

AIR FRYER OVEN 12L

Item No: P751 / 710290

Instructions for Use

v001: 31/03/25

Please read and retain these instructions for future reference



ENGLISH INSTRUCTIONS



Power Details:

Voltage details: 220-240V~

Frequency details: 50Hz-60Hz

Wattage details: 1800W

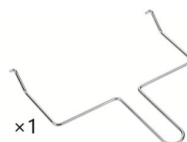
Accessories:



x2



x1



x1



x1

Please read this instruction manual thoroughly before starting and ensure you are familiar with the operation of your new Air Fryer Oven



Caution
Hot surface

**CAUTION! THIS ELECTRICAL APPLIANCE'S EXTERNAL SURFACES WILL GET HOT IN NORMAL USE.
ALLOW TO COOL BEFORE TOUCHING THE EXTERNAL SURFACES.**

WARNINGS AND SAFETY INSTRUCTIONS:

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED:

- READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
- FOR DOMESTIC INDOOR USE ONLY.
- DO NOT USE OUTDOORS OR FOR COMMERCIAL USE.
- ONLY USE WITH THE MAINS LEAD SUPPLIED.
- BEFORE USE, CHECK THOROUGHLY FOR ANY DEFECTS AND DO NOT USE IF DEFECTS ARE FOUND. TAKE CARE NOT TO DROP THE APPLIANCE AS HEAVY IMPACTS MAY CAUSE INTERNAL DAMAGE.
- BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE, CHECK IF THE VOLTAGE INDICATED ON THE BOTTOM OF THE APPLIANCE IS IN ACCORDANCE WITH THE MAINS VOLTAGE IN YOUR HOME.
- MAKE SURE THE APPLIANCE IS PLUGGED INTO A DEDICATED WALL SOCKET. ALWAYS MAKE SURE THAT THE PLUG IS INSERTED INTO THE WALL SOCKET. PROPERLY AND WITHOUT ANY OTHER APPLIANCES ON THE SAME OUTLET.
- DO NOT PLUG IN THE POWER CORD OR OPERATE THE APPLIANCE CONTROLS WITH WET HANDS.
- NEVER CONNECT THIS APPLIANCE TO AN EXTERNAL TIMER SWITCH OR SEPARATE REMOTE-CONTROL SYSTEM.
- NEVER USE THIS APPLIANCE WITH AN EXTENSION CORD OF ANY KIND.

- A SHORT POWER-SUPPLY CORD (OR DETACHABLE POWER-SUPPLY CORD) IS PROVIDED TO REDUCE THE RISK RESULTING FROM BECOMING ENTANGLED IN OR TRIPPING OVER A LONGER CORD.
- CHECK THE APPLIANCE AND POWER CABLE CAREFULLY FOR DAMAGE BEFORE EACH USE.
- 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 WITHOUT SUPERVISION.
- KEEP THE APPLIANCE AND ITS POWER CORD OUT OF THE REACH OF CHILDREN WHEN IT IS IN OPERATION OR IN THE COOLING PROCESS.
- CHILDREN OF LESS THAN 3 YEARS SHOULD BE KEPT AWAY UNLESS CONTINUOUSLY SUPERVISED.
- **SOME PARTS OF THIS PRODUCT CAN BECOME VERY HOT AND CAUSE BURNS. PARTICULAR ATTENTION HAS TO BE GIVEN WHERE CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE ARE PRESENT.** TO AVOID PERSONAL INJURY, NEVER PLACE HANDS INSIDE THE APPLIANCE UNLESS IT IS THOROUGHLY COOLED
- THE USE OF ANY ACCESSORY OR ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY COOPERS OF STORTFORD MAY CAUSE INJURIES AND INVALIDATE ANY WARRANTY YOU MAY HAVE.
- DO NOT LET THE POWER CABLE HANG OVER THE EDGE OF A TABLE OR COUNTER, OR TOUCH HOT SURFACES.
- DO NOT PLACE ON OR NEAR HEAT SOURCES.
- USE ON A LEVEL, STABLE NON COMBUSTABLE SURFACE.
- DO NOT COVER THE ITEM IN ANY WAY WHEN IN USE AS THIS MAY CAUSE OVERHEATING.
- DO NOT USE THIS APPLIANCE FOR ANY OTHER USE THAN THE INTENDED USE IT IS DESIGNED FOR.
- ENSURE THERE IS SUFFICIENT DISTANCE BETWEEN THIS APPLIANCE AND OTHER ITEMS ON THE WORK SURFACE OR WORKSTATION, OR SUFFICIENT DISTANCE BETWEEN THE APPLIANCE AND THE CONFINES OF THE AREA IN WHICH IT IS SITUATED. WE RECOMMEND A MINIMUM CLEARANCE AROUND ALL FACES OF AT LEAST 10CM.
- DO NOT PLACE UNDER OR NEAR FLAMMABLE MATERIALS SUCH AS CURTAINS, DRAPERIES, SHELVES, LOOSE WALLPAPER, ETC.
- ALLOW THE ITEM TO COOL THOROUGHLY BEFORE STORING, CLEANING OR PUTTING ON OR TAKING OFF ACCESSORIES.
- DO NOT PLACE THIS ITEM IMMEDIATELY BELOW A SOCKET-OUTLET.
- KEEP ITEM AT LEAST 1M AWAY FROM COMBUSTIBLE MATERIAL SUCH AS FURNITURE, CUSHIONS, BEDDING, PAPER, CLOTHES, CURTAINS ETC.
- TO PROTECT AGAINST ELECTRIC SHOCK, DO NOT IMMERSE POWER CABLE, MAINS ADAPTOR OR APPLIANCE, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. DO NOT PUT LIQUID OF ANY KIND INTO THE MAIN APPLIANCE HOUSING CONTAINING THE ELECTRICAL COMPONENTS
- DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED POWER CABLE OR MAINS ADAPTOR OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS OR HAS BEEN DAMAGED IN ANY MANNER. WE RECOMMEND THAT THE POWER CABLE IS NOT KINKED OR STORED IN A TWISTED MANNER, AND THAT YOU REGULARLY CHECK ITS CONDITION.
- DO NOT LEAVE UNATTENDED.
- ALWAYS SWITCH OFF AFTER COOKING OR IF YOU HAVE TO LEAVE THE ROOM AND UNPLUG AFTER USE.
- THE USE OF OVEN GLOVES IS RECOMMENDED WHEN HANDLING HOT FOOD OR HOT APPLIANCES.
- ANY REPAIRS MUST BE CONDUCTED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN OR ELECTRICAL SERVICE AGENT.
- TO PREVENT FOOD CONTACT WITH THE INTERIOR UPPER SCREEN AND HEAT ELEMENT, DO NOT OVERFILL THE COOKING ACCESSORIES.
- DO NOT COVER THE AIR INTAKE VENT OR AIR OUTLET VENT WHEN THE AIR FRYER OVEN IS OPERATING. DOING SO WILL PREVENT EVEN COOKING AND MAY DAMAGE THE APPLIANCE OR CAUSE IT TO OVERHEAT.
- NEVER POUR OIL INTO THE COOKING ACCESSORIES FIRE AND PERSONAL INJURY COULD RESULT.
- WHEN IN OPERATION, AIR IS RELEASED THROUGH THE AIR OUTLET VENT. KEEP YOUR HANDS AND FACE AT A SAFE DISTANCE FROM THE AIR OUTLET VENT. ALSO AVOID THE HOT AIR WHILE REMOVING THE ACCESSORIES FROM THE APPLIANCE.
- SHOULD THE APPLIANCE EMIT BLACK SMOKE, UNPLUG IMMEDIATELY AND WAIT FOR SMOKING TO STOP BEFORE REMOVING OVEN CONTENTS.
- WHEN TIME HAS RUN OUT, COOKING WILL STOP BUT THE FAN WILL CONTINUE RUNNING FOR 20 SECONDS TO COOL DOWN THE APPLIANCE.

- BEFORE USING YOUR NEW AIR FRYER OVEN ON ANY COUNTERTOP SURFACE, CHECK WITH YOUR COUNTERTOP MANUFACTURER OR INSTALLER FOR RECOMMENDATIONS ABOUT USING APPLIANCES ON YOUR SURFACES. SOME MANUFACTURERS AND INSTALLERS MAY RECOMMEND PROTECTING YOUR SURFACE BY PLACING A HOT PAD OR TRIVET UNDER THE AIR FRYER OVEN FOR HEAT PROTECTION.
- DO NOT PLACE YOUR AIR FRYER OVEN ON A COOKTOP EVEN IF COOL, BECAUSE IT COULD CAUSE A FIRE OR DAMAGE THE AIR FRYER OVEN, YOUR COOKTOP, AND YOUR HOME.
- MAKE SURE THE INGREDIENTS PREPARED IN THIS APPLIANCE COME OUT COOKED TO A GOLDEN-YELLOW COLOUR RATHER THAN DARK OR BROWN. REMOVE BURNT REMNANTS.

PLUG WIRING (UK & IRELAND)

- This appliance is supplied with a mains adaptor with BS1363 plug pins.
- **DO NOT** use if the socket outlets in your home or office are not suitable for this product's mains adaptor plug pins. Attempts to insert the mains adaptor into the wrong socket is likely to cause electric hazard or damage.

SAVE THESE INSTRUCTIONS - FOR HOUSEHOLD USE ONLY

• IMPORTANT

1. Before initial use and after subsequent use, hand wash the cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the appliance for a few minutes to burn off any residue.
2. The appliance may smoke the first time it is used. It is not defective, and the smoke will burn off within a few minutes.

• Automatic Shut-Off

The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut down the appliance when the timer reaches zero. You can manually switch off the appliance by turning the timer knob to '0'.

• Overheating Protection

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the appliance will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the appliance to cool completely before restarting or storing. within a few minutes.

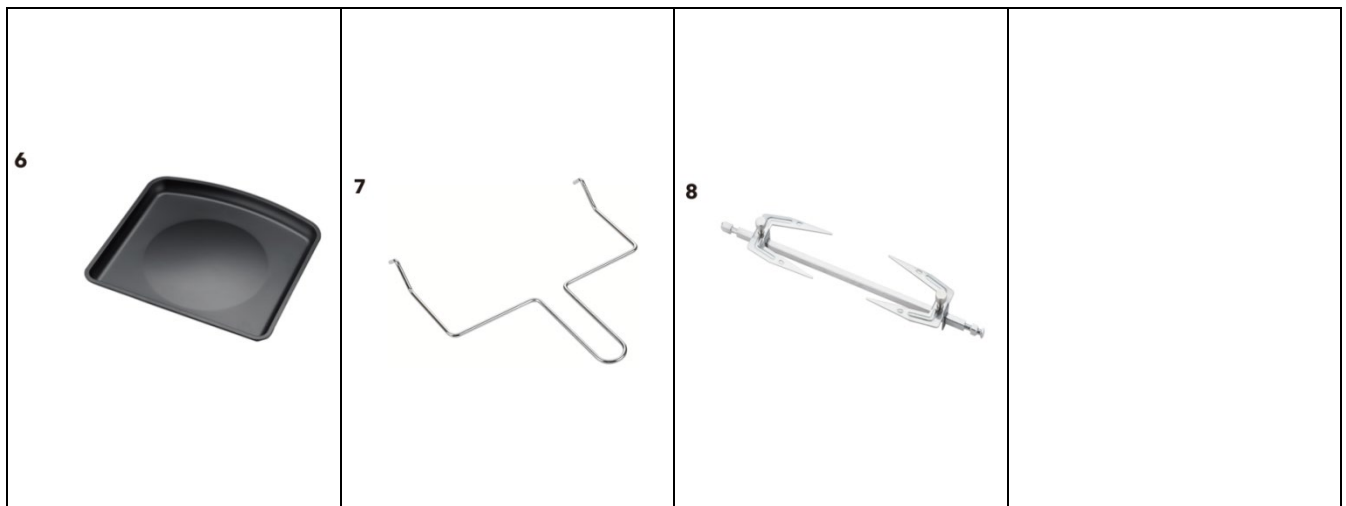
• Electric Power

Your new appliance should be operated on a dedicated electrical circuit. If the electrical circuit is overloaded with other appliances, the appliance may not operate properly.

• Electromagnetic Fields

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.





1. Temperature control knob – Turn to select desired temperature for cooking.

When the temperature control knob is set to 0, the machine stops heating. The fan will continue to run until the timer returns to the 0 position to switch off the unit.

2. Timer knob - Turn to select desired cooking time.

When the timer knob is set to 0 the machine will switch off .

3. Air Intake Vents

DO NOT COVER while the appliance is operating.

4. Hot Air Outlet Vents

DO NOT COVER while the appliance is operating. DO NOT PLACE within 5 inches of other objects.

5. Crisper Trays

For even all-round cooking. Can also be used for dehydration and reheating foods like pizza.

6. Drip Tray

Always use the drip pan when cooking to catch spills for easier clean-up.

7. Rotisserie Fetch Tool - Used to insert and remove any foods prepared using the Rotisserie Shaft.

8. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Slide the Shaft lengthwise through the meat. Slide the Forks onto the Shaft from each end and attach. Lock in place with the Set Screws.

NOTE: Ensure that the meat can rotate freely within the appliance. If it is too large, it will not rotate or cook evenly (3.5 - 4 lb on average). Tie the meat with kitchen string to help with even rotation.



WARNING

The Forks and other metal parts with this appliance are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

Using the Accessories

Before using the Power Air Fryer Oven for the first time. Read all material, warning stickers, and labels. Remove all the packing materials, labels, and stickers. Handwashing is recommended. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm, soapy water. Never wash or submerge the cooking appliance in water. Wipe the inside and outside of the cooking appliance with clean, moist cloth. Before first cooking food, preheat appliance for a few minutes to allow the manufacturer's protective coating of oil to burn off. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-off cycle.

NOTE: Never wash or submerge the cooking appliance in water

NOTE: This appliance is not a deep fryer. Do not pour oil into the appliance

Operating Instructions:

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.

2. Select the cooking accessory for your recipe.

NOTE: Before initial use and after subsequent use, hand wash the cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.

The Air Fryer Oven is designed to cook a wide variety of your favourite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities

Placing Crisper Trays into Appliance

1. Insert the Drip Tray into the bottom of the appliance.
2. Place Crisper Trays into appliance by sliding them through the side grooves and onto the back lip
3. Place the Crisper Trays closer to the top heating element for faster cooking and added crispness.



For even cooking, mid cycle open the oven and rotate the Crisper Trays.

Using the Rotisserie Spit

1. With the Forks removed, force the Rotisserie Shaft through the centre of the food lengthwise.
2. NOTE: To support the food on the Rotisserie Spit better, insert the Rotisserie Forks into the food at different angles (see Fig.C).
3. Slide the Forks(A) onto each side of the Spit and secure them in place by tightening the two Set Screws(B). You can adjust the Screws closer to the centre of the Shaft if needed but never beyond the indentations on the shaft.
4. Hold the assembled Rotisserie Spit at a slight angle with the right side higher than the left side and insert the left side of the Spit into the Rotisserie connection inside the appliance (See Fig.D).
5. With the left side securely in place, lower the right side of the Spit into the Rotisserie connection on the right side of the appliance (See Fig. E)

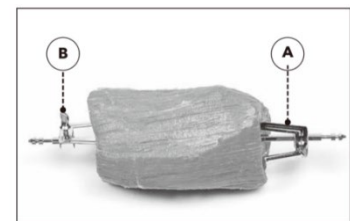


Fig. C



Fig. D



Fig. E

Removing the Rotisserie Spit

1. To remove cooked food, use the fetch tool. Hook the bottom of the left and right sides of the shaft attached to the Rotisserie Spit (Fig.F)
2. Pull the Rotisserie Spit slightly to the right to disconnect the accessory from the Rotisserie Socket
3. Carefully remove the Rotisserie Spit.



Fig. F

WARNING

- **NEVER** put anything on top of the appliance.
- **NEVER** cover the air vents on the top and back of the cooking appliance.
- **NEVER** fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This appliance cooks with hot air only

- **NEVER** use the appliance's Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The hot Fry Basket could damage the Door or cause the appliance to tip. Personal injury could result.
- **ALWAYS** use oven mitts when removing hot Crisper Trays.
- During the cooking process, the accessories will become very hot. NEVER place the accessories directly on a countertop or table. When you remove accessories place on a trivet or a heat-resistant surface.

Cooking with the Air Fryer Oven

1. Place the ingredients on your chosen accessory.
2. Plug the power cord into a dedicated outlet. Put the chosen accessory into the appliance and shut the door.
3. When the selected accessories and food are in place, set the temperature and time manually (refer to the cooking chart).
4. After a few seconds of manually adjusting the time and temperature, the appliance will automatically start the cooking cycle.
5. There is a built-in light inside the product, when the actual temperature inside the oven reaches 180°C, the built-in light will light up, allowing you to check the status of your food.

NOTE: You may open the appliance's Door at any time to view your food and check the progress.

NOTE: Consult the Guides in this manual or in Recipe Books to determine the correct settings.

Tips:

- Add 3 minutes to the cooking time when starting with a cold appliance.
- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Larger quantities of food may require longer cooking time than smaller quantities of food.
- Flipping or turning food halfway through the cooking process ensures that the food is evenly cooked.
- Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Air Fryer Oven.
- A baking tin or oven dish can be placed on a Crisper Tray inside the Air Fryer Oven when cooking foods such as cakes or quiches. Using a tin or dish is also recommended when cooking fragile or filled foods.

Internal Temperature Meat Chart

Use this chart and a food thermometer to ensure that meat, poultry, seafood, and other cooked foods reach a safe minimum internal temperature.

Food	Type	Temperature
Beef & Veal	Ground	70°C
	Steaks, roasts: medium	70°C
	Steaks, roasts: rare	50°C
Chicken & Turkey	Breasts	75°C
	Ground, stuffed	75°C
	Whole bird, legs, thighs, wings	75°C
Fish & Shellfish	Any type	65°C
Lamb	Ground	70°C
	Steaks, roasts: medium	60°C
	Steaks, roasts: rare	55°C
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	70°C
	Fully cooked ham	60°C

Cooking Chart

Food Item	Min-Max	Time	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	1 ¼-3cups	15-16mins	200°C	
Thick Frozen Fries	1 ¼-3cups	15-20 mins	200°C	
Homemade Fries	1 ¼-3 ¼cups	10-16mins	200°C	Add ½ tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	1¼-3 ¼cups	18--22mins	180°C	Add ½ tbsp. oil
Homemade Potato Cubes	1 ¼-3cups	12-18mins	180°C	Add ½ tbsp. oil
Hash Browns	1cup	15-18mins	180°C	
Potato Gratin	2 cup	15-18mins	200°C	
Steak	¼-1.1 lb	8--12mins	180°C	
Pork Chops	¼-1.1 lb	10-14mins	180°C	
Hamburger	¼-1.1 lb	7-14mins	180°C	
Sausage Roll	¼-1.1 lb	13-15mins	200°C	
Chicken Drumsticks	¼-1.1 lb	18--22mins	180°C	
Chicken Breast	¼-1.1 lb	10-15mins	180°C	
Spring Rolls	¼- 3/4 lb	15-20 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	1/4-1.1 lb	10-15mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	¼-1.1 lb	6-10mins	200°C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	¼- 1.1 lb	8-10mins	180°C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	¼-1.1 lb	10mins	160°C	
Cake	1 ¼cups	20--25mins	160°C	Use baking tin
Quiche	1 ½cups	20--22mins	180°C	Use baking tin/oven dish
Muffins	1 ¼cups	15-18mins	200°C	Use baking tin
Baked Goods	1 ½cups	20mins	160°C	Use baking tin/oven dish
Frozen Onion Rings	1 lb	15mins.	200°C	

Trouble shooting

Problem	Possible Cause	Solution
The appliance does not work	The appliance is not plugged in	Plug power cord into wall socket.
	The appliance has not been turned on by setting the preparation time and temperature	Set the temperature and time.
	The appliance is not plugged into a dedicated power outlet.	Plug the appliance into a dedicated power outlet.
Food not cooked	The appliance is overloaded.	Use smaller batches for more even cooking.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	Check halfway through process and turn food if needed.
	Foods of different sizes are being cooked together.	Cook similar-sized foods together.
White smoke coming from appliance	Oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean the components and appliance interior after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used.	Use fresh, firm potatoes.
	Potatoes not blanched properly during preparation.	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
	Too many fries are being cooked at once.	Cook less than 2 ½ cups of fries at a time.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil.
		Cut sticks smaller
		Add a bit more oil.
		Blanch cut potatoes.

Cleaning:

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

Clean the Air Fryer Oven after each use.

The cooking accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

1. Wipe the outside of the appliance with warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean the door, gently scrub both sides with warm, soapy water and a damp cloth. DO NOT soak or submerge the door or appliance in water or wash in the dishwasher.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge. Then, rinse the appliance thoroughly with a clean, damp cloth. Do not leave standing water inside the appliance. Do not scrub the heating coils because they are fragile and may break.
4. If necessary, remove unwanted food residue with a soft nylon bristle brush.
5. Caked-on food on accessories should be soaked in warm, soapy water to remove the food easily. Handwashing is recommended.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Do NOT immerse in water. Risk of electric shock.
- Do NOT use abrasive cleaners or sharp utensils to clean this appliance.
- Wipe surfaces with a soft dry cloth.
- Allow to dry thoroughly before further use.
- Store the appliance in a cool, dry place.

DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons in accordance with your local authority recycling regulations.
- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.
- Plastics, polybags – this is made from the following recyclable plastic.
- At the end of the product's lifespan please check with your local council authorised household waste recycling centre for disposal.



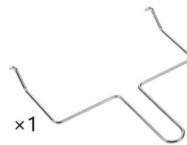
Code & Symbol	 PETE
Type of Plastic	Polyethylene Terephthalate

DEUTSCHE ANLEITUNG



Details zur Leistung: Details zur Spannung: 220-240V~
Details zur Frequenz: 50Hz-60Hz
Angaben zur Leistung: 1800W

Zubehör:



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung gründlich durch, bevor Sie beginnen, und stellen Sie sicher, dass Sie mit der Bedienung Ihres neuen Heißluftfritteuse-Ofens vertraut sind



Vorsicht
Heiße Oberfläche

VORSICHT! DIE AUSSENFLÄCHEN DIESES ELEKTROGERÄTS WERDEN BEI NORMALEM GEBRAUCH HEISS. ABKÜHLEN LASSEN, BEVOR SIE DIE AUSSENFLÄCHEN BERÜHREN.

WARNHINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE:

BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER GRUNDLEGENDE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN GETROFFEN WERDEN:

- VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN.
- NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH IN INNENRÄUMEN.
- NICHT IM FREIEN ODER FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH VERWENDEN.
- NUR MIT DEM MITGELIEFERTEN NETZKABEL VERWENDEN.
- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT VOR DER VERWENDUNG GRÜNDLICH AUF EVENTUELLE MÄNGEL UND VERWENDEN SIE ES NICHT, WENN SIE MÄNGEL FESTSTELLEN. ACHTEN SIE DARAUF, DAS GERÄT NICHT FALLEN ZU LASSEN, DA SCHWERE STÖSSE INNERE SCHÄDEN VERURSACHEN KÖNNEN.
- ÜBERPRÜFEN SIE VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTES, OB DIE AUF DER UNTERSEITE DES GERÄTES ANGEGBENE SPANNUNG MIT DER NETZSPANNUNG IN IHREM HAUS ÜBEREINSTIMMT.
- VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS GERÄT AN EINE GEEIGNETE STECKDOSE ANGESCHLOSSEN IST. VERGEWISSEN SIE SICH IMMER, DASS DER STECKER IN DIE STECKDOSE EINGESTECKT IST. RICHTIG UND OHNE ANDERE GERÄTE AN DER GLEICHEN STECKDOSE.
- STECKEN SIE DAS NETZKABEL NICHT EIN UND BEDIENEN SIE DIE BEDIENELEMENTE DES GERÄTS NICHT MIT NASSEN HÄNDEN.
- SCHLIESSEN SIE DIESES GERÄT NIEMALS AN EINE EXTERNE ZEITSCHALTUHR ODER EIN SEPARATES FERNBEDIENUNGSSYSTEM AN.
- BENUTZEN SIE DAS GERÄT NIEMALS MIT EINEM VERLÄNGERUNGSKABEL, EGAL WELCHER ART.
- EIN KURZES NETZKABEL (ODER EIN ABNEHMBARES NETZKABEL) IST VORGESEHEN, UM DIE GEFAHR ZU VERRINGERN, SICH IN EINEM LÄNGEREN KABEL ZU VERFANGEN ODER DARÜBER ZU STOLPERN.

- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT UND DAS NETZKABEL VOR JEDEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG AUF SCHÄDEN.
- DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN PHYSISCHEN, SENSORISCHEN ODER MENTALEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNISSEN VERWENDET WERDEN, WENN SIE BEAUF SICHTIGT ODER IN DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTES EINGEWIESEN WURDEN UND DIE DAMIT VERBUNDENEN GEFAHREN VERSTEHEN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. REINIGUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN NICHT VON KINDERN OHNE AUFSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- HALTEN SIE DAS GERÄT UND SEIN NETZKABEL AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN, WENN ES IN BETRIEB ODER IM ABKÜHLUNGSPROZESS IST.
- KINDER UNTER 3 JAHREN SOLLTEN FERNGEHALTEN WERDEN, WENN SIE NICHT STÄNDIG BEAUF SICHTIGT WERDEN.
- **EINIGE TEILE DIESES PRODUKTS KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN UND VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. BESONDERE AUFMERKSAMKEIT IST GEBOTEN, WENN KINDER UND SCHUTZBEDÜRFTIGE PERSONEN ANWESEND SIND.**
UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN, LEGEN SIE NIEMALS DIE HÄNDE IN DAS GERÄT, ES SEI DENN, ES IST GRÜNDLICH GEKÜHLT
- DIE VERWENDUNG VON ZUBEHÖR ODER ANBAUGERÄTEN, DIE NICHT VON COOPERS OF STORTFORD EMPFOHLEN WERDEN, KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN UND EINE EVENTUELLE GARANTIE UNGÜLTIG MACHEN.
- LASSEN SIE DAS NETZKABEL NICHT ÜBER DIE KANTE EINES TISCHES ODER EINER ARBEITSPLATTE HÄNGEN UND BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN.
- NICHT AUF ODER IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN AUFSTELLEN.
- VERWENDEN SIE DAS GERÄT AUF EINER EBENEN, STABILEN UND NICHT BRENNBAREN OBERFLÄCHE.
- DECKEN SIE DAS GERÄT NICHT AB, WENN ES IN BETRIEB IST, DA DIES ZU ÜBERHITZUNG FÜHREN KANN.
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NICHT FÜR ANDERE ZWECKE ALS DIE, FÜR DIE ES BESTIMMT IST.
- ACHTEN SIE AUF EINEN AUSREICHENDEN ABSTAND ZWISCHEN DIESEM GERÄT UND ANDEREN GEGENSTÄNDEN AUF DER ARBEITSFLÄCHE ODER DEM ARBEITSPLATZ BZW. AUF EINEN AUSREICHENDEN ABSTAND ZWISCHEN DEM GERÄT UND DEM BEREICH, IN DEM ES AUFGESTELLT IST. WIR EMPFEHLEN EINEN MINDESTABSTAND VON 10 CM ZU ALLEN SEITEN.
- STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT UNTER ODER IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN WIE VORHÄNGEN, GARDINEN, REGALEN, LOSEN TAPETEN USW. AUF.
- LASSEN SIE DEN ARTIKEL GRÜNDLICH ABKÜHLEN, BEVOR SIE IHN LAGERN, REINIGEN ODER ZUBEHÖRTEILE AN- ODER ABLEGEN.
- STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT DIREKT UNTER EINE STECKDOSE.
- HALTEN SIE DAS GERÄT MINDESTENS 1 M VON BRENNBAREM MATERIAL WIE MÖBELN, KISSEN, BETTZEUG, PAPIER, KLEIDUNG, VORHÄNGEN USW. ENTFERNT.
- ZUM SCHUTZ VOR STROMSCHLÄGEN DÜRFEN NETZKABEL, NETZADAPTER ODER GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. BRINGEN SIE KEINE FLÜSSIGKEITEN IN DAS GEHÄUSE DES HAUPTGERÄTS, IN DEM SICH DIE ELEKTRISCHEN KOMPONENTEN BEFINDEN.
- - NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT EINEM BESCHÄDIGTEN NETZKABEL ODER NETZADAPTER IN BETRIEB, WENN DAS GERÄT NICHT MEHR FUNKTIONIERT ODER IN IRGEND EINER WEISE BESCHÄDIGT WURDE. WIR EMPFEHLEN, DAS NETZKABEL NICHT ZU KNICKEN ODER VERDREHT ZU LAGERN UND SEINEN ZUSTAND REGELMÄSSIG ZU ÜBERPRÜFEN.
- LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUF SICHTIGT.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT NACH DEM KOCHEN ODER WENN SIE DEN RAUM VERLASSEN MÜSSEN IMMER AUS UND ZIEHEN SIE DEN STROMSTECKER NACH DEM GEBRAUCH.
- ES WIRD EMPFOHLEN, BEIM UMGANG MIT HEISSEN LEBENSMITTELN ODER HEISSEN GERÄTEN OFENHANDSCHUHE ZU TRAGEN.
- ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROTECHNIKER ODER EINER ELEKTROFACHKRAFT DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- UM ZU VERHINDERN, DASS LEBENSMITTEL MIT DEM OBEREN INNENSIEB UND DEM HEIZELEMENT IN BERÜHRUNG KOMMEN, DARF DAS KOCHZUBEHÖR NICHT ÜBERFÜLLT WERDEN.
- DECKEN SIE DIE LUFTANSAUG- ODER LUFTAUSLASSÖFFNUNGEN NICHT AB, WENN DER LUFTFRITTEUSENOFEN IN BETRIEB IST. DIES VERHINDERT EIN GLEICHMÄSSIGES GAREN UND KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN ODER ZU EINER ÜBERHITZUNG FÜHREN.
- GIESSEN SIE NIEMALS ÖL IN DAS KOCHZUBEHÖR. ES BESTEHT BRAND- UND VERLETZUNGSGEFAHR.

- WÄHREND DES BETRIEBS STRÖMT LUFT DURCH DIE LUFTAUSLASSÖFFNUNG AUS. HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT IN SICHEM ABSTAND VON DER LUFTAUSLASSÖFFNUNG. VERMEIDEN SIE AUCH DIE HEISSE LUFT, WENN SIE DAS ZUBEHÖR AUS DEM GERÄT NEHMEN.
- SOLLTE DAS GERÄT SCHWARZEN RAUCH AUSSTOSSEN, ZIEHEN SIE SOFORT DEN STROMSTECKER UND WARTEN SIE, BIS DER RAUCH AUFHÖRT, BEVOR SIE DEN OFENINHALT ENTNEHMEN.
- WENN DIE ZEIT ABGELAUFEN IST, WIRD DER GARVORGANG GESTOPPT, ABER DAS GEBLÄSE LÄUFT NOCH 20 SEKUNDEN LANG WEITER, UM DAS GERÄT ABZUKÜHLEN.
- BEVOR SIE IHRE NEUE LUFTFRITTEUSE AUF EINER ARBEITSPLATTE VERWENDEN, ERKUNDIGEN SIE SICH BEI IHREM ARBEITSPLATTENHERSTELLER ODER INSTALLATEUR NACH DEN EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG VON GERÄTEN AUF IHREN OBERFLÄCHEN. EINIGE HERSTELLER UND INSTALLATEURE EMPFEHLEN, ZUM SCHUTZ IHRER OBERFLÄCHE EINE HEISSE UNTERLAGE ODER EINEN UNTERSETZER UNTER DIE LUFTFRITTEUSE ZU LEGEN, UM SIE VOR HITZE ZU SCHÜTZEN.
- STELLEN SIE DIE LUFTFRITTEUSE NICHT AUF EINE KOCHFLÄCHE, AUCH WENN SIE ABGEKÜHLT IST, DENN DIES KÖNNTE EINEN BRAND VERURSACHEN ODER DIE LUFTFRITTEUSE, DIE KOCHFLÄCHE UND IHR HAUS BESCHÄDIGEN.
- STELLEN SIE SICHER, DASS DIE IN DIESEM GERÄT ZUBEREITETEN ZUTATEN NICHT DUNKEL ODER BRAUN, SONDERN GOLDGELB WERDEN. ENTFERNEN SIE VERBRANNTRE RESTE.

STECKERVERKABELUNG (GROSSBRITANNIEN UND IRLAND)

- Dieses Gerät wird mit einem Netzteil mit BS1363-Steckerstiften geliefert.
- **NICHT** verwenden, wenn die Steckdosen in Ihrem Zuhause oder Büro nicht für die Steckerstifte des Netzteils dieses Produkts geeignet sind. Versuche, das Netzteil in die falsche Steckdose einzustecken, führen wahrscheinlich zu elektrischen Gefahren oder Schäden.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF - NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

· **WICHTIG**

1. Waschen Sie das Kochzubehör vor dem ersten Gebrauch und nach dem späteren Gebrauch von Hand. Wischen Sie dann die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab. Heizen Sie das Gerät abschließend einige Minuten lang vor, um alle Rückstände zu verbrennen.
2. Das Gerät kann bei der ersten Inbetriebnahme rauchen.
Es handelt sich nicht um einen Defekt, und der Rauch wird innerhalb weniger Minuten abziehen.

· **Automatische Abschaltung**

Das Gerät verfügt über eine eingebaute Abschaltvorrichtung, die das Gerät automatisch abschaltet, wenn der Timer Null erreicht. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Timer-Drehknopf auf „0“ stellen.

· **Überhitzungsschutz**

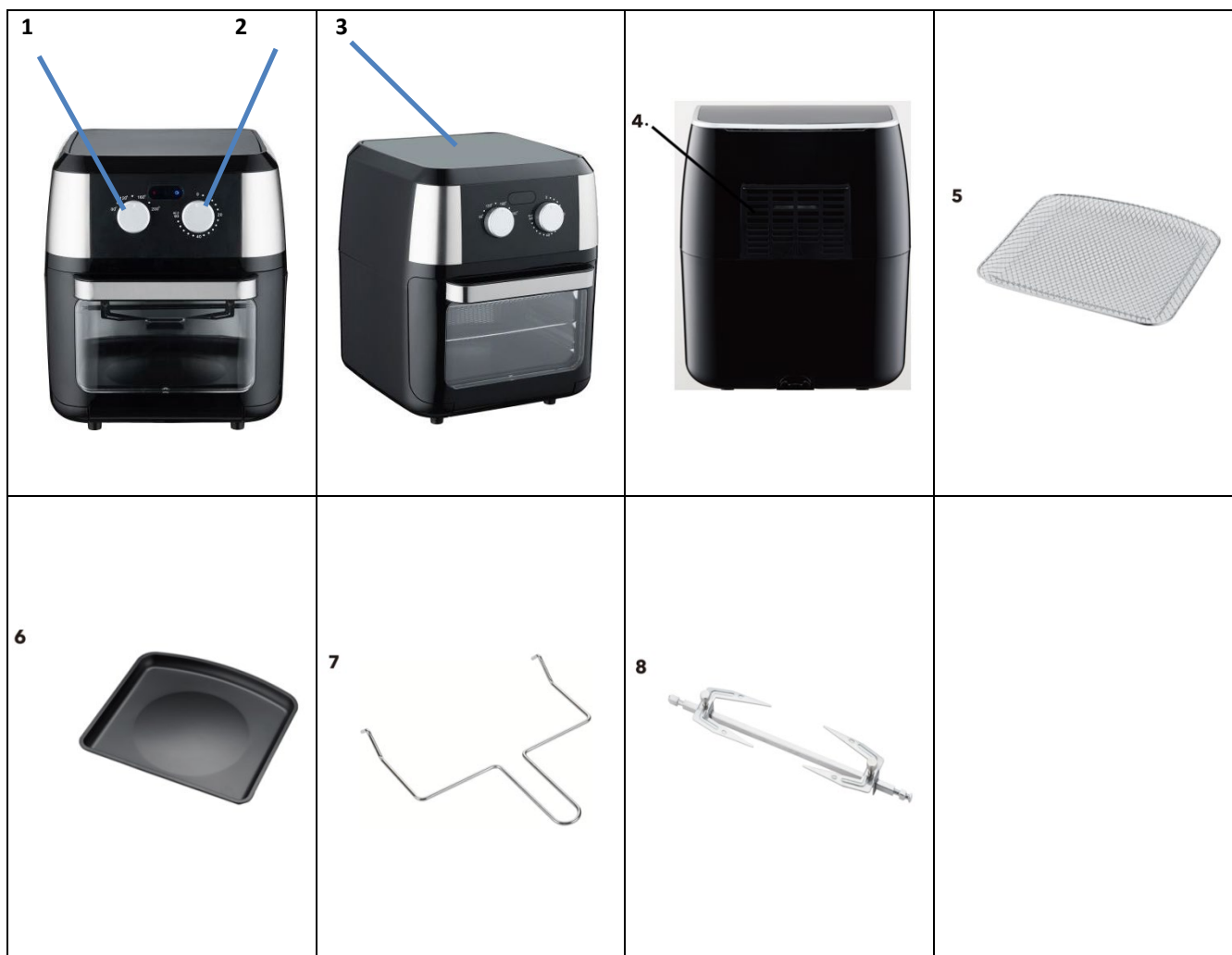
Sollte die innere Temperaturregelung ausfallen, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät funktioniert nicht. Ziehen Sie in diesem Fall das Netzkabel ab. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es neu starten oder lagern. innerhalb weniger Minuten.

· **Elektrische Energie**

Ihr neues Gerät sollte an einem speziellen Stromkreis betrieben werden. Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht richtig.

· **Elektromagnetische Felder**

Dieses Gerät erfüllt alle Normen in Bezug auf elektromagnetische Felder. Bei sachgemäßer Handhabung und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung ist das Gerät auf der Grundlage der heute verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnisse sicher in der Anwendung.



1. UrheberrechtTemperaturregler – Drehen, um die gewünschte Temperatur zum Kochen auszuwählen.

Wenn der Temperaturregler auf 0 gestellt ist, hört die Maschine auf zu heizen. Der Lüfter läuft so lange weiter, bis der Timer wieder auf 0 gestellt wird, um das Gerät auszuschalten.

2. UrheberrechtTimer-Knopf - Drehen, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.

Wenn der Timer-Knopf auf 0 gestellt ist, schaltet sich die Maschine aus.

3. UrheberrechtBelüftungsöffnungen für Lufteinlässe

NICHT ABDECKEN, während das Gerät in Betrieb ist.

4. AnmeldenWarmluft-Entlüftungsöffnungen

NICHT ABDECKEN, während das Gerät in Betrieb ist. PLATZIEREN SIE SIE NICHT innerhalb von 5 Zoll von anderen Gegenständen.

5. AufbereitungCrisper-Tabletts

Für gleichmäßiges Allround-Garen. Kann auch zum Dehydrieren und Aufwärmen von Lebensmitteln wie Pizza verwendet werden.

6. UrheberrechtTropfschale

Verwenden Sie beim Kochen immer die Auffangschale, um verschüttete Flüssigkeiten aufzufangen und die Reinigung zu erleichtern.

7. UrheberrechtRotisserie-Apportierwerkzeug - Wird zum Einlegen und Entnehmen von Lebensmitteln verwendet, die mit dem Rotisserie-Schaft zubereitet wurden.

8. AnmeldenDrehspießwelle, Gabeln & Stellschrauben

Für Braten und ganze Hähnchen verwenden. Schieben Sie den Schaft der Länge nach durch das Fleisch. Schieben Sie die Gabeln von jedem Ende auf die Welle und befestigen Sie sie. Mit den Stellschrauben einrasten.

HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass sich das Fleisch im Gerät frei drehen kann. Wenn es zu groß ist, dreht es sich nicht oder kocht nicht gleichmäßig (durchschnittlich 3,5 - 4 Pfund). Binden Sie das Fleisch mit Küchengarn zusammen, um eine gleichmäßige Drehung zu ermöglichen.



WARNUNG

Die Gabeln und andere Metallteile bei diesem Gerät sind scharf und werden während des Gebrauchs extrem heiß. Es sollte große Sorgfalt walten lassen, um Verletzungen zu vermeiden. Tragen Sie schützende Topflappen oder Handschuhe.

Verwendung des Zubehörs

Bevor Sie den Power Air Fryer Ofen zum ersten Mal verwenden. Lesen Sie alle Materialien, Warmaufkleber und Etiketten. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber. Händewaschen wird empfohlen. Waschen Sie alle Teile und Zubehörteile, die beim Kochen verwendet werden, mit warmem Seifenwasser. Waschen oder tauchen Sie das Kochgerät niemals in Wasser. Wischen Sie das Kochgerät innen und außen mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Heizen Sie das Gerät vor dem ersten Garen einige Minuten lang vor, damit die Schutzschicht des Herstellers aus Öl abbrennen kann. Wischen Sie das Gerät nach diesem Abbrandzyklus mit warmem Seifenwasser und einem Geschirrtuch ab.

HINWEIS: Waschen oder tauchen Sie das Kochgerät niemals in Wasser

HINWEIS: Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Gießen Sie kein Öl in das Gerät

Bedienungsanleitung:

Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Wählen Sie das Kochzubehör für Ihr Rezept aus.

HINWEIS: Waschen Sie das Kochzubehör vor dem ersten Gebrauch und nach dem nachfolgenden Gebrauch von Hand. Wischen Sie dann die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.

Der Heißluftfritteuse-Ofen wurde entwickelt, um eine Vielzahl Ihrer Lieblingsspeisen zuzubereiten. Die Tabellen und Tabellen, die in diesem Handbuch und in der Rezeptanleitung enthalten sind, helfen Ihnen, großartige Ergebnisse zu erzielen. Bitte beachten Sie diese Informationen für die richtigen Zeit-/Temperatureinstellungen und die richtigen Lebensmittelmengen

Placing Crisper Trays into Appliance

1. Setzen Sie die Tropfschale in den Boden des Geräts ein.
2. Platzieren Sie die Crisper Trays in das Gerät, indem Sie sie durch die seitlichen Rillen auf die hintere Lippe schieben
3. Platzieren Sie die Knusperschalen näher an der oberen Heizung. Element für schnelleres Garen und zusätzliche Knusprigkeit.



Für ein gleichmäßiges Garen öffnen Sie während des Zyklus den Ofen und drehen Sie die Knusperbleche.

Using the Rotisserie Spit

1. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Timer-Drehknopf auf „0“ stellen.
2. **HINWEIS:** Um das Grillgut auf dem Drehspieß besser zu stützen, führen Sie die Drehspießgabeln in verschiedenen Winkeln in das Grillgut ein (siehe Abb. C).
3. Schieben Sie die Gabeln (A) auf jede Seite des Spießes und befestigen Sie sie durch Anziehen der beiden Stellschrauben (B). Sie können die Schrauben bei

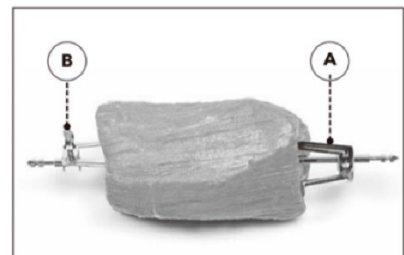


Abb. C



Abb. D

Bedarf näher an die Mitte des Schafts heranführen, aber niemals über die Einkerbungen am Schaft hinaus.

4. Halten Sie den zusammengebauten Rotisserie-Spieß in einem leichten Winkel, wobei die rechte Seite höher als die linke Seite ist, und führen Sie die linke Seite des Spießes in den Rotisserie-Anschluss im Inneren des Geräts ein (siehe Abb. D).
5. Senken Sie die rechte Seite des Spießes mit der linken Seite fest in den Rotisserie-Anschluss auf der rechten Seite des Geräts ab (siehe Abb. E)

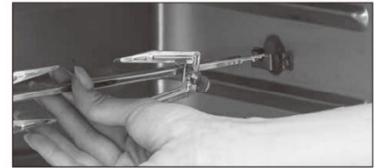


Abb. E

Removing the Rotisserie Spit

1. Um gekochte Speisen zu entfernen, verwenden Sie das Apportierwerkzeug. Haken Sie die Unterseite der linken und rechten Seite des Schafts ein, der am Drehspieß befestigt ist (Abb.F)
2. Ziehen Sie den Drehspieß leicht nach rechts, um das Zubehör von der Rotisserie-Steckdose zu trennen
3. Den Drehspieß vorsichtig entfernen.



Abb. F



WARNUNG

- **Stellen Sie NIEMALS** etwas auf das Gerät.
- **Decken Sie NIEMALS** die Lüftungsschlitze an der Ober- und Rückseite des Kochgeräts ab.
- **NIE** Füllen Sie jedes Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeit jeglicher Art. Dieses Gerät kocht nur mit Heißluft
- **NIE** Verwenden Sie die Tür des Geräts als Platz, um einen heißen Frittierkorb mit Lebensmitteln abzustellen. Der heiße Frittierkorb kann die Tür beschädigen oder dazu führen, dass das Gerät umkippt. Personenschäden können die Folge sein.
- **IMMER** Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie heiße Knusperbleche entfernen.
- Während des Garvorgangs wird das Zubehör sehr heiß. Stellen Sie das Zubehör **NIEMALS** direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch. Wenn Sie das Zubehör entfernen, legen Sie es auf einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche.

Kochen mit der Heißluftfritteuse

1. Platzieren Sie die Zutaten auf dem von Ihnen gewählten Zubehör.
2. Stecken Sie das Netzkabel in eine dafür vorgesehene Steckdose. Setzen Sie das gewählte Zubehör in das Gerät ein und schließen Sie die Tür.
3. Wenn das ausgewählte Zubehör und die Lebensmittel an Ort und Stelle sind, stellen Sie die Temperatur und die Uhrzeit manuell ein (siehe Gartabelle).
4. Nach einigen Sekunden manueller Einstellung von Zeit und Temperatur startet das Gerät automatisch den Garzyklus.
5. Im Inneren des Produkts befindet sich ein eingebautes Licht, wenn die tatsächliche Temperatur im Ofen 180 ° C erreicht, leuchtet das eingebaute Licht auf, sodass Sie den Status Ihrer Lebensmittel überprüfen können.

HINWEIS: Sie können die Tür des Geräts jederzeit öffnen, um Ihre Speisen anzuzeigen und den Fortschritt zu überprüfen.

HINWEIS: Konsultieren Sie die Anleitungen in diesem Handbuch oder in den Rezeptbüchern, um die richtigen Einstellungen zu ermitteln.

Tipps:

- Verlängern Sie die Garzeit um 3 Minuten, wenn Sie mit einem kalten Gerät beginnen.
- Lebensmittel, die kleiner sind, benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere.
- Größere Mengen an Lebensmitteln können eine längere Garzeit erfordern als kleinere Mengen an Lebensmitteln.

- Das Wenden oder Wenden von Speisen nach der Hälfte des Garvorgangs stellt sicher, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden.
- Es wird empfohlen, frische Kartoffeln mit etwas Pflanzenöl zu besprühen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Wenn Sie etwas Öl hinzufügen, tun Sie dies kurz vor dem Kochen.
- Snacks, die normalerweise in einem Ofen zubereitet werden, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Eine Backform oder Auflaufform kann auf ein Knusperblech im Heißluftfritteuse gestellt werden, wenn Speisen wie Kuchen oder Quiches zubereitet werden. Die Verwendung einer Dose oder Schüssel wird auch beim Kochen von zerbrechlichen oder gefüllten Lebensmitteln empfohlen.

Interne Temperatur Fleischdiagramm

Verwenden Sie diese Tabelle und ein Lebensmittelthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte und andere gekochte Lebensmittel eine sichere Mindestinnentemperatur erreichen.

Essen	Art	Temperatur
Rind & Kalb	Boden	70°C
	Steaks, Braten: mittel	70°C
	Steaks, Braten: selten	50°C
Huhn & Pute	Brüste	75°C
	Gemahlen, gefüllt	75°C
	Ganzer Vogel, Beine, Oberschenkel, Flügel	75°C
Fisch & Schalentiere	Jeder Typ	65°C
Lamm	Boden	70°C
	Steaks, Braten: mittel	60°C
	Steaks, Braten: selten	55°C
Pork	Koteletts, gemahlen, Rippchen, Braten	70°C
	Fertig gekochter Schinken	60°C

Kochtabelle

Lebensmittel	Min-Max	Zeit	Temperatur	Kommentare
Dünne gefrorene Pommes frites	1 ¼-3Tassen	15-16Minuten	200°C	
Dicke gefrorene Pommes	1 ¼-3Tassen	15-20 Minuten	200°C	
Hausgemachte Pommes frites	1 ¼-3 ¼Tassen	10-16Minuten	200°C	Hinzufügen ½ EL Öl
Hausgemachte Kartoffelecken	1¼-3 ¼Tassen	18-22 Minuten	180°C	Hinzufügen ½ EL Öl
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	1 ¼-3Tassen	12-18 Minuten	180°C	Hinzufügen ½ EL Öl

Rösti	1Tasse	15-18 Minuten	180°C	
Kartoffelgratin	2 Tasse	15-18 Minuten	200°C	
Steak	¼-1.1 Pfund	8--12 Minuten	180°C	
Schweinekoteletts	¼-1.1 Pfund	10-14 Minuten	180°C	
Hamburger	¼-1.1 Pfund	7-14 Minuten	180°C	
Wurstbrötchen	¼-1.1 Pfund	13-15 Minuten	200°C	
Hähnchenkeulen	¼-1.1 Pfund	18--22 Minuten	180°C	
Hähnchenbrust	¼-1.1 Pfund	10-15 Minuten	180°C	
Frühlingsrollen	¼- 3/4 Pfund	15-20 Minuten	200°C	Backofenfertig verwenden
Geforene Chicken Nuggets	1/4-1.1 Pfund	10-15 Minuten	200°C	Backofenfertig verwenden
Geforene Fischstäbchen	¼-1.1 Pfund	6-10 Minuten	200°C	Backofenfertig verwenden
Mozzarella-Sticks	¼- 1.1 Pfund	8-10 Minuten	180°C	Backofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	¼-1.1 lb	10 Minuten	160°C	
Kuchen	1 ¼Tassen	20--25 Minuten	160°C	Backform verwenden
Quiche	1 ½Tassen	20--22 Minuten	180°C	Backblech/Auflaufform verwenden
Muffins	1 ¼Tassen	15-18 Minuten	200°C	Backform verwenden
Backwaren	1 ½Tassen	20 Minuten	160°C	Backblech/Auflaufform verwenden
Geforene Zwiebelringe	1 Pfund	15 Minuten.	200°C	

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
	Das Gerät wurde nicht durch Einstellen der Zubereitungszeit und -temperatur eingeschaltet	Stellen Sie die Temperatur und die Uhrzeit ein.
	Das Gerät ist nicht an eine spezielle Steckdose angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine spezielle Steckdose an.
Nicht gekochtes Essen	Das Gerät ist überlastet.	Verwenden Sie kleinere Chargen für ein gleichmäßigeres Garen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Erhöhen Sie die Temperatur und kochen Sie weiter.
Das Essen wird nicht gleichmäßig frittiert	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden.	Überprüfen Sie nach der Hälfte des Prozesses und wenden Sie die Lebensmittel bei Bedarf.
	Lebensmittel unterschiedlicher Größe werden gemeinsam gekocht.	Kochen Sie ähnlich große Lebensmittel zusammen.
Weißer Rauch, der aus Gerät	Es wird Öl verwendet.	Wischen Sie nach unten, um überschüssiges Öl zu entfernen.
	Zubehör hat überschüssige Fettreste vom vorherigen Kochen.	Reinigen Sie die Komponenten und das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch.
Pommes frites werden nicht gleichmäßig gebraten	Es wird die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwende frische, feste Kartoffeln.
	Kartoffeln wurden bei der Zubereitung nicht richtig blanchiert.	Verwenden Sie abgeschnittene Stäbchen und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.
	Zu viele Pommes werden auf einmal gekocht.	Kochen Sie weniger als 2 ½ Tassen Pommes auf einmal.
Pommes frites sind nicht knusprig	Rohe Pommes haben zu viel Wasser.	Trocknen Sie Kartoffelsticks richtig, bevor Sie Öl besprühen.
		Stäbchen kleiner schneiden

Reinigung:

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung gründlich abgekühlt ist.

Reinigen Sie den Heißluftfritteuse-Ofen nach jedem Gebrauch.

Das Kochzubehör ist aus langlebigem Edelstahl gefertigt und spülmaschinenfest. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Utensilien auf diesen Oberflächen.

1. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem warmen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
2. Um die Tür zu reinigen, schrubben Sie beide Seiten vorsichtig mit warmem Seifenwasser und einem feuchten Tuch. Tränken oder tauchen Sie die Tür oder das Gerät NICHT in Wasser und waschen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Spülen Sie das Gerät dann gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Lassen Sie kein stehendes Wasser im Gerät. Schrubben Sie die Heizspiralen nicht, da sie zerbrechlich sind und brechen können.
4. Entfernen Sie bei Bedarf unerwünschte Speisereste mit einer weichen Bürste mit Nylonborsten.
5. Angebackene Lebensmittel auf Zubehörteilen sollten in warmem Seifenwasser eingeweicht werden, um die Lebensmittel leicht zu entfernen. Händewaschen wird empfohlen.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

- Schalten Sie immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie reinigen.
- Tauchen Sie NICHT in Wasser. Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfen Utensilien, um dieses Gerät zu reinigen.
- Wischen Sie die Oberflächen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Vor dem weiteren Gebrauch gründlich trocknen lassen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

BESEITIGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit recycelbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papiere und Kartons gemäß den Recyclingvorschriften Ihrer örtlichen Behörde.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte an das von Ihrer Gemeinde autorisierte Recyclingzentrum für Hausmüll zur Entsorgung.
- Kunststoffe, Polybeutel – dieser wird aus folgendem recycelbaren Kunststoff hergestellt.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich bitte an das von Ihrer Gemeinde autorisierte Recyclingzentrum für Hausmüll zur Entsorgung.



Code & Symbol	
Art des Kunststoffs	Polyethylenterephthalat

INSTRUCTIONS EN FRANÇAIS



Détails de l'alimentation :

Détails de la tension : 220-240V~
Détails de la fréquence : 50Hz-60Hz
Détails de la puissance : 1800W

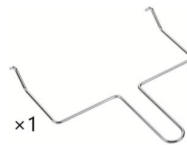
Accessoires:



x2



x1



x1



x1

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de commencer et assurez-vous de bien connaître le fonctionnement de votre nouveau four Air Fryer



Attention
Surface chaude

PRUDENCE! LES SURFACES EXTERNES DE CET APPAREIL ÉLECTRIQUE DEVIENDRONT CHAUDES LORS D'UNE UTILISATION NORMALE. LAISSER REFROIDIR AVANT DE TOUCHER LES SURFACES EXTERNES.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ:

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, DES PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ DE BASE DOIVENT TOUJOURS ÊTRE SUIVIES:

- LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
- POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR OU À DES FINS COMMERCIALES.
- UTILISER UNIQUEMENT AVEC LE CORDON D'ALIMENTATION FOURNI.
- AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT QU'IL N'Y A PAS DE DÉFAUTS ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL S'IL PRÉSENTE DES DÉFAUTS. VEILLEZ À NE PAS LAISSER TOMBER L'APPAREIL CAR LES CHOCS VIOLENTS PEUVENT PROVOQUER DES DOMMAGES INTERNES.
- AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ QUE LA TENSION INDIQUÉE SUR LE DESSOUS DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DE VOTRE DOMICILE.
- ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ DANS UNE PRISE MURALE PRÉVUE À CET EFFET. ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE LA FICHE EST INSÉRÉE DANS LA PRISE MURALE. CORRECTEMENT ET QU'AUCUN AUTRE APPAREIL N'EST BRANCHÉ SUR LA MÊME PRISE.
- NE BRANCHEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION ET N'UTILISEZ PAS LES COMMANDES DE L'APPAREIL AVEC DES MAINS MOUILLÉES.
- NE JAMAIS CONNECTER CET APPAREIL À UNE MINUTERIE EXTERNE OU À UN SYSTÈME DE COMMANDE À DISTANCE SÉPARÉ.
- NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL AVEC UNE RALLONGE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT.
- UN CORDON D'ALIMENTATION COURT (OU UN CORDON D'ALIMENTATION DÉTACHABLE) EST FOURNI POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'ENCHEVÊTREMENT OU DE TRÉBUCHEMENT SUR UN CORDON PLUS LONG.
- VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT QUE L'APPAREIL ET LE CÂBLE D'ALIMENTATION NE SONT PAS ENDOMMAGÉS AVANT CHAQUE UTILISATION.

- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS, AINSI QUE PAR DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, À CONDITION QU'ELLES AIENT REÇU UNE SURVEILLANCE OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET QU'ELLES COMPRENNENT LES RISQUES ENCOURUS. LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.
- GARDEZ L'APPAREIL ET SON CORDON D'ALIMENTATION HORS DE PORTÉE DES ENFANTS LORSQU'IL EST EN FONCTIONNEMENT OU EN COURS DE REFROIDISSEMENT.
- LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART DE L'APPAREIL S'ILS NE SONT PAS SURVEILLÉS EN PERMANENCE.
- **CERTAINES PARTIES DE CE PRODUIT PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES ET PROVOQUER DES BRÛLURES. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE ACCORDÉE LÀ OÙ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES SONT PRÉSENTS.** POUR ÉVITER DE VOUS BLESSER, NE PLACEZ JAMAIS LES MAINS À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL À MOINS QU'IL NE SOIT COMPLÈTEMENT REFROIDI
- L'UTILISATION D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES JOINTES NON RECOMMANDÉS PAR COOPERS OF STORTFORD PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES ET INVALIDER TOUTE GARANTIE DONT VOUS BÉNÉFICIEZ.
- NE PAS LAISSER LE CABLE D'ALIMENTATION PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR, OU TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL SUR OU À PROXIMITÉ D'UNE SOURCE DE CHALEUR.
- UTILISER SUR UNE SURFACE PLANE, STABLE ET NON INFLAMMABLE.
- NE PAS COUVRIR L'APPAREIL DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT LORSQU'IL EST UTILISÉ, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE.
- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE CELUI POUR LEQUEL IL A ÉTÉ CONÇU.
- ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE L'APPAREIL ET LES AUTRES ÉLÉMENTS DU PLAN DE TRAVAIL OU DU POSTE DE TRAVAIL, OU UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE L'APPAREIL ET LES LIMITES DE LA ZONE DANS LAQUELLE IL SE TROUVE. IL EST RECOMMANDÉ DE LAISSER UN ESPACE LIBRE D'AU MOINS 10 CM AUTOUR DE TOUTES LES FACES DE L'APPAREIL.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL SOUS OU À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES TELS QUE DES RIDEAUX, DES ÉTAGÈRES, DU PAPIER PEINT, ETC.
- LAISSEZ L'ARTICLE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LE RANGER, DE LE NETTOYER OU DE METTRE OU D'ENLEVER DES ACCESSOIRES.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL JUSTE EN DESSOUS D'UNE PRISE DE COURANT.
- MAINTENIR L'APPAREIL À UNE DISTANCE D'AU MOINS 1 M DES MATÉRIAUX COMBUSTIBLES TELS QUE LES MEUBLES, LES COUSSINS, LA LITERIE, LE PAPIER, LES VÊTEMENTS, LES RIDEAUX, ETC.
- POUR SE PROTÉGER CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PAS IMMERGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, L'ADAPTATEUR SECTEUR OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. NE PAS INTRODUIRE DE LIQUIDE DE QUELQUE NATURE QUE CE SOIT DANS LE BOÎTIER PRINCIPAL DE L'APPAREIL CONTENANT LES COMPOSANTS ÉLECTRIQUES
- NE PAS FAIRE FONCTIONNER UN APPAREIL DONT LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU L'ADAPTATEUR SECTEUR EST ENDOMMAGÉ OU APRÈS QUE L'APPAREIL FONCTIONNE MAL OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ D'UNE MANIÈRE OU D'UNE AUTRE. IL EST RECOMMANDÉ DE NE PAS PLIER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, DE NE PAS LE RANGER DE MANIÈRE TORDUE ET DE VÉRIFIER RÉGULIÈREMENT SON ÉTAT.
- NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE.
- ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL APRÈS LA CUISSON OU SI VOUS DEVEZ QUITTER LA PIÈCE ET DÉBRANCHEZ-LE APRÈS UTILISATION.
- L'UTILISATION DE GANTS DE CUISINE EST RECOMMANDÉE LORS DE LA MANIPULATION D'ALIMENTS OU D'APPAREILS CHAUDS.
- TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ OU UN AGENT DE SERVICE ÉLECTRIQUE.
- POUR ÉVITER TOUT CONTACT DES ALIMENTS AVEC L'ÉCRAN SUPÉRIEUR INTÉRIEUR ET L'ÉLÉMENT CHAUFFANT, NE REMPLISSEZ PAS EXCESSIVEMENT LES ACCESSOIRES DE CUISSON.
- NE PAS COUVRIR L'ORIFICE D'ADMISSION D'AIR OU L'ORIFICE DE SORTIE D'AIR LORSQUE LA FRITEUSE FONCTIONNE. CELA EMPÊCHERAIT UNE CUISSON UNIFORME ET RISQUERAIT D'ENDOMMAGER L'APPAREIL OU DE LE FAIRE SURCHAUFFER.
- NE JAMAIS VERSER D'HUILE DANS LES ACCESSOIRES DE CUISSON RISQUE D'INCENDIE ET DE BLESSURE.

- EN FONCTIONNEMENT, L'AIR EST LIBÉRÉ PAR L'ORIFICE DE SORTIE D'AIR. GARDEZ VOS MAINS ET VOTRE VISAGE À UNE DISTANCE SÛRE DE L'ÉVENT DE SORTIE D'AIR. ÉVITEZ ÉGALEMENT L'AIR CHAUD LORSQUE VOUS RETIREZ LES ACCESSOIRES DE L'APPAREIL.
- SI L'APPAREIL ÉMET DE LA FUMÉE NOIRE, DÉBRANCHEZ-LE IMMÉDIATEMENT ET ATTENDEZ QUE LA FUMÉE CESSE AVANT DE RETIRER LE CONTENU DU FOUR.
- LORSQUE LE TEMPS EST ÉCOULÉ, LA CUISSON S'ARRÊTE MAIS LE VENTILATEUR CONTINUE DE FONCTIONNER PENDANT 20 SECONDES POUR REFROIDIR L'APPAREIL.
- AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEAU FOUR FRITEUSE SUR UNE SURFACE DE COMPTOIR, VÉRIFIEZ AUPRÈS DU FABRICANT OU DE L'INSTALLATEUR DE VOTRE COMPTOIR LES RECOMMANDATIONS RELATIVES À L'UTILISATION D'APPAREILS SUR VOS SURFACES. CERTAINS FABRICANTS ET INSTALLATEURS PEUVENT RECOMMANDER DE PROTÉGER VOTRE SURFACE EN PLAÇANT UNE PLAQUE CHAUFFANTE OU UN DESSOUS-DE-PLAT SOUS LA FRITEUSE POUR LA PROTÉGER DE LA CHALEUR.
- NE PLACEZ PAS VOTRE FRITEUSE SUR UNE TABLE DE CUISSON, MÊME SI ELLE EST FROIDE, CAR CELA POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU ENDOMMAGER LA FRITEUSE, VOTRE TABLE DE CUISSON ET VOTRE MAISON.
- VEILLEZ À CE QUE LES INGRÉDIENTS PRÉPARÉS DANS CET APPAREIL SOIENT CUITS DE MANIÈRE À OBTENIR UNE COULEUR JAUNE DORÉ PLUTÔT QUE FONCÉE OU BRUNE. ÉLIMINEZ LES RESTES BRÛLÉS.

CÂBLAGE DE PRISE (ROYAUME-UNI ET IRLANDE)

- Cet appareil est fourni avec un adaptateur secteur avec des broches BS1363 Cet appareil est fourni avec un adaptateur secteur avec des broches BS1363.
- **NE PAS** utiliser si les prises de courant de votre maison ou de votre bureau ne conviennent pas aux broches de l'adaptateur secteur de ce produit. Toute tentative d'insertion de l'adaptateur secteur dans la mauvaise prise est susceptible de provoquer un risque ou des dommages électriques.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS - POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

• IMPORTANT

1. Avant la première utilisation et après une utilisation ultérieure, lavez les accessoires de cuisson à la main. Ensuite, essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux. Enfin, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour brûler tout résidu.
2. L'appareil peut fumer la première fois qu'il est utilisé.
Il n'est pas défectueux et la fumée brûlera en quelques minutes.

• Arrêt automatique

L'appareil dispose d'un dispositif d'arrêt intégré qui éteindra automatiquement l'appareil lorsque la minuterie atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie sur « 0 ».

• Protection contre la surchauffe

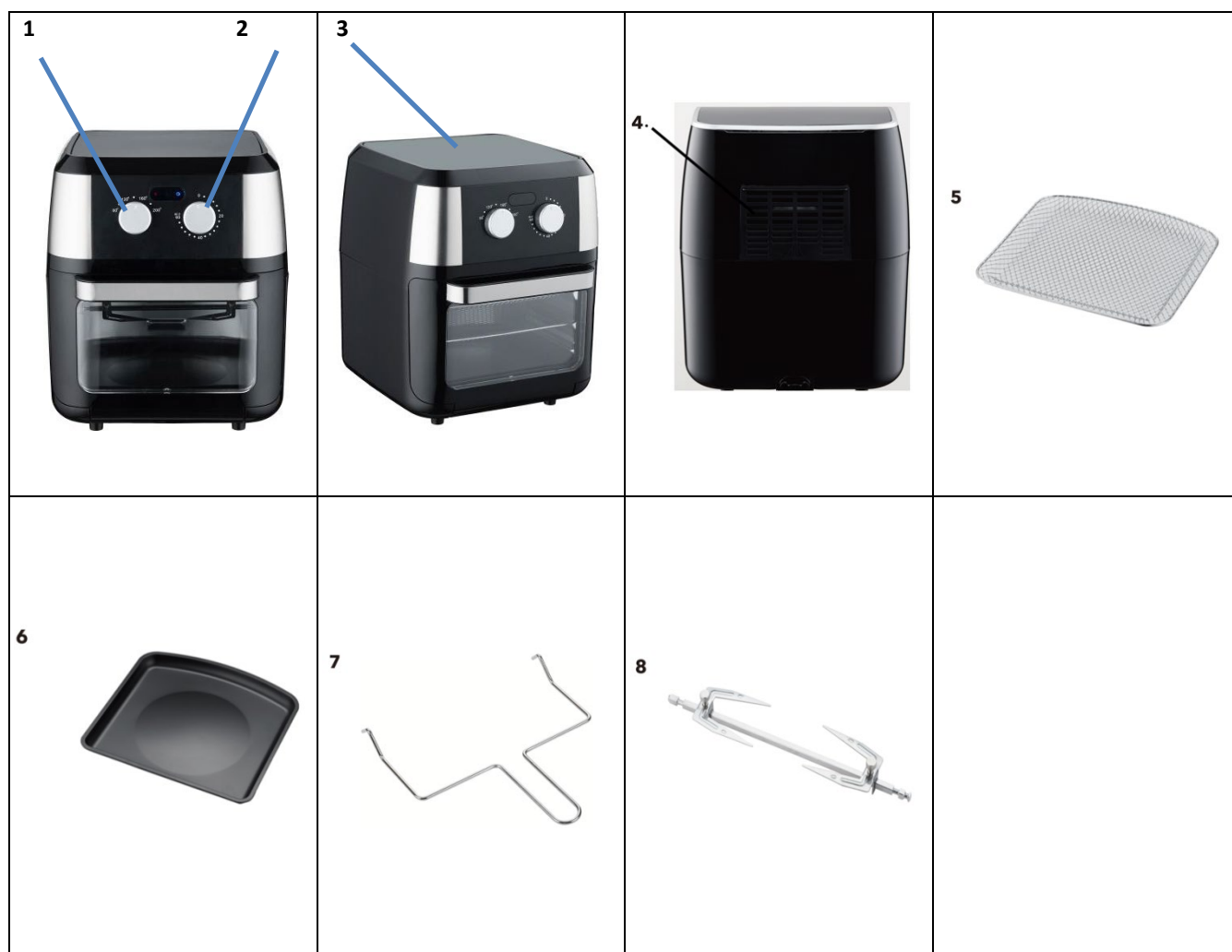
En cas de défaillance du système de contrôle de la température interne, le système de protection contre la surchauffe sera activé et l'appareil ne fonctionnera pas. Si cela se produit, débranchez le cordon d'alimentation. Laissez le temps à l'appareil de refroidir complètement avant de le redémarrer ou de le ranger. en quelques minutes.

• Énergie électrique

Votre nouvel appareil doit fonctionner sur un circuit électrique dédié. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement.

• Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques. S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.



1. Bouton de contrôle de la température – Tournez pour sélectionner la température souhaitée pour la cuisson.

Lorsque le bouton de contrôle de la température est réglé sur 0, la machine arrête de chauffer. Le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la minuterie revienne à la position 0 pour éteindre l'appareil.

2. Bouton de la minuterie - Tournez pour sélectionner le temps de cuisson souhaité.

Lorsque le bouton de la minuterie est réglé sur 0, la machine s'éteint .

3. Bouches d'admission d'air

NE PAS COUVRIR pendant le fonctionnement de l'appareil.

4. Bouches d'aération d'air chaud

NE PAS COUVRIR pendant le fonctionnement de l'appareil. NE PAS PLACER à moins de 5 pouces d'autres objets.

5. Bacs à légumes

Pour une cuisson uniforme sur toute la surface. Peut également être utilisé pour la déshydratation et le réchauffage d'aliments comme la pizza.

6. Égouttoir

Utilisez toujours la lèchefrite lors de la cuisson pour récupérer les déversements et faciliter le nettoyage.

7. Outil de récupération de rôtissoire - Utilisé pour insérer et retirer tous les aliments préparés à l'aide de l'arbre de rôtissoire.

8. Arbre de rôtissoire, fourches et vis de réglage

Utiliser pour les rôtis et le poulet entier. Faites glisser la tige dans le sens de la longueur à travers la viande. Faites glisser les fourches sur l'arbre à partir de chaque extrémité et fixez-les. Verrouillez en place avec les vis de réglage.

REMARQUE : Assurez-vous que la viande peut tourner librement à l'intérieur de l'appareil. S'il est trop grand, il ne tournera pas ou ne cuira pas uniformément (3,5 à 4 lb en moyenne). Attachez la viande avec de la ficelle de cuisine pour aider à une rotation uniforme.



AVERTISSEMENT

Les fourches et autres pièces métalliques de cet appareil sont tranchantes et deviendront extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Il faut prendre grand soin d'éviter les blessures. Portez des gants de cuisine ou des gants de protection.

Utilisation des accessoires

Avant d'utiliser le four Power Air Fryer pour la première fois. Lisez tout le matériel, les autocollants d'avertissement et les étiquettes. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants. Le lavage des mains est recommandé. Lavez toutes les pièces et tous les accessoires utilisés dans le processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Ne lavez jamais et ne plongez jamais l'appareil de cuisson dans l'eau. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un chiffon propre et humide. Avant de cuire les aliments pour la première fois, préchauffez l'appareil pendant quelques minutes pour permettre à la couche protectrice d'huile du fabricant de brûler. Essuyez l'appareil avec de l'eau chaude savonneuse et un torchon après ce cycle de combustion.

REMARQUE : Ne lavez jamais et n'immergez jamais l'appareil de cuisson dans l'eau

REMARQUE : Cet appareil n'est pas une friteuse. Ne versez pas d'huile dans l'appareil

Mode d'emploi :

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez l'accessoire de cuisine pour votre recette.

REMARQUE : Avant la première utilisation et après une utilisation ultérieure, lavez à la main les accessoires de cuisson. Ensuite, essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.

Le four à friteuse à air est conçu pour cuire une grande variété de vos aliments préférés. Les graphiques et les tableaux fournis dans ce manuel et le guide de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour les réglages de temps/température appropriés et les quantités appropriées de nourriture

Mise en place des bacs à légumes dans l'appareil

1. Insérez le bac d'égouttage dans le bas de l'appareil.
2. Placez les bacs à légumes dans l'appareil en les faisant glisser à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière
3. Placez les bacs à légumes plus près de l'élément chauffant supérieur pour une cuisson plus rapide et plus croustillant.



Pour une cuisson uniforme, à mi-cycle, ouvrez le four et tournez les bacs à légumes.

Utilisation de la broche de la rôtissoire

1. Une fois les fourchettes retirées, forcez l'arbre de la rôtissoire au centre de l'aliment dans le sens de la longueur.
2. **REMARQUE :** Pour mieux soutenir les aliments sur la broche de rôtissoire, insérez les fourchettes de rôtissoire dans les aliments à différents angles (voir Fig.C).
3. Slide the Forks(A) onto each side of the Spit and secure them in place by tightening the two Set Screws(B).

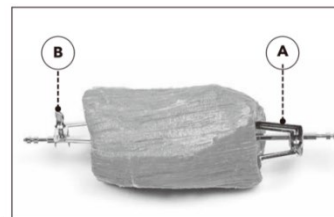
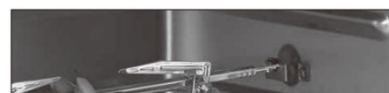


Fig. C



Fig. D



Vous pouvez ajuster les vis plus près du centre de l'arbre si nécessaire, mais jamais au-delà des indentations sur l'arbre.

4. Tenez la broche de rôtissoire assemblée légèrement inclinée avec le côté droit plus haut que le côté gauche et insérez le côté gauche de la broche dans le raccord de la rôtissoire à l'intérieur de l'appareil (voir Fig.D).
5. Avec le côté gauche bien en place, abaissez le côté droit de la broche dans le raccord de la rôtissoire sur le côté droit de l'appareil (voir Fig. E)

Une main gantée qui ouvre un four Le contenu généré par l'IA peut être incorrect.

1. Pour retirer les aliments cuits, utilisez l'outil de récupération. Accrochez le bas des côtés gauche et droit de l'arbre fixé à la broche de rôtissoire (Fig.F)
2. Tirez légèrement la broche de rôtissoire vers la droite pour déconnecter l'accessoire de la prise de rôtissoire
3. Retirez délicatement la broche de rôtissoire.



Fig. F



AVERTISSEMENT

- **NE JAMAIS** rien mettre sur l'appareil.
- **NE JAMAIS** couvrir les bouches d'aération sur le dessus et à l'arrière de l'appareil de cuisson.
- **NE JAMAIS** remplir un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil cuit uniquement à l'air chaud
- **N**'utilisez **JAMAIS** la porte de l'appareil comme un endroit pour reposer un panier à frites chaud rempli de nourriture. Le panier à friture chaud pourrait endommager la porte ou faire basculer l'appareil. Des blessures corporelles pourraient en résulter.
- **Utilisez TOUJOURS** des gants de cuisine pour retirer les bacs à légumes chauds.
- Pendant le processus de cuisson, les accessoires deviendront très chauds. Ne placez **JAMAIS** les accessoires directement sur un comptoir ou une table. Lorsque vous retirez des accessoires, placez-les sur un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur.

Cuisiner avec le four Air Fryer

1. Placez les ingrédients sur l'accessoire de votre choix.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise dédiée. Mettez l'accessoire choisi dans l'appareil et fermez la porte.
3. Lorsque les accessoires et les aliments sélectionnés sont en place, réglez manuellement la température et le temps (reportez-vous au tableau de cuisson).
4. Après quelques secondes de réglage manuel de l'heure et de la température, l'appareil démarrera automatiquement le cycle de cuisson.
5. Il y a une lumière intégrée à l'intérieur du produit, lorsque la température réelle à l'intérieur du four atteint 180°C, la lumière intégrée s'allume, vous permettant de vérifier l'état de vos aliments.

REMARQUE : Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil à tout moment pour voir vos aliments et vérifier la progression.

REMARQUE : Consultez les guides de ce manuel ou des livres de recettes pour déterminer les bons réglages.

Conseils:

-Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous démarrez avec un appareil froid.

-Les aliments de plus petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus grands.

- De grandes quantités d'aliments peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long que de plus petites quantités d'aliments.
- Retourner ou retourner les aliments à mi-chemin du processus de cuisson garantit que les aliments sont cuits uniformément.
- Il est suggéré de vaporiser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant. Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.
- Les collations normalement cuites dans un four peuvent également être cuites dans le four Air Fryer.
- Un moule ou un plat à four peut être placé sur un bac à légumes à l'intérieur du four Air Fryer lors de la cuisson d'aliments tels que des gâteaux ou des quiches. L'utilisation d'une boîte ou d'un plat est également recommandée lors de la cuisson d'aliments fragiles ou farcis.

Tableau de température interne de la viande

	Nourriture	Type	Température
Utilisez ce tableau et un thermomètre pour aliments pour vous assurer que la viande, la volaille, les fruits de mer et les autres aliments cuits atteignent une température interne minimale sécuritaire.	Bœuf et veau	Terre	70°C
		Biftecks, rôtis : moyens	70°C
		Biftecks, rôtis : saignants	50°C
	Poulet et dinde	Poitrine	75°C
		Moulu, farci	75°C
		Oiseau entier, pattes, cuisses, ailes	75°C
	Poissons et crustacés	Tout type	65°C
	Agneau	Terre	70°C
		Biftecks, rôtis : moyens	60°C
		Biftecks, rôtis : saignants	55°C
	Porc	Côtelettes, hachés, côtes, rôtis	70°C
		Jambon entièrement cuit	60°C

Tableau de cuisson

Produit alimentaire	Min-Max	Heure	Température	Commentaires
Frites fines surgelées	1 ¼-3Tasses	15-16mins	200°C	
Frites surgelées épaisses	1 ¼-3Tasses	15-20 mins	200°C	
Frites maison	1 ¼-3 ¼Tasses	10-16mins	200°C	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	1¼-3 ¼Tasses	18--22mins	180°C	Ajouter ½ c. à soupe d'huile

Cubes de pommes de terre faits maison	1 ¼-3Tasses	12-18Minutes	180°C	Ajouter ½ c. à soupe d'huile
Pommes de terre rissolées	1coupe	15-18 Minutes	180°C	
Gratin de pommes de terre	2 coupe	15-18 Minutes	200°C	
Bifteck	¼-1.1 Lb	8-12 Minutes	180°C	
Côtelettes de porc	¼-1.1 Lb	10-14 Minutes	180°C	
Hamburger	¼-1.1 Lb	7-14 Minutes	180°C	
Rouleau de saucisse	¼-1.1 Lb	13-15 Minutes	200°C	
Pilons de poulet	¼-1.1 Lb	18--22 Minutes	180°C	
Poitrine de poulet	¼-1.1 Lb	10-15 Minutes	180°C	
Rouleaux de printemps	¼- 3/4 Lb	15-20 Minutes	200°C	Utilisation prête au four
Nuggets de poulet surgelés	1/4-1.1 Lb	10-15 Minutes	200°C	Utilisation prête au four
Bâtonnets de poisson surgelés	¼-1.1 Lb	6-10 Minutes	200°C	Utilisation prête au four
Bâtonnets de mozzarella	¼- 1.1 Lb	8-10 Minutes	180°C	Utilisation prête au four
Légumes farcis	¼-1.1 Lb	10 Minutes	160°C	
Gâteau	1 ¼Tasses	20--25 Minutes	160°C	Utiliser un moule
Quiche	1 ½Tasses	20--22 Minutes	180°C	Utiliser un moule à pâtisserie/plat à four
Muffins	1 ¼Tasses	15-18 Minutes	200°C	Utiliser un moule
Produits de boulangerie	1 ½Tasses	20 Minutes	160°C	Utiliser un moule à pâtisserie/plat à four
Rondelles d'oignon surgelées	1 Lb	15 Minutes	200°C	

Dépannage

Problème	Possible Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale.
	L'appareil n'a pas été allumé en réglant le temps de préparation et la température	Réglez la température et l'heure.
	L'appareil n'est pas branché sur une prise de courant dédiée.	Branchez l'appareil sur une prise de courant dédiée.
Aliments non cuits	L'appareil est surchargé.	Utilisez de plus petites quantités pour une cuisson plus uniforme.
	La température est réglée trop bas.	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être retournés pendant le processus de cuisson.	Vérifiez à mi-chemin du processus et retournez les aliments si nécessaire.
	Des aliments de différentes tailles sont cuisinés ensemble.	Faites cuire ensemble des aliments de taille similaire.
Fumée blanche provenant de appareil	Du pétrole est utilisé.	Essuyez pour enlever l'excès d'huile.
	Les accessoires ont des résidus de graisse en excès de cuisson précédente.	Nettoyez les composants et l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas frites uniformément	Mauvais type de pomme de terre utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes.
	Pommes de terre mal blanchies pendant la préparation.	Utilisez des bâtonnets coupés et séchez-les en tapotant pour enlever l'excès d'amidon.
	Trop de frites sont cuites en même temps.	Cuire moins de 2 ½ tasses de frites à la fois.
Les frites ne sont pas croustillantes	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Séchez correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de vaporiser de l'huile.
		Coupez les bâtonnets plus petits
		Ajoutez un peu plus d'huile.
		Blanchir les pommes de terre coupées.

Nettoyage:

Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.

Nettoyez le four Air Fryer après chaque utilisation.

Les accessoires de cuisson sont fabriqués en acier inoxydable durable et vont au lave-vaisselle. N'utilisez jamais de matériaux ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud et humide et un détergent doux.
2. Pour nettoyer la porte, frottez doucement les deux côtés avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon humide. NE PAS tremper ou immerger la porte ou l'appareil dans l'eau ou le laver au lave-vaisselle.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive. Ensuite, rincez abondamment l'appareil avec un chiffon propre et humide. Ne laissez pas d'eau stagnante à l'intérieur de l'appareil. Ne frottez pas les serpentins de chauffage car ils sont fragiles et peuvent se casser.
4. Si nécessaire, enlevez les résidus alimentaires indésirables à l'aide d'une brosse à poils de nylon doux.
5. Les aliments incrustés sur les accessoires doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour retirer facilement les aliments. Le lavage des mains est recommandé.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

- Toujours éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger dans l'eau. Risque d'électrocution.
- N'utilisez PAS de produits abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour nettoyer cet appareil.
- Essuyez les surfaces avec un chiffon doux et sec.
- Laissez-le sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais et sec.

DISPOSITION

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés dans la mesure du possible.
- Veuillez vous débarrasser de tous les emballages, papiers et cartons conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser au centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité.
- Plastiques, polybags - ce produit est fabriqué à partir du plastique recyclable suivant.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser à votre centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité pour vous en débarrasser.



Code et symbole	 PETE
Type de plastique	Polyéthylène téréphtalate

ČESKÝ NÁVOD



Podrobnosti o napájení:

Podrobnosti o napětí: 220-240V~
Podrobnosti o frekvenci: 50Hz-60Hz
Podrobnosti o příkonu: 1800W

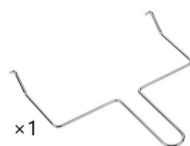
Příslušenství:



x2



x1



x1



x1

Před spuštěním si prosím důkladně přečtěte tento návod k obsluze a ujistěte se, že jste obeznámeni s obsluhou vaší nové fritézy



Upozornění
Horký povrch

OPATRNOST! VNĚJŠÍ POVRCHY TOHOTO ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE SE PŘI BĚŽNÉM POUŽÍVÁNÍ ZAHŘÍVAJÍ. NEŽ SE DOTKNETE VNĚJŠÍCH POVRCHŮ, NECHTE VYCHLADNOUT.

VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ JE TŘEBA VŽDY DODRŽOVAT ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.
- POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ V INTERIÉRU.
- NEPOUŽÍVEJTE VE VENKOVNÍM PROSTŘEDÍ ANI PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ.
- POUŽÍVEJTE POUZE S DODANÝM SÍTOVÝM KABELEM.
- PŘED POUŽITÍM DŮKLADNĚ ZKONTROLUJTE, ZDA NENÍ PŘÍSTROJ POŠKOZEN, A V PŘÍPADĚ ZJIŠTĚNÍ ZÁVAD JEJ NEPOUŽÍVEJTE. DBEJTE NA TO, ABYSTE SPOTŘEBIČ NEUPUSTILI, PROTOŽE SILNÉ NÁRAZY MOHOU ZPŮSOBIT VNITŘNÍ POŠKOZENÍ.
- PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ UVEDENÉ NA SPODNÍ STRANĚ SPOTŘEBIČE ODPOVÍDÁ NAPĚTÍ V ELEKTRICKÉ SÍTI VE VAŠÍ DOMÁCNOSTI.
- UJISTĚTE SE, ŽE JE SPOTŘEBIČ ZAPOJEN DO VYHRAZENÉ ZÁSUVKY. VŽDY SE UJISTĚTE, ŽE JE ZÁSTRČKA ZASUNUTA DO ZÁSUVKY. SPRÁVNĚ A BEZ DALŠÍCH SPOTŘEBIČŮ VE STEJNÉ ZÁSUVCE.
- NEZAPOJUJTE NAPÁJECÍ KABEL ANI NEOBSLUHUJTE OVLÁDACÍ PRVKY SPOTŘEBIČE MOKRÝMA RUKAMA.
- NIKDY NEPŘIPOJUJTE TENTO SPOTŘEBIČ K EXTERNÍMU ČASOVÉMU SPÍNAČI NEBO SAMOSTATNÉMU SYSTÉMU DÁLKOVÉHO OVLÁDÁNÍ.
- NIKDY NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ S JAKÝMKOLI PRODLUŽOVACÍM KABLEM.
- KRÁTKÁ NAPÁJECÍ ŠNŮRA (NEBO ODPOJITELNÁ NAPÁJECÍ ŠNŮRA) JE K DISPOZICI, ABY SE SNÍŽILO RIZIKO VYPLÝVAJÍCÍ ZE ZAMOTÁNÍ NEBO ZAKOPNUTÍ O DELŠÍ ŠNŮRU.
- PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM SPOTŘEBIČ A NAPÁJECÍ KABEL PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE, ZDA NEJSOU POŠKOZENY.

- TENTO SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI OD 8 LET A STARŠÍ A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ, POKUD JIM BYL POSKYTNUT DOHLED NEBO BYLY POUČENY O POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE BEZPEČNÝM ZPŮSOBEM A ROZUMÍ SOUVISEJÍCÍM NEBEZPEČÍM. DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMÍ HRÁT. ČIŠTĚNÍ A UŽIVATELSKOU ÚDRŽBU NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.
- UDRŽUJTE SPOTŘEBIČ A JEHO NAPÁJECÍ KABEL MIMO DOSAH DĚTÍ, KDYŽ JE V PROVOZU NEBO KDYŽ SE CHLADÍ.
- DĚTI MLADŠÍ 3 LET BY SE MĚLY DRŽET MIMO DOSAH, POKUD NEJSOU POD NEUSTÁLÝM DOHLEDEM.
- **NĚKTERÉ ČÁSTI TOHOTO PRODUKTU SE MOHOU VELMI ZAHŘÁT A ZPŮSOBIT POPÁLENINY. ZVLÁŠTNÍ POZORNOST JE TŘEBA VĚNOVAT PŘÍTOMNOSTI DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB.** ABY NEDOŠLO KE ZRANĚNÍ, NIKDY NEVKLÁDEJTE RUCE DOVNITŘ SPOTŘEBIČE, POKUD NENÍ DŮKLADNĚ VYCHLAZENÝ
- POUŽITÍ JAKÉHOKOLI PŘÍSLUŠENSTVÍ NEBO NÁSTAVCŮ, KTERÉ NEJSOU DOPORUČENY SPOLEČNOSTÍ COOPERS OF STORTFORD, MŮŽE ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ A ZRUŠIT PLATNOST PŘÍPADNÉ ZÁRUKY.
- NENECHÁVEJTE NAPÁJECÍ KABEL VISET PŘES OKRAJ STOLU NEBO PULTU, ANI SE NEDOTÝKEJTE HORKÝCH POVRCHŮ.
- NEUMÍSŤUJTE JEJ NA ZDROJE TEPLA ANI DO JEJICH BLÍZKOSTI.
- POUŽÍVEJTE NA ROVNÉM, STABILNÍM NEHOŘLAVÉM POVRCHU.
- PŘI POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJ NIJAK NEZAKRÝVEJTE, PROTOŽE BY MOHLO DOJÍT K JEHO PŘEHŘÁTÍ.
- NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ K JINÉMU POUŽITÍ, NEŽ KE KTERÉMU JE URČEN.
- ZAJISTĚTE DOSTATEČNOU VZDÁLENOST MEZI TÍMTO SPOTŘEBIČEM A OSTATNÍMI PŘEDMĚTY NA PRACOVNÍ PLOŠE NEBO PRACOVIŠTI NEBO DOSTATEČNOU VZDÁLENOST MEZI SPOTŘEBIČEM A OHRANIČENÝM PROSTOREM, VE KTERÉM JE UMÍSTĚN. DOPORUČUJEME, ABY MINIMÁLNÍ VZDÁLENOST KOLEM VŠECH PLOCH BYLA ALESPŮŇ 10 CM.
- NEUMÍSŤUJTE SPOTŘEBIČ POD HOŘLAVÉ MATERIÁLY, JAKO JSOU ZÁCLONY, ZÁVĚSY, POLICE, VOLNÉ TAPETY APOD. NEBO DO JEJICH BLÍZKOSTI.
- PŘED USKLADNĚNÍM, ČIŠTĚNÍM NEBO NASAZOVÁNÍM ČI SUNDÁVÁNÍM PŘÍSLUŠENSTVÍ NECHTE PŘEDMĚT DŮKLADNĚ VYCHLADNOUT.
- NEUMÍSŤUJTE TENTO PŘEDMĚT BEZPROSTŘEDNĚ POD ZÁSUVKU.
- UDRŽUJTE PŘEDMĚT VE VZDÁLENOSTI NEJMÉNĚ 1 M OD HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ, JAKO JE NÁBYTEK, POLŠTÁŘE, LŮŽKOVINY, PAPÍR, OBLEČENÍ, ZÁCLONY ATD.
- Z DŮVODU OCHRANY PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM NEPONOŘUJTE NAPÁJECÍ KABEL, SÍŤOVÝ ADAPTÉR ANI SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY. DO HLAVNÍHO KRYTU SPOTŘEBIČE OBSAHUJÍCÍHO ELEKTRICKÉ SOUČÁSTI NEVLÉVEJTE ŽÁDNÉ KAPALINY.
- NEPOUŽÍVEJTE SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM NAPÁJECÍM KABLEM NEBO SÍŤOVÝM ADAPTÉREM NEBO PO PORUŠE ČI JAKÉMKOLI POŠKOZENÍ SPOTŘEBIČE. DOPORUČUJEME, ABY NAPÁJECÍ KABEL NEBYL ZALOMENÝ NEBO ZKROUCENÝ A ABYSTE PRAVIDELNĚ KONTROLOVALI JEHO STAV.
- NENECHÁVEJTE JEJ BEZ DOZORU.
- PO VAŘENÍ NEBO V PŘÍPADĚ, ŽE MUSÍTE OPUSTIT MÍSTNOST, SPOTŘEBIČ VŽDY VYPNĚTE A PO POUŽITÍ ODPOJTE ZE ZÁSUVKY.
- PŘI MANIPULACI S HORKÝMI POTRAVINAMI NEBO HORKÝMI SPOTŘEBIČI SE DOPORUČUJE POUŽÍVAT KUCHYŇSKÉ RUKAVICE.
- VEŠKERÉ OPRAVY MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ NEBO ELEKTROTECHNICKÝ SERVIS.
- ABYSTE ZABRÁNILI KONTAKTU POTRAVIN S VNITŘNÍM HORNÍM SÍTEM A TEPELNÝM PRVKEM, NEPŘEPLŇUJTE PŘÍSLUŠENSTVÍ TROUBY.
- PŘI PROVOZU FRITÉZY NEZAKRÝVEJTE VĚTRACÍ OTVOR PRO PŘÍVOD VZDUCHU ANI VĚTRACÍ OTVOR PRO ODVOD VZDUCHU. POKUD TAK UČINÍTE, ZABRÁNÍTE ROVNOMĚRNÉMU VAŘENÍ A MŮŽETE POŠKODIT SPOTŘEBIČ NEBO ZPŮSOBIT JEHO PŘEHŘÁTÍ.
- NIKDY NELIJTE OLEJ DO VARNÉHO PŘÍSLUŠENSTVÍ. MOHLO BY DOJÍT K POŽÁRU A ZRANĚNÍ OSOB.
- PŘI PROVOZU SE VZDUCH VYPOUŠTÍ VĚTRACÍM OTVOREM PRO VÝSTUP VZDUCHU. UDRŽUJTE RUCE A OBLIČEJ V BEZPEČNÉ VZDÁLENOSTI OD VENTILAČNÍHO OTVORU. HORKÉMU VZDUCHU SE VYHNĚTE TAKÉ PŘI VYJÍMÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ ZE SPOTŘEBIČE.
- POKUD ZE SPOTŘEBIČE VYCHÁZÍ ČERNÝ KOUŘ, OKAMŽITĚ JEJ ODPOJTE A POČKEJTE, AŽ KOUŘENÍ PŘESTANE VYJMOUT, NEŽ VYJMETE OBSAH TROUBY.
- PO VYPRŠENÍ ČASU SE VAŘENÍ ZASTAVÍ, ALE VENTILÁTOR BUDE POKRAČOVAT V CHODU PO DOBU 20 SEKUND, ABY SE SPOTŘEBIČ OCHLADIL.

- PŘED POUŽITÍM NOVÉ FRITÉZY NA JAKÉMKOLI POVRCHU PRACOVNÍ DESKY SE PORADTE S VÝROBCEM NEBO INSTALAČNÍM TECHNIKEM VAŠÍ PRACOVNÍ DESKY O DOPORUČENÍCH OHLEDNĚ POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČŮ NA VAŠICH POVRŠÍCH. NĚKTEŘÍ VÝROBCI A INSTALATÉŘI MOHOU DOPORUČIT OCHRANU VAŠEHO POVRCHU UMÍSTĚNÍM HORKÉ PODLOŽKY NEBO TROJNOŽKY POD FRITÉZU PRO TEPELNOU OCHRANU.
- NEPOKLÁDEJTE HORKOVZDUŠNOU FRITÉZU NA VARNOU DESKU, I KDYŽ JE VYCHLADLÁ, PROTOŽE BY TO MOHLO ZPŮSOBIT POŽÁR NEBO POŠKODIT FRITÉZU, VARNOU DESKU A VÁŠ DOMOV.
- UJISTĚTE SE, ŽE INGREDIENCE PŘIPRAVENÉ V TOMTO SPOTŘEBIČI JSOU UVAŘENÉ DO ZLATOŽLUTÉ BARVY, NIKOLI TMAVÉ NEBO HNĚDÉ. ODSTRAŇTE SPÁLENÉ ZBYTKY.

ZAPOJENÍ ZÁSTRČKY (VELKÁ BRITÁNIE A IRSKO)

- Tento spotřebič je dodáván se síťovým adaptérem se zástrčkami BS1363.
- **NEPOUŽÍVEJTE**, pokud zásuvky ve vaší domácnosti nebo kanceláři nejsou vhodné pro kolíky zástrčky síťového adaptéru tohoto produktu. Pokusy o zasunutí síťového adaptéru do nesprávné zásuvky pravděpodobně způsobí úraz elektrickým proudem nebo poškození.

USCHOVEJTE TYTO POKYNY - POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI

• DŮLEŽITÝ

1. Před prvním použitím a po následném použití příslušenství na vaření umyjte ručně. Poté otřete vnější a vnitřní stranu spotřebiče teplým, vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem. Nakonec spotřebič na několik minut předehřejte, aby se spálily veškeré zbytky.
2. Spotřebič může při prvním použití kouřit. Není vadný a kouř se během několika minut spálí.

• Automatické vypnutí

Spotřebič má vestavěné vypínací zařízení, které spotřebič automaticky vypne, když časovač dosáhne nuly. Spotřebič můžete ručně vypnout otočením knoflíku časovače do polohy "0".

• Ochrana proti přehřátí

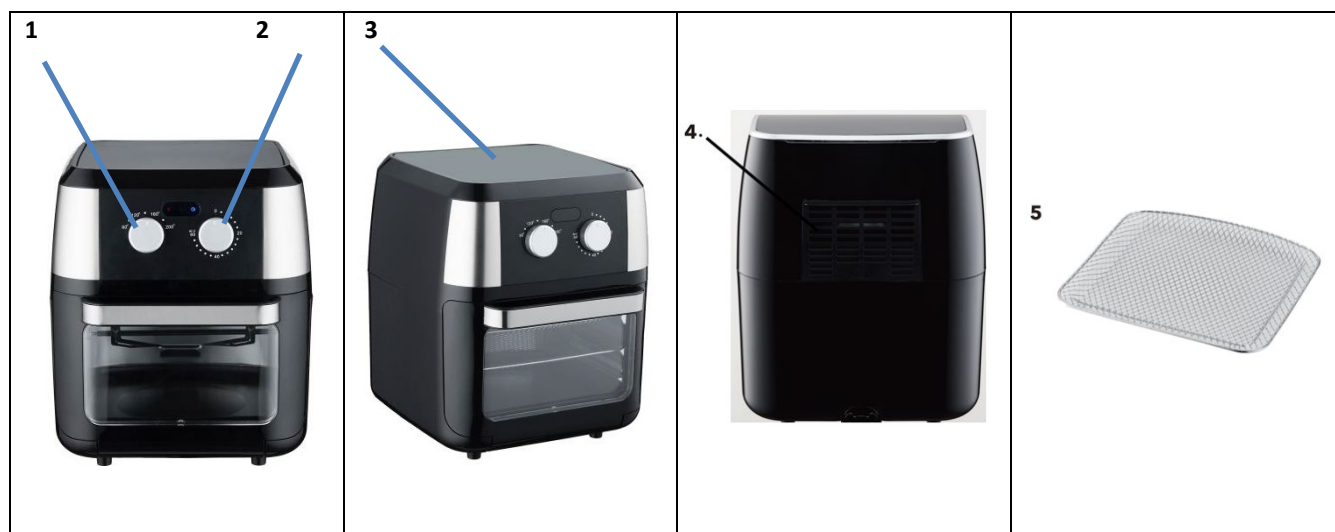
Pokud dojde k poruše vnitřního systému regulace teploty, aktivuje se systém ochrany proti přehřátí a spotřebič nebude fungovat. Pokud k tomu dojde, odpojte napájecí kabel. Před opětovným spuštěním nebo uložením nechte spotřebič nějakou dobu úplně vychladnout. během několika minut.

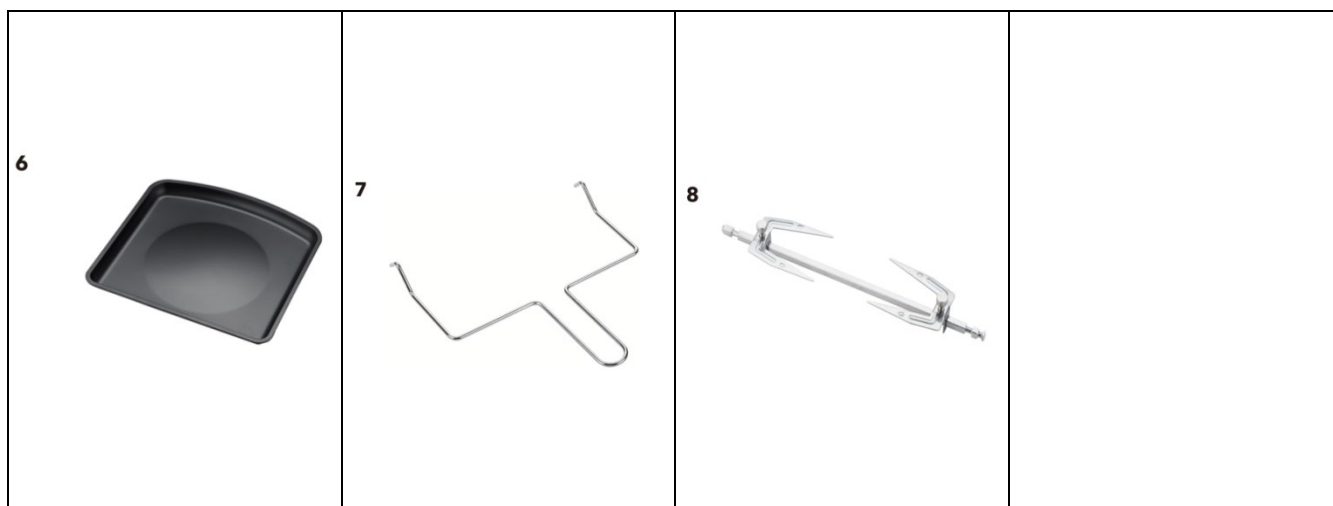
• Elektrická energie

Váš nový spotřebič by měl být provozován ve vyhrazeném elektrickém obvodu. Pokud je elektrický obvod přetěžován jinými spotřebiči, spotřebič nemusí fungovat správně.

• Elektromagnetická pole

Tento spotřebič vyhovuje všem normám týkajícím se elektromagnetických polí. Při správném zacházení a v souladu s pokyny v této uživatelské příručce je používání spotřebiče bezpečné na základě dnes dostupných vědeckých důkazů.





1. Knoflík regulace teploty – Otáčením vyberte požadovanou teplotu pro vaření.

Když je knoflík regulace teploty nastaven na 0, stroj přestane topit. Ventilátor bude pokračovat v chodu, dokud se časovač nevrátí do polohy 0, aby se jednotka vypnula.

2. Ustanovení č. 2010 Knoflík časovače - Otáčením vyberte požadovanou dobu vaření.

Když je knoflík časovače nastaven na 0, stroj se vypne.

3. Větrací otvory pro přívod vzduchu

NEZAKRÝVEJTE se, když je spotřebič v provozu.

4. Výstupní otvory horkého vzduchu

NEZAKRÝVEJTE se, když je spotřebič v provozu. NEUMISŤUJTE do vzdálenosti 5 palců od jiných předmětů.

5. Crisper podnosy

Pro rovnoměrné všestranné vaření. Může být také použit pro dehydrataci a ohřívání potravin, jako je pizza.

6. Ustanovení Odkapávací miska

Při vaření vždy používejte odkapávací misku, abyste zachytili rozlité tekutiny a usnadnili čištění.

7. Nástroj Rotisserie Fetch - Používá se k vkládání a vyjímání jakýchkoli potravin připravených pomocí hřídele Rotisserie.

8. Hřídel grilu, vidlice a šrouby

Použití na pečeně a celé kuře. Protáhněte hřídel podélně masem. Nasuňte vidlice na hřídel z každého konce a připevněte je. Zajistěte na místě pomocí stavěcích šroubů.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že se maso může ve spotřebiči volně otáčet. Pokud je příliš velký, nebude se otáčet ani vařit rovnoměrně (v průměru 3,5 - 4 lb). Maso svažte kuchyňským provázkem, abyste pomohli s rovnoměrným otáčením.



VAROVÁNÍ

Vidlice a další kovové části tohoto spotřebiče jsou ostré a během používání se extrémně zahřejí. Je třeba věnovat velkou pozornost tomu, aby nedošlo ke zranění osob. Noste ochranné rukavice nebo rukavice.

Použití příslušenství

Před prvním použitím trouby Power Air Fryer. Přečtěte si všechny materiály, výstražné nálepky a štítky. Odstraňte veškerý obalový materiál, štítky a nálepky. Doporučuje se ruční mytí. Všechny části a příslušenství použité v procesu vaření omyjte teplou mýdlovou vodou. Spotřebič nikdy nemyjte ani neponořujte do vody. Otřete vnitřek a vněm spotřebiče čistým vlhkým hadříkem. Před prvním vařením jídla předehřejte spotřebič na několik minut, aby se spálila ochranná vrstva oleje výrobce. Po tomto cyklu vypalování spotřebič otřete teplou mýdlovou vodou a utěrkou.

POZNÁMKA: Spotřebič nikdy nemyjte ani neponořujte do vody

POZNÁMKA: Tento spotřebič není fritéza. Do spotřebiče nelijte olej

Návod k obsluze:

Příprava k použití

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovný, vodorovný a žáruvzdorný povrch.
2. Vyberte příslušenství pro vaření pro svůj recept.

POZNÁMKA: Před prvním použitím a po následném použití umyjte příslušenství na vaření ručně. Poté otřete vnější a vnitřní stranu spotřebiče teplým, vlhkým hadříkem a jemným čistícím prostředkem.

The Air Fryer Oven is designed to cook a wide variety of your favourite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities

Umístění zásobníků Crisper do spotřebiče

1. Vložte odkapávací misku do spodní části spotřebiče.
2. Umístěte podnosy Crisper do spotřebiče jejich posunutím přes boční drážky a na zadní okraj
3. Umístěte přihrádky Crisper blíže k hornímu ohřevu prvek pro rychlejší vaření a větší křupavost.



Pro rovnoměrné pečení otevřete troubu uprostřed cyklu a otočte zásobníky Crisper.

Použití rožně na grilování

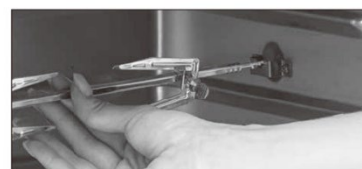
1. Když jsou vidličky vyjmuty, protlačte hřídel grilu podélně středem jídla.
2. **POZNÁMKA:** Abyste potraviny na rožni lépe podepřeli, zasuňte vidlice rožně do potravin pod různými úhly (viz obr. C).
3. Nasadte vidlice (A) na každou stranu rožně a zajistěte je na místě utažením dvou stavěcích šroubů (B). V případě potřeby můžete šrouby nastavit blíže ke středu hřídele, ale nikdy ne za zářezy na hřídeli.
4. Podržte sestavený rožeň v mírném úhlu, přičemž pravá strana je výše než levá, a zasuňte levou stranu rožně do přípojky rožně uvnitř spotřebiče (viz obr. D).
5. Když je levá strana pevně nasazena, spusťte pravou stranu rožně do přípojky rožně na pravé straně spotřebiče (viz obr. E).



Obr. C



Obr. D



Obr. E

Demontáž rožně

1. Chcete-li odstranit uvařené jídlo, použijte nástroj pro načítání. Zahákněte spodní část levé a pravé strany hřídele připevněné k grilovacímu rožni (obr.F)
2. Zatažením za rožeň mírně doprava odpojte příslušenství od zásuvky Rotisserie
3. Opatrně vyjměte rožeň na gril.



Obr. F



VAROVÁNÍ

- **NIKDY** nepokládejte nic na spotřebič.
- **NIKDY** nezakrývejte větrací otvory na horní a zadní straně varného spotřebiče.
- **NIKDY** neplňte žádnou varnou nádobu olejem nebo tekutinou jakéhokoli druhu. Tento spotřebič vaří pouze horkým vzduchem

- **NIKDY** nepoužívejte dvířka spotřebiče jako místo pro odložení horkého fritovacího koše naplněného jídlem. Horký fritovací koš by mohl poškodit dvířka nebo způsobit převrácení spotřebiče. Mohlo by dojít ke zranění osob.
- **Při** vyjímání horkých plechů Crisper **VŽDY** používejte chňapky.
- Během procesu vaření se příslušenství velmi zahřeje. **NIKDY** nepokládejte příslušenství přímo na pracovní desku nebo stůl. Když vyjmete příslušenství, položte jej na trojnožku nebo žáruvzdorný povrch.

Vaření pomocí horkovzdušné fritézy

1. Umístěte ingredience na vybraný doplněk.
2. Zapojte napájecí kabel do vyhrazené zásuvky. Vložte vybrané příslušenství do spotřebiče a zavřete dvířka.
3. Když jsou vybrané příslušenství a potraviny na svém místě, nastavte teplotu a čas ručně (viz tabulka vaření).
4. Po několika sekundách ručního nastavení času a teploty spotřebič automaticky spustí cyklus vaření.
5. Uvnitř výrobku je vestavěné světlo, když skutečná teplota uvnitř trouby dosáhne 180 °C, rozsvítí se vestavěné světlo, což vám umožní zkontrolovat stav vašeho jídla.

POZNÁMKA: Dvířka spotřebiče můžete kdykoli otevřít, abyste si prohlédli své jídlo a zkontrolovali pokrok.

POZNÁMKA: Správná nastavení naleznete v příručkách v této příručce nebo v Knihách receptů.

Tipy:

- Přidejte 3 minuty k době vaření, když začínáte se studeným spotřebičem.
- Potraviny, které jsou menší velikosti, obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než ty větší.
- Větší množství potravin může vyžadovat delší dobu vaření než menší množství potravin.
- Otočení nebo otočení jídla v polovině procesu vaření zajistí rovnoměrné propečení.
- Pro křupavější výsledek se doporučuje zamlžit čerstvé brambory trochou rostlinného oleje. Když přidáváte trochu oleje, udělejte to těsně před vařením.
- Občerstvení běžně vařené v troubě lze vařit také ve vzduchové fritéze.
- Formu na pečení nebo zapékací misku lze umístit na crisper plech uvnitř fritézy při vaření potravin, jako jsou koláče nebo quiche. Při vaření křehkých nebo plněných potravin se také doporučuje použít formu nebo misku.

Graf vnitřní teploty masa

Pomocí této tabulky a potravinářského teploměru zajistíte, že maso, drůbež, mořské plody a další vařená jídla dosáhnou bezpečné minimální vnitřní teploty.

Jídlo	Typ	Teplota
Hovězí a telecí maso	Mletý	70°C
	Steaky, pečené: střední	70°C
	Steaky, pečené: vzácné	50°C
Kuře & Krůta	Prsa	75°C
	Mleté, plněné	75°C
	Celý pták, nohy, stehna, křídla	75°C
Ryby a korýši	Jakýkoli typ	65°C
Jehně	Mletý	70°C
	Steaky, pečené: střední	60°C
	Steaky, pečené: vzácné	55°C
Vepřové	Kotlety, mleté, žebra, pečené	70°C
	Plně uvařená šunka	60°C

Tabulka vaření

Potravina	Min-Max	Čas	Teplota	Komentáře
Tenké mražené hranolky	1 ¼-3šálky	15-16Minut	200°C	
Tlusté mražené hranolky	1 ¼-3 šálky	15-20 Minut	200°C	
Domácí hranolky	1 ¼-3 ¼ šálky	10-16 Minut	200°C	Přidat ½ polévková lžíce. olej
Domácí bramborové špalíčky	1¼-3 ¼ šálky	18--22 Minut	180°C	Přidat ½ polévková lžíce. olej
Domácí bramborové kostky	1 ¼-3 šálky	12-18 Minut	180°C	Přidat ½ polévková lžíce. olej
Hash Browns	1šálek	15-18 Minut	180°C	
Gratinované brambory	2 šálek	15-18 Minut	200°C	
Biftek	¼-1.1 Lb	8--12 Minut	180°C	
Vepřové kotlety	¼-1.1 Lb	10-14 Minut	180°C	
Hamburger	¼-1.1 Lb	7-14 Minut	180°C	
Klobásová roláda	¼-1.1 Lb	13-15 Minut	200°C	
Kuřecí paličky	¼-1.1 Lb	18--22 Minut	180°C	
Kuřecí prsa	¼-1.1 Lb	10-15 Minut	180°C	
Jarní závitky	¼- 3/4 Lb	15-20 Minut	200°C	Používejte připravené k použití v troubě
Mražené kuřecí nugety	1/4-1.1 Lb	10-15 Minut	200°C	Používejte připravené k použití v troubě
Mražené rybí prsty	¼-1.1 Lb	6-10 Minut	200°C	Používejte připravené k použití v troubě
Mozzarellové tyčinky	¼- 1.1 Lb	8-10 Minut	180°C	Používejte připravené k použití v troubě
Plněná zelenina	¼-1.1 Lb	10 Minut	160°C	
Dort	1 ¼šálky	20--25 Minut	160°C	Použijte formu na pečení
Nesladký koláč	1 ½šálky	20--22 Minut	180°C	Použijte formu na pečení/zapékací mísu
Vdolky	1 ¼šálky	15-18 Minut	200°C	Použijte formu na pečení

Pečivo	1 ½šálky	20 Minut	160°C	Použijte formu na pečení/zapékací mísu
Mražené cibulové kroužky	1 Lb	15 Minut	200°C	

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Spotřebič není zapojen do sítě	Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
	Spotřebič nebyl zapnut nastavením doby a teploty přípravy	Nastavte teplotu a čas.
	Spotřebič není zapojen do vyhrazené elektrické zásuvky.	Zapojte spotřebič do vyhrazené elektrické zásuvky.
Neupravené potraviny	Spotřebič je přetížený.	Pro rovnoměrnější vaření používejte menší dávky.
	Teplota je nastavena na příliš nízkou hodnotu.	Zvyšte teplotu a pokračujte ve vaření.
Jídlo se nesmaží rovnoměrně	Některé potraviny je třeba během procesu vaření obrátit.	V polovině procesu zkontrolujte a v případě potřeby krmivo otočte.
	Potraviny různých velikostí se vaří společně.	Vařte společně jídla podobné velikosti.
Bílý kouř vycházející z spotřebiče	Používá se ropa.	Otřete dolů, abyste odstranili přebytečný olej.
	Příslušenství má přebytečné zbytky tuku z předchozího vaření.	Po každém použití vyčistěte součásti a vnitřek spotřebiče.
Hranolky se nesmaží rovnoměrně	Použitý nesprávný typ brambor.	Používejte čerstvé, pevné brambory.
	Brambory nejsou během přípravy správně blanširovány.	Použijte nakrájené tyčinky a osušte, abyste odstranili přebytečný škrob.
	Vaří se příliš mnoho hranolků najednou.	Vařte méně než 2 ½ šálky hranolků najednou.
Hranolky nejsou křupavé	Surové hranolky mají příliš mnoho vody.	Před zamlžením oleje řádně osušte bramborové tyčinky.
		Řežte tyčinky menší
		Přidejte ještě trochu oleje.
		Nakrájené brambory blanširujte.

Čištění:

Před čištěním vytáhněte napájecí kabel ze zásuvky a ujistěte se, že je spotřebič důkladně vychlazený.

Po každém použití vyčistěte horkovzdušnou fritézu.

Příslušenství na vaření je vyrobeno z odolné nerezové oceli a lze jej mýt v myčce. Na tyto povrchy nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo náčiní.

1. Otřete vnější část spotřebiče teplým, vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.

2. Při čištění dveří jemně vydrhněte obě strany teplou mýdlovou vodou a vlhkým hadříkem. **NENAMÁČEJTE** ani neponořujte dvířka nebo spotřebič do vody ani je nemýjte v myčce na nádobí.

3. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou, jemným čisticím prostředkem a neabrazivní houbou. Poté spotřebič důkladně opláchněte čistým, damp hadříkem. Nenechávejte uvnitř spotřebiče stojící vodu. Topné spirály nedrhňte, protože jsou křehké a mohly by prasknout.

4. V případě potřeby odstraňte nežádoucí zbytky jídla kartáčem s měkkými nylonovými štětinami.

5. Připečené jídlo na příslušenství by mělo být namočené v teplé mýdlové vodě, aby se jídlo snadno odstranilo.

Doporučuje se mytí rukou.

POKYNY PRO PÉČI A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním přístroj vždy vypněte a odpojte ze zásuvky.
- **NEPONOŘUJTE** do vody. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- K čištění tohoto spotřebiče **NEPOUŽÍVEJTE** abrazivní čisticí prostředky ani ostré náčiní.
- Povrchy otírejte měkkým suchým hadříkem.
- Před dalším použitím nechte důkladně vyschnout.
- Spotřebič skladujte na chladném a suchém místě.

LIKVIDACE

- Bednáři ze Stortfordu používají recyklovatelné nebo recyklované obaly, kde je to možné.
- Zlikvidujte prosím všechny obaly, papír, kartony v souladu s předpisy místního úřadu pro recyklaci.
- Na konci životnosti výrobku se prosím obraťte na autorizované středisko pro recyklaci domovního odpadu místní rady.
- Plasty, polybagy – vyrábí se z následujících recyklovatelných plastů.
- Na konci životnosti výrobku se prosím obraťte na autorizované středisko pro recyklaci domovního odpadu místní rady.



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



Kód & Symbol	 PETE
Typ plastu	Polyethylentereftalátového

SLOVENSKÝ NÁVOD



Podrobnosti o napájaní:

Podrobnosti o napätí: 220-240V~

Podrobnosti o frekvencii: 50 Hz - 60 Hz

Podrobnosti o výkone: 1800W

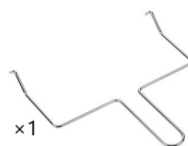
Príslušenstvo:



x2



x1



x1



x1

Pred spustením si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a uistite sa, že ste oboznámení s prevádzkou vašej novej rúry na fritézu



Upozornenie
Horúci povrch

OPATRNOŠŤ! VONKAJŠIE POVRCHY TOHTO ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA SA PRI BEŽNOM POUŽÍVANÍ ZAHRIEVAJÚ. PREDTÝM, AKO SA DOTKNETE VONKAJŠÍCH POVRCHOV, NECHAJTE VYCHLADNÚŤ.

UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH SPOTREBIČOV BY STE MALI VŽDY DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY.
- LEN NA DOMÁCE POUŽITIE V INTERIÉRI.
- NEPOUŽÍVAJTE VO VONKAJŠOM PROSTREDÍ ANI NA KOMERČNÉ ÚČELY.
- POUŽÍVAJTE LEN S DODANÝM SIEŤOVÝM KÁBLOM.
- PRED POUŽITÍM DÔKLADNE SKONTROLUJTE, ČI NIE JE POŠKODENÝ, A V PRÍPADE ZISTENIA NEDOSTATKOV HO NEPOUŽÍVAJTE. DBAJTE NA TO, ABY STE SPOTREBIČ NEUPUSTILI, PRETOŽE SILNÉ NÁRAZY MÔŽU SPÔSOBIŤ VNÚTORNÉ POŠKODENIE.
- PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ NA SPODNEJ STRANE SPOTREBIČA ZODPOVEDÁ SIEŤOVÉMU NAPÄTIU VO VAŠEJ DOMÁCNOSTI.
- UISTITE SA, ŽE JE SPOTREBIČ ZAPOJENÝ DO VYHRADENEJ ZÁSUVKY. VŽDY SA UISTITE, ŽE JE ZÁSTRČKA ZASUNUTÁ DO ZÁSUVKY. SPRÁVNE A BEZ AKÝCHKOĽVEK INÝCH SPOTREBIČOV V TEJ ISTEJ ZÁSUVKE.
- NEZAPÁJAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL ANI NEOBSLUHUJTE OVLÁDACIE PRVKY SPOTREBIČA MOKRÝMI RUKAMI.
- NIKDY NEPRIPÁJAJTE TENTO SPOTREBIČ K EXTERNÉMU ČASOVÉMU SPÍNAČU ALEBO SAMOSTATNÉMU SYSTÉMU DIAĽKOVÉHO OVLÁDANIA.
- NIKDY NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ S PREDLŽOVACÍM KÁBLOM AKÉHOKOĽVEK DRUHU.
- KRÁTKY NAPÁJACÍ KÁBEL (ALEBO ODPOJITEĽNÝ NAPÁJACÍ KÁBEL) JE K DISPOZÍCII NA ZNÍŽENIE RIZIKA VYPLÝVAJÚCEHO ZO ZAMOTANIA SA DO DLHŠIEHO KÁBLA ALEBO ZAKOPNUTIA OŇ.
- PRED KAŽDÝM POUŽITÍM SPOTREBIČ A NAPÁJACÍ KÁBEL DÔKLADNE SKONTROLUJTE, ČI NIE SÚ POŠKODENÉ
- TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI VO VEKU OD 8 ROKOV A STARŠIE A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO DUŠEVNÝMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A ZNALOSTÍ, AK SÚ POD DOHLÁDOM ALEBO BOLI POUČENÉ O POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA BEZPEČNÝM SPÔSOBOM

A ROZUMEJÚ SÚVISIACIM RIZIKÁM. DETI SA SO SPOTREBIČOM NESMÚ HRAŤ. ČISTENIE A UŽÍVATEĽSKÚ ÚDRŽBU NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.

- SPOTREBIČ A JEHO NAPÁJACÍ KÁBEL UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DETÍ, KEĎ JE V PREVÁDZKE ALEBO V PROCESE CHLADENIA.
- DETI MLADŠIE AKO 3 ROKY BY SA MALI DRŽAŤ MIMO DOSAHU, POKIAĽ NIE SÚ POD NEUSTÁLÝM DOZOROM.
- **NIEKTORÉ ČASTI TOHTO PRODUKTU SA MÔŽU VEĽMI ZAHRIAŤ A SPÔSOBIŤ POPÁLENINY. OSOBNÁ POZORNOSŤ SA MUSÍ VENOVAŤ PRÍTOMNOSTI DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB.** ABY STE PREDÍŠLI ZRANENIU OSÔB, NIKDY NEDÁVAJTE RUKY DO SPOTREBIČA, POKIAĽ NIE JE DÔKLADNE VYCHLADNUTÝ
- POUŽITIE AKÉHOKOL'VEK PRÍSLUŠENSTVA ALEBO PRÍSLUŠENSTVA, KTORÉ NEODPORÚČA SPOLOČNOSŤ COOPERS OF STORTFORD, MÔŽE SPÔSOBIŤ ZRANENIA A STRATIŤ PLATNOSŤ AKEJKOL'VEK ZÁRUKY, KTORÚ MÔŽETE MAŤ.
- NENECHÁVAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL VISIEŤ CEZ OKRAJ STOLA ALEBO PULTU, ANI SA NEDOTÝKAJTE HORÚCICH POVRCHOV.
- NEUMIESTŇUJTE HO NA ZDROJE TEPLA ANI DO ICH BLÍZKOSTI.
- POUŽÍVAJTE NA ROVNOM, STABILNOM NEHORĽAVOM POVRCHU.
- POČAS POUŽÍVANIA ZARIADENIE NIJAKO NEZAKRÝVAJTE, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ PREHRIATIE.
- NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ NA INÉ POUŽITIE, NEŽ NA AKÉ JE URČENÝ.
- ZABEZPEČTE DOSTATOČNÚ VZDIALENOSŤ MEDZI TÝMTO SPOTREBIČOM A OSTATNÝMI PREDMETMI NA PRACOVNEJ PLOCHE ALEBO PRACOVISKU ALEBO DOSTATOČNÚ VZDIALENOSŤ MEDZI SPOTREBIČOM A OHRANIČENÝM PRIESTOROM, V KTOROM SA NACHÁDZA. ODPORÚČAME MINIMÁLNY ODSŤUP OKOLO VŠETKÝCH PLÔCH ASPOŇ 10 CM.
- NEUMIESTŇUJTE SPOTREBIČ POD HORĽAVÉ MATERIÁLY, AKO SÚ ZÁCLONY, ZÁVESY, POLICE, VOĽNÉ TAPETY A POD. ALEBO DO ICH BLÍZKOSTI.
- PRED USKLADNENÍM, ČISTENÍM ALEBO NASADENÍM ČI ZLOŽENÍM PRÍSLUŠENSTVA NECHAJTE PREDMET DÔKLADNE VYCHLADNÚŤ.
- NEUMIESTŇUJTE TENTO PREDMET BEZPROSTREDNE POD ZÁSUVKU.
- UDRŽUJTE VÝROBK VO VZDIALENOSTI NAJMENEJ 1 M OD HORĽAVÝCH MATERIÁLOV, AKO JE NÁBYTOK, VANKÚŠE, POSTEĽNÁ BIELIZEŇ, PAPIER, OBLEČENIE, ZÁCLONY ATĎ.
- NA OCHRANU PRED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRÚDOM NEPONÁRAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL, SIEŤOVÝ ADAPTÉR ANI SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ TEKUTINY. DO HLAVNÉHO KRYTU SPOTREBIČA, V KTOROM SA NACHÁDZAJÚ ELEKTRICKÉ KOMPONENTY, NEVLIEVAJTE ŽIADNE TEKUTINY.
- NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNY SPOTREBIČ S POŠKODENÝM NAPÁJACÍM KÁBLOM ALEBO SIEŤOVÝM ADAPTÉROM ALEBO PO PORUCHE SPOTREBIČA ALEBO PO JEHO POŠKODENÍ AKÝMKOL'VEK SPÔSOBOM. ODPORÚČAME, ABY NAPÁJACÍ KÁBEL NEBOL PREHNUTÝ ALEBO ULOŽENÝ PREKRÚTENÝM SPÔSOBOM A ABY STE PRAVIDELNE KONTROLOVALI JEHO STAV.
- NENECHÁVAJTE HO BEZ DOZORU.
- PO VARENÍ ALEBO AK MUSÍTE OPUSTIŤ MIESTNOSŤ, VŽDY SPOTREBIČ VYPNITE A PO SKONČENÍ POUŽÍVANIA HO ODPOJTE ZO ZÁSUVKY.
- PRI MANIPULÁCII S HORÚCIMI POTRAVINAMI ALEBO HORÚCIMI SPOTREBIČMI SA ODPORÚČA POUŽÍVAŤ KUCHYNSKÉ RUKAVICE.
- AKÉKOL'VEK OPRAVY MUSÍ VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR ALEBO ELEKTROTECHNICKÝ SERVIS.
- ABY STE ZABRÁNILI KONTAKTU POTRAVIN S VNÚTORNÝM HORNÝM SITOM A TEPELNÝM PRVKOM, NEPREPÍŇAJTE PRÍSLUŠENSTVO NA PEČENIE.
- POČAS PREVÁDZKY FRITÉZY NEZAKRÝVAJTE OTVOR NA PRÍVOD VZDUCHU ANI OTVOR NA ODVOD VZDUCHU. TAKÝTO POSTUP ZABRÁNI ROVNOMERNÉMU VARENIU A MÔŽE POŠKODIŤ SPOTREBIČ ALEBO SPÔSOBIŤ JEHO PREHRIATIE.
- NIKDY NELEJTE OLEJ DO PRÍSLUŠENSTVA NA VARENIE MÔŽE DÔJSŤ K POŽIARU A ZRANENIU OSÔB.
- POČAS PREVÁDZKY SA VZDUCH VYPÚŠŤA CEZ VETRACÍ OTVOR NA VÝSTUPE VZDUCHU. RUKY A TVÁR DRŽTE V BEZPEČNEJ VZDIALENOSTI OD VENTILAČNÉHO OTVORU. HORÚCEMU VZDUCHU SA VYHÝBAJTE AJ PRI VYBERANÍ PRÍSLUŠENSTVA ZO SPOTREBIČA.
- AK SPOTREBIČ VYDÁVA ČIERNY DYM, OKAMŽITE HO ODPOJTE OD ELEKTRICKEJ SIETE A POČKAJTE, KÝM SA Z NEHO PRESTANE DYMIŤ, A AŽ POTOM VYBERTE OBSAH RÚRY.
- PO UPLYNUTÍ ČASU SA VARENIE ZASTAVÍ, ALE VENTILÁTOR BUDE POKRAČOVAŤ V CHODE 20 SEKÚND, ABY SA SPOTREBIČ OCHLADIL.
- PRED POUŽITÍM NOVEJ FRITÉZY NA VZDUCHU NA AKOMKOL'VEK POVRCHU PRACOVNEJ DOSKY SA INFORMUJTE U VÝROBCU PRACOVNEJ DOSKY ALEBO INŠTALATÉRA O ODPORÚČANIACH TÝKAJÚCICH SA POUŽÍVANIA SPOTREBIČOV NA VAŠICH POVRCHOCH. NIEKTORÍ VÝROBCOVIA A INŠTALATÉRI MÔŽU

ODPORUČÍŤ OCHRANU POVRCHU UMIESTNENÍM HORÚCEJ PODLOŽKY ALEBO TRIVETU POD VZDUCHOVÚ FRITÉZU KVÔLI OCHRANE PRED TEPLOM.

- NEUMIESTŇUJTE FRITÉZU NA VARNÚ DOSKU, AJ KEĎ JE CHLADNÁ, PRETOŽE BY TO MOHLO SPÔSOBIŤ POŽIAR ALEBO POŠKODIŤ FRITÉZU, VARNÚ DOSKU A VÁŠ DOMOV.
- UISTITE SA, ŽE PRÍSADY PRIPRAVENÉ V TOMTO SPOTREBIČI VYCHÁDZAJÚ UPEČENÉ DO ZLATOŽLTEJ FARBY, A NIE TMAVEJ ALEBO HNEDEJ. ODSTRÁŇTE PRIPÁLENÉ ZVÝŠKY.

ZAPOJENIE ZÁSTRČKY (SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO A ÍRSKO)

- Tento spotrebič sa dodáva so sieťovým adaptérom s kolíkmi zástrčky BS1363.
- **NEPOUŽÍVAJTE** Ak zásuvky vo vašej domácnosti alebo kancelárii nie sú vhodné pre kolíky sieťového adaptéra tohto produktu. Pokusy o zasunutie sieťového adaptéra do nesprávnej zásuvky môžu spôsobiť úraz elektrickým prúdom alebo poškodenie.

TIETO POKYNY SI USCHOVAJTE - LEN NA POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

• DÔLEŽITÝ

1. Pred prvým použitím a po ďalšom použití kuchynské príslušenstvo umyte ručne. Potom utrite vonkajšiu a vnútornú stranu spotrebiča teplou, vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom. Nakoniec spotrebič na niekoľko minút predhrejte, aby sa spálili všetky zvyšky.
2. Spotrebič môže pri prvom použití fajčiť. Nie je chybný a dym zhorí v priebehu niekoľkých minút.

• Automatické vypnutie

Spotrebič má zabudované vypínacie zariadenie, ktoré automaticky vypne spotrebič, keď časovač dosiahne nulu. Spotrebič môžete manuálne vypnúť otočením gombíka časovača do polohy "0".

• Ochrana proti prehriatiu

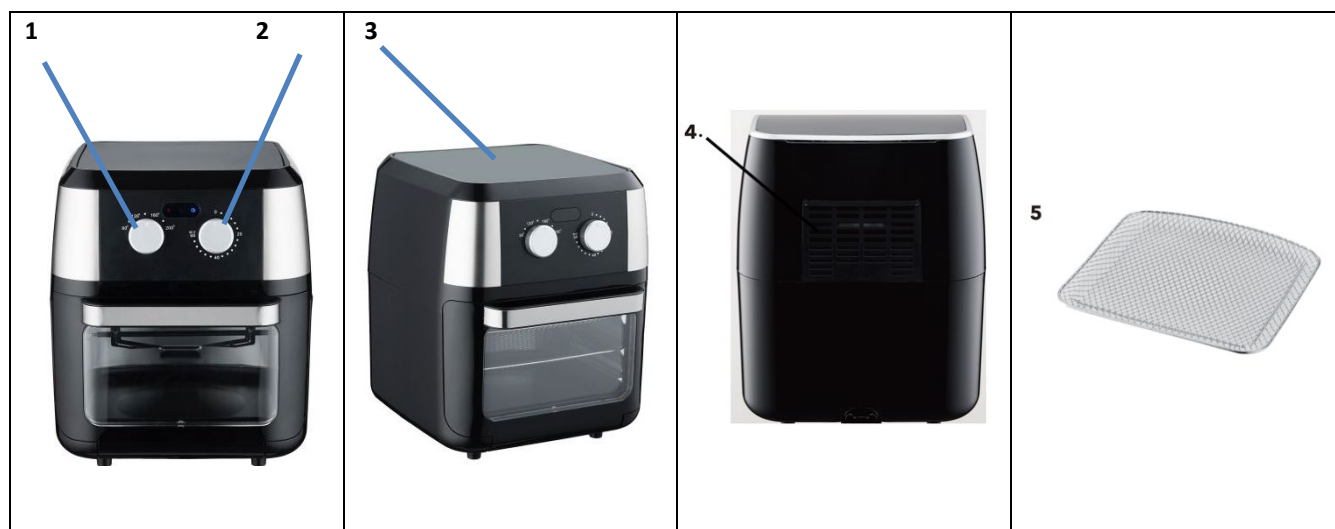
Ak zlyhá systém regulácie vnútornej teploty, aktivuje sa systém ochrany proti prehriatiu a spotrebič nebude fungovať. Ak k tomu dôjde, odpojte napájací kábel. Pred opätovným spustením alebo uskladnením nechajte spotrebič úplne vychladnúť. v priebehu niekoľkých minút.

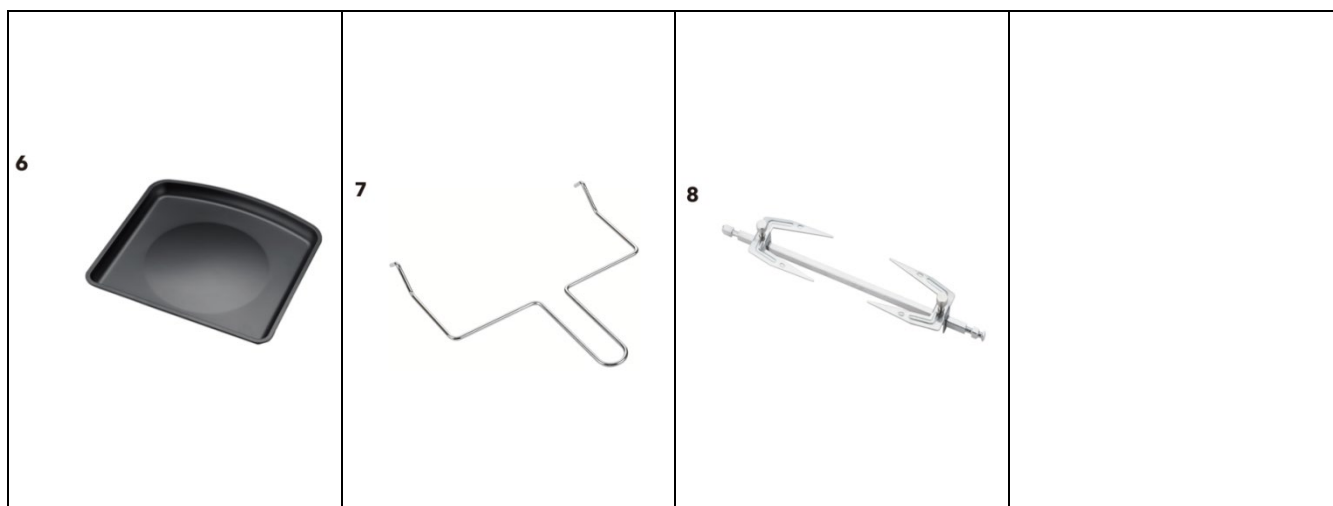
• Elektrická energia

Váš nový spotrebič by mal byť prevádzkovaný na vyhradenom elektrickom obvode. Ak je elektrický obvod preťažený inými spotrebičmi, spotrebič nemusí fungovať správne.

• Elektromagnetické polia

Tento spotrebič spĺňa všetky normy týkajúce sa elektromagnetických polí. Pri správnom zaobchádzaní a v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie je používanie spotrebiča bezpečné na základe vedeckých dôkazov, ktoré sú v súčasnosti k dispozícii.





1. Gombík na ovládanie teploty – Otáčaním vyberte požadovanú teplotu na varenie.

Keď je gombík regulácie teploty nastavený na 0, stroj prestane ohrievať. Ventilátor bude pokračovať v prevádzke, kým sa časovač nevráti do polohy 0, aby sa jednotka vypila.

2. Gombík časovača - Otáčaním vyberte požadovaný čas varenia.

Keď je gombík časovača nastavený na 0, stroj sa vypne .

3. Vetracie otvory na prívod vzduchu

NEZAKRÝVAJTE, keď je spotrebič v prevádzke.

4. Vetracie otvory na výstup horúceho vzduchu

NEZAKRÝVAJTE, keď je spotrebič v prevádzke. NEUMIESTŇUJTE do 5 palcov od iných predmetov.

5. Chrumkavejšie podnosy

Pre rovnomerné všestranné varenie. Môže sa použiť aj na dehydratáciu a ohrievanie potravín, ako je pizza.

6. Odkvapkávacia miska

Pri varení vždy používajte odkvapkávaciu misku, aby ste zachytili rozliate tekutiny pre ľahšie čistenie.

7. Rotisserie Fetch Tool - Používa sa na vkladanie a vyberanie všetkých potravín pripravených pomocou hriadeľa Rotisserie.

8. Hriadeľ grilu, vidlice a nastavovacie skrutky

Používa sa na pečienky a celé kuracie mäso. Posuňte hriadeľ pozdĺžne cez mäso. Nasuňte vidlice na hriadeľ z každého konca a pripevnite. Zaistite na mieste pomocou nastavovacích skrutiek.

POZNÁMKA: Uistite sa, že mäso sa môže v spotrebiči voľne otáčať. Ak je príliš veľký, nebude sa otáčať ani variť rovnomerne (v priemere 3,5 - 4 lb). Mäso zviažte kuchynskou šnúrkou, aby ste pomohli rovnomernému otáčaniu.



VAROVANIE

Vidlice a iné kovové časti tohto spotrebiča sú ostré a počas používania sa extrémne zahrievajú. Je potrebné dbať na to, aby nedošlo k zraneniu osôb. Noste ochranné chňapky alebo rukavice.

Používanie príslušenstva

Pred prvým použitím elektrickej fritézy. Prečítajte si všetok materiál, výstražné nálepky a štítky. Odstráňte všetky baliace materiály, štítky a nálepky. Odporúča sa umývanie rúk. Všetky diely a príslušenstvo použité pri varení umyte teplou mydlovou vodou. Varný spotrebič nikdy neumývajte ani neponárajte do vody. Utrite vnútornú a vonkajšiu stranu varného spotrebiča čistou vlhkou handričkou. Pred prvým varením jedla predhrejte spotrebič na niekoľko minút, aby sa ochranný povlak výrobcu spálil olejom. Po tomto cykle spaľovania utrite spotrebič teplou mydlovou vodou a utierkou na riad.

POZNÁMKA: Varný spotrebič nikdy neumývajte ani neponárajte do vody

POZNÁMKA: Tento spotrebič nie je fritéza. Do spotrebiča nelejte olej

Návod na používanie:

Príprava na použitie

1. Spotrebič umiestnite na stabilný, rovný, vodorovný a tepelne odolný povrch.
2. Vyberte si príslušenstvo na varenie pre svoj recept.

POZNÁMKA: Pred prvým použitím a po ďalšom použití kuchynské príslušenstvo umyte ručne. Potom utrite vonkajšiu a vnútornú stranu spotrebiča teplou, vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.

Rúra Air Fryer je navrhnutá na varenie širokej škály vašich obľúbených jedál. Tabuľky a tabuľky uvedené v tejto príručke a Sprievodcovi receptami vám pomôžu dosiahnuť skvelé výsledky. V týchto informáciách nájdete správne nastavenie času/teploty a správne množstvo potravín

Kufor na posteli Popisy s nízkou spoľahlivosťou sa generujú automaticky

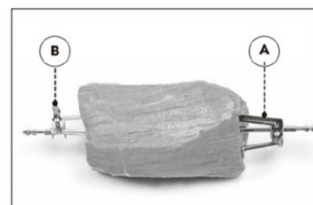
1. Vložte odkvapkávacu misku do spodnej časti spotrebiča.
2. Vložte podnosy na chrumkavosť do spotrebiča tak, že ich zasuniete cez bočné drážky a na zadný okraj
3. Umiestnite plechy Crisper bližšie k hornému ohrievacemu telesu pre rýchlejšie varenie a väčšiu chrumkavosť.



Pre rovnomerné pečenie otvorte rúru uprostred cyklu a otočte zásobníky Crisper.

Používanie roštu na pečenie

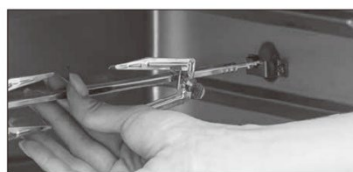
1. Keď sú vidličky odstránené, pretlačte hriadeľ grilu pozdĺžne cez stred jedla.
2. **POZNÁMKA:** Aby ste jedlo na ražni lepšie podopierali, vložte vidličky na grilovanie do jedla pod rôznymi uhlami (pozri obr. C).
3. Nasadte vidlice (A) na každú stranu ražňa a zaistite ich na mieste utiahnutím dvoch nastavovacích skrutiek (B). V prípade potreby môžete skrutky nastaviť bližšie k stredu hriadeľa, ale nikdy nie za zárezy na hriadeľ.
4. Zmontovaný rožeň držte v miernom uhle tak, aby pravá strana bola vyššie ako ľavá, a ľavú stranu rožeňa zasunúť do prípojky na rožeň vo vnútri spotrebiča (pozri obr. D).
5. Keď je ľavá strana pevne na svojom mieste, spustíte pravú stranu ražňa do prípojky otočného roštu na pravej strane spotrebiča (pozri obr. E)



Obr. C



Obr. D



Obr. E

Odstránenie ražňa

1. Na odstránenie vareného jedla použite nástroj na načítanie. Zaveste spodnú časť ľavej a pravej strany hriadeľa pripevneného k ražňu na gril (obr. F)
2. Potiahnite ražeň mierne doprava, aby ste odpojili príslušenstvo zo zásuvky Rotisserie
3. Opatrne odstráňte ražeň.



Obr. F



VAROVANIE

- **NIKDY** nič nedávajte na spotrebič.
- **NIKDY** nezakrývajte vetracie otvory na hornej a zadnej strane varného spotrebiča.

- **NIKDY** nenapíňajte žiadnu varnú nádobu olejom alebo tekutinou akéhokoľvek druhu. Tento spotrebič varí iba horúcim vzduchom
- **NIKDY** nepoužívajte dvierka spotrebiča ako miesto na odpočinok horúceho košíka na vyprážanie naplneného jedlom. Horúci kôš na vyprážanie môže poškodiť dvierka alebo spôsobiť prevrátenie spotrebiča. Mohlo by dôjsť k zraneniu osôb.
- **Pri** vyberaní horúcich plechov na chrumkavosť **VŽDY** používajte chňapky.
- Počas procesu varenia sa príslušenstvo veľmi zahreje. **NIKDY** neumiestňujte príslušenstvo priamo na dosku alebo stôl. Keď vyberiete príslušenstvo, položte ho na trojnožku alebo tepelne odolný povrch.

Varenie v rúre na vzduchovú fritézu

1. Vložte ingrediencie na vybrané príslušenstvo.
2. Zapojte napájací kábel do vyhradenej zásuvky. Vložte vybrané príslušenstvo do spotrebiča a zatvorte dvierka.
3. Keď je zvolené príslušenstvo a jedlo na svojom mieste, nastavte teplotu a čas manuálne (pozrite si tabuľku varenia).
4. Po niekoľkých sekundách manuálneho nastavenia času a teploty spotrebič automaticky spustí cyklus varenia.
5. Vo vnútri produktu je zabudované svetlo, keď skutočná teplota vo vnútri rúry dosiahne 180 °C, vstavané svetlo sa rozsvieti, čo vám umožní skontrolovať stav vášho jedla.

POZNÁMKA: Dvierka spotrebiča môžete kedykoľvek otvoriť a vaše jedlo a skontrolovať priebeh.

POZNÁMKA: Správne nastavenia nájdete v príručkách v tejto príručke alebo v knihách receptov.

Tipy:

- Pridajte 3 minúty k času varenia, keď začínate so studeným spotrebičom.
- Potraviny, ktoré sú menšie, zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas varenia ako väčšie.
- Väčšie množstvá potravín môžu vyžadovať dlhší čas varenia ako menšie množstvá potravín.
- Prevrátenie alebo otočenie jedla v polovici procesu varenia zaisťuje rovnomerné uvarenie jedla.
- Pre chrumkavejší výsledok sa odporúča zahmlievať čerstvé zemiaky trochou rastlinného oleja. Pri pridávaní trochy oleja tak urobte tesne pred varením.
- Občerstvenie bežne varené v rúre je možné variť aj v rúre vzduchovej fritézy.
- Pri varení jedál, ako sú koláče alebo quiche, môžete na plech na chrumkavosť vo vnútri rúry Air Fryer umiestniť formu na pečenie alebo zapekač. Pri varení krehkých alebo plnených jedál sa odporúča používať plechovku alebo misku.

Tabuľka vnútornej teploty mäsa

Použite túto tabuľku a potravinový teplomer, aby ste zabezpečili, že mäso, hydina, morské plody a iné varené potraviny dosiahnu bezpečnú minimálnu vnútornú teplotu.

Jedlo	Typ	Teplota
Hovädzie a teľacie mäso	Pozemok	70°C
	Steaky, pečienky: stredné	70°C
	Steaky, pečienky: vzácne	50°C
Kuracie a morčacie mäso	Prsníky	75°C
	Mleté, plnené	75°C
	Celý vták, nohy, stehná, krídla	75°C
Ryby a mäkkýše	Akýkoľvek typ	65°C
Jahňacie mäso	Zem	70°C
	Steaky, pečienky: stredné	60°C
	Steaky, pečienky: vzácne	55°C
Bravčové mäso	Kotlety, mleté, rebrá, pečienky	70°C
	Úplne uvarená šunka	60°C

Graf varenia

Potravina	Min-Max	Čas	Teplota	Komentáre
Tenké mrazené hranolky	1 ¼-3 šálky	15-16Minút	200°C	
Husté mrazené hranolky	1 ¼-3 šálky	15-20 Minút	200°C	
Domáce hranolky	1 ¼-3 ¼ šálky	10-16 Minút	200°C	Sčítať ½ lyžica oleja
Domáce zemiakové kolieska	1¼-3 ¼ šálky	18--22 Minút	180°C	Sčítať ½ lyžica oleja
Domáce zemiakové kocky	1 ¼-3 šálky	12-18 Minút	180°C	Sčítať ½ lyžica oleja
Hash Browns	1šálka	15-18 Minút	180°C	
Gratinované zemiaky	2 šálka	15-18 Minút	200°C	
Rezeň	¼-1.1 libra	8-12 Minút	180°C	
Bravčové kotlety	¼-1.1 libra	10-14 Minút	180°C	
Hamburger	¼-1.1 libra	7-14 Minút	180°C	
Klobásová rolka	¼-1.1 libra	13-15 Minút	200°C	
Kuracie paličky	¼-1.1 libra	18--22 Minút	180°C	
Kuracie prsia	¼-1.1 libra	10-15 Minút	180°C	
Jarné závitky	¼- 3/4 libra	15-20 Minút	200°C	Použite pripravené na rúru
Mrazené kuracie nugetky	1/4-1.1 libra	10-15 Minút	200°C	Použite pripravené na rúru
Mrazené rybie tyčinky	¼-1.1 libra	6-10 Minút	200°C	Použite pripravené na rúru
Mozzarellové tyčinky	¼- 1.1 libra	8-10 Minút	180°C	Použite pripravené na rúru
Plnená zelenina	¼-1.1 libra	10 Minút	160°C	
Torta	1 ¼Šálky	20--25 Minút	160°C	Použite formu na pečenie
Quiche	1 ½Šálky	20--22 Minút	180°C	Použite formu na pečenie/pekáč
Vdolky	1 ¼Šálky	15-18 Minút	200°C	Použite formu na pečenie
Pečivo	1 ½Šálky	20 Minút	160°C	Použite formu na pečenie/pekáč
Mrazené cibuľové krúžky	1 libra	15 Minút	200°C	

Riešenie problémov

Problém	Možná příčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje	Spotrebič nie je zapojený do siete	Zapojte napájací kábel do zásuvky.
	Spotrebič nebol zapnutý nastavením času a teploty prípravy	Nastavte teplotu a čas.
	Spotrebič nie je zapojený do vyhradenej elektrickej zásuvky.	Zapojte spotrebič do vyhradenej elektrickej zásuvky.
Nevarené potraviny	Spotrebič je preťažený.	Pre rovnomernejšie varenie používajte menšie dávky.
	Teplota je nastavená príliš nízko.	Zvýšte teplotu a pokračujte vo varení.
Jedlo sa nesmaží rovnomerne	Niektoré potraviny je potrebné počas procesu varenia otočiť.	V polovici procesu skontrolujte a v prípade potreby jedlo otočte.
	Jedlá rôznych veľkostí sa varia spoločne.	Varte spolu jedlá podobnej veľkosti.
Jedlo sa nesmaží rovnomerne spotrebič	Používa sa ropa.	Utrite nadol, aby ste odstránili prebytočný olej.
	Príslušenstvo obsahuje prebytočné zvyšky mastnoty z predchádzajúceho varenia.	Po každom použití vyčistite komponenty a vnútro spotrebiča.
Hranolky sa nesmažia rovnomerne	Používa sa nesprávny druh zemiakov.	Používajte čerstvé, pevné zemiaky.
	Zemiaky počas prípravy neblanširovali správne.	Použite nakrájané tyčinky a osušte, aby ste odstránili prebytočný škrob.
	Príliš veľa hranolčiek sa varí naraz.	Varte menej ako 2 ½ šálky hranoliek naraz.
Hranolky nie sú chrumkavé	Surové hranolky majú príliš veľa vody.	Pred zahmlievaním oleja poriadne osušte zemiakové tyčinky.
		Rezané tyčinky menšie
		Pridajte ešte trochu oleja.
		Blanširujte nakrájané zemiaky.

Čistenie:

Pred čistením vytiahnite napájací kábel zo zásuvky a uistite sa, že je spotrebič dôkladne vychladnutý.

Po každom použití vyčistite rúru na fritézu.

Kuchynské doplnky sú vyrobené z odolnej nehrdzavejúcej ocele a sú vhodné do umývačky riadu. Na tieto povrchy nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo náčinie.

1. Vonkajšiu časť spotrebiča utrite teplou, vlhkou handričkou a jemným čistiacim prostriedkom.
2. Ak chcete dvierka vyčistiť, jemne vydrhnite obe strany teplou mydlovou vodou a vlhkou handričkou. **NENAMÁČAJTE** ani neponárajte dvierka alebo spotrebič do vody ani neumývajte v umývačke riadu.
3. Vnútro spotrebiča vyčistite horúcou vodou, jemným čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Potom spotrebič dôkladne opláchnite čistou vlhkou handričkou. Vo vnútri spotrebiča nenechávajte stojatú vodu. Vykurovacie špirály nedrhňte, pretože sú krehké a môžu sa zlomiť.
4. V prípade potreby odstráňte nežiaduce zvyšky jedla mäkkou kefkou s nylonovými štetinami.
5. Pripečené jedlo na príslušenstve by malo byť namočené v teplej mydlovej vode, aby sa jedlo ľahko vybralo. Odporúča sa umývanie rúk.

POKYNY NA STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- Pred čistením zariadenie vždy vypnite a odpojte zo zásuvky.
- Neponárajte ho do vody. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
- Na čistenie tohto spotrebiča **NEPOUŽÍVAJTE** abrazívne čistiace prostriedky ani ostré náradie.
- Povrchy utierajte mäkkou suchou handričkou.
- Pred ďalším použitím nechajte dôkladne vyschnúť.
- Spotrebič skladujte na chladnom a suchom mieste.

LIKVIDÁCIA

- Spoločnosť Coopers of Stortford používa recyklovateľné alebo recyklované obaly tam, kde je to možné.
- Všetky obaly, papier, kartóny zlikvidujte v súlade s recyklačnými predpismi miestneho úradu.
- Na konci životnosti výrobku sa obráťte na miestne autorizované stredisko na recykláciu domového odpadu.
- Plasty, polybagy – vyrábajú sa z nasledujúceho recyklovateľného plastu.
- Na konci životnosti výrobku sa obráťte na miestne autorizované stredisko na recykláciu domového odpadu.



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



Kód a symbol	 PETE
Druh plastu	Polyetyléntereftalátového

Distributed by / Verteilt durch / Distribué par.

The Enterprise Department Ltd, Trading as Coopers of Stortford.

UK address: 11 Bridge Street, Bishops Stortford

Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

Customer Services: enquiries@coopersofstortford.co.uk

Web Site: <https://www.coopersofstortford.co.uk>



The Enterprise Department Ltd, Trading as -

NI address: D.S.B. LD, 160 Bd. De Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: +44 (0) 330 331 0300

Customer Services: enquiries@coopersofstortford.co.uk

Web Site: <https://www.coopersofstortford.co.uk>

DE/FR/CZ/SK :

3Pagen

Hergestellt für 3Pagen

Sankt-Joeris-Strasse 16-28

53477 Alsdorf

Tel: +49 (0) 2404/980-204

Customer Services: kontakt@3pagen.de

Web Site: www.3pagen.de