

coop

Heissluft-Fritteuse, 4 l
Friteuse à air chaud, 4 l
Friggitrice ad aria calda, 4 l

7.302.636

Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso



**BITTE LESEN SIE DIESE ANLEITUNG UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF
VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR UNE UTILISATION FUTURE
LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER LA CONSULTAZIONE FUTURA**

DE

Inhalt

1. Sicherheit	4
2. Sicherheitshinweise	7
3. Vor der ersten Inbetriebnahme.....	16
4. Sicherheitsausstattung.....	17
5. Übersicht/Gerätebeschreibung	18
6. Die Funktionstasten und das LCD-Display	19
7. Die Programm-Tasten und ihre voreingestellten Programme.....	20
8. Gerät vorbereiten	21
9. Inbetriebnahme.....	22
10. Wichtige Hinweise	25
11. Reinigung und Aufbewahrung	26
12. Problembeseitigung.....	27
13. Service (Reparatur)	76
14. Technische Daten.....	79

FR

Sommaire

1. Sécurité.....	5
2. Directives de sécurité	30
3. Avant la mise en service	39
4. Dispositifs de sécurité	40
5. Description de l'appareil	41
6. Les touches de fonction et l'écran LCD	42
7. Les touches des programmes et les programmes prédéfinis	43
8. Préparation de l'appareil.....	44
9. Mise en service	45
10. Remarques importants	48
11. Nettoyage et rangement.....	49
12. Dépannage.....	50
13. Service (Réparation)	76
14. Données techniques.....	80

IT

Indice

1. Sicurezza	6
2. Istruzioni di sicurezza	53
3. Prima della messa in funzione	62
4. Equipaggiamento di sicurezza.....	63
5. Descrizione dell'apparecchio	64
6. I tasti di funzione e il display LCD.....	65
7. I tasti di programma e i loro programmi preimpostati	66
8. Preparare il dispositivo.....	67
9. Messa in funzione	68
10. Note importanti	71
11. Pulizia e deposito	72
12. Risoluzione problemi	73
13. Servizio (Riparazione)	77
14. Dati tecnici	80

DE**1. Sicherheitshinweise****Hinweise zum Verständnis**

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

1. Wenden Sie sich bei Funktionsstörungen oder Beschädigungen an den Coop Service-Reparaturdienst. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Vertreter oder entsprechend qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
2. Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
3. Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
4. Keine scharfen Gegenstände verwenden.
5. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
6. Gerät nicht selbst reparieren.
7. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Raum freihalten für das Gerät.
9. Gerät nicht bedecken.
10. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“ Seite 11.
11. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgediente Geräte müssen durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar gemacht werden und dürfen nicht im Ausmüll entsorgt werden. Bringen Sie Ihr Gerät in die nächste Wertstoff-Sammlung oder zu Ihrer Verkaufsstelle, damit recyclebares Material wiederverwendet wird und Ihr Gerät einer umweltgerechten Entsorgung zugeführt wird.

FR

1. Sécurité

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

1. En cas de dysfonctionnements ou de dégâts, contactez le service client Coop. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, remplacé par ses représentants ou du personnel dûment qualifié pour éviter les dangers éviter.
2. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.
3. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.
4. N'utilisez pas des objets coupants.
5. Veiller à ne pas coincer le cordon.
6. Ne pas réparer vous-même l'appareil.
7. Tirer la fiche hors de la prise.
8. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.
9. Ne pas couvrir l'appareil.
10. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe „Branchement électrique“ page 34.
11. Dans l'intérêt de l'environnement, tous les appareils électriques en fin de vie doivent être mis au rebut de manière appropriée. Les appareils usagés doivent être mis hors service en sectionnant le cordon électrique et ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Rapportez votre appareil au centre de tri sélectif le plus proche ou à votre point de vente pour que les matériaux recyclables puissent être réutilisés et votre appareil puisse être mis au rebut en respectant l'environnement.”

IT

1. Sicurezza**Notizie per la comprensione**

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

1. In caso di malfunzionamenti o danni contattare il servizio clienti Betty Bossi. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, sostituito da suoi rappresentanti o da personale adeguatamente qualificato per evitare pericoli Evitare.
2. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.
3. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.
4. Non utilizzare oggetti taglienti.
5. Non incastrare il cavo d'alimentazione.
6. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.
7. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
8. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.
9. Non coprire l'apparecchio.
10. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo „Allacciamento elettrico“ pg. 57.
11. Nell'interesse dell'ambiente, tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita utile. Gli apparecchi usati devono essere resi inutilizzabili scollegando il cavo di alimentazione e non devono essere smaltiti nei rifiuti. Porta il tuo dispositivo al punto di raccolta per il riciclaggio più vicino o al tuo punto vendita in modo che il materiale riciclabile venga riutilizzato e il tuo dispositivo venga smaltito in modo rispettoso dell'ambiente.

2. Sicherheitshinweise

Liebe Kundin, lieber Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieser modernen Heissluft-Fritteuse von Betty Bossi, mit der Sie Ihre Gerichte, die normal in Fett frittiert werden, nun gesünder zubereiten können. Die Heissluft-Fritteuse arbeitet in der Kombination mit Heissluft, extra-effizienter Luftzirkulation und Oberhitze, damit Ihre Lieblingsgerichte schnell, unkompliziert und gesund knusprig frittiert und gebacken werden.



Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

Beachten Sie unbedingt alle Sicherheitshinweise, um Unfälle und Schäden zu vermeiden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen sorgfältig auf.

⚡ Bringen Sie die stromführenden Teile niemals mit Wasser in Kontakt und bedecken Sie das Gerät nie. Verwenden Sie das Gerät nur mit der mitgelieferten Frittierschublade und verwenden Sie diese nicht für andere Zwecke. Schalten Sie die Heissluft-Fritteuse nie ein, wenn sie leer ist.

Gebrauch

- Die Heissluft-Fritteuse ist ausschliesslich für den privaten Gebrauch bestimmt. Verwenden Sie die Heissluft-Fritteuse nur zum Frittieren oder Backen von Lebensmitteln.
- Wird das Gerät für gewerbliche Zwecke eingesetzt, erlischt jeder Garantieanspruch

- Verwenden Sie das Gerät nur gemäss der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Vorschriften. Jeglicher Missbrauch oder jede Veränderung des Gerätes ist wegen der damit verbundenen Gefahren strengstens verboten! Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.
- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals in Wasser getaucht werden oder auf einer nassen Oberfläche stehen darf.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör oder Zubehör, das ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wird. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem Coop Service-Reparaturdienst durchführen lassen. Gerät niemals selbst auseinanderbauen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol oder Medikamenteneinfluss sind nicht befugt, die Heissluft-Fritteuse zu benutzen.

- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.**

- **Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**
- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Entfernen Sie sich nie vom Gerät, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt. Schutz für Kinder Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse deshalb nie unbeaufsichtigt, während sie angeschlossen ist.

- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.
- **Das Netzkabel ausser Reichweite von Kindern verlegen! Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht am Netzkabel herunterziehen können. Gefahr von Verbrennungen!**
- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Stromschlag (10)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- **Prüfen Sie Ihre Heissluft-Fritteuse vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten Coop Service-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- Sprühen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeit auf oder in das Gerät!
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät selbst niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät oder Netzkabel, sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.

Netzkabel (1,2,3,4,5,6,7)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den Coop Service-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker, um die Heissluft-Fritteuse auszuschalten, dadurch könnte das Gerät beschädigt werden. Schalten Sie die Heissluft-Fritteuse immer mit der EIN/AUS-▷Taste aus.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst
- auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann. Gefahr von Verbrennungen!

- Das Netzkabel darf nicht mit den heissen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (1,10)

Ein nicht ordnungsgemässer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.

- Schliessen Sie die Heissluft-Fritteuse nur an eine Steckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gelten 10 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Die Heissluft-Fritteuse benötigt im Betrieb kurzzeitig 10 Ampère. Wenn gleichzeitig weitere Geräte mit grossem Strombedarf (Mikrowelle, Kaffeemaschine) betrieben werden, kann die Sicherung auslösen (Stromausfall).
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Verwenden Sie niemals ein defektes Netzkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den Coop Service-Reparaturdienst.
- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.
- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät definitiv ausgeschaltet und verbraucht keinen Strom.**
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Greifen Sie keinesfalls nach einem Gerät, das ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie immer erst den Netzstecker, bevor Sie es herausnehmen.
- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (2,3,8,9)

- **Benutzen Sie die Heissluft-Fritteuse nur im Trockenen, auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Auflagefläche, ausser Reichweite von Kindern.**



Achtung: Die Geräteoberflächen und auch die Unterseite des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiss. Die Arbeitsfläche muss deshalb in jedem Fall absolut hitzebeständig sein. Berühren oder verstellen Sie das Gerät niemals, während es eingeschaltet ist!

- Halten Sie das Gerät von Hitze und offenen Flammen fern. Benutzen Sie es daher nicht auf einem Herd oder Backofen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran oder am heissen Inhalt verletzen kann.
- Während des Betriebs ist das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern, Tieren oder Personen mit Beeinträchtigungen zu halten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, hitzeunempfindliche Oberfläche, nicht auf einen weichen Untergrund wie z. B. auf eine Kunststofftischdecke. Das Gerät darf auch nicht auf einen empfindlichen Untergrund wie einen Glastisch, ein Tischtuch, lackierte Möbel etc. gestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z. B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc. Stellen Sie das Gerät in sicherem Abstand zu Wänden oder anderen Objekten auf, die in Brand geraten können wie beispielsweise Gardinen, Handtücher (Baumwolle oder Papier) etc.

- Stellen Sie das Gerät nicht unter Küchenschränke oder Küchenregale. Die entweichende Hitze oder der Dampf könnten diese beschädigen.
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Beachten Sie, dass die Heissluft-Fritteuse rundum einen Mindestabstand von 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur Wand benötigt, d. h. je 20 cm an der Geräterückseite, an den Seiten und über dem Gerät.
- Niemals etwas auf das Gerät legen oder stellen.
- Benutzen Sie die Heissluft-Fritteuse nicht im Freien.
- Die Funktionstasten und das Gehäuse (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.
- **Tauchen Sie die Heissluft-Fritteuse niemals ins Wasser und halten Sie sie nie unter fliessendes Wasser.**

Besondere Sicherheitsvorkehrungen für Ihre Heissluft-Fritteuse

- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel immer auf das Frittiergitter, nicht direkt in die Frittierschublade, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Decken Sie den Lufteinlass und Luftauslass niemals ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie niemals Öl in die Frittierschublade, dies könnte Feuer verursachen.



Niemals die Innenseiten oder generell Teile des Geräts berühren, während die Heissluft-Fritteuse in Betrieb ist sowie einige Zeit nach dem Gebrauch. Alle Oberflächen werden während des Frittiervorgangs sehr heiss, dies gilt vor allem für alle Teile aus Metall im Frittierraum. Der Griff der Schublade darf aber zum Schütteln der Lebensmittel berührt werden. Nehmen Sie die Frittierschublade dazu vorsichtig am thermoisolierten Griff aus dem Gerät.

- **Die heisse Frittierschublade und das heisse Frittiergitter nur mit Ofenhandschuhen berühren!**
- **Auch das Lüftungsgitter an der Geräteunterseite wird während des Betriebs sehr heiss, deshalb muss die Arbeitsfläche absolut hitzebeständig sein. Um Schäden an der Arbeitsfläche zu vermeiden, empfehlen wir, eine isolierende, hitzebeständige Matte unterzulegen.**
- Während des Betriebs entweicht heisser Dampf aus den Luftauslass-Öffnungen. Deshalb Hände und Gesicht immer von den Luftauslassöffnungen fernhalten. Seien Sie auch vorsichtig und achten Sie auf den heissen Dampf, wenn Sie die Frittierschublade aus dem Gerät nehmen.
- Stellen Sie nie ein anderes Kochgeschirr oder Behältnis in die Frittierschublade (ausser evtl. ofenfesten Kuchenoder Auflaufformen).
- **Achtung:** Nach dem Frittiervorgang muss das Gerät abkühlen. Der Ventilator bleibt aus diesem Grunde noch eingeschaltet, obwohl der Timer abgelaufen ist bzw. Sie das Gerät ausgeschaltet haben. Wir empfehlen, den Netzstecker nicht zu ziehen, solange dieser Abkühlvorgang andauert. Hinweis: Das Gerät bleibt noch eine Weile heiss, auch wenn das Gebläse ausgeschaltet ist.
- Gerät niemals verstellen, solange es eingeschaltet bzw. heiss ist. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verstellen oder reinigen.
- Sollte dunkler Rauch aus dem Gerät entweichen, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis sich der Rauch verzogen hat, bevor Sie die Frittierschublade aus dem Gerät nehmen.

- Um zu verhindern, dass sich das Essen während des Frittierens entzündet, sollten Sie max. 1– 2 Esslöffel Öl zum Beträufeln der Lebensmittel verwenden und kein sehr fettiges Fleisch braten. Auch sollte kein Wasser in die Frittierschublade gegeben werden.
- Prüfen Sie immer, dass die Lebensmittel nach dem Frittieren goldbraun sind, nicht dunkel oder braun. Verbrannte Stellen immer entfernen, niemals essen.
- Gerät stets nur mit trockenen Händen einschalten oder berühren. Mit nassen oder feuchten Händen niemals den Netzstecker einstecken oder das Gerät bedienen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten, die Elektronik und die Heizelemente könnten dadurch beschädigt werden.
- Sollte das Gerätegehäuse einen Riss aufweisen, schalten Sie das Gerät umgehend aus und ziehen Sie den Netzstecker. Gefahr von Stromschlag!

3. Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Nehmen Sie die Heissluft-Fritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob die Heissluft-Fritteuse unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten Coop Service-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Ziehen Sie die Frittierschublade am Griff aus dem Gerät. Entnehmen Sie das Frittiergitter.
- Reinigen Sie das Frittiergitter und die Frittierschublade mit heissem Spülwasser und einem weichen Schwamm oder Lappen. Danach spülen und trocknen Sie alle Teile sorgfältig. Legen Sie das Frittiergitter wieder zurück in die Schublade.
- Wischen Sie die Innenseiten und Aussenseiten des Gehäuses mit einem leicht feuchten, weichen Lappen sauber.

Achtung!

Diese Heissluft-Fritteuse arbeitet mit Heissluft, deshalb niemals Öl oder Frittierfett in die Frittierschublade geben!

Seien Sie bei der Benutzung der Heissluft-Fritteuse immer extrem vorsichtig und denken Sie daran, dass sie sehr heiss wird!

4. Sicherheitsausstattung

Die Sicherheitsausstattung Ihrer Heissluft-Fritteuse

Abschaltautomatik bei herausgezogener Frittierschublade

Das Gerät ist mit einem Mikro-Schalter ausgestattet. Sobald Sie bei laufendem Betrieb die Frittierschublade herausnehmen, wird der Timer angehalten. Sobald Sie die Frittierschublade wieder in das Gerät schieben, setzt das Gerät den Betrieb fort, und der Timer zählt weiter abwärts, sofern das Gerät nicht mit der EIN/AUS-Taste ausgeschaltet wurde.

Abschaltautomatik nach Ablauf der programmierten Zeit

Diese Heissluft-Fritteuse ist mit einem Timer ausgestattet. Sobald der Timer auf „0“ heruntergezählt hat, stoppt das Heizelement, ein 10-maliges Signal ertönt und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus (das Gebläse läuft noch für einige Sekunden nach, um die heisse Luft wegzublasen).

Wollen Sie das Gerät schon vor Ablauf der Zeit manuell ausschalten, so drücken Sie die EIN/AUS-Taste ► .

Überhitzungsschutz

Diese Heissluft-Fritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sobald die Innentemperatur zu sehr ansteigt, schaltet sich der Überhitzungsschutz-Mechanismus automatisch ein und das Gerät kann nicht mehr weiter benutzt werden. In diesem Fall ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Wenn das Gerät abgekühlt ist, kann Ihre Heissluft-Fritteuse wieder in Betrieb genommen werden.

5. Übersicht / Gerätebeschreibung



Übersicht der Geräteteile







- A** Bedienfeld mit Funktionstasten und LCD-Display
- B** Sichtfenster
- C** Griff der Frittierschublade
- D** Frittiergitter
- E** Frittierschublade
- F** Frittieraum mit Heizschlange
- G** Luftauslass-Öffnungen

6. Funktionstasten und das LCD-Display



- 1. EIN/AUS-Taste ▶**
Mit dieser Taste starten Sie den Frittiervorgang bzw. schalten ihn manuell aus.
- 2. Licht-Taste ☀**
Mit dieser Taste können Sie das Licht im Frittieraum für 1 Minute einschalten und durch das Sichtfenster die darin befindlichen Speisen prüfen.
- 3. 6 Programm-Tasten**
Durch Drücken einer dieser Tasten können Sie zwischen den sechs voreingestellten Frittierprogrammen wählen.
- 4. Timer/Temperatur-Anzeige 🌡/🕒**
Wenn Sie ein Frittier-Programm gewählt haben wird die voreingestellte Temperatur und Frittierdauer im Display angezeigt. Sie können die Temperatur und Frittierdauer nun mittels drehen des Drehreglers verändern. Bestätigen Sie die Angabe auf im Display mit einem Druck auf den Drehregler. Starten Sie das Programm mittels EIN/AUS-Taste.
- 5. Drehregler für Zeit und Temperatur**
Mit dem Drehregler können Sie die voreingestellte Temperatur bzw. Frittierdauer verändern. Es kann eine Temperatur von 100 –200°C und eine Betriebsdauer von 1– 60 Minuten gewählt werden, dies ist aber abhängig von dem jeweils gewählten Programm (siehe Tabelle S. 20).

7. Die Programm-Tasten und ihre voreingestellten Programme

Symbol	Programm	Standard-Einstellung	möglicher Temperaturbereich*	mögliche Frittierdauer** in Min.
	Heissluft	180 °C / 20:00 Min.	100 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Pommes frites	200 °C / 30:00 Min.	160 – 200 °C	10:00 – 40:00
	Backen	180 °C / 25:00 Min.	160 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Braten	200 °C / 10:00 Min.	160 – 200 °C	10:00 – 30:00
	Pouletschenkel	200 °C / 25:00 Min.	100 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Toasten	200 °C / 05:00 Min.	100 – 200 °C	01:00 – 20:00

* Temperatur-Einstellung in 5 °C-Schritten

** Zeiteinstellung

kurz drücken: 1-Minuten-Schritte / lang drücken: 3-Minuten-Schritte

Sie können jedes vorprogrammierte Programm auch noch den individuellen Bedürfnissen anpassen und die Temperatur und/oder die Dauer manuell durch Drehen des Drehreglers entsprechenden anpassen.

Bitte beachten Sie, dass die Programm-Einstellungen nicht verbindlich sind, da die Konsistenz, die Grösse und die Form der Lebensmittel Auswirkungen auf die Frittierdauer und -temperatur haben.

Jeder Druck auf eine Taste wird von einem Signalton begleitet.

8. Gerät vorbereiten

Gerät vorbereiten

1. Stellen Sie die Heissluft-Fritteuse auf eine hitzeunempfindliche, stabile, ebene und trockene Arbeitsfläche. Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf eine Oberfläche, welche nicht hitzeresistent ist! Da sich am Boden des Geräts Luftauslass-Öffnungen befinden und das Gerät dadurch auch dort sehr heiss wird, empfehlen wir generell, das Gerät auf eine isolierende, hitzebeständige Matte zu stellen.
2. Legen Sie das Frittiergitter in die Frittierschublade.



3. Schieben Sie die Frittierschublade in das Gerät.



4. Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose.

Bitte beachten Sie:
Frittierschublade niemals mit Öl, Fett oder Flüssigkeit füllen.
Gerät nicht zum Erhitzen von Wasser benutzen.
Nichts auf das Gerät stellen oder legen.
Luftöffnungen an der Geräterückseite niemals abdecken, sonst wird die Luftzirkulation beeinträchtigt und das Gerät kann nicht frittieren bzw. kann sich überhitzen. Mindestabstand von 20 cm rund um das Gerät zum nächsten Gegenstand / zur nächsten Wand unbedingt einhalten.

9. Inbetriebnahme

Gerät vorbereiten



Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften.

Mit dieser Heissluft-Fritteuse können Sie viele verschiedene Lebensmittel frittieren oder backen. Rezepte entnehmen Sie dem Rezeptbüchlein von Betty Bossi.

- Das Gerät steht auf einer hitzeunempfindlichen Arbeitsfläche, das Frittiergitter befindet sich in der Frittierschublade.
- Ziehen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und legen Sie die Lebensmittel hinein.

Achtung!

Die Frittierschublade darf nicht überfüllt werden. Empfehlung: höchstens zu 2/3 füllen bzw. max. 1,2 kg Lebensmittel! Bitte immer Mengenangaben im Betty Bossi Rezeptbüchlein beachten, sonst könnte sich dies negativ auf das Frittierergebnis auswirken.

- Schieben Sie die gefüllte Frittierschublade bis zum Anschlag zurück in das Gerät, so dass sie einrastet.

Achtung!

Niemals die Frittierschublade ohne Frittiergitter benutzen! Wenn die Frittierschublade nicht komplett im Gerät eingeschoben ist, lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Stecken Sie den Netzstecker in eine passende Steckdose, im Display erscheint „OFF“ und das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
1. Wählen Sie nun das gewünschte Programm und drücken Sie die entsprechende Taste, die Standard-Temperatur zu diesem Programm erscheint im Display und blinkt.
 2. Wenn Sie die Standard-Temperatur verändern wollen, drehen Sie den Drehregler.
 3. Drücken Sie nun die Temperatur/Timer-Taste, und die Standard-Frittierdauer zu dem gewählten Programm leuchtet auf und blinkt.
 4. Wenn Sie die Frittierdauer verändern wollen, drehen Sie den Drehregler.
 5. Drücken Sie nun kurz die EIN/AUS-Taste, um den Frittiervorgang zu starten. Im Display leuchten abwechselnd konstant die Temperatur und die Frittierdauer auf, der Timer zählt die Frittierdauer abwärts. Zu Beginn leuchtet das Innenlicht auf, dann erlischt es.

Hinweis

Wenn Sie die Frittierschublade herausziehen, stoppt der Frittiervorgang, der Timer stoppt ebenfalls. Wenn Sie die Schublade wieder hineinschieben, wird der Frittiervorgang fortgesetzt, das Gerät piept 2 Mal und der Timer zählt weiter abwärts.

Hinweis

Während des Frittiervorgangs können Sie die Licht-Taste drücken und im Frittieraum leuchtet für eine Minute Licht, damit Sie die Speisen darin prüfen können. Dann geht das Licht automatisch wieder aus.

6. Während der letzten Minute des Programms leuchtet das Licht automatisch. Sobald der Timer bis 0 gezählt hat, ertönt ein Signalton und das Gerät geht in den Standby-Modus. Im Display leuchtet „OFF“ auf.

Hinweis

Wenn Sie während des Frittiervorgangs das Programm stoppen wollen, drücken Sie die EIN/ AUS-Taste und Sie kehren zurück in den Standby-Modus. Wenn gewünscht, können Sie nun auch ein neues Programm wählen.

Für alle Programme gilt während und am Ende des Frittierprozesses:

- Einige Zutaten müssen von Zeit zu Zeit gewendet werden, damit sie gleichmässig frittieren. Dazu nehmen Sie die Frittierschublade am Griff aus dem Gerät (der Frittiervorgang pausiert) und wenden Sie die Lebensmittel mit einem Pfannenwender. Dann schieben Sie die Frittierschublade wieder bis zum Anschlag zurück in das Gerät. Der Timer zählt die Zeit weiter nach unten, sobald die Frittierschublade wieder eingeschoben ist.
- Wenn die programmierte Zeit abgelaufen ist, erlischt das Display, ein 10-maliger Signalton ertönt und das Gerät schaltet sich aus. „OFF“ leuchtet im Display und das Gebläse läuft eventuell noch einige Sekunden nach. Ziehen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzeresistente Arbeitsfläche.

Hinweis

Sie können die Heissluft-Fritteuse auch jederzeit von Hand ausschalten, indem Sie die EIN/AUS-Taste ► drücken.

- Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind. Sollten sie noch nicht fertig frittiert sein, schieben Sie die Frittierschublade einfach wieder zurück in das Gerät, stellen Sie den Timer und allenfalls auch die Temperatur erneut ein. Am Ende nochmals die EIN/AUS-Taste drücken.

- Wenn die Lebensmittel gar sind, nehmen Sie sie vorsichtig mit einem Löffel, einem Pfannenwender oder einer Servierzange aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz aus der Schublade, damit das eventuell ausgetretene Öl in der Frittierschublade bleibt.

Achtung!

Kippen Sie die Frittierschublade niemals einfach kopfüber, um die Lebensmittel zu entnehmen, da das Öl, das sich eventuell in der Frittierschublade gesammelt hat, sonst über die Lebensmittel gegossen wird und zusätzlich die Gefahr besteht, dass Sie sich daran verbrennen.

Keine spitzen oder kratzenden Gegenstände verwenden, da sonst die Beschichtung beschädigt werden könnte.

- Sobald eine Portion frittiert ist, können Sie sofort die nächste Portion in die Frittierschublade geben und erneut frittieren.
- Um das Gerät während des Betriebs auszuschalten, drücken Sie die EIN/AUS-Taste ▶
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker, um das Gerät ganz auszuschalten.



Nach dem Heissluft-Frittieren sind sowohl die Frittierschublade als auch das Frittiergitter und die Lebensmittel extrem heiss. Nehmen Sie die Frittierschublade deshalb mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät. Auch das Geräteinnere, die Heizschlange bzw. die Metallabdeckung im Inneren sind sehr heiss. Es könnte, je nach verarbeitetem Lebensmittel, auch heisser Dampf aus der Frittierschublade aufsteigen, seien Sie vorsichtig. Das Gerät braucht mindestens 30 Minuten, bis es abgekühlt ist. Lassen Sie die Heissluft-Fritteuse niemals unbeaufsichtigt, während sie eingeschaltet ist!

Einstellungen

- Rezepte entnehmen Sie dem beigelegten Betty Bossi Rezeptbüchlein.
- Bitte beachten Sie, dass die Programm-Einstellungen nicht verbindlich sind, da die Konsistenz, die Grösse und die Form der Lebensmittel Auswirkungen auf die Frittierdauer und -temperatur haben.
- Bitte beachten Sie auch, dass die Schnell-Heisslufttechnik die Luft im Geräteinneren sehr schnell erhitzt und jedes Herausnehmen der Frittierschublade den Frittierprozess unterbricht bzw. die Temperatur absenkt.

10. Wichtige Hinweise

Wichtige Hinweise

- Kleinere Lebensmittel brauchen in der Regel weniger lange als grosse Lebensmittel.
- Eine grössere Menge an Lebensmitteln braucht vergleichsweise nur wenig länger als eine kleine Menge an Lebensmitteln.
- Wenn Sie kleine Lebensmittel während des Frittierens von Zeit zu Zeit wenden, verbessert sich das Frittier-Resultat und verhindert, dass die Lebensmittel ungleichmässig frittiert werden.
- Feuchte Lebensmittel vor dem Frittieren immer mit einem Küchenpapier trockentupfen, dann werden sie besser gebräunt.
- Wenn Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl mischen oder beträufeln, werden sie knuspriger. Frittieren Sie die Zutaten kurz nachdem Sie sie mit Öl beträufelt haben.
- Frittierschublade nicht überfüllen! Empfehlung: Füllen Sie die Frittierschublade maximal zu 2/3 bzw. max. mit 1,2 kg!
- Keine Lebensmittel mit sehr hohem Fettgehalt (z. B. Würste) in diesem Gerät frittieren. Wenn Sie Lebensmittel mit einem höheren Fettgehalt frittieren, sollten Sie zwischen zwei Frittiervorgängen das Öl aus der Frittierschublade ausgiessen.
- Snacks, welche in einem klassischen Backofen zubereitet werden, können auch in der Heissluft-Fritteuse zubereitet werden.
- Sie können eine Backform oder Auflaufform, welche von der Grösse passt, in die Frittierschublade stellen, wenn Sie Kuchen oder Quiche bzw. andere empfindliche oder gefüllte Gerichte zubereiten wollen.
- Für eine knusprige Panade mischen Sie feine Semmelbrösel mit einem Esslöffel Olivenöl und geben Sie dies auf die Lebensmittel. Fertig abgepackte Fischstäbchen oder Chicken Nuggets müssen nur mit etwas Olivenöl beträufelt werden.

11. Reinigung und Aufbewahrung

Reinigung und Aufbewahrung

Wichtig

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Niemals die inneren Metall-Abdeckungen bzw. die Heizschlange berühren, solange das Gerät heiss ist oder abkühlt. Sie sind extrem heiss, Verletzungsgefahr! Lassen Sie das Gerät immer komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen!
- Vor Beginn der Reinigung achten Sie bitte darauf, dass das Gerät vollständig abgekühlt und nicht ans Netz angeschlossen ist.

1. Entnehmen Sie die Frittierschublade, damit das Gerät schneller abkühlt.
2. Spülen Sie die abgekühlte Frittierschublade und das Frittiergitter mit einem weichen Lappen oder Schwamm in warmem Spülwasser. Verwenden Sie niemals Scheuerlappen oder scheuernde Reinigungsmittel, diese könnten die Antihafbeschichtung beschädigen.

Tipp

Die Frittierschublade und das Frittiergitter sind auch spülmaschinengeeignet.

3. Anschliessend sorgfältig nachspülen und trocknen.

Tipp

Hartnäckigen oder anhaftenden Schmutz am Frittiergitter oder am Boden der Frittierschublade entfernen Sie am besten so: Füllen Sie heisses Wasser und einen Spritzer mildes Spülmittel in die Frittierschublade. Legen Sie das Frittiergitter in die Frittierschublade und lassen Sie die Spüllösung ca. 10 Minuten einwirken. Danach wie beschrieben reinigen.

4. Der Frittierraum sollte auch mit einem weichen, feuchten Schwamm und etwas Spülmittel gereinigt werden. Sollte an der Heizschlange hartnäckiger Schmutz anhaften, können Sie diesen auch mit einem Schwamm oder einer Bürste entfernen.
- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fliessendes Wasser.

5. Lagern Sie das saubere und vom Strom getrennte Gerät an einem trockenen Ort, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen, ausserhalb der Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.

12. Problembesehung

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Heissluft-Fritteuse funktioniert nicht.	<p>Gerät nicht am Strom angeschlossen.</p> <p>Das Gerät wurde nicht eingeschaltet.</p> <p>Die Frittierschublade wurde nicht korrekt eingeschoben.</p> <p>Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.</p>	<p>Stecken Sie den Netzstecker in eine funktionierende Steckdose.</p> <p>Drücken Sie nochmals die EIN/AUS-Taste, nachdem Sie das Programm eingestellt bzw. Zeit und Temperatur eingegeben haben. Erst damit starten Sie das Gerät.</p> <p>Schieben Sie die Frittierschublade bis zum Anschlag in das Gerät.</p> <p>Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.</p>
Die Lebensmittel sind nicht gar.	<p>Es wurden zu viele Lebensmittel in die Frittierschublade gefüllt.</p> <p>Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.</p> <p>Die Zubereitungszeit ist zu kurz.</p>	<p>Frittieren Sie immer kleinere Portionen, so werden sie auch gleichmässiger frittiert.</p> <p>Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.</p> <p>Verlängern Sie die Zubereitungszeit.</p>
Die Lebensmittel wurden nicht gleichmässig frittiert.	<p>Manche Lebensmittel müssen während des Frittierprozesses von Zeit zu Zeit geschüttelt bzw. gewendet werden.</p>	<p>Wenn Lebensmittel in mehreren Lagen in der Frittierschublade liegen (z. B. Pommes frites) und einander abdecken, müssen sie während des Frittierens von Zeit zu Zeit etwas gemischt bzw. gewendet werden, damit sie sich neu verteilen und auch die Stellen, die zuvor abgedeckt waren, frittiert werden.</p>

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Die Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn Sie aus der Heissluft-Fritteuse kommen.	Manche Lebensmittel müssen in einer klassischen Fritteuse zubereitet werden.	Verwenden Sie Ofen-Gerichte oder beträufeln Sie die Lebensmittel mit etwas Speiseöl, damit sie knuspriger werden.
Die Frittierschublade lässt sich nicht korrekt einschieben.	Es befindet sich eine zu grosse Menge an Lebensmitteln in der Frittierschublade.	Überfüllen Sie die Frittierschublade nicht! Mengenangaben der Betty Bossi Rezepte beachten.
Weisser Rauch kommt aus dem Gerät.	Sie frittieren fetthaltige Lebensmittel. In der Frittierschublade ist noch Fett vom letzten Frittier-Vorgang.	Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel in der Heissluft-Fritteuse zubereiten, gelangt eine grosse Menge Öl in die Frittierschublade. Dieses Öl produziert weissen Rauch und die Frittierschublade muss mehr als üblich erhitzt werden. Dies hat aber keinen Einfluss auf das Frittier-Resultat. Weisser Rauch entsteht durch Fett, das in der Frittierschublade erhitzt wird. Sie sollten die Frittierschublade nach jeder Benutzung reinigen.
Dampf kommt aus dem Gerät.	Die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln verdampft.	Dies ist normal.

Problem	mögliche Ursache	Lösung
Frisch zubereitete Pommes werden unregelmässig frittiert.	<p>Sie haben die falsche Kartoffel-Sorte verwendet.</p> <p>Sie haben die Kartoffel-Stücke vor dem Frittieren nicht unter klarem Wasser gespült und getrocknet.</p>	<p>Verwenden Sie eine festkochende Kartoffel-Sorte. Die Kartoffeln sollten frisch sein.</p> <p>Spülen Sie die Kartoffel-Stücke vor dem Frittieren unter klarem Wasser, damit die Stärke entfernt wird. Danach mit Küchentuch trocknen.</p>
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heissluft-Fritteuse kommen.	Wie knusprig die Pommes werden, hängt von der Ölmenge und dem Wassergehalt in den Kartoffeln ab.	Die Kartoffel-Stücke müssen sorgfältig getrocknet werden, bevor Sie in Öl geschwenkt werden. Wenn die Kartoffel-Stücke kleiner geschnitten sind, werden sie knuspriger. Eventuell Kartoffel-Stücke etwas mehr einölen, damit sie knuspriger werden.

Sollte sich das Problem nicht wie oben beschrieben beheben lassen, so kontaktieren Sie bitte Ihren Coop Service-Reparaturdienst. Bauen Sie die Motoreinheit niemals selbst auseinander!

2. Directives de sécurité

Chère cliente, cher client Nous vous félicitons pour l'achat de cette friteuse à air chaud moderne de Betty Bossi, avec laquelle vous pourrez préparer de manière plus saine vos plats que vous faites normalement frire dans de l'huile. La friteuse à air chaud fonctionne en associant l'air chaud, une circulation de l'air particulièrement efficace et la chaleur supérieure, pour obtenir une cuisson et friture croustillantes de vos plats préférés rapidement, sainement et en toute simplicité.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité. Veuillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous permettre de vous y référer éventuellement plus tard.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant électrique en contact avec de l'eau et ne couvrez jamais la friteuse à air chaud. Utilisez l'appareil exclusivement avec le compartiment à frire fourni et ne l'utilisez pas à d'autres fins. Ne mettez jamais la friteuse à air chaud en service quand elle est vide.

Usage

- La friteuse à air chaud est destinée exclusivement à l'usage ménager. Utilisez la friteuse à air chaud exclusivement pour faire frire ou cuire des aliments.
- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.

- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. Tout emploi abusif ou modification est strictement interdit en raison des risques éventuels ! En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour des dommages éventuels.
- Veuillez prendre soin de ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau et de ne jamais le poser sur un plan de travail mouillé.
- Utilisez exclusivement les accessoires d'origine ou les accessoires expressément recommandés par le fabricant. L'utilisation d'accessoires inappropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation Coop. Ne démontez jamais vous-même l'appareil. Lors des réparations il faut exclusivement utiliser des pièces de rechange originales Coop, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez d'être blessé.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisés à utiliser la friteuse à air chaud.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- **Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.**

- **Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de nettoyer ou entretenir l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.**
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants moins de 8 ans.
- Ne vous éloignez jamais de l'appareil lorsqu'il est encore branché.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser la friteuse à air chaud sans surveillance lorsqu'elle est branchée.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- Placez le cordon électrique hors portée des enfants ! Prenez soin que les enfants ne fassent pas tomber l'appareil en tirant sur le cordon. Risque de brûlures !
- Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

Risque de décharge électrique (10)

Faites attention à ne pas toucher les pièces sous tension. Une secousse électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez vous conformer aux directives suivantes.

- **Vérifiez l'état de votre friteuse à air chaud avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente une quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Apportez-le à la prochaine service après-vente Coop qui pourra le contrôler et, si nécessaire, réparer.**
- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Maintenez-le à l'écart de la chaleur et des rebords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides.
- Ne vaporisez pas d'eau ou autre liquide sur ou dans l'appareil.

- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou autre liquide. Si l'appareil ou le cordon est humide, enflez aussitôt des gants en caoutchouc et débranchez-le. Ne cherchez pas à attraper l'appareil s'il est tombé dans l'eau.

Cordon d'alimentation

(1,2,3,4,5,6,7)

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.
- Si le cordon d'alimentation est défectueux vous devez le faire remplacer par le service après-vente Coop puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et protégez-le d'objets chauds.
- Ne retirez jamais la fiche de la prise en tirant le cordon ni en la touchant avec les mains mouillées.
- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.
- Ne débranchez jamais la friteuse à air chaud pour l'éteindre, car vous risqueriez de l'endommager. Eteignez toujours la friteuse à air chaud avec la touche MARCHE/ARRET ▷ .
- Débranchez toujours l'appareil lorsque la friteuse à air chaud n'est pas en service.
- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne puisse pas trébucher. On pourrait se blesser ou bien l'appareil pourrait être endommagé.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse. Risque de brûlures !
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (1,10)



Une mauvaise utilisation du courant peut provoquer la mort.

- Branchez la friteuse à air chaud exclusivement à une prise de courant alternatif avec une tension de 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz. Le fusible de protection de la prise doit être de 10 ampères au minimum (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- La friteuse à air chaud a besoin temporairement de 10 ampères pour fonctionner. Si d'autres appareils nécessitant beaucoup d'électricité (four micro-ondes, machine à café) fonctionnent en même temps, cela risque d'entraîner un déclenchement du disjoncteur (coupure d'électricité).
- Ne branchez jamais la fiche réseau dans une prise endommagée ou qui bouge. Risque de décharge électrique et d'incendie !
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente Coop en cas d'un mauvais fonctionnement.
- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.
- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement éteignez et débranchez toujours l'appareil.
- **Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas. L'appareil n'est vraiment éteint et ne consomme pas d'électricité que lorsqu'il est débranché.**
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Ne portez en aucun cas la main à un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez toujours d'abord la fiche réseau avant de le sortir.

- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité différentielle de maximum 30mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (2,3,8,9)

- **Installez la friteuse à air chaud dans un endroit sec, sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur hors de la portée des enfants.**



Attention : Le revêtement de l'appareil ainsi que le dessous de l'appareil deviennent très chauds lorsque l'appareil est en marche.

C'est pourquoi le plan de travail dans tous les cas doit être parfaitement résistant à la chaleur. Ne touchez jamais l'appareil et ne le déplacez pas lorsqu'il est en marche.

- Tenez l'appareil éloigné de la chaleur et des flammes ouvertes. N'utilisez donc pas l'appareil sur des cuisinières ou des fours.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation afin que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser par les aliments chauds.
- Pendant son emploi, veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à portée de main des enfants, personnes présentant un handicap ou près des animaux familiers.
- Posez l'appareil sur une surface dure et résistante à la chaleur, pas sur une surface molle comme une nappe en plastique par exemple. L'appareil ne doit pas non plus être posé sur une surface sensible comme une table en verre, une nappe, des meubles laqués etc.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc. Respectez une distance de sécurité par rapport aux murs et autres objets qui risqueraient de prendre feu, comme par exemple du plastique, des rideaux ou des serviettes (en coton ou en papier etc.).

- Ne placez pas l'appareil en-dessous d'un placard de cuisine ou d'une étagère. La chaleur qui se dégage ou la vapeur risquerait de les endommager.
- Assurez-vous que rien ne peut pas tomber sur l'appareil, et que l'appareil luimême ne peut pas tomber.
- Prenez soin à respecter un écart d'au moins 20 cm tout autour de la friteuse à air chaud avec les objets à proximité ou les murs, c'est-à-dire qu'il doit y avoir un écart d'au moins 20 cm sur les faces avant, arrière et sur les côtés.
- Ne placez jamais rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud à l'extérieur.
- Les touches de fonction et le châssis (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.
- **Ne plongez jamais la friteuse à air chaud dans de l'eau et ne la tenez jamais sous de l'eau courante.**

Consignes de sécurité particulières pour votre friteuse à air chaud

- Placez toujours les aliments, que vous souhaitez frire, sur la grille de cuisson et non pas directement dans le compartiment afin qu'ils n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne recouvrez jamais l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne mettez jamais d'huile dans le compartiments de la friteuse car cela risquerait d'entraîner un incendie.



Ne touchez jamais les parois intérieures ou d'une manière générale une quelconque partie de l'appareil lorsque la friteuse à air chaud est en marche ainsi que pendant un certain temps après l'avoir utilisée. Tous les revêtements deviennent très chauds pendant l'utilisation de la friteuse à air chaud, cela vaut tout particulièrement pour les parties métalliques

dans la chambre à frire. La poignée du compartiment peut toutefois être touchée pour secouer les aliments. Retirez pour cela le compartiment avec précaution de l'appareil en le tenant par la poignée thermoisolée.

- **Lorsqu'ils sont chauds, ne touchez le compartiment et le grille qu'avec des gants de cuisine !**
- **La grille d'aération qui se trouve en-dessous de l'appareil devient également très chaude lorsque l'appareil est en marche. C'est pourquoi le plan de travail doit être parfaitement résistant à la chaleur. Afin d'éviter tout endommagement du plan de travail, nous vous recommandons de placer l'appareil sur un tapis isolant, résistant à la chaleur.**
- De la vapeur chaude s'échappe des ouvertures de la sortie d'air pendant que l'appareil est en marche. C'est pourquoi vous devez toujours tenir vos mains et votre visage à l'écart des ouvertures de la sortie d'air. Soyez également prudent et prenez garde de la vapeur chaude lorsque vous retirez le compartiment de la friteuse.
- Ne placez jamais un autre récipient ou casserole dans le compartiment (à l'exception éventuellement d'un moule à gâteau ou gratin pouvant aller au four).
- **Attention :** Après utilisation, l'appareil doit refroidir. C'est pourquoi le ventilateur reste en marche, même après extinction de la minuterie ou après que vous ayez éteint l'appareil. Nous vous recommandons de ne pas débrancher l'appareil tant que cette phase de refroidissement est en cours.
- **Remarque :** L'appareil reste encore chaud pendant un certain temps, même lorsque le ventilateur est éteint.
- Ne déplacez jamais l'appareil tant qu'il est en marche ou chaud. Après son utilisation laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le déplacer ou de le nettoyer.

- Si une fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le sans attendre. Patientez jusqu'à ce que la fumée disparaisse avant de retirer le compartiment de l'appareil.
- Pour éviter que les aliments s'enflamment pendant la friture, nous vous recommandons de ne jamais utiliser plus d'1-2 cuillères à soupe d'huile pour badigeonner les aliments et de ne pas frire de la viande trop grasse. Ne mettez pas de l'eau dans le compartiment de la friteuse.
- Vérifiez toujours que les aliments sont bien dorés après les avoir frits, sans toutefois avoir une couleur trop foncée ou marron. Éliminez toujours les parties brûlées, ne les mangez jamais.
- Vos mains doivent toujours être sèches pour mettre l'appareil en marche ou le toucher. Ne branchez et ne manipulez jamais l'appareil avec des mains humides ou mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou passez-le sous de l'eau courante, cela pourrait endommager l'électronique et les éléments chauffants.
- Si vous constatez une fissure dans le châssis de l'appareil, éteignez-le immédiatement et débranchez-le. Risque d'électrocution !

3. Avant la première mise en service

- Sortez la friteuse à air chaud de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).
- Vérifiez que la friteuse à air chaud n'est pas endommagée. Si elle est endommagée, contactez votre service client Coop.
- Vérifiez toujours avant l'usage que la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Retirez le compartiment de l'appareil en le tenant par la poignée. Retirez le grille de
- Nettoyez le grille de cuisson et le compartiment avec de l'eau de vaisselle chaude et une éponge ou un chiffon. Rincez ensuite et séchez tous les éléments soigneusement. Remplacez la grille de cuisson dans le compartiment.
- Nettoyez les parois intérieures et extérieures du châssis avec un chiffon doux légèrement humide.

Attention !

Cette friteuse à air chaud fonctionne avec de l'air chaud, c'est pourquoi il est interdit de mettre de l'huile ou de la graisse pour frire dans le compartiment!

Soyez particulièrement vigilant lors de l'utilisation de la friteuse à air chaud et n'oubliez pas qu'elle devient très chaude !

4. Dispositifs de sécurité

Les dispositifs de sécurité de votre friteuse à air chaud

Arrêt automatique en cas de retrait du compartiment de la friteuse

L'appareil est équipé d'un microrupteur. Si vous retirez le compartiment alors que l'appareil est en marche, la minuterie se met en pause. Dès que vous replacez le compartiment dans l'appareil, celui-ci se remet en marche et la minuterie se remet à compter à rebours, à condition que vous n'ayez pas éteint l'appareil avec la touche MARCHE/ARRET.

Arrêt automatique après écoulement de la minuterie

Cette friteuse à air chaud est équipée d'une minuterie. Dès que la minuterie est sur « 0 », le serpentin chauffant s'arrête, un signal sonore retentit 10 fois et l'appareil passe automatiquement sur le mode de veille (le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques secondes pour évacuer l'air chaud). Si vous voulez éteindre l'appareil avant que la minuterie soit sur « 0 », appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ►

Protection contre la surchauffe

Cette friteuse à air chaud est équipée d'une protection contre la surchauffe. Dès que la température intérieure monte de trop, le mécanisme de protection contre la surchauffe se déclenche automatiquement et l'appareil ne peut plus être utilisé. Dans ce cas, débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir. Lorsque l'appareil est refroidi, votre friteuse à air chaud peut être remise en marche.

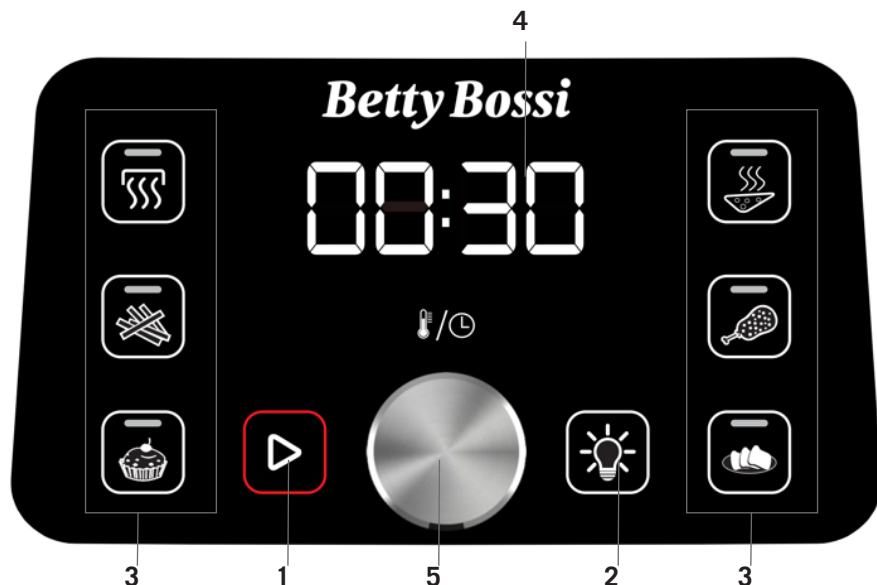
5. Description de l'appareil



Aperçu des éléments de l'appareil







- A** Tableau de commande avec touches de fonction et écran LCD
- B** Hublot
- C** Poignée du compartiment à frire
- D** Grille de cuisson
- E** Compartiment à frire
- F** Chambre à frire avec serpentín chauffant
- G** Orifice de sortie d'air

6. Les touches de fonction et l'écran LCD



1. **Touche MARCHE/ARRET** ▶
 Cette touche vous permet de démarrer le processus de cuisson ou de l'éteindre manuellement.
2. **Touche lumière** 💡
 Cette touche vous permet d'allumer la lumière dans la friteuse pendant 1 minute afin de vérifier à travers le hublot le niveau de cuisson des aliments qui se trouvent dans la friteuse.
3. **6 touches de programmes**
 Grâce aux touches de programmes, vous pouvez rapidement démarrer un des 6 programmes préprogrammés.
4. **Affichage minuterie/température** 🕒/🌡️
 Si vous avez sélectionné un programme de friture, la température et la durée de friture prédéfinies s'afficheront à l'écran. Vous pouvez maintenant modifier la température et le temps de friture en tournant le bouton. Confirmez les informations affichées à l'écran en appuyant sur le bouton rotatif. Démarrez le programme à l'aide du bouton ON/OFF.
5. **Bouton rotatif pour minuterie/ température**
 Vous pouvez utiliser le bouton rotative pour modifier la température ou le temps de friture prédéfinis. Une température de 100 - 200°C et une durée de fonctionnement de 1 - 60 minutes peuvent être sélectionnées, mais cela dépend du programme sélectionné (voir tableau page 20).

7. Les touches des programmes et les programmes prédéfinis

Symbole	Programme	Réglage standard	Plage réglable pour la température *	Plage réglage en minutes** pour la minuterie
	Air chaud	180 °C / 20:00 min.	100 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Frites	200 °C / 30:00 min.	160 – 200 °C	10:00 – 40:00
	Gâteaux	180 °C / 25:00 min.	160 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Rôti	200 °C / 10:00 min.	160 – 200 °C	10:00 – 30:00
	Cuisses de poulet	200 °C / 25:00 min.	100 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Toasts	200 °C / 05:00 Min.	100 – 200 °C	01:00 – 20:00

* Réglage de la température par étape de 5°C

** Réglage de la minuterie

Appuyer brièvement : étape d'1 minute

Appuyer de manière prolongée : étape de 3 minutes

Vous pouvez également adapter chaque programme préprogrammé à vos besoins individuels et régler manuellement la température et/ou la durée en tournant la molette.

Un signal sonore retentit à chaque fois que vous appuyez sur une touche.

8. Préparation de l'appareil

1. Placez la friteuse à air chaud sur un plan de travail stable, plat, sec et résistant à la chaleur. Ne placez en aucun cas l'appareil sur une surface ne pas résistante à la chaleur ! Etant donné que des orifices de sortie d'air se trouvent dans le fond de l'appareil, ce qui fait que l'appareil est également très chaud à ce niveau, nous vous recommandons d'une manière générale de placer l'appareil sur un tapis isolant et résistant à la chaleur.
2. Placez le grille de cuisson dans le compartiment.



3. Insérez le compartiment dans l'appareil.



4. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée.

Merci de noter :


Ne mettez jamais de graisse, d'huile ou d'autres liquides dans le compartiment.

N'utilisez pas l'appareil pour chauffer de l'eau.

Ne placez jamais rien sur l'appareil.

Ne recouvrez jamais les orifices d'air situés sur la face arrière de l'appareil, sinon la circulation de l'air sera entravée et l'appareil ne pourra pas frire ou risque de surchauffer. Respectez un écart minimum de 20 cm tout autour de l'appareil avec les objets à proximité / les murs.

9. Mise en service

 **Une électrocution peut être mortelle ! Veuillez respecter les consignes de sécurité.**

Cette friteuse à air chaud vous permet de frire ou cuire de nombreux aliments variés. Vous trouverez des recettes dans le petit livre de recettes de Betty Bossi.

- L'appareil est placé sur un plan de travail résistant à la chaleur, la grille se trouve dans le compartiment de la friteuse.
- Retirez le compartiment de l'appareil et placez-y les aliments.

Attention !

Ne remplissez pas de trop le compartiment. Recommandation : Remplir au maximum au 2/3 ou 1,2 kg d'ingrédients dans le compartiment! Respectez toujours les quantités indiquées dans le petit livre de recettes de Betty Bossi, sinon le résultat de cuisson risque de ne pas être optimal.

- Une fois remplis, réinsérez le compartiment dans l'appareil jusqu'à la butée de manière à ce qu'il s'enclenche.

Attention !

N'utilisez jamais le compartiment sans grille de cuisson ! Si le compartiment n'est pas correctement inséré dans l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis en marche.

- Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée, « OFF » s'affiche sur l'écran et l'appareil se trouve en mode de veille.
1. Sélectionnez alors le programme souhaité et appuyez sur la touche correspondante, la température par défaut pour ce programme s'affiche sur l'écran et clignote.
 2. Si vous voulez modifier la température par défaut, appuyez sur les touches des flèches.
 3. Appuyez ensuite sur la touche de la température / minuterie et la minuterie par défaut du programme sélectionné s'affiche et clignote.
 4. Si vous voulez modifier la minuterie par défaut, appuyez sur les touches des flèches.
 5. Appuyez alors brièvement sur la touche MARCHE/ARRET pour mettre la friteuse en marche. La température et la durée de cuisson s'affichent en alternance en continu sur l'écran, la minuterie compte à rebours. Au début la lumière à l'intérieur s'affiche, puis elle s'éteint.

Remarque

Si vous retirez le compartiment de la friteuse, la cuisson s'arrête, la minuterie s'interrompt également. Lorsque vous remplacez le compartiment dans l'appareil, la cuisson se remet en marche, l'appareil émet deux fois un signal sonore et la minuterie se remet à compter à rebours.

Remarque

Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche de la lumière, qui s'allume alors pendant une minute à l'intérieur de l'appareil pour que vous puissiez vérifier la cuisson des aliments. La lumière s'éteint automatiquement au bout d'une minute.

6. Pendant la dernière minute du programme, la lumière s'allume automatiquement. Dès que la minuterie est sur 0, un signal sonore retentit et l'appareil passe sur le mode de veille. « OFF » s'affiche sur l'écran.

Remarque

Si vous voulez interrompre le programme pendant la cuisson, appuyez sur la touche MARCHE/ ARRET, vous repassez ainsi sur le mode de veille. Si souhaité, vous pouvez alors régler un autre programme.

Consignes valables pendant et à la fin de la cuisson pour toutes les programmes de cuisson :

- Certains aliments doivent être retournés de temps en temps afin qu'ils cuisent de manière homogène. Retirez pour cela le compartiment de l'appareil en le tenant par la poignée (la cuisson s'interrompt momentanément) et retournez les aliments avec une spatule. Replacez ensuite le compartiment dans la friteuse jusqu'à la butée. La minuterie continue de compter à rebours dès que le compartiment de la friteuse est à nouveau inséré dans l'appareil.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'écran s'éteint, un signal sonore retentit 10 fois et l'appareil s'éteint. « OFF » s'affiche sur l'écran et la ventilation continue de tourner éventuellement pendant quelques secondes. Retirez le compartiment de l'appareil et placez-le sur un plan de travail résistant à la chaleur.

Remarque

Vous pouvez également éteindre à tout moment la friteuse manuellement en appuyant sur la touche MARCHE/ARRET ► .

- Vérifiez que les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez simplement le compartiment dans l'appareil, programmez à nouveau la minuterie et si besoin également la température. Appuyez ensuite à nouveau sur la touche MARCHE/ARRET.
- Si les aliments sont cuits, retirez-les prudemment du compartiment avec une cuiller, une spatule ou une pince de cuisine en plastique résistant à la chaleur ou en bois pour que l'huile qui s'est éventuellement échappée reste dans le compartiment.

Attention !

Ne renversez jamais le compartiments pour le vider car l'huile qui s'est éventuellement accumulée dans le compartiment se déverserait sur les aliments. De plus, vous risqueriez de vous brûler.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs afin de ne pas endommager le revêtement

- Dès que la première portion est frite, vous pouvez mettre la prochaine portion dans le compartiment et la frire.
- Pour éteindre l'appareil pendant le fonctionnement, appuyez sur la touche MARCHE/ARRET ► .
- En fin d'utilisation débranchez toujours l'appareil pour qu'il soit vraiment éteint.



Lorsque vous venez d'utiliser l'appareil, le compartiment ainsi que le grille et les aliments sont extrêmement chauds. Par conséquent, pour retirer le compartiment de l'appareil, portez des gants de cuisine. Les parois intérieures de l'appareil, le serpentin chauffant et les couvertures métalliques sont également très chauds. Selon les aliments frits, de la vapeur chaude peut également s'échapper du compartiment. Soyez particulièrement prudent. L'appareil a besoin d'au moins 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

Ne laissez jamais la friteuse à air chaud sans surveillance lorsqu'elle est en marche!

Réglages

- Utilisez les recettes contenues dans le livret de recettes fourni de Betty Bossi.
- Veuillez noter que les réglages des programmes ne sont pas impératifs, car la consistance, la taille et la forme des aliments influencent la durée et la température de friture.
- Veuillez également prendre note que la technique à air chaud rapide chauffe très rapidement l'air à l'intérieur de l'appareil et que le processus de cuisson est interrompu et la température réduite à chaque fois que vous retirez le compartiment de la friteuse.

10. Remarques importantes

Remarques importantes

- Les aliments de petite taille sont d'une manière générale cuits plus rapidement que ceux de plus grande taille.
- Une quantité plus importante d'aliments nécessite proportionnellement moins de temps qu'une petite quantité d'aliments.
- Si vous retournez des aliments de petite taille de temps en temps pendant la cuisson, le résultat sera meilleur et vous éviterez que les aliments soient frits irrégulièrement.
- Séchez toujours les aliments humides avec du papier absorbant avant de les frire pour qu'ils soient mieux dorés.
- Si vous mélangez les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile ou que vous versez un peu d'huile dessus, elles seront plus croustillantes. Faites frire les ingrédients aussitôt après les avoir huiler.
- Ne remplissez jamais le compartiment de trop ! Recommandation : Remplissez le compartiment au maximum au 2/3 ou avec max. 1,2 kg d'aliments !
- N'utilisez pas cet appareil pour frire des aliments à haute teneur en graisse (p.ex. des saucisses). Si vous voulez frire des aliments ayant une forte teneur en graisses, nous vous recommandons de retirer entre deux fritures la graisse qui s'est accumulée dans le compartiment.
- Les snacks que vous préparez normalement dans un four classique peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez placer un moule à gratin ou à gâteau ayant des dimensions adéquates dans le compartiment si vous voulez préparer un gâteau, une quiche ou des plats farcis ou délicats.
- Pour une panade croustillante, mélangez de la chapelure fine avec une cuiller à soupe d'huile d'olive et répartissez-la sur les aliments. Les bâtonnets de poisson surgelés et chicken nuggets nécessitent seulement un filet d'huile d'olive.

11. Nettoyage et rangement

Important

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Ne touchez jamais les couvertures métalliques intérieures et le serpentin chauffant tant que l'appareil est chaud ou qu'il est en train de refroidir. Ils sont extrêmement chauds, risque de blessures ! Laissez toujours l'appareil entièrement refroidir avant de le nettoyer !
- Prenez soin que l'appareil soit entièrement refroidi et également débranché avant de commencer à le nettoyer.

1. Retirez le compartiment de la friteuse afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.
2. Lavez le compartiment refroidi et le grille de cuisson avec une éponge douce ou une éponge dans de l'eau de vaisselle chaude. N'utilisez jamais d'éponges-grattoir ou de détergents récurant, ceux-ci risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif.

Conseil

Le compartiment et le grille de cuisson peuvent également être lavés en machine.

3. Rincez ensuite et séchez bien le tout.

Conseil

Pour éliminer des saletés résistantes et tenaces sur le grille de cuisson ou dans le fond du compartiment, procédez de préférence comme suit : Remplissez le compartiment avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle doux. Placez le grille de cuisson dans le compartiment et laissez agir pendant env. 10 minutes. Nettoyez ensuite le compartiment et le grille comme indiqué dans ce mode d'emploi.

4. Nous vous recommandons également de nettoyer la chambre à frire de l'appareil avec une éponge douce et humide et un peu de produit vaisselle. Si des saletés résistantes collent au serpentin chauffant, vous pouvez les éliminer en utilisant également une éponge ou une brosse.
 - N'utilisez pas d'éponges-grattoir, de laine d'acier, de détergents récurant, de solvants ou d'acétone et d'alcool pour nettoyer l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne le tenez jamais sous de l'eau courante.

5. Rangez l'appareil propre et débranché dans un endroit sec, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine pour le protéger de la poussière.
 - Ne placez rien sur l'appareil.

12. Dépannage

Problème	Cause possible	Dépannage
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<p>L'appareil n'est pas branché.</p> <p>L'appareil n'a pas été mis en service.</p> <p>Le compartiment n'a pas été correctement placé dans l'appareil.</p> <p>La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.</p>	<p>Branchez l'appareil dans une prise secteur en bon état.</p> <p>Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET après avoir réglé le programme souhaité / la minuterie et la température. Vous mettez l'appareil en marche seulement ainsi.</p> <p>Enfoncez le compartiment dans l'appareil jusqu'à la butée.</p> <p>Laissez l'appareil refroidir entièrement avant de le remettre en marche.</p>
Les aliments ne sont pas cuits.	<p>Il y a trop d'aliments dans le compartiment.</p> <p>La température programmée est trop faible.</p> <p>Le temps de cuisson est trop court.</p>	<p>Ne préparez que des petites portions à la fois, ce qui garantit qu'elles seront bien frites de manière homogène.</p> <p>Sélectionnez une température plus élevée.</p> <p>Prolongez le temps de cuisson.</p>
Les aliments n'ont pas été cuits de manière homogène.	<p>Certains aliments doivent être retournés de temps en temps pendant la cuisson.</p>	<p>Si les aliments sont sur plusieurs couches dans le compartiment (p.ex. les frites) et se recouvrent les uns les autres, ils doivent être retournés de temps en temps pendant la cuisson afin de modifier leur répartition et que les parties qui étaient recouvertes avant soient alors frites.</p>

Problème	Cause possible	Dépannage
Les aliments ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air chaud.	Certains aliments ne peuvent être préparés que dans une friteuse classique.	Utilisez des plats au four ou badigeonnez les aliments avec un peu d'huile alimentaire pour les rendre plus croustillants.
Il n'est pas possible d'encastrer correctement le compartiments.	Il y a trop d'aliments dans le compartiment.	Ne remplissez pas trop le compartiment ! Respectez toujours les quantités indiquées dans le livre de recettes de Betty Bossi.
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<p>Vous utilisez des aliments ayant une forte teneur en graisse.</p> <p>Il y a encore de la graisse de la friture précédente dans le compartiment.</p>	<p>Si vous mettez des aliments à forte teneur en graisse dans la friteuse à air chaud, une importante quantité de graisse se dépose dans le compartiment. Cette graisse dégage une fumée blanche et le compartiment doit être plus chauffé qu'à l'habitude. Cela n'a toutefois aucune influence sur le résultat de la friture.</p> <p>Une fumée blanche se forme avec la graisse qui chauffe dans le compartiment. Nous vous recommandons de nettoyer le compartiment après chaque utilisation.</p>
De la vapeur s'échappe de l'appareil.	L'humidité présente dans les aliments s'évapore.	Ceci est normal.

Problème	Cause possible	Dépannage
Les frites faites maison ne sont pas cuites de manière homogène.	<p>Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.</p> <p>Vous n'avez pas rincé les pommes de terre coupées en frites sous de l'eau courante et ne les avez pas séchées avant de les frire.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre à chair ferme. Utilisez des pommes de terre bien fraîches.</p> <p>Avant de les frire, rincez les pommes de terre coupées en forme de frites sous de l'eau claire afin d'éliminer l'amidon. Séchez-les ensuite avec du papier absorbant.</p>
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	<p>Les frites sont plus ou moins croustillantes selon la teneur en eau des pommes de terre et la quantité d'huile.</p>	<p>Les pommes de terre coupées en frites doivent être bien séchées avant de les badigeonner d'huile. Si les frites sont plus petites, elles sont plus croustillantes. Badigeonnez éventuellement les morceaux de pommes de terre coupés en frites avec plus d'huile afin que les frites soient plus croustillantes.</p>

Si le problème ne peut pas être résolu avec les conseils indiqués ci-dessus, veuillez prendre contact avec le service clients de Coop. Ne démontez jamais vous-même le bloc moteur!

2. Istruzioni di sicurezza

Gentile cliente

Congratulazioni per l'acquisto di questa moderna friggitrice ad aria calda di Betty Bossi con la quale è ora possibile preparare i vostri piatti, che normalmente vengono fritti in grasso, in modo più salutare. La friggitrice ad aria calda funziona in combinazione con aria calda, circolazione dell'aria estremamente efficiente e calore superiore, per poter friggere e cuocere i piatti preferiti in modo rapido, semplice, sano e fino a che risulteranno croccanti.



Leggere con attenzione questo libretto di istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni e incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non mettere mai le partiche conducono corrente elettrica a contatto con acqua e non copra mai la friggitrice ad aria calda. Utilizzare l'apparecchio solamente con il cassetto per frittura fornito e non utilizzarlo per altri scopi. Non accendere la friggitrice quando è vuota.

Uso

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Utilizzare la friggitrice ad aria calda solo per friggere o cuocere alimenti.
- Se l'apparecchio viene utilizzato per fini commerciali, qualsiasi garanzia decade.

- Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Qualsiasi uso improprio o modificazione dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Assicurarsi che l'apparecchio non venga mai immerso in acqua o appoggiato su una superficie bagnata.
- Utilizzare solo accessori originali o accessorio specificatamente raccomandato dal produttore. L'uso di un accessorio non idoneo può danneggiare l'apparecchio.
- Manutenzione e riparazione, inclusa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione Coop. Non smontare mai l'apparecchio da soli. Per le riparazioni possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario il dispositivo potrebbe essere danneggiato o si potrebbero rischiare lesioni.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.

Utenti

- L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o di medicinali non sono autorizzati ad utilizzare la friggitrice ad aria calda.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante l'impiego.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che questi 54 Istruzioni di sicurezza Italiano abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.**
- L'apparecchio e il suo allacciamento elettrico sono da tenere lontani da bambini sotto agli 8 anni.
- Non allontanarsi mai dall'apparecchio, mentre la spina è collegata alla presa di corrente.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai la friggitrice ad aria calda incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.

- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.
- Installare il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini! Fare attenzione che i bambini non possano tirare giù l'apparecchio dal cavo elettrico. Pericolo di ustioni!
- I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.

Scossa elettrica (10)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- **Esaminare la friggitrice ad aria calda prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione Coop, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.**
- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide.
- Non spruzzare acqua o altri liquidi sopra o all'interno del dispositivo!

- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o l'apparecchio stesso in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio o il cavo elettrico dovessero essere umidi o bagnati, staccare subito la spina di corrente con guanti in gomma. Non afferrare nell'acqua.

Cavo di alimentazione (1,2,3,4,5,6,7)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.
- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione Coop poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con le mani bagnate.
- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Non tirare mai la spina dalla presa di corrente per spegnere la friggitrice ad aria calda in quanto ciò potrebbe danneggiarla. Spegnere la friggitrice ad aria calda sempre con il tasto ON/OFF ▷.
- Estrarre sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferimenti o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi. Pericolo di ustioni!
- Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (1,10)

 **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**

- Collegare la friggitrice ad aria calda solamente ad una presa di corrente alternata con una tensione di 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 10 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).
- La friggitrice ad aria calda in funzione necessita, per un breve periodo di tempo, di 10 ampère. Se allo stesso tempo sono in funzione altri dispositivi con requisiti di alimentazione di grandi dimensioni (forno a microonde, macchina da caffè), potrebbe saltare la corrente (cortocircuito).
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica ed incendio!
- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- Non utilizzare mai un cavo di alimentazione danneggiato. In presenza di un danno, si prega di contattare il servizio di riparazione Coop.
- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.
- Prima d'iniziare con la pulizia, la manutenzione o l'immagazzinazione fare attenzione che l'apparecchio sia spento e non sia collegato alla rete elettrica.
- **Scollegare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso, solo allora è definitivamente spento e non consuma energia.**
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Non cercare mai di afferrare un apparecchio che è caduto nell'acqua. Staccare sempre la spina prima di tirarlo fuori dall'acqua.

- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (2,3,8,9)

- **Utilizzare la friggitrice ad aria calda solo su una superficie asciutta, piana, stabile, resistente al calore e fuori dalla portata dei bambini.**



Attenzione: le superfici e anche la parte inferiore del dispositivo diventano molto calde durante il funzionamento.

Il piano di lavoro deve quindi essere sempre assolutamente resistente al calore. Non toccare o spostare mai il dispositivo mentre è acceso!

- Tenere l'apparecchio lontano da fonti di calore e di fiamme aperte, quindi non mettere in funzione la friggitrice ad aria calda su un forno o su una cucina elettrica.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini, animali o persone con disabilità.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e non sensibile al calore. Non posizionarlo su un piano morbido, ad esempio su una tovaglia in plastica. L'apparecchio non deve essere posto neanche su una superficie delicata come un tavolo in vetro, una tovaglia, mobili laccati ecc.
- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc. Posizionare l'apparecchio a una distanza di sicurezza da pareti o altri oggetti infiammabili come plastica, tende, asciugamani (cotone o carta) ecc.

- Non collocare il dispositivo sotto i mobili o le mensole della cucina. Il calore o il vapore che fuoriescono potrebbero danneggiarli.
- Assicurarci che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere da nessuna parte.
- Si noti che la friggitrice ad aria calda richiede tutt'intorno una distanza minima di 20 cm dall'oggetto o parete più vicina, ciò significa una distanza di 20 cm sul retro, sui lati e sopra il dispositivo.
- Non appoggiare nulla sul dispositivo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- I tasti di funzione o l'alloggiamento, inclusi il cavo elettrico e la spina, non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.
- **Non immergere mai la friggitrice ad aria calda in acqua e non tenere il dispositivo sotto l'acqua corrente.**

Istruzioni di sicurezza speciali per la friggitrice ad aria calda

- Posizionare sempre gli alimenti da friggere sulla griglia per friggere, non direttamente nel cassetto per frittura, per evitare che vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non coprire mai le aperture di ingresso e uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione.
- Non inserire mai olio nel cassetto per frittura, ciò potrebbe causare un incendio.



Non toccare mai le superfici interne o in generale le parti del dispositivo, mentre la friggitrice ad aria calda è in funzione e per qualche tempo dopo l'uso. Tutte le superfici diventano molto calde durante il processo di frittura, questo è particolarmente vero per tutte le parti metalliche nella camera di cottura. È possibile toccare la maniglia del cassetto per friggere per mescolare il cibo. A tal fine, estrarre con cautela il cassetto dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia termoisolata.

- **Toccare la griglia e il cassetto per frittura caldi solo con un guanto da forno!**
- **Anche la griglia di ventilazione sul lato inferiore dell'apparecchio si riscalda molto durante il funzionamento, quindi il piano di lavoro deve essere assolutamente resistente al calore. Per evitare danni al piano di lavoro, si consiglia di posizionare sotto un tappetino isolante resistente al calore.**
- Durante il funzionamento, vapore caldo fuoriesce dalle aperture di uscita dell'aria. Pertanto, tenere le mani e il viso sempre lontani dalle aperture di uscita dell'aria. Fare anche attenzione al vapore caldo quando si estrae il cassetto per frittura dal dispositivo.
- Non mettere mai altre stoviglie o recipienti nel cassetto per frittura (fatta eccezione per casseruole per torte o sformati resistenti al calore).
- **Attenzione:** dopo il processo di frittura, l'apparecchio deve raffreddarsi. Per questo motivo la ventola rimane accesa anche se il timer è scaduto o se il dispositivo è stato spento. Si consiglia di non staccare la spina di alimentazione mentre è in corso questo processo di raffreddamento. **Nota:** il dispositivo rimarrà caldo per un po' anche se la ventola è spenta.
- Non spostare mai il dispositivo mentre è acceso o caldo. Lasciare raffreddare l'apparecchio almeno 30 minuti dopo l'uso prima di spostarlo o pulirlo.
- Se fumo nero dovesse uscire dal dispositivo, staccare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa. Attendere fino a quando il fumo si dirada prima di rimuovere il cassetto per frittura dal dispositivo.
- Per evitare che gli alimenti si infiammino durante la frittura, non usare mai più di 1 – 2 cucchiaini di olio per condire gli alimenti e non friggere carne troppo grassa. Inoltre, non versare acqua nel cassetto per frittura.

- Controllare sempre che il cibo sia dorato dopo la frittura, non scuro o marrone. Rimuovere sempre gli alimenti bruciati, mai mangiarli.
- Accendere o toccare il dispositivo sempre con mani asciutte. Non collegare mai il cavo di alimentazione o azionare l'apparecchio con mani bagnate.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non tenerlo sotto l'acqua corrente, questo potrebbe danneggiare l'elettronica e gli elementi riscaldanti.
- Se l'alloggiamento del dispositivo presenta un'incrinatura, spegnere immediatamente il dispositivo e scollegare la spina di alimentazione. Rischio di scossa elettrica!

3. Prima della messa in funzione

- Estrarre la friggitrice ad aria calda dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (Pericolo di soffocamento).
- Assicurarsi che la friggitrice ad aria calda non sia danneggiata. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti Coop.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Estrarre il cassetto per frittura dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia. Rimuovere la griglia per friggere.
- Pulire la griglia e il cassetto per frittura con acqua calda e una spugna o un panno morbido. Quindi risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti. Riporre la griglia nel cassetto.
- Pulire le superfici interne ed esterne dell'alloggiamento con un panno morbido leggermente inumidito.

Attenzione!

Questa friggitrice ad aria calda funziona con aria calda, quindi non inserire mai olio o grasso per friggere nel cassetto per frittura!

Fare sempre molta attenzione quando utilizzare la friggitrice ad aria calda e ricordarsi che diventa molto calda!

4. Equipaggiamento di sicurezza

Equipaggiamento di sicurezza della friggitrice ad aria calda

Arresto automatico quando si estrae il cassetto per frittura

Il dispositivo è dotato di un microinterruttore. Non appena si rimuove il cassetto durante l'uso, il timer si ferma. Non appena si reinserisce il cassetto nell'apparecchio, questo riprenderà a funzionare e il timer continuerà a contare alla rovescia, a meno che l'apparecchio non sia stato spento tramite il tasto ON/OFF.

Arresto automatico al termine del tempo impostato

Questa friggitrice ad aria calda è dotata di un timer. Quando il timer ha contato fino a "0", l'elemento riscaldante si arresta quindi suona 10 volte e l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby (il ventilatore continua a funzionare per alcuni secondi per espellere l'aria calda). Per spegnere l'unità manualmente prima della fine del tempo, premere il tasto ON/OFF ▷.

Protezione contro il surriscaldamento

Questa friggitrice ad aria calda è dotata di una protezione contro il surriscaldamento. Quando la temperatura interna aumenta troppo, il meccanismo di protezione contro il surriscaldamento si accende automaticamente e il dispositivo non può essere più utilizzato. In questo caso, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare completamente il dispositivo. Quando il dispositivo sarà raffreddato, è possibile riprendere in funzione la friggitrice ad aria calda.

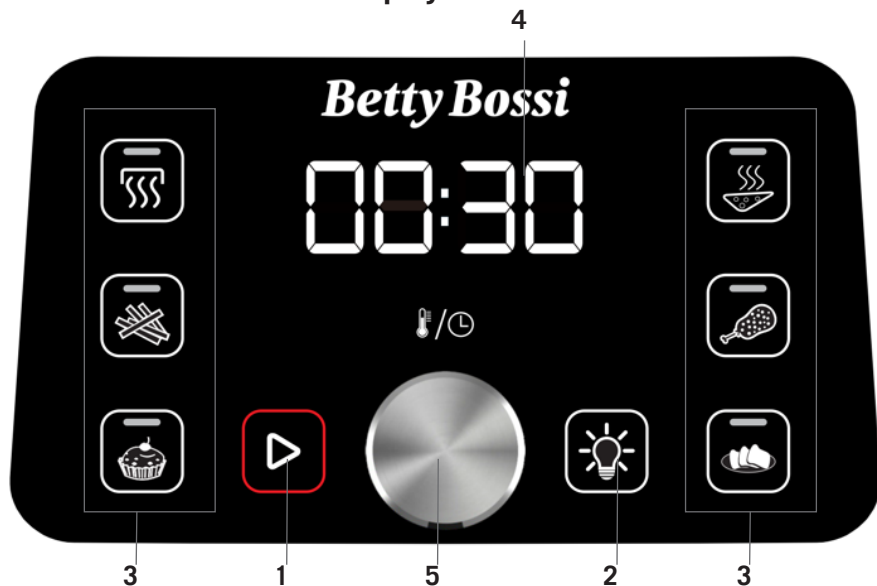
5. Descrizione dell'apparecchio



Panoramica delle parti del dispositivo





- A** Pannello di controllo con tasti funzione e display LCD
- B** Finestra di monitoraggio
- C** Maniglia del cassetto per frittura
- D** Griglia per friggere
- E** Cassetto per frittura
- F** Camera di frittura con serpentina di riscaldamento
- G** Fessure uscita dell'aria

6. I tasti di funzione e il display LCD



- 1. Tasto ON/OFF ▶**
Utilizzare questo tasto per avviare il processo di frittura o per spegnerlo manualmente.
- 2. Tasto luce ☀️**
Premere questo tasto per accendere la luce nella camera di frittura per 1 minuto e controllare il cibo all'interno attraverso la finestra di monitoraggio.
- 3. 6 tasti di programmazione**
Grazie ai tasti di programmazione, si possono avviare rapidamente uno dei 6 programmi di cottura preprogrammati.
- 4. Display timer/temperatura 🌡️/🕒**
Se avete selezionato un programma di frittura, sul display verranno visualizzati la temperatura e il tempo di frittura preimpostati. Ora puoi modificare la temperatura e il tempo di frittura ruotando la manopola. Confermare le informazioni sul display premendo la manopola. Avviare il programma utilizzando il pulsante ON/OFF.
- 5. Manopola del timer e della temperatura**
È possibile utilizzare la manopola per modificare la temperatura preimpostata o il tempo di frittura. È possibile selezionare una temperatura compresa tra 100 e 200°C e una durata di funzionamento compresa tra 1 e 60 minuti, ma ciò dipende dal programma selezionato (vedere tabella a pagina 66).

7. I tasti di programma e i loro programmi preimpostati

Simbolo	Programma	Impostazione standard	Intervallo di temperatura possibile *	Tempo di frittura possibile ** in min.
	Aria calda	180 °C / 20:00 min.	100 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Patate fritte	200 °C / 30:00 min.	160 – 200 °C	10:00 – 40:00
	Cuocere al forno	180 °C / 25:00 min.	160 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Arrostire	200 °C / 10:00 min.	160 – 200 °C	10:00 – 30:00
	Cosce di pollo	200 °C / 25:00 min.	100 – 200 °C	01:00 – 60:00
	Tostare	200 °C / 05:00 Min.	100 – 200 °C	01:00 – 20:00

* Impostazione della temperatura in intervalli di 5 °C

** Impostazione del tempo

Se si preme brevemente: intervalli di 1 minuto

Se si preme a lungo: intervalli di 3 minuti

Puoi anche adattare ciascun programma preprogrammato alle tue esigenze individuali e regolare manualmente la temperatura e/o la durata ruotando il quadrante.

Si prega di notare che le impostazioni del programma non sono vincolanti, in quanto la consistenza, la dimensione e la forma del cibo influiscono sul tempo di frittura e sulla temperatura.

Ogni volta che si preme un tasto viene emesso un segnale acustico.

8. Preparare il dispositivo

Preparare il dispositivo

1. Appoggiare la friggitrice ad aria calda su una superficie resistente al calore, stabile, piana e asciutta. Non posizionare mai il dispositivo su una superficie che non è resistente al calore! Poiché ci sono aperture di uscita dell'aria sul fondo del dispositivo, il dispositivo diventa in questi punti molto caldo, perciò consigliamo di posizionare il dispositivo su un tappetino isolante resistente al calore.
2. Posizionare la griglia per friggere nel cassetto per frittura.



3. Inserire il cassetto nell'apparecchio.



4. Inserire il cavo di alimentazione in una presa adeguata.

Si prega di notare:

Non inserire mai olio, grasso o liquido nel cassetto per frittura.

Non utilizzare il dispositivo per il riscaldamento dell'acqua.

Non appoggiare oggetti sul dispositivo.

Non coprire mai le fessure dell'aria sul retro dell'unità, altrimenti la circolazione dell'aria è compromessa e l'unità non può friggere o potrebbe surriscaldarsi. Osservare sempre la distanza minima di 20 cm attorno all'unità all'oggetto/parete più vicina.

9. Messa in funzione

Messa in funzione

 **Una scossa elettrica può essere mortale!**
Si prega di seguire le istruzioni di sicurezza.

Con questa friggitrice ad aria calda si possono friggere o cuocere molti cibi diversi. Potete trovare le ricette nel ricettario di Betty Bossi.

- L'apparecchio è posizionato su una superficie di lavoro resistente al calore, la griglia per friggere si trova nel cassetto per frittura.
- Estrarre dall'apparecchio il cassetto per la frittura e mettere il cibo all'interno.

Attenzione!

Il cassetto per la frittura non deve essere riempito eccessivamente.

Raccomandazione: riempire al massimo fino a 2/3 o al massimo 1,2 kg di cibo! Si prega di seguire sempre le quantità indicate nel ricettario Betty Bossi, altrimenti si potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della frittura.

- Inserire fino in fondo il cassetto pieno nell'apparecchio in modo che si blocchi in posizione.

Attenzione!

Non usare mai il cassetto per frittura senza la griglia per friggere! Se il cassetto non è inserito del tutto nell'apparecchio, l'apparecchio non può essere avviato.

- Inserire la spina di rete in una presa adatta, sul display appare "OFF" e l'apparecchio si trova in modalità standby.
1. Selezionare ora il programma desiderato e premere il tasto corrispondente; la temperatura standard di questo programma appare sul display e lampeggia.
 2. Se si desidera modificare la temperatura standard, premere i tasti freccia.
 3. Premere ora il tasto temperatura/ timer e il tempo di frittura standard per il programma selezionato si accende e lampeggia.
 4. Premere i pulsanti freccia, se si desidera modificare il tempo di frittura.
 5. Premere brevemente il tasto ON/ OFF per avviare il processo di frittura. La temperatura e il tempo di frittura si illuminano costantemente sul display e il timer conta alla rovescia il tempo indispensabile per friggere. All'inizio la luce interna si accende, poi si spegne.

Nota

Quando si estrae il cassetto per frittura, il processo di frittura si interrompe e anche il timer si ferma. Quando si reinserisce il cassetto, il processo di frittura continua, l'apparecchio emette 2 segnali acustici e il timer continua il conto alla rovescia.

Nota

Durante il processo di frittura, è possibile premere il tasto di illuminazione e la luce nella camera di frittura si accende per un minuto, in modo da poter controllare il cibo all'interno. Poi la luce si spegne di nuovo automaticamente.

6. Durante l'ultimo minuto del programma, la luce si accende automaticamente. Non appena il timer arriva a 0, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio passa in modalità standby. Sul display si accende "OFF".

Nota

Se si desidera interrompere il programma durante il processo di frittura, premere il tasto ON/OFF per tornare alla modalità stand-by. Se si desidera, si può anche impostare un nuovo programma.

Per tutti programmi vale durante e alla fine del processo di frittura:

- Alcuni ingredienti devono essere girati di tanto in tanto in modo da friggere in modo uniforme. A questo fine, estrarre il cassetto per frittura dal dispositivo per il manico (il processo di frittura viene messo in pausa) e girare il cibo con una spatola. Quindi far scorrere il cassetto per frittura nuovamente nel dispositivo. Il timer continua il conto alla rovescia del tempo non appena il cassetto per frittura viene inserito di nuovo.
- Una volta trascorso il tempo impostato, il display si spegne, un segnale acustico suona 10 volte e l'unità si spegne. Sul display si accende "OFF" e la ventola continua eventualmente a funzionare per alcuni secondi. Estrarre il cassetto dall'apparecchio e metterlo su una superficie di lavoro resistente al calore.

Nota

È possibile spegnere la friggitrice ad aria calda in qualsiasi momento manualmente, premendo il tasto ON/OFF ► .

- Controllare che il cibo sia cotto. Se il processo di frittura non dovesse essere completato, rimettere semplicemente il cassetto per frittura nell'apparecchio, impostare di nuovo il timer e, se necessario, la temperatura. Alla fine, premere nuovamente il tasto ON/OFF.
- Quando il cibo è cotto, rimuovete-lo con attenzione dal cassetto usando un cucchiaio, una spatola o una pinza di legno o plastica resistente al calore, in modo che l'olio che può essere fuoriuscito rimanga nel cassetto.

Attenzione!

Non rovesciare mai il cassetto a testa in giù per rimuovere il cibo, poiché l'olio che può essersi raccolto nel cassetto verrà altrimenti versato sul cibo e inoltre si corre il rischio di scottarsi.

- Non appena una porzione è frita, si può immediatamente inserire la porzione successiva nel cassetto per frittura e friggere nuovamente.
- Per spegnere l'unità durante il funzionamento, premere il tasto ON/OFF .
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso per spegnere completamente il dispositivo.



Dopo la frittura ad aria calda la griglia per friggere e il cassetto per frittura come il cibo sono estremamente caldi. Per questo motivo rimuovere il cassetto dall'apparecchio con un guanto da forno. Anche le superfici interne, la serpentina di riscaldamento e la copertura in metallo sono molto calde. A seconda degli alimenti preparati, potrebbe anche salire vapore caldo dal cassetto per frittura, si prega di fare attenzione. Il dispositivo necessita di almeno 30 minuti per raffreddarsi.

Non lasciare mai incustodita la friggitrice ad aria calda quando è accesa!

10. Note importanti

Impostazioni

- Le ricette possono essere trovati nel ricettario Betty Bossi allegato.
- Si prega di notare che le impostazioni del programma non sono vincolanti, in quanto la consistenza, la dimensione e la forma del cibo in-fuiscono sul tempo di frittura e sulla temperatura.
- Si prega di osservare inoltre che la tecnologia ad aria calda riscalda l'aria all'interno dell'unità in modo rapido e ogni volta che si estrae il cassetto per frittura, si interrompe il processo di frittura e si riduce la temperatura.

Note importanti

- Alimenti di piccole dimensioni necessitano di meno tempo di alimenti grandi.
- Una maggiore quantità di cibo necessita comparativamente di poco più tempo di una piccola quantità di cibo.
- Se di tanto in tanto si girano gli alimenti piccoli durante il processo di frittura, viene migliorato il risultato di cottura e si evita che gli alimenti vengano fritti in modo irregolare.
- Asciugare sempre con un tovagliolo di carta gli alimenti umidi prima di friggerli, in questo modo vengono rosolati meglio.
- Se le patate fresche vengono cosparse con un filo d'olio, diventano croccanti. Friggere gli ingredienti poco dopo averli cosparsi d'olio.
- Non riempire troppo il cassetto per frittura! Consiglio: riempire il cassetto per frittura al massimo per 2/3 cioè al massimo con 1,2 kg!
- Non friggere cibi molto grassi
- (come i wurstel) in quest'apparecchio. Se vengono fritti alimenti con un alto contenuto di grassi, scolare, tra due processi di frittura, l'olio dal cassetto per frittura.
- Spuntini, che vengono cotti in un forno tradizionale possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda.
- Si può mettere una teglia o una casseruola di dimensioni adeguate nel cassetto per frittura se si vogliono preparare torte o quiche o altri piatti delicati o ripieni.
- Per un'impanatura croccante, mescolare del pangrattato fine con un cucchiaino di olio d'oliva prima di distribuirlo sul cibo. I bastoncini di pesce preconfezionati o le crocchette di pollo hanno solo bisogno di essere spruzzati con un po' d'olio d'oliva.

11. Pulizia e deposito

Pulizia e deposito

Importante

- Pulire l'unità dopo ogni utilizzo.
- Non toccare le coperture metalliche interne o serpentina di riscaldamento, quando il di-spositivo è ancora caldo. Sono estremamente caldi, pericolo di lesioni! Lasciate sempre raffredda-re completamente l'apparecchio prima di pulirlo!
- Prima della pulizia, assicurarsi che l'apparecchio è completa-mente raffreddato e scollegato dalla rete.

1. Rimuovere il cassetto per frittura, in modo che l'unità si raffreddi più velocemente.
2. Sciacquare il cassetto per frittura e la griglia per friggere raffreddati con un panno morbido o una spu-gna in acqua tiepida e sapone. Non utilizzare pagliette o detergenti abrasivi che potrebbero danneggia-re il rivestimento antiaderente.

Consiglio

Il cassetto per frittura e la griglia per friggere sono anche lavabili in lavastoviglie.

3. In seguito risciacquare e asciuga-re accuratamente.

Consiglio

Sporco persistente sulla griglia per friggere o sul fondo del cassetto per frittura può venire eliminato come segue: riempire il cassetto per frittura con acqua calda e un goccio di detergente delicato. Inserire la griglia per friggere nel cassetto e far agire la soluzione per circa 10 minuti. In seguito pulire come descritto.

4. Anche la camera di frittura deve essere pulita con una spugna umida morbida e un po' di detergente. Se sporco persistente dovesse aderire alla serpentina di riscaldamento, è possibile rimuoverlo con una spugna o una spazzola.
 - Non utilizzare tele abrasive, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, sol-venti, acetone o alcool per pulire il dispositivo.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non tenerlo mai sotto l'ac-qua corrente.
5. Riporre l'apparecchio pulito e scollegato dalla rete di corrente in un luogo asciutto, possibilmente nella confezione originale per pro-teggerlo dalla polvere, lontano dalla portata dei bambini.
 - Non appoggiare nulla sull'appa-recchio.

12. Risoluzione problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	Dispositivo non è connesso alla rete elettrica.	Inserire il cavo di alimentazione in una presa elettrica funzionante.
	Il dispositivo non è stato acceso.	Dopo aver impostato il programma o programmato il tempo di funzionamento e la temperatura, premere il tasto ON/OFF. Solo così il dispositivo si avvia.
	Il cassetto per frittura non è stato inserito correttamente.	Far scorrere il cassetto per frittura fino in fondo nel dispositivo.
	La protezione contro il surriscaldamento è stata attivata.	Lasciare raffreddare completamente l'unità prima di rimetterla in funzione.
Gli alimenti non sono cotti.	Sono stati inseriti troppi alimenti nel cassetto per frittura.	Friggere sempre porzioni piccole, in questo modo vengono fritti più uniformemente.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Prolungare il tempo di preparazione.
Gli alimenti non sono stati fritti in modo uniforme.	Alcuni alimenti devono essere agitati di tanto in tanto durante il processo di frittura.	Quando si inseriscono alimenti in più strati nel cassetto per frittura (per esempio patatine fritte) che si coprono a vicenda, questi devono veni mescolati o girati di tanto in tanto durante il processo di frittura, in modo che questi vengano ridistribuiti e che parti prima coperte possono poi venir fritti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli alimenti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	Alcuni alimenti devono essere preparati in un convenzionale friggitrice.	Utilizzare pietanze da forno o cospargere gli alimenti con un po' di olio per renderli croccanti.
Il cassetto per frittura non si lascia inserire correttamente.	Nel cassetto per frittura si trova una quantità di alimenti troppo elevata.	Non sovraccaricare il cassetto per frittura! Osservare la quantità nel ricettario di Betty Bossi.
Fumo bianco proveniente dall'unità.	Si stanno friggendo cibi grassi. Nel cassetto per frittura si trova ancora grasso dell'ultimo processo di frittura.	Se si cuociono cibi grassi nella friggitrice ad aria calda, una grande quantità di olio cade nel cassetto per frittura. Quest'olio produce fumo bianco e il cassetto per frittura deve essere riscaldato più del solito. Ciò, comunque, non pregiudica il risultato di cottura. Il fumo bianco è prodotto da grasso che viene riscaldato nel cassetto per frittura. Si consiglia di pulire il cassetto per frittura dopo ogni utilizzo.
Vapore fuoriesce dal dispositivo	L'umidità negli alimenti evapora.	Ciò è normale.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Patatine fritte preparate al momento non sono fritte uniformemente.	<p>È stata utilizzata la varietà di patata sbagliata.</p> <p>I pezzi di patata non sono stati lavati e asciugati prima di venire fritti.</p>	<p>Utilizzare una varietà di patata cerosa, le patate devono essere fresche.</p> <p>Prima di friggerli, sciacquare i pezzi di patata in acqua pulita in modo che l'amido viene rimosso. Poi asciugare con carta da cucina.</p>
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria calda.	<p>Quanto le patatine diventino croccanti dipende dalla quantità di olio usata e dalla quantità di acqua contenuto nelle patate.</p>	<p>I pezzi di patate devono essere accuratamente asciugati prima di essere cosparsi di olio.</p> <p>Quando i pezzi di patata sono più piccoli, diventano più croccanti.</p> <p>Eventualmente cospargere i pezzi di patate con un po' più di olio per renderli più croccanti.</p>

13. Coop Garantie / Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Wir gewährleisten für unsere Geräte 2 Jahre Coop Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
- bei gewerblicher Nutzung;
- bei normaler Abnutzung;
- für durch Entkalkung bzw. durch Kalk verursachte Schäden;
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden;
- wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop Leistungen bei Elektrohaushaltsgeräten Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung und Sicherheit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle unsere Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/ IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Über unsere Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u. a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop Garantie

Die Coop Garantie auf Ihrem Gerät bedeutet, dass Garantiarbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf: Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung: Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 2 Jahren.

13. Garantie / Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat

La garantie Coop s'applique pendant 2 ans à partir de la date d'achat sur tous les appareils. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations et prend à sa charge les frais de port, la main-d'oeuvre et les pièces détachées.

Coop ne peut accorder de garantie:

- en cas de dommages résultant du non-respect du mode d'emploi;
- en cas de dommages résultant d'un usage non conforme par l'acheteur ou par un tiers;
- en cas d'usage professionnel de l'appareil;
- en cas d'usure normale de l'appareil;
- en cas de non-détartrage de l'appareil ou de dommages provoqués par le calcaire;
- en cas de dommages occasionnés lors de réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- en l'absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne peut être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse.

Prestations supplémentaires de Coop sur les appareils ménagers.

Laboratoire d'assurance qualité

Le bon fonctionnement, la facilité d'entretien, les performances et la sécurité de tous les appareils sont minutieusement inspectés et testés dans nos laboratoires.

Normes de sécurité

Tous les appareils sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Étiquetage

Avant d'acheter un appareil, n'hésitez pas à vous informer! Un étiquetage neutre vous donne une information claire sur le produit et vous permet d'effectuer des comparaisons. Vous pouvez ainsi faire votre choix en toute sécurité. Les informations délivrées dans la fiche technique comprennent entre autre: origine, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation énergétique, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées ni main-d'oeuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat: En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant le même assortiment.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues: tél. 0848 811 222.

SAV

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Coop Service offre une garantie de 2 ans sur les réparations effectuées, pièces de rechange comprises.

13. Garanzia Coop / Servizio Coop**La vostra sicurezza dopo l'acquisto**

Sugli apparecchi concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio Coop ripara gratuitamente il vostro apparecchio, senza addebitarvi le spese di spedizione e trasporto, i ricambi ed il tempo occorso per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- uso commerciale;
- normale usura;
- danni causati dal calcare o dal processo di decalcificazione;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici**Laboratorio qualità**

Nei nostri laboratori vengono effettuati controlli e test approfonditi su tutti gli apparecchi per quanto concerne il corretto funzionamento, l'idoneità, le prestazioni e la sicurezza.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi sono conformi alle norme europee ed internazionali EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati ad un apparecchio, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori e permette loro di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo possono ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto: In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio Coop, potete telefonare alla Hotline multilingue: tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio Coop

In caso di riparazioni, il Servizio Coop concede una garanzia di 5 anni per apparecchi piccoli. Coop Service riconosce una garanzia di 2 anni sulle riparazioni effettuate (inclusi i pezzi di ricambio).

14. Technische Daten

Art.-Nr.	7.302.636
Netzspannung	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung	1600 Watt
Minimum Absicherung	10A
Abmessungen	265 x 345 x 315 mm
Fassungsvolumen	4 Liter
Kabellänge	ca. 0,9 m
Dimensionen	4,3 kg
Material	Hitzebeständiges polypropylen (PP), ABS, PET, PES, Aluminium vorhanden
Überhitzungsschutz	vorhanden
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.

Service Hotline:
0848 811 222

14. Données techniques / Dati tecnici

No. d'article	7.302.636
Tension nominale	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance nominale	1600 Watt
Protection minimale	10A
Dimensions	265 x 345 x 315 mm
Volume	4 litres
Longueur du cordon	env. 0,9 m
Poids	4,3 kg
Matériau	Polypropylène résistant à la chaleur (PP), ABS, PET, PES, aluminium
Protection contre la surchauffe	disponible
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	oui
Garantie de produit	2 ans
Modifications techniques réservées.	

No.art.	7.302.636
Tensione nominale	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza nominale	1600 Watt
Protezione minima	10A
Dimensioni	265 x 345 x 315 mm
Capacità	4 litri
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 0,9 m
Peso	4,3 kg
Materiale	Polipropilene (PP), ABS, PET, PES, aluminium
Protezione contro il surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni
Salvo modificazione tecniche.	

Service Hotline:
0848 811 222

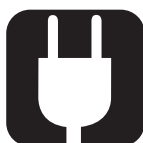
Version 05/2024



Nachgewiesene Sicherheit des Eidgenössischen Starkstrominspektorates ESTI
Sécurité prouvée par l'Inspection fédérale des installations à courant fort ESTI
Sicurezza comprovata dall'Ispettorato federale degli impianti a corrente forte ESTI



Entspricht den europäischen und internationalen Sicherheitsnormen (EN/IEC)
Conforme aux normes européennes et internationales de sécurité (EN/CEI)
Conforme alle norme di sicurezza europee e internazionali (EN/CEI)



1600 W / 220–240 V / 50–60 Hz / 10 A



Gebrauchsanleitung inliegend
Mode d'emploi à l'intérieur
Istruzioni per l'uso all'interno



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento



coop

www.coop.ch

0848 888 444 · Postfach 2550 · CH-4002 Basel



Papier
Papier
Carta

7.302.636