

Mini Air Fryer

Item codes: L803 / 605560

Instructions for Use

v003: 06/10/23

Please read this user manual carefully and keep it safe for future reference.



ENGLISH INSTRUCTIONS



Power Details

220-240V AC

1000W

50Hz-60Hz

Dimensions

- 268*210*281mm
- Capacity: 2L
- Mechanical Temperature Control
- Mechanical Timer
- Auto shut off



Caution
Hot surface

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

ALLOW TO COOL BEFORE TOUCHING THE EXTERNAL SURFACES.

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

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.

- EXTREME CAUTION MUST BE USED WHEN MOVING AIR FRYER CONTAINING HOT OIL OR OTHER HOT LIQUIDS. USE EXTREME CAUTION WHEN REMOVING DRAWER WITH FOOD AND DISPOSING HOT GREASE.
- BE SURE THE HANDLE OF THE FOOD DRAWER IS PROPERLY ASSEMBLED TO THE DRIP PAN AND LOCKED IN PLACE.
- CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY IN THE REMOVABLE FOOD DRAWER
- 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.
- BEFORE EACH USE, CHECK THE APPLIANCE AND POWER CABLE AND PLUG CAREFULLY FOR DAMAGE.
- DO NOT USE IF ANY DEFECTS ARE FOUND.
- WE RECOMMEND THAT THE POWER CABLE IS NOT KINKED OR STORED IN A TWISTED MANNER, AND THAT YOU REGULARLY CHECK ITS CONDITION.
- 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 SUPPLIED 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 SIDES/FACES OF AT LEAST 10CM.
- DO NOT PLACE UNDER OR WITHIN 1M OF FLAMMABLE MATERIALS SUCH AS CURTAINS, DRAPERIES, SHELVES, LOOSE WALLPAPER, FURNITURE, CUSHIONS, ETC.
- ALLOW THE ITEM TO COOL THOROUGHLY BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF ACCESSORIES WHERE APPLICABLE.
- 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 LEAVE UNATTENDED WHEN POWERED ON.
- THE USE OF OVEN GLOVES IS RECOMMENDED WHEN HANDLING HOT FOOD OR HOT APPLIANCES.
- ALLOW TO COOL BEFORE CARRYING OR PLACING IN STORAGE.
- ANY REPAIRS MUST BE CONDUCTED BY A QUALIFIED ELECTRICIAN OR ELECTRICAL SERVICE AGENT.

POWER CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall socket.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or more than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at outlet or appliance connections.

ADDITIONAL SAFETY TIPS



IMPORTANT: During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odour. This is normal and should quickly dissipate.

It will not recur after appliance has been used a few times.

During operation, hot steam is released from the air vent. Keep hands and face away from the air vent. Be careful when removing food drawer once the cooking cycle has completed.

Never fill the ingredients in the food drawer beyond MAX fill line.

PLASTICIZER WARNING



CAUTION: To prevent plasticizers from migrating to the finish of the countertop, tabletop or other surfaces, place NON-PLASTIC coasters or placemats between the appliance and the finish of the counter top or table top.

Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur, or stains can appear.

BEFORE YOUR FIRST USE

- Carefully unpack your air fryer and remove all packaging materials. Pull food drawer out of the air fryer using the handle. Remove the cooking rack by lifting up the centre tab.
- Refer to Fig. 1.
- Wash food drawer and rack in warm soapy water with a clean, soft sponge or cloth. Rinse and dry thoroughly before using the air fryer.
- Wipe inside and outside of the air fryer with a damp cloth.



Fig. 1

USING YOUR AIR FRYER

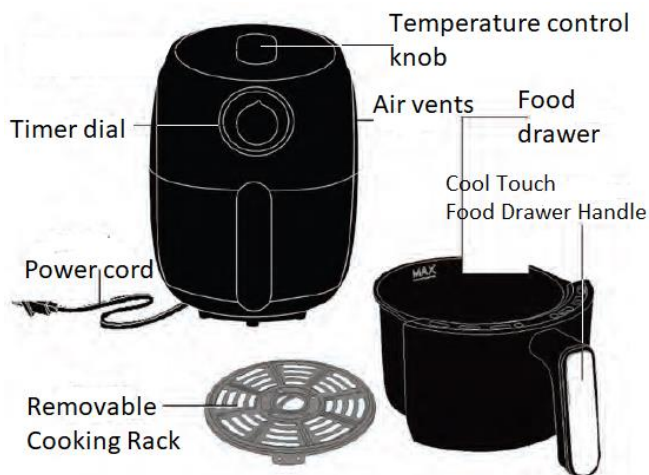
- Place your air fryer on a clean, flat, heat-resistant surface such as table or countertop. Ensure that if you place the air fryer on a delicate surface, basic precautions should be taken.
- Material placed beneath the air fryer must be made of a heat-resistant, protective surface to prevent heat transfer or melting. Do not place the air fryer against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm (4 in) of space on the back, sides, and above the air fryer.
- Do not cover the air vent located at the back of the air fryer. This appliance requires 1000 Watts and should be the only appliance operating on the circuit.
- As this air fryer functions with hot air, the food drawer does not need to be filled with oil.

EXTREME CAUTION MUST BE USED WHEN MOVING AIR FRYER CONTAINING HOT OIL OR OTHER HOT LIQUIDS. USE EXTREME CAUTION WHEN REMOVING DRAWER WITH FOOD AND DISPOSING HOT GREASE.

BE SURE THE HANDLE OF THE FOOD DRAWER IS PROPERLY ASSEMBLED TO THE DRIP PAN AND LOCKED IN PLACE.

CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY IN THE REMOVABLE FOOD DRAWER

Getting to know your air fryer.



HELPFUL HINTS BEFORE AIR FRYING

- To ensure optimal cooking performance, always preheat your air fryer. Refer to preheating instructions.
- French fries and other small ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients, such as chicken fingers. Larger ingredients only require a slightly longer cooking time.
- Remove the food drawer halfway through the cooking cycle and shake smaller ingredients to prevent uneven air frying. This optimizes cooking performance. See guide for cooking suggestions.
- If food is difficult to shake, use a pair of heat-safe nylon or silicone tongs to stir food instead of shaking.
- To safely remove large or fragile foods, lift the food out of the food drawer using a pair of heat-safe nylon or silicone tongs.
- Avoid air frying extremely greasy foods in the air fryer.
- Excess oil and liquids from your air-fried foods will collect below the removable cooking rack.
- When the timer shuts off and your cooking cycle ends, the air fryer is immediately ready for another cooking cycle.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in your air fryer.
- Use your air fryer to reheat food. Set timer to 10 min and cook at 150°C (300°F).
- It is recommended to defrost some frozen foods prior to cooking to shorten the cooking time.

HELPFUL HINTS FOR MAKING FRIES

When air frying fresh potatoes, rinse and dry the potatoes thoroughly to remove excess moisture and starch. Add a light coat of oil to fresh potatoes for a crispy result. The perfect quantity of fries is 0.45 kg (1 lb) or less.

Remember to shake and/or stir smaller ingredients halfway through the cooking cycle to optimize the cooking performance and for even frying. Resume air frying until fries reach your desired crispiness.

HELPFUL HINTS FOR BAKING

- Pre-made dough requires a shorter cooking time than homemade dough.
- For baking, small silicone baking cups are recommended for the best results.
- Place small baking tins, small silicone baking cups or a small oven dish in your air fryer when preparing cakes, quiche, fragile foods, or foods with liquid centres.
- If baking ingredients that contain rising agents, the baking tin should not be filled to more than 2/3.

HELPFUL HINTS FOR MEATS AND POULTRY

When cooking large pieces of meat or poultry with excess fats and oil that collect in the bottom of the food drawer, use a pair of heat-safe nylon or silicone tongs to remove the piece of meat or poultry from the food drawer.

Avoid flipping the food drawer over, as this will cause fats and oil residue to leak onto your serving plate or countertop.



CAUTION: Escaping steam can burn; take precautions to avoid contact with steam during use.

1. Turn the temperature control setting to “0”C and the timer to the “0” position. Plug the unit into a working 220-240V 50-60Hz only outlet. Ensure the food drawer and cooking rack are properly seated in the air fryer.
2. If you are preheating your air fryer, turn temperature dial to 200° C and set the timer for 5-10 mins. Once cycle is complete, your air fryer will be preheated.
3. Carefully pull the food drawer out of the air fryer using the handle.



WARNING: If you have preheated your air fryer, use an oven mitt and do not touch the food drawer or rack as they will be hot.

If you set down the food drawer, ensure that you place it down on a flat, clean, heat-protective surface.

4. Place the food into the food drawer and ensure the drawer is not overfilled. Only fill the food drawer up to the MAX fill indicator line. Filling past the MAX fill line will not allow the food drawer to fit properly inside the air fryer and food will not cook evenly.
5. Adjust your variable temperature control dial to your desired cooking temperature.
6. Turn the timer dial to your desired cooking time. Once time is selected, the heating will begin and the power light will illuminate.

NOTE: The power-on indicator light may flash on and off. This is simply the air fryer heater turning on and off to maintain the selected cooking temperature.



1. The timer bell will sound when the air frying cycle is complete. The air fryer will shut down at this point and will not continue to heat your food. You can also manually switch off the air fryer by turning the timer dial to "0".
2. Carefully pull out the food drawer and check to see if your food is prepared to your desired taste. If food requires more time, shake food if required, place drawer back into the air fryer and set the time for a few extra minutes.

CAUTION: Extreme caution must be used not to touch the food drawer and removable rack as they will be hot when the air fryer is used.

3. Once air frying is complete, carefully pull out the food drawer by its handle, and remove any larger foods, such as chicken or meat, that will require the use of heat safe nylon or silicone tongs.



For smaller foods, such as fries, vegetables or foods with excess oil, simply use the food drawer and carefully pour out your food contents onto a serving dish.

CAUTION: Never place the hot food drawer and cooking rack directly on a tabletop or countertop to avoid surface damage. It is recommended to use a heat-resistant trivet or cutting board. Food, food drawer and cooking rack will be very hot.

Do not attempt to remove food from drawer without using oven mitts and/or a pair of heat-safe nylon or silicone tongs.

4. Unplug unit and allow to cool before cleaning and storing.

Settings

The table below will assist you in selecting the basic setting for some of your favourite foods.

NOTE: The settings are general indications only. As foods differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your foods.

As convection air technology reheats the air inside the air fryer instantly, pulling the food drawer out of the air fryer briefly during hot air frying barely disturbs the process.

NOTE: If Air Fryer has not been pre-heated, add 3 minutes to the cooking time when you start frying while the air fryer is still cold.

SETTING EXAMPLES:

DO NOT LEAVE UNATTENDED WHEN COOKING. ALWAYS SWITCH OFF WHEN FINISHED COOKING. ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING AFTER EACH USE.

	Min-max Amount (g)	Time	Temp. (F/C)	Shake	Extra information
Potato & Fries					
Thin frozen fries	200-300	18-20	400/200	Shake	
Thick frozen fries	200-300	20-25	400/200	Shake	
Potato gratin	300	20-25	400/200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-300	10-15	350/180	turn	
Lamb chops	100-300	10-15	350/180	turn	
Hamburger	100-300	10-15	350/180	turn	
Drumsticks	100-300	25-30	350/180	turn	
Chicken breast	100-300	15-20	350/180	turn	

	Min-max Amount (g)	Time	Temp. (F/C)	Shake	Extra information
FROZEN Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	400/200	Shake	For the cooking times, refer to the instructions on the packaging of the snack. Time compared to oven should be halved.
Chicken nuggets	100-300	6-10	400/200	Shake	
Fish fingers	100-250	6-10	400/200	turn	
Bread crumbed cheese snacks	100-250	8-10	350/180	turn	
Sausage roll	100-300	13-15	400/200		
Stuffed vegetables	100-250	10	325/160		
Baking					
Cake	250	20-25	325/160		Use baking tin
Quiche	300	20-22	350/180		Use baking tin/oven dish
Muffins	250	15-18	400/200		Use baking tin/silicone baking cups
Sweet snacks	250	20	350/180		Use baking tin/oven dish

Cleaning your Air Fryer

Other than the care and cleaning procedures mentioned in this manual, no other servicing or maintenance of this unit is necessary. Clean your air fryer after each use.

PLUG WIRING (UK & IRELAND)

- This appliance is fitted with a moulded BS 1363 13-amp plug. This is fitted with a 13amp 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.
- 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.

CARE AND CLEANING INSTRUCTIONS

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



CAUTION: Unplug the air fryer and ensure the unit has cooled for at least 30 minutes before cleaning. Remove the food drawer and cooking rack from the air fryer to allow the unit to cool more quickly. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquid.

TO CLEAN THE FOOD DRAWER AND COOKING RACK:

Wash food drawer and removable rack with warm soapy water using a clean, soft sponge or cloth. Never use metal utensils, or harsh or abrasive cleansers, as these may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly before using the air fryer again.

NOTE: If food is stuck to the food drawer or cooking rack, fill the food drawer with hot water and some washing up liquid. Allow to soak for 10 minutes.

TO CLEAN AIR FRYER:

Wipe the inside and outside housing with a damp cloth. Remove any remaining residue with a degreasing liquid.

Store the air fryer once it is unplugged and all of its parts are clean and dry.

DISPOSAL

- Coopers of Stortford use recyclable or recycled packaging where possible.
- Please dispose of all packaging, paper, cartons, plastics, 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, plastic packaging – this is made from the following recyclable plastic.



Code & Symbol	    PETE LDPE PP PS
Type of Plastic	Polyethylene Terephthalate, Low Density Polyethylene, Polypropylene, Polystyrene.

GERMAN INSTRUCTIONS



Leistung Details

220-240V AC

1000W

50Hz-60Hz

Abmessungen

- 268*210*281mm
- Fassungsvermögen: 2L
- Mechanische Temperaturkontrolle
- Mechanische Zeitschaltuhr
- Automatische Abschaltung



Caution
Hot surface

VORSICHT! DIE AUSSENFLÄCHEN DIESES ELEKTROGERÄTS WERDEN BEI NORMALEM GEBRAUCH HEISS.

ABKÜHLEN LASSEN, BEVOR SIE DIE AUSSENFLÄCHEN BERÜHREN.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme gründlich durch und machen Sie sich mit der Bedienung Ihrer neuen Mini-Luftfritteuse vertraut.

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE:

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

LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN.

NUR FÜR DEN HÄUSLICHEN GEBRAUCH IN INNENRÄUMEN.

- ÄUSSERSTE VORSICHT IST GEBOTEN, WENN DIE FRITTEUSE MIT HEISSEM ÖL ODER ANDEREN HEISSEN FLÜSSIGKEITEN BEWEGT WIRD. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG, WENN SIE DIE SCHUBLADE MIT DEN LEBENSMITTELEN HERAUSNEHMEN UND DAS HEISSE FETT ENTSORGEN.
- VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER GRIFF DER SPEISESCHUBLADE ORDNUNGSGEMÄSS AN DER AUFFANGSCHALE MONTIERT UND EINGERASTET IST.
- ACHTUNG: UM DAS RISIKO EINES STROMSCHLAGS ZU VERRINGERN, KOCHEN SIE NUR IN DER HERAUSNEHMBAREN LEBENSMITTELSCHUBLADE
- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT VOR DER VERWENDUNG GRÜNDLICH AUF EVENTUELLE MÄNGEL UND VERWENDEN SIE ES NICHT, WENN SIE MÄNGEL FESTSTELLEN. ACHTEN SIE DARAUF, DAS GERÄT NICHT FALLEN ZU LASSEN, DA SCHWERE STÖSSE INNERE SCHÄDEN VERURSACHEN KÖNNEN.
- PRÜFEN SIE VOR DEM ANSCHLIESSEN DES GERÄTS, OB DIE AUF DER UNTERSEITE DES GERÄTS ANGEGEBENE SPANNUNG MIT DER NETZSPANNUNG IN IHREM HAUS ÜBEREINSTIMMT.
- ÜBERPRÜFEN SIE DAS GERÄT, DAS NETZKABEL UND DEN STECKER VOR JEDEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG AUF BESCHÄDIGUNGEN.
- NICHT VERWENDEN, WENN IRGENDWELCHE MÄNGEL FESTGESTELLT WERDEN.
- WIR EMPFEHLEN, DAS NETZKABEL NICHT ZU KNICKEN ODER VERDREHT ZU LAGERN UND SEINEN ZUSTAND REGELMÄSSIG ZU ÜBERPRÜFEN.
- DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN UND PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS BENUTZT WERDEN WENN SIE BEAUFSICHTIGT ODER IN DEN SICHEREN GEBRAUCH DES GERÄTS EINGEWIESEN WURDEN UND DIE DAMIT VERBUNDENEN GEFAHREN VERSTEHEN.
- KINDER DÜRFEN NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN. DIE REINIGUNG UND WARTUNG DURCH DEN BENUTZER DARF NICHT VON KINDERN OHNE AUFSICHT DURCHGEFÜHRT WERDEN.
- KINDER UNTER 3 JAHREN SOLLTEN FERNGEHALTEN WERDEN, WENN SIE NICHT STÄNDIG BEAUFSICHTIGT WERDEN.
- EINIGE TEILE DIESES PRODUKTS KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN UND VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. BESONDERE VORSICHT IST GEBOTEN, WENN KINDER UND GEFÄHRDETE PERSONEN ANWESEND SIND.
- DIE VERWENDUNG VON ZUBEHÖR ODER ANBAUGERÄTEN, DIE NICHT VON COOPERS OF STORTFORD DELIEFERT WURDEN, KANN ZU VERLETZUNGEN UND ZUM ERLÖSCHEN JEDLICHER GARANTIE FÜHREN.
- LASSEN SIE DAS NETZKABEL NICHT ÜBER DIE KANTE EINES TISCHES ODER EINER THEKE HÄNGEN UND BERÜHREN SIE KEINE HEISSEN OBERFLÄCHEN.

- NICHT AUF ODER IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN AUFSTELLEN.
- AUF EINER EBENEN, STABILEN FLÄCHE VERWENDEN.
- DECKEN SIE DAS GERÄT NICHT AB, WENN ES IN BETRIEB IST, DA DIES ZU ÜBERHITZUNG FÜHREN KANN.
- VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT FÜR EINEN ANDEREN ALS DEN VORGEGEHENEN ZWECK.
- ACHTEN SIE AUF EINEN AUSREICHENDEN ABSTAND ZWISCHEN DIESEM GERÄT UND ANDEREN GEGENSTÄNDEN AUF DER ARBEITSFLÄCHE ODER DEM ARBEITSPLATZ ODER AUF EINEN AUSREICHENDEN ABSTAND ZWISCHEN DEM GERÄT UND DER UMGEBUNG, IN DER ES SICH BEFINDET. WIR EMPFEHLEN EINEN MINDESTABSTAND VON 10 CM AN ALLEN SEITEN/FLÄCHEN
- STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT UNTER ODER IM UMGREIS VON 1 M VON BRENNBAREN MATERIALIEN WIE GARDINEN, VORHÄNGEN, REGALEN, LOSEN TAPETEN, MÖBELN, KISSEN USW. AUF.
- LASSEN SIE DEN GEGENSTAND GRÜNDLICH ABKÜHLEN, BEVOR SIE DAS ZUBEHÖR AN- ODER AUSZIEHEN.
- STELLEN SIE DIESES GERÄT NICHT UNMITTELBAR UNTER EINER STECKDOSE AUF.
- ZUM SCHUTZ VOR STROMSCHLÄGEN DÜRFEN NETZKABEL, STECKER ODER GERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN.
- ZIEHEN SIE DEN STECKER AUS DER STECKDOSE, WENN SIE DAS GERÄT NICHT BENUTZEN UND BEVOR SIE ES REINIGEN.
- LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT, WENN ES EINGESCHALTET IST.
- ES WIRD EMPFOHLEN, BEIM UMGANG MIT HEISSEN LEBENSMITTELN ODER HEISSEN GERÄTEN OFENHANDSCHUHE ZU TRAGEN.
- LASSEN SIE DAS GERÄT ABKÜHLEN, BEVOR SIE ES TRANSPORTIEREN ODER EINLAGERN.
- ALLE REPARATUREN MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN ELEKTROTECHNIKER ODER EINER ELEKTROFACHKRAFT DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ANWEISUNGEN ZUM NETZKABEL

1. Das Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verhedderns oder Stolperns über ein langes Kabel zu verringern.
2. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen. Schließen Sie es immer direkt an eine Steckdose an.
3. Die elektrische Leistung des Verlängerungskabels muss mindestens der Wattzahl des Geräts entsprechen (die Wattzahl ist auf dem Typenschild an der Unterseite oder Rückseite des Geräts angegeben).
4. Vermeiden Sie es, das Netzkabel an den Anschlüssen der Steckdose oder des Geräts zu ziehen oder zu zerren.

ZUSÄTZLICHE SICHERHEITSTIPPS



WICHTIG: In den ersten Minuten nach der Inbetriebnahme können Sie Rauch und/oder einen leichten Geruch wahrnehmen. Dies ist normal und sollte sich schnell wieder verflüchtigen.

Nachdem das Gerät einige Male benutzt wurde, tritt er nicht mehr auf.

Während des Betriebs wird heißer Dampf aus der Entlüftungsöffnung freigesetzt. Halten Sie Hände und Gesicht von der Entlüftungsöffnung fern. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Gargutauszug nach Beendigung des Garvorgangs herausnehmen.

Füllen Sie die Zutaten in der Speiseschublade nie über die MAX-Fülllinie hinaus.

WARNUNG VOR WEICHMACHERN



ACHTUNG: Um zu verhindern, dass Weichmacher auf die Oberfläche der Arbeitsplatte, des Tisches oder anderer Oberflächen übergehen, legen Sie NICHT-PLASTISCHE Untersetzer oder Tischsets zwischen das Gerät und die Oberfläche der Arbeitsplatte oder des Tisches.

Andernfalls kann die Oberfläche nachdunkeln, es können dauerhafte Flecken entstehen oder die Oberfläche kann verschmutzt werden.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie Ihre Heißluftfritteuse vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Ziehen Sie die Lebensmittelschublade am Griff aus der Fritteuse. Entfernen Sie den Garbehälter, indem Sie die mittlere Lasche anheben.
- Siehe Abb. 1.
- Waschen Sie die Schublade und das Gestell in warmer Seifenlauge mit einem sauberen, weichen Schwamm oder Tuch. Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie gründlich, bevor Sie die Fritteuse benutzen.
- Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch ab.



Fig. 1

VERWENDUNG DER HEISSLUFTFRITTEUSE

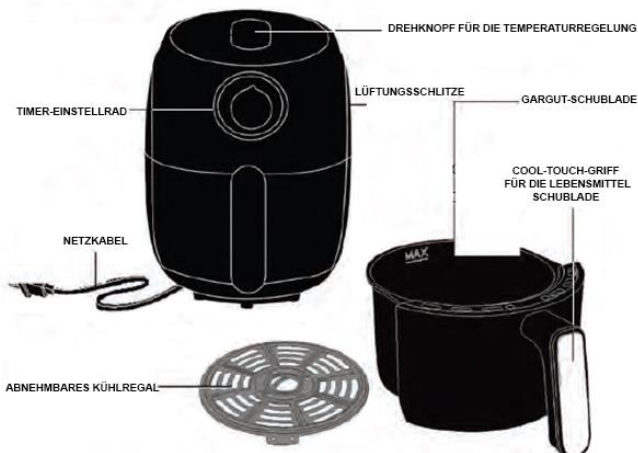
- Stellen Sie Ihre Fritteuse auf eine saubere, flache, hitzebeständige Oberfläche wie einen Tisch oder eine Arbeitsplatte. Wenn Sie die Heißluftfritteuse auf eine empfindliche Oberfläche stellen, sollten Sie grundlegende Vorsichtsmaßnahmen treffen.
- Das Material unter der Fritteuse muss aus einer hitzebeständigen, schützenden Oberfläche bestehen, um Wärmeübertragung oder Schmelzen zu verhindern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und oberhalb der Fritteuse mindestens 10 cm Platz.
- Decken Sie die Entlüftungsöffnung auf der Rückseite der Fritteuse nicht ab. Dieses Gerät benötigt 1000 Watt und sollte das einzige Gerät sein, das im Stromkreis betrieben wird.
- Da diese Heißluftfritteuse mit Heißluft arbeitet, muss die Lebensmittelschublade nicht mit Öl gefüllt werden.

ÄUSSERSTE VORSICHT IST GEBOTEN, WENN DIE FRITTEUSE MIT HEISSEM ÖL ODER ANDEREN HEISSEN FLÜSSIGKEITEN BEWEGT WIRD. SEIEN SIE BESONDERS VORSICHTIG, WENN SIE DIE SCHUBLADE MIT DEN LEBENSMITTELN HERAUSNEHMEN UND DAS HEISSE FETT ENTSORGEN.

STELLEN SIE SICHER, DASS DER GRIFF DER LEBENSMITTELSCHUBLADE RICHTIG AN DER AUFFANGSCHALE MONTIERT UND EINGERASTET IST.

ACHTUNG: UM DIE GEFAHR EINES STROMSCHLAGS ZU VERRINGERN, NUR IN DER HERAUSNEHMBAREN LEBENSMITTELSCHUBLADE KOCHEN

Lernen Sie Ihre Fritteuse kennen



NÜTZLICHE HINWEISE VOR DEM FRITTIEREN

- Um eine optimale Garleistung zu gewährleisten, sollten Sie Ihre Fritteuse immer vorheizen. Beachten Sie die Anweisungen zum Vorheizen.
- Pommes frites und andere kleine Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Zutaten, wie z. B. Hähnchenstäbchen. Größere Zutaten benötigen nur eine etwas längere Garzeit.
- Nehmen Sie die Lebensmittelschublade nach der Hälfte des Garvorgangs heraus und schütteln Sie kleinere Zutaten, um ein ungleichmäßiges Frittieren zu verhindern. Dadurch wird die Garleistung optimiert. Siehe Anleitung für Garvorschläge.
- Wenn sich die Lebensmittel nur schwer schütteln lassen, verwenden Sie eine hitzebeständige Nylon- oder Silikon-Zange, um die Lebensmittel zu rühren, anstatt sie zu schütteln.
- Um große oder zerbrechliche Lebensmittel sicher zu entnehmen, heben Sie die Lebensmittel mit einer hitzebeständigen Nylon- oder Silikon-Zange aus der Schublade.
- Vermeiden Sie das Frittieren von extrem fettigen Speisen in der Fritteuse.
- Überschüssiges Öl und Flüssigkeiten von Ihren luftgefrorenen Lebensmitteln sammeln sich unter dem herausnehmbaren Gareinsatz.
- Wenn sich der Timer abschaltet und der Garvorgang beendet ist, ist die Fritteuse sofort für einen weiteren Garvorgang bereit.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, lassen sich auch in der Heißluftfritteuse zubereiten.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse zum Aufwärmen von Speisen. Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten und garen Sie bei 150°C (300°F).
- Es wird empfohlen, einige gefrorene Lebensmittel vor dem Garen aufzutauen, um die Garzeit zu verkürzen.

HILFREICHE TIPPS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

- Wenn Sie frische Kartoffeln in der Luft frittieren, waschen und trocknen Sie sie gründlich ab, um überschüssige Feuchtigkeit und Stärke zu entfernen. Geben Sie eine leichte Schicht Öl auf die frischen Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Die perfekte Menge an Pommes frites ist 0,45 kg (1 lb) oder weniger.
- Denken Sie daran, kleinere Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs zu schütteln und/oder umzurühren, um die Garleistung zu optimieren und ein gleichmäßiges Frittieren zu gewährleisten. Fahren Sie mit dem Frittieren an der Luft fort, bis die Pommes frites die gewünschte Knusprigkeit erreicht haben.

NÜTZLICHE HINWEISE ZUM BACKEN

- Vorgefertigter Teig benötigt eine kürzere Garzeit als selbst gemachter Teig.

- Zum Backen werden kleine Silikonbackformen empfohlen, um beste Ergebnisse zu erzielen.
- Setzen Sie kleine Backformen, kleine Silikonbackformen oder eine kleine Auflaufform in Ihre Heißluftfritteuse, wenn Sie Kuchen, Quiches, zerbrechliche Speisen oder Speisen mit flüssigem Kern zubereiten.
- Beim Backen von Zutaten, die Backtriebmittel enthalten, sollte die Backform nicht mehr als 2/3 gefüllt werden.

HILFREICHE HINWEISE FÜR FLEISCH UND GEFLÜGEL

Wenn Sie große Fleisch- oder Geflügelstücke garen, bei denen sich überschüssiges Fett und Öl am Boden der Speiseschublade ansammeln, verwenden Sie eine hitzebeständige Nylon- oder Silikon-Zange, um das Fleisch- oder Geflügelstück aus der Speiseschublade zu nehmen.

Vermeiden Sie es, die Speiseschublade umzudrehen, da sonst Fett- und Ölrreste auf die Servierplatte oder die Arbeitsfläche gelangen.



VORSICHT: Austretender Dampf kann zu Verbrennungen führen; treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen, um den Kontakt mit Dampf während des Gebrauchs zu vermeiden.

1. Stellen Sie den Temperaturregler auf "0 °C und die Zeitschaltuhr auf "0". Schließen Sie das Gerät an eine funktionierende 220-240V 50-60Hz Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Lebensmittelschublade und der Grillrost richtig in der Fritteuse sitzen.
2. Wenn Sie die Fritteuse vorheizen möchten, stellen Sie den Temperaturregler auf 200° C und den Timer auf 5-10 Minuten ein. Sobald der Zyklus abgeschlossen ist, ist Ihre Fritteuse vorgeheizt.
3. Ziehen Sie die Lebensmittelschublade am Griff vorsichtig aus der Fritteuse.



WARNUNG: Wenn Sie die Fritteuse vorgeheizt haben, verwenden Sie einen Topfhandschuh und berühren Sie weder die Lebensmittelschublade noch den Rost, da sie heiß sind.

Wenn Sie die Lebensmittelschublade abstellen, achten Sie darauf, dass Sie sie auf einer flachen, sauberen und hitzebeständigen Oberfläche abstellen.

4. Legen Sie die Lebensmittel in die Lebensmittelschublade und achten Sie darauf, dass die Schublade nicht überfüllt ist. Füllen Sie die Lebensmittelschublade nur bis zur Linie der MAX-Füllanzeige. Wenn Sie die Lebensmittelschublade über die MAX-Fülllinie hinaus befüllen, passt sie nicht mehr richtig in die Fritteuse und die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gegart.
5. Stellen Sie den variablen Temperaturregler auf die gewünschte Gartemperatur ein.
6. Drehen Sie den Timer-Dreheschalter auf die gewünschte Garzeit. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Heizvorgang und die Betriebsanzeige leuchtet auf.

HINWEIS: Die Einschaltkontrollleuchte kann blinken. Dies liegt daran, dass sich die Heizung der Fritteuse ein- und ausschaltet, um die gewählte Gartemperatur zu halten.



1. Die Glocke des Timers ertönt, wenn der Frittierzyklus beendet ist. Die Fritteuse schaltet sich zu diesem Zeitpunkt aus und erhitzt Ihre Speisen nicht weiter. Sie können die Heißluftfritteuse auch manuell ausschalten, indem Sie den Timer-Einstellknopf auf "0" drehen.
2. Ziehen Sie die Lebensmittelschublade vorsichtig heraus und prüfen Sie, ob Ihr Essen nach Ihrem Geschmack zubereitet ist. Wenn das Essen mehr Zeit benötigt, schütteln Sie es bei Bedarf, setzen Sie die Schublade wieder in die Fritteuse ein und stellen Sie die Zeit für ein paar zusätzliche Minuten ein.

ACHTUNG: Seien Sie äußerst vorsichtig und berühren Sie die Lebensmittelschublade und das herausnehmbare Gestell nicht, da sie heiß sind, wenn die Fritteuse in Betrieb ist.

3. Sobald das Frittieren beendet ist, ziehen Sie die Lebensmittelschublade vorsichtig am Griff heraus und nehmen Sie größere Lebensmittel wie Hähnchen oder Fleisch mit einer hitzebeständigen Nylon- oder Silikonzange heraus.



Für kleinere Speisen, wie Pommes frites, Gemüse oder Speisen mit überschüssigem Öl, verwenden Sie einfach die Fritterschublade und schütten Sie den Inhalt vorsichtig auf einen Servierteller.

ACHTUNG: Stellen Sie die Heißhalteschublade und das Kochgestell niemals direkt auf einen Tisch oder eine Arbeitsplatte, um Oberflächenschäden zu vermeiden. Es wird empfohlen, einen hitzebeständigen Untersetzer oder ein Schneidebrett zu verwenden. Die Speisen, die Speisenschublade und der Rost sind sehr heiß.

Versuchen Sie nicht, die Speisen aus der Schublade zu nehmen, ohne Ofenhandschuhe und/oder eine hitzebeständige Nylon- oder Silikon-Zange zu verwenden.

4. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen und aufbewahren.

Einstellungen

Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellung für einige Ihrer Lieblingsspeisen.

HINWEIS: Die Einstellungen sind nur allgemeine Hinweise. Da sich die Lebensmittel in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir keine Garantie für die besten Einstellungen für Ihre Lebensmittel übernehmen.

Da die Konvektionslufttechnologie die Luft im Inneren der Fritteuse sofort wieder erwärmt, stört ein kurzes Herausziehen der Lebensmittelschublade aus der Fritteuse während des Heißluftfritierens den Prozess kaum.

HINWEIS: Wenn die Heißluftfritteuse nicht vorgeheizt wurde, fügen Sie 3 Minuten zur Garzeit hinzu, wenn Sie mit dem Frittieren beginnen, während die Heißluftfritteuse noch kalt ist.

EINSTELLUNGSBEISPIELE:

LASSEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DES KOCHENS NICHT UNBEAUF SICHTIGT. NACH DEM KOCHEN IMMER AUSSCHALTEN. VOR DER REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH ABKÜHLEN LASSEN.

	Mindest- bis Höchstmenge (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Dünne Tiefkühlpommes frites	200-300	18-20	400/200	Schütteln	
Dicke Tiefkühlpommes frites	200-300	20-25	400/200	Schütteln	
Kartoffelgratin	300	20-25	400/200	Schütteln	
Fleisch & Geflügel					
Steak	100-300	10-15	350/180	Drehen	
Lammkoteletts	100-300	10-15	350/180	Drehen	
Hamburger	100-300	10-15	350/180	Drehen	
Trommelstöcke	100-300	25-30	350/180	Drehen	
Hähnchenbrust	100-300	15-20	350/180	Drehen	

	Mindest- bis Höchstmenge (g)	Zeit (Minuten)	Temperatur	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefrorene Snacks					
Frühlingsrollen	100-250	8-10	400/200	Schütteln	Die Garzeiten entnehmen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung des Snacks. Die Zeit im Vergleich zum Backofen sollte halbiert werden.
Hähnchen-Nuggets	100-300	6-10	400/200	Schütteln	
Fischstäbchen	100-250	6-10	400/200	Drehen	
Käsesnacks mit Brotkrümeln	100-250	8-10	350/180	Drehen	
Wurstsemmeln	100-300	13-15	400/200		
Gefülltes Gemüse	100-250	10	325/160		
Backen					
Kuchen	250	20-25	325/160		Backform verwenden
Quiche	300	20-22	350/180		Backform / Auflaufform verwenden
Muffins	250	15-18	400/200		Backform / Silikonbackformen verwenden
Süße Snacks	250	20	350/180		Backform / Auflaufform verwenden

Reinigung Ihrer Fritteuse

Abgesehen von den in dieser Anleitung erwähnten Pflege- und Reinigungsverfahren ist keine weitere Wartung oder Instandhaltung des Geräts erforderlich. Reinigen Sie Ihre Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

STECKERKABEL (GROSSBRITANNIEN & IRLAND)

- Dieses Gerät ist mit einem gegossenen BS 1363 13-Ampere-Stecker ausgestattet. Dieser ist mit einer 13-Ampere-Sicherung versehen.
- Wenn Sie die Sicherung ersetzen müssen, sollten Sie nur solche verwenden, die von ASTA oder BSI nach BS1362 zugelassen sind.
- Wenn eine Sicherungsabdeckung vorhanden ist, muss diese nach dem Auswechseln der Sicherung wieder angebracht werden. Wenn die Sicherungsabdeckung verloren geht oder beschädigt ist, darf der Stecker nicht verwendet werden. Ersatzsicherungshalter und -sicherungen sind in Elektrofachgeschäften erhältlich.
- Wenn die Steckdosen in Ihrer Wohnung oder Ihrem Büro nicht für den Stecker dieses Produkts geeignet sind, muss der Stecker entfernt und sicher entsorgt werden. Der Versuch, den Stecker in eine falsche Steckdose zu stecken, kann zu elektrischen Schäden führen.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- NICHT in Wasser eintauchen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zur Reinigung des Geräts.
- Wischen Sie die Oberflächen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verwendung gründlich trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.



ACHTUNG: Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens 30 Minuten lang abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Nehmen Sie die Lebensmittelschublade und den Grillrost aus der Fritteuse, damit das Gerät schneller abkühlen kann. Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- NICHT in Wasser eintauchen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Verwenden Sie KEINE Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zur Reinigung des Geräts.
- Wischen Sie die Oberflächen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät vor der weiteren Verwendung gründlich trocknen.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort.

ACHTUNG: Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens 30 Minuten lang abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen. Nehmen Sie die Lebensmittelschublade und den Grillrost aus der Fritteuse, damit das Gerät schneller abkühlen kann. Zum Schutz vor Stromschlag Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

ZUM REINIGEN DER SPEISESCHUBLADE UND DES GAREINSATZES:

Reinigen Sie die Schublade und den herausnehmbaren Rost mit warmer Seifenlauge und einem sauberen, weichen Schwamm oder Tuch. Verwenden Sie niemals Metallutensilien oder scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Spülen und trocknen Sie die Fritteuse gründlich ab, bevor Sie sie wieder benutzen.

HINWEIS: Wenn Lebensmittel an der Lebensmittelschublade oder dem Kochgestell kleben, füllen Sie die Lebensmittelschublade mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Lassen Sie sie 10 Minuten lang einweichen.

ZUM REINIGEN DER FRITTEUSE:

- Wischen Sie das Gehäuse innen und außen mit einem feuchten Tuch ab. Entfernen Sie alle verbleibenden Rückstände mit einer Entfettungsflüssigkeit.
- Lagern Sie die Fritteuse, sobald sie vom Stromnetz getrennt ist und alle Teile sauber und trocken sind.

ENTSORGUNG

- Coopers of Stortford verwendet nach Möglichkeit wiederverwertbare oder recycelte Verpackungen.
- Bitte entsorgen Sie alle Verpackungen, Papier, Kartons, Kunststoffe und Verpackungen gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.
- Am Ende der Lebensdauer des Produkts erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem örtlichen, von der Stadtverwaltung autorisierten Hausmüll-Recyclingzentrum nach der Entsorgung.
- Kunststoffe, Kunststoffverpackungen - diese bestehen aus den folgenden recycelbaren Kunststoffen.



Code und Symbol	 PETE  LDPE  PP  PS
Art des Kunststoffs	Polyethylenterephthalat, Polyethylen niedriger Dichte, Polypropylen, Polystyrol

FRENCH INSTRUCTIONS



Détails de la puissance

220-240V AC

1000W

50Hz-60Hz

Dimensions

- 268*210*281mm
- Capacité : 2L
- Contrôle mécanique de la température
- Minuterie mécanique
- Arrêt automatique



Caution
Hot surface

ATTENTION ! LES SURFACES EXTERNES DE CET APPAREIL ÉLECTRIQUE DEVIENNENT CHAUDES DANS DES CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION.

LAISSER REFROIDIR AVANT DE TOUCHER LES SURFACES EXTERNES..

Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant de commencer et assurez-vous que vous êtes familiarisé avec le fonctionnement de votre nouvelle mini-friteuse à air.

LES AVERTISSEMENTS ET LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, IL CONVIENT DE TOUJOURS RESPECTER LES MESURES DE SÉCURITÉ DE BASE :

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'INTÉRIEUR UNIQUEMENT.

- LA FRITEUSE CONTENANT DE L'HUILE OU D'AUTRES LIQUIDES CHAUDS DOIT ÊTRE DÉPLACÉE AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE. SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE VOUS RETIREZ LE TIROIR CONTENANT DES ALIMENTS ET QUE VOUS ÉLIMINEZ LA GRAISSE CHAUDE.
- ASSUREZ-VOUS QUE LA POIGNÉE DU TIROIR À ALIMENTS EST CORRECTEMENT ASSEMBLÉE À LA LÈCHEFRITE ET VERROUILLÉE EN PLACE.
- ATTENTION : POUR REDUIRE LE RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE, NE CUISEINZ QUE DANS LE TIROIR A ALIMENTS AMOVIBLE
- AVANT TOUTE UTILISATION, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT QU'IL N'Y A PAS DE DÉFAUTS ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL S'IL PRÉSENTE DES DÉFAUTS. VEILLEZ À NE PAS FAIRE TOMBER L'APPAREIL, CAR LES CHOC VIOLENTS PEUVENT PROVOQUER DES DOMMAGES INTERNES.
- AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, VÉRIFIEZ QUE LA TENSION INDIQUÉE SUR LE DESSOUS DE L'APPAREIL CORRESPOND À LA TENSION DU RÉSEAU ÉLECTRIQUE DE VOTRE DOMICILE.
- AVANT CHAQUE UTILISATION, VÉRIFIEZ SOIGNEUSEMENT QUE L'APPAREIL, LE CÂBLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE NE SONT PAS ENDOMMAGÉS.
- NE PAS UTILISER SI DES DÉFAUTS SONT CONSTATÉS.
- NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE PAS PLIER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, DE NE PAS LE RANGER DE MANIÈRE TORDUE ET DE VÉRIFIER RÉGULIÈREMENT SON ÉTAT.
- CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS À PARTIR DE 8 ANS ET DES PERSONNES DONT LES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES SONT RÉDUITES OU QUI MANQUENT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES. S'ILS ONT BÉNÉFICIÉ D'UNE SURVEILLANCE OU D'INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET S'ILS COMPRENNENT LES RISQUES ENCOURUS.
- LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN PAR L'UTILISATEUR NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.
- LES ENFANTS DE MOINS DE 3 ANS DOIVENT ÊTRE TENUS À L'ÉCART, À MOINS D'ÊTRE SURVEILLÉS EN PERMANENCE.
- CERTAINES PARTIES DE CE PRODUIT PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES ET PROVOQUER DES BRÛLURES. UNE ATTENTION PARTICULIÈRE DOIT ÊTRE ACCORDÉE AUX ENFANTS ET AUX PERSONNES VULNÉRABLES.

- L'UTILISATION D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES JOINTES NON FOURNIS PAR COOPERS OF STORTFORD PEUT PROVOQUER DES BLESSURES ET INVALIDER TOUTE GARANTIE DONT VOUS BÉNÉFICIEZ.
- NE PAS LAISSER LE CÂBLE D'ALIMENTATION PENDRE SUR LE BORD D'UNE TABLE OU D'UN COMPTOIR, NI TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL SUR OU À PROXIMITÉ DE SOURCES DE CHALEUR.
- UTILISER SUR UNE SURFACE PLANE ET STABLE.
- NE PAS COUVRIR L'APPAREIL DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT LORSQU'IL EST UTILISÉ, CAR CELA POURRAIT ENTRAÎNER UNE SURCHAUFFE.
- N'UTILISEZ PAS CET APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE CELUI POUR LEQUEL IL A ÉTÉ CONÇU.
- VEILLEZ À CE QU'IL Y AIT UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE L'APPAREIL ET LES AUTRES ÉLÉMENTS DU PLAN DE TRAVAIL OU DU POSTE DE TRAVAIL, OU UNE DISTANCE SUFFISANTE ENTRE L'APPAREIL ET L'ESPACE CONFINÉ DANS LEQUEL IL SE TROUVE. ENTRE L'APPAREIL ET LES LIMITES DE LA ZONE DANS LAQUELLE IL SE TROUVE. IL EST RECOMMANDÉ DE LAISSER UN ESPACE LIBRE D'AU MOINS 10 CM AUTOUR DE TOUS LES CÔTÉS/FACETTES DE L'APPAREIL.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL SOUS OU À MOINS D'UN MÈTRE DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES TELS QUE RIDEAUX, DRAPERIES, ÉTAGÈRES, PAPIERS PEINTS, MEUBLES, COUSSINS, ETC.
- LAISSER L'ARTICLE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE METTRE OU D'ENLEVER LES ACCESSOIRES, LE CAS ÉCHÉANT.
- NE PAS PLACER L'APPAREIL JUSTE EN DESSOUS D'UNE PRISE DE COURANT.
- POUR SE PROTÉGER CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PAS IMMERGER LE CÂBLE D'ALIMENTATION, LA FICHE OU L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- DÉBRANCHER DE LA PRISE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER.
- NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST SOUS TENSION.
- IL EST RECOMMANDÉ D'UTILISER DES GANTS DE CUISINE POUR MANIPULER DES ALIMENTS OU DES APPAREILS CHAUDS.
- LAISSER REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE TRANSPORTER OU DE LE RANGER.
- TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN ÉLECTRICIEN QUALIFIÉ OU UN AGENT DE SERVICE ÉLECTRIQUE.

INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON D'ALIMENTATION

1. Un cordon d'alimentation court est prévu pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon long.
2. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée pour ce produit. Branchez toujours l'appareil directement dans une prise murale.

3. La puissance électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance est indiquée sur l'étiquette située sous l'appareil ou à l'arrière de celui-ci).
4. Évitez de tirer ou de tendre le cordon d'alimentation au niveau de la prise ou des connexions de l'appareil.

CONSEILS DE SÉCURITÉ SUPPLÉMENTAIRES



IMPORTANT : Au cours des premières minutes d'utilisation, il se peut que vous remarquiez de la fumée et/ou une légère odeur. Ce phénomène est normal et devrait se dissiper rapidement.

Il ne réapparaîtra plus après plusieurs utilisations de l'appareil.

Pendant le fonctionnement de l'appareil, de la vapeur chaude s'échappe de la bouche d'aération. Tenir les mains et le visage à l'écart de la bouche d'aération. Soyez prudent lorsque vous retirez le tiroir à aliments une fois le cycle de cuisson terminé.

Ne remplissez jamais les ingrédients dans le tiroir à aliments au-delà de la ligne de remplissage MAX.

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS



ATTENTION : Pour éviter que les plastifiants ne migrent vers le fini du comptoir, de la table ou d'autres surfaces, placez des sous-verres ou des napperons NON PLASTIQUES entre l'appareil et le fini du comptoir ou de la table.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un assombrissement de la finition, l'apparition d'imperfections permanentes ou de taches.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez soigneusement votre friteuse et retirez tous les matériaux d'emballage. Sortez le tiroir à aliments de la friteuse à l'aide de la poignée. Retirez la grille de cuisson en soulevant la languette centrale.
- Reportez-vous à la figure 1.
- Lavez le tiroir à aliments et la grille à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et doux. Rincez et séchez soigneusement avant d'utiliser la friteuse.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.



Fig. 1

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez soigneusement votre friteuse et retirez tous les matériaux d'emballage. Sortez le tiroir à aliments de la friteuse à l'aide de la poignée. Retirez la grille de cuisson en soulevant la languette centrale.
- Reportez-vous à la figure 1.
- Lavez le tiroir à aliments et la grille à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et doux. Rincez et séchez soigneusement avant d'utiliser la friteuse.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

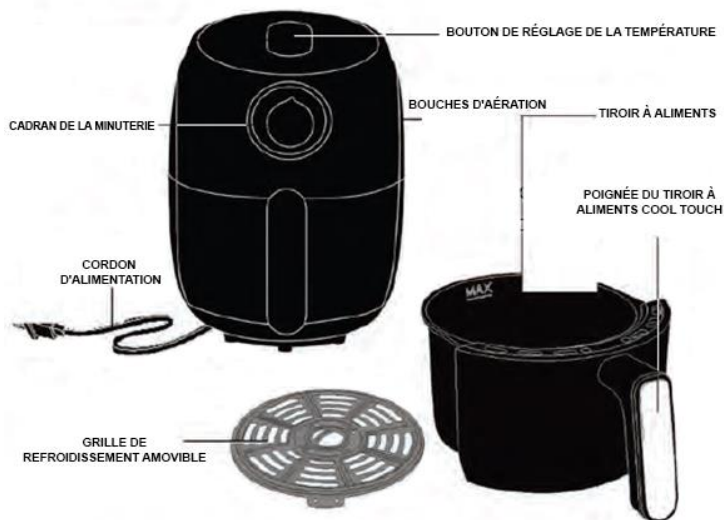
- Placez votre friteuse sur une surface propre, plane et résistante à la chaleur, telle qu'une table ou un comptoir. Si vous placez la friteuse sur une surface délicate, des précautions de base doivent être prises.
- Le matériel placé sous la friteuse doit être constitué d'une surface protectrice résistante à la chaleur afin d'éviter tout transfert ou fusion de chaleur. Ne placez pas la friteuse contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de la friteuse.
- Ne couvrez pas la bouche d'aération située à l'arrière de la friteuse. Cet appareil nécessite 1000 watts et doit être le seul appareil fonctionnant sur le circuit.
- La friteuse fonctionnant à l'air chaud, il n'est pas nécessaire de remplir le tiroir à aliments d'huile.

LA FRITEUSE CONTENANT DE L'HUILE OU D'AUTRES LIQUIDES CHAUDS DOIT ÊTRE DÉPLACÉE AVEC UNE EXTRÊME PRUDENCE. SOYEZ EXTRÊMEMENT PRUDENT LORSQUE VOUS RETIREZ LE TIROIR CONTENANT DES ALIMENTS ET QUE VOUS VOUS DÉBARRASSEZ DE LA GRAISSE CHAUDE.

ASSUREZ-VOUS QUE LA POIGNÉE DU TIROIR À ALIMENTS EST CORRECTEMENT ASSEMBLÉE À LA LÊCHEFRITE ET VERROUILLÉE EN PLACE.

ATTENTION : POUR REDUIRE LE RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE, NE CUISINEZ QUE DANS LE TIROIR A ALIMENTS AMOVIBLE

Apprendre à connaître sa friteuse



CONSEILS UTILES AVANT LA FRITURE À L'AIR LIBRE

- Pour garantir des performances de cuisson optimales, préchauffez toujours votre friteuse. Reportez-vous aux instructions de préchauffage.
- Les frites et autres petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros, tels que les bâtonnets de poulet. Les ingrédients plus gros ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long.
- Retirez le tiroir à aliments à la moitié du cycle de cuisson et secouez les petits ingrédients pour éviter une friture à l'air inégale. Cela permet d'optimiser les performances de cuisson. Voir le guide pour des suggestions de cuisson.
- Si les aliments sont difficiles à secouer, utilisez une pince en nylon ou en silicone résistante à la chaleur pour remuer les aliments au lieu de les secouer.
- Pour retirer en toute sécurité les aliments volumineux ou fragiles, soulevez-les du tiroir à l'aide d'une pince en nylon ou en silicone résistante à la chaleur.
- Évitez de faire frire des aliments très gras dans la friteuse.
- L'excès d'huile et de liquides provenant des aliments frits à l'air libre s'accumulera sous la grille de cuisson amovible.

- Lorsque la minuterie s'arrête et que le cycle de cuisson se termine, la friteuse est immédiatement prête pour un autre cycle de cuisson.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans votre friteuse.
- Utilisez votre friteuse pour réchauffer des aliments. Réglez la minuterie sur 10 minutes et faites cuire à 150°C (300°F).
- Il est recommandé de décongeler certains aliments surgelés avant la cuisson pour réduire le temps de cuisson.

CONSEILS UTILES POUR LA PRÉPARATION DES FRITES

Lorsque vous faites frire à l'air libre des pommes de terre fraîches, rincez-les et séchez-les soigneusement afin d'éliminer l'humidité et l'amidon excédentaires. Ajoutez une légère couche d'huile sur les pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. La quantité idéale de frites est de 0,45 kg ou moins.

N'oubliez pas de secouer et/ou de remuer les petits ingrédients à la moitié du cycle de cuisson afin d'optimiser les performances de cuisson et d'obtenir une friture homogène. Reprenez la friture à l'air libre jusqu'à ce que les frites atteignent le degré de croustillance souhaité.

CONSEILS UTILES POUR LA CUISSON

- La pâte préparée nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Pour la cuisson, il est recommandé d'utiliser de petits moules en silicone pour obtenir les meilleurs résultats.
- Placez des petits moules, des petits moules en silicone ou un petit plat à four dans votre friteuse lorsque vous préparez des gâteaux, des quiches, des aliments fragiles ou des aliments à centre liquide.
- Pour la cuisson d'ingrédients contenant des agents de levage, le moule ne doit pas être rempli à plus de 2/3.

CONSEILS UTILES POUR LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Lorsque vous faites cuire de grosses pièces de viande ou de volaille dont l'excès de graisse et d'huile s'accumule au fond du tiroir, utilisez une pince en nylon ou en silicone résistante à la chaleur pour retirer la pièce de viande ou de volaille du tiroir.

Évitez de retourner le tiroir à aliments, car les graisses et les résidus d'huile s'écouleraient alors sur l'assiette de service ou le plan de travail.



ATTENTION : La vapeur qui s'échappe peut brûler ; prenez des précautions pour éviter tout contact avec la vapeur pendant l'utilisation.

1. Réglez la température sur "0 "C et la minuterie sur la position "0". Branchez l'appareil sur une prise de courant 220-240V 50-60Hz uniquement. Assurez-vous que le tiroir à aliments et la grille de cuisson sont correctement placés dans la friteuse.
2. Si vous préchauffez votre friteuse, réglez le cadran de température sur 200° C et réglez la minuterie sur 5-10 minutes. Une fois le cycle terminé, votre friteuse sera préchauffée.
3. Retirez délicatement le tiroir à aliments de la friteuse à l'aide de la poignée.



AVERTISSEMENT : Si vous avez préchauffé votre friteuse, utilisez un gant de cuisine et ne touchez pas le tiroir à aliments ou la grille, car ils seront chauds.

Si vous posez le tiroir à aliments, veillez à le poser sur une surface plane, propre et résistante à la chaleur.

4. Placez les aliments dans le tiroir à aliments et assurez-vous que le tiroir n'est pas trop rempli. Ne remplissez le tiroir que jusqu'à la ligne de l'indicateur de remplissage MAX. Si vous le remplissez au-delà de la ligne de remplissage MAX, le tiroir à aliments ne tiendra pas correctement à l'intérieur de la friteuse et les aliments ne cuiront pas uniformément.
5. Réglez le cadran de contrôle de la température variable sur la température de cuisson souhaitée.
6. Tournez la molette de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée. Une fois le temps sélectionné, le chauffage commence et le voyant de mise en marche s'allume.

REMARQUE : Le voyant de mise en marche peut clignoter et s'éteindre. Il s'agit simplement du chauffage de la friteuse qui s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.



1. La sonnerie de la minuterie retentit lorsque le cycle de friture à l'air est terminé. La friteuse s'arrête alors et ne continue pas à chauffer vos aliments. Vous pouvez également éteindre manuellement la friteuse en tournant le cadran de la minuterie sur "0".
2. Sortez délicatement le tiroir à aliments et vérifiez que vos aliments sont préparés selon le goût souhaité. Si les aliments nécessitent plus de temps, secouez-les si nécessaire, replacez le tiroir dans la friteuse et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

ATTENTION : Il faut faire très attention à ne pas toucher le tiroir à aliments et la grille amovible, car ils seront chauds lorsque la friteuse sera utilisée.

3. Une fois la friture à l'air terminée, tirez délicatement le tiroir à aliments par sa poignée et retirez les gros aliments, tels que le poulet ou la viande, à l'aide d'une pince en nylon ou en silicone résistante à la chaleur. Pour les aliments plus petits, tels que les frites, les légumes ou les aliments contenant un excès d'huile, utilisez simplement le tiroir à aliments et versez délicatement le contenu sur un plat de service.



Pour les aliments plus petits, tels que les frites, les légumes ou les aliments contenant un excès d'huile, utilisez simplement le tiroir à aliments et versez délicatement le contenu sur un plat de service.

ATTENTION : Ne placez jamais le tiroir à aliments chauds et la grille de cuisson directement sur une table ou un comptoir afin d'éviter d'endommager la surface. Il est recommandé d'utiliser un dessous de plat ou une planche à découper résistant à la chaleur. Les aliments, le tiroir à aliments et la grille de cuisson seront très chauds.

N'essayez pas de retirer les aliments du tiroir sans utiliser des gants de cuisine et/ou une pince en nylon ou en silicone résistante à la chaleur.

4. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer et de le ranger.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner le réglage de base pour certains de vos aliments préférés.

REMARQUE : Les réglages ne sont que des indications générales. Les aliments étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos aliments.

Comme la technologie de l'air pulsé réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de la friteuse, le fait de sortir brièvement le tiroir à aliments de la friteuse pendant la friture à l'air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.

REMARQUE : Si la friteuse n'a pas été préchauffée, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse est encore froide.

EXEMPLES DE RÉGLAGE:

NE PAS LAISSER L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE PENDANT LA CUISSON. ÉTEIGNEZ TOUJOURS L'APPAREIL À LA FIN DE LA CUISSON. LAISSEZ REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER APRÈS CHAQUE UTILISATION.

	Quantité minimale à maximale (g)	Durée (minute s)	Températ ure	Secouer	Informations complémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites minces surgelées	200-300	18-20	400/200	Secouer	
Frites épaisses surgelées	200-300	20-25	400/200	Secouer	
Gratin de pommes de terre	300	20-25	400/200	Secouer	
Viande et volaille					
Steak	100-300	10-15	350/180	Tourner	
Côtelettes d'agneau	100-300	10-15	350/180	Tourner	
Hamburger	100-300	10-15	350/180	Tourner	
Pilons	100-300	25-30	350/180	Tourner	
Poitrine de poulet	100-300	15-20	350/180	Tourner	

	Quantité minimale à maximale (g)	Durée (minutes)	Température	Secouer	Informations complémentaires
En-cas surgelés					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	400/200	Secouer	Pour les temps de cuisson, reportez-vous aux instructions figurant sur l'emballage du snack. Le temps de cuisson au four doit être divisé par deux.
Nuggets de poulet	100-300	6-10	400/200	Secouer	
Doigts de poisson	100-250	6-10	400/200	Tourner	
Snacks au fromage pané	100-250	8-10	350/180	Tourner	
Rouleaux de saucisse	100-300	13-15	400/200		
Légumes farcis	100-250	10	325/160		
Pâtisserie					
Gâteau	250	20-25	325/160		Utiliser un moule à pâtisserie
Quiche	300	20-22	350/180		Utiliser une boîte de cuisson / un plat à four
Muffins	250	15-18	400/200		Utiliser un moule à pâtisserie / des moules à pâtisserie en silicone

En-cas sucrés	250	20	350/180		Utiliser une boîte de cuisson / un plat à four
---------------	-----	----	---------	--	--

Nettoyage de votre friteuse

Outre les procédures d'entretien et de nettoyage mentionnées dans ce manuel, aucun autre entretien ou maintenance de cet appareil n'est nécessaire. Nettoyez votre friteuse après chaque utilisation.

CÂBLAGE DE LA PRISE (ROYAUME-UNI ET IRLANDE)

- Cet appareil est équipé d'une fiche moulée BS 1363 de 13 ampères. Celle-ci est équipée d'un fusible de 13 ampères.
- Si vous devez remplacer le fusible, n'utilisez que des fusibles approuvés par l'ASTA ou le BSI conformément à la norme BS1362.
- Si un couvercle de fusible est installé, il doit être remis en place après le remplacement du 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 points de vente d'électricité.
- Si les prises de courant de votre domicile ou de votre bureau ne sont pas adaptées à la fiche de ce produit, celle-ci doit être retirée et mise au rebut en toute sécurité. Toute tentative d'insertion de la fiche dans une prise inadaptée est susceptible de provoquer un risque électrique.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

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



ATTENTION : Débranchez la friteuse et assurez-vous que l'appareil a refroidi pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer. Retirez le tiroir à aliments et la grille de cuisson de la friteuse pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

POUR NETTOYER LE TIROIR À ALIMENTS ET LA GRILLE DE CUISSON:

Lavez le tiroir à aliments et la grille amovible à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon propre et doux. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, ni de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez soigneusement avant de réutiliser la friteuse.

REMARQUE : Si des aliments sont collés au tiroir à aliments ou à la grille de cuisson, remplissez le tiroir à aliments d'eau chaude et de liquide vaisselle. Laissez tremper pendant 10 minutes.

POUR NETTOYER LA FRITEUSE:

Essayez l'intérieur et l'extérieur du boîtier avec un chiffon humide. Éliminez les résidus éventuels avec un liquide dégraissant.

Rangez la friteuse une fois qu'elle est débranchée et que toutes ses pièces sont propres et sèches.

ÉLIMINATION

- Coopers of Stortford utilise des emballages recyclables ou recyclés dans la mesure du possible.
- Veuillez vous débarrasser de tous les emballages, papiers, cartons, plastiques, emballages conformément aux réglementations locales en matière de recyclage.
- À la fin de la durée de vie du produit, veuillez vous adresser au centre de recyclage des déchets ménagers agréé par votre municipalité.
- Plastiques, emballages en plastique - ils sont fabriqués à partir des plastiques recyclables suivants.



Code et symbole	 PETE  LDPE  PP  PS
Type de plastique	Polyéthylène téréphtalate, Polyéthylène basse densité, Polypropylène, Polystyrène

CZECH INSTRUCTIONS



Podrobnosti o napájení

220-240V AC

1000W

50Hz-60Hz

Rozměry

- 268*210*281mm
- Objem: 2 l
- Mechanické řízení teploty
- Mechanický časovač
- Automatické vypnutí



Caution
Hot surface

POZOR! VNĚJŠÍ POVRCHY TOHOTO
ELEKTRICKÉHO SPOTŘEBIČE SE PŘI BĚŽNÉM
POUŽÍVÁNÍ ZAHŘÍVAJÍ.

PŘED DOTYKEM VNĚJŠÍCH POVRCHŮ NECHTE
VYCHLADNOUT.

Před spuštěním si prosím důkladně přečtěte tento návod k použití a ujistěte se, že jste seznámeni s obsluhou své nové fritézy Mini Air Fryer.

VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

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

PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY POKYNY.

POUZE PRO VNITŘNÍ POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI.

- PŘI PŘENÁŠENÍ FRITÉZY S HORKÝM OLEJEM NEBO JINÝMI HORKÝMI KAPALINAMI JE TŘEBA DBÁT ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI. PŘI VYNDÁVÁNÍ ZÁSUVKY S POTRAVINAMI A LIKVIDACI HORKÉHO TUKU DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI.
- UJISTĚTE SE, ŽE JE RUKOJEŤ ZÁSUVKY NA POTRAVINY SPRÁVNĚ NASAZENA NA ODKAPÁVACÍ MISKU A ZAJIŠTĚNA NA SVÉM MÍSTĚ.
- UPOZORNĚNÍ: ABYSTE SNÍŽILI RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM, VAŘTE POUZE VE VYJÍMATELNÉ ZÁSUVCE NA POTRAVINY.
- PŘED POUŽITÍM DŮKLADNĚ ZKONTROLUJTE, ZDA NENÍ POŠKOZENÝ, A V PŘÍPADĚ ZJIŠTĚNÍ ZÁVAD JEJ NEPOUŽÍVEJTE. DBEJTE NA TO, ABYSTE SPOTŘEBIČ NEUPUSTILI, PROTOŽE SILNÉ NÁRAZY MOHOU ZPŮSOBIT VNITŘNÍ POŠKOZENÍ.
- PŘED PŘIPOJENÍM SPOTŘEBIČE ZKONTROLUJTE, ZDA NAPĚTÍ UVEDENÉ NA SPODNÍ STRANĚ SPOTŘEBIČE ODPOVÍDÁ SÍŤOVÉMU NAPĚTÍ VE VAŠÍ DOMÁCNOSTI.
- PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE, ZDA SPOTŘEBIČ, NAPÁJECÍ KABEL A ZÁSTRČKA NEJSOU POŠKOZENY.
- NEPOUŽÍVEJTE, POKUD ZJISTÍTE NĚJAKÉ ZÁVADY.
- DOPORUČUJEME, ABY NAPÁJECÍ KABEL NEBYL ZALOMENÝ NEBO ZKROUCENÝ A ABYSTE PRAVIDELNĚ KONTROLOVALI JEHO STAV.
- TENTO PŘÍSTROJ MOHOU POUŽÍVAT DĚTI OD 8 LET A OSOBY SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SMYSLOVÝMI NEBO DUŠEVNÍMI SCHOPNOSTMI NEBO S NEDOSTATKEM ZKUŠENOSTÍ A ZNALOSTÍ. POKUD BYLI POD DOHLEDEM NEBO BYLI POUČENI O BEZPEČNÉM POUŽÍVÁNÍ SPOTŘEBIČE A CHÁPOU SOUVISEJÍCÍ NEBEZPEČÍ.
- DĚTI SI SE SPOTŘEBIČEM NESMÍ HRÁT. ČIŠTĚNÍ A UŽIVATELSKOU ÚDRŽBU NESMÍ PROVÁDĚT DĚTI BEZ DOZORU.
- DĚTI MLADŠÍ 3 LET BY SE MĚLY DRŽET STRANOU, POKUD NEJSOU POD NEUSTÁLÝM DOHLEDEM.
- NĚKTERÉ ČÁSTI TOHOTO VÝROBKU MOHOU BÝT VELMI HORKÉ A ZPŮSOBIT POPÁLENINY. ZVLÁŠTNÍ POZORNOST JE TŘEBA VĚNOVAT PŘÍTOMNOSTI DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB.

- POUŽITÍ JAKÉHOKOLI PŘÍSLUŠENSTVÍ NEBO NÁSTAVCŮ NEDODANÝCH SPOLEČNOSTÍ COOPERS OF STORTFORD MŮŽE ZPŮSOBIT ZRANĚNÍ A ZRUŠIT PLATNOST PŘÍPADNÉ ZÁRUKY.
- NENECHÁVEJTE NAPÁJECÍ KABEL VISET PŘES OKRAJ STOLU NEBO PULTU A NEDOTÝKEJTE SE HORKÝCH POVRCHŮ.
- NEUMISŤUJTE JEJ NA ZDROJE TEPLA ANI DO JEJICH BLÍZKOSTI.
- POUŽÍVAT NA ROVNÉM, STABILNÍM POVRCHU.
- PŘI POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJ NIJAK NEZAKRÝVEJTE, PROTOŽE BY MOHLO DOJÍT K PŘEHŘÁTÍ.
- NEPOUŽÍVEJTE TENTO SPOTŘEBIČ K JINÉMU POUŽITÍ, NEŽ PRO KTERÉ JE URČEN.
- ZAJISTĚTE DOSTATEČNOU VZDÁLENOST MEZI TÍMTO SPOTŘEBIČEM A OSTATNÍMI PŘEDMĚTY NA PRACOVNÍ PLOŠE NEBO PRACOVÍŠTI NEBO DOSTATEČNOU VZDÁLENOST MEZI NIMI. MEZI SPOTŘEBIČEM A OHRANIČENÝM PROSTOREM, VE KTERÉM JE UMÍSTĚN. DOPORUČUJEME, ABY MINIMÁLNÍ VZDÁLENOST KOLEM VŠECH STRAN/OBLIČEJŮ ČINILA ALESPŮŇ 10 CM.
- NEUMISŤUJTE SPOTŘEBIČ POD HOŘLAVÉ MATERIÁLY, JAKO JSOU ZÁCLONY, ZÁVĚSY, POLICE, VOLNĚ POLOŽENÉ TAPETY, NÁBYTEK, POLŠTÁŘE ATD. NEBO DO VZDÁLENOSTI 1 M OD NICH.
- PŘED PŘÍPADNÝM NASAZENÍM NEBO SEJTMUTÍM PŘÍSLUŠENSTVÍ NECHTE PŘEDMĚT DŮKLADNĚ VYCHLADNOUT.
- NEUMISŤUJTE TENTO VÝROBEK BEZPROSTŘEDNĚ POD ZÁSUVKU.
- PRO OCHRANU PŘED ÚRAZEM ELEKTRICKÝM PROUDEM NEPONOŘUJTE NAPÁJECÍ KABEL, ZÁSTRČKU ANI SPOTŘEBIČ DO VODY NEBO JINÉ KAPALINY.
- ODPOJTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY, POKUD JI NEPOUŽÍVÁTE, A PŘED ČIŠTĚNÍM.
- NENECHÁVEJTE ZAPNUTÝ PŘÍSTROJ BEZ DOZORU.
- PŘI MANIPULACI S HORKÝMI POTRAVINAMI NEBO HORKÝMI SPOTŘEBIČI SE DOPORUČUJE POUŽÍVAT KUCHYŇSKÉ RUKAVICE.
- PŘED PŘENÁŠENÍM NEBO ULOŽENÍM DO SKLADU NECHTE SPOTŘEBIČ VYCHLADNOUT.
- VEŠKERÉ OPRAVY MUSÍ PROVÁDĚT KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁŘ NEBO ELEKTROTECHNICKÝ SERVIS.

NÁVOD K POUŽITÍ NAPÁJECÍHO KABELU

1. Krátká napájecí šňůra je určena ke snížení nebezpečí plynoucího ze zamotání nebo zakopnutí o dlouhou šňůru.
2. Prodlužovací kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje. Vždy jej zapojte přímo do zásuvky.
3. Elektrický výkon prodlužovacího kabelu musí být stejný nebo vyšší než příkon spotřebiče (příkon je uveden na štítku s příkonem umístěném na spodní nebo zadní straně spotřebiče).
4. Vyvarujte se tahání nebo namáhání napájecího kabelu v zásuvce nebo na přípojkách spotřebiče.

DALŠÍ BEZPEČNOSTNÍ TIPY



DŮLEŽITÉ: Během několika prvních minut používání se může objevit kouř a/nebo mírný zápach. To je normální a mělo by se to rychle rozptýlit.

Po několikerém použití spotřebiče se již nebude opakovat.

Během provozu se z ventilačního otvoru uvolňuje horká pára. Udržujte ruce a obličej v dostatečné vzdálenosti od větracího otvoru. Při vyjímání zásuvky na potraviny po ukončení cyklu vaření buďte opatrní.

Nikdy nenaplňujte suroviny v zásuvce na potraviny za hranici naplnění MAX.

VAROVÁNÍ PŘED ZMĚKČOVADLY



UPOZORNĚNÍ: Abyste zabránili migraci změkčovadel do povrchové úpravy pracovní desky, desky stolu nebo jiných povrchů, umístěte mezi spotřebič a povrchovou úpravu pracovní desky nebo desky stolu NEPLASTOVÉ podložky nebo prostírání.

V opačném případě může povrchová úprava ztmavnout; mohou se na ní objevit trvalé skvrny nebo skvrny.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Fritézu pečlivě vybalte a odstraňte z ní všechny obalové materiály. Vytáhněte zásuvku na potraviny ze vzduchové fritézy pomocí rukojeti. Vyjměte varnou desku zvednutím středového výstupku.
- Viz obr. 1.
- Zásuvku na potraviny a stojan umyjte v teplé mýdlové vodě čistou měkkou houbou nebo hadříkem. Před použitím fritézy ji důkladně opláchněte a osušte.
- Vnitřek a vnějšek fritézy otřete vlhkým hadříkem.



Fig. 1

POUŽÍVÁNÍ FRITÉZY NA VZDUCHU

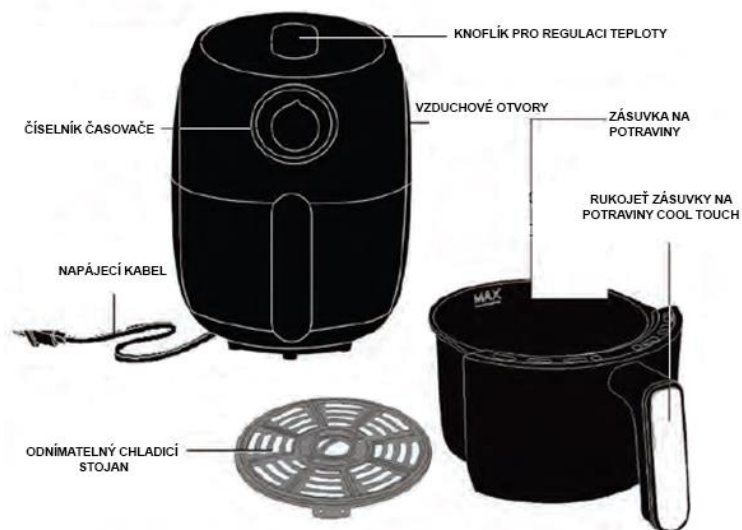
- Umístěte fritézu na čistý, rovný a žáruvzdorný povrch, například na stůl nebo pracovní desku. Pokud umístíte fritézu na choulostivý povrch, je třeba dodržet základní bezpečnostní opatření.
- Materiál umístěný pod fritézou musí být vyroben z tepelně odolného ochranného povrchu, aby se zabránilo přenosu tepla nebo roztavení. Neumísťujte fritézu ke stěně nebo k jiným spotřebičům. Na zadní straně, po stranách a nad fritézou ponechte alespoň 10 cm volného prostoru.
- Nezakrývejte větrací otvor umístěný v zadní části fritézy. Tento spotřebič vyžaduje příkon 1000 W a měl by být jediným spotřebičem provozovaným v obvodu.
- Protože tato fritéza funguje na principu horkého vzduchu, nemusí být zásuvka na potraviny naplněna olejem.

PŘI PŘENÁŠENÍ FRITÉZY S HORKÝM OLEJEM NEBO JINÝMI HORKÝMI KAPALINAMI JE TŘEBA DBÁT ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI. PŘI VYNDÁVÁNÍ ZÁSUVKY S JÍDLEM A LIKVIDACI HORKÉHO TUKU DBEJTE ZVÝŠENÉ OPATRNOSTI.

UJISTĚTE SE, ŽE JE RUKOJEŤ ZÁSUVKY NA POTRAVINY SPRÁVNĚ NAMONTOVÁNA NA ODKAPÁVACÍ MISKU A ZAJIŠTĚNA NA SVÉM MÍSTĚ.

UPOZORNĚNÍ: ABYSTE SNÍŽILI RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM, VAŘTE POUZE VE VYJÍMATELNÉ ZÁSUVCE NA POTRAVINY.

Seznámení se vzduchovou fritézou



UŽITEČNÉ RADY PŘED SMAŽENÍM NA VZDUCHU

- Pro zajištění optimálního výkonu fritézy ji vždy předehejte. Viz pokyny k předeheřování.
- Hranolky a další malé suroviny obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než větší suroviny, jako jsou kuřecí prsty. Větší ingredience vyžadují jen o něco delší dobu vaření.
- V polovině cyklu vaření vyjměte zásuvku na potraviny a menší přísady protřepejte, abyste zabránili nerovnoměrnému smažení na vzduchu. Tím se optimalizuje výkon vaření. Návrhy na vaření naleznete v příručce.
- Pokud se potraviny obtížně protřepávají, použijte k míchání potravin místo protřepávání tepelně odolné nylonové nebo silikonové kleště.
- Chcete-li bezpečně vyjmout velké nebo křehké potraviny, zvedněte je ze zásuvky pomocí páru tepelně bezpečných nylonových nebo silikonových kleští.
- Ve fritéze nesmažte extrémně mastné potraviny.
- Přebytečný olej a tekutiny ze vzduchem smažených potravin se budou shromažďovat pod vyjímatelnou fritézou.
- Když se časovač vypne a váš cyklus vaření skončí, fritéza je okamžitě připravena k dalšímu cyklu vaření.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit i ve fritéze.
- Fritézu používejte k ohřívání potravin. Nastavte časovač na 10 minut a vařte při teplotě 150 °C.
- Některé zmrazené potraviny doporučujeme před vařením rozmrazit, aby se zkrátila doba vaření.

UŽITEČNÉ RADY PRO PŘÍPRAVU HRANOLEK

- Při smažení čerstvých brambor na vzduchu je důkladně opláchněte a osušte, abyste odstranili přebytečnou vlhkost a škrob. Aby byly čerstvé brambory křupavé, přidejte do nich trochu oleje. Ideální množství hranolek je 0,45 kg nebo méně.
- Nezapomeňte v polovině cyklu vaření protřepat a/nebo promíchat menší ingredience, abyste optimalizovali výkon vaření a dosáhli rovnoměrného smažení. Ve smažení na vzduchu pokračujte, dokud hranolky nedosáhnou požadované křupavosti.

UŽITEČNÉ RADY PRO PEČENÍ

- Předem připravené těsto vyžaduje kratší dobu pečení než těsto vyrobené doma.
- Pro pečení se doporučují malé silikonové pečicí formy, abyste dosáhli nejlepších výsledků.
- Při přípravě koláčů, quiche, křehkých potravin nebo potravin s tekutým středem vložte do vzduchové fritézy malé pečicí formy, malé silikonové pečicí hrnky nebo malou nádobu do trouby.

- Pokud pečete ingredience, které obsahují kypřicí látky, neměla by být forma na pečení naplněna více než do 2/3.

UŽITEČNÉ RADY PRO MASO A DRŮBEŽ

- Při pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s přebytnými tuky a olejem, které se hromadí na dně potravinové zásuvky, použijte k vyjmutí kusu masa nebo drůbeže z potravinové zásuvky žáruvzdorné nylonové nebo silikonové kleště.
- Zásuvku na potraviny nepřevracujte, protože by mohlo dojít k úniku zbytků tuků a oleje na servírovací talíř nebo pracovní desku.



UPOZORNĚNÍ: Unikající pára může způsobit popáleniny; během používání dbejte na to, abyste se nedostali do kontaktu s párou.

1. Nastavte regulátor teploty na "0 °C a časovač do polohy "0". 2. Zapojte přístroj pouze do funkční zásuvky 220-240 V 50-60 Hz. Ujistěte se, že jsou zásuvka na potraviny a varný stojan správně usazeny ve fritéze.
2. Pokud fritézu přehříváte, otočte volič teploty na 200 °C a nastavte časovač na 5-10 minut. Po dokončení cyklu bude vaše fritéza přehřívána.
3. Pomocí rukojeti opatrně vytáhněte zásuvku na potraviny ze vzduchové fritézy.



VAROVÁNÍ: Pokud jste fritézu přehřáli, použijte kuchyňskou chňapku a nedotýkejte se zásuvky ani stojanu, protože jsou horké.

Pokud zásuvku na potraviny odkládáte, ujistěte se, že jste ji položili na rovný, čistý a tepelně chráněný povrch.

4. Vložte potraviny do zásuvky na potraviny a ujistěte se, že zásuvka není přeplněná. Zásuvku na potraviny plňte pouze po čáru ukazatele naplnění MAX. Naplnění za čáru naplnění MAX neumožní správné umístění zásuvky na potraviny uvnitř fritézy a potraviny se nebudou připravovat rovnoměrně.
5. Nastavte volič variabilní regulace teploty na požadovanou teplotu vaření.
6. Otočte voličem časovače na požadovanou dobu vaření. Po zvolení času se zahájí ohřev a rozsvítí se kontrolka napájení.

POZNÁMKA: Kontrolka zapnutí může blikat a zhasínat. To je pouze zapnutí a vypnutí ohříváče fritézy, aby se udržela zvolená teplota vaření.

1. Po dokončení cyklu fritování na vzduchu zazní zvonek časovače. Vzduchová fritéza se v tomto okamžiku vypne a nebude pokračovat v ohřívání potravin. Fritézu můžete vypnout také ručně otočením voliče časovače do polohy "0".
2. Opatrně vytáhněte zásuvku na potraviny a zkontrolujte, zda je jídlo připraveno podle vaší požadované chuti. Pokud jídlo vyžaduje více času, v případě potřeby jídlo protřepejte, vložte zásuvku zpět do fritézy a nastavte čas na několik dalších minut.



UPOZORNĚNÍ: Je třeba dbát zvýšené opatrnosti, abyste se nedotýkali zásuvky na potraviny a vyjímatelného stojanu, protože jsou při používání fritézy horké.

3. Po dokončení fritování na vzduchu opatrně vytáhněte zásuvku na potraviny za rukojeť a vyjměte všechny větší potraviny, jako je kuře nebo maso, které budou vyžadovat použití tepelně bezpečných nylonových nebo silikonových kleští.

Pro menší potraviny, jako jsou hranolky, zelenina nebo potraviny s přebytečným olejem, jednoduše použijte zásuvku na potraviny a opatrně vysypte obsah potravin na servírovací mísu.



UPOZORNĚNÍ: Nikdy nepokládejte horkou zásuvku na potraviny a varnou desku přímo na desku stolu nebo pracovní desku, aby nedošlo k poškození povrchu. Doporučujeme použít žáruvzdorný trojnožku nebo prkénko na krájení. Potraviny, zásuvka na potraviny a varný stojan budou velmi horké.

Nepokoušejte se vyjmout potraviny ze zásuvky bez použití kuchyňských chňapek a/nebo tepelně odolných nylonových nebo silikonových kleští.

4. Před čištěním a uskladněním odpojte přístroj od sítě a nechte jej vychladnout.

Nastavení

Níže uvedená tabulka vám pomůže s výběrem základního nastavení pro některé z vašich oblíbených potravin.

POZNÁMKA: Uvedená nastavení jsou pouze obecné údaje. Protože se potraviny liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení pro vaše potraviny.

Vzhledem k tomu, že konvekční vzduchová technologie ohřívá vzduch uvnitř fritézy okamžitě, vytažení zásuvky s potravinami z fritézy na krátkou dobu během fritování horkým vzduchem tento proces téměř nenaruší.

POZNÁMKA: Pokud fritéza Air Fryer nebyla předeřhřátá, přidejte k době přípravy 3 minuty, když začnete smažit, dokud je fritéza ještě studená.

PŘÍKLADY NASTAVENÍ:

PŘI VAŘENÍ NENECHÁVEJTE BEZ DOZORU. PO SKONČENÍ VAŘENÍ VŽDY VYPNĚTE. PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM NECHTE VARNOU DESKU VYCHLADNOUT A POTÉ JI VYČISTĚTE.

	Minimální až maximální množství (g)	Čas (minuty)	Teplota	Protřepat	Další informace
Brambory a hranolky					
Tenké mražené hranolky	200-300	18-20	400/200	Protřepat	
Silné mražené hranolky	200-300	20-25	400/200	Protřepat	
Bramborový gratin	300	20-25	400/200	Protřepat	
Maso a drůbež					
Steaky	100-300	10-15	350/180	Otočit se	
Jehněčí kotlety	100-300	10-15	350/180	Otočit se	
Hamburger	100-300	10-15	350/180	Otočit se	
Stehna	100-300	25-30	350/180	Otočit se	
Kuřecí prsa	100-300	15-20	350/180	Otočit se	

	Minimální až maximální množství (g)	Čas (minuty)	Teplota	Protřepat	Další informace
Mražené občerstvení					
Jarní závitky	100-250	8-10	400/200	Protřepat	Doby přípravy naleznete v pokynech na obalu svačiny. Čas ve srovnání s troubou by měl být poloviční.
Kuřecí nugetky	100-300	6-10	400/200	Protřepat	
Rybí prsty	100-250	6-10	400/200	Otočit se	
Sýrové snacky s drobenkou	100-250	8-10	350/180	Otočit se	
Klobásové závitky	100-300	13-15	400/200		
Plněná zelenina	100-250	10	325/160		
Pečení					
Dort	250	20-25	325/160		Použijte formu na pečení
Quiche	300	20-22	350/180		Použijte plech na pečení / nádobu do trouby
Muffiny	250	15-18	400/200		Použijte plech na pečení / silikonové košíčky na pečení
Sladké občerstvení	250	20	350/180		Použijte plech na pečení / nádobu do trouby

Čištění fritézy na vzduchu

Kromě postupů péče a čištění uvedených v této příručce není nutná žádná další údržba nebo údržba tohoto přístroje. Fritézu čistěte po každém použití.

ZAPOJENÍ ZÁSTRČKY (VELKÁ BRITÁNIE A IRSKO)

- Tento spotřebič je vybaven lisovanou zástrčkou BS 1363 s 13 ampéry. Ta je vybavena 13ampérovou pojistkou.
- Pokud musíte pojistku vyměnit, používejte pouze pojistky schválené ASTA nebo BSI podle normy BS1362.
- Pokud je namontován kryt pojistky, musí být tento kryt po výměně pojistky znovu nasazen. Pokud je kryt pojistky ztracen nebo poškozen, nesmí se zástrčka používat. Náhradní pojistkové kryty a pojistky jsou k dispozici v prodejnách s elektrickým vybavením.
- Pokud zásuvky ve vaší domácnosti nebo kanceláři nejsou vhodné pro zástrčku tohoto výrobku, musí být zástrčka vyjmuta a bezpečně zlikvidována. Pokusy o zasunutí zástrčky do nesprávné zásuvky mohou způsobit nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

POKYNY PRO PÉČI A ČIŠTĚNÍ

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



UPOZORNĚNÍ: Před čištěním odpojte fritézu ze sítě a ujistěte se, že přístroj vychladl alespoň na 30 minut. Vyjměte ze vzduchové fritézy zásuvku na potraviny a varný stojan, aby se přístroj rychleji ochladil. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčku ani přístroj do vody nebo jiné tekutiny.

VYČISTIT ZÁSUVKU NA POTRAVINY A VARNOU DESKU:

Zásuvku na potraviny a vyjímatelný stojan umyjte teplou mýdlovou vodou pomocí čisté měkké houby nebo hadříku. Nikdy nepoužívejte kovové náčiní ani drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch. Před dalším použitím fritézu důkladně opláchněte a osušte.

POZNÁMKA: Pokud se potraviny přilepí k zásuvce na potraviny nebo k varnému stojanu, naplňte zásuvku na potraviny horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Nechte je 10 minut odmočit.

K ČIŠTĚNÍ FRITÉZY:

Vnitřní a vnější kryt otřete vlhkým hadříkem. Zbylé zbytky odstraňte odmašťovacím prostředkem.

Jakmile je fritéza odpojena od sítě a všechny její části jsou čisté a suché, uložte ji.

ODSTRANĚNÍ

- Společnost Coopers of Stortford používá recyklovatelné nebo recyklované obaly, pokud je to možné.
- Všechny obaly, papír, kartony, plasty, obaly likvidujte v souladu s místními předpisy pro recyklaci.
- Po skončení životnosti výrobku se informujte o jeho likvidaci v místním recyklačním středisku pro domácí odpad, které je autorizováno místní radou.
- Plasty, plastové obaly - jsou vyrobeny z následujících recyklovatelných plastů.



Code et symbole	 PETE  LDPE  PP  PS
Type de plastique	Polyéthylène téréphtalate, Polyéthylène basse densité, Polypropylène, Polystyrène

SLOVAK INSTRUCTIONS



Podrobnosti o napájení

220-240V AC

1000W

50Hz-60Hz

Rozměry

- 268*210*281mm
- Kapacita: 2 l
- Mechanické riadenie teploty
- Mechanický časovač
- Automatické vypnutie



Caution
Hot surface

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

PRED DOTYKOM VONKAJŠÍCH POVRCHOV NECHAJTE VYCHLADNÚŤ.

Pred spustením si dôkladne prečítajte tento návod na obsluhu a uistite sa, že ste oboznámení s obsluhou vašej novej fritézy Mini Air Fryer.

UPOZORNENIA A BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

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

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY POKYNY.

LEN NA DOMÁCE POUŽITIE V INTERIÉRI.

- PRI PREMIESTŇOVANÍ FRITÉZY OBSAHUJÚCEJ HORÚCI OLEJ ALEBO INÉ HORÚCE KVAPALINY JE POTREBNÉ POSTUPOVAŤ MIMORIADNE OPATRNE. PRI VYBERANÍ ZÁSUVKY S JEDLOM A LIKVIDÁCII HORÚCEHO TUKU POSTUPUJTE MIMORIADNE OPATRNE.
- UISTITE SA, ŽE RUKOVÄŤ ZÁSUVKY NA POTRAVINY JE SPRÁVNE NAMONTOVANÁ NA ODKVAPKÁVACIU MISKU A ZAISTENÁ NA SVOJOM MIESTE.
- UPOZORNENIE: ABY STE ZNÍŽILI RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM, VARTE LEN VO VYBERATEĽNEJ ZÁSUVKE NA POTRAVINY.
- PRED POUŽITÍM DÔKLADNE SKONTROLUJTE, ČI NIE JE POŠKODENÝ, A V PRÍPADE ZISTENIA NEDOSTATKOV HO NEPOUŽÍVAJTE. DBAJTE NA TO, ABY STE SPOTREBIČ NEUPUSTILI, PRETOŽE SILNÉ NÁRAZY MÔŽU SPÔSOBIŤ VNÚTORNÉ POŠKODENIE.
- PRED PRIPOJENÍM SPOTREBIČA SKONTROLUJTE, ČI NAPÄTIE UVEDENÉ NA SPODNEJ STRANE SPOTREBIČA ZODPOVEDÁ SIEŤOVÉMU NAPÄTIU VO VAŠEJ DOMÁCNOSTI.
- PRED KAŽDÝM POUŽITÍM DÔKLADNE SKONTROLUJTE, ČI SPOTREBIČ, NAPÁJACÍ KÁBEL A ZÁSTRČKA NIE SÚ POŠKODENÉ.
- NEPOUŽÍVAJTE, AK ZISTÍTE AKÉKOĽVEK CHYBY.
- ODPORÚČAME, ABY NAPÁJACÍ KÁBEL NEBOL PREHNUTÝ ALEBO PREKRÚTENÝ A ABY STE PRAVIDELNE KONTROLOVALI JEHO STAV.
- TENTO PRÍSTROJ MÔŽU POUŽÍVAŤ DETI OD 8 ROKOV A OSOBY SO ZNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, ZMYSLOVÝMI ALEBO MENTÁLNYMI SCHOPNOSŤAMI ALEBO S NEDOSTATKOM SKÚSENOSTÍ A ZNALOSTÍ AK BOLI POD DOHĽADOM ALEBO BOLI POUČENÉ O POUŽÍVANÍ SPOTREBIČA BEZPEČNÝM SPÔSOBOM A ROZUMEJÚ PRÍSLUŠNÝM NEBEZPEČENSTVÁM.
- DETI SA SO SPOTREBIČOM NESMÚ HRAŤ. ČISTENIE A UŽIVATEĽSKÚ ÚDRŽBU NESMÚ VYKONÁVAŤ DETI BEZ DOZORU.
- DETI MLADŠIE AKO 3 ROKY BY SA MALI DRŽAŤ ĎALEJ, POKIAĽ NIE SÚ POD NEUSTÁLÝM DOHĽADOM.
- NIEKTORÉ ČASTI TOHTO VÝROBKU MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE A SPÔSOBIŤ POPÁLENINY. OSOBITNÚ POZORNOSŤ JE POTREBNÉ VENOVAŤ PRÍTOMNOSTI DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB.
- POUŽÍVANIE AKÉHOKOĽVEK PRÍSLUŠENSTVA ALEBO PRÍDAVNÝCH ZARIADENÍ, KTORÉ NEDODÁVA SPOLOČNOSŤ COOPERS OF STORTFORD, MÔŽE SPÔSOBIŤ ZRANENIE A ZRUŠIŤ PLATNOSŤ AKEJKOĽVEK ZÁRUKY.

- NENECHÁVAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL VISIEŤ CEZ OKRAJ STOLA ALEBO PULTU, ANI SA NEDOTÝKAJTE HORÚCICH POVRCHOV.
- NEUMIESTŇUJTE HO NA ZDROJE TEPLA ANI DO ICH BLÍZKOSTI.
- POUŽÍVAŤ NA ROVNOM, STABILNOM POVRCHU.
- POČAS POUŽÍVANIA ZARIADENIE NIJAKO NEZAKRÝVAJTE, PRETOŽE TO MÔŽE SPÔSOBIŤ PREHRIATIE.
- NEPOUŽÍVAJTE TENTO SPOTREBIČ NA INÉ POUŽITIE, NEŽ NA AKÉ JE URČENÝ.
- ZABEZPEČTE DOSTATOČNÚ VZDIALENOSŤ MEDZI TÝMTO SPOTREBIČOM A OSTATNÝMI PREDMETMI NA PRACOVNEJ PLOCHE ALEBO PRACOVISKU, RESP. DOSTATOČNÚ VZDIALENOSŤ MEDZI SPOTREBIČOM A OHRANIČENÝM PRIESTOROM, V KTOROM SA NACHÁDZA. ODPORÚČAME MINIMÁLNY VOĽNÝ PRIESTOR OKOLO VŠETKÝCH STRÁN/OBJEKTOV ASPOŇ 10 CM.
- SPOTREBIČ NEUMIESTŇUJTE POD HORĽAVÉ MATERIÁLY, AKO SÚ ZÁCLONY, ZÁVESY, POLICE, VOĽNÉ TAPETY, NÁBYTOK, VANKÚŠE ATĎ. ALEBO DO VZDIALENOSTI 1 M OD NICH.
- PRED PRÍPADNÝM NASADENÍM ALEBO ZLOŽENÍM PRÍSLUŠENSTVA NECHAJTE PREDMET DÔKLADNE VYCHLADNÚŤ.
- NEUMIESTŇUJTE TENTO VÝROBK BEZPROSTREDNE POD ZÁSUVKU.
- NA OCHRANU PRED ÚRAZOM ELEKTRICKÝM PRÚDOM NEPONÁRAJTE NAPÁJACÍ KÁBEL, ZÁSTRČKU ANI SPOTREBIČ DO VODY ALEBO INEJ KVAPALINY.
- ODPOJTE ZÁSTRČKU ZO ZÁSUVKY, KEĎ SA NEPOUŽÍVA, A PRED ČISTENÍM.
- NENECHÁVAJTE ZAPNUTÝ PRÍSTROJ BEZ DOZORU.
- PRI MANIPULÁCII S HORÚCIMI POTRAVINAMI ALEBO HORÚCIMI SPOTREBIČMI SA ODPORÚČA POUŽÍVAŤ KUCHYNSKÉ RUKAVICE.
- PRED PRENÁŠANÍM ALEBO USKLADNENÍM NECHAJTE VYCHLADNÚŤ.
- AKÉKOĽVEK OPRAVY MUSÍ VYKONÁVAŤ KVALIFIKOVANÝ ELEKTRIKÁR ALEBO ELEKTROTECHNICKÝ SERVIS.

NÁVOD NA POUŽITIE NAPÁJACIEHO KÁBLA

1. Krátky napájací kábel je určený na zníženie nebezpečenstva vyplývajúceho zo zamotania alebo zakopnutia o dlhý kábel.
2. Predlžovací kábel sa neodporúča používať s týmto výrobkom. Vždy ho zapájajte priamo do elektrickej zásuvky.
3. Elektrický výkon predlžovacej šnúry musí byť rovnaký alebo väčší ako výkon spotrebiča (výkon je uvedený na štítku s menovitým výkonom, ktorý sa nachádza na spodnej alebo zadnej strane spotrebiča).
4. Vyhnite sa ťahaniu alebo namáhaniu napájacieho kábla v zásuvke alebo na prípojkách spotrebiča.

ĎALŠIE BEZPEČNOSTNÉ TIPY



DÔLEŽITÉ: Počas prvých minút používania môžete zaznamenať dym a/alebo mierny zápach. Je to normálne a malo by sa to rýchlo rozptýliť.

Po niekoľkonásobnom použití spotrebiča sa už nebude opakovať.

Počas prevádzky sa z vetracieho otvoru uvoľňuje horúca para. Ruky a tvár držte mimo dosahu vzduchového otvoru. Pri vyberaní zásuvky na potraviny po ukončení cyklu varenia buďte opatrní.

Nikdy nenapíňajte prísady v zásuvke na potraviny za čiaru naplnenia MAX.

UPOZORNENIE NA ZMÄKČOVADLÁ



UPOZORNENIE: Aby ste zabránili prenikaniu zmäkčovadiel na povrchovú úpravu pracovnej dosky, stolovej dosky alebo iných povrchov, umiestnite medzi spotrebič a povrchovú úpravu pracovnej dosky alebo stolovej dosky NEPLASTOVÉ podložky alebo podložky.

V opačnom prípade môže povrchová úprava stmavnúť; môžu sa na nej objaviť trvalé škvrny alebo škvrny.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Opatrne vybaľte fritézu a odstráňte všetky obalové materiály. Zásuvku na potraviny vytiahnite zo vzduchovej fritézy pomocou rukoväte. Odstráňte varný stojan zdvihnutím stredového výstupku.
- Pozrite si Obr. 1.
- Zásuvku na potraviny a stojan umývajte v teplej mydlovej vode s čistou, mäkkou špongiou alebo handričkou. Pred použitím fritézy ju dôkladne opláchnite a osušte.
- Vnútro a vonkajšok fritézy utrite vlhkou handričkou.



Fig. 1

POUŽÍVANIE FRITÉZY NA VZDUCHU

- Umiestnite fritézu na čistý, rovný, žiaruvzdorný povrch, ako je stôl alebo pracovná doska. Ak umiestnite fritézu na chýlostivý povrch, uistite sa, že ste prijali základné bezpečnostné opatrenia.
- Materiál umiestnený pod fritézou na vzduchu musí byť vyrobený z tepelne odolného, ochranného povrchu, aby sa zabránilo prenosu tepla alebo roztaveniu. Vzduchovú fritézu neumiestňujte k stene alebo k iným spotrebičom. Na zadnej strane, po stranách a nad fritézou nechajte aspoň 10 cm (4 palce) voľného priestoru.
- Nezakrývajte vetrací otvor umiestnený v zadnej časti fritézy. Tento spotrebič vyžaduje príkon 1000 W a mal by byť jediným spotrebičom pracujúcim na okruhu.
- Keďže táto vzduchová fritéza funguje s horúcim vzduchom, zásuvka na potraviny nemusí byť naplnená olejom.

PRI PREMIESTŇOVANÍ FRITÉZY OBSAHUJÚCEJ HORÚCI OLEJ ALEBO INÉ HORÚCE KVAPALINY JE POTREBNÉ POSTUPOVAŤ MIMORIADNE OPATRNE. PRI VYBERANÍ ZÁSUVKY S JEDLOM A LIKVIDÁCII HORÚCEHO TUKU POSTUPUJTE MIMORIADNE OPATRNE.

UISTITE SA, ŽE RUKOVÄŤ ZÁSUVKY NA POTRAVINY JE SPRÁVNE NAMONTOVANÁ NA ODKVAPKÁVACIU MISKU A ZAISTENÁ NA SVOJOM MIESTE.

UPOZORNENIE: ABY STE ZNÍŽILI RIZIKO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM, VARTE LEN VO VYBERATEĽNEJ ZÁSUVKE NA POTRAVINY.

Zoznámenie sa s fritézou



UŽITOČNÉ RADY PRED VYPRÁŽANÍM NA VZDUCHU

- Aby ste zaistili optimálny výkon, vždy predhrejte fritézu na vzduchu. Pozrite si pokyny na predhrievanie.
- Hranolčky a iné malé prísady si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako väčšie prísady, napríklad kuracie prsty. Väčšie prísady si vyžadujú len o niečo dlhší čas varenia.
- Zásuvku na potraviny vyberte v polovici cyklu varenia a menšie prísady pretrepte, aby ste zabránili nerovnomernému vyprážaniu na vzduchu. Tým sa optimalizuje výkon varenia. Návrhy na varenie nájdete v príručke.
- Ak sa potraviny ťažko pretrepávajú, namiesto pretrepávania použite na premiešanie potravín tepelne odolné nylonové alebo silikónové kliešte.
- Ak chcete bezpečne vybrať veľké alebo krehké potraviny, zdvihnite potraviny zo zásuvky na potraviny pomocou dvojice tepelne bezpečných nylonových alebo silikónových klieští.
- Vyhnite sa fritovaniu extrémne mastných potravín vo fritéze.
- Prebytočný olej a tekutiny z vašich vzduchom fritovaných potravín sa budú zhromažďovať pod odnímateľným varným stojanom.
- Keď sa časovač vypne a váš cyklus varenia sa skončí, fritéza na vzduchu je okamžite pripravená na ďalší cyklus varenia.
- Občerstvenie, ktoré možno pripraviť v rúre, možno pripraviť aj vo fritéze na vzduchu.
- Fritézu používajte na ohrievanie potravín. Nastavte časovač na 10 minút a varte pri teplote 150 °C (300 °F).
- Niektoré mrazené potraviny sa odporúča pred varením rozmraziť, aby sa skrátil čas varenia.

UŽITOČNÉ RADY NA PRÍPRAVU HRANOLČEKOV

- Pri vyprážaní čerstvých zemiakov na vzduchu zemiaky dôkladne opláchnite a osušte, aby ste odstránili prebytočnú vlhkosť a škrob. Na dosiahnutie chrumkavého výsledku pridajte do čerstvých zemiakov miernu vrstvu oleja. Ideálne množstvo hranolčiek je 0,45 kg alebo menej.
- Nezabudnite pretrepať a/alebo premiešať menšie ingrediencie v polovici cyklu varenia, aby ste optimalizovali výkon varenia a dosiahli rovnomerné vyprážanie. Pokračujte vo fritovaní na vzduchu, kým hranolčky nedosiahnu požadovanú chrumkavosť.

UŽITOČNÉ RADY PRE PEČENIE

- Vopred pripravené cesto si vyžaduje kratší čas pečenia ako domáce cesto.

- Na pečenie sa odporúčajú malé silikónové košíčky na pečenie pre dosiahnutie najlepších výsledkov.
- Pri príprave koláčov, quiche, krehkých potravín alebo potravín s tekutým stredom vložte do vzduchovej fritézy malé formy na pečenie, malé silikónové košíčky na pečenie alebo malú nádobu do rúry.
- Ak pečiete prísady, ktoré obsahujú kypriace látky, forma na pečenie by nemala byť naplnená viac ako do 2/3.

UŽITOČNÉ RADY PRE MÄSO A HYDINU

- Pri pečení veľkých kusov mäsa alebo hydiny s prebytočnými tukmi a olejom, ktoré sa zhromažďujú na dne potravinovej zásuvky, použite na vybratie kusu mäsa alebo hydiny z potravinovej zásuvky tepelne odolné nylonové alebo silikónové kliešte.
- Neprevracajte potravinovú zásuvku, pretože by tak došlo k úniku zvyškov tukov a oleja na servírovací tanier alebo pracovnú dosku.



UPOZORNENIE: Unikajúca para môže spôsobiť popáleniny; počas používania dbajte na to, aby ste sa nedostali do kontaktu s parou.

1. Nastavenie regulátora teploty nastavte na "0 °C a časovač do polohy "0". 2. Zapojte prístroj do funkčnej zásuvky s napätím len 220-240 V 50-60 Hz. Uistite sa, že zásuvka na potraviny a varný stojan sú vo fritéze správne usadené.
2. Ak fritézu predhrievate, otočte volič teploty na 200 °C a nastavte časovač na 5 - 10 minút. Po dokončení cyklu bude vaša fritéza predhriata.
3. Zásuvku na potraviny opatrne vytiahnite zo vzduchovej fritézy pomocou rukoväte.



VAROVANIE: Ak ste fritézu predhriali, použite kuchynskú chňapku a nedotýkajte sa zásuvky na potraviny ani stojana, pretože budú horúce.

Ak odkladáte zásuvku na potraviny, uistite sa, že ste ju položili na rovný, čistý, tepelne chránený povrch.

- 4 Vložte potraviny do zásuvky na potraviny a uistite sa, že zásuvka nie je preplnená. Zásuvku na potraviny plňte len po čiaru indikátora naplnenia MAX. Ak zásuvku na potraviny naplníte za čiaru naplnenia

MAX, zásuvka na potraviny sa do fritézy správne nezmestí a potraviny sa nebudú rovnomerne pripravovať.

5. Nastavte variabilný ovládač teploty na požadovanú teplotu varenia.
6. Otočte volič časovača na požadovaný čas varenia. Po zvolení času sa začne ohrev a rozsvieti sa kontrolka napájania.

POZNÁMKA: Kontrolka zapnutia môže blikať a zhasínať. To je jednoducho zapínanie a vypínanie ohrievača fritézy, aby sa udržala zvolená teplota varenia.

1. Zvonček časovača zaznie po ukončení cyklu fritovania na vzduchu. Vzduchová fritéza sa v tomto okamihu vypne a nebude pokračovať v ohrievaní potravín. Fritézu na vzduchu môžete vypnúť aj manuálne otočením voliča časovača do polohy "0".
2. Opatrne vytiahnite zásuvku na potraviny a skontrolujte, či je jedlo pripravené podľa vašej požadovanej chuti. Ak si jedlo vyžaduje viac času, v prípade potreby jedlo pretrepte, vložte zásuvku späť do fritézy a nastavte čas na niekoľko ďalších minút.



UPOZORNENIE: Pri používaní fritézy je potrebné postupovať mimoriadne opatrne a nedotýkať sa zásuvky na potraviny a vyberateľného stojana, pretože sú horúce.

3. Po dokončení fritovania na vzduchu opatrne vytiahnite zásuvku na potraviny za rukoväť a vyberte všetky väčšie potraviny, ako je kuracie mäso alebo mäso, ktoré si budú vyžadovať použitie tepelne bezpečných nylonových alebo silikónových klieští.

V prípade menších potravín, ako sú hranolčky, zelenina alebo potraviny s prebytočným olejom, jednoducho použite zásuvku na potraviny a opatrne vysypte obsah potravín na servírovací tanier.



UPOZORNENIE: Nikdy neumiestňujte zásuvku na horúce potraviny a varný stojan priamo na stôl alebo pracovnú dosku, aby nedošlo k poškodeniu povrchu. Odporúča sa použiť tepelne odolný trň alebo dosku na krájanie. Potraviny, zásuvka na potraviny a varný stojan budú veľmi horúce.

Nepokúšajte sa vyberať potraviny zo zásuvky bez použitia kuchynských rukavíc a/alebo tepelne odolných nylonových alebo silikónových klieští.

4. Pred čistením a skladovaním odpojte zariadenie od elektrickej siete a nechajte ho vychladnúť.

Nastavenia

Nasledujúca tabuľka vám pomôže pri výbere základného nastavenia pre niektoré z vašich obľúbených potravín.

POZNÁMKA: Uvedené nastavenia sú len všeobecné údaje. Keďže potraviny sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenia pre vaše potraviny.

Keďže konvekčná vzduchová technológia ohrieva vzduch vo fritéze okamžite, vytiahnutie zásuvky s potravinami z fritézy na krátky čas počas fritovania horúcim vzduchom tento proces takmer nenaruší.

POZNÁMKA: Ak vzduchová fritéza nebola predhriata, pridajte k času prípravy 3 minúty, keď začnete fritovať, kým je vzduchová fritéza ešte studená.

PRÍKLADY NASTAVENIA:

PRI VARENÍ NENECHÁVAJTE BEZ DOZORU. PO SKONČENÍ VARENIA VŽDY VYPNITE. PRED ČISTENÍM PO KAŽDOM POUŽITÍ NECHAJTE VYCHLADNÚŤ.

	Minimálne až maximálne množstvo (g)	Čas (minúty)	Teplota	Šejk	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky					
Tenké mrazené hranolčeky	200-300	18-20	400/200	Šejk	
Hrubé mrazené hranolky	200-300	20-25	400/200	Šejk	
Zemiakový gratin	300	20-25	400/200	Šejk	

	Minimálne až maximálne množstvo (g)	Čas (minúty)	Teplota	Šejk	Ďalšie informácie
Mäso a hydina					
Steak	100-300	10-15	350/180	Otočte sa	
Jahňacie kotlety	100-300	10-15	350/180	Otočte sa	
Hamburger	100-300	10-15	350/180	Otočte sa	
Stehná	100-300	25-30	350/180	Otočte sa	
Kuracie prsia	100-300	15-20	350/180	Otočte sa	
Mrazené občerstvenie					
Jarné rolky	100-250	8-10	400/200	Šejk	Čas prípravy nájdete v pokynoch na obale občerstvenia. Čas v porovnaní s rúrou by sa mal skrátiť na polovicu.
Kuracie nugetky	100-300	6-10	400/200	Šejk	
Rybíe prsty	100-250	6-10	400/200	Otočte sa	
Syrové občerstvenie s chlebovou strúhankou	100-250	8-10	350/180	Otočte sa	
Klobásové rolky	100-300	13-15	400/200		
Plnená zelenina	100-250	10	325/160		

	Minimálne až maximálne množstvo (g)	Čas (minúty)	Teplota	Šejk	Ďalšie informácie
Pečenie					
Koláč	250	20-25	325/160		Použite formu na pečenie
Quiche	300	20-22	350/180		Použite plech na pečenie / nádobu do rúry
Muffiny	250	15-18	400/200		Použite formu na pečenie / silikónové košíčky na pečenie
Sladké občerstvenie	250	20	350/180		Použite plech na pečenie / nádobu do rúry

Čistenie fritézy na vzduchu

- Okrem postupov starostlivosti a čistenia uvedených v tejto príručke nie je potrebný žiadny iný servis ani údržba tohto zariadenia. Fritézu čistite po každom použití.

ZAPOJENIE ZÁSTRČKY (UK A ÍRSKO)

- Tento spotrebič je vybavený tvarovanou 13-ampérovou zástrčkou BS 1363. Tá je vybavená 13ampérovou poistkou.
- Ak musíte poistku vymeniť, mali by sa použiť len tie, ktoré sú schválené ASTA alebo BSI podľa BS1362.
- Ak je namontovaný kryt poistky, po výmene poistky sa musí tento kryt znovu namontovať. Ak sa kryt poistky stratí alebo poškodí, zástrčka sa nesmie použiť. Náhradné poistkové kryty a poistky sú k dispozícii v elektrických predajniach.
- Ak zásuvky vo vašej domácnosti alebo kancelárii nie sú vhodné pre zástrčku tohto výrobku, zástrčka sa musí vybrať a bezpečne zlikvidovať. Pokusy o zasunutie zástrčky do nesprávnej zásuvky môžu spôsobiť nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

POKYNY NA OŠETROVANIE A ČISTENIE

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



UPOZORNENIE: Pred čistením odpojte fritézu zo zásuvky a uistite sa, že zariadenie chladlo aspoň 30 minút. Vyberte zásuvku na potraviny a varný stojan zo vzduchovej fritézy, aby sa zariadenie rýchlejšie ochladilo. Na ochranu pred úrazom elektrickým prúdom neponárajte kábel, zástrčku ani zariadenie do vody alebo inej tekutiny.

NA ČISTENIE ZÁSUVKY NA POTRAVINY A VARNEJ DOSKY:

Umyte zásuvku na potraviny a odnímateľný stojan teplou mydlovou vodou pomocou čistej, mäkkej špongie alebo handričky. Nikdy nepoužívajte kovové náradie ani drsné alebo abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť nepriľnavý povrch. Pred ďalším použitím fritézy ju dôkladne opláchnite a osušte.

POZNÁMKA: Ak sa potraviny prilepia na zásuvku na potraviny alebo na varný stojan, naplňte zásuvku na potraviny horúcou vodou a trochuj prostriedku na umývanie riadu. Nechajte ich 10 minút odmočiť.

NA ČISTENIE FRITÉZY:

- Utrite vnútorný a vonkajší kryt vlhkou handričkou. Zvyšné zvyšky odstráňte odmašťovacím prostriedkom.
- Po odpojení fritézy od elektrickej siete a vyčistení a vysušení všetkých jej častí ju uskladnite.

ODSTRÁNENIE

- Spoločnosť Coopers of Stortford používa recyklovateľné alebo recyklované obaly, ak je to možné.
- Všetky obaly, papier, kartóny, plasty, obaly zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi o recyklácii.
- Po skončení životnosti výrobku sa informujte o jeho likvidácii v miestnom recyklačnom centre pre domový odpad, ktoré je autorizované miestnym úradom.
- Plasty, plastové obaly - sú vyrobené z nasledujúcich recyklovateľných plastov.



Kód a symbol	 PETE  LDPE  PP  PS
Typ plastu	Polyethylentereftalát, Polyetylén s nízkou hustotou, Polypropylén, Polystyrén

UK
CA



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

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