

TABLE DES MATIÈRES

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES	6
Connaître votre friteuse	8
▪ Affichage et panneau de commande	9
▪ Préchauffage	9
▪ Rappel de retournement	9
▪ Affichage, °C, et son	10
▪ Tableau des préréglages	11
Avant la première utilisation	12
Utilisation de votre friteuse à air	13
Conseils de cuisson	16
Nettoyage et entretien	17
Dépannage	18
Garantie & Service	19

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil électrique. Les précautions de base suivantes doivent toujours être prises:

- 1.** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés.
- 2.** Close Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient supervisés.
- 3.** Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension principale locale avant de brancher l'appareil.
- 4.** N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon principal ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est insérée correctement dans une prise murale.
- 5.** N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, après un dysfonctionnement de l'appareil ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisée la plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
- 6.** Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- 7.** Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- 8.** **Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.**
- 9.** Ne branchez jamais cet appareil à un commutateur de minuterie externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une situation dangereuse. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale.
- 10.** Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- 11.** 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.
- 12.** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- 13.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- 14.** Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 15.** Ne touchez pas les surfaces chaudes ; Utilisez la poignée. Pendant la friture à l'air, de la vapeur chaude est libérée par 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 chauds lorsque vous retirez l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le panier de l'appareil.

16. Après avoir utilisé l'appareil, évitez tout contact avec le métal chaud à l'intérieur. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

17. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil

18. Ne l'utilisez pas à l'extérieur

19. Pour un usage domestique uniquement

SÉCURITÉ DU CORDON ET DE LA FICHE

- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

- Les rallonges peuvent être utilisées avec précaution.

- Si vous utilisez une rallonge :

a. La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil ; et

b. La rallonge doit être disposée de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou la table où les enfants pourraient la tirer ou trébucher.

Puissance:	220-240V~ 50/60Hz 1700W
------------	-------------------------

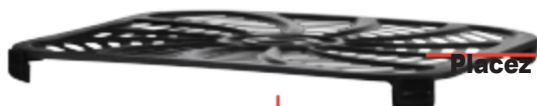
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE

**Affichage /
Panneau de commande**



Bac à frites



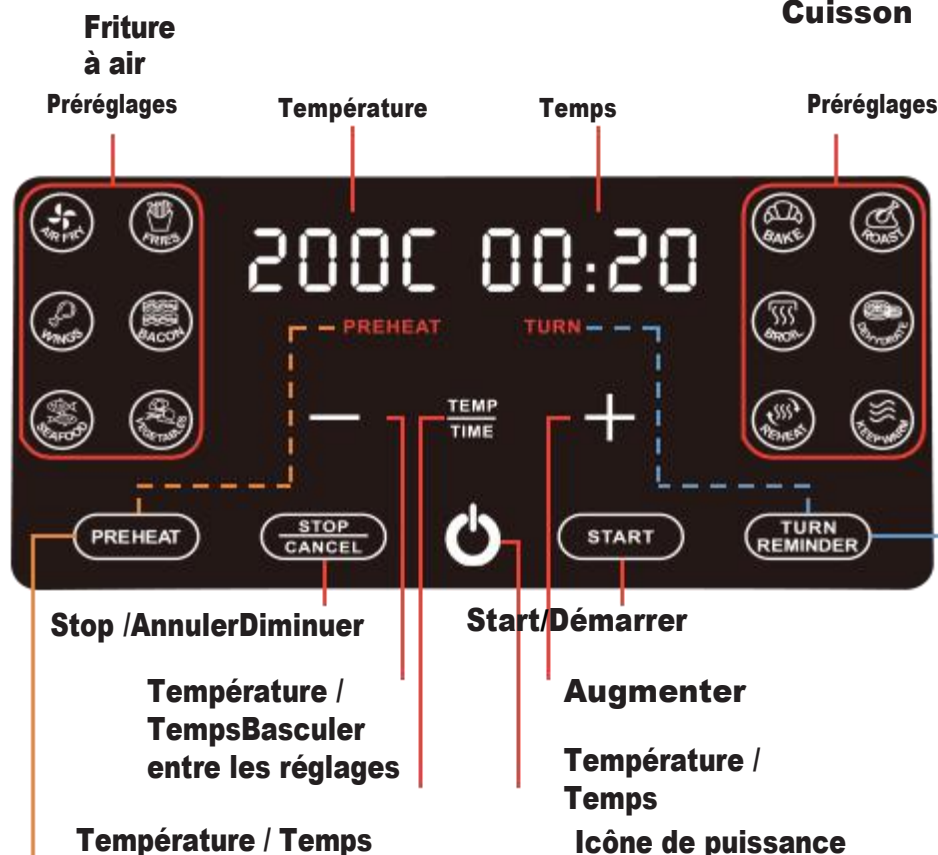
Placez le bac à frites dans le panier.



Panier

CONNAISSEZ VOTRE FRITEUSE

ÉCRAN ET PANNEAU DE COMMANDE



PREHEAT

Lorsqu'elle est activée, la friteuse préchauffe et vous invite à ajouter des aliments. Appuyez sur **PREHEAT** pour activer ou désactiver le préchauffage avant d'appuyer sur **START**.

Lorsque le préchauffage est activé, **PREHEAT** apparaît en rouge sur l'écran.

Lorsqu'il est activé, la friteuse vous invite à retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson. Appuyez sur **TURN REMINDER** pour activer ou désactiver le rappel de retournement avant d'appuyer sur **START**.

Lorsque le rappel de retournement est activé, **TURN** apparaît en rouge sur l'écran

Voir le tableau de la page 11 pour les *préréglages* dont le *préchauffage* et le rappel de retournement sont activés par défaut et ceux qui ont la possibilité d'activer ou de désactiver ces paramètres.

AFFICHAGE, °C, & SON

Vous trouverez ci-dessous des indicateurs d'affichage et des notifications pour les instructions de cuisson guidées.

PREHEAT

Le préchauffage est activé.

TURN

Le rappel de retournement est activé.

PrE heat/Préchauffer

La friteuse à air est en train de préchauffer.

Add Food/ Ajouter des aliments

La friteuse à air est préchauffée.

Turn Food/ Tourner les aliments

Rappel de retourner ou de jeter les aliments .

End/Terminer

Le temps de cuisson est écoulé.

BOUTON MUTE DEFRITEUSE

Pour faire taire le signal sonore de la friteuse, maintenez la touche STOP / CANCEL enfoncée. Appuyez de nouveau sur la touche STOP / CANCEL et maintenez-la enfoncée pour réactiver le son.

REMARQUE : La friteuse à air émet toujours un bip pour les instructions de cuisson guidées.

TABLEAU DES PRÉRÉGLAGES

	TEMPERATURA		TIEMPO		PRECALENTAR		RECORDATORIO DE GIRO	
	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	INTERVALO	POR DEFECTO	CAMBIO	POR DEFECTO	CAMBIO
	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓
	200°	76°-200°	15min	1-60min	on	✓	on	✓
	200°	76°-200°	25min	1-60min	on	✓	on	✓
	190°	76°-200°	6min	1-60min	off	✓	off	✓
	150°	76°-200°	15min	1-60min	off	✓	off	✓
	160°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	off	✓
	200°	76°-200°	25min	1min-2h	on	✓	on	✓
	200°	200°	12min	1-60min	on	✓	on	✓
	56°	34°-76°	8h	30min-24h	off	n/a	off	✓
	94°	66°-94°	30min	1min-8h	off	n/a	off	n/a
	190°	76°-200°	10min	1-60min	on	✓	on	✓
	200°	76°-200°	20min	1-60min	on	✓	on	✓

REMARQUE: Une coche (✓) indique que le préchauffage et le rappel de retournement peuvent être activés ou désactivés en appuyant sur *PREHEAT / TURN REMINDER* avant d'appuyer sur *START*.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les autocollants et étiquettes d'emballage de la friteuse à air, y compris le ruban qui fixe le panier à l'appareil.
2. Pour retirer le panier afin de le nettoyer, retirez le ruban adhésif qui le maintient en place. Fixez l'appareil d'une main et tirez la poignée vers l'arrière avec l'autre main.
3. Nettoyez soigneusement le panier et le bac à frites avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez la chambre de cuisson intérieure et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.

REMARQUE: Lors des premières utilisations, il peut y avoir une odeur de «plastique chaud» Ceci est parfaitement normal dans les friteuses à air neuves, car le matériau est chauffé pour la première fois. Elle disparaîtra après les premières utilisations.

AVERTISSEMENT:

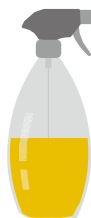
Ne mettez rien sur la friteuse à air.

Ne placez pas la friteuse à air contre un mur ou contre d'autres appareils. Il est important de laisser au moins 4 pouces d'espace libre autour du dos et des côtés, et 4 pouces d'espace libre au-dessus de la friteuse à air pour permettre une ventilation adéquate.

Ne remplissez pas le panier avec de l'huile, de la graisse à frire ou tout autre liquide – cet appareil fonctionne en faisant circuler de l'air chaud.

Lorsque vous vaporisez des aliments pour les rendre plus croustillants, nous vous recommandons d'utiliser de l'huile de cuisson ordinaire plutôt que du spray de cuisson, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Recommandé



Vaporisateur d'huile / Pulvérisateur d'huile

Non recommandé



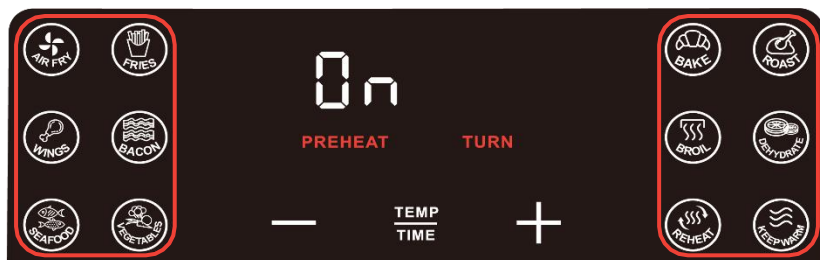
Spray de cuisson

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

1. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Placez le bac à frites dans le panier et faites-le glisser dans la friteuse à air.

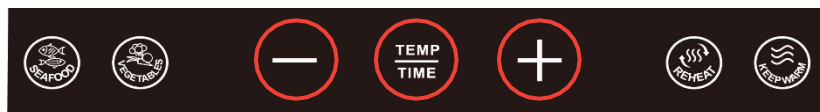


3. Branchez la friteuse à air sur une prise de courant.
4. Appuyez sur l'icône d'alimentation pour allumer la friteuse à air.
5. Appuyez sur le pré réglage souhaité.



L'écran affichera la température et l'heure pré réglées.

6. Appuyez sur TEMP / TIME pour régler la température / temps. Appuyez sur les icônes + et - pour augmenter et diminuer la température/le temps.



7. Appuyez sur PREHEAT / TURN REMINDER pour activer ou désactiver ces paramètres.



Le

préchauffage et le rappel de retournement sont activés par défaut pour les pré réglages recommandés.

PREHEAT / TURN apparaissent en rouge sur l'écran lorsqu'ils sont activés.



UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

8. SI LE PRÉCHAUFFAGE EST ACTIVÉ

- a. Appuyez sur DÉMARRER "START".

L'écran affiche PrE heat (Préchauffer) et la friteuse commence à préchauffer. Une fois le préchauffage terminé, la friteuse émet un signal sonore et l'écran affiche le message Add Food (Ajouter des aliments).

AVERTISSEMENT : Le panier sera chaud ! Ne touchez pas les surfaces chaudes.

- b. Retirez le panier avec précaution, placez les aliments à l'intérieur et remettez-le dans la friteuse à air pour que la cuisson commence automatiquement.

REMARQUE : Si le panier n'est pas retiré, le temps de cuisson commence.

8. SI LE PRÉCHAUFFAGE EST DÉSACTIVÉ

- a. Retirez le panier, placez les aliments à l'intérieur et remettez-le dans la friteuse à air.
- b. Appuyez sur **START**.



SI LE RAPPEL DE RETOURNEMENT EST ACTIVÉ

- a. Au milieu de la durée de cuisson, la friteuse émet un signal sonore et l'affichage indiquera turn Food (Tourner l'aliment)
- b. Retirez le panier avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- c. Tournez ou remuez les aliments à l'aide de pinces non métalliques.
- d. Remettez le panier dans la friteuse à air pour que la cuisson reprenne automatiquement.

REMARQUE : Si le panier n'est pas retiré, la cuisson se poursuit.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

Lorsque le temps de cuisson sélectionné est écoulé, la friteuse émet un signal sonore et l'affichage indique End (Fin)

9. Retirez le panier avec précaution et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
10. Retirez les aliments du panier à l'aide de pinces non métalliques.

PRÉCAUTION:

Faites toujours attention lorsque vous retirez le panier pendant / après la cuisson - de la vapeur chaude peut s'échapper !

AVERTISSEMENT : Le panier et les aliments sont chauds ! Ne touchez pas les surfaces chaudes.

N'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques qui pourraient rayer la surface antiadhésive.

Ne retournez pas le panier, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du panier se répandrait sur les aliments

ARRÊTER / ANNULER LA CUISSON

Appuyez sur STOP / CANCEL pour arrêter la cuisson. Appuyez sur START pour reprendre la cuisson.

Si vous retirez le panier de la friteuse à air pendant la cuisson, celle-ci s'arrête. Si vous replacez le panier dans la friteuse à air, la cuisson reprendra automatiquement.

Appuyez deux fois sur STOP / CANCEL pour annuler la cuisson.



ARRÊTER LA FRITEUSE

Appuyez sur l'icône d'alimentation et maintenez-la enfoncée pour éteindre la friteuse à air. Débranchez la friteuse de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.



CONSEILS DE CUISSON

- Vérifiez la cuisson souhaitée quelques minutes avant la fin de la cuisson et faites cuire un peu plus longtemps si nécessaire.
- Veillez toujours à ce que les protéines brutes atteignent la température de sécurité alimentaire.
- Les friteuses à air fonctionnent comme les fours; suivez les instructions du four sur l'emballage de l'article ou la recette.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- Les ingrédients plus petits nécessitent habituellement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Le préchauffage de la friteuse à air avant l'ajout des aliments donne généralement les meilleurs résultats (voir PRÉCHAUFFAGE à la page 9).
- Lorsque vous faites cuire plusieurs lots à la suite, ne préchauffez qu'avant le premier lot.
- Pour obtenir des résultats uniformément dorés et croustillants, retournez ou remuez les aliments à la moitié du temps de cuisson (voir RAPPEL DE RETOURNEMENT à la page 9).
- Mélangez les pommes de terre fraîches avec une cuillère à soupe d'huile pour obtenir un extérieur croustillant. Faites frire les ingrédients à l'air libre quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire les aliments qui produisent une grande quantité de graisse dans la friteuse à air.
- Placez un plat ou une casserole allant au four dans le panier pour cuire un gâteau ou une quiche ou pour faire frire à l'air libre des ingrédients fragiles ou farcis.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

AVERTISSEMENT:

NE JAMAIS immerger le cordon, la fiche ou la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou le bac à frites.

le panier ou le bac à frites, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- Nettoyez la friteuse à air après chaque utilisation.
- Débranchez la friteuse à air de la prise de courant avant de la nettoyer.
- Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer. Retirez le panier de la friteuse à air pour le refroidir plus rapidement.
- Nettoyez le panier et le bac à frites dans le panier supérieur du lave-vaisselle uniquement ou avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge non abrasive.
- Si des résidus sont collés au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude et de produit vaisselle et laissez-le tremper.
- Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air à l'eau chaude, au produit vaisselle et à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.
- Assurez-vous que la friteuse à air est complètement sèche avant de l'utiliser.

STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas.	La friteuse à air n'est pas branchée	Branchez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	La minuterie n'a pas été réglée.	Appuyez sur les icônes + et – pour régler le temps de cuisson requis pour allumer la friteuse à air.
	Le panier n'est pas mis correctement dans la friteuse à air.	Glissez le panier dans la friteuse à air correctement.
Le panier ne rentre pas dans la friteuse à air.	Le panier est surchargé.	Ne remplissez pas le panier
Les ingrédients n'ont pas cuit.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur les icônes + et – pour régler le réglage de température requis.
	Le temps de cuisson est trop court.	Appuyez sur les icônes + et – pour définir le temps de cuisson requis.
Les ingrédients sont frits inégalement	Certains types d'ingrédients doivent être agités au milieu de la cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (p. ex. les frites) doivent être agités à mi-chemin de la cuisson (voir le RAPPEL DE RETOURNEMENT à la page 9)
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou brossez légèrement un peu d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
De la fumée blanche sort de la friteuse.	Vous préparez des ingrédients gras	Lorsque vous faites frire les ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'échappe dans le panier. L'huile produit de la fumée blanche et le panier peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas la friteuse à air ou le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par l'échauffement de la graisse dans le panier. Assurez-vous de bien nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de façon inégale.	Des pommes de terre de qualité donneront une cuisson uniforme.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Les pommes de terre sont trop féculentes.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	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 pomme de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

GARANTIE

Dans les cas suivants, la garantie selon la réglementation en vigueur ne sera pas effective:

- a. Tout dommage résultant de n'importe quelle réparation ou manipulation non autorisée par la compagnie.
- b. Tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, ou d'un accident.
- c. Tout dommage causé par une catastrophe naturelle ou un voltage anormal.
- d. Tout dommage résultant d'une utilisation de la machine dans d'autres contextes non décrits dans ce mode d'emploi.



INFORMATION IMPORTANTE A PROPOS DE L'ÉLIMINATION CORRECTE DES PRODUITS EN RELATION AVEC LA DIRECTIVE DE L'UNION EUROPÉENNE 2002/96/EC

Les matériaux des déchets des produits électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle avec le reste des déchets du foyer.

Ces matériaux doivent être ramené au magasin ou déposer dans un point de recyclage.

Chers clients, si vous avez des doutes à propos de cet article, vous pouvez vous mettre en contact avec notre SAV. Nous serons ravis de pouvoir vous aider.

jrd@joalsl.com