

Air Fryer Friteuse à Air

**- FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY -
- USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT -**

EN_IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY.

**FR_IMPORTANT: A LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR CONSULTATION
ULTÉRIEURE.**

INTRODUCTION

This all now Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Type Y: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

TECHNICAL DATA:

-----Voltage: 120V ~60HZ

-----Wattage:1700 W

-----Capacity of Pot: 6.0 L

-----Adjustable temperature: 80°C-200°C(175°F-400°F)

----- Timer: 0-60 min

GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1. Cap | 2. Control panel |
| 3. On the shell | 4. Panel decorative cover |
| 5. Main housing | 6. Rack |
| 7.Pot | 8. Drawer panel |
| 9. Pot handle | 10. Bottom cover |
| 11.Drawer front shell | 12. Air outlet |
| 13. Main cord (Electrical cord) | |

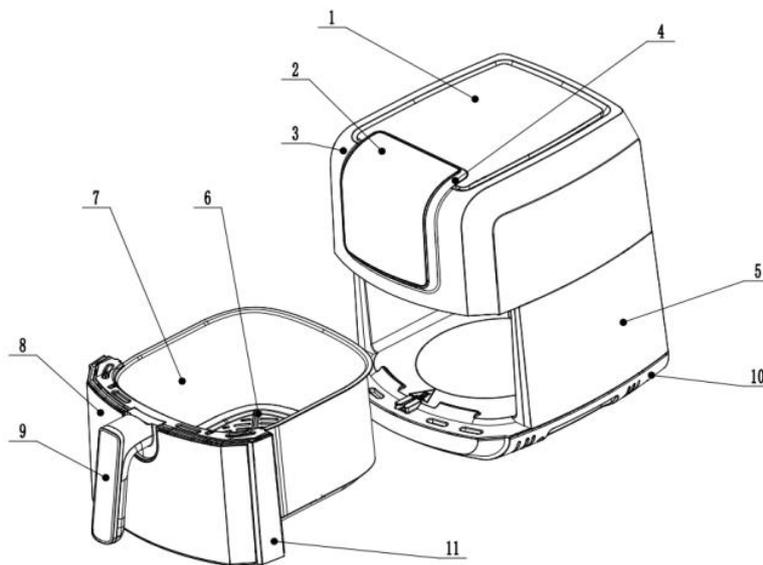


Fig.1

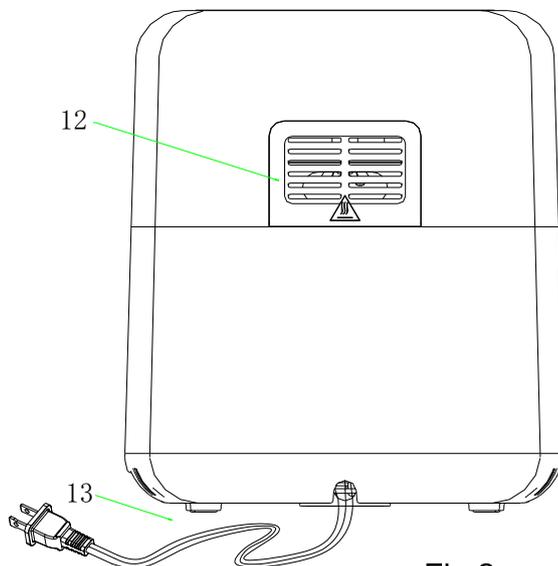


Fig.2



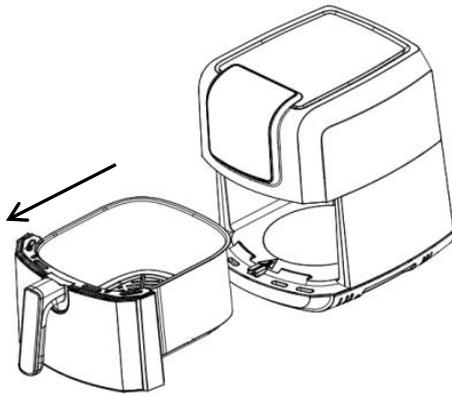


Fig.3

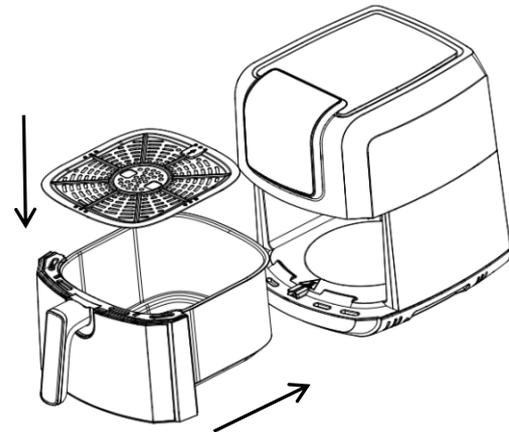


Fig.4

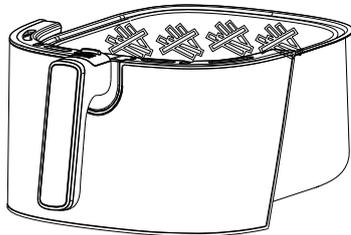


Fig.5

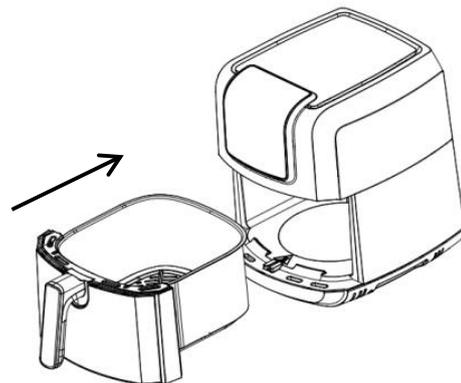


Fig.6

Important!**Danger**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating

WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance.
Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only on way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



ONLY FOR USA PLUG

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Before first use

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

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface.
2. Please put the rack into the pot (Fig.4).
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer (Fig.3)
3. Put the ingredients on the rack. (Fig.5)
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer (Fig 6)

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Caution: Do not touch the pot during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

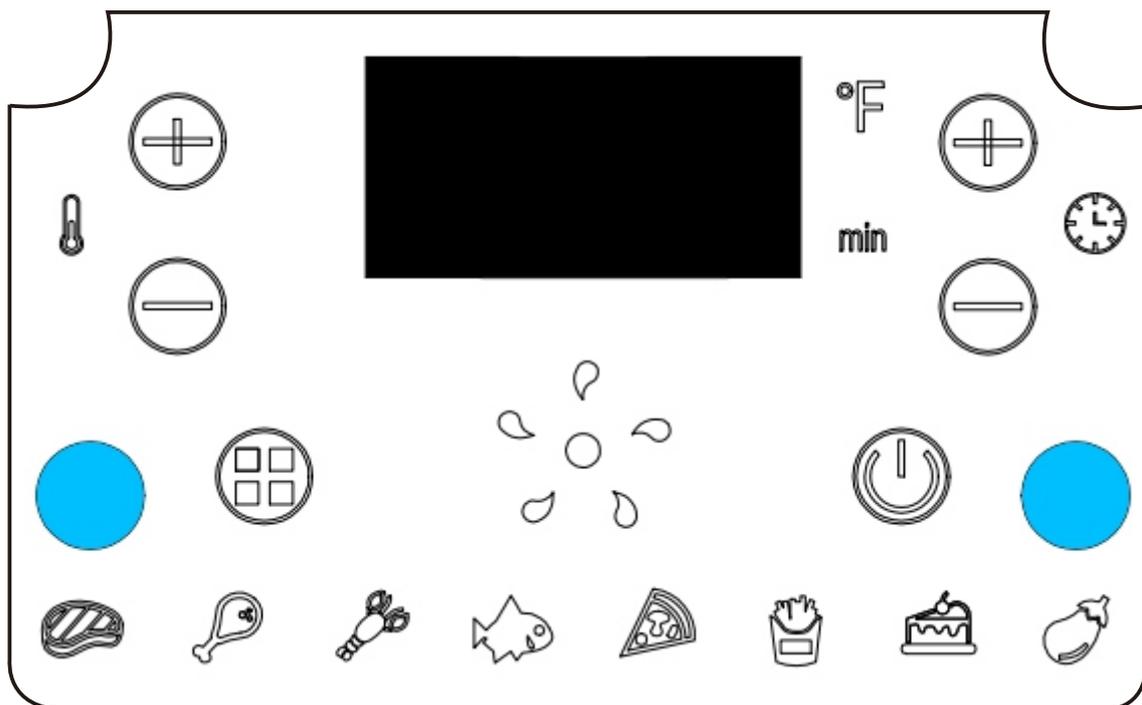
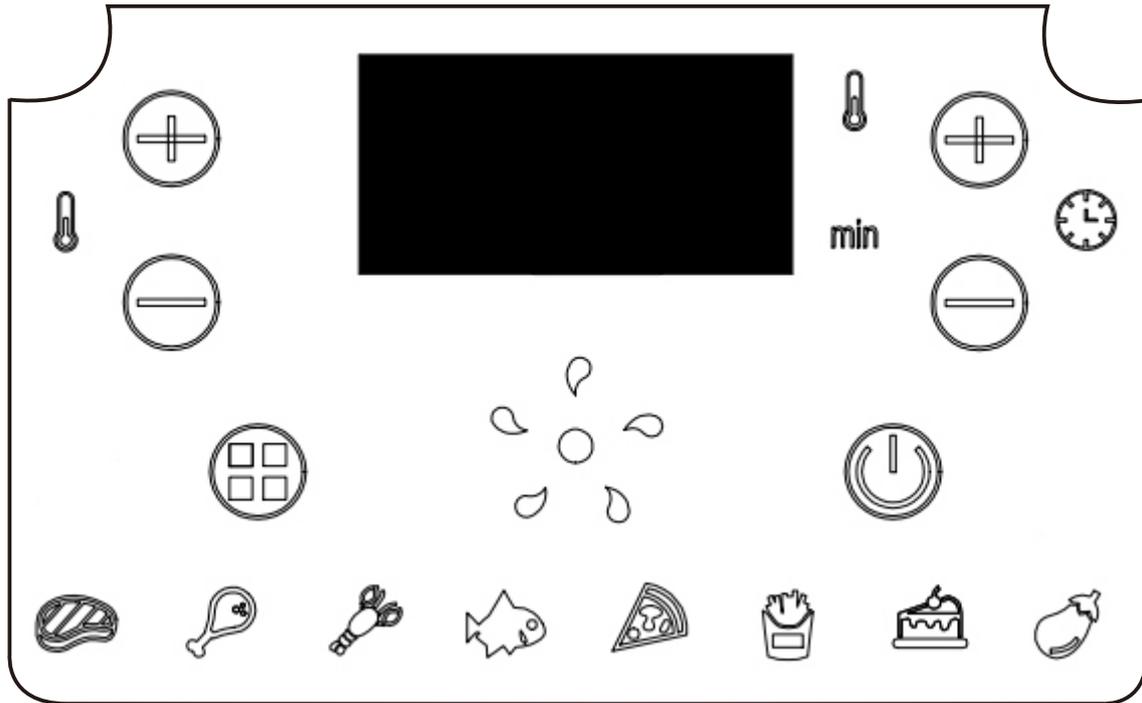
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on a flat surface.

Do not turn the pot upside down still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.
11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL INSTRUCTIONS

**Operation Instructions:**

Key  –Power Key

Once the rack and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Selecting the power key for 3 seconds will make the unit default temperature 200°C(400°F), while the cooking time will be set to 15 minutes. Selecting the Power key a second time will start the cooking process. Pressing the power key for 3 seconds to close the entire device during cooking. The OFF and fan indicator will be displayed for 20 seconds; All the lights go out; the fan stops working.

Note: During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Key  –Preset Key

Selecting the “” Preset key enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

Left side of control panel  (°F) area, Key  & Key  -Temperature Control Keys

Selecting The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking temperature **5°C(10°F)** at a time. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C.(170-400°F)

Right side of control panel **min** area ; Selecting The Key  and Key  symbols enable you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time, Maximum 60 minutes;

Indicator light “” Fan indicator;

Red indicator light “” Heating lamp;

Right side of control panel indicator light “ (°F)”Temperature indicator;

Indicator light “**min**” Timer indicator;

Indicator light “       ” Recipe indicator

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.*
- *Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.*
- *Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.*
- *Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients*
- *You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C (300°F) for up to 10 minutes.*

									
Defaults	Temp(°F)	360	360	360	360	320	400	320	320
	Temp(°C)	180	180	180	180	160	200	160	160
	Time (min)	16	25	12	18	17	17	25	17
Range	Temp(°F)	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400
	Temp(°C)	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200
	Time (min)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60
Min-Max(g)	100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the pot soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

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

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	Don't set timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the MAX indication.
	The pot is not placed correctly.	Push the pot again in the correct direction.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Correct Disposal of this product

	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.</p>
---	---

*** Error description: "E1" NTC falls off or is damaged**

INTRODUCTION

Cette friteuse à air chaud offre un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation rapide de l'air chaud et une grille supérieure, elle est capable de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant est que la friteuse à air chaud permet de chauffer les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

- Les espaces de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- Les maisons de ferme;
- Par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel;
- Environnements de type chambres d'hôtes.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT:** Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Des surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec **PRUDENCE**. L'appareil ne doit être touché qu'au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévue, une protection contre la chaleur doit être utilisée comme des gants ou autres. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laissez-la refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. Types-Y: Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utiliser pas l'appareil à l'extérieur
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni ne touchez les surfaces chaudes.
10. Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ni dans un four chauffé.
11. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez l'une des commandes sur « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des

instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.

15. Gardez 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 minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.

DONNÉES TECHNIQUES:

-----Voltage: 120V ~ 60Hz

-----Puissance :1700 W

-----Capacité du Cuve: 6,0 L

-----Température réglable: 80°C à 200°C(175°F à 400°F)

-----Minuteur: 0 à 60 min

DESCRIPTION GÉNÉRALE (Fig.1)

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Orifice | 2. Panneau de commande |
| 3. Sur la coque | 4. Couvercle décoratif de panneau |
| 5. Boîtier principal | 6. Grille |
| 7. Cuve | 8. Panneau de tiroir |
| 9. Poignée de Cuve | 10. Couvercle inférieure |
| 11. Coque avant du tiroir | 12. Sortie d'air |
| 13. Cordon principal (cordon électrique) | |

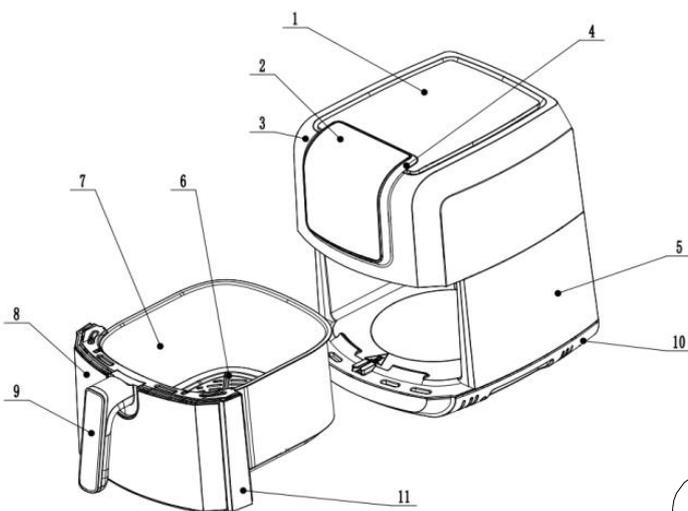


Fig.1

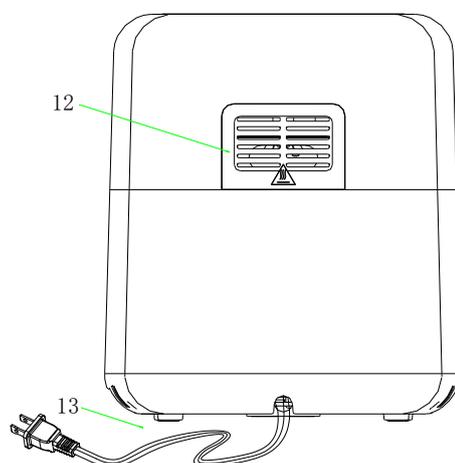


Fig.2



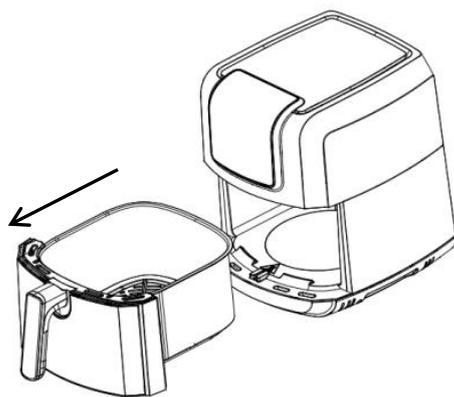


Fig.3

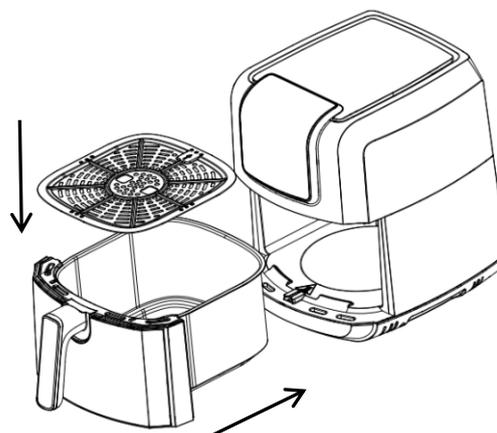


Fig.4

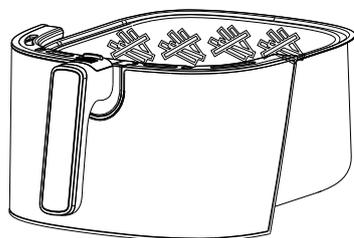


Fig.5

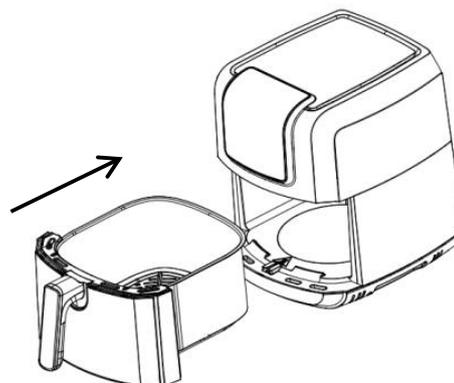


Fig.6

Important!**Danger**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans 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 en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours mettre les ingrédients à frire dans le cuve, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les orifices de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le cuve d'huile car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

AVERTISSEMENT

- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.

- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon d'alimentation endommagé.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas 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 par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des orifices de sortie d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le panier de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2).
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une broche plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée uniquement et dans un seul sens uniquement. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez-la. Si la fiche ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.



**POUR PRISE ÉLECTRIQUE
USA SEULEMENT**

Mise en garde

- Veillez à ce que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtel et d'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 conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque, et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez pas directement le cuve d'huile ou de graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

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

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

2. Veuillez mettre le plateau à cuisson dans la cuve (Fig.4).

Ne remplissez pas le cuve d'huile ou de tout autre liquide.

Ne mettez rien sur le 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

L'appareil sans huile permet de préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.

2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse à air chaud (Fig.3).

3. Mettez les ingrédients sur la grille.(Fig.5)

4. Remettez la cuve dans la friteuse (Fig. 6).

En prenant soin de bien aligner la cuve avec les glissières- guides situés dans le corps de la friteuse.

Attention: Ne touchez pas le cuve pendant et après l'utilisation, car il fait très chaud. Ne tenez la cuve que par la poignée.

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

6. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section "Réglages" de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse.

Conseil: si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la buzzer du minuteur lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuteur sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.

7. Lorsque vous entendez le buzzer de la minuteur, le temps de préparation défini s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil

Note: Vous pouvez également désactiver l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez l'heure sur 1.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de glisser la cuve dans l'appareil et de régler la minuteur sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour enlever les ingrédients (p. ex. frites), retirez la cuve de la friteuse à air chaud et placez-le sur le cadre d'essai.

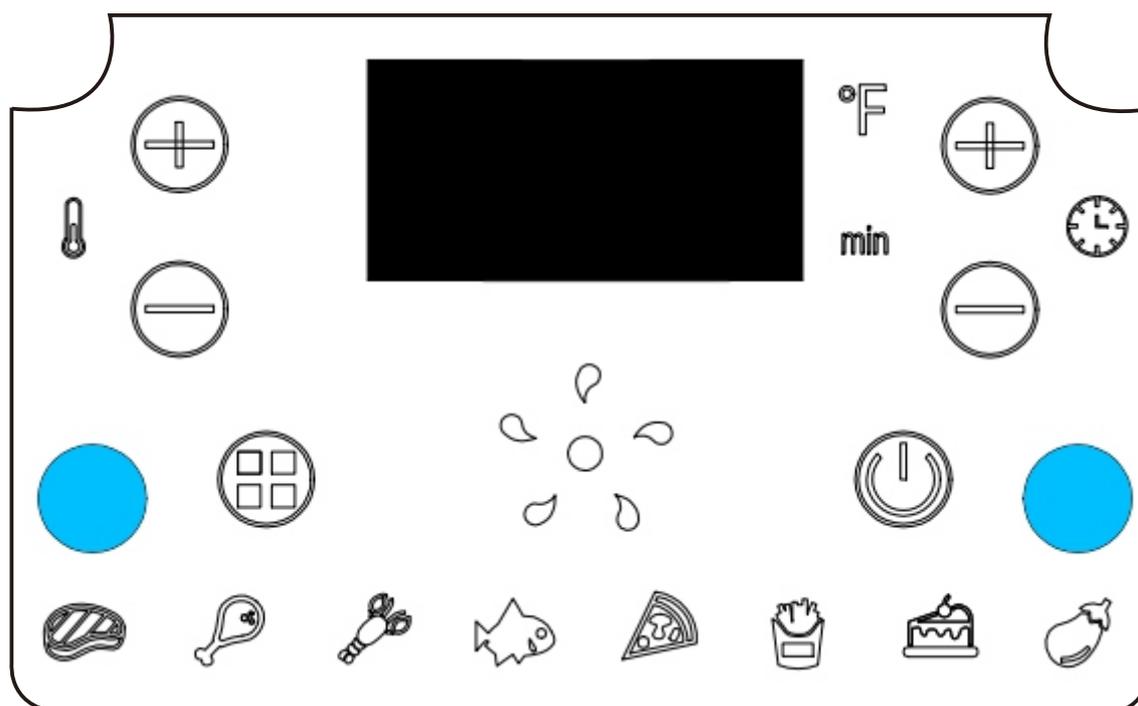
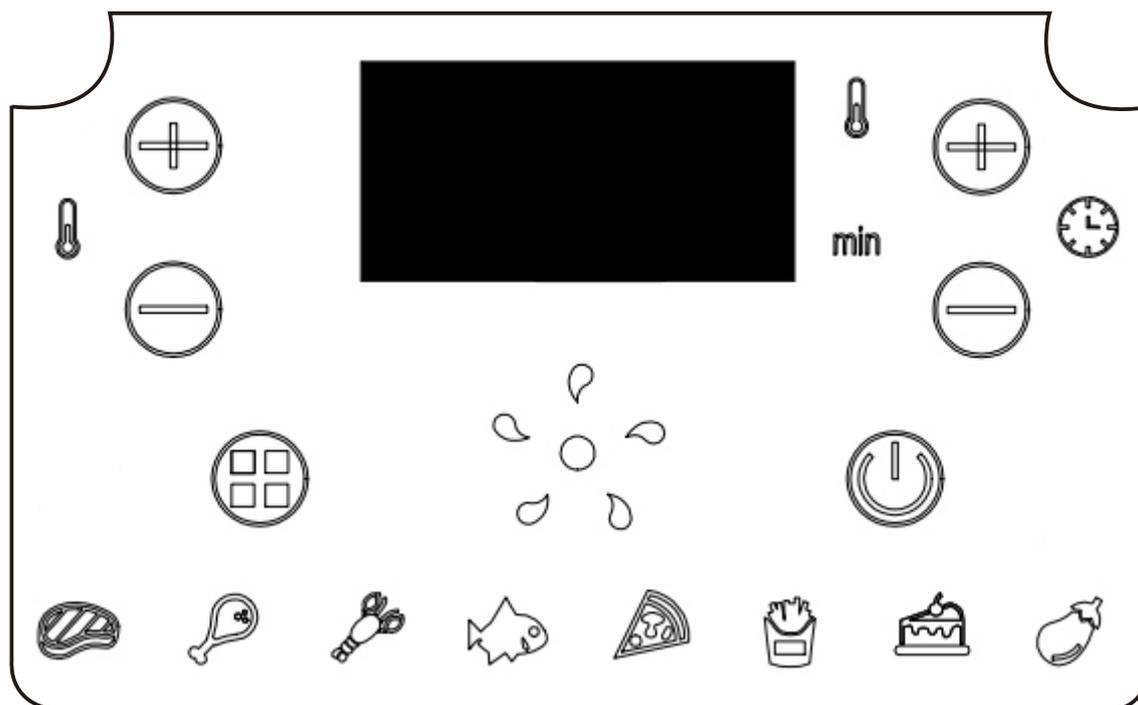
Ne retournez pas le cuve avec attaché à celui-ci, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole s'écoulera sur les ingrédients.

Le cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10. Videz le panier dans une cuve ou sur une assiette.

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

INSTRUCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE

**Instructions d'utilisation:**

Touche  – Touche d'alimentation

Une fois que le panier et le cuve sont correctement placés dans le boîtier principal, le témoin d'alimentation s'allumera. Sélectionnez la touche d'Alimentation pendant 3 secondes, la température par défaut de l'appareil sera de 200° C (400° F), tandis que le temps de cuisson sera réglé sur 15 minutes. La sélection de la touche d'alimentation une seconde fois lancera le processus de cuisson. Appuyez sur la touche d'Alimentation pendant 3 secondes. Le témoin ARRÊT et le témoin du ventilateur s'affichent pendant 20 secondes; Tous les témoins s'éteignent; le ventilateur cesse de fonctionner.

Note: Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les touches pour contrôler la pause et le démarrage de la cuisson.

Touche  – Touche de pré-réglage

La sélection de la touche  de pré-réglage vous permet de faire défiler les 8 choix alimentaires populaires. Une fois sélectionné, la fonction pré-réglage de temps et de température de cuisson commence.

Côté gauche de de la  (°F) zone panneau de commande, Touche  et Touche  - Touches de contrôle de température

La sélection des symboles touche  et touche  vous permet de régler ou de diminuer la température de cuisson **de 5°C(10°F)** à la fois. Maintenez la touche changera rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C.(170 à 400°F)

Côté droit de la zone du panneau de commande ; **min** La sélection des symboles touche  et touche  vous permet d'ajouter ou de réduire le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenir la touche changera rapidement l'heure, Maximum 60 minutes;

Voyant lumineux “  ” Témoin de ventilateur;

Voyant lumineux rouge “  ” Témoin de chauffage;

Côté droit du voyant lumineux du panneau de commande “  (°F) ” Indicateur de température;

Voyant lumineux “ **min** ” témoin de minuteur;

Voyant lumineux “        ” témoin de recettes

Paramètres

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

Note : Rappelez -vous que ces réglages sont des indications. Les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme ainsi que la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirer brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture à air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouez les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison

- Placez une boîte de cuisson ou un plat au four dans le panier de friteuse à air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C (300°F) jusqu'à 10 minutes.

									
Par défaut	Température (°F)	360	360	360	360	320	400	320	320
	Température (°C)	180	180	180	180	160	200	160	160
	Temps (min)	16	25	12	18	17	17	25	17
Gamme	Température (°F)	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400	180-400
	Température (°C)	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200	80-200
	Temps (min)	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60	1-60
Min - max(g)		100-600	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500	100-500

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Cuve. 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.

Note: Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser du liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Conseil: Si la saleté est collée au fond du cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le cuve tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Veillez à ce que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux lorsqu'il est épuisé, mais déposez-le dans une pointe de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Ne réglez pas la minuterie.	Réglez la touche de minuteur sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le cuve est trop grande.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le cuve. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température de réglage est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir le paragraphe "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur sur le temps de préparation requis (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil"
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
On ne peut pas glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans le cuve.	Ne remplissez pas le cuve au-delà de l'indication MAX.
	Le cuve n'est pas placé correctement.	Poussez à nouveau le panier dans le bon sens.

Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'échappera dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et le cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas la solution matérielle-logicielle ni le résultat final.
	La cuve contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la cuve. Assurez-vous de nettoyer la cuve correctement après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas rincé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Élimination correcte de ce produit

	<p>Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.</p>
---	---

* Description de l'erreur : "E1" La CTN se détache ou est endommagée

US

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

 001-877-644-9366

 customerservice@aosom.com

Imported by Aosom LLC
27150 SW Kinsman Rd Wilsonville, OR 97070 USA
MADE IN CHINA

CA

If you have any questions, please contact our customer care center.
Our contact details are below:

Si vous avez la moindre question, veuillez contacter notre centre d'assistance à la clientèle.
Nos coordonnées sont les suivantes:

 416-792-6088

 customerservice@aosom.ca

Imported by Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, Unit 307, Markham, Ontario Canada
L3R 4B9
MADE IN CHINA

Importé par Aosom Canada Inc.
7270 Woodbine Avenue, unité 307, Markham, Ontario Canada
L3R 4B9
FABRIQUÉ EN CHINE

