

Air Fryer Oven with Multi Function

L482/ 586860 v005: 26/07/24

Please read and retain these instructions for future reference

Basilico

ENGLISH INSTRUCTION



Technical details

220-240V, 50/60Hz, 2000W

Dimensions

H38.9*W32.3*D34.5cm

Material: Metal, ABS

- MULTIFUNCTIONAL AND VERSATILE – FRYING, BAKING, GRILLING AND ROASTING
- RAPID HOT AIR CIRCULATION SYSTEM
- FAST, HEALTHY COOKING
- CAN REDUCE ENERGY USE BY OVER 50%
- ROTARY TIMER – 0-60MIN WITH SHUT OFF FEATURE
- ROTARY TEMPERATURE CONTROL 80-200.C
- SHORT PREHEATING TIME – 2-3 MINS COMPARED TO 15 MINS IN CONVENTIONAL OVENS
- VISIBLE WINDOW
- DOOR OPEN DISCONNECT
- FDA & LFGB APPROVED NON-STICK COATING
- DISHWASHER SAFE PARTS – ROTISSERIE, CAGE HANDLE, AIR TRAYS AND OIL TRAY
- NON-SLIP FEET



Caution
Hot surface

CAUTION! THIS ELECTRICAL APPLIANCE'S EXTERNAL SURFACES WILL GET HOT IN NORMAL USE.

ALLOW TO COOL BEFORE TOUCHING THE EXTERNAL SURFACES. DO NOT LEAVE THIS ITEM UNIATTENDED WHEN COOKING. SWITCH OFF IMMEDIATELY WHEN FINISHED COOKING OR SIGNS OF OVERHEATING. CLEAN AFTER EACH USE WHEN COLD.

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.
- 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.
- 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.
- 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.**
- 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 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, CLOTHES, PAPER, LOOSE WALLPAPER, ETC.
- ALLOW THE ITEM TO COOL THOROUGHLY BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS.
- DO NOT PLACE THIS ITEM IMMEDIATELY BELOW A SOCKET-OUTLET.
- TO PROTECT AGAINST ELECTRIC SHOCK, DO NOT IMMERSE POWER CABLE, PLUG OR APPLIANCE, IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.
- UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING.
- DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED POWER CABLE OR PLUG 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.
- ANY REPAIRS MUST BE CONDUCTED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN OR ELECTRICAL SERVICE AGENT.
- IN THE EVENT OF SMOKING, SWITCH OFF AND CHECK THE AMOUNT OF FOOD COOKING, REDUCE IF TOO MUCH FOOD IS COOKING ALL AT ONCE.

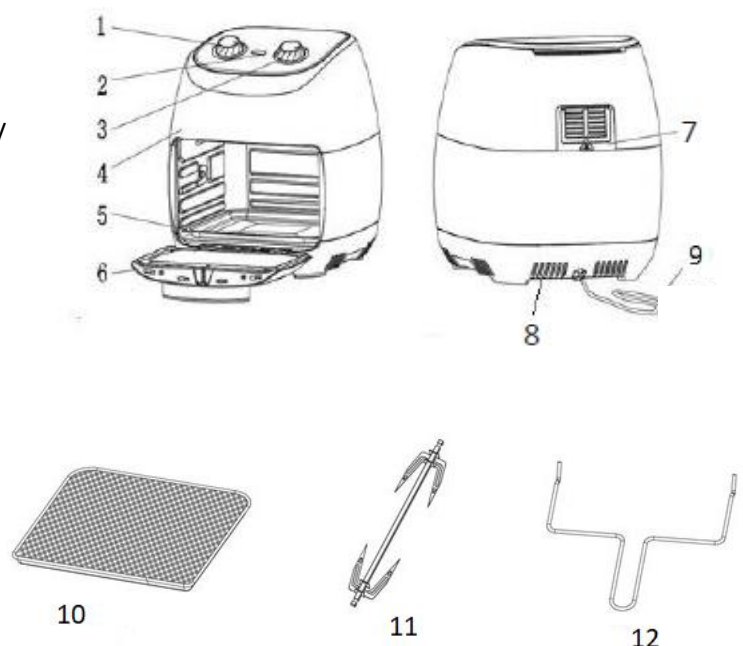
ASSEMBLY INSTRUCTIONS / INSTRUCTIONS FOR USE:

Introduction

This air fryer oven provides an easy and healthy way of preparing your favourite foods. By using hot rapid air circulation and a top grill, it can make numerous dishes. The best part is that the air fryer heats food in all directions and most of the ingredients do not need any oil.

Parts

1. Time knob
2. Power light /working light & rotating Rotisserie/Internal light switch.
3. Temperature control knob
4. housing
5. Oil drip tray
6. door
7. Air outlet openings
8. Air inlet openings
9. Power cord
10. Air flow racks
11. Rotating Rotisserie Spit
12. Cage handle (for Rotisserie Spit)



10. Air flow racks

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza. If you need to bake other meats, it is recommended to brush a little oil on the mesh.

11. Rotating Rotisserie Spit

Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and centre. Slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends.

Note: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum Chicken or Roast 1.2KG. The legs of the chicken need to be tied otherwise the chicken doesn't rotate freely.

12. Cage handle

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Locate the notches at the ends of the handle under the grooves of the rotisserie shaft. Lift (left side first) then slightly right and gently remove the food.

Important

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning

- **Do not leave the appliance unattended when cooking.**
- **Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.**
- **Do not place anything on top of the appliance.**
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Have the mains cord replaced or repaired only by a qualified technician.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- In the event of overheating please switch off the electric power immediately to avoid risk of fire.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the

instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.

- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 60 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. **Thoroughly clean the accessories to be used and the inside of the air fryer oven with hot water, some washing liquid and non-abrasive sponge. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.**
4. This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill with oil or frying fat.

Preparing for use

Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

This oil-free oven can cook a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Open the door.
3. Put the food to be fried into the air fryer oven.
4. Close the door.

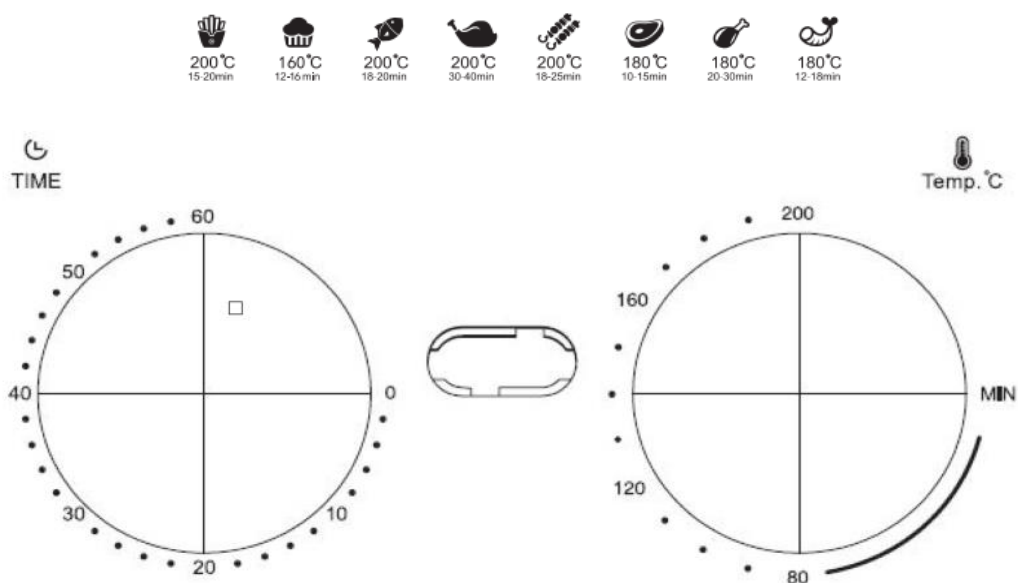


Fig. 4

5. Determine the required preparation time for the food (see section 'Settings' in this chapter).
6. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig.4)

7. The POWER LIGHT will come on and the fan will start.
8. Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig.4). The Working lights will turn on automatically, when up to the set temperature, the working lights will turn off,
 - a. The timer starts counting down the set preparation time.
 - b. During the hot air frying process, the working light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - c. Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the oil drip tray.
9. When using Rotating Rotisserie Spit, please touch the rotary switch, " " light will light up, The internal light of the air fryer oven will light up , you can see the rotating rotisserie spit rotate in the air fryer oven, then touch the rotary switch, the light goes out, the rotation ends
10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed Open the door and take out the food using insulated gloves. If using the Rotisserie also use the cage handle.
Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the time control knob to 0



Warning - Glass door and metal frame will be hot. Take care not to touch with bare hands.

11. Check if the food is ready.
12. If the food is not cooked enough, put the food back in the fryer and close the door before setting the time for a few minutes.
During cooking, the food gets hot and the steam may escape from the air fryer oven.
13. When a batch of ingredients is ready, the air fryer oven is instantly ready for another batch.

Settings

The table below will help you to select the basic settings for the foods.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As food differs in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your food.

If the door is opened during cooking the air fryer will stop working. Rapid Air technology instantly reheats the air inside as soon as the door is closed.

Smaller foods usually require a slightly shorter preparation time than larger foods.

- A larger amount of food only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter preparation time.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your food in air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy food such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy chips is 700 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile food or filled foods.
- You can also use the air fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

EXAMPLE COOKING TIMES

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Extra information
Potato & chips				
Thin frozen chips	600-700	15-20	200	
Thick frozen chips	600-700	20-25	200	
Potato gratin	800-1000	25-30	200	
Meat & Poultry				
Steak	500-800	10-15	180	
Pork chops	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Sausage roll	400-800	13-15	200	
Drumsticks	400-800	25-30	180	
Chicken breast	400-800	15-20	180	
BBQ Skewer	400-600	18-25	200	
Chicken	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Spring rolls	500-800	8-10	200	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	500-1000	6-10	200	Use oven-ready
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	500-800	8-10	180	Use oven-ready
Stuffed vegetables	400-800	10	160	
Baking				
Cake	800	20-25	160	Use baking tin
Quiche	800	20-22	180	Use baking tin/oven dish
Muffins	800	12-16	160	Use baking tin
Sweet snacks	800	20	160	Use baking tin/oven dish

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer oven does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients cooked with the air fryer are not cooked enough	The amount of ingredients is too big.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer oven. Smaller batches cook more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the correct temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the correct preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven cook snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result. Add a little oil at a time, do not over oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
Smoke	Some foods will cause some smoke when cooking.	Take care not to overload the air fryer when cooking chicken or fatty foods to reduce amount of smoking and risk of fire if left unchecked. SWITCH OFF IMMEDIATELY IF EXCESSIVE SMOKING OR FIRE OCCURS.

CLEANING

CLEAN THE APPLIANCE AFTER EVERY USE.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean oil drip tray, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Open the door and let the air fryer oven cool faster

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean oil drip tray & Air flow racks & Cage Handle & Rotating Rotisserie Spit with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.
4. Tip: If the dirt sticks to oil drip tray & Air flow racks & Cage Handle & Rotating Rotisserie Spit, please soak them in hot water for about 10 minutes and then wash.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
6. The door can be removed for cleaning. Push as arrows indicate to easily detach the door.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

PLUG WIRING (UK & IRELAND)

This appliance is fitted with a moulded BS 1363 10-amp plug. This is fitted with a 10amp fuse.

If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 should be used.

If there is a fuse cover fitted, this cover must be re-fitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged the plug must not be used. Spare fuse holders and fuses are available from electrical outlets.

For Europe, the 2-pin plug is the VDE EN 50525 type.

If the socket outlets in your home or office are not suitable for this product's plug, the plug must be removed and disposed of safely. Attempts to insert the plug into the wrong socket is likely to cause electric hazard.

DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons, packaging in accordance with your local 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.



Code & Symbol	 LDPE
Type of Plastic	Low Density Polyethylene

GERMAN INSTRUCTION



Technische Details

220–240 V, 50/60 Hz, 2000 W

Maße

H38,9*B32,3*T34,5cm

Material:Metall, ABS

- MULTIFUNKTIONAL UND VIELSEITIG – BRATEN, BACKEN, GRILLEN UND BRATEN
- SCHNELLES HEISSLUFTZIRKULATIONSSYSTEM
- SCHNELLES, GESUNDES KOCHEN
- KANN DEN ENERGIEVERBRAUCH UM ÜBER 50 % REDUZIEREN
- ROTATIONSTIMER – 0–60 MIN. MIT ABSCHALTFUNKTION
- DREHTEMPERATURREGELUNG 80-200.C
- KURZE VORHEIZZEIT – 2-3 MIN. IM VERGLEICH ZU 15 MIN. IN HERKÖMMLICHEN ÖFEN
- SICHTBARES FENSTER
- TÜR OFFEN TRENNEN
- FDA- und LFGB-zugelassene Antihafbeschichtung
- SPÜLMASCHINENFESTE TEILE – ROTISSERIE, KÄFIGGRIFF, LUFTSCHALEN UND ÖLWANNE
- RUTSCHFESTE FÜSSE



Caution
Hot surface

VORSICHT! DIE AUSSENFLÄCHEN DIESES ELEKTROGERÄTS WERDEN BEI NORMALER VERWENDUNG HEISS.

LASSEN SIE ABKÜHLEN, BEVOR SIE DIE AUSSENFLÄCHEN BERÜHREN. LASSEN SIE DIESEN ARTIKEL BEIM KOCHEN NICHT UNBEAUF SICHTIGT. SCHALTEN SIE DAS GERÄT SOFORT AUS, WENN SIE MIT DEM KOCHEN FERTIG SIND ODER ANZEICHEN EINER ÜBERHITZUNG ERKENNEN. NACH JEDEM GEBRAUCH BEI KÄLTE REINIGEN.

WARNHINWEISE UND SICHERHEITSHINWEISE:

BEI DER VERWENDUNG VON ELEKTROGERÄTEN SOLLTEN IMMER GRUNDLEGENDE SICHERHEITSHINWEISE BEFOLGT WERDEN:

- LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE ANWEISUNGEN.
- NUR FÜR DEN HAUS-INNENGE Brauch.
- NICHT IM FREIEN ODER FÜR KOMMERZIELLE ZWECKE VERWENDEN.
- VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG AUF MÄNGEL PRÜFEN UND NICHT VERWENDEN, WENN DEFECTE FESTGESTELLT WERDEN. Achten Sie darauf, das Gerät nicht fallen zu lassen, da starke Stöße zu inneren Schäden führen können.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung in Ihrem Zuhause übereinstimmt.
- PRÜFEN SIE DAS GERÄT UND DAS STROMKABEL VOR JEDEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG AUF SCHÄDEN.
- DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTE KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER OHNE ERFAHRUNG UND WISSEN VERWENDET WERDEN, WENN SIE ÜBERWACHUNG ODER ANWEISUNG ÜBER DIE SICHERE VERWENDUNG DES GERÄTS ERHALTEN HABEN UND DAS GERÄT VERSTEHEN VERWANDTE GEFAHREN. KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. REINIGUNG UND BENUTZERWARTUNG DÜRFEN NICHT VON KINDERN OHNE AUFSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN.

- KINDER UNTER 3 JAHREN SOLLTEN FERNGEHALTEN WERDEN, ES SEI DENN, SIE WERDEN DAUERHAFT BEAUF SICHTIGT.
- **EINIGE TEILE DIESES PRODUKTS KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN UND ZU VERBRENNUNGEN FÜHREN. Besondere Aufmerksamkeit muss dort geboten werden, wo sich Kinder und schutzbedürftige Personen aufhalten.**
- DIE VERWENDUNG VON ZUBEHÖR ODER ZUBEHÖRTEILEN, DIE NICHT VON COOPERS OF STORTFORD EMPFOHLEN WURDEN, KANN ZU VERLETZUNGEN FÜHREN UND IHRE GEWÄHRLEISTUNG BEEINTÄCHTIGEN.
- LASSEN SIE DAS STROMKABEL NICHT ÜBER EINE TISCH- ODER THEKENKANTE HÄNGEN ODER HEISSE OBERFLÄCHEN BERÜHREN.
- NICHT AUF ODER IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN AUFSTELLEN.
- VERWENDUNG AUF EINER EBENEN, STABILEN OBERFLÄCHE.
- Decken Sie den Artikel während des Gebrauchs in keiner Weise ab, da dies zu Überhitzung führen kann.
- VERWENDEN SIE DIESES GERÄT FÜR KEINEN ANDEREN ZWECK als den ZWECK, FÜR DEN ES BESTIMMT IST.
- Stellen Sie sicher, dass zwischen diesem GERÄT UND ANDEREN GEGENSTÄNDE AUF DER ARBEITSFLÄCHE ODER DES ARBEITSPLATZES EIN AUSREICHENDER ABSTAND BESTEHT ODER EIN AUSREICHENDER ABSTAND ZWISCHEN DEM GERÄT UND DEN GRENZEN DES BEREICHS, IN DEM ES AUFGESTELLT WIRD. WIR EMPFEHLEN EINEN MINDESTABSTAND AN ALLEN FLÄCHEN VON MINDESTENS 10 CM.
- NICHT UNTER ODER IN DER NÄHE ENTZÜNDLICHER MATERIALIEN, WIE VORHÄNGE, REGALE, KLEIDUNG, PAPIER, LOSE TAPETE USW., AUFSTELLEN.
- LASSEN SIE DEN ARTIKEL VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN, BEVOR SIE TEILE ANLEGEN ODER ENTFERNEN.
- PLATZIEREN SIE DIESEN ARTIKEL NICHT UNMITTELBAR UNTER EINER STECKDOSE.
- ZUM SCHUTZ VOR STROMSCHLAGEN TAUCHEN SIE STROMKABEL, STECKER ODER GERÄTE NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- BETREIBEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT BESCHÄDIGTEN STROMKABELN ODER STECKER, NACHDEM DAS GERÄT STÖRUNGEN GEZEIGT HAT ODER WENN DAS GERÄT IN IRGEND EINER ART BESCHÄDIGT WURDE. Wir empfehlen, dass das Netzkabel nicht geknickt oder verdreht gelagert wird und dass Sie regelmäßig seinen Zustand überprüfen.
- JEGLICHE REPARATUR MÜSSEN DURCH EINEN QUALIFIZIERTER ELEKTRIKER ODER ELEKTROSERVICEVERTRETER DURCHFÜHRT WERDEN.
- IM FALLE VON RAUCH SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND ÜBERPRÜFEN SIE DIE MENGE DER LEBENSMITTEL. REDUZIEREN SIE, WENN ZU VIEL LEBENSMITTEL AUF EINMAL GAREN.

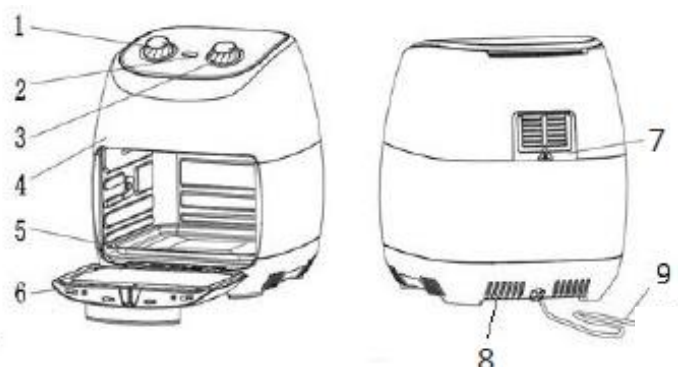
MONTAGEANLEITUNG / GEBRAUCHSANLEITUNG:

Einführung

Dieser Heißluftfritteuse-Ofen bietet eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingsspeisen zuzubereiten. Durch die schnelle Heißluftzirkulation und einen Obergrill können zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass die Heißluftfritteuse Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Teile

1. Zeitknopf
2. Betriebslicht/Arbeitslicht und Drehspeiß/Innenlichtschalter.
3. Temperaturregler
4. Gehäuse
5. Ölauffangschale
6. Tür



7. Luftaustrittsöffnungen
8. Lufteinlassöffnungen
9. Netzkabel
10. Luftstromregale
11. Rotierender Drehspieß
12. Käfiggriff (für Drehspieß)



10



11



12

10. Luftstromregale

Kann nicht nur zum Dörren, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden. Wenn Sie anderes Fleisch backen müssen, empfiehlt es sich, etwas Öl auf das Netz zu streichen.

11. Rotierender Drehspieß

Für Braten und ganze Hähnchen verwenden. Drücken Sie den Schaft der Länge nach durch das Fleisch und in die Mitte. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden auf den Schaft in das Fleisch und fixieren Sie sie dann mit den Stellschrauben. Am Schaft befinden sich Einkerbungen für die Stellschrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin verstellen, aber niemals nach außen zu den Enden hin. Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist, um sich frei im Ofen drehen zu können. Maximal 1,2 kg Hähnchen oder Braten. Die Hähnchenschenkel müssen festgebunden werden, sonst dreht sich das Hähnchen nicht frei.

12. Käfiggriff

Zum Herausnehmen von gebratenen Braten und Hühnchen, die mit der Drehspieß- oder Spießmethode zubereitet wurden. Suchen Sie die Kerben an den Enden des Griffs unter den Rillen der Drehspießwelle. Heben Sie es an (zuerst mit der linken Seite), dann leicht nach rechts und entnehmen Sie die Lebensmittel vorsichtig.

Wichtig

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Komponenten und Heizelemente befinden, niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Decken Sie den Lufteinlass und den Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Pfanne mit Öl füllen, besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.

Warnung

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Lassen Sie das Netzkabel nur von einem qualifizierten Techniker ersetzen oder reparieren.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht an die Steckdose an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Zwecke.
- **Lassen Sie das Gerät beim Kochen nicht unbeaufsichtigt.**

- Beim Heißluftbraten entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden (Abb. 2).
- Trennen Sie das Gerät sofort vom Netz, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne vom Gerät nehmen.
- Im Falle einer Überhitzung schalten Sie bitte sofort den Strom aus, um Brandgefahr zu vermeiden.

Vorsicht

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und wir lehnen jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz, wenn Sie es nicht verwenden.
- Das Gerät benötigt ca. 60 Minuten zum Abkühlen, um es sicher handhaben oder reinigen zu können.

Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 heruntergezählt hat, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf 0.

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
3. **Reinigen Sie das zu verwendende Zubehör und das Innere des Heißluftfritteusenofens gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.**
4. Dies ist eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Kein Öl oder Frittierfett einfüllen.

Vorbereitung für den Einsatz

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.

Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.

Stellen Sie nichts auf das Gerät, da der Luftstrom dadurch gestört wird und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigt wird.

Verwendung des Geräts

Dieser ölfreie Ofen kann eine große Auswahl an Zutaten zubereiten.

Heißluftbraten

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
2. Öffnen Sie die Tür.
3. Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Heißluftfritteuse-Ofen.
4. Schließen Sie die Tür.

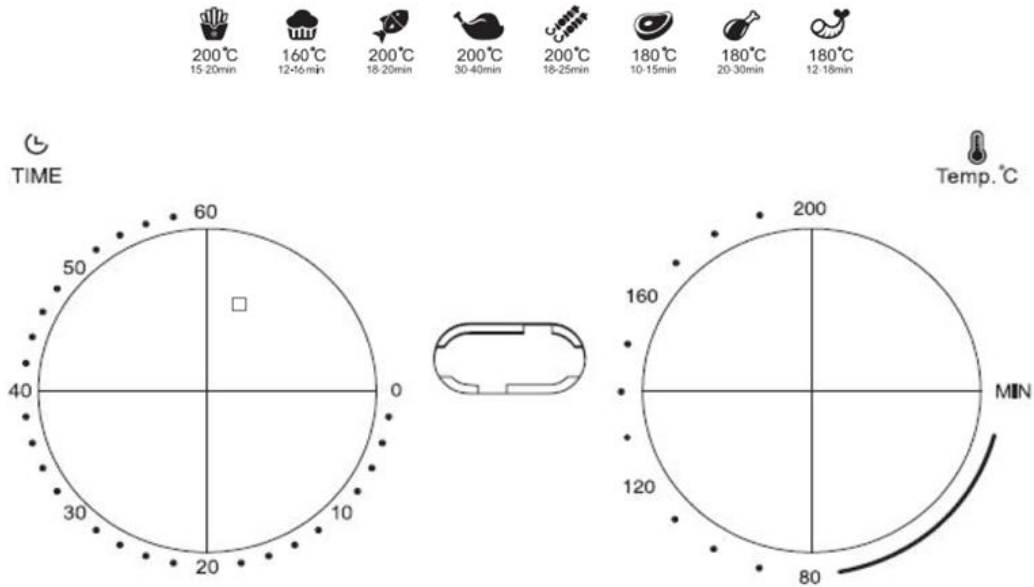


Abb. 4

5. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für das Essen (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
6. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (Abb. 4).
7. Die POWER-LED leuchtet auf und der Lüfter startet.
8. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Informationen zur Bestimmung der richtigen Temperatur finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel (Abb. 4). Die Arbeitsscheinwerfer schalten sich automatisch ein. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schalten sich die Arbeitsscheinwerfer aus. Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunterzuzählen.
 B. Während des Heißluftfrittierens geht die Arbeitsleuchte von Zeit zu Zeit an und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten.
 C. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird am Boden der Ölauffangschale gesammelt.
9. Wenn Sie den Drehspieß verwenden, berühren Sie bitte den Drehschalter „“. Das Licht leuchtet auf, das Innenlicht des Heißluftfritteuses leuchtet auf, Sie können sehen, wie sich der rotierende Drehspieß im Heißluftfritteuseofen dreht. Berühren Sie dann den Drehschalter. Das Licht erlischt und die Drehung endet.
10. Wenn Sie das Signal des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Speisen mit isolierten Handschuhen heraus. Wenn Sie die Rotisserie verwenden, verwenden Sie auch den Käfiggriff.
 Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Zeitregler auf 0



Warnung – Glastür und Metallrahmen sind heiß. Achten Sie darauf, dass Sie es nicht mit bloßen Händen berühren.

11. Überprüfen Sie, ob das Essen fertig ist.
12. Wenn das Essen nicht ausreichend gegart ist, legen Sie es wieder in die Fritteuse und schließen Sie die Tür, bevor Sie die Zeit auf einige Minuten einstellen.
 Während des Garens werden die Speisen heiß und der Dampf kann aus dem Heißluftfritteuse-Ofen entweichen.
13. Wenn eine Charge Zutaten fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für eine weitere Charge bereit.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Lebensmittel.

Hinweis: Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen um Richtwerte handelt. Da sich Lebensmittel in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass Ihr Essen die beste Einstellung erhält.

Wenn die Tür während des Garens geöffnet wird, funktioniert die Heißluftfritteuse nicht mehr. Die Rapid Air-Technologie erwärmt die Luft im Inneren sofort wieder, sobald die Tür geschlossen wird.

Kleinere Speisen erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Speisen.

- Eine größere Menge an Speisen erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Speisen benötigt nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Geben Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Lebensmittel innerhalb weniger Minuten nach Zugabe des Öls in der Heißluftfritteuse.
- Bereiten Sie in der Heißluftfritteuse keine extrem fettigen Speisen wie Würstchen zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden
- Die optimale Menge für die Zubereitung knuspriger Chips liegt bei 700 Gramm.
- Mit vorgefertigtem Teig können Sie schnell und einfach gefüllte Snacks zubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert außerdem eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Heißluftfritteusenkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Um die Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 ein°C für bis zu 10 Minuten.

BEISPIELE GARZEITEN

	Minimal Maximal Menge (G)	Zeit (Minde st.)	Temperatur (°C)	Zusatzinformation
Kartoffelchips				
Dünne gefrorene Chips	600-700	15-20	200	
Dicke gefrorene Chips	600-700	20-25	200	
Kartoffelgratin	800-1000	25-30	200	
Geflügelfleisch				
Steak	500-800	10-15	180	
Schweinekoteletts	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Würstchen im Schlafrock	400-800	13-15	200	
Trommelstöcke	400-800	25-30	180	
Hühnerbrust	400-800	15-20	180	
BBQ-Spieß	400-600	18-25	200	
Huhn	500-1000	30-40	200	
Snacks				
Frühlingsrollen	500-800	8-10	200	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Chicken Nuggets	500-1000	6-10	200	Ofenfertig verwenden
Gefrorene Fischstäbchen	500-800	6-10	200	Ofenfertig verwenden
Gefrorenes, zerkrümeltes Brot Käsesnacks	500-800	8-10	180	Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	400-800	10	160	
Backen				
Kuchen	800	20-25	160	Backform verwenden
Quiche	800	20-22	180	Backform/Auflaufform verwenden
Muffins	800	12-16	160	Backform verwenden
Süße Snacks	800	20	160	Backform/Auflaufform verwenden

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Heißluftfritteuse-Ofen funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.
Die mit der Heißluftfritteuse zubereiteten Zutaten sind nicht ausreichend gegart	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in den Heißluftfritteuse-Ofen. Kleinere Mengen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die richtige Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Bedienung des Geräts“).
	Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Knopf auf die richtige Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“ im Kapitel „Benutzung des Geräts“).
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Sie haben eine Art Snack verwendet, der in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden sollte.	Verwenden Sie ofengebackene Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Pfanne. Stellen Sie sicher, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig abgespült.	Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich ab, um die Stärke von der Außenseite der Stifte zu entfernen.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen gut trocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen. Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen. Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen. Geben Sie jeweils ein wenig Öl hinzu, nicht zu viel Öl.
		Schneiden Sie die Kartoffelstäbchen kleiner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzufügen.
Rauch	Manche Lebensmittel erzeugen beim Kochen etwas Rauch.	Achten Sie darauf, die Heißluftfritteuse beim Garen von Hühnchen oder fetthaltigen Speisen nicht zu überlasten, um die Rauchentwicklung und die Brandgefahr zu verringern, wenn sie nicht kontrolliert wird. BEI ÜBERMÄSSIGEM RAUCHEN ODER FEUER SOFORT AUSSCHALTEN.

REINIGUNG

REINIGEN SIE DAS GERÄT NACH JEDEM GEBRAUCH.

Verwenden Sie zum Reinigen der Ölauffangschale keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Hinweis: Öffnen Sie die Tür und lassen Sie den Heißluftfritteuse-Ofen schneller abkühlen
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Ölauffangschale, die Luftstromgitter, den Käfiggriff und den rotierenden Drehspieß mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
Restliche Verschmutzungen können Sie mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernen.
4. Tipp: Wenn der Schmutz an der Ölauffangschale, den Luftstromgittern, dem Käfiggriff und dem rotierenden Drehspieß hängen bleibt, weichen Sie diese bitte etwa 10 Minuten lang in heißem Wasser ein und waschen Sie sie dann.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Zur Reinigung kann die Tür abgenommen werden. Drücken Sie wie durch die Pfeile angezeigt, um die Tür leicht zu lösen.

Lagerung

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und lassen Sie es abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

STECKERVERKABELUNG (UK & IRLAND)

Dieses Gerät ist mit einem geformten BS 1363 10-Ampere-Anschluss ausgestattet. Dieser ist mit einer 10-A-Sicherung ausgestattet.

Wenn Sie die Sicherung ersetzen müssen, sollten nur solche verwendet werden, die ASTA- oder BSI-zugelassen nach BS1362 sind.

Falls eine Sicherungsabdeckung vorhanden ist, muss diese nach dem Sicherungswechsel wieder angebracht werden. Bei Verlust oder Beschädigung des Sicherungsdeckels darf der Stecker nicht verwendet werden.

Ersatz-Sicherungshalter und Sicherungen sind in den Steckdosen erhältlich.

Für Europa ist der 2-polige Stecker vom Typ VDE EN 50525.

Wenn die Steckdosen in Ihrem Zuhause oder Büro nicht für den Stecker dieses Produkts geeignet sind, muss der Stecker entfernt und sicher entsorgt werden. Der Versuch, den Stecker in die falsche Steckdose einzustecken, kann zu Stromschlägen führen.

ENTSORGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit wiederverwertbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papiere, Kartons und Verpackungen gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts wenden Sie sich zur Entsorgung bitte an Ihr örtliches autorisiertes Hausmüll-Recyclingzentrum.
- Kunststoffe, Polybeutel – diese bestehen aus dem folgenden recycelbaren Kunststoff.



Code und Symbol	 LDPE
Art des Kunststoffs	Polyethylen niedriger Dichte

FRENCH INSTRUCTION



Dimensions

H38,9*L32,3*P34,5 cm

Matériel:Métal, ABS

- MULTIFONCTIONNEL ET POLYVALENT – FRITURE, CUISSON, GRILLAGE ET RÔTISSAGE
- SYSTÈME DE CIRCULATION RAPIDE DE L'AIR CHAUD
- CUISINE RAPIDE ET SAINE
- PEUT RÉDUIRE LA CONSOMMATION D'ÉNERGIE DE PLUS DE 50 %
- MINUTERIE ROTATIVE - 0-60MIN AVEC FONCTION D'ARRÊT
- CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE ROTATIF 80-200.C
- TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE COURT – 2-3 MIN PAR RAPPORT À 15 MIN DANS LES FOURS CONVENTIONNELS
- FENÊTRE VISIBLE
- DÉCONNEXION PORTE OUVERTE
- REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF APPROUVÉ FDA ET LFGB
- PIÈCES SÉCURISÉES AU LAVE-VAISSELLE – RÔTISSERIE, POIGNÉE DE CAGE, PLATEAUX À AIR ET BAC À HUILE
- PIEDS ANTIDÉRAPANTS

Détails techniques

220-240 V, 50/60 Hz, 2 000 W



Caution
Hot surface

PRUDENCE! LES SURFACES EXTÉRIEURES DE CET APPAREIL ÉLECTRIQUE DEVIENNENT CHAUDES EN UTILISATION NORMALE. LAISSER REFROIDIR AVANT DE TOUCHER LES SURFACES EXTÉRIEURES. NE LAISSEZ PAS CET ARTICLE SANS SURVEILLANCE LORS DE LA CUISSON. ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE OU DES SIGNES DE SURCHAUFFE. NETTOYER APRÈS CHAQUE UTILISATION À FROID

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

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

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.
- POUR USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT.
- NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR OU POUR UN USAGE COMMERCIAL.
- AVANT UTILISATION, VÉRIFIEZ ATTENTIVEMENT TOUT DÉFAUT ET NE PAS UTILISER SI DES DÉFAUTS SONT TROUVÉS. VEILLEZ À NE PAS LAISSER L'APPAREIL CAR DES IMPACTS FORTS PEUVENT PROVOQUER DES DOMMAGES INTERNES.
- AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ SI LA TENSION INDIQUÉE AU FOND DE L'APPAREIL EST CONFORME À LA TENSION DU RÉSEAU DE VOTRE MAISON.
- VÉRIFIEZ ATTENTIVEMENT L'APPAREIL ET LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DES DOMMAGES AVANT CHAQUE UTILISATION.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS, ET DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES SI ELLES ONT ÉTÉ DONNÉES UNE SURVEILLANCE OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL DE MANIÈRE SÉCURISÉE ET

COMPRENENT LES RISQUES IMPLIQUÉS. 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.

- LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS DOIVENT ÊTRE ÉLOIGNÉS SAUF SURVEILLANCE CONTINUE.
- **CERTAINES PARTIES DE CE PRODUIT PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES ET PROVOQUER DES BRÛLURES. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE ACCORDÉE LORSQUE DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES SONT PRÉSENTES.**
- L'UTILISATION DE TOUT ACCESSOIRE OU ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR COOPERS OF STORTFORD PEUT PROVOQUER DES BLESSURES ET INVALIDER TOUTE GARANTIE QUE VOUS POUVEZ AVOIR.
- NE LAISSEZ PAS LE CÂBLE D'ALIMENTATION PENDRE AU BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR, NI TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
- NE PAS PLACER SUR OU À PROXIMITÉ DES SOURCES DE CHALEUR.
- UTILISER SUR UNE SURFACE NIVEAU ET STABLE.
- NE COUVREZ PAS L'ARTICLE LORS DE L'UTILISATION CAR CELA PEUT PROVOQUER UNE SURCHAUFFE.
- N'UTILISEZ CET APPAREIL POUR AUCUNE AUTRE USAGE QUE L'USAGE PRÉVU POUR IL EST CONÇU.
- ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE CET APPAREIL ET AUTRES ÉLÉMENTS SUR LA SURFACE OU LE POSTE DE TRAVAIL, OU À UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE L'APPAREIL ET LES CONFINITES DE LA ZONE DANS LAQUELLE IL EST SITUÉ. NOUS RECOMMANDONS UN DÉGAGEMENT MINIMUM AUTOUR DE TOUTES LES FACES D'AU MOINS 10 CM.
- NE PAS PLACER SOUS OU À PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES TELS QUE RIDEAUX, DRAPERIES, ÉTAGÈRES, VÊTEMENTS, PAPIER, PAPIER PEINT LÂCHE, ETC.
- LAISSEZ L'ARTICLE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE METTRE OU D'ENLEVER DES PIÈCES.
- NE PLACEZ PAS CET ARTICLE IMMÉDIATEMENT SOUS UNE PRISE DE PRISE.
- POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PAS IMMERGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- DÉBRANCHEZ DE LA PRISE LORSQUE VOUS N'ÊTES PAS UTILISÉ ET AVANT LE NETTOYAGE.
- N'UTILISEZ AUCUN APPAREIL AVEC UN CÂBLE D'ALIMENTATION OU UNE FICHE ENDOMMAGÉS OU APRÈS UN DYSFONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL, OU QUI A ÉTÉ ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT. NOUS VOUS RECOMMANDONS QUE LE CÂBLE D'ALIMENTATION NE SOIT PAS PLIÉ NI STOCKÉ DE MANIÈRE TORDU ET QUE VOUS VÉRIFIEZ RÉGULIÈREMENT SON ÉTAT.
- TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ OU UN AGENT DE SERVICE ÉLECTRIQUE.
- EN CAS DE FUMER, ÉTEIGNEZ ET VÉRIFIEZ LA QUANTITÉ DE CUISSON DES ALIMENTS, RÉDUISEZ SI TROP D'ALIMENTS CUISENT À LA FOIS.

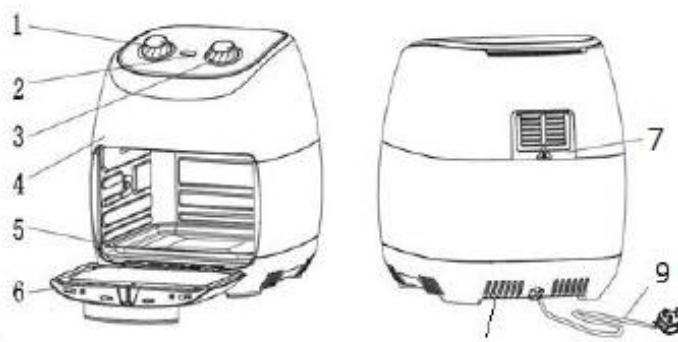
INSTRUCTIONS DE MONTAGE / INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

Introduction

Ce four à friteuse à air offre un moyen simple et sain de préparer vos aliments préférés. En utilisant une circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur, il peut préparer de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse à air chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

les pièces

1. Bouton de temps
2. Lumière d'alimentation/lumière de travail et rôtissoire rotative/interrupteur d'éclairage interne.
3. Bouton de contrôle de la température
4. logement
5. Bac de récupération d'huile
6. porte
7. Ouvertures de sortie d'air
8. Ouvertures d'entrée d'air



9. Cordon d'alimentation
10. Racks à flux d'air
11. Tournebroche rotatif
12. Poignée cage (pour tournebroche)



10



11



12

10. Supports à flux d'air

Peut être utilisé non seulement pour la déshydratation, mais également pour cuisiner des collations croustillantes ou réchauffer des plats comme une pizza. Si vous devez cuire d'autres viandes, il est recommandé de badigeonner un peu d'huile sur le grillage.

11. Broche de rôtissoire rotative

Utiliser pour les rôtis et le poulet entier. Forcer la tige dans le sens de la longueur à travers la viande et le centre. Faites glisser les fourchettes sur l'arbre de chaque extrémité dans la viande, puis verrouillez-les en place avec les vis de réglage. Il y a des empreintes sur l'arbre pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

Remarque : Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop gros pour tourner librement dans le four. Poulet ou rôti maximum 1,2 kg. Les cuisses du poulet doivent être attachées sinon le poulet ne tourne pas librement.

12. Poignée de cage

Utiliser pour retirer les rôtis et le poulet cuits qui ont été préparés à l'aide de la méthode du rôtissoire ou de la brochette. Localisez les encoches aux extrémités de la poignée sous les rainures de l'arbre du tournebroche. Soulevez (côté gauche d'abord) puis légèrement vers la droite et retirez délicatement les aliments.

Important

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence future.

Danger

- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ou ne le rincez pas sous le robinet.
- Évitez que tout liquide ne pénètre dans l'appareil pour éviter tout choc électrique ou court-circuit.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir la poêle avec de l'huile peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Faites remplacer ou réparer le cordon d'alimentation uniquement par un technicien qualifié.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la cuisson.**
- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la casserole de l'appareil.
- En cas de surchauffe, veuillez couper immédiatement l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'incendie.

Prudence

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 60 minutes pour refroidir pour pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie, lorsque la minuterie atteint 0, l'appareil émet un son de cloche et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. **Nettoyez soigneusement les accessoires à utiliser et l'intérieur du four de la friteuse à air avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.**
4. Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas d'huile ou de graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

Ne posez rien sur l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à air chaud.

Utilisation de l'appareil

Ce four sans huile peut cuire une large gamme d'ingrédients.

Friture à air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Ouvrez la porte.
3. Mettez les aliments à frire dans le four à friteuse à air.
4. Fermez la porte.

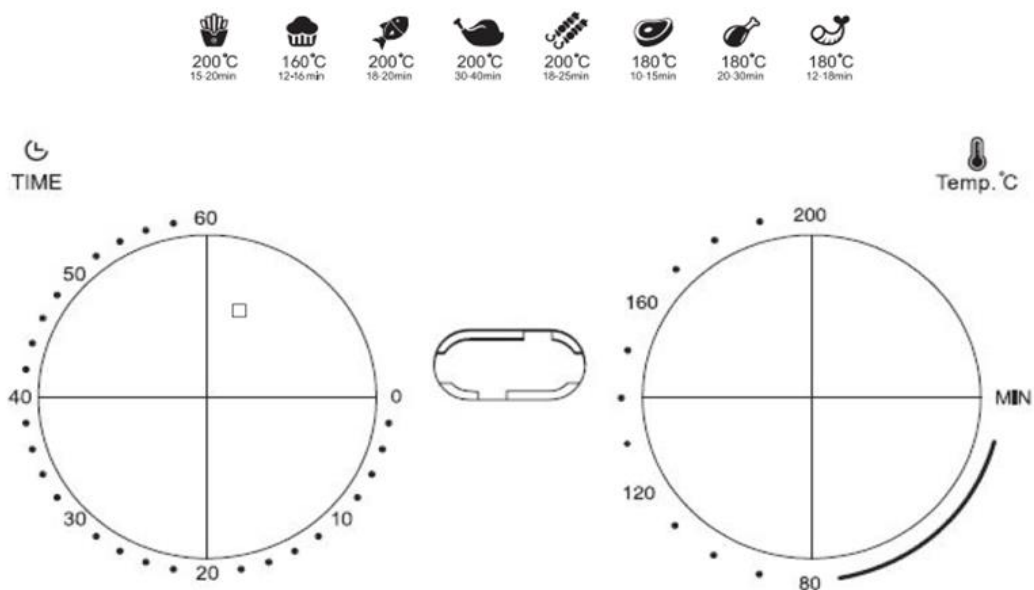


Figure 4

5. Déterminez le temps de préparation requis pour les aliments (voir la section « Paramètres » dans ce chapitre).
6. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie jusqu'au temps de préparation souhaité (Fig.4).
7. Le voyant d'alimentation s'allumera et le ventilateur démarrera.
8. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la température requise. Voir la section « Paramètres » de ce chapitre pour déterminer la bonne température (Fig.4). Les phares de travail s'allumeront automatiquement lorsque la température réglée sera atteinte, les phares de travail s'éteindront. Le minuteur commence à décompter le temps de préparation réglé.
 - b. Pendant le processus de friture à air chaud, le voyant de travail s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
 - c. L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond du bac collecteur d'huile.
9. Lorsque vous utilisez le tournebroche rotatif, veuillez toucher le commutateur rotatif, "↺" "Le voyant s'allumera, la lumière interne du four à friteuse à air s'allumera, vous pouvez voir la broche de rôtissoire rotative tourner dans le four à friteuse à air, puis touchez le commutateur rotatif, la lumière s'éteint, la rotation se termine
10. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Ouvrez la porte et sortez les aliments à l'aide de gants isolants. Si vous utilisez le tournebroche, utilisez également la poignée de la cage.
Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle du temps sur 0



Avertissement : la porte vitrée et le cadre métallique seront chauds. Veillez à ne pas toucher à mains nues.

11. Vérifiez si la nourriture est prête.
12. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, remettez-les dans la friteuse et fermez la porte avant de régler l'heure sur quelques minutes.
Pendant la cuisson, les aliments deviennent chauds et de la vapeur peut s'échapper du four de la friteuse à air.
13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, le four à friteuse à air est instantanément prêt pour un autre lot.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base des aliments.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Les aliments étant différents par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos aliments.

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, la friteuse à air cessera de fonctionner. La technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air intérieur dès que la porte est fermée.

Les aliments plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les aliments plus gros.

- Une plus grande quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'aliments ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos aliments dans une friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans une friteuse à air
- La quantité optimale pour préparer des chips croustillantes est de 700 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à pâtisserie ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des aliments fragiles ou des aliments fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

EXEMPLES DE TEMPS DE CUISSON

	Min max Montant (g)	Temps (min.)	Température (°C)	Informations supplémentaires
Chips de pommes de terre				
Chips fines surgelées	600-700	15-20	200	
Chips épaisses surgelées	600-700	20-25	200	
Gratin dauphinois	800-1000	25-30	200	
Viande de volaille				
Steak	500-800	10-15	180	
Côtes de porc	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Rouleau de saucisse	400-800	13-15	200	
Pilons	400-800	25-30	180	
Poitrine de poulet	400-800	15-20	180	
Brochette BBQ	400-600	18-25	200	
Poulet	500-1000	30-40	200	
Collations				
Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200	Utiliser prêt au four
Nuggets de poulet surgelés	500-1000	6-10	200	Utiliser prêt au four
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200	Utiliser prêt au four
Pain surgelé pané collations au fromage	500-800	8-10	180	Utiliser prêt au four
Légumes farcis	400-800	dix	160	
Pâtisserie				
Gâteau	800	20-25	160	Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	800	20-22	180	Utiliser un moule à pâtisserie/plat à four
Muffins	800	12-16	160	Utiliser un moule à pâtisserie
Des collations sucrées	800	20	160	Utiliser un moule à pâtisserie/plat à four

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le four à friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients cuits avec la friteuse à air ne sont pas suffisamment cuits	La quantité d'ingrédients est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le four de la friteuse à air. Les petites quantités cuisent plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température correcte (voir la section « réglages » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation correct (voir la section « Paramètres » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations cuites au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
	La poêle contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est provoquée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenues dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu d'huile à la fois, sans trop d'huile.
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Fumée	Certains aliments génèrent de la fumée lors de la cuisson.	Veillez à ne pas surcharger la friteuse à air lors de la cuisson du poulet ou des aliments gras afin de réduire la quantité de fumée et le risque d'incendie si rien n'est fait. ÉTEIGNEZ IMMÉDIATEMENT EN CAS DE FUMER EXCESSIF OU D'INCENDIE.

NETTOYAGE

NETTOYEZ L'APPAREIL APRES CHAQUE UTILISATION.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le bac collecteur d'huile, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
Remarque : ouvrez la porte et laissez le four à friteuse à air refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac de récupération d'huile, les grilles de circulation d'air, la poignée de cage et le tournebroche rotatif avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser du liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes.
4. Astuce : si la saleté colle au bac d'égouttement d'huile, aux grilles de flux d'air, à la poignée de la cage et à la broche rotative du tournebroche, veuillez les tremper dans l'eau chaude pendant environ 10 minutes, puis les laver.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
6. La porte peut être retirée pour le nettoyage. Poussez comme les flèches l'indiquent pour détacher facilement la porte.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

CÂBLAGE DES FICHES (ROYAUME-UNI ET IRLANDE)

Cet appareil est équipé d'un connecteur moulé BS 1363 de 10 ampères. prise. Celui-ci est équipé d'un fusible de 10 ampères.

Si vous devez remplacer le fusible, seuls ceux approuvés ASTA ou BSI selon BS1362 doivent être utilisés.

Si un couvercle de fusible est installé, ce couvercle doit être remonté après avoir changé le fusible. Si le couvercle du fusible est perdu ou endommagé, la fiche ne doit pas être utilisée. Des porte-fusibles et des fusibles de rechange sont disponibles dans les prises électriques.

Pour l'Europe, la fiche à 2 broches est du type VDE EN 50525.

Si les prises de courant de votre maison ou de votre bureau ne sont pas adaptées à la fiche de ce produit, la fiche doit être retirée et éliminée en toute sécurité. Toute tentative d'insérer la fiche dans la mauvaise prise est susceptible de provoquer un risque électrique.

ÉLIMINATION

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés lorsque cela est possible.
- Veuillez jeter tous les emballages, papiers, cartons et emballages conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous renseigner auprès du centre de recyclage des déchets ménagers agréé de votre municipalité pour son élimination.
- Plastiques, sachets en polyéthylène – ils sont fabriqués à partir des plastiques recyclables suivants.



Code et symbole	
Type de plastique	Polyéthylène basse densité

CZECH INSTRUCTION



Rozměry

V38,9*Š32,3*H34,5cm

Materiál:Kov, ABS

- MULTIFUNKČNÍ A UNIVERZÁLNÍ – SMAŽENÍ, PEČENÍ, GRILOVÁNÍ A PEČENÍ
- SYSTÉM RYCHLÉ CÍRKULACE TEPLÉHO VZDUCHU
- RYCHLÉ, ZDRAVÉ VAŘENÍ
- MŮŽE SNÍŽIT SPOTŘEBU ENERGIE O VÍCE NEŽ 50 %
- OTOČNÝ ČASOVAČ – 0-60MIN S FUNKCÍ VYPNUTÍ
- OTOČNÉ OVLÁDÁNÍ TEPLoty 80-200.C
- KRÁTKÁ DOBA PŘEDEHŘÁVÁNÍ – 2-3 MINUTY OPROTI 15 MINUTÁM V KONVENČNÍCH TROUBÁCH
- VIDITELNÉ OKNO
- OTEVŘENÁ DVEŘE ODPOJTE
- NEPŘILEŇUJÍCÍ NÁTĚR SCHVÁLENÝ FDA & LFGB
- DÍLY UMÝVAJÍCÍ V MYČCE – OTOČKA, DRŽADLO KLECE, VZDUCHOVÉ ZÁSOBNÍKY A ZÁSOBNÍK NA OLEJ
- PROTISKLUZUJÍCÍ NOHY

Technické údaje

220-240V, 50/60Hz, 2000W



Caution
Hot surface

POZOR! VNĚJŠÍ POVRCHY TOHOTO ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE SE PŘI NORMÁLNÍM POUŽÍVÁNÍ ZAHRAJÍ. NEŽ SE DOTKNETE VNĚJŠÍCH POVRCHŮ, NECHTE VYCHLADNOUT. NENECHÁVEJTE TUTO POLOŽKU BĚHEM VAŘENÍ BEZ DOZORU. PO DOKONČENÍ VAŘENÍ NEBO PŘÍZNÁCH PŘEHŘÁTÍ OKAMŽITĚ VYPNĚTE. ČISTIT PO KAŽDÉM POUŽITÍ ZA STUDENA

VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

PŘI POUŽÍVÁNÍ ELEKTRICKÝCH SPOTŘEBIČŮ BY VŽDY MĚLY BÝT DODRŽOVÁNY ZÁKLADNÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

- PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.
- POUZE PRO DOMÁCÍ VNITŘNÍ POUŽITÍ.
- NEPOUŽÍVEJTE VENKU ANI PRO KOMERČNÍ POUŽITÍ.
- PŘED POUŽITÍM DŮKLADNĚ ZKONTROLUJTE, NEJSOU VADY, A NEPOUŽÍVEJTE, POKUD JSOU ZJIŠTĚNY ZÁVADY. DEJTE POZOR, ABY ZAŘÍZENÍ NESPALO, PROTOŽE TĚŽKÉ NÁRAZY MOHOU ZPŮSOBIT VNITŘNÍ POŠKOZENÍ.
- PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ UVEDENÉ NA SPODNÍ ČÁSTI SPOTŘEBIČE JE V SOULADU S NAPĚTÍM V SÍTI VE VAŠEM DOMÁCNOSTI.
- PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE PŘÍSTROJ A NAPÁJECÍ KABEL, ZDA NEJSOU POŠKOZENY.
- TENTO SPOTŘEBIČ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI OD 8 LET A VYŠŠÍ A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO NEZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTMI, POKUD POUŽÍVALY INSTRUKCI OD NÁSLEDUJÍCÍHO DOHLEDU APLIKACE POROZUMĚJTE SPOJENÁ NEBEZPEČÍ. DĚTI SI NESMÍ HRÁT SE SPOTŘEBIČEM. ČIŠTĚNÍ A UŽIVATELSKÁ ÚDRŽBA NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOHLEDU.
- DĚTI MLADŠÍ NEŽ 3 LET BY MĚLY BÝT ZDRŽOVÁNY, POKUD NEJSOU POD PRŮBĚŽNÝM DOHLEDEM.

- **NĚKTERÉ ČÁSTI TOHOTO VÝROBKU SE MOHOU VELMI ZAHŘÍT A ZPŮSOBIT POPÁLENINY. ZVLÁŠTNÍ POZORNOST JE NUTNÉ VĚNOVAT TAM, KDE JSOU PŘÍTOMNÉ DĚTI A ZRANITELNÍ LIDÉ.**
- POUŽÍVÁNÍ JAKÉHOKOLI PŘÍSLUŠENSTVÍ NEBO PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NEDOPORUČUJÍ COOPERS OF STORTFORD, MŮŽE ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ A ZRUŠIT PLATNOST VAŠICH ZÁRUK.
- NENECHÁVEJTE NAPÁJECÍ KABEL VISIT PŘES OHRNU STŮLU NEBO PULTY, ANI SE DOTÝKAT HORKÝCH PLOCH.
- NEUMISŤUJTE NA ZDROJE TEPLA ANI V jejich blízkosti.
- POUŽITÍ NA ROVNÉM, STABILNÍM POVRCHU.
- PŘI POUŽÍVÁNÍ POLOŽKU ŽÁDNÝM ZPŮSOBEM NEZAKRÝVEJTE, MŮŽE TO ZPŮSOBIT PŘEHŘÁTÍ.
- NEPOUŽÍVEJTE TENTO ZAŘÍZENÍ K JINÉMU POUŽITÍ, NEŽ K URČENÉMU POUŽITÍ, PRO KTERÉ JE NAVRŽENO.
- UJISTĚTE SE, ŽE JE DOSTATEČNÁ VZDÁLENOST MEZI TÍMTO SPOTŘEBIČEM A DALŠÍ PŘEDMĚTY NA PRACOVIŠTI ČI PRACOVIŠTI NEBO DOSTATEČNÁ VZDÁLENOST MEZI SPOTŘEBIČEM A OMEZENÍM OBLASTI, V NÍŽ SE NACHÁZÍ. DOPORUČUJEME MINIMÁLNÍ VŮLE KOLEM VŠECH TVÁŘŮ MINIMÁLNĚ 10CM.
- NEUMISŤUJTE POD NEBO V BLÍZKOSTI HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ, JAKO JSOU ZÁVĚSY, ZÁVĚSY, POLICE, ODĚVY, PAPIR, VOLNÉ TAPETY ATD.
- NECHTE PŘEDMĚT DŮKLADNĚ VYCHLADNIT, PŘED NASOUVÁNÍM NEBO SNÍMÁNÍM DÍLŮ.
- NEUMISŤUJTE TUTO POLOŽKU HNED POD ZÁSUVKU.
- PRO OCHRANU PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM NEPONOŘUJTE NAPÁJECÍ KABEL, ZÁSTRČKU ANI SPOTŘEBIČ DO VODY ANI JINÉ KAPALINY.
- ODPOJTE ZE ZÁSUVKY, KDYŽ NEPOUŽÍVÁTE A PŘED ČIŠTĚNÍM.
- NEPROVOZUJTE ŽÁDNÝ SPOTŘEBIČ S POŠKOZENÝM NAPÁJECÍM KABLEM NEBO ZÁSTRČKOU ANI PO PORUCHA SPOTŘEBIČE ČI BYL JAKÝKOLI ZPŮSOB POŠKOZEN. DOPORUČUJEME NAPÁJECÍ KABEL NEZKROUCENÝ ANI SKLADOVANÝ ZKROUCENÝM ZPŮSOBEM A PRAVIDELNĚ KONTROLOVAT JEHO STAV.
- JAKÉKOLI OPRAVY MUSÍ PROVÁDĚTKVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ NEBO ZÁSTUPCE ELEKTRICKÉHO SERVISU.
- V PŘÍPADĚ KOUŘENÍ VYPNĚTE A ZKONTROLUJTE MNOŽSTVÍ VAŘENÍ JÍDLA, SNÍŽTE, POKUD SE VAŘÍ PŘÍLIŠ MNOHO JÍDLA VŠECHNO NARAZ.

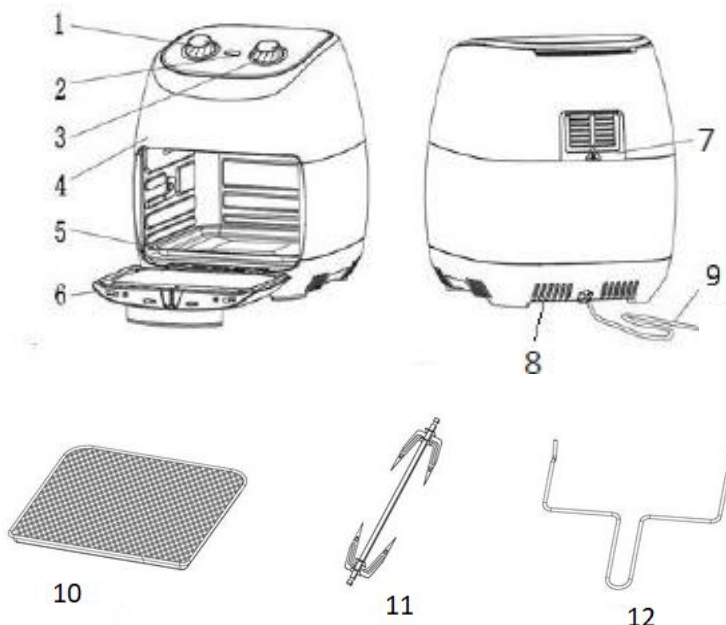
NÁVOD NA MONTÁŽ / NÁVOD K POUŽITÍ:

Úvod

Tato horkovzdušná fritéza poskytuje snadný a zdravý způsob přípravy vašich oblíbených jídel. Díky rychlé cirkulaci horkého vzduchu a hornímu grilu dokáže připravit mnoho pokrmů. Nejlepší na tom je, že vzduchová fritéza ohřívá jídlo ve všech směrech a většina surovin nepotřebuje žádný olej.

Díly

1. Knoflík času
2. Výkonné světlo / pracovní světlo a otočný spínač rotisserie / vnitřního světla.
3. Ovládací knoflík teploty
4. bydlení
5. Odkapávací miska na olej
6. dveře
7. Otvory pro výstup vzduchu
8. Otvory pro přívod vzduchu
9. Napájecí kabel
10. Stojany na proudění vzduchu
11. Rotující rožeň Rotisserie
12. Rukojeť klece (pro Rotisserie Spit)



10. Stojany pro proudění vzduchu

Lze jej použít nejen k dehydrataci, ale také k vaření křupavých svačin nebo ohřívání jídel, jako je pizza. Pokud potřebujete péct jiná masa, doporučuje se potřít pletivo trochou oleje.

11. Rotační rotační rožeň

Použijte na pečeně a celé kuře. Protlačte hřídel podélně masem a středem. Nasuňte vidličky na hřídel z obou konců do masa a poté zajistěte na místě pomocí stavěcích šroubů. Na hřídeli jsou prohlubně pro stavěcí šrouby. V případě potřeby můžete šrouby upravit blíže ke středu, ale nikdy, ale nikdy směrem ven ke koncům.

Poznámka: Ujistěte se, že pečeně nebo kuře nejsou příliš velké, aby se v troubě mohly volně otáčet.

Maximální kuře nebo pečeně 1,2 kg. Nohy kuřete je třeba svázat, jinak se kuře nebude volně otáčet.

12. Rukojeť klece

Použijte k odstranění vařených pečeně a kuřete, které byly připraveny na grilu nebo na jehle. Najděte zářezy na koncích rukojeti pod drážkami hřídele grilu. Zvedněte (nejprve levá strana), poté mírně doprava a jemně vyjměte jídlo.

Důležité

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití.

Nebezpečí

- Nikdy neponořujte kryt, který obsahuje elektrické součásti a topná tělesa, do vody ani je neoplachujte pod tekoucí vodou
- Zabraňte vniknutí kapaliny do spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo zkratu.
- Nezakrývejte vstup a výstup vzduchu, když je spotřebič v provozu.
- Naplnění pánve olejem může způsobit nebezpečí požáru.
- Nedotýkejte se vnitřku spotřebiče, když je v provozu.

Varování

- Zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá napětí místní sítě.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozená zástrčka, síťový kabel nebo jiné části.
- Síťový kabel nechte vyměnit nebo opravit pouze kvalifikovaným technikem.
- Udržujte napájecí kabel mimo horké povrchy.
- Nezapojte spotřebič do zásuvky ani neobsluhujte ovládací panel mokrými rukama.
- Neumisťujte spotřebič ke stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem.
- Na spotřebič nic nepokládejte.
- Nepoužívejte spotřebič k jinému účelu, než je popsáno v tomto návodu.
- **Při vaření nenechávejte spotřebič bez dozoru.**
- Během horkovzdušného smažení se přes otvory pro výstup vzduchu uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Při vyjímání pánve ze spotřebiče dávejte pozor také na horkou páru a vzduch.
- Všechny přístupné povrchy se mohou během používání zahřát (obr.2)
- Pokud uvidíte, že ze zařízení vychází tmavý kouř, okamžitě spotřebič odpojte. Než vyjmete nádobu ze spotřebiče, počkejte, až ustane vycházet kouř.
- V případě přehřátí okamžitě vypněte elektrické napájení, abyste předešli riziku požáru.

Pozor

- Ujistěte se, že je spotřebič umístěn na vodorovném, rovném a stabilním povrchu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Nemusí být vhodné pro bezpečné použití v prostředích, jako jsou kuchyně pro zaměstnance, farmy, motely a další nebytová prostředí. Není ani určen pro použití klienty v hotelech, motelech, penzionech a jiných rezidenčních prostředích.
- Pokud je spotřebič používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely nebo pokud není používán nesprávně nebo pro profesionální nebo poloprofesionální účely nebo není používán v

souladu s pokyny v uživatelské příručce, záruka pozbývá platnosti a my bychom mohli odmítnout jakoukoli odpovědnost za způsobenou škodu.

- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy jej odpojte.
- Spotřebič potřebuje přibližně 60 minut na vychladnutí, aby bylo možné bezpečně manipulovat nebo čistit.

Automatické vypínání

Tento spotřebič je vybaven časovačem, když časovač odpočítá do 0, spotřebič vydá zvuk zvonku a automaticky se vypne. Chcete-li spotřebič vypnout ručně, otočte knoflík časovače proti směru hodinových ručiček na 0.

Před prvním použitím

1. Odstraňte všechny obalové materiály.
2. Odstraňte ze spotřebiče všechny nálepky nebo štítky.
3. **Důkladně vyčistěte použité příslušenství a vnitřek fritézy horkou vodou, trochou mycího prostředku a neabrazivní houbou. Otřete vnitřní a vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.**
4. Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje na horkém vzduchu. Neplňte olejem nebo tukem na smažení.

Příprava k použití

Umístěte spotřebič na stabilní, vodorovný a rovný povrch.

Nepokládejte spotřebič na povrch, který není odolný vůči teple.

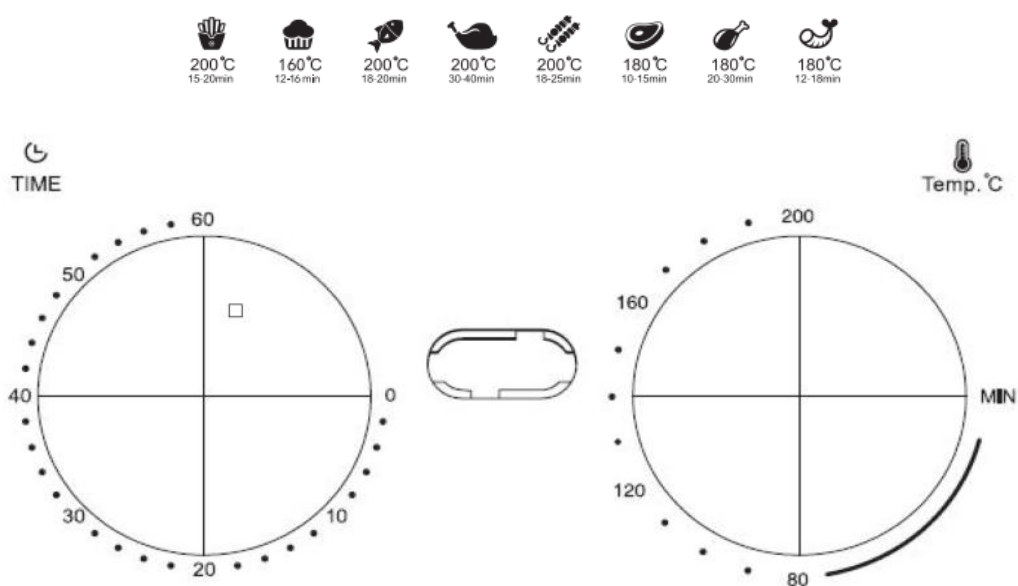
Na spotřebič nic nepokládejte, proudění vzduchu se naruší a ovlivní výsledek horkovzdušného smažení.

Používání spotřebiče

Tato bezolejová trouba dokáže vařit velké množství ingrediencí.

Horkovzdušné smažení

1. Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Otevřít dveře.
3. Vložte jídlo, které chcete smažit, do trouby vzduchové fritézy.
4. ZAVÍREJTE DVEŘE.



Obr

5. Určete požadovanou dobu přípravy jídla (viz část „Nastavení“ v této kapitole).

6. Pro zapnutí spotřebiče otočte knoflíkem časovače na požadovanou dobu přípravy (obr.4)
7. KONTROLKA NAPÁJENÍ se rozsvítí a ventilátor se spustí.
8. Otočte ovládací knoflík teploty na požadovanou teplotu. Pro určení správné teploty viz část „Nastavení“ v této kapitole (obr. 4). Pracovní světla se automaticky zapnou, po dosažení nastavené teploty se pracovní světla vypnou, a. Časovač začne odpočítávat nastavený čas přípravy.
b. Během procesu horkovzdušného smažení se pracovní světlo čas od času rozsvítí a zhasne. To znamená, že topné těleso je zapnuto a vypnuto, aby se udržela nastavená teplota.
c. Přebytečný olej z přísad se shromažďuje na dně odkapávací misky na olej.
9. Při použití rotačního rožně se dotkněte otočného spínače, “” se rozsvítí, vnitřní světlo fritézy se rozsvítí, můžete vidět, jak rotující rožň rotisserie rotuje v troubě, poté se dotkněte otočného spínače, kontrolka zhasne, rotace skončí
10. Když uslyšíte zvonek časovače, uplynula nastavená doba přípravy Otevřete dvířka a vyjměte jídlo pomocí izolovaných rukavic. Pokud používáte Rotisserie, použijte také rukojeť klece.
Poznámka: Spotřebič můžete vypnout také ručně. Chcete-li to provést, otočte ovládací knoflík času na 0



Varování - Skleněné dveře a kovový rám budou horké. Dávejte pozor, abyste se nedotýkali holými rukama.

11. Zkontrolujte, zda je jídlo hotové.
12. Pokud jídlo není dostatečně uvařené, vložte jídlo zpět do fritézy a zavřete dvířka před nastavením času na několik minut.
Během vaření se jídlo zahřívá a pára může unikat z trouby vzduchové fritézy.
13. Když je várka ingrediencí hotová, horkovzdušná fritéza je okamžitě připravena na další várku.

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro potraviny.

Poznámka: Mějte na paměti, že tato nastavení jsou indikace. Protože se potraviny liší původem, velikostí, tvarem i značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše jídlo.

Pokud během vaření otevřete dvířka, fritéza přestane fungovat. Technologie Rapid Air okamžitě ohřeje vzduch uvnitř, jakmile se dvířka zavřou.

Menší potraviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší potraviny.

- Větší množství jídla vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, menší množství jídla jen o něco kratší dobu přípravy.
- Přidejte trochu oleje do čerstvých brambor pro křupavý výsledek. Smažte jídlo ve vzduchové fritéze během několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastné potraviny, jako jsou klobásy.
- Svačiny, které lze připravovat v troubě, lze také připravovat ve vzduchové fritéze
- Optimální množství pro přípravu křupavých chipsů je 700 gramů.
- Použijte předem připravené těsto k rychlé a snadné přípravě plněných svačin. Předpřipravené těsto také vyžaduje kratší dobu přípravy než těsto domácí.
- Pokud chcete upéct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehká jídla nebo plněná jídla, vložte do koše fritézy formu na pečení nebo zapékací misku.
- Vzduchovou fritézu můžete použít také k ohřívání jídla. Chcete-li suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150°C po dobu až 10 minut.

PŘÍKLAD DOBY VAŘENÍ

	Min-max Množství (G)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Informace navíc
Brambůrky				
Tenké zmrazené hranolky	600-700	15-20	200	
Tlusté zmrazené hranolky	600-700	20-25	200	
Zapékané brambory	800-1000	25-30	200	
Maso a drůbež				
Steak	500-800	10-15	180	
Vepřové kotlety	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Klobásová roláda	400-800	13-15	200	
Paličky	400-800	25-30	180	
Kuřecí prso	400-800	15-20	180	
BBQ špíz	400-600	18-25	200	
Kuře	500-1000	30-40	200	
Občerstvení				
Jarní závitky	500-800	8-10	200	Použijte připravené k pečení
Mražené kuřecí nugety	500-1000	6-10	200	Použijte připravené k pečení
Zmrazené rybí prsty	500-800	6-10	200	Použijte připravené k pečení
Zmrazený chléb rozdrobený sýrové občerstvení	500-800	8-10	180	Použijte připravené k pečení
Plněná zelenina	400-800	10	160	
Pečení				
Dort	800	20-25	160	Použijte pečicí formu
Quiche	800	20-22	180	Použijte zapékací formu/misku
Muffiny	800	12-16	160	Použijte pečicí formu
Sladké občerstvení	800	20	160	Použijte zapékací formu/misku

Odstraňování problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Fritéza nefunguje	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nenastavili jste časovač.	Otočte knoflíkem časovače na požadovaný čas přípravy, abyste spotřebič zapnuli.
Suroviny vařené ve fritéze nejsou dostatečně uvařené	Množství přísad je příliš velké.	Menší dávky ingrediencí dejte do trouby na horkovzdušnou fritézu. Menší dávky se vaří rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Otočte ovládací knoflík teploty na správné nastavení teploty (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
	Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte knoflíkem časovače na správný čas přípravy (viz část „Nastavení“ v kapitole „Používání spotřebiče“).
Smažené občerstvení není po vytažení z fritézy křupavé.	Použili jste typ občerstvení určeného k přípravě v tradiční fritéze.	Použijte občerstvení v troubě nebo lehce potřete svačinky olejem pro křupavější výsledek.
	Pánev stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř vzniká zahříváním tuku v pánvi. Ujistěte se, že jste pánev po každém použití řádně vyčistili.
Čerstvé hranolky se ve vzduchové fritéze smaží nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a ujistěte se, že během smažení zůstanou pevné.
	Před smažením jste bramborové tyčinky pořádně neopláchli.	Bramborové tyčinky řádně opláchněte, abyste odstranili škrob z vnější strany tyčinek.
Čerstvé hranolky nejsou po vytažení z fritézy křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje se ujistěte, že jste bramborové tyčinky řádně osušili. Bramborové tyčinky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek. Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje. Přidávejte po troškách oleje, nepřelévejte.
		Bramborové tyčinky nakrájejte na menší pro křupavější výsledek.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu více oleje.
Kouř	Některé potraviny způsobí při vaření kouř.	Dávejte pozor, abyste fritézu nepřetížili při vaření kuřete nebo tučných jídel, abyste snížili množství kouře a riziko požáru, pokud ji ponecháte bez kontroly. OKAMŽITĚ VYPNĚTE, POKUD VZNIKNE NADMĚRNÉ KOUŘENÍ NEBO POŽÁR.

ČIŠTĚNÍ

PO KAŽDÉM POUŽITÍ SPOTŘEBIČ VYČISTĚTE.

K čištění odkapávací misky na olej nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, protože by to mohlo poškodit nepřilnavou vrstvu.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
Poznámka: Otevřete dvířka a nechte troubu vzduchové fritézy rychleji vychladnout
2. Otřete vnější část spotřebiče vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte odkapávací misku na olej a stojany na proudění vzduchu a rukojeť klece a otočný grilovací rožeň horkou vodou, trochou prostředku na mytí nádobí a neabrazivní houbou.
K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací kapalinu.
4. Tip: Pokud se špína přilepí na odkapávací misku na olej a mřížky pro proudění vzduchu a rukojeť klece a otočný rožeň, namočte je na asi 10 minut do horké vody a poté omyjte.
5. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
6. Pro čištění lze dvířka vyjmout. Pro snadné odpojení dvířek zatlačte, jak ukazují šipky.

Úložný prostor

1. Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout.
2. Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.

ZÁSTRČKOVÉ KABELÁŽ (VB a IRSKO)

Tento spotřebič je vybaven lisovaným BS 1363 10-ampér zástrčka. Tento je vybaven 10ampérovou pojistkou. Pokud musíte vyměnit pojistku, měly by být použity pouze ty, které jsou schváleny ASTA nebo BSI podle BS1362.

Pokud je namontován kryt pojistky, musí být tento kryt po výměně pojistky znovu namontován. Pokud dojde ke ztrátě nebo poškození krytu pojistky, zástrčka se nesmí používat. Náhradní držáky pojistek a pojistky jsou k dispozici v elektrických zásuvkách.

Pro Evropu je 2kolíková zástrčka typu VDE EN 50525.

Pokud zásuvky ve vaší domácnosti nebo kanceláři nejsou vhodné pro zástrčku tohoto produktu, musíte zástrčku vyjmout a bezpečně zlikvidovat. Pokusy o zasunutí zástrčky do nesprávné zásuvky pravděpodobně způsobí úraz elektrickým proudem.

LIKVIDACE

- Coopers of Stortford používá tam, kde je to možné, recyklovatelné nebo recyklované obaly.
- Všechny obaly, papír, kartony, obaly zlikvidujte v souladu s místními předpisy o recyklaci.
- Na konci životnosti produktu se prosím obraťte na místní úřad autorizovaného střediska pro recyklaci domovního odpadu ohledně likvidace.
- Plasty, polybagy – tento je vyroben z následujících recyklovatelných plastů.



Kód a symbol	 LDPE
Typ plastu	Polyetylen s nízkou hustotou

SLOVAK INSTRUCTION



Rozmery

V38,9*Š32,3*H34,5cm

Materiál:Kov, ABS

- MULTIFUNKČNÉ A VŠESTRANNÉ – VYPRAŽOVANIE, PEČENIE, GRILOVANIE A PEČENIE
- SYSTÉM RÝCHLOVEJ CIRKULACE TEPOVZDUŠNÉHO
- RÝCHLE, ZDRAVÉ VARENIE
- MÔŽE ZNÍŽIŤ SPOTREBU ENERGIE O viac ako 50 %
- OTOČNÝ ČASOVAČ – 0-60 MIN S FUNKCIOU VYPNUTIA
- OTOČNÉ OVLÁDANIE TEPLoty 80-200.C
- KRÁTKY ČAS PREDOHRIAVANIA – 2-3 MINÚT V POROVNANÍ 15 MINÚT V BEŽNÝCH RÚRACH
- VIDITEĽNÉ OKNO
- OTVORENÉ DVERE ODPOJTE
- NEPRIĽNAVÝ NÁTER SCHVÁLENÝ FDA & LFGB
- SÚČASTI UMÝVAJÚCE DO UMÝVAČKY RIADU – ROTAČKA, RÚČKA KLIETKY, VZDUCHOVÉ ZÁSOBNÍKY A ZÁSOBNÍK NA OLEJ
- PROTIŠMYKOVÉ NOHY

Technické detaily

220-240V, 50/60Hz, 2000W



Caution
Hot surface

POZOR! VONKAJŠIE POVRCHY TOHTO ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA SA PRI BEŽNOM POUŽÍVANÍ HORIA.

NEŽ SA DOTYKNETE VONKAJŠIEHO POVRCHU, NECHAJTE VYCHLADIŤ. NENECHÁVAJTE TÚTO POLOŽKU PRI VARENÍ BEZ DOZORU. PO DOKONČENÍ VARENIA ALEBO SIGNÁLOCH PREHRIATIA OKAMŽITE VYPNITE.

ČISTENIE PO KAŽDOM POUŽITÍ ZA STUDENA

UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ VŽDY BY SA TREBA DODRŽIAVAŤ ZÁKLADNÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

- PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY.
- LEN NA DOMÁCE VNÚTORNÉ POUŽITIE.
- NEPOUŽÍVAJTE VONKAJŠIE ANI NA KOMERČNÉ POUŽITIE.
- PRED POUŽITÍM SI DÔKLADNE SKONTROLUJTE NEJAKÉ VADY A NEPOUŽÍVAJTE, AK NÁJDETE CHYBY. DÁVAJTE POZOR, ABY VÁS SPOTREBIČ NEPÁDOL, KEĎŽE ŤAŽKÉ NÁRAZY MÔŽU SPÔSOBIŤ VNÚTORNÉ POŠKODENIE.
- PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ NA SPODNEJ ČASTI SPOTREBIČA JE V SÚLADE S SIEŤOVÝM NAPÄTÍM VO VAŠOM DOMÁCNOSTI.
- PRED KAŽDÝM POUŽITÍM POZORNE SKONTROLUJTE SPOTREBIČ A NAPÁJACÍ KÁBEL, či nie sú POŠKODENÉ.
- TENTO SPOTREBIČ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI OD 8 ROKOV A VYŠŠIE A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO DUŠEVNÝMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO NEDOSTATOČNÝMI SKÚSENOSŤAMI A ZNALOSŤAMI, AK POUŽÍVAJÚ POKYN ZA POUŽITIE DOHĽADU WACA. ROZUMIEŤ SPOJENÉ NEBEZPEČENSTVO. DETI SA NESMÚ HRAŤ SO SPOTREBIČOM. ČISTENIE A ÚDRŽBU POUŽÍVATEĽOM NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOHĽADU.

- DETI MENEJ AKO 3 ROKY BY MALI BYŤ DRŽANÉ PREČ, POKUD NEBUDETE POD NEPRIAZNIVÝM DOHĽADOM.
- **NIEKTORÉ ČASTI TOHTO VÝROBKU SA MÔŽU VEĽMI HORÚŤ A SPÔSOBIŤ POPÁLENINY. ZVLÁŠTNU POZORNOSŤ TREBA VENOVAŤ TAM, KDE SÚ PRÍTOMNÉ DETI A ZRANITEĽNÉ ĽUDIA.**
- POUŽÍVANIE AKÉHOKOL'VEK PRÍSLUŠENSTVA ALEBO PRÍSLUŠENSTVA, KTORÉ NEODPORUČUJE COOPERS STORTFORD, MÔŽE SPÔSOBIŤ ZRANENIA A ZRUŠIŤ PLATNOSŤ AKEJKOL'VEK ZÁRUKY.
- NENECHÁVAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL OVIEŠAŤ CEZ OKRAJ STOLA ALEBO PULTU, ANI SA DOTKÁVAŤ HORÚCICH POVRCHU.
- NEUMIESTŇUJTE NA ZDROJE TEPLA ANI V ich blízkosti.
- POUŽÍVANIE NA ROVNOM, STABILNOM POVRCHU.
- POČAS POUŽÍVANIA POLOŽKU ŽIADNYM SPÔSOBOM NEZAKRÝVAJTE, MÔŽE TO SPÔSOBIŤ PREHRIATIE.
- NEPOUŽÍVAJTE TOTO ZARIADENIE NA AKÉKOĽVEK INÉ POUŽITIE, NEŽ NA URČENIE, NA KTORÉ JE NAVRHNUTÉ.
- UISTITE SA, ŽE JE DOSTATOČNÁ VZDIALENOSŤ MEDZI TÝMTO SPOTREBIČOM A ĎALŠIE POLOŽKY NA PRACOVNEJ PLOHE ALEBO PRACOVNEJ STANICE ALEBO DOSTATOČNÁ VZDIALENOSŤ MEDZI SPOTREBIČOM A OBMEDZENÍM OBLASTI, V KTOREJ SA NACHÁDZA. ODPORÚČAME MINIMÁLNU VOĽNOSŤ OKOLO VŠETKÝCH TVÁR MINIMÁLNE 10CM.
- NEUMIESTŇUJTE POD ALEBO V BLÍZKOSTI HORĽAVÝCH MATERIÁLOV, AKO JSÚ ZÁCLONY, závesy, POLICE, ODEVY, PAPIER, VOĽNÉ TAPETY ATĎ.
- NECHTE POLOŽKU DÔKLADNE VYCHLADIŤ PRED NASADZOVANÍM ALEBO ODBERANÍM DIELOV.
- NEUMIESTŇUJTE TÚTO POLOŽKU IHNEĎ POD ZÁSUVKU.
- NA OCHRANU PRED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRÚDOM NEPONÁRAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL, ZÁSTRČKU ANI SPOTREBIČ DO VODY ANI INEJ KVAPALINY.
- KEĎ SA NEPOUŽÍVATE A PRED ČISTENÍM, VYPOJTE ZO ZÁSUVKY.
- NEPREVÁDZKUJTE ŽIADNY SPOTREBIČ S POŠKODENÝM NAPÁJACÍM KÁBLOM ALEBO ZÁSTRČKOU ALEBO PO PORUCHÁCH SPOTREBIČA ALEBO AKÝMKOĽVEK BYLO POŠKODENÉ. ODPORÚČAME NAPÁJACÍ KÁBEL NEZAKRÚČAŤ ANI NESKLADOVAŤ SKRUTENÝM SPÔSOBOM A PRAVIDELNE KONTROLOVAŤ JEHO STAV.
- AKÉKOĽVEK OPRAVY MUSÍ VYKONAŤ KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR ALEBO ZÁSTUPCA ELEKTRICKÉHO SERVISU.
- V PRÍPADE FAJČENIA VYPNITE A SKONTROLUJTE MNOŽSTVO VARENIA JEDLA, ZNÍŽTE, AK SA VŠETKO VARÍ PRÍLIŠ VEĽA JEDLA.

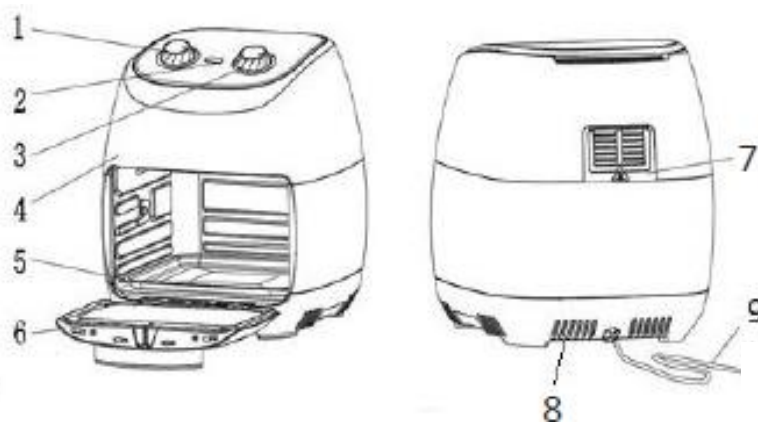
NÁVOD NA MONTÁŽ / NÁVOD NA POUŽITIE:

Úvod

Táto vzduchová fritéza poskytuje jednoduchý a zdravý spôsob prípravy vašich obľúbených jedál. Pomocou rýchlej cirkulácie horúceho vzduchu a horného grilu dokáže pripraviť množstvo jedál. Najlepšie na tom je, že vzduchová fritéza ohrieva jedlo vo všetkých smeroch a väčšina ingrediencií nepotrebuje žiadny olej.

Časti

1. Časový gombík
2. Výkonné svetlo / pracovné svetlo a otočný spínač rotisserie / vnútorného svetla.
3. Ovládač teploty
4. bývanie
5. Miska na odkvapkávanie oleja
6. dvere
7. Otvory pre výstup vzduchu
8. Otvory na prívod vzduchu



9. Napájací kábel
10. Stojany na prúdenie vzduchu
11. Otočný rotačný ražeň
12. Rukoväť kliečky (pre ražeň Rotisserie)



10



11



12

10. Stojany na prúdenie vzduchu

Dá sa použiť nielen na dehydratáciu, ale aj na varenie chrumkavého občerstvenia alebo ohrievanie jedál, ako je pizza. Ak potrebujete piecť iné druhy mäsa, odporúča sa potrieť pletivo trochu oleja.

11. Otočný rotačný ražeň

Používajte na pečené mäso a celé kura. Hriadeľ pretlačte pozdĺž mäsa a stredu. Nasuňte vidlice na hriadeľ z oboch koncov do mäsa a potom ich zaistíte na mieste pomocou nastavovacích skrutiek. Na hriadeľ sú priehlbiny pre nastavovacie skrutky. V prípade potreby môžete skrutky nastaviť bližšie k stredu, ale nikdy, ale nikdy nie smerom von ku koncom.

Poznámka: Uistite sa, že pečienka alebo kura nie sú príliš veľké, aby sa v rúre mohli voľne otáčať. Maximálne kura alebo pečené 1,2 kg. Nohy kurčatá musia byť zviazané, inak sa kura nebude voľne otáčať.

12. Rukoväť kliečky

Používa sa na odstraňovanie varených pečienok a kurčatá, ktoré boli pripravené pomocou rožtekov alebo špízov. Nájdite zárezy na koncoch rukoväte pod drážkami hriadeľa grilu. Nadvihnite (najskôr ľavú stranu), potom mierne doprava a jemne vyberte jedlo.

Dôležité

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte si ho pre budúce použitie.

Nebezpečenstvo

- Nikdy neponárajte kryt, ktorý obsahuje elektrické komponenty a vykurovacie telesá, do vody ani ho neoplachujte pod tečúcou vodou
- Zabráňte vniknutiu akejkoľvek tekutiny do spotrebiča, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo skratu.
- Keď je spotrebič v prevádzke, nezakrývajte prívod a odvod vzduchu.
- Naplňte panvicu olejom, môže spôsobiť požiar.
- Nedotýkajte sa vnútorných častí spotrebiča, keď je v prevádzke.

POZOR

- Skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu miestnej elektrickej siete.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je zástrčka, sieťový kábel alebo iné časti poškodené.
- Sieťový kábel nechajte vymeniť alebo opraviť iba kvalifikovaným technikom.
- Udržujte sieťový kábel mimo horúcich povrchov.
- Spotrebič nezapájajte ani neobsluhujte ovládací panel mokрыmi rukami.
- Neumiestňujte spotrebič k stene ani k iným spotrebičom. Ponechajte aspoň 10 cm voľného miesta na zadnej strane a bokoch a 10 cm voľného miesta nad spotrebičom.
- Na vrch spotrebiča nič nekladte.
- Spotrebič nepoužívajte na iné účely, ako je popísané v tomto návode.
- **Pri varení nenechávajte spotrebič bez dozoru.**
- Počas smaženia horúcim vzduchom sa cez otvory na výstup vzduchu uvoľňuje horúca para. Udržujte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov pre výstup vzduchu.
- Pri vyberaní panvice zo spotrebiča dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch.
- Všetky prístupné povrchy sa môžu počas používania zohriať (obr.2)
- Ak uvidíte, že zo spotrebiča vychádza tmavý dym, okamžite spotrebič odpojte. Pred vybratím nádoby zo spotrebiča počkajte, kým prestane vychádzať dym.
- V prípade prehriatia okamžite vypnite elektrickú energiu, aby ste predišli riziku požiaru.

Pozor

- Uistite sa, že je spotrebič umiestnený na vodorovnom, rovnom a stabilnom povrchu.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nemusí byť vhodné na bezpečné používanie v prostrediach, ako sú kuchyne pre zamestnancov, farmy, motely a iné nebytové prostredia. Nie je určený ani na používanie klientmi v hoteloch, motelloch, penziónoch a iných rezidenčných prostrediach.
- Ak je spotrebič používaný nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo ak nie je používaný nesprávne alebo na profesionálne alebo poloprofesionálne účely alebo nie je používaný v súlade s pokynmi v návode na použitie, záruka stráca platnosť a my môžeme odmietnuť akúkoľvek zodpovednosť za spôsobené škody.
- Keď spotrebič nepoužívate, vždy ho odpojte.
- Spotrebič potrebuje približne 60 minút na vychladnutie, aby sa dal bezpečne ovládať alebo čistiť.

Automatické vypnutie

Tento spotrebič je vybavený časovačom, keď sa časovač odpočíta na 0, zariadenie vydá zvuk zvončeka a automaticky sa vypne. Ak chcete spotrebič vypnúť manuálne, otočte gombík časovača proti smeru hodinových ručičiek na 0.

Pred prvým použitím

1. Odstráňte všetky obalové materiály.
2. Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
3. **Dôkladne vyčistite príslušenstvo, ktoré chcete použiť, a vnútro fritézy horúcou vodou, trochu čistiacim prostriedkom a neabrazívnou špongiou. Utrite vnútornú a vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.**
4. Jedná sa o bezolejovú fritézu, ktorá funguje na horúcom vzduchu. Neplňte olejom ani tukom na vyprážanie.

Príprava na použitie

Umiestnite spotrebič na stabilný, vodorovný a rovný povrch.

Spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný voči teplu.

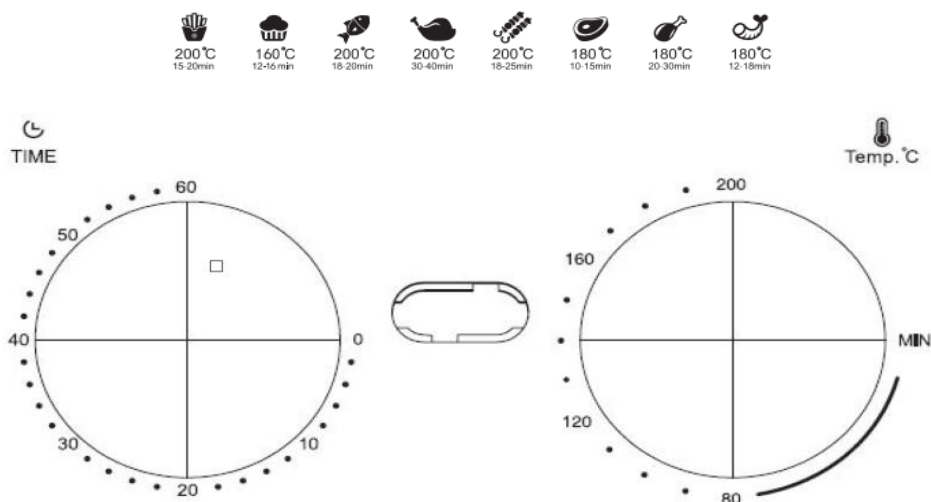
Na hornú časť spotrebiča nič nekladte, prúdenie vzduchu sa naruší a ovplyvní výsledok smaženia horúcim vzduchom.

Používanie spotrebiča

Táto bezolejová rúra dokáže pripraviť veľké množstvo surovín.

Vyprážanie horúcim vzduchom

1. Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Otvor dvere.
3. Vložte jedlo, ktoré chcete vyprážať, do rúry vzduchovej fritézy.
4. ZATVÁRAJTE DVERE.



Obr

5. Určite požadovaný čas prípravy jedla (pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole).
6. Ak chcete spotrebič zapnúť, otočte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy (obr.4)
7. KONTROLKA NAPÁJANIA sa rozsvieti a ventilátor sa spustí.
8. Otočte ovládací gombík teploty na požadovanú teplotu. Ak chcete určiť správnu teplotu, pozrite si časť „Nastavenia“ v tejto kapitole (obr. 4). Pracovné svetlá sa automaticky zapnú, keď dosiahnu nastavenú teplotu, pracovné svetlá sa vypnú, a. Časovač začne odpočítavať nastavený čas prípravy.
b. Počas procesu teplovzdušného vyprážania sa pracovné svetlo z času na čas rozsvieti a zhasne. To znamená, že vykurovacie teleso je zapnuté a vypnuté, aby sa udržala nastavená teplota.
c. Prebytočný olej z prísad sa zachytí na dne odkvapkávacej misky na olej.
9. Keď používate otočný ražňový ražeň, dotknite sa otočného prepínača, “” sa rozsvieti, rozsvieti sa vnútorné svetlo fritézy, môžete vidieť, ako rotujúci ražeň rotuje vo fritéze, potom sa dotknite otočného spínača, svetlo zhasne, rotácia sa skončí
10. Keď počujete zvonček časovača, nastavený čas prípravy uplynul Otvorte dvierka a vyberte jedlo pomocou izolovaných rukavíc. Ak používate Rotisserie, použite aj rukoväť kliečky.
Poznámka: Spotrebič môžete vypnúť aj manuálne. Ak to chcete urobiť, otočte ovládací gombík času do polohy 0



Upozornenie - Sklenené dvierka a kovový rám budú horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli holými rukami.

11. Skontrolujte, či je jedlo hotové.
12. Ak jedlo nie je dostatočne uvarené, vložte ho späť do fritézy a pred nastavením času na niekoľko minút zatvorte dvierka.
Počas varenia sa jedlo zohreje a para môže unikať z fritézy.
13. Keď je várka ingrediencií pripravená, rúra vzduchovej fritézy je okamžite pripravená na ďalšiu várku.

nastavenie

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže vybrať základné nastavenia pre potraviny.

Poznámka: Majte na pamäti, že tieto nastavenia sú len orientačné. Keďže potraviny sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom aj značkou, nemôžeme zaručiť to najlepšie nastavenie pre vaše jedlo.

Ak sa počas varenia otvorí dverka, fritéza prestane fungovať. Technológia Rapid Air okamžite ohrieva vzduch vo vnútri hneď po zatvorení dverí.

Menšie jedlá si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako väčšie jedlá.

- Väčšie množstvo jedla vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy, menšie množstvo jedla len o niečo kratší čas prípravy.
- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Vyprážajte jedlo vo vzduchovej fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- Vo vzduchovej fritéze nepripravujte extrémne mastné jedlá, ako sú párky.
- Občerstvenie, ktoré možno pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj vo vzduchovej fritéze
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých čipsov je 700 gramov.
- Použite vopred pripravené cesto na rýchlu a jednoduchú prípravu plneného občerstvenia. Vopred pripravené cesto si vyžaduje aj kratší čas prípravy ako domáce cesto.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete vyprážať krehké jedlá alebo plnené jedlá, vložte do koša fritézy formu na pečenie alebo nádobu na pečenie.
- Vzduchovú fritézu môžete použiť aj na ohrievanie jedla. Ak chcete suroviny zohriať, nastavte teplotu na 150°C po dobu až 10 minút.

PRÍKLAD DOBY VARENIA

	Min-max Suma (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Extra informácia
Čipsy				
Tenké mrazené hranolky	600-700	15-20	200	
Hrubé mrazené hranolky	600-700	20-25	200	
Zemiakový gratin	800-1000	25-30	200	
Mäso a hydina				
Steak	500-800	10-15	180	
Bravčové kotlety	500-800	10-15	180	
Hamburger	400-800	10-15	180	
Klobásová roláda	400-800	13-15	200	
Paličky	400-800	25-30	180	
Kuracie prsia	400-800	15-20	180	
BBQ špíz	400-600	18-25	200	
Kura	500-1000	30-40	200	
Občerstvenie				
Jarné závitky	500-800	8-10	200	Použite pripravené na pečenie
Mrazené kuracie nugetky	500-1000	6-10	200	Použite pripravené na pečenie
Mrazené rybíe prsty	500-800	6-10	200	Použite pripravené na pečenie
Mrazený chlieb strúhaný syrové pochutiny	500-800	8-10	180	Použite pripravené na pečenie
Plnená zelenina	400-800	10	160	
Pečenie				
Koláč	800	20-25	160	Použite formu na pečenie
Slaný koláč	800	20-22	180	Použite formu na pečenie/misku
Muffiny	800	12-16	160	Použite formu na pečenie
Sladké občerstvenie	800	20	160	Použite formu na pečenie/misku

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Riešenie
Vzduchová fritéza nefunguje	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
	Nenastavili ste časovač.	Otočením gombíka časovača na požadovaný čas prípravy zapnite spotrebič.
Suroviny uvarené vo fritéze nie sú dostatočne uvarené	Množstvo ingrediencií je príliš veľké.	Vložte menšie dávky ingrediencií do rúry vzduchovej fritézy. Menšie dávky sa varia rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Otočte ovládací gombík teploty na správne nastavenie teploty (pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
	Čas prípravy je príliš krátky.	Otočte gombík časovača na správny čas prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“ v kapitole „Používanie spotrebiča“).
Vyprážané pochutiny nie sú chrumkavé, keď vychádzajú z fritézy.	Použili ste typ občerstvenia, ktoré bolo určené na prípravu v tradičnej fritéze.	Pre chrumkavejší výsledok použite pochutiny pripravené v rúre alebo na pochúťky jemne potrite trochou oleja.
	Panvica stále obsahuje zvyšky tuku z predchádzajúceho použitia.	Biely dym je spôsobený zahrievaním tuku v panvici. Po každom použití sa uistite, že ste panvicu riadne vyčistili.
Čerstvé hranolky sa vo vzduchovej fritéze vyprážajú nerovnomerne.	Nepoužili ste správny druh zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a uistite sa, že počas vyprážania zostanú pevné.
	Zemiakové tyčinky ste pred vyprážaním poriadne neopláchli.	Zemiakové tyčinky riadne opláchnite, aby ste z nich odstránili škrob z vonkajšej strany.
Čerstvé hranolky nie sú chrumkavé, keď vychádzajú zo vzduchovej fritézy.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Pred pridaním oleja sa uistite, že ste zemiakové tyčinky správne vysušili. Zemiakové tyčinky nakrájajte na menšie, aby bol výsledok chrumkavejší. Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja. Pridávajte po troche oleja, neprelievajte ho.
		Zemiakové tyčinky nakrájajte na menšie, aby bol výsledok chrumkavejší.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.
Dym	Niektoré potraviny spôsobujú pri varení dym.	Dávajte pozor, aby ste vzduchovú fritézu nepreťažili pri varení kurčiat alebo tučných jedál, aby ste znížili množstvo údenia a riziko požiaru, ak zostanete nekontrolované. V PRÍPADE NADMERNÉHO FAJČENIA ALEBO POŽIARU OKAMŽITE VYPNITE.

UPRATOVANIE

PO KAŽDOM POUŽITÍ SPOTREBIČ VYČISTITE.

Na čistenie odkvapkávacej misky na olej nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože to môže poškodiť nepriľnavý povlak.

1. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.
Poznámka: Otvorte dvierka a nechajte rúru vzduchovej fritézy rýchlejšie vychladnúť
2. Vonkajšiu časť spotrebiča utrite vlhkou handričkou.
3. Vyčistite odkvapkávaciu misku na olej a stojany na prúdenie vzduchu a rukoväť klietky a otočný ražňový gril horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.
Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovaciu kvapalinu.
4. Tip: Ak sa špina prílepi na odkvapkávaciu misku na olej, vzduchové stojany a rukoväť klietky a otočný ražň, namočte ich do horúcej vody na približne 10 minút a potom ich umyte.
5. Vyčistite vnútro spotrebiča horúcou vodou a neabrazívnou špongiou.
6. Dvierka je možné pri čistení vybrať. Pre ľahké odpojenie dvierok zatlačte, ako ukazujú šípky.

Skladovanie

1. Odpojte spotrebič a nechajte ho vychladnúť.
2. Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.

ZÁSTRČKOVÉ KÁBENIE (UK A ÍRSKO)

Tento spotrebič je vybavený lisovaným BS 1363 10-ampérovým zástrčka. Toto je vybavené 10 ampérovou poistkou.

Ak musíte vymeniť poistku, mali by sa použiť iba tie, ktoré sú schválené ASTA alebo BSI podľa BS1362.

Ak je namontovaný kryt poistky, po výmene poistky sa musí tento kryt znova namontovať. Ak dôjde k strate alebo poškodeniu krytu poistky, zástrčka sa nesmie používať. Náhradné držiaky poistiek a poistky sú dostupné v elektrických zásuvkách.

Pre Európu je 2-kolíková zástrčka typu VDE EN 50525.

Ak zásuvky vo vašej domácnosti alebo kancelárii nie sú vhodné pre zástrčku tohto produktu, zástrčku musíte vybrať a bezpečne zlikvidovať. Pokusy zasunúť zástrčku do nesprávnej zásuvky pravdepodobne spôsobia nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

DISPOZÍCIA

- Coopers of Stortford používa tam, kde je to možné, recyklovateľné alebo recyklované obaly.
- Všetky obaly, papier, kartóny, obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi o recyklácii.
- Na konci životnosti produktu sa o likvidácii informujte v stredisku na recykláciu domového odpadu autorizovanému miestnou radou.
- Plasty, polybagové sáčky – toto je vyrobené z nasledujúceho recyklovateľného plastu.



Kód a symbol	 LDPE
Typ plastu	Polyetylén s nízkou hustotou

CUSTOMER SERVICES:

Distributed by / Verteilt durch / Distribué par.

UK: The Enterprise Department Ltd.

11 Bridge Street, Bishops Stortford, Herts, UK, CM23 2JU

Tel: 0330 331 0300

NI/EU:

D.S.B. LD, 160 Bd. de Fourmies, 59100 Roubaix, France

Tel: (+44) 1279 701269

DE/FR/CZ/SK:

3Pagen Versand und Handelsges. mbH

St. Jöris Strasse 16-28

52477 Alsdorf

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

