below the  symbol to set the temperature. (In all programs - except Drying - 80 °C to 200 °C, Drying: 40 °C to 80 °C)
- Use the  or  buttons above and below the  symbol to set the cooking time. (In all programs - except Drying - 1 to 90 minutes, Drying: 1 to 24 hours)

**i NOTE:**



The display shows alternately the remaining running time and the set temperature.

**Turn On the Lighting**


Use the  button to switch the lighting in the interior of the appliance on and off. After approx. 2 minutes, the lighting switches off automatically. In addition, the lights go on when the door is opened.

- Lighting on =  button flashes  
 Lighting off =  button lights continuously

**Warm Up Food**



Use the  button to warm up food. The  button flashes once you have pressed it. The preset temperature is 115 °C and the time 6 minutes.



**Add Rotisserie**

Use the  button to switch the rotisserie on and off. You need this one for the rotisserie as well as the frying basket.

- Rotisserie on =  button flashes  
 Rotisserie off =  button lights continuously

**Preparation****Use with the Frying Basket**

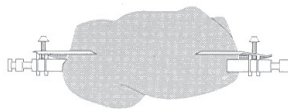
1. Open the door.
2. Slide the grease drip tray onto the bottom of the hot air deep fryer.
3. Hold the frying basket by the black plastic surfaces. Open the lid of the frying basket by turning it in the direction of . The  symbol must be exactly above the detent. Remove the lid.

4. Fill the basket with the desired food.
5. Close the lid. Place the lid in such a way that the  symbol is above the detent. Tighten the lid in the direction of .
6. Lift the frying basket with the removal tool onto the guide rails. Hold the release button (7) in the direction of the arrow and slide the basket toward the end of the rail. Unhand the release. The frying basket must snap into place.

**Use with the Rotisserie and the Fixing Clips****i NOTE:**

Do not select a roast which is too large. The food being grilled must be far enough away from the internal walls and the heating elements and must not touch them.

1. Open the door.
2. Slide the grease drip tray onto the bottom of the hot air deep fryer.
3. Rub edible oil on to the revolving spit and spit forks.
4. Poultry has to be dressed before grilling. To do so, tie the wings and the legs closely to the body using kitchen yarn.

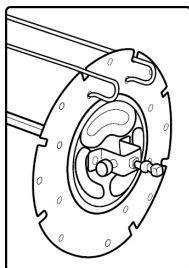


5. Place the dressed poultry or the piece of roast meat carefully on to the revolving spit. Push the spit forks on to the revolving spit and use them to fix the roast meat in place. Tighten the fixing clips by means of the screws.
6. Lift the ready-made rotisserie with the removal tool onto the guide rails. Hold the release button (7) in the direction of the arrow and slide the basket toward the end of the rail. Unhand the release. The rotisserie must snap into place.

**Use with the Rotisserie, Fixing Discs and Spits**

1. Open the door.
2. Slide the grease drip tray onto the bottom of the hot air deep fryer.
3. Stuff the spits at will.
4. Slide the fixing discs onto the rotisserie. Pay attention to the inscription **L** (left) and **R** (right) on the inside of the discs as well as to the recesses for the screws on the rotisserie spit. Tighten the fixing discs with the screws.

5. Insert the stuffed spits into the fixing discs. Refer to the adjacent figure. Place the spit with the curved side in a notch of a fixing disc. Insert the end of the spit into the opposite hole of the other fixing disc. Hook the curved side of the spit into the hole under the notch.
6. Lift the ready-made rotisserie with the removal tool onto the guide rails. Hold the release button (7) in the direction of the arrow and slide the basket toward the end of the rail. Unhand the release. The rotisserie must snap into place.



#### Use with the Baking Tray and the Slide-in Grids

1. Open the door.
2. Slide the baking tray and/or the slide-in grids into the slide rails.

### Using the Appliance

1. Close the door.
2. Press the button to exit standby mode. You will see the preset setting 200 °C and 15 minutes.
3. Select an automatic program and, if necessary, change the cooking time and the temperature with the or buttons.
4. If you use the frying basket or the rotisserie, additionally press the button to add the rotisserie.
5. Press the button to start the cooking process.

#### Pause Operation

- Press the button to pause the operation. The button is flashing. Press the button again to resume the operation. The button is continuously lit again.
- However, the operation will be interrupted when you open the door. Close the door to resume operation.

#### NOTE:

The appliance will start from the spot it has been paused.

#### End of Operation

#### NOTE:

When the cooking time has elapsed, the fan continues to run to cool down the appliance. flashes in the display. After approx. 20 seconds, 3 beeps will sound and disappears on the display. The appliance is again in standby mode.

#### WARNING: Danger of burns!

- Hot steam can escape!
  - Use oven gloves!
1. Open the door.
  2. **If you have used the frying basket or the rotisserie spit**, remove it with the removal tool. To do this, unlock the frying basket or the rotisserie spit using the unlocking mechanism (7) and remove it.  
**If you have used the baking sheet or the slide-in grids**, pull them out.
  3. Place the accessories only on heat-resistant surface!
  4. Close the door.

## Cleaning

### WARNING:

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

### CAUTION:

- Do not use any wire brush or other abrasive objects.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.

#### Accessories

The accessories can be cleaned in a warm rinse bath.

#### Housing

Clean the appliance inside and outside with a slightly moist, not a wet cloth.

## Storage

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.

- We recommend that you store the appliance in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the appliance 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 appliance is not working.	The appliance has no power supply.	Check the socket with another appliance. Plug in the mains plug correctly. Check the main circuit breaker.
	The door is not closed properly.	Close the door until it audibly snaps into place.
	The appliance is defective.	Contact our service or a repair centre.
The lighting in the interior does not light up anymore.	The lighting is defect.	
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 a higher temperature.
	The cooking time is set too low.	Set a longer period of 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 appliance.	You are preparing very fatty foods.	Fat splashes inside the appliance may cause the emission of fumes. Provide adequate ventilation.
	On the baking sheet / fat drip tray are still fat residues from previous use.	Clean the baking sheet / fat drip tray after each use as described in the chapter "Cleaning".

## Technical Data

Model:.....PC-FR 1200 H  
 Power supply:.....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz  
 Power consumption: ..... 1500 W  
 Protection class: ..... I  
 Net weight: ..... approx. 6.8 kg

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

This appliance has been tested according to all 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 "Dustbin" Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.  
 Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

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

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

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

## 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 ryzyka 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
Panel sterowania.....	4
Ogólne uwagi .....	53
Specjalne wskazówki bezpieczeństwa dla urządzenia	54
Wypakowanie urządzenia .....	55
Zakres dostawy .....	55
Przegląd elementów obsługi .....	55
Wskazówki dotyczące użytkowania .....	55
Lokalizacja.....	55
Moc przyłączeniowa.....	56
Połączenie elektryczne .....	56
Standby (Tryb oczekiwania).....	56
Włączanie / wyłączenie urządzenia .....	56
Przed pierwszym użyciem .....	56
Uwagi dotyczące eksploatacji.....	56
Przyciski funkcji.....	56
Funkcje automatyczne .....	56
Zmiana temperatury i czasu .....	57
Włączanie oświetlenia.....	57
Podgrzewanie jedzenia.....	57
Wkładanie różna .....	57
Przygotowanie.....	57
Używanie z koszem frytkownicy .....	57
Używanie z różnym i zaciskami mocującymi .....	57
Korzystanie z różną, tarczami ochronnymi i złączy .....	58
Korzystanie z tacki do pieczenia i ruszty.....	58
Korzystanie z urządzenia .....	58
Wstrzymanie pracy .....	58
Zakończenie działania .....	58

Czyszczenie.....	58
Akcesoria.....	59
Obudowa .....	59
Przechowywanie .....	59
Eliminowanie usterek i zakłóceń .....	59
Dane techniczne.....	59
Warunki gwarancji .....	60
Usuwanie .....	60
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” .....	60

## 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 (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Pracującego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- 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 bezpieczeństwa dla urządzenia

Na produkcie znajdują się poniższe symbol ostrzegawcze:



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

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

- Można zatem dotykać wyłącznie uchwytu na drzwiczkach urządzenia oraz panelu kontrolnego. W razie konieczności użyć rękawic do piekarnika.
- W trakcie pracy gorąca para może uciec przez wylot otworu odpowietrzenia. Zachować bezpieczną odległość.
- Nie zakrywaj 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 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.

### **UWAGA:**

Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie podczas czyszczenia. Przestrzegać instrukcji załączonej w rozdziale „Czyszczenie”.

#### **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.

#### **Zakres dostawy**

- 1× Frytkownica na gorące powietrze
- 1× Kosz frytkownicy z pokrywą
- 1× Narzędzie do wyjmowania
- 2× Zaciski mocujące
- 1× Rożen
- 2× Tarcze ochronne na złącza
- 8× Złącza
- 1× Tacka do pieczenia /tacka na ociekający tłuszcz
- 2× Wsuwany ruszt











#### **Przegląd elementów obsługi**

##### **Obrazek A, strona 3**

- 1 Otwór wlotowy powietrza
- 2 Wyświetlacz
- 3 Otwór wylotowy powietrza
- 4 Obudowa
- 5 Drzwi
- 6 Uchwyt drzwiczek
- 7 Przycisk zwalniający
- 8 Prowadnica
- 9 Uchwyt na rożen /kosz frytkownicy
- 10 Panel sterowania

- 11 Kosz frytkownicy
- 11a Pokrywa
- 12 Narzędzie do wyjmowania
- 13 Zaciski mocujące
- 14 Rożen
- 15 Tarcze ochronne na złącza
- 16 Złącza
- 17 Tacka do pieczenia /tacka na ociekający tłuszcz
- 18 Wsuwany ruszt

##### **Obrazek B, strona 4: Symbole na panelu kontrolnym**

- 19 Przyciski wyboru programu
- 20 Przyciski  i  do regulacji czasu ()
- 21 Przycisk  (Włączanie/wyłączanie urządzenia)
- 22 Przycisk  (Wkładanie rożna)
- 23 Przycisk  (Podgrzewanie jedzenia)
- 24 Przycisk  (Włączanie oświetlenia)
- 25 Przyciski  i  do wyboru temperatury ()

#### **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).


## Moc przyłączeniowa

Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1500 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.

### UWAGA: Przeciążenie!


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

## Połączenie elektryczne


1. Przed podłączeniem wtyczki zasilającej do gniazdka sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Wymagane informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.
2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego uziemionego gniazdka sieciowego. Usłyszysz sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole zaświecą się na krótko. Przycisk  zaświeci się na czerwono.

## Standby (Tryb oczekiwania)

### WSKAZÓWKA:

Urządzenie znajduje się w trybie gotowości jeśli przycisk  świeci na czerwono.

Urządzenie przelączy się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Jeśli przez około 60 sekund nie naciśnię się żadnego przycisku.
- Po upływie pewnego czasu.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  przez ok. 3 sekundy.

Można wyłączyć tryb czuwania, wciskając przycisk .

Wszystkie symbole podświetlą się  na czerwono.

## Włączanie / wyłączenie urządzenia

Włącz i wyłącz urządzenie przyciskiem .

### WSKAZÓWKA:

Działanie możliwe jedynie przy zamkniętych drzwiach.

## Przed pierwszym użyciem

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

### OSTRZEŻENIE:

Przed czyszczeniem, pozwól urządzeniu ostygnąć!



- Wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Przed skorzystaniem z urządzenia należy przetrzeć wnętrze urządzenia i wyczyścić akcesoria.

## Uwagi dotyczące eksploatacji

- Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy urządzenia przy otwartych drzwiach. Podświetlenie panelu kontrolnego wyłączy się.
- Pojemnika nie wolno przepelniać. Zawsze należy upewnić się, że w koszyku jest wystarczająca ilość miejsca na jedzenie, co korzystnie wpłynie na jakość przyrządzanych potraw.
- 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.
- Pokarmy mrożone i płynne, takie jak zupy mogą być przygotowywane w stosownych pojemnikach.
- Należy pamiętać, że ciasto rośnie podczas pieczenia ciast, chleba itp. Nic nie może mieć kontaktu z elementem grzejnym.
- 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 „Przyciski funkcji” ↔ „Funkcje automatyczne”.
- Jeśli frytownica nie była wstępnie podgrzewana, do czasu pieczenia należy dodać jeszcze 3 minuty.
- Steki / większe ilości mięsa należy wstępnie podsmażyć na patelni przed poddaniem ich pieczeniu we frytownicy do pieczenia gorącym powietrzem. Czas i temperatura są zależne od pożądanego stopnia dopieczenia.

## Przyciski funkcji

### WSKAZÓWKA:

- Przyciski na urządzeniu to przyciski dotykowe. Należy lekko palcem dotykać przyciski, aby uruchomić funkcję. Każde naciśnięcie przycisku zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym.
- Jeśli przytrzymasz przyciski  lub  rozpocznie się tryb przyspieszony.

## Funkcje automatyczne

Wybrać żądaną funkcję piekarnika za pomocą panelu kontrolnego. Można sprawdzić wybrany program poprzez podświetlenie odpowiedniego przycisku.



Przycisk	Tryb	Wstępne ustawienie temperatury w °C	Wstępne ustawienie czasu w min.
	Frytki	200	15
	Pizza	175	25
	Chleb	165	15
	Mięso	180	15
	Ryba	175	30
	Suszenie	40	120
	Drób	190	30
	Ciasta	160	30

### WSKAZÓWKA:

- Należy je traktować jako wartości orientacyjne. W zależności od wielkości i wagi, czas i temperatura mogą być dłuższe i wyższe lub krótsze i niższe.
- Możesz jednak zmienić wstępnie ustawioną temperaturę i czas funkcji automatycznych.
- Aby wybrać inny program, w momencie, kiedy jeden jest już aktywowany, należy najpierw wcisnąć przycisk

### Zmiana temperatury i czasu

Przyciski i dostępne są po dwa na urządzeniu.

- Przyciski lub powyżej i poniżej symbolu służą do regulacji temperatury. (W przypadku wszystkich programów - poza Suszeniem - 80 °C do 200 °C, Suszenie: 40 °C do 80 °C)
- Przyciski lub znajdujący się powyżej i poniżej symbolu służą do ustawiania temperatury. (W przypadku wszystkich programów - poza Suszeniem - 1 do 90 minut, Suszenie: 1 do 24 godzin)

### WSKAZÓWKA:

Wyświetlacz pokazuje na zmianę pozostały czas i temperaturę.

### Włączanie oświetlenia

Przycisk służy do włączania i wyłączania oświetlenia wewnątrz urządzenia. Po około 2 minutach oświetlenie wyłączy się automatycznie. Oświetlenie zapala się również w momencie otwierania drzwiczek.

- Oświetlenie włączone = Przycisk miga  
 Oświetlenie wyłączone = Przycisk jest stale podświetlony

### Podgrzewanie jedzenia

Przycisk służy do podgrzewania jedzenia. Po naciśnięciu przycisk podświetli się. Aktualna temperatura to 115 °C a pozostały czas to 6 minut.

### Wkładanie różna

Przycisk służy do włączania i wyłączania różna. Jest to potrzebne zarówno w przypadku różna, jak i kosza frytkownicy.

- Rożen włączony = Przycisk miga  
 Rożen wyłączony = Przycisk jest stale podświetlony

## Przygotowanie

### Używanie z koszem frytkownicy

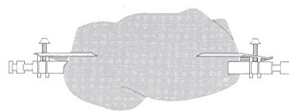
- Otwórz drzwiczki.
- Wsunąć tacę ociekową do dolnej części urządzenia.
- Kosz frytkownicy należy trzymać za czarną, plastikową powierzchnię. Otworzyć pokrywę kosza frytkownicy, obracając ją w kierunku . Symbol musi znajdować się dokładnie nad zapadką. Zdjąć pokrywę.
- Napełnić kosz żywnością.
- Założyć pokrywę. Umieścić pokrywę w taki sposób, aby symbol znajdował się nad zapadką. Dokręcić pokrywę w kierunku .
- Za pomocą narzędzia do wyjmowania należy umieścić kosz frytkownicy na prowadnicach. Przytrzymać przycisk zwalniający (7) w kierunku oznaczonym strzałką i przesunąć kosz na koniec prowadnicy. Zwolnić przycisk zwalniający. Kosz frytkownicy powinien zaskoczyć na miejscu.

### Używanie z różnem i zaciskami mocującymi

#### WSKAZÓWKA:

Pieczeń nie powinna być zbyt duża. Grillowana potrawa musi mieć wystarczający odstęp od ścianek wewnętrznych i prętów grzejnych. W żadnym wypadku nie może się z nimi stykać.

- Otwórz drzwiczki.
- Wsunąć tacę ociekową do dolnej części urządzenia.
- Rożen obrotowy i klamry ustalające proszę natrzeć olejem jadalnym.
- Przed grillowaniem drobiowi nadaje się kształt gotowy do serwowania. W tym celu skrzydełka i udka proszę przywiązać ściśle nicią kuchenną do korpusu.

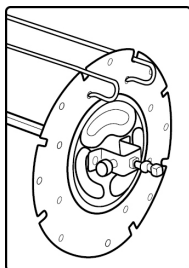


- Związany drób lub kawałek pieczeni proszę ostrożnie nadziać na rożen obrotowy. Klamry ustalające proszę nasunąć na rożen obrotowy i unieruchomić nimi pieczeń. Następnie klamry ustalające proszę mocno dokręcić śrubami.

6. Za pomocą narzędzia do wyjmowania umieścić gotowy ruszt na prowadnicach. Przytrzymać przycisk zwalniający (7) w kierunku oznaczonym strzałką i przesunąć kosz na koniec prowadnicy. Zwolnić przycisk zwalniający. Rożen powinien zaskoczyć na miejscu.

#### Corystanie z rożna, tarczy ochronnych i złączy

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wsunąć tacę ociekową do dolnej części urządzenia.
3. Program zostanie uruchomiony.
4. Nasunąć tarcze ochronne na rożen. Zwrócić uwagę na oznaczenia **L** (lewa) i **R** (prawa) wewnątrz dysków, a także na wnące na śruby, znajdujące się na złączach. Dokręcić śruby tarczy ochronnych.
5. Włożyć przygotowane złącza w tarcze ochronne. Należy odwoływać się do rysunku obok. Umieścić złącze z zakrzywioną stroną we wcięciu w tarczy ochronnej. Włożyć koniec złącza w przeciwległy otwór tarczy ochronnej. Zaczepić zakrzywioną część złącza o otwór pod wcięciem.
6. Za pomocą narzędzia do wyjmowania umieścić gotowy ruszt na prowadnicach. Przytrzymać przycisk zwalniający (7) w kierunku oznaczonym strzałką i przesunąć kosz na koniec prowadnicy. Zwolnić przycisk zwalniający. Rożen powinien zaskoczyć na miejscu.



3. Wybrać automatyczny program i jeśli jest to konieczne zmienić czas gotowania i temperaturę za pomocą przycisków (+) lub (-).
4. W przypadku korzystania z kosza frytkownicy lub rożna należy dodatkowo wcisnąć przycisk (☺) aby dodać rożen.
5. Wcisnąć przycisk (☺), aby rozpocząć gotowanie.

#### Wstrzymanie pracy

- Naciśnij przycisk (☺), aby wstrzymać pracę. Przycisk (☺) miga. Naciśnij przycisk (☺) ponownie, aby wznowić pracę. Przycisk (☺) ponownie świeci światłem ciągłym.
- Praca urządzenia zostanie jednak wstrzymana w przypadku otworenia drzwiczek. Aby wznowić pracę urządzenia należy zamknąć drzwiczki.

#### ! WSKAZÓWKA:

Urządzenie rozpocznie pracę od momentu, w którym zostało wstrzymane.

#### Zakończenie działania

#### ! WSKAZÓWKA:

Kiedy czas gotowania upłynie, wentylator będzie kontynuował pracę w celu schłodzenia urządzenia. ☺☺☺ wyświetla się na wyświetlaczu: Po ok. 20 sekundach, rozlegną się 3 krótkie sygnały dźwiękowe, a ☺☺☺ zniknie z wyświetlacza. Urządzenie jest ponownie w trybie czuwania.

#### ! OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!

- Może uchodzić gorąca para!
- Używać rękawic do piekarnika!

#### Corystanie z tacki do pieczenia i rusztu

1. Otworzyć drzwiczki.
2. Wsunąć tacę do pieczenia i/lub ruszt w prowadnice.

#### Corystanie z urządzenia

1. Zamknąć drzwiczki.
2. Wcisnąć przycisk (☺), aby wyłączyć tryb czuwania. Wyświetli się domyślnie ustawione 200 °C i 15 minut.

1. Otworzyć drzwiczki.
2. **Po użyciu kosza frytkownicy lub złącza rożna** należy wyjąć je za pomocą narzędzia do wyjmowania. Aby to uczynić, należy odblokować kosz frytkownicy lub złącze rożna za pomocą mechanizmu zwalniającego (7), a następnie je wyjąć.

#### Jeśli użyto blachy do pieczenia lub wsuwanego rusztu należy je wyjąć.

3. Akcesoria można umieszczać jedynie na żaroodpornej powierzchni!
4. Zamknąć drzwiczki.

## 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:

- Proszę nie stosować drucianej szczotki lub innych przedmiotów szorujących.
- Proszę nie używać ostrych lub szorujących środków czyszczących.

### Akcesoria

Akcesoria mogą być czyszczone ręcznie w ciepłej wodzie.

### Obudowa

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.	Sprawdź gniazdko za pomocą innego urządzenia.  Prawidłowo podłącz wtyczkę sieciową.  Sprawdź główne urządzenie odłączające zasilanie w sieci.
	Drzwiczki nie zostały prawidłowo zamknięte.	Zamknąć drzwiczki tak, aby słyszalnie zaskoczyły na miejscu.
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktuj się z centrum serwisowym lub naprawczym.
Oświetlenie wnętrza zgasło.	Oświetlenie nie działa.	
Potrawa jest dopieczona do końca.	Kosz jest nadmiernie napełniony.	Zmniejszyć ilość żywności. Mniejsze ilości piek się bardziej równomiernie.
	Ustawiono zbyt niską temperaturę.	Należy ustawić wyższą temperaturę.
	Ustawiono zbyt mały czas pieczenia.	Należy ustawić dłuższy czas.
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 blasze do pieczenia / tacce ociekowej wciąż znajdują się pozostałości z poprzedniego razu.	Po użyciu zawsze wyczyść blachę do pieczenia / tackę ociekową zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie”.

## Dane techniczne

Model:.....PC-FR 1200 H  
Napięcie zasilające: .....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz  
Pobór mocy: .....1500 W  
Stopień ochrony: .....I  
Masa netto: .....ok. 6,8 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu. Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

## Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

### Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

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

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

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

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

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



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

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

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

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

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

## 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 tárgyokban kárt tehet.

#### MEGJEGYZÉS:

Tippeket és információkat emel ki.

## Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	3
Kezelőtábla .....	4
Általános megjegyzések .....	61
Speciális biztonsági előírások	
a készülékre vonatkozóan .....	62
A készülék kicsomagolása .....	63
A csomag tartalma .....	63
A kezelőelemek áttekintése .....	63
Megjegyzések használatra .....	63
A készülék elhelyezése .....	63
Csatlakoztatási érték .....	64
Elektromos csatlakozás .....	64
Standby (Készlet) .....	64
A készülék be- / kikapcsolása .....	64
Első használat előtt .....	64
Használati útmutató .....	64
Funkciógombok .....	64
Automatikus funkciók .....	64
A hőmérséklet és az idő megváltoztatása .....	65
Világítás bekapcsolása .....	65
Étel felmelegítése .....	65
Grillező nyárs használata .....	65
Elkészítés .....	65
Használja sütőkocsárral .....	65
Grillező nyárral és rögzítőkapcsokkal történő használat .....	65
Grillező nyárral, rögzítőtárcsákkal és nyársakkal történő használat .....	66
Sütőtálcával és betolható sütőrostélyval történő használat .....	66

A készülék használata .....	66
A működés felfüggesztése .....	66
A használat befejezése .....	66
Tisztítás .....	67
Tartozékok .....	67
Ház .....	67
Tárolás .....	67
Hibaelhárítás .....	67
Műszaki adatok .....	68
Selejtezés .....	68
A „kuka” piktogram jelentése .....	68

## Általános megjegyzések

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizzze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléanyaggal 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 aljzattól (a csatlakozót, ne pedig a vezetékét 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 aljzattól!
- 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:

Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.  
Fulladás veszélye állhat fenn!

## Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

A következő figyelmeztető szimbólum jelzéseket találja a terméken:



### **FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!**

#### **Égési sérülések veszélye!**

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

- A készüléket csak az ajtó fogantyújánál és a vezérlőtáblánál érintse meg. Ha szükséges, használjon sütőkesztyűt.
- A működés során forró gőz áramolhat ki a levegőkimeneti nyílásból. Tartson megfelelő távolságot.
- Ne takarja le a levegőbemeneti nyílást és a levegőkimeneti nyílást, hogy megfelelő legyen a légáramlás.
- 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 javítsa saját kezűleg 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.



## VIGYÁZAT:

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

### 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.

### A csomag tartalma

- 1× Forró levegős olajsütő
- 1× Sütőkosár fedéllel
- 1× Kihúzóeszköz
- 2× Kihúzóeszköz
- 1× Grillező nyárs
- 2× Rögzítőtárcsák a nyársakhoz
- 8× Nyársak
- 1× Sütőtálca / zsírcsepegtető tálca
- 2× Betolható sütőrostély

### A kezelőelemek áttekintése

#### A. kép, oldal 3

- 1 Levegőbemeneti nyílás
- 2 Kijelző
- 3 Levegőkimenet nyílása
- 4 Ház
- 5 Ajtó
- 6 Ajtófogantyú
- 7 Kioldógomb
- 8 Vezetősín
- 9 Nyárstartó / sütőkosár tartó

- 10 Kezelőtábla
- 11 Sütőkosár
- 11a Fedél
- 12 Kihúzóeszköz
- 13 Rögzítő kapcsok
- 14 Grillező nyárs
- 15 Rögzítőtárcsák a nyársakhoz
- 16 Nyársak
- 17 Sütőtálca / zsírcsepegtető tálca
- 18 Betolható sütőrostély

#### B. kép, oldal 4: Szimbólumok a vezérlőpulton

- 19 Programválasztó gombok
- 20 és gombok az időbeállításához ()
- 21 gomb (A készülék be-/kikapcsolása)
- 22 gomb (Grillező nyárs használata)
- 23 gomb (Étel felmelegítése)
- 24 gomb (Világítás bekapcsolása)
- 25 és gombok a hőmérséklet-beállításához ()

### 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).


## Csatlakoztatási érték

A készülék 1500 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.

### VIGYÁZAT: Tűlterhelés!


- Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm<sup>2</sup> vezetékátmérője legyen.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.

## Elektromos csatlakozás


1. Mielőtt bedugná a csatlakozót a konnektorba, ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék feszültségével. A keresett információt a névtáblán találja.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz. Egy hangjelzés lesz hallható, és az összes szimbólum felvilágít rövid időre. A  gomb piros színben gyullad ki.



## Standby (Készenlét)

### MEGJEGYZÉS:

A készülék készenléti üzemmódban van, ha a  jelzőlámpa pirosan világít.

A következő helyzetekben a készülék készenléti módba kapcsol:

- A tápcsatlakozó bedugásakor.
- Ha nem nyomnak meg gombot kb. 60 másodpercig.
- Az idő letelte után.
- Ha hosszan megnyomja a  gombot körülbelül 3 másodpercre.

A  gomb megnyomásával léphet ki a készenléti állapotból. Minden szimbólum világítani kezd és a  gomb vörösre villog.

## A készülék be- / kikapcsolása

Kapcsolja be és ki a készüléket a  gombbal.

### MEGJEGYZÉS:

A művelet csak akkor hajtható végre, ha az ajtó be van csukva.

## Első használat előtt

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

### FIGYELMEZTÉS:

Tisztítása előtt hagyja lehűlni a készüléket.



- Húzza ki a dugaszt a konnektorból.
- Törölje át a készülék belsejét, és tisztítsa meg a tartozékokat a készülék használata előtt.

## Használati útmutató

- Nyitott ajtó esetén biztonsági kapcsoló védi a készüléket a használattól. A kezelőpanel világítása kialszik.
- Ne töltse túl a kosarat. A legjobb eredmény elérése érdekében mindig biztosítsa, hogy az ételnek elég helye legyen a kosárban.
- Ropogósabb eredmény eléréséhez megöntözheti az ételt némi olajjal.
- Ne készítsen a készülékkel magas zsírtartalmú ételeket (pl. kolbász).
- Bármilyen étel készíthető a készülékkel, amely elkészíthető a sütőben is.
- Fagyasztott vagy folyékony ételeket, mint pl. leveseket megfelelő tárolóban kell elkészíteni.
- Ne fedje, hogy a tészta, sütemény, kenyér és más hasonló sütésekor megdagad. Semmi nem érintkezhet a fűtőelemmel.
- 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 „Funkciógombok” ↔ „Automatikus funkciók” c. részt.
- Ha nem melegíti elő a forró levegős sütőt, adjon további 3 percet az elkészítési időhöz.
- A steak/ nagyobb mennyiségű húst egy serpenyőben süsse elő, mielőtt behelyezné sütésre a forró levegős sütőbe. Az idő és a hőmérséklet a kívánt mértékű készütség függvénye.

## Funkciógombok

### MEGJEGYZÉS:

- A készüléken található gombok érintőgombok. Az ujjával óvatosan érintse meg a gombokat az adott funkció végrehajtásához. A gombnyomásokat egy hangjelzés nyugtázza.
- A  vagy a  gombok lenyomva tartásával gyors üzemmódba válthat.

## Automatikus funkciók

Válassza ki a kívánt automatikus programot a kezelőpanelen. A beállított program a megfelelő gomb villogásával azonosítható be.



Gomb	Üzem mód	Előre beállított hőmérséklet °C-ban	Előre beállított idő percben.
	Sült krumpli	200	15
	Pizza	175	25
	Kenyér	165	15
	Hús/Steak	180	15
	Hal	175	30
	Dehidratálást	40	120
	Szárnyas	190	30
	Sütemények	160	30

### MEGJEGYZÉS:

- Ezek csak irányadó értékeknek tekintendők. A méret és a súly függvényében hosszabb vagy rövidebb időre, illetve magasabb vagy alacsonyabb hőmérsékletre lehet szükség.
- Ugyanakkor az automatikus funkciók előre beállított idő és hőmérséklet értékei módosíthatók.
- Ha egy program elindítása után szeretne másik programot választani, először nyomja meg a gombot.

### A hőmérséklet és az idő megváltoztatása

A és a gombok kétszer találhatóak meg a készüléken.

- Használja a vagy a gombokat a szimbólum felett vagy alatt a hőmérséklet beállításához. (Minden programban – kivéve a dehidratálást – 80 °C - 200 °C, dehidratálást: 40 °C - 80 °C)
- Használja a vagy a gombokat a szimbólum felett vagy alatt a főzési idő beállításához. (Minden programban – kivéve a dehidratálást – 1 - 90 perc között, dehidratálást: 1 - 24 óra között)

### MEGJEGYZÉS:

A kijelzőn váltakozva a fennmaradó idő és a beállított hőmérséklet látható.

### Világítás bekapcsolása

Használja a gombot a készülék belső világításának fel- és lekapcsolásához. Kb. 2 perc után a világítás automatikusan kikapcsol. Továbbá a világítás bekapcsol, ha az ajtó nyitva van.

Világítás bekapcsolása = A gomb villog

Világítás kikapcsolása = A gomb folyamatosan világít

### Étel felmelegítése

Használja a gombot az étel felmelegítéséhez. A gomb villogni kezd, ha egyszer megnyomta. Az előbeállított hőmérséklet 115 °C az idő pedig 6 perc.

### Grillező nyárs használata

Használja a gombot a grillező nyárs be- és kikapcsolásához. Erre a grillező nyárs és a sütőkosár használatakor is szükség van.

Grillező nyárs bekapcsol = A gomb villog

Grillező nyárs kikapcsol = A gomb folyamatosan világít

### Előkészítés

#### Használja sütőkosárral

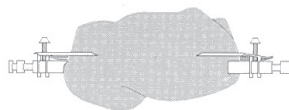
- Nyissa ki az ajtót.
- Csúsztassa a zsircsepegető tálcát a forró levegőjű fritőz aljára.
- Tartsa a sütőkosarat a fekete műanyag felületeknél. Nyissa ki a sütőkosár tetejét úgy, hogy a irányába fordítja. A szimbólumnak pontosan a zárócsap felett kell lennie. Vegye le a fedelet.
- Töltse a kosárba a kívánt ételfélét.
- Zárja be a fedelet. Tartsa a fedelet olyan irányban, hogy a szimbólum a zárócsap felett legyen. Húzza meg a fedelet a irányába.
- Emelje a sütőkosarat a kihúzóeszközzel a vezetősínekre. Tartsa a kioldógombot (7) a nyíl irányába, és csúsztassa a kosarat a sín vége felé. Engedje fel a kioldógombot. A sütőkosár a helyére kell illeszkedjen.

#### Grillező nyárral és rögzítőkapcsokkal történő használat

### MEGJEGYZÉS:

Ne válasszon túl nagy darabot a sütéshez! Hagyjon a grillezendő hús mellett elegendő távolságot a belső falaktól és a fűtőelemektől! Ezekhez a hús semmi esetre se érjen hozzá.

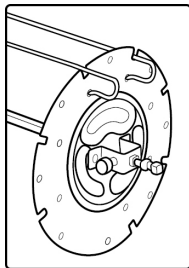
- Nyissa ki az ajtót.
- Csúsztassa a zsircsepegető tálcát a forró levegőjű fritőz aljára.
- Dörzsölje be a forgórészt és a rögzítő csipeszeket étolajjal.
- A szárnyast a nyáron sütéshez elő kell készíteni. Kösse hozzá a szárnyakat és a combokat erős cérnával szorosan a testhez.



5. Óvatosan húzza fel az így előkészített szármast a nyársra! Húzza rá a rögzítő csipeszeket a nyársra, és rögzítse velük a süttet! Ezután a csavarok meghúzásával rögzítse a csipeszeket.
6. Emelje az előkészített grillező nyársat a kihúzóeszközzel a vezetősínekre. Tartsa a (7) kioldógombot a nyíl irányába, és csúsztassa a kosarat a sín vége felé. Engedje fel a kioldógombot. A grillező nyárs a helyére kell illeszkedjen.

### Grillező nyárssal, rögzítőtárcsákkal és nyársakkal történő használat

1. Nyissa ki az ajtót.
2. Csúsztassa a zsírcsepegető tálcat a forró levegőjű fritőz aljára.
3. Szűrjön tetszés szerint ételt a nyársakra.
4. Csúsztassa a rögzítőtárcsákat a grillező nyársra. Ügyeljen az L (bal) és R (jobb) feliratokra a tárcsák belső oldalán, ill. a nyárs csavarnyílásaira. Ezután a csavarok meghúzásával rögzítse a rögzítőtárcsákat.
5. Illessze a megtöltött nyársakat a rögzítőtárcsákba. Lásd a mellékelt ábrát. Helyezze a nyársat a legömbölyített oldalával a rögzítőtárcsa hornyába. Illessze a nyárs végét a másik rögzítőtárcsa szemben lévő nyílásába. Akassza a nyárs legömbölyített oldalát a horony alatt lévő nyílásba.
6. Emelje az előkészített grillező nyársat a kihúzóeszközzel a vezetősínekre. Tartsa a (7) kioldógombot a nyíl irányába, és csúsztassa a kosarat a sín vége felé. Engedje fel a kioldógombot. A grillező nyárs a helyére kell illeszkedjen.



## A készülék használata

1. Csukja be az ajtót.
2. Nyomja meg a [ON] gombot, hogy kilépjen a készenléti módból. Az előbeállítást fogja látni, amely 200 ° és 15 perc.
3. Válasszon ki egy automatikus programot, és ha szükséges változtassa meg a főzési időt és a hőmérsékletet a [+] vagy a [-] gombokkal.
4. Ha a sütőkosarat vagy a grillező nyársot használja, ezenkívül nyomja meg a [GRILL] gombot, hogy használja a grillező nyársot.
5. Nyomja meg a [ON] gombot a főzési folyamat elindításához.

### A működés felfüggesztése

- Nyomja meg a [PAUSE] gombot a működés felfüggesztéséhez. A [PAUSE] gomb villog. Nyomja meg a [PAUSE] gombot a működés folytatásához. A [PAUSE] gomb ismét folyamatosan világít.
- De ha az ajtót kinyitja, a művelet megszakad. Csukja be az ajtót, hogy folytatódhasson a művelet.

#### MEGJEGYZÉS:

A készülék a korábbi felfüggesztéstől folytatja a működést.

### A használat befejezése

#### MEGJEGYZÉS:

Ha a főzési idő letelt, a ventilátor tovább működik, hogy lehűtse a készüléket. [OFF] villog a kijelzőn. Kb. 20 perc után 3 sípoló hang hallatszik és az [OFF] jel eltűnik a kijelzőről. A készülék újra készenléti üzemmódban van.

#### FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!

- Forró gőz áramolhat ki!
- Használjon edényfogót!

1. Nyissa ki az ajtót.
2. **Ha használta a sütőkosarat vagy a grillező nyársat, a kihúzóeszközzel távolítsa el ezeket.** Ehhez reteszelje ki a sütőkosarat vagy a grillező nyársat a kioldási mechanizmust (7) használva és távolítsa el őket.  
**Ha a sütőtálcat vagy betolható sütőrostélyt használta, vegye ki ezeket.**
3. A tartozékokat kizárólag hőálló felületre helyezze!
4. Csukja be az ajtót.

# 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:

- Ne használjon drótkéfé vagy egyéb súroló eszközt.
- Ne használjon maró vagy karcoló hatású tisztítószert.

## Tartozékok

A tartozékok meleg öblítővízben tisztíthatóak.

## Ház

A készüléket kívül és belül is tisztítsa meg egy enyhén nyirkos, de nem nedves kendővel.

## Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívültre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helyiségben, 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.
	Az ajtó nincs megfelelően bezárva.	Zárja be az ajtót, hogy hallhatóan a helyére kattanjon.
	A készülék meghibásodott.	Lépjen kapcsolatba a szervizközpontunkkal vagy egy javítóműhellyel.
A belső világítás már nem világít.	A világítás meghibásodott.	
Az étel nincs teljesen átsütve.	A kosár túlságosan tele van.	Csökkentse az étel mennyiségét. Kisebb mennyiségek egyenletesebben készülnek el.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony.	Magasabb hőmérséklet beállítása.
	A sütési idő túl kevésre van állítva.	Hosszabb időszak beállítása.
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 füstkibocsátást okozhat. Biztosítson megfelelő szellőzést.
	A sütőtálcán / zsírcsepegtető tálcán korábbi használatból eredő zsírlerakódások vannak.	Minden használat után tisztítsa meg a sütőtálcát / zsírcsepegtető tálcát, a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

## Műszaki adatok

Modell:.....PC-FR 1200 H  
Feszültségellátás: .....220 - 240 V~, 50 / 60 Hz  
Teljesítményfelvétel:.....1500 W  
Védelmi osztály:.....I  
Nettó súly: .....kb. 6,8 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 kiefeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

## Selejtezés

### A „kuka” piktogram jelentése



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

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

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

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

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket.

## 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 особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### **ВНИМАНИЕ:**

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.



#### **ПРИМЕЧАНИЯ:**

Дает советы и информацию.

## Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Панель управления .....	4
Общие замечания .....	69
Специальные указания по безопасности для этого прибора .....	70
Распаковка устройства.....	71
Комплект поставки .....	71
Обзор деталей прибора.....	71
Примечания по использованию.....	72
Расположение .....	72
Потребляемая мощность .....	72
Электрическое подключение .....	72
Standby (Дежурный режим).....	72
Включение / выключение прибора.....	72
Перед первым использованием .....	72
Указания по эксплуатации.....	72
Функциональные кнопки .....	73
Автоматические функции .....	73
Изменение температуры и времени .....	73
Включение подсветки .....	73
Разогрев блюда.....	73
Добавление вертела.....	73
Подготовка .....	73
Использование с жарочной корзиной .....	73
Использование с вертелом и зажимами для крепления.....	74
Использование с вертелом, фиксирующими дисками и шампурами .....	74
Использование с противнем и выдвигаемыми решетками .....	74

Использование устройства .....	74
Импульсный режим.....	74
Конец работы.....	75
Чистка .....	75
Принадлежности .....	75
Корпус.....	75
Хранение .....	75
Устранение неисправностей .....	75
Технические данные .....	76
Утилизация .....	76
Значение символа «корзина» .....	76

## 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 попользоваться прибором, обязательно дайте в придачу 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!**

## Специальные указания по безопасности для этого прибора

На изделии имеются следующие предупреждающие символ:



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность!** **Опасность ожога!**

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

- Поэтому не прикасайтесь к другим частям устройства, кроме ручки дверцы и панели управления. При необходимости используйте прихватки.
- Во время работы из воздуховыпускного отверстия может выходить горячий пар. Держитесь на достаточном расстоянии.
- Для эффективной циркуляции воздуха не закрывайте воздуховыпускное и воздуховыпускное 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 устройство и сетевой шнур вне досягаемости детей младше 8 лет.
- Не отремонтировать устройство самостоятельно. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.



## **ВНИМАНИЕ:**

Во время чистки прибор нельзя погружать в воду. Необходимо соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Чистка».

### **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. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Немедленно верните покупку в магазин.

### **Комплект поставки**











- 1× Фритюрница с горячим воздухом
- 1× Жарочная корзина с крышкой
- 1× Захват
- 2× Зажимы для крепления
- 1× Вертел
- 2× Фиксирующие диски для шампуров
- 8× Шампуры
- 1× Противень / лоток сбора жира
- 2× Выдвижная решетка

### **Обзор деталей прибора**

#### **Рисунок А, стр. 3**

- 1 Воздуховпускное отверстие
- 2 Дисплей
- 3 Воздуховпускное отверстие
- 4 Корпус
- 5 Дверца
- 6 Ручка дверцы
- 7 Кнопка открытия
- 8 Направляющая
- 9 Опора для вертела / жарочной корзины
- 10 Панель управления
- 11 Жарочная корзина
  - 11а Крышка
- 12 Захват
- 13 Зажимы для крепления
- 14 Вертел
- 15 Фиксирующие диски для шампуров
- 16 Шампуры
- 17 Противень / лоток сбора жира
- 18 Выдвижная решетка

## Рисунок В, стр. 4: Символы на панели управления

- 19 Кнопки выбора программы
- 20 Кнопки  и  для настройки времени ()
- 21 Кнопка  (Включение / выключение прибора)
- 22 Кнопка  (Добавление вертела)
- 23 Кнопка  (Разогрев блюда)
- 24 Кнопка  (Включение подсветки)
- 25 Кнопки  и  для настройки температуры ()

## 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).


### Потребляемая мощность

Общее потребление мощности прибора может достигать 1500 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.

### ВНИМАНИЕ: Перегрузка!


- При пользовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.

### Электрическое подключение

1. Перед тем, как вставлять штепсель в розетку, убедитесь, что напряжение сети соответствует спецификации устройства. Требуемую информацию можно найти на табличке.
2. Подключите устройство к правильно установленной заземленной розетке. Прозвучит звуковой сигнал и все символы загорятся на короткое время. Кнопка  загорится красным светом.

### Standby (Дежурный режим)



#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Прибор находится в режиме ожидания если кнопка  светится красным светом.


Прибор перейдет в режим ожидания в следующих случаях:

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

- При удерживании кнопки  в нажатом состоянии в течение примерно 3 секунд.

Чтобы выйти из режима ожидания, необходимо нажать на кнопку . Загорятся все символы, а кнопка  начнет мигать красным.

### Включение / выключение прибора

Для включения и выключения прибора используйте кнопку .

#### ПРИМЕЧАНИЯ:

Работа возможна только при закрытой дверце.

### Перед первым использованием

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Перед очисткой дождитесь остывания прибора!

- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Перед использованием прибора протрите его изнутри и почистите принадлежности.

### Указания по эксплуатации

- Предохранительный выключатель предотвращает использование прибора при незакрытой дверце. Подсветка панели управления гаснет.
- Не допускайте переполнения корзины. Для получения оптимального результата всегда следите за тем, чтобы для продуктов в корзине было достаточно места.
- 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.
- Замороженные блюда или жидкие продукты, например, супы, можно готовить в подходящих для этих целей контейнерах.
- Следует учесть, что во время приготовления кексов, хлеба и т.п. тесто расширяется. Ничто не должно касаться нагревательного элемента.
- Для снижения содержания крахмала картофеля домашнего приготовления не менее чем на 30 минут, предварительно его нарежьте. 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 «Функциональные кнопки» ↔ «Автоматические функции».



- 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.

## Функциональные кнопки

### И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Кнопки на устройстве сенсорные. Для выполнения функций слегка касайтесь кнопок пальцем. Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.
- Если удерживать кнопку или в нажатом состоянии, запустится быстрый режим.

### Автоматические функции

Выберите на панели управления нужную автоматическую программу. Установленную программу можно определить по миганию соответствующей кнопки.

Кнопка	Режим	Предустановленная температура в °C	Предустановленное время в мин
	Картофель-фри	200	15
	Пицца	175	25
	Хлеб	165	15
	Мясо	180	15
	Рыба	175	30
	Сушка	40	120
	Курица	190	30
	Пирожные	160	30

### И ПРИМЕЧАНИЯ:

- Эти значения следует рассматривать как приближенные. В зависимости от размера и веса, время и температура могут быть иметь как большее, так и меньшее значения.
- Вы можете изменить предустановленные значения времени и температуры автоматических функций.
- Если после запуска программы необходимо выбрать другую программу, сначала нажмите на кнопку .

### Изменение температуры и времени

Кнопки и имеются на приборе в двух местах.

- Используйте кнопки или над и под символом , чтобы настроить температуру. (Во всех программах - кроме Сушки - от 80 °C до 200 °C, Сушка: от 40 °C до 80 °C)
- Используйте кнопки или над и под символом , чтобы настроить время приготовления. (Во всех программах - кроме Сушки - от 1 до 90 минут, Сушка: от 1 до 24 часов)

### И ПРИМЕЧАНИЯ:

На дисплее поочередно отображаются оставшееся время работы и заданная температура.

### Включение подсветки

Используйте кнопку для включения и отключения подсветки внутри прибора. Примерно через 2 минуты подсветка автоматически отключится. Лампы также загораются при открывании дверцы.

Подсветка включена = Кнопка мигает

Подсветка отключена = Кнопка постоянно горит

### Разогрев блюда

Используйте кнопку , чтобы разогреть блюдо. После нажатия кнопка мигнет один раз. Предварительно заданная температура равна 115 °C, а время - 6 минут.

### Добавление вертела

Используйте кнопку для включения и отключения вертела. Она применяется как для вертела, так и для жарочной корзины.

Вертел включен = Кнопка мигает

Вертел отключен = Кнопка постоянно горит

## Подготовка

### Использование с жарочной корзиной

1. Откройте дверцу.
2. Задвиньте лоток сбора жира, разместив его на дне воздушной фритюрницы.
3. Держите жарочную корзину за черные пластиковые поверхности. Откройте крышку жарочной корзины, повернув ее в направлении . Символ должен располагаться точно над фиксатором. Снимите крышку.
4. Заполните корзину необходимыми продуктами.
5. Закройте крышку. Расположите крышку таким образом, чтобы символ находился над фиксатором. Затяните крышку в направлении .

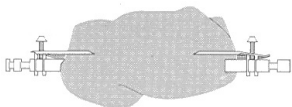
6. Поднимите жарочную корзину с помощью захвата и установите на направляющих. Удерживайте кнопку открытия (7) в направлении стрелки и задвиньте корзину до конца направляющих. Отпустите кнопку открытия. Жарочная корзина должна встать на место со щелчком.

#### Использование с вертелом и зажимами для крепления

##### И ПРИМЕЧАНИЯ:

Не берите слишком большие куски мяса. Поджариваемые продукты должны быть размещены на достаточном расстоянии от внутренних стенок и нагревательных элементов печи. В любом случае они не должны их касаться.

1. Откройте дверцу.
2. Задвиньте лоток сбора жира, разместив его на дне воздушной фритюрницы.
3. Смажьте вертел и фиксаторы растительным маслом.
4. Птицу необходимо подготовить для поджаривания на гриле. Для этого привяжите крылышки и ножки к тушке при помощи кухонной нити.

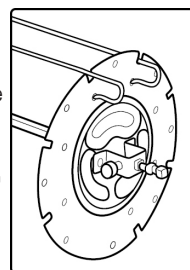


5. Осторожно насадите подготовленную птицу или нашпигованный кусок мяса на вертел. Наденьте фиксаторы и зажмите при их помощи поджариваемый кусок. Крепко затяните винты на фиксаторах.
6. Поднимите подготовленный вертел с помощью захвата и установите на направляющих. Удерживайте кнопку открытия (7) в направлении стрелки и задвиньте корзину до конца направляющих. Отпустите кнопку открытия. Вертел должен встать на место со щелчком.

#### Использование с вертелом, фиксирующими дисками и шампурами

1. Откройте дверцу.
2. Задвиньте лоток сбора жира, разместив его на дне воздушной фритюрницы.
3. Нанизьте на шампуры продукты по своему усмотрению.
4. Наденьте на вертел фиксирующие диски. Обратите внимание на надписи **L** (слева) и **R** (справа) на внутренней части дисков, а также на углубления для винтов на шампуре вертела. Затяните фиксирующие диски с помощью винтов.

5. Вставьте шампуры с нанизанными продуктами в фиксирующие диски. См. соседний рисунок. Поместите изогнутый конец шампура в прорезь в фиксирующем диске. Вставьте другой конец шампура в противоположное отверстие второго фиксирующего диска. Введите изогнутый конец шампура в отверстие под прорезью








6. Поднимите подготовленный вертел с помощью захвата и установите на направляющих. Удерживайте кнопку открытия (7) в направлении стрелки и задвиньте корзину до конца направляющих. Отпустите кнопку открытия. Вертел должен встать на место со щелчком.





#### Использование с противнем и выдвигаемыми решетками

1. Откройте дверцу.
2. Вдвиньте противень и/или выдвигаемые решетки по направляющим.

#### Использование устройства

1. Закройте дверцу.
2. Нажмите на кнопку , чтобы выйти из режима ожидания. Появится предварительно заданная настройка 200 °C и 15 минут.
3. Выберите автоматическую программу и при необходимости измените время приготовления и температуру с помощью кнопок  или .
4. При использовании жарочной корзины или вертела также нажмите на кнопку , чтобы добавить вертел.
5. Нажмите на кнопку , чтобы начать процесс приготовления.

#### Импульсный режим

- Нажмите кнопку  приостановки работы. Мигает кнопка . Нажмите кнопку  еще раз, чтобы продолжить работу. Снова постоянно горит кнопка .
- При открывании дверцы операция будет прервана. Закройте дверцу, чтобы возобновить работу.

##### И ПРИМЕЧАНИЯ:

Работа прибора продолжится с момента приостановки.

## Конец работы

### И ПРИМЕЧАНИЯ:

Когда время приготовления истечет, вентилятор продолжит работать, чтобы охладить прибор. F F мигает на дисплее. Примерно через 20 секунд раздастся 3 звуковых сигнала и F F исчезнет с дисплея. Прибор снова переключается в режим ожидания.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

- Может выходить горячий пар!
- Используйте прихватки!

1. Откройте дверцу.
2. Если использовались жарочная корзина или шампур вертела, удалите их с помощью захвата. Для этого освободите жарочную корзину или шампур вертела, используя механизм разблокировки (7), и удалите принадлежность.  
Если использовался противень или выдвижные решетки, извлеките их.
3. Кладите принадлежности только на жаропрочную поверхность!
4. Закройте дверцу.

## Чистка

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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

### ⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не применяйте проволочные щетки или предметы с абразивным покрытием.
- Не применяйте сильные или абразивные моющие средства.

### Корпус

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.

### Принадлежности

Принадлежности можно очищать в теплой промывочной ванне.

## Устранение неисправностей

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

Проблема	Возможная причина	Помощь
Прибор не функционирует.	Нет электропитания.	Проверьте розетку с помощью другого устройства. Правильно вставьте штепсель в розетку. Проверьте выключатель.
	Неправильно закрыта дверца.	Закрывайте дверцу, пока она не издаст слышимый щелчок.
	Устройство неисправно.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.
Внутренняя подсветка больше не загорается.	Подсветка неисправна.	

Проблема	Возможная причина	Помощь
Пицца не приготовлена до конца.	Корзина переполнена.	Уменьшите количество продуктов. Меньшие количества продуктов более равномерно готовятся.
	Задана слишком низкая температура.	Увеличьте температуру.
	Задано слишком малое время приготовления.	Увеличьте период времени.
Пицца готовится без хрустящей корочки.	Используются продукты, подходящие только для традиционной фритюрницы.	Использовать пиццу, 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.
	На противне / лотке сбора жира остался жир после предыдущего использования.	Очищайте противень / лоток сбора жира после каждого использования, как описано в главе «Чистка».

## Технические данные

Модель: .....PC-FR 1200 H  
 Электропитание: .....220 - 240 В~, 50/60 Гц  
 Потребляемая мощность: .....1500 ватт  
 Класс защиты: .....I  
 Вес нетто: .....прибл. 6,8 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.

## Утилизация

### Значение символа «корзина»



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

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

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

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

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти.

## البيانات الفنية

الطراز: PC-FR 1200 H	الطراز: PC-FR 1200 H
مزود الطاقة: 220 - 240 فولت ~ 60 / 50 هرتز	مزود الطاقة: 220 - 240 فولت ~ 60 / 50 هرتز
استهلاك الطاقة: 1500 وات	استهلاك الطاقة: 1500 وات
فئة الحماية: I	فئة الحماية: I
الوزن الصافي: 6,8 كجم تقريباً	الوزن الصافي: 6,8 كجم تقريباً

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

تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لجميع إرشادات CE الحالية، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم بنائه وفقاً لأخر لوائح السلامة.

## التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



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

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

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية.

1. افتح الباب.
2. إذا استخدمت سلة القلي أو أسياخ المشواة، أخرجها من مكانها باستخدام أداة الإزالة. للقيام بذلك ، قم بإلغاء قفل سلة القلي أو أسياخ المشواة باستخدام آلية فتح القفل (7) وإخراجها.
- إذا كنت قد استخدمت صينية الخبيز أو المصفاة المنزقة ، اسحبها للخارج.
3. ضع الملحقات على سطح مقاوم للحرارة.
4. ثم أغلق الباب.

## 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.

### تنبيه: ⚠

- لا تستخدم فرشاة سلك أو أي مواد كاشطة.
- لا تستخدم أي مطهرات حمضية أو كاشطة.

### التخزين

- نظف الجهاز بالموصوف. 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.

### الملحقات

يمكن تنظيف الملحقات بغمرها في حمام ماء دافئ.

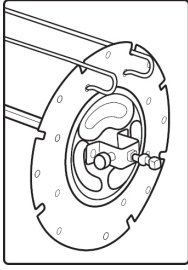
### الإطار

احرص على تنظيف الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش رطبة قليلاً، ولكن ليست مبتلة.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

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

مشكلة	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.
	لم يتم إغلاق الباب بصورة صحيحة.	أغلق الغطاء حتى تسمع صوت طقطقة تشير إلى إغلاقه بإحكام.
	الجهاز به عيب.	اتصل بالصيانة أو مركز الإصلاح.
الضوء الداخلي لم يعد يعمل.	هناك عطل في الإضاءة.	
لا يتم طهي الطعام كما ينبغي.	السلة مملوءة للغاية.	قلل كمية الطعام. حيث يتم طهي كميات صغيرة من الطعام بشكل متساوٍ.
	درجة الحرارة منخفضة للغاية.	ضبط درجة حرارة أعلى.
	وقت الطهي منخفض للغاية.	ضبط مدة زمنية أطول.
الطعام غير مقرمش.	ستخدم أطعمة غير مناسبة للمقلاة 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 على صينية الخبيز / صينية استقبال الدهون منذ آخر استخدام.	نظف صينية استقبال الدهون بعد كل استخدام على النحو الموضح في فصل "التنظيف".



5. ادخل الأسياخ المهجنة داخل قرصي التثبيت انظر الشكل المجاور. ضع السبخ بحيث يكون الجانب المستدير مستقرا في تجويف قرص التثبيت. أدخل نهاية السبخ في الفتحة المقابلة لقرص التثبيت الآخر. ثبت الجانب المنحني من السبخ في الفتحة أسفل التجويف.
6. ارفع المشواة باستخدام أداة الإزالة على قضيب التوجيه. استمر في الضغط على زر التحرير (7) في اتجاه السهم وحرك السلة لتنزلق في اتجاه نهاية القضيب. ارفع يدك عن زر التحرير يجب أن تستقر المشواة في مكانها باحكام.

#### الاستخدام مع صينية الخبز والمصفاة المنزلقة

1. افتح الباب.
2. حرك صينية الخبز و/ أو المصفاة المنزلقة على قضبان الإنزلاق.

#### كيفية استخدام الجهاز

1. ثم أغلق الباب.
2. اضغط على الزر (⊕) للخروج من وضع الإعداد. سيظهر الإعداد المسبق 200 درجة مئوية و 15 دقيقة.
3. اختر برنامجًا تلقائيًا، وإذا لزم الأمر، قم بتغيير زمن الطهي ودرجة الحرارة باستخدام الزر (⊕) أو الزر (⊖).
4. إذا كنت تستخدم سلة القلي أو المشواة، فاضغط على الزر (⊕) لإضافة المشواة.
5. اضغط على الزر (⊕) لبدء عملية الطهي.

#### إيقاف التشغيل مؤقتًا

- اضغط على الزر (⊕) لإيقاف التشغيل مؤقتًا. يومض زر (⊕). واضغط على الزر (⊕) مرة أخرى لاستئناف التشغيل. أو يومض زر (⊕) باستمرار مرة أخرى.
- ومع ذلك، سيتوقف التشغيل عند فتح الباب. أغلق الباب لاستئناف التشغيل.

#### ملاحظة:

سوف يعمل الجهاز من النقطة الذي توقف عندها مؤقتًا.

#### نهاية العملية

#### ملاحظة:

عند انقضاء وقت الطهي، تستمر المروحة في العمل لتبريد الجهاز. FFF ووميض الشاشة. بعد 20 ثانية تقريبًا، تصدر 3 إشارات تنبيه صوتية "بيب" و تختفي FFF على الشاشة. ويرجع الجهاز إلى وضعية الاستعداد مرة أخرى.

#### ⚠ تحذير: خطر الاحتراق!

- يمكن أن ينبعث بخار ساخن!
- استخدم قفازات الفرن!

#### التجهيز

#### استخدام سلة القلي

1. افتح الباب.
2. ضع صينية استقبال الدهون أسفل المقلاة العميقة التي تعمل بالهواء الساخن.
3. امسك سلة القلي بواسطة الأسطح البلاستيكية السوداء. افتح غطاء سلة القلي عن طريق إدارته باتجاه (⊖). الرمز (⊖) يجب أن يكون تمامًا فوق الماسكة. أزل الغطاء.
4. املا السلة بالطعام المطلوب.
5. أغلق الغطاء. ضع الغطاء بطريقة تجعل الرمز (⊖) فوق الماسكة. أحكم إغلاق الغطاء في اتجاه (⊖).
6. ارفع سلة القلي باستخدام أداة الإزالة على قضيب التوجيه. استمر في الضغط على زر التحرير (7) في اتجاه السهم وحرك السلة لتنزلق في اتجاه نهاية القضيب. ارفع يدك عن زر التحرير يجب أن تستقر سلة القلي في مكانها باحكام.

#### الاستخدام مع المشواة وشوكى التثبيت

#### ملاحظة:

ولا تحدد قطعة لحم كبيرة للغاية للشواء. يجب أن يكون الطعام الذي يتم شوائه بعيدًا عن الجدران الداخلية وعناصر التسخين ويجب ألا يمسه.

1. افتح الباب.
2. ضع صينية استقبال الدهون أسفل المقلاة العميقة التي تعمل بالهواء الساخن.
3. افرك باستخدام زيت صالح للأكل على سيخ الشواء والدوّار ومشابك التثبيت.
4. يجب إعداد الدواجن قبل الشواء. وللقيام بذلك، يجب ربط الأجنحة.



5. ضع الدواجن المجهّزة أو اللحم المجهّز للشواء بحرص على سيخ الشواء الدوّار. ادفع مشابك التثبيت نحو سيخ الشواء واستخدمها لضبط وضع لحم الشواء في مكانه. أحكم غلق مشابك التثبيت بواسطة البراغي.
6. ارفع المشواة باستخدام أداة الإزالة على قضيب التوجيه. استمر في الضغط على زر التحرير (7) في اتجاه السهم وحرك السلة لتنزلق في اتجاه نهاية القضيب. ارفع يدك عن زر التحرير يجب أن تستقر المشواة في مكانها باحكام.

#### الاستخدام مع المشواة، وقرصي التثبيت والأسياخ

1. افتح الباب.
2. ضع صينية استقبال الدهون أسفل المقلاة العميقة التي تعمل بالهواء الساخن.
3. قم بتجهيز الأسياخ.
4. ضع قرصي التثبيت داخل المشواة انتبه إلى الرمزين L (يسار) و R (يمين) على الجزء الداخلي للأقراص بالإضافة إلى تجاوز المسامير الموجودة على أسياخ المشواة. أحكم غلق شوكى التثبيت بواسطة البراغي.

زر	الوضع	ضبط درجة الحرارة مسبقاً بالدرجة المئوية	ضبط الوقت مسبقاً بالدقائق.
	سمك	175	30
	التجفيف	40	120
	دواجن	190	30
	الكعك	160	30

#### ملاحظة:

- ينبغي الأخذ في الاعتبار هذه الأشياء كقيم إرشادية. واعتماداً على الحجم والوزن، قد يكون الوقت ودرجة الحرارة أطول أو أعلى أو أقصر أو أقل.
- يمكنك تغيير درجة الحرارة والوقت المضبوطين مسبقاً للوظائف التلقائية، برغم ذلك.
- إذا كنت ترغب في اختيار برنامج آخر بعد بدء تشغيل البرنامج، اضغط أولاً على الزر

#### تغيير درجة الحرارة والوقت

- الزر و الزر كل منهما موجود مرتين على الجهاز.
- استخدم الزر أو الزر المتواجدين أعلى الرمز لضبط درجة الحرارة. (نطاق درجة الحرارة في جميع البرامج - باستثناء التجفيف - من 80 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية، التجفيف: من 40 درجة مئوية إلى 80 درجة مئوية)
- استخدم الزر أو الزر المتواجدين أعلى الرمز لضبط زمن الطهي. (زمن الطهي في جميع البرامج - باستثناء التجفيف - من 1 دقيقة إلى 90 دقيقة، التجفيف: من 1 ساعة إلى 24 ساعة).

#### ملاحظة:

تعرض الشاشة بالتناوب وقت التشغيل المتبقي ودرجة الحرارة المحددة.

#### تشغيل الإضاءة

- استخدم الزر لتشغيل /إطفاء الإضاءة داخل الجهاز. بعد دقيقتين تقريبا ستنتطفئ الإضاءة تلقائياً. بالإضافة إلى ذلك، تضيء الأنوار عند فتح الباب.
- عند تشغيل الإضاءة = الزر سيومض
- عند إطفاء الإضاءة = الزر يضيء اضاءة ثابتة

#### تسخين الطعام

- استخدم الزر لتسخين الطعام. سيومض الزر بمجرد أن تضغط عليه. الأعدادات المسبقة هي 115 درجة مئوية لمدة 6 دقائق.

#### إضافة المشواة

- استخدم الزر لتشغيل / إيقاف المشواة. أمت بحاجة إلى هذا الزر لتشغيل المشواة بالإضافة إلى سلة القلي.

- عند تشغيل المشواة = الزر سيومض
- عند إيقاف المشواة = الزر يضيء اضاءة ثابتة

#### نصائح مفيدة للاستخدام

- يمنع مفتاح الأمان تشغيل الجهاز عندما لا يكون الباب مغلقاً. سينطفئ ضوء لوحة التحكم.
- لا تُفرط في ملء السلة. احرص دائماً على ألا يكون الطعام مكثراً في السلة للحصول على أفضل النتائج.
- وللحصول على أطعمة مقرمشة، يمكنك 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 أيضاً.
- يمكن تجهيز وجبات الطعام المجمدة أو الأطعمة السائلة مثل الحساء بوضعها في حاويات مناسبة.
- لاحظ تمدد العجين أثناء طهي الكعك أو الخبز أو ما شابه. يُحظر ملامسة أي شيء لعناصر التسخين.
- صب الماء على منتجات البطاطس المعدة في المنزل بعد تقطيعها لمدة 30 دقيقة على الأقل للحد من نشا البطاطس. ثم جفف قطع البطاطس بمنشفة ورقية.
- يتوقف وقت الطهي على عوامل متعددة: الحجم والحالة وكمية الطعام ودرجة الحرارة المضبوطة. للاطلاع على القيم القياسية، راجع جدول "أزرار التحكم" > "الوظائف التلقائية".
- في حالة عدم تسخين مقلاة الهواء الساخن مسبقاً، 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.

#### أزرار التحكم

#### ملاحظة:

- تعمل أزرار الجهاز باللمس. المس الأزرار بلطف لتنفيذ الوظيفة التي ترغب بها. كلما يتم الضغط على الزر، يتم التأكيد على ذلك بصوت صفيح.
- وفي حالة استمرارك في الضغط على الزر أو الزر سيبدأ عمل وضع الإعداد السريع.

#### الوظائف التلقائية

- اختر البرنامج الذي تريده من لوحة التحكم يمكن معرفة البرنامج الذي تم اختياره عن طريق وميض زر البرنامج ذو الصلة.

زر	الوضع	ضبط درجة الحرارة مسبقاً بالدرجة المئوية	ضبط الوقت مسبقاً بالدقائق.
	بطاطس مقليه	200	15
	البيتزا	175	25
	الخبز	165	15
	لحوم	180	15



## فض الجهاز

1. قم بأزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بأزالة كل خامات التعبئة مثل الفويل، خامات الحشو، ماسك الكابلات، و العبوة الكرتونية.
3. أفصح كل نطاقات التسليمات لأكتمالها.
4. إذا كانت هناك أجزاء مفقودة أو تالفة، فلا تستخدم الجهاز. وأعدّه إلى بائع التجزئة الخاص بك على الفور.

## نطاق التسليم

- ×1 مقلاة التحمير العميقة بالهواء الساخن
- ×1 سلة القلى ذات الغطاء
- ×1 أداة الإزالة
- ×2 شوكة التثبيت
- ×1 مشواة
- ×2 قرص تثبيت السبخ
- ×8 السبخ
- ×1 صينية الخبيز / صينية تجميع الدهون
- ×2 مصفاة منزقة

## نظرة عامة على عناصر التحكم

### الصورة A، صفحة 3

- 1 فتحة دخول الهواء
- 2 الشاشة
- 3 فتحة خروج الهواء
- 4 الإطار
- 5 الباب
- 6 مقبض الباب
- 7 تحرير
- 8 قضيب التوجيه
- 9 حامل المشواة / سلة القلى
- 10 لوحة التحكم
- 11 سلة القلى
- 11a الغطاء
- 12 أداة الإزالة
- 13 شوكة التثبيت
- 14 مشواة
- 15 قرص تثبيت السبخ
- 16 السبخ
- 17 صينية الخبيز / صينية تجميع الدهون
- 18 مصفاة منزقة

### الصورة B، صفحة 4: الرموز الموجودة على لوحة التحكم

- 19 أزرار اختيار البرنامج
- 20 أزرار و لضبط الوقت (⏰)
- 21 زر (تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله)
- 22 زر (إضافة المشواة)
- 23 زر (تسخين الطعام)
- 24 زر (تشغيل الإضاءة)
- 25 أزرار و لضبط درجة الحرارة (🌡️)

## تعليمات للاستخدام

### المكان

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

### القدرة الكهربائية بالواط المتصلة

قد يصل إجمالي استهلاك الطاقة لهذا الجهاز حتى 1500 واط. لذا مع هذا الحمل المتصل، يُوصى باستخدام خط مزود منفصل محمي بقاطع دائرة منزلية 16 أمبير.

### ⚠️ تنبيه: حمل زائد!

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

### التوصيل الكهربائي

1. قبل إدخال قابس الكهربائي في المخرج، تأكد أن الفولتية الرئيسية التي ستستخدم توافق الجهاز. يمكنك إيجاد المعلومات المطلوبة على لوحة الاسم.
2. صل الجهاز بمقبس مثبت ومؤمّن جيدًا. سوف تسمع صوت صفير وتضيء جميع الرموز لفترة وجيزة، يضيء زر باللون الأحمر.

### Standby (وضع الاستعداد)

### 📌 ملاحظة:

يكون الجهاز في وضع الاستعداد، إذا كان زر يضيء باللون الأحمر.

عند التعرض للمواقف التالية، سوف ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد:

- عند إدخال قابس الطاقة.
  - في حال عدم الضغط على الزر لنحو 60 ثانية.
  - عند انقضاء الوقت.
  - عند الضغط مع الاستمرار على زر لثلاث ثوانٍ تقريبًا.
- يمكنك الخروج من وضع الاستعداد عن طريق ضغط الزر . ستضيء كل الرموز و يومض الزر بضوء أحمر.

### تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله

قم بتشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز باستخدام الزر .

### 📌 ملاحظة:

يعمل الجهاز فقط عندما يكون الباب مغلقًا.

### قبل الاستخدام الأول

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

### ⚠️ تحذير:

اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

- أزل القابس الرئيسي من المقبس.
- امسح الجهاز من الداخل وقم بتنظيف الملحقات قبل استخدام الجهاز.

## 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 جدًا.
- لهذا، يُحظر لمس الجهاز إلا من مقبض الباب ولوحة التحكم. وإذا لزم الأمر، استخدم قفازات الفرن.
- أثناء التشغيل، قد ينبعث بخار ساخن من فتحة خروج الهواء. لذا يرجى الحفاظ على مسافة كافية.

- تجنب تغطية فتحة دخول الهواء وخروجه، لضمان دوران الهواء بشكلٍ كافٍ.
- حافظ على وجود مسافة كافية (15 سم) بعيدًا عن الأجسام ذات قابلية الاشتعال العالية مثل الأثاث، والستائر وغيرها!
- نظرا لارتفاع الحرارة والأبخرة الناتجة عنه لا تضع الجهاز تحت خزانات الحائط.
- لا تشغل 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 بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. اتصل دائمًا بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفًا، فيجب استبداله عن طريق المصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

**تنبيه:**

تجنب غمر هذا الجهاز في الماء أثناء التنظيف. يرجى مراعاة التعليمات التي المدرجة في الفصل "التنظيف".

## 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 الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

#### ⚠ تحذير:

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

#### ⚠ تنبيه:

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

#### ℹ ملاحظة:

يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

79	كيفية استخدام الجهاز.....
79	إيقاف التشغيل مؤقتاً.....
79	نهاية العملية.....
78	التنظيف.....
78	الملحقات.....
78	الإطار.....
78	التخزين.....
78	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
77	البيانات الفنية.....
77	التخلص من الجهاز.....
77	معنى رمز "صندوق القمامة".....

## ملاحظات عامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإصلاح 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 تشغل 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 يعثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

## المحتويات

3	نظرة عامة على عناصر التحكم.....
4	لوحة التحكم.....
83	ملاحظات عامة.....
82	احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز.....
81	فض الجهاز.....
81	نطاق التسليم.....
81	نظرة عامة على عناصر التحكم.....
81	تعليمات للاستخدام.....
81	المكان.....
81	القدرة الكهربائية بالواط الموصلة.....
81	التوصيل الكهربائي.....
81	Standby (وضع الاستعداد).....
81	تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله.....
81	قبل الاستخدام الأول.....
80	نصائح مفيدة للاستخدام.....
80	أزرار التحكم.....
80	الوظائف التلقائية.....
80	تغيير درجة الحرارة والوقت.....
80	تشغيل الإضاءة.....
80	تسخين الطعام.....
80	إضافة المشواة.....
79	التجهيز.....
79	استخدام سلة القلى.....
79	الاستخدام مع المشواة وشوكتي التثبيت.....
79	الاستخدام مع المشواة، وقرصى التثبيت والأسياخ.....
79	الاستخدام مع صينية الخبز والمصفاة المنزلقة.....





## GARANTIEKARTE

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

بطاقة ضمان

### PC-FR 1200 H

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 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-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

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

**PROFI COOK®**

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

**PROFI COOK®**

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