






AIR FRYER OVEN

Instruction Manual

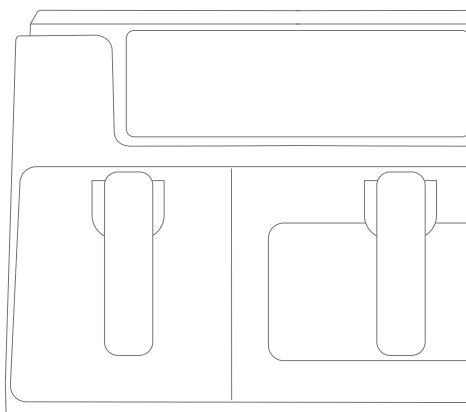
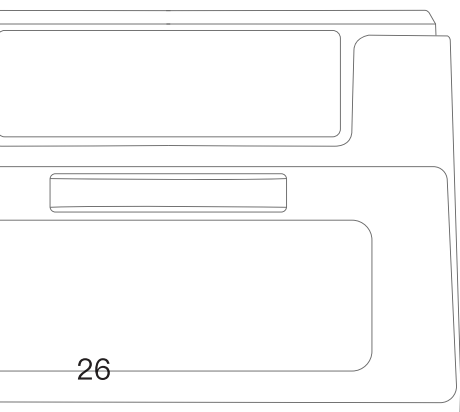
Model No: ZHAF-900AP



-  User Manual (Page 2–12)
-  Gebrauchsanweisung (Seite 14–25)
-  Manuel d'instruction (Page 27–38)
-  Manual de instrucciones (Pagina 40–51)
-  Manuale di istruzioni (Página 53–64)

CONTENU

Articles fournis	P27
Symboles	P27
Mots signaux	P27
Utilisation prévue	P27
Notices de sécurité	P28
Apprendre à connaître son four à air	P30
Avant l'utilisation initiale	P32
Fonctions	P32
Conseils	P33
Installation et connexion	P33
Utilisation	P34
Nettoyage et stockage	P36
Résolution des problèmes	P37
Garantie et service	P38
Données techniques	P38



ARTICLES FOURNIS

- 1 x Friteuse à air
- 1 x Tiroir 3.5L
- 1 x Tiroir 6L
- 2 x Grilles
- 1 x Assemblage de la porte du four
- 1 x Grille
- 1 x Bac de récupération







Vérifiez que les éléments fournis sont complets et que les composants n'ont pas été endommagés pendant le transport. Si vous constatez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et contactez notre service clientèle.

Retirez les éventuels films, autocollants ou protections de transport de l'appareil. Ne retirez jamais la plaque signalétique et les éventuels avertissements.

INFORMATIONS SUR LE MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour référence ultérieure et pour d'autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-respect des informations contenues dans ce mode d'emploi.

SYMBOLES

	Symboles de danger: Ces symboles indiquent des dangers potentiels. Lisez attentivement les consignes de sécurité correspondantes et respectez-les.
	Informations complémentaires
	Lire le mode d'emploi avant l'utilisation!
	Attention : surfaces chaudes!
	Convient à l'utilisation avec des denrées alimentaires.
	Courant alternatif

MOTS SIGNAUX

Les mots de signalisation indiquent des dangers si les avis associés ne sont pas respectés.

DANGER – risque élevé, peut entraîner des blessures graves ou la mort.

AVERTISSEMENT – risque moyen, peut entraîner des blessures graves ou la mort.

AVIS – risque d'endommagement du matériel

UTILISATION PRÉVUE

- L'appareil est destiné à être utilisé pour griller, cuire, décongeler, réchauffer et déshydrater des aliments.
- L'appareil fonctionne exclusivement à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse dans l'appareil, comme vous le feriez avec une friteuse classique !
- L'appareil ne convient pas à la préparation de plats liquides tels que soupes, sauces

ou ragoûts !

- L'appareil est réservé à un usage personnel et n'est pas destiné à des applications commerciales ou domestiques, par exemple dans des hôtels, des bureaux, des cuisines de personnel ou des lieux similaires.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage spécifié et tel que décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- La garantie ne couvre pas les défauts causés par une manipulation incorrecte, des dommages ou des tentatives de réparation. Il en va de même pour l'usure normale.

NOTICES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Tenez compte de tous les avis de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournis avec cet appareil. Le non-respect des consignes de sécurité et des instructions peut entraîner un choc électrique, un fire ou des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles aient compris les dangers résultant du non-respect des consignes de sécurité correspondantes.
- 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 sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus à l'écart de l'appareil et de son contenu.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les 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.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée foncée s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

ATTENTION : SURFACES CHAUDES !

L'appareil et les accessoires deviennent très chauds pendant l'utilisation. l'utilisation. Ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Ne touchez les poignées et le panneau de commande que lorsque l'appareil est en fonctionnement ou immédiatement après l'avoir éteint. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des gants de cuisine pour manipuler les accessoires chauds.

- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en

fonctionnement.

- N’immergez jamais l’appareil et le câble de raccordement dans l’eau ou dans d’autres liquides et veillez à ce qu’ils ne tombent pas dans l’eau ou ne soient pas mouillés. Il y a un risque d’électrocution !
- Ne versez pas de liquides (par exemple de l’huile ou de l’eau) directement dans l’appareil ou dans les tiroirs et ne placez pas de récipient rempli de liquide dans l’appareil. L’appareil fonctionne exclusivement à l’air chaud.
- Tenir le cordon d’alimentation à l’écart des surfaces chaudes.
- L’appareil doit toujours être déconnecté du réseau électrique lorsqu’il est laissé sans surveillance et avant de le transporter ou de le nettoyer.
- Ne procédez à aucune modification de l’appareil. Ne remplacez pas non plus le câble de raccordement vous-même. Si l’appareil, le câble de raccordement ou les accessoires de l’appareil sont endommagés, ils doivent être réparés ou remplacés par le fabricant, le service après-vente ou un atelier spécialisé afin d’éviter tout danger.
- L’appareil n’est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- L’appareil a besoin d’environ 30 minutes de refroidissement pour être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- Suivez les instructions du chapitre “Nettoyage et stockage” !

DANGER - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

N’utilisez et ne stockez l’appareil que dans des pièces fermées.

- N’utilisez pas et ne stockez pas l’appareil dans des pièces très humides.
- Si l’appareil tombe dans l’eau alors qu’il est branché sur le secteur, retirez immédiatement la fiche du secteur de la prise. Ce n’est qu’ensuite que vous devez sortir l’appareil de l’eau. N’essayez jamais de le sortir de l’eau lorsqu’il est branché sur le secteur ! Avant de réutiliser l’appareil, faites-le vérifier par le fabricant, le service clientèle ou un distributeur agréé afin d’éviter tout risque.
- Ne jamais toucher l’appareil et le câble de raccordement avec des mains mouillées lorsque l’appareil est branché sur le secteur.

AVERTISSEMENT - RISQUE D’INCENDIE

- Ne pas utiliser l’appareil à proximité de substances combustibles. Ne placez pas de matériaux combustibles (par exemple, carton, papier, plastique) sur ou dans l’appareil.
- Ne couvrez pas l’appareil pendant son fonctionnement et laissez les ouvertures de ventilation dégagées afin d’éviter qu’il ne se fire.
- En cas de fire : Ne pas éteindre avec de l’eau ! Éteuffer les flammes à l’aide d’une couverture anti-feu ou d’un extincteur approprié.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE

- Conservez le matériel d’emballage hors de portée des enfants et des animaux. Il existe un risque de suffocation.
- Veillez à ce que le câble de raccordement soit toujours hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il y a un risque de strangulation.

- De la vapeur chaude peut s'échapper de l'appareil pendant son fonctionnement et lorsque les tiroirs sont tirés. Il faut donc éviter de se tenir la tête et les mains dans la zone de danger. Il existe un risque de brûlure dû à la chaleur, à la vapeur chaude ou à la condensation.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant son fonctionnement. Il y a un risque de brûlure.

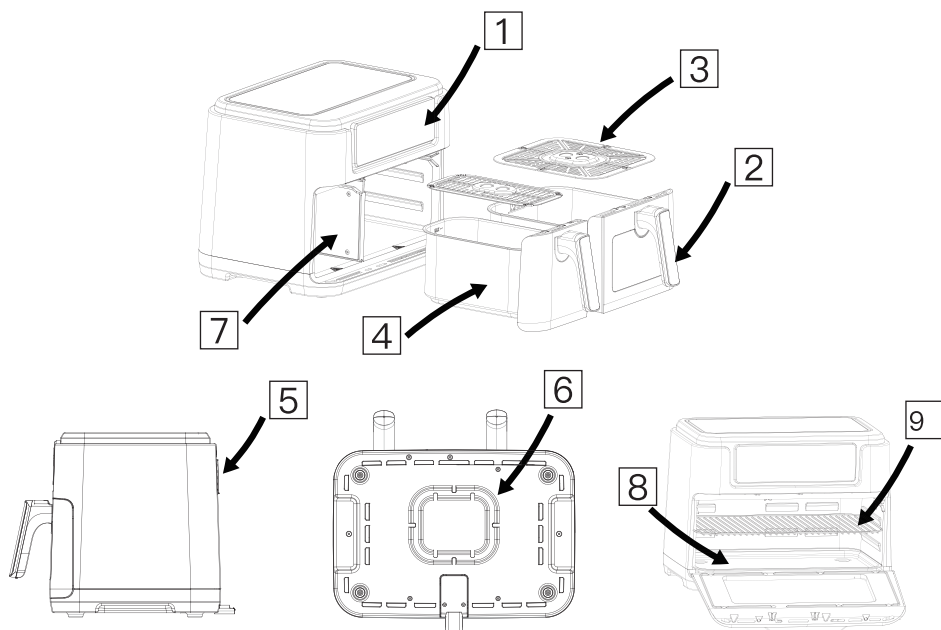
ⓘ AVIS - RISQUE DE DOMMAGES AU MATÉRIEL ET AUX BIENS

- Placez toujours les ingrédients à frire sur la grille du pot de friture, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Veiller à ce que la vapeur qui s'en dégage n'entre pas en contact direct avec les appareils électriques et les équipements contenant des composants électriques.
- Si une panne survient en cours de fonctionnement, débranchez la fiche secteur. Sinon, il faut toujours éteindre l'appareil avant de débrancher la fiche.
- Débranchez l'appareil avant un orage ou une coupure de courant. orage ou en cas de coupure de courant.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche secteur et jamais sur le câble d'alimentation.
- Ne pas tirer ou transporter l'appareil par le câble de connexion.
- Protéger l'appareil des autres sources de chaleur, des flammes nues, de l'humidité persistante, de la lumière directe du soleil ou des chocs.
- Conserver l'appareil dans un endroit sec à une température comprise entre 0 et 40°C.
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou le câble de connexion.
- N'utilisez que des accessoires d'origine du fabricant afin de garantir qu'il n'y a pas d'interférences susceptibles d'empêcher le fonctionnement de l'appareil et d'éviter d'éventuels dommages.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou d'autres objets à bords tranchants pour tourner et retirer les aliments. Ils pourraient endommager le revêtement des tiroirs et des grilles.

APPRENDRE À CONNAÎTRE SON FOUR À AIR

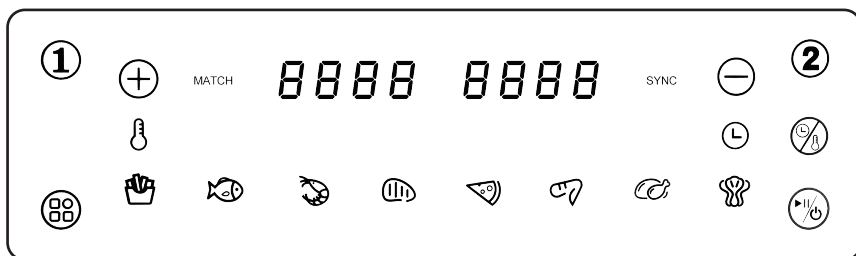
Votre friteuse à air utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuire avec peu ou pas d'huile, pour des aliments rapides, croustillants et délicieux. Grâce à ses commandes conviviales à simple pression et à sa conception intuitive et sûre, la friteuse à air est la star de votre cuisine.

DIAGRAM



1. Panneau de contrôle 2. Poignée 3. Grilles 4. Tiroir 5. Sortie d'air
 6. Rangement du cordon à la base 7. Plaque d'isolation 8. Bac de récupération
 9. Grille

PANNEAU DE CONTRÔLE



- ⏻ Puissance ① Fryer① ② Fryer② MATCH MATCH SYNC SYNC
 ⊕ Ajustement + ⊖ Ajustement - 🌡 Indicateur de température
 🕒 Indicateur de temps ⌘ Bouton de réglage de la température et de l'heure
 ☰ Bouton de menu

AVANT L'UTILISATION INITIALE

1. essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Nettoyez le tiroir et la grille avec du détergent et de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle.
2. l'appareil doit être utilisé pour la première fois sans aliments, car il peut dégager de la fumée ou des odeurs en raison des résidus de revêtement. Pour ce faire, suivez les instructions des chapitres "Installation et raccordement" et "Utilisation". Laissez l'appareil chauffer à la température la plus élevée pendant environ 5 minutes sans qu'il y ait d'aliments à l'intérieur.
3. puis le nettoyer à nouveau.

FONCTIONS

L'appareil est équipé de deux friteuses d'une capacité de 3,5 litres et de 6 litres. Vous pouvez choisir différents programmes de cuisson. La température et le temps de cuisson de chaque friteuse peuvent être ajustés en fonction des besoins. Il y a 8 programmes au total.

En outre, les friteuses peuvent être synchronisées afin que tous les réglages de température et de temps de cuisson soient identiques pour les deux friteuses (fonction MATCH) ou seule la fin du temps de cuisson peut être synchronisée (fonction SYNC) afin que différents aliments puissent être servis en même temps.

Cependant, les friteuses peuvent également fonctionner indépendamment sans synchronisation. En outre, il est possible d'utiliser une seule friteuse pour la cuisson de petites quantités d'aliments.

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base

	Montant min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Remarque
Crevettes	400-500	18-22	150-170	secouer	
Steak	200-400	20-21	170-180	secouer	
Drumsticks	600-800	25-28	180-200	secouer	
Poisson	500-600	20-22	180-200	secouer	
Ailes de poulet	500-600	21-23	180-200	secouer	
Frites surgelées	500-600	26-28	180-200	secouer	
Biscuits	140-160	14-16	160-180		
Cup cake	120-160	12-14	160-180		

Note:

1. Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide;
2. Vous pouvez également réchauffer les ingrédients dans une friteuse. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C et faites chauffer pendant 10 minutes.

3. Vous pouvez ajuster la température ou la durée en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez une friteuse.

CONSEILS

- En général, il n'est pas nécessaire d'utiliser de l'huile ou seulement une petite quantité d'huile (2 à 3 cuillères à café) pour préparer les aliments.
- Les morceaux d'aliments très légers peuvent être entraînés par l'air circulant. Si nécessaire, il est recommandé de les coller ensemble avec des cure-dents ou un objet similaire.
- Le temps de cuisson dépend de la taille et de la quantité des aliments, ainsi que de la température. Cependant, en général, le temps de cuisson est plus court que dans un four conventionnel. Commencez par un temps de cuisson plus court et augmentez-le progressivement si nécessaire.
- Mélangez les aliments de temps en temps ou retournez-les à l'aide d'une pince en plastique ou en bois pour obtenir une cuisson homogène.
- Vérifiez l'état des aliments entre les temps de cuisson et, s'ils sont cuits, éteignez l'appareil, même si le programme n'est pas encore terminé.

INSTALLATION ET CONNEXION

Attention !

- Avant chaque mise en service, vérifiez que l'appareil et le câble de raccordement ne sont pas endommagés. N'utilisez l'appareil que s'il n'est pas endommagé et s'il est en état de marche.
 - Ne posez jamais l'appareil sur une surface molle. Les orifices d'aération situés sous l'appareil ne doivent pas être recouverts.
 - Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre de tous les côtés. Ne placez pas l'appareil en dessous d'éléments muraux de cuisine ou d'armoires similaires. La vapeur ascendante pourrait les endommager !
 - Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant correctement installée et correspondant aux caractéristiques techniques de l'appareil. La prise de courant doit également être facilement accessible après le branchement afin de pouvoir isoler rapidement la connexion au réseau.
 - N'utilisez pas de câbles de rallonge.
 - Ne pas brancher l'appareil avec d'autres consommateurs (avec une puissance élevée) sur une prise multiple afin d'éviter une surcharge et un éventuel court-circuit (fire).
 - Veillez à ce que le câble de raccordement ne présente pas de risque de trébuchement. Il ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est placé afin d'éviter que l'appareil ne soit tiré vers le bas.
 - Veillez à ce que le câble de raccordement ne soit pas écrasé, plié ou posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (p. ex. de l'appareil).
1. Placez l'appareil sur le meuble de cuisine ou sur un autre plan de travail sec, propre, flat et résistant à la chaleur. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace libre de tous les côtés (au moins 20 cm sur les côtés et 50 cm au-dessus).

2. Déroulez complètement le câble de raccordement et branchez la fiche secteur dans une prise de courant.

UTILISATION

En général, vous pouvez utiliser cet appareil pour préparer tous les plats qui peuvent également être préparés dans un four à chaleur tournante conventionnel. Pour obtenir de bons résultats, lisez le chapitre “CONSEILS”.

ATTENTION !

- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que l'appareil et l'extérieur du tiroir sont propres et secs.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 4 heures sans interruption.
- Ne laissez pas l'appareil allumé lorsqu'il est vide (à l'exception du “brûlage” avant la première utilisation).
- Ne placez pas dans l'appareil des aliments encore emballés dans du film ou des sacs en plastique.
- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne remplissez pas trop le tiroir afin que l'air chaud puisse circuler de manière optimale à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ne le remplissez pas à plus d'un tiers.
- Veillez à ce que les aliments contenant de l'huile et des graisses ne soient pas surchauffés. Ils pourraient s'enflammer.
- Après utilisation, posez toujours les tiroirs chauffants sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DU TEMPS DE CAISSON

Après avoir choisi un programme, appuyez d'abord sur le bouton “Réglage de la température et de la durée”. Appuyez ensuite sur le bouton “+ / -” pour modifier le réglage par défaut.

- Fonction MATCH – Idéale pour les grandes quantités d'aliments ou les mêmes réglages de température et de temps de cuisson pour différents types d'aliments. Après avoir allumé la machine, réglez la température et la durée du menu d'une friteuse, puis appuyez sur la touche “MATCH”, le témoin lumineux est toujours allumé, et une autre friteuse sera réglée de manière synchronisée, puis appuyez sur le bouton d'alimentation, les deux marmites commenceront à fonctionner avec les mêmes réglages ; après avoir commencé à fonctionner, la touche “MATCH” ne peut plus être actionnée, et le témoin lumineux s'éteint ;
- Fonction SYNC – Lorsque deux friteuses ont des temps de cuisson différents, appuyez sur la touche “SYNC” puis sur la touche de démarrage, la friteuse ayant le temps de cuisson le plus long commencera à fonctionner en premier, l'écran de la friteuse ayant le temps de cuisson le plus court affichera “HOLD” et ne commencera pas à fonctionner jusqu'à ce que le temps restant de la friteuse ayant commencé à fonctionner en premier soit le même que celui de cette friteuse, puis les deux friteuses commenceront à fonctionner ensemble. Après avoir commencé à fonctionner, la touche “SYNC” ne peut plus être actionnée, le témoin lumineux s'éteint ;

REMARQUE : Lorsque l'appareil est en marche, il se peut que les zones de cuisson ne

soient pas synchronisées par la suite.

PAUSE MANUELLE DU PROCESSUS DE CAISSON

Lorsque la machine est en fonctionnement, si vous devez faire une pause pour effectuer des réglages, appuyez sur le bouton **“PUISSANCE”**, la soufflerie s’arrêtera après un délai de 20 secondes, et les deux poêles seront mis en pause en même temps ; pour mettre la friteuse① en pause, vous devez d’abord appuyer sur **“①”**, puis appuyer sur le bouton **“PUISSANCE”**, la friteuse① peut être réglée lorsqu’elle est en pause, la mise en pause de la friteuse② s’effectue de la même manière.

ÉTEINDRE

Appuyez sur la touche **“PUISSANCE”** et débranchez la fiche de la prise de courant. Si vous souhaitez éteindre la zone de cuisson individuellement, sélectionnez le ① ou le ② correspondant, puis appuyez longuement sur la touche **“PUISSANCE”** pendant 2 secondes, la casserole correspondante s’arrêtera de fonctionner et l’écran affichera **“OFF”**.

VOYANT LUMINEUX PENDANT LE FONCTIONNEMENT

Le témoin lumineux du bouton ① et le témoin lumineux du menu correspondant clignotent une fois/6 secondes en même temps, temps d’arrêt < 0,5 seconde ; après 3 secondes, L’indicateur du bouton ② et l’indicateur de menu correspondant clignotent une fois/6 secondes en même temps, temps d’arrêt < 0,5 seconde ; Les boutons gauche et droit clignotent alternativement, l’intervalle entre les deux boutons est de 3 secondes.

MÉMOIRE DES PANNES DE COURANT

En cas de coupure de courant accidentelle pendant l’utilisation de la machine, celle-ci sera rétablie dans l’état où elle se trouvait avant la coupure de courant, à condition que l’alimentation soit rétablie dans un délai de 30 minutes.

ERREUR

L’écran d’anomalie du capteur doit correspondre à l’affichage du code, E1 : Circuit ouvert du capteur E2 : Court-circuit du capteur

PROCÉDURE D’UTILISATION

1. Préparer les aliments pour la cuisson.
2. Branchez le cordon d’alimentation dans la prise de courant. Un BIP sonore indique que l’Air Fryer est alimenté. Après avoir brillé pendant 1 seconde, tous les écrans se mettent en veille. En état de veille, le voyant du bouton **“PUISSANCE”** clignote.
REMARQUE: Pour l’instant, seul le bouton **“PUISSANCE”** peut être utilisé.
3. Appuyez sur le bouton **“PUISSANCE”** pour entrer dans l’état de configuration de démarrage. Par défaut, les touches ①② clignotent et l’écran affiche **“----”**.
4. Appuyez sur la friteuse① pour le réglage, puis appuyez sur le bouton **“MENU”** pour sélectionner le menu. Après avoir sélectionné la fonction de menu correspondante, appuyez sur la touche **“Réglage de la température et de l’heure”**, puis sur la touche **“+ –”** pour modifier la température et l’heure par défaut. Le réglage de la friteuse① est terminé.

REMARQUE : Si le réglage de la friteuse② est identique à celui de la friteuse①, appuyer d'abord sur la friteuse ②, puis sur la touche "MATCH" pour faire correspondre la friteuse①. Le réglage de la friteuse② est alors terminé. Appuyez sur le bouton "PUISSANCE" pour démarrer.

5. Si la friteuse② doit être réglée séparément, veuillez suivre l'étape 4.

REMARQUE1 : Si le temps de cuisson des deux friteuses doit se terminer en même temps, appuyer sur le bouton "SYNC". Dans ce cas, la friteuse dont le temps de cuisson est le plus long commence à fonctionner en premier. Après le réglage, appuyez sur le bouton "PUISSANCE" pour démarrer.

REMARQUE 2 : Pendant le fonctionnement, si vous retirez le tiroir, le chauffage et le moteur s'arrêtent, l'écran LED et l'icône du menu disparaissent. Le compte à rebours s'arrête et le temps de fonctionnement restant peut être poursuivi après avoir refermé le tiroir (NOTE : Après avoir retiré le tiroir, il est efficace de le réinsérer dans la friteuse dans un délai d'une heure, au-delà d'une heure, il est nécessaire de réinitialiser le programme).

6. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'arrête de chauffer, l'écran LED affiche "OFF" en clignotant et "BEEP" 5 fois brièvement pour le rappeler.

7. Sortez le tiroir et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. **Ne pas se tenir debout sur l'appareil !**

8. Éteignez l'appareil à l'aide de la touche "PUISSANCE" et débranchez la fiche de la prise de courant.

9. Retirez les aliments du tiroir.

10. Laissez le tiroir et la grille refroidir. Nettoyez-les ensuite (voir le chapitre "Nettoyage et stockage").

NETTOYAGE ET STOCKAGE

N'utilisez pas de produits ou de tampons de nettoyage tranchants ou abrasifs pour nettoyer l'appareil. Ils risquent d'endommager les surfaces.

1. nettoyer le tiroir et la grille avec du détergent et de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle. Pour conserver le plus longtemps possible la qualité des pièces, il est préférable de les rincer à la main.

En cas de salissures tenaces, les faire tremper au préalable dans de l'eau chaude et du détergent.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil, les chambres et les éléments chauffants avec un chiffon propre et sec si nécessaire.

3. Laisser sécher complètement toutes les pièces ou les essuyer.

4. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux, lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

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 reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche température sur la température souhaitée
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients superposés ou superposés (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson..
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la poêle.	Ne remplissez pas la poêle au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas correctement placée dans le pot.	Poussez la grille vers le bas dans la casserole jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche sort 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'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse d'utilisation précédente.	La fumée blanche est provoquée par la graisse qui chauffe dans la poêle. assurez-vous de nettoyer correctement la poêle 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 bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenues dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE ET SERVICE

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service local agréé.

ÉLIMINATION



Éliminer les matériaux d'emballage de manière écologique afin qu'ils puissent être recyclés.



Cet appareil est régi par la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères, mais plutôt dans le respect de l'environnement, par l'intermédiaire d'une société d'élimination des déchets agréée par l'administration.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension	220–240V~
Fréquence	50–60Hz
Puissance	2400W
Timer	1–60minutes
Plage de température	60–200°C
Capacité	3.5L, 6L, 12L

