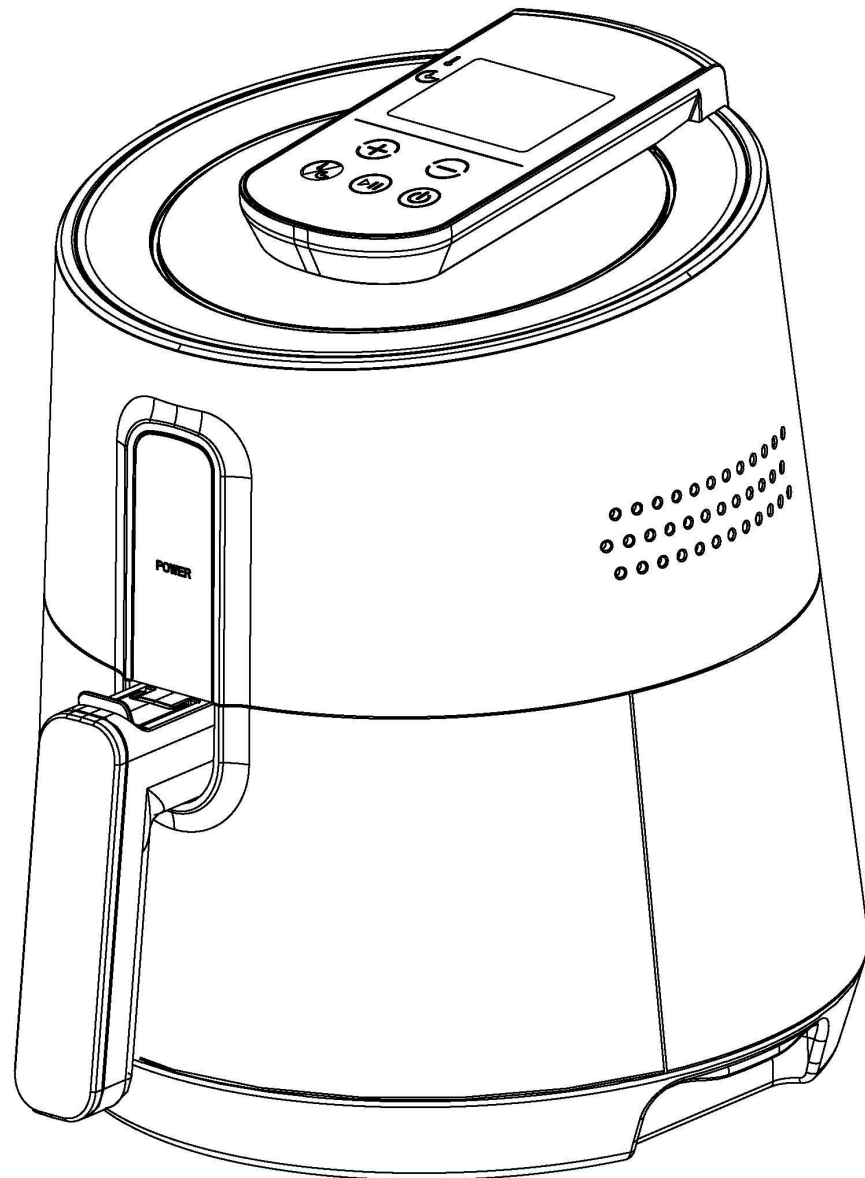


FRITEUSE AIR CHAUD

D'exploitation et des consignes de sécurité

Model: AF-02B



- POUR INTÉRIEUR
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT-

Spécification et fonctionnalité:

----- Tension: 220-240V ~ 50Hz

----- Puissance: 1300 Watts -

---- Capacité du panier: 2.6Litre

----- Température réglable: 80 °C -200°C

----- Minuterie (0-60 min)

GARANTIES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les bouchons ou la base dans de l'eau ou d'un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT:** Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Comme les différentes températures sont perçues par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec **ATTENTION**. L'équipement doit être touché uniquement aux poignées prévues et aux surfaces de préhension, et utiliser des gants de protection thermique ou similaires. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de lancer ou Enlever les pièces.
6. Type Y: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées de manière à éviter tout danger.
7. L'utilisation de pièces jointes non recommandées par le fabricant de l'appareil peut Causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur
9. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou du comptoir, ou touchez les surfaces chaudes.

10. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'un autre produit chaud Liquides.
12. Toujours attacher la fiche à l'appareil, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, tourner toute commande sur "hors tension", puis retirer la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour une utilisation autre que prévue.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent Les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance des utilisateurs ne doivent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
15. Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- locaux de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- maisons de ferme; - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
- Environnements de type chambre hôtes.

Introduction

Cette friteuse à air chaud offre une façon simple et saine de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant une circulation d'air rapide et chaud et une grille supérieure, il est capable de faire de nombreux plats. La meilleure partie est que la friteuse chauffe la nourriture à toutes les directions et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

Description générale (figure 1)

1. Touchez le panneau de commande
2. logement
3. Voyant d'alimentation
4. le récipient
5. Panier
6. Bouton de déverrouillage du panier
7. Poignée de panier
8. Ouvertures de sortie d'air
9. Cordon d'alimentation

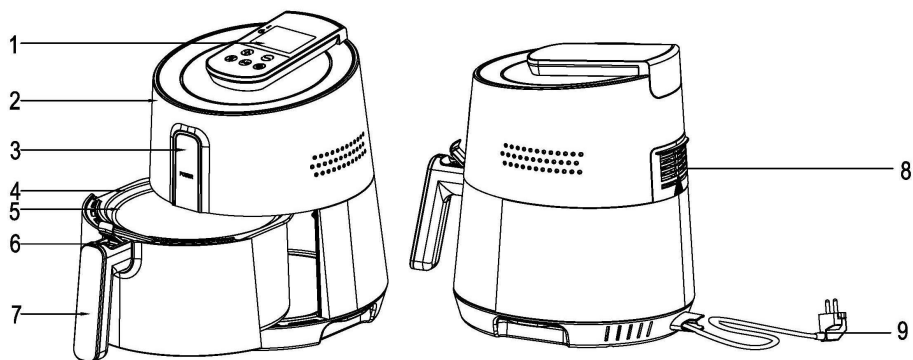


Fig.1



Fig.2

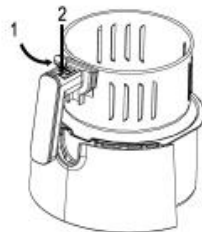


Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

Important

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et l'enregistrer pour référence ultérieure.

Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les Risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Ne plongez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans de l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas de l'eau ou d'un autre liquide entrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Toujours mettre les ingrédients à frire dans le panier, afin de l'empêcher d'entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir l'entrée d'air et les ouvertures extérieures de l'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne pas remplir la casserole avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

Attention

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.
 - Ne passez à aucune personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.
- Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
 - Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains humides.

- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et aux côtés et à 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée dans les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaud pendant l'utilisation (Fig.2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil. Attendez que les émissions de fumée s'arrêtent avant de retirer le solde de l'appareil.

Mise en garde

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, uniforme et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour usage domestique. Il peut ne pas convenir d'être utilisé de manière sûre dans des environnements tels que des cuisines de personnel, des fermes, des motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou qu'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous Pourrait refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Toujours débrancher l'appareil sans l'utiliser.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes pour refroidir pour la poignée ou le nettoyage en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
3. nettoyer soigneusement le panier et faire cuire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive.

Remarque: Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans pétrole qui fonctionne à l'air chaud, Ne pas remplir la casserole avec de l'huile ou des graisses de friture.

Préparation à l'utilisation

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et uniforme. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistant aux chocs.
- 2 Placez le panier dans la poêle (Fig.3).
- 3 Tirez le cordon du compartiment de rangement situé au bas de l'appareil.

Ne pas remplir la casserole avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne placez rien au-dessus de l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

Le sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients. Le livret de recette inclus vous aide à connaître l'appareil.

Friteuse à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale.
2. Retirez soigneusement la casserole de la friteuse (Fig.6)
3. Mettez les ingrédients dans le panier. (Fig.5)

Astuce: utilisez le séparateur pour séparer les ingrédients lorsque vous souhaitez préparer différents ingrédients en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque côté du panier avec les ingrédients. Assurez-vous de vérifier le temps de préparation et la température requise pour les différents ingrédients avant de commencer à les préparer simultanément. Les cubes de pommes de terre et le schnitzel, par exemple, peuvent être préparés simultanément car ils nécessitent les mêmes paramètres. Veuillez noter que le montant maximal pour chacun des ingrédients est la moitié du montant normal.

4. Faites glisser le récipient dans la friteuse (Fig. 4)

Notant s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais la casserole sans le panier.

Attention: ne pas toucher la casserole pendant et après un certain temps après l'utilisation, car elle fait très chaud. Ne tenez la cuvette que par la poignée.

5. Déterminer le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section 'Paramètres' dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients nécessitent un tremblement à mi-chemin du temps de préparation (voir la section "Paramètres" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Ensuite, faites glisser le récipient dans la friteuse I

Attention: ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant le secoussement. (Fig.3)

Astuce: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, retirez la casserole de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. Et soulevez le panier hors de la casserole Astuce: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la cloche de la minuterie lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie à nouveau pour le temps de préparation restant après avoir secoué.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-le sur le cadre d'essai. Remarque: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de l'heure sur 0.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites glisser le récipient dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour enlever les ingrédients (par exemple, les frites), tirez la casserole hors de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors de la casserole.

Ne placez pas le panier à l'envers avec la casserole toujours attachée à celui-ci, car tout excès d'huile qui a été recueilli au fond de la casserole fuit sur les Ingrédients.

Instructions d'utilisation:

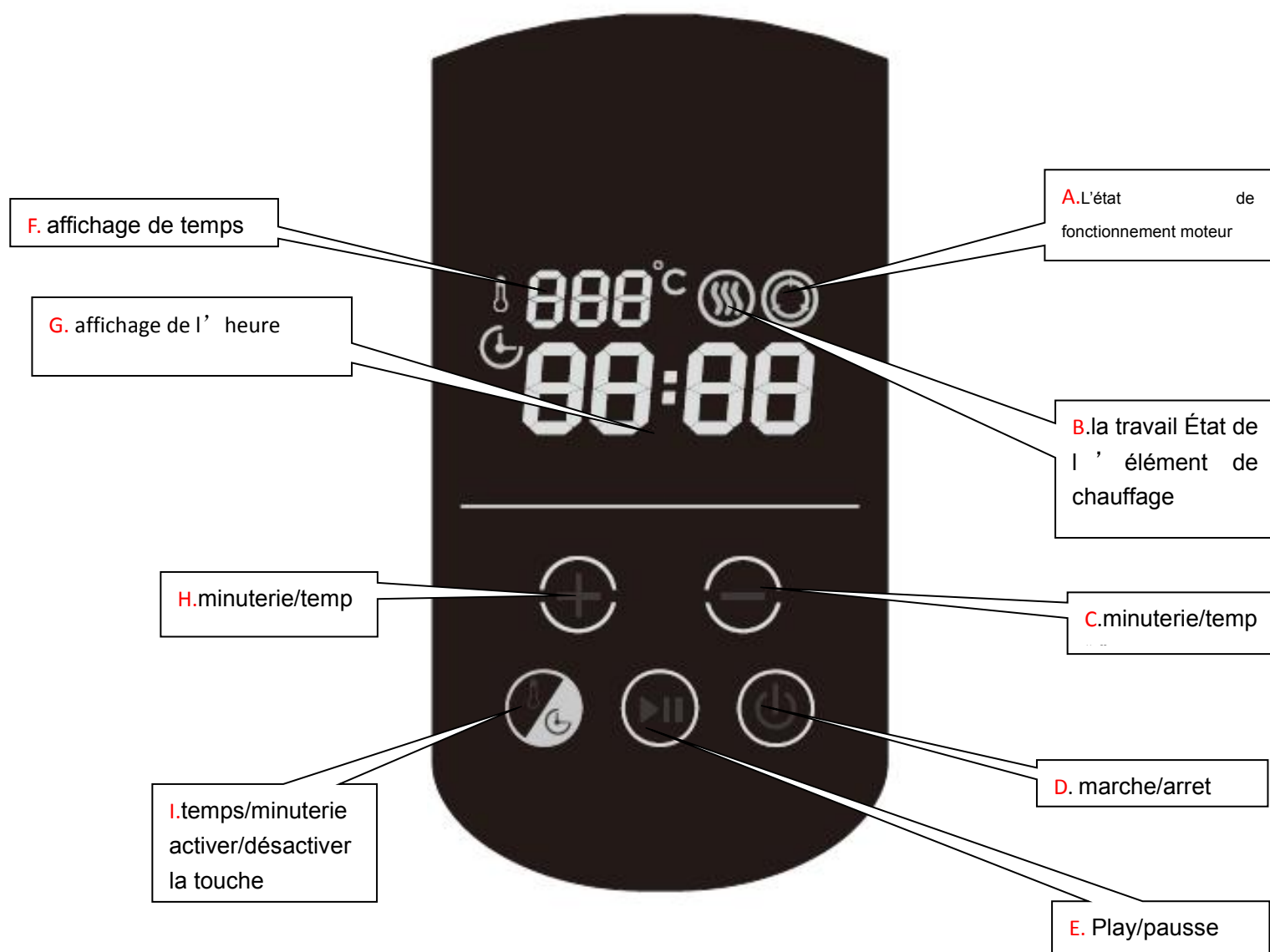
La casserole et les ingrédients sont une friteuse chaude et chaude. Selon le type d'ingrédients de la friteuse, la vapeur peut s'échapper de la casserole.

10. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette.

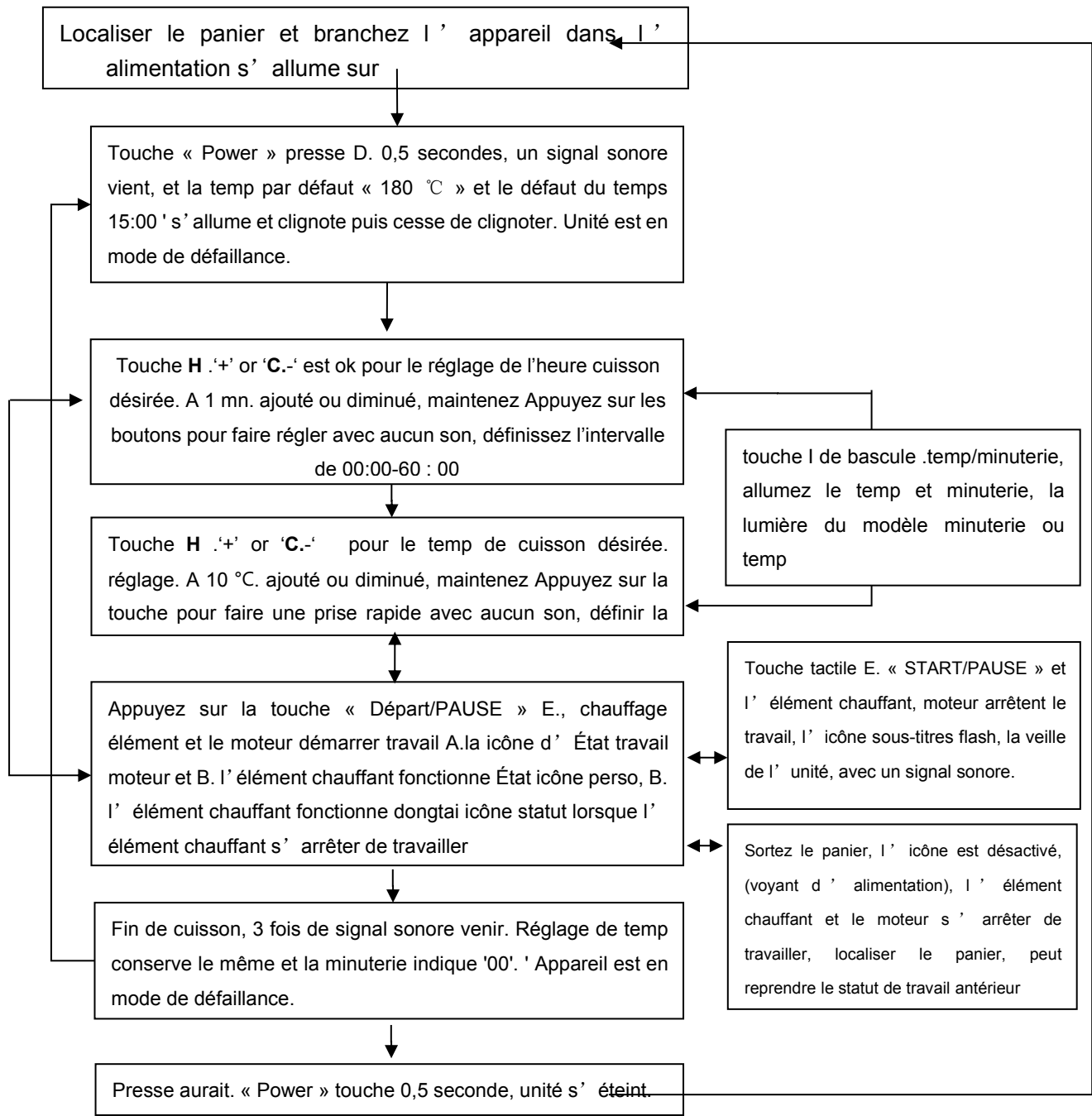
Astuce: Pour enlever les ingrédients grands ou fragiles, soulevez les ingrédients hors du panier par une pince

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est instantanément prête à préparer un autre lot.

Instructions du panneau de commande:



Mode d'emploi :



Paramètres

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage de vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil

Sortez la casserole brièvement de l'appareil pendant une cuisson à l'air chaud, à peine dérange le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus importants.
 - Une quantité plus importante d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus long, une moindre quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation légèrement plus court.
 - Agiter les ingrédients plus petits à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à prévenir les ingrédients irrégulièrement frits.
 - Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant. Frire vos ingrédients dans la friteuse à l'air chaud dans quelques minutes après que vous avez ajouté l'huile.
 - Ne pas préparer d'ingrédients extrêmement gras, comme les saucisses dans la friteuse.
 - Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse
 - La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes.
 - Utilisez la pâte pré-fabriquée pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
 - Placez une boîte à cuire ou un four dans le panier de la friteuse à chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez rôtir des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Utilisez la pâte pré-fabriquée pour préparer des collations remplies rapidement et facilement. La pâte pré-fabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.

- Placez une boîte à cuire ou un four dans le panier de la friteuse à chaud si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez rôtir des ingrédients fragiles ou des ingrédients remplis

Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Min-max Montant(g)	TEMPS (min.)	Température (/°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Patatoes et frite					
Frites surgelées fines	300-400	18-25	200	Yes	
Frites surgelés grosse	300-400	20-25	200	Yes	
Gratin dauphinois	500	20-25	200	Yes	
Viande et volaille					
steack	100-500	10-20	180	No	
Côtelettes de porc	100-500	10-20	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	No	
Pilons	100-500	25-30	180	No	
Poitrine de poulet	100-500	15-20	180	No	
Collations					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Yes	
Pépites de poulet congelé	100-500	10-15	200	Yes	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	No	
Goûters au fromage pain	100-400	8-10	180	No	

congelé pané					
Légumes farcis	100-400	10	160	No	
Cuisson au four					
Gâteau	300	20-25	160	No	Utiliser le moule de cuisson supplémentaire
Quiche	400	20-22	180	No	
Muffins	300	15-18	200	No	Plat étain/four utilisation supplémentaire
En-cas	400	20	160	No	

Remarque: Ajoutez 3 minutes au moment de la préparation lorsque vous commencez à frire tandis que la friteuse à froid est encore froide.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La casserole et le panier de revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1 Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: Retirez la casserole pour laisser refroidir la friteuse à l'air chaud plus rapidement.

2 Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3 Nettoyez la casserole, le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Remarque: Le moule et le panier sont imperméables au lave-vaisselle.

Astuce: si la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplir la casserole avec de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez le panier dans la poêle et laissez la carpe et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et de l'éponge non abrasive.

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Espace de rangement

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères quand il est épuisé, mais déposez-le à un endroit pour le recyclage. Ce faisant, vous aidez à préserver l'environnement

garantie et service

Si vous avez besoin de service ou des informations ou si vous avez un problème, veuillez communiquer avec votre centre de service autorisé local

Dépannage

Probleme	Cause possible	Solution
La friteuse à air	L'appareil n'est pas branché.	Mettez la fiche dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas défini la minuterie.	Réglez la minuterie pour le temps de préparation nécessaire pour mettre en marche l'appareil
Les ingrédients frits la quantité dans le panier est trop grand	Mettre des lots plus petits des ingrédients dans le panier. Des lots plus petits sont frits plus uniformément	avec la friteuse air ne se font pas.
	La température est trop basse.	Tourner la commande de température pour le réglage de la température requise (voir la section « paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tourner le bouton de minuterie sur le temps de préparation nécessaire (voir la section « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont Certains types d'ingrédients doivent être inégalement	Les ingrédients qui se trouvent au dessus ou sur l'autre (p. ex. frites) doivent être secoués à mi-chemin à travers le temps de préparation.	Voir la section « Paramètres » dans le chapitre secoués au milieu de la cuisson frites dans la friteuse à air

collations ne sont pas	Vous avez utilisé un type de collations Utiliser le four ou Badigeonner légèrement d'huile d'en-cas pour un résultat plus croustillant	croustillantes quand ils censé être préparé dans une friteuse traditionnelle. sortent de la friteuse à air.
Je ne peux pas glisser le moule	Ne pas remplir le panier au-delà au niveau max.	dans l'appareil correctement
	Le panier n'est pas correctement positionné Abaissez le panier dans la poêle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.	dans la casserole.
Fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez les ingrédients gras	Lorsque vous faites frire les ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile coulera dans la poêle. L'huile produit fumée blanche et la casserole peut s'échauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le moule contient encore des résidus de graiss Fumée blanche est causée par de la graisse à chauffer dans la poêle.	provenant de l'utilisation précédente. Assurez-vous que vous nettoyez la cuve correctement après chaque utilisation.
Frites fraîches sont inégalement	Vous n'avez pas utilisé le type	Utiliser des pommes de terre et s'assurer qu'ils restent fermes pendant la friture. frites dans la friteuse à air. de bonnes de pommes de terre.
	Vous ne pas rincer les bâtonnets de pomme	Rincer les bâtonnets de pomme de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtons. de terre correctement avant que vous les frites
Frites fraîches ne sont pas Le croustillant des frites dépend de la	Assurez-vous que vous les bâtonnets de pommes de terre bien séchez avant d'ajouter l'huile.	croustillants quand ils sortent quantité d'huile et d'eau dans les frites. de la friteuse à air
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus faibles pour un résultat plus croustillant.

		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
--	--	---

Comment éliminer ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin de prévenir toute nuisance possible à l'environnement ou la santé humaine de l'élimination incontrôlée des déchets, recyclage responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner l'appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de renvoi et de collecte ou communiquer avec le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour environnement recyclage sécuritaire.