

AICOK

MANUEL DE L'UTILISATEUR

Friteuse Électrique sans Huile Salitaire



SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS
Pour l'utilisation domestique seulement

Attentions

Lisez attentivement ce manuel de l'utilisateur avant l'utilisation de l'appareil, sauvegarder-le et assurez-vous qu'il est en bon état pour référence future.



- 1, Poignée de traction cachée
- 2, Entrée d'air
- 3, Bouton de contrôle de température
- 4, Minuterie 0-30 min
- 5, Réservoir
- 6, Panier de friture
- 7, Poignée du panier de friture
- 8, Bouton de libération de panier
- 9, Couvercle du bouton
- 10, Sortie d'air & filtre de fumée d'huile
- 11, Indicateur d'alimentation
- 12, Instruction de cuisson supérieure
- 13, Fiche et cordon d'alimentation amovible

•Removable power cord design.
•Can't remove the power cord from the fryer until unplug from the socket.

- Conception du cordon d'alimentation amovible
- Ne peut pas enlever le cordon d'alimentation du friteuse jusqu'à débrancher de la prise.

Danger :

- Ne pas plonger le logement, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau ni rincer l'appareil sous le robinet.
- Éviter tout liquide d'entrer dans l'appareil pour empêcher le choc électrique ou le court-circuit.
- Garder tous les ingrédients dans le panier et empêcher tout contact des éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée d'air et la sortie d'air lors que l'appareil fonctionne.
- Ne pas remplir le réservoir avec l'huile comme cela peut causer un danger de feu.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil lors qu'il travaille.



Avertissement

- 1- Pour votre sécurité, l'appareil se conforme aux réglementations et directives de sécurité en vigueur aux temps de fabrication (Directive de basse tension, Compatibilité électromagnétique, Régulations de matériels de contact alimentaire, Environnement...) .
- 2- Vérifier que si la tension d'alimentation corresponde à ce qui est indiqué sur l'appareil (courant alternatif).
- 3- Compte tenu des normes diverses en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre qu'où il est acheté, faites-le inspecter par un centre de service agréé.
- 4- Cet appareil est conçu pour l'utilisation domestique seulement. En cas d'une utilisation professionnelle, d'une utilisation incorrecte ou d'un échec de la conformité avec les instructions, le fabricant n'accepte aucune responsabilité et la garantie est nulle.
- 5- Lisez et suivez les instructions pour votre utilisation. Garder-les pour utilisation future.
- 6- Ne pas opérer aucun appareil avec un cordon d'alimentation ou la fiche ou après la mauvaise fonction de l'appareil, ou après qu'il a chuté ou est abîmé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au vendeur. Ne vous éloignez pas de l'appareil.
- 7- Ne pas utiliser une rallonge. Si vous acceptez responsabilité pour ce faire, seul utiliser une rallonge qui est en bon état et qui correspond à l'alimentation de

l'appareil.

- 8- Ne pas laisser le cordon pendu.
- 9- Ne pas débrancher l'appareil en tirant le cordon.
- 10- Toujours débrancher l'appareil immédiatement après utilisation ; lors que vous le déplacez ; préalablement à tout nettoyage ou maintenance.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé avec une minuterie. Lors que la minuterie a compté à rebours à zéro, l'appareil produit un bon son et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, régler le bouton de la minuterie à 0 antihoraire.

Avant la première utilisation

- 1- Enlever tous les matières de packaging.
- 2- Enlever tout autocollant ou toute étiquette de l'appareil. (Sauf l'étiquette des spécifications nominale).
- 3- Nettoyer complètement le panier et le réservoir avec l'eau chaude, un peu de lessive et un éponge non abrasive.

*Note : vous pouvez aussi nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.

- 4- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. C'est une friteuse électrique sans huile salubre qui fonctionne avec l'air chaud. Ne pas remplir le panier avec l'huile ou la graisse.

Durant l'utilisation

- 1- Utiliser la friteuse sur une surface de travail plate et stable et résistant à la chaleur, loin de toute éclaboussure ou de toutes sources de chaleur.
- 2- Lors de l'opération, ne jamais laisser l'appareil non supervisé.
- 3- L'appareil n'est pas conçu pour les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et manque d'expériences et de connaissances s'ils sont sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 4- Il est obligatoire que les enfants soient supervisés pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 5- Cet appareil électrique fonctionne à hautes températures qui peuvent causer les brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil (réservoir, sortie d'air...).
- 6- Ne pas allumer l'appareil près des matériels inflammables (aveugles, rideaux...) ou à côté d'une source extérieure de chaleur.
- 7- En cas d'un incendie, ne jamais essayer d'éteindre les flammes avec l'eau. Débrancher l'appareil. Fermer le couvercle, s'il n'est pas dangereux de faire ça. Étouffer les flammes avec un chiffon humide.
- 8- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est rempli des aliments chauds.
- 9- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

<p>ATTENTION : Ne pas remplir le réservoir avec l'huile ou tout autre liquide. Ne pas mettre tout objet en haut de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de friture d'air chaud.</p>
--

Utiliser la friteuse électrique sans huile salubre

La friteuse électrique sans huile salubre peut être utilisée à préparer une large gamme des ingrédients. La brochure de recette fournie sert comme le guide d'une meilleure utilisation de l'appareil.

Étape 1

- 1- Brancher la fiche principale à la prise murale à terre.
- 2- Tirer le réservoir soigneusement hors de la friteuse.
- 3- Mettre les ingrédients dans le panier.

Note : ne jamais remplir le panier un excessive volume indiqué à l'intérieur, comme cela peut affecter la qualité du résultat.

- 4- Glisser le réservoir dans la friteuse.

Ne jamais utiliser le réservoir sans le panier dedans.

Avertissement : Ne pas toucher le réservoir durant et quelque temps après utilisation, comme il devient très chaud. Seul tenir le réservoir par la poignée.

- 5- Tourner le bouton de contrôle de température à la température requise. Voir la section "Température" dans ce chapitre pour déterminer la température correcte.
- 6- Déterminer le temps de préparation requise pour l'ingrédient.
- 7- Pour allumer l'appareil, tourner le bouton de minuterie au temps de préparation requis.
- 8- Ajouter 3 minutes au temps de préparation lors que l'appareil est froid, ou vous pouvez aussi laisser l'appareil préchauffé sans aucun ingrédient dedans approximativement 4 minutes, dans ce cas.
- 9- Quelques ingrédients requièrent le secouement à mi-chemin pendant le temps de préparation. Pour secouer ou remuer les ingrédients, tirer le réservoir hors de l'appareil par la poignée et secouer les ou remuer les ingrédients avec les fourchettes (ou pinces). Ensuite mettre le réservoir dans la friteuse.

Attention : Ne pas appuyer le bouton de libération durant le secouement ou le remuement des ingrédients.

10 – Lors que vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé.

Tirer le réservoir hors de l'appareil et le mettre sur une surface résistante à la chaleur. Et vérifier si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas prêts, simplement glisser le réservoir dans l'appareil et régler quelques minutes plus de la minuterie.

11 – Pour enlever les ingrédients, appuyer sur le bouton de libération du panier et relever le panier hors du réservoir. Le réservoir et les ingrédients ont chauds. Vous pouvez utiliser une fourchette (ou pinces) pour prendre les ingrédients. Pour enlever une large quantité des ingrédients fragiles, utiliser une paire de pinces pour relever les ingrédients hors du panier. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.

Étape 2

Cette table ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres pour les ingrédients que vous voulez préparer, référez-vous au livre de recette pour plus des ingrédients différents.

Note : Garder en tête que ces paramètres sont à titre indicative. Comme les ingrédients sont différents en origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur paramètre pour vos ingrédients.

Table : menu

Type	Min à Max (g)	Temps (Min)	Température (°C)	Remarque
Chips congelés	200-500	12-20	200	Secouer
Chips faits à la maison	200-500	18-30	180	Ajouter 1/2 cuillère d'huile et secouer
Collations au fromage grillé au fromage	200-300	8-15	190	
Pépité de poulet	100-500	10-15	200	
Filet de poulet	100-500	18-25	200	Remuer si nécessaire
Pilons	100-500	18-22	180	Remuer si nécessaire
Steak	100-500	8-15	180	Remuer si nécessaire
Côtes de porc	100-500	10-20	180	Remuer si nécessaire
Hamburger	100-500	7-14	180	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Doigts de poisson congelés	100-400	6-12	200	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Gâteau aux tasses	5 unité	15-18	200	

Conseil pour la cuisson

- 1- Les ingrédients plus petits requièrent souvent un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- 2- Un grand nombre des ingrédients requièrent seulement un temps de préparation légèrement plus longue, un petit nombre des ingrédients requièrent seulement un temps de préparation légèrement plus court.
- 3- Le secouement des petits ingrédients à mi-chemin durant la préparation optimise le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients inégalement frits.
- 4- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant.
Frir vos ingrédients dans une friteuse à air dans quelques minutes après que vous

ajoutez l'huile.

- 5- Ne pas préparer les ingrédients extrêmement gras tels que saucisse dans la friteuse à air.
- 6- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent être aussi préparées dans une friteuse à air.
- 7- Le volume optimal pour préparer les frites croustillantes est 500 grammes.
- 8- Utiliser une pâte préfaite pour préparer les collations rapidement et facilement. Une pâte préfaite requiert aussi un temps de préparation plus court que la pâte faite à la maison.
- 9- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, régler la température à 150 °C pour plus de 10 minutes.

Soins & Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Le réservoir, l'assiette de cuisson, le panier, et l'intérieur de l'appareil ont un enduit non adhésif. Ne pas utiliser les ustensiles de cuisine métalliques ou les matériaux de nettoyage abrasif pour les nettoyer, comme cela peut abîmer l'enduit non adhésif.

- 1- Enlever la fiche principale de la prise murale et laisser l'appareil refroidir.
Note : enlever le réservoir pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
- 2- Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 3- Nettoyer le réservoir, le panier avec l'eau chaude, un peu de lessive liquide et un éponge non abrasif. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Note : le réservoir et le panier sont anti-lave-vaisselle.

Conseils : Si la saleté est collée au panier ou au bas du réservoir, remplir le réservoir avec l'eau chaude avec un peu de lessive liquide. Mettre le panier dans le réservoir et laisser le réservoir et le panier tremper pour approximativement 10 minutes.

- 4- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec l'eau chaude et un éponge non abrasive.
- 5- Nettoyer l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour enlever tout dépôt alimentaire.
- 6- Débrancher l'appareil et laisser le refroidir.
- 7- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- 8- Pousser le cordon dans le compartiment de stockage de cordon. Fixer le cordon en l'insérant dans la fente de fixation de cordon.

SPÉCIFICATIONS :

MODÈLE : AHF001

Tension nominale : 220-240V

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Puissance d'entrée nominale : 1200-1400W

Fabriqué en Chine

Shenzhen Impression E-commerce SARL

Adresse : 3H012, Plaza de commerce, 5, Cité Huanan, Rue Pinghu, district de Longgang, Shenzhen, Chine

Page de Facebook : <http://www.facebook.com/aicoks/>

Site web : www.aicok.cc