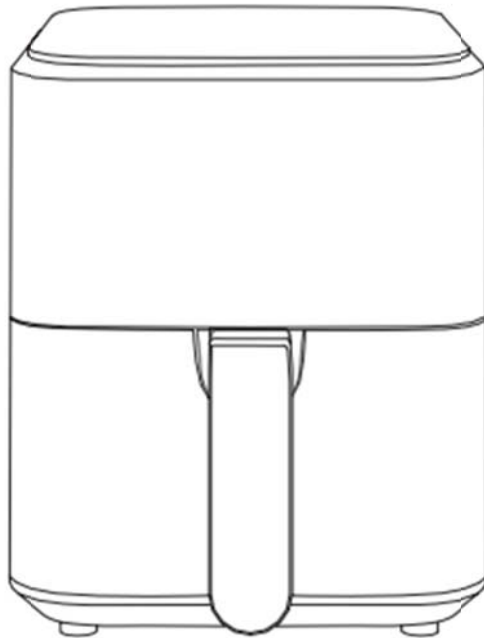


FRITEUSE À AIR 4L

MANUEL D'INSTRUCTIONS



Important

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser votre friteuse à convection. Conserves-le dans un endroit sûr pour une éventuelle référence future.

Danger

- Ne plongez pas le corps principal de la friteuse à air dans l'eau ou tout autre liquide, il y a des circuits électriques à l'intérieur.
- Ne laissez aucun type de liquide pénétrer dans la friteuse pour éviter les courts-circuits.
- Gardez tous les ingrédients à l'intérieur du panier pour éviter tout contact avec la résistance émettant de la chaleur.
- A-Ne couvrez pas l'entrée ou la sortie d'air lorsque la friteuse est en cours d'utilisation.
- Ne versez pas d'huile dans le panier de la friteuse, cela provoquerait un incendie.

Attention

- Vérifiez que la tension indiquée sur la friteuse est valable pour votre domicile.
- N'utilisez jamais la friteuse si le câble, la prise ou toute autre pièce est endommagée.
- Le câble ne peut être changé ou réparé que par le service technique de la marque.
- Gardez la friteuse et son cordon hors de portée des enfants.
- Placez le câble loin des surfaces qui dégagent de la chaleur.
- Ne branchez jamais votre friteuse ou ne la manipulez pas avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne connectez pas la friteuse à une minuterie externe.
- Ne placez pas la friteuse sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux ou des nappes.
- Ne placez pas la friteuse appuyée contre un mur ou sur un autre appareil, il faut laisser environ 10 cm libre autour de la friteuse.
- Ne placez aucun objet sur la friteuse.
- N'utilisez pas la friteuse à d'autres fins que celles mentionnées dans ce manuel.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance.
- Pendant l'utilisation de la friteuse, de la vapeur chaude est émise par les ouvertures ; gardez vos mains et votre visage éloignés des bouches d'aération. Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le tiroir/panier car les surfaces seront chaudes.
- Débranchez immédiatement la friteuse du courant électrique si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.

Avertir

- Assurez-vous que la friteuse est placée sur une surface horizontale et stable.
- Cette friteuse est conçue UNIQUEMENT pour un usage domestique.
- La garantie sera annulée si la friteuse sans huile n'est pas utilisée conformément aux instructions fournies par le fabricant.
- La friteuse a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir complètement pour le nettoyage ou le stockage.

Mise hors tension automatique

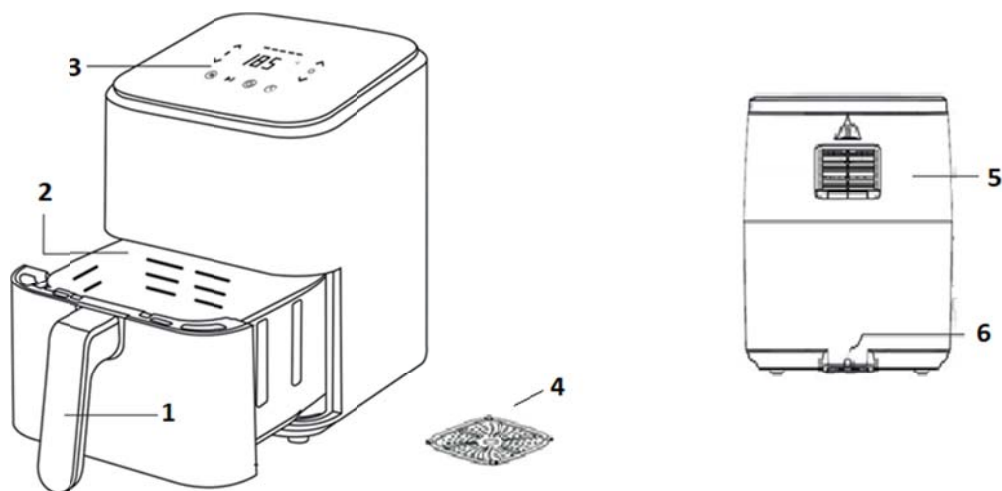
La friteuse est équipée d'une minuterie qui s'éteint automatiquement une fois le temps sélectionné écoulé. Si vous souhaitez éteindre la friteuse prématurément, appuyez simplement sur le bouton ON/OFF.

À la fin du temps de cuisson, le ventilateur de la friteuse continue de fonctionner pendant quelques secondes afin de refroidir l'intérieur de l'appareil et de prolonger la durée de vie des éléments électriques.

Avant la première utilisatio

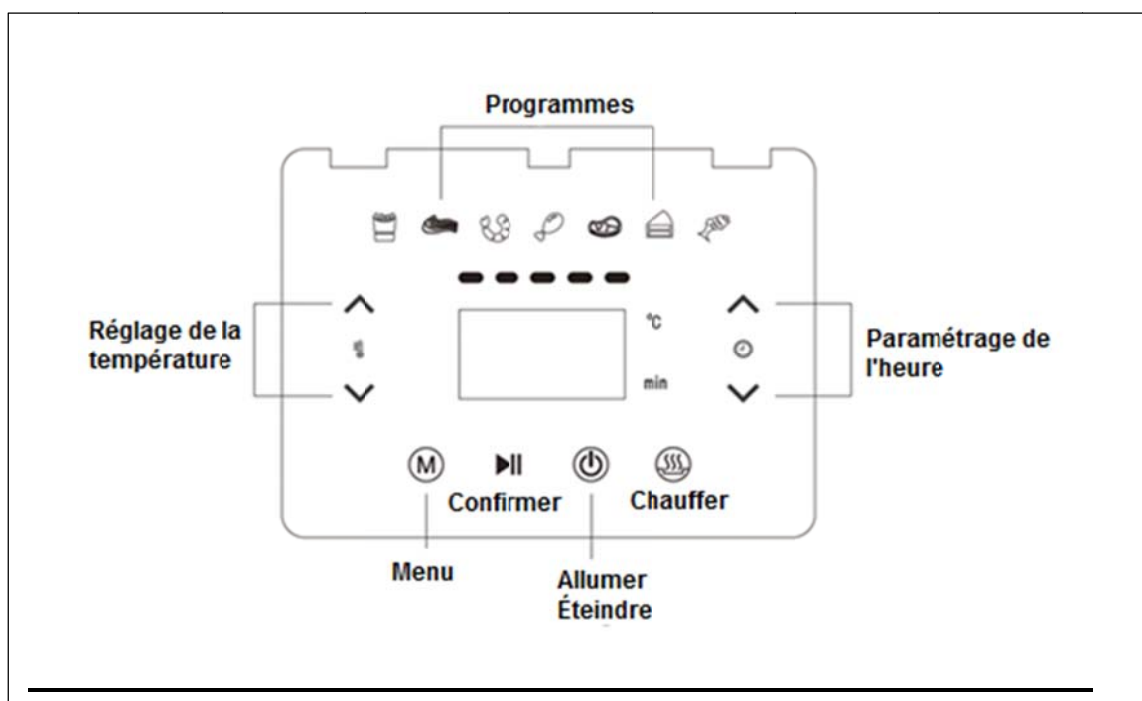
1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes...
2. Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge. Assurez-vous de sécher complètement les deux pièces avant de les remettre dans la friteuse.

Description générale



1. Poignée de panier
2. Panier/tiroir
3. Écran tactile
4. Grille
5. Sortie d'air
6. Emplacement du câble

Écran



1. Branchez la fiche à une prise de courant, l'icône  apparaît sur l'écran. Appuyez pour activer l'écran.

2. Appuyez sur la touche M (Menu) pour sélectionner ou modifier le programme de cuisson. L'icône qui clignote à l'écran est le programme sélectionné à chaque fois que vous appuyez sur la touche M (Menu).

3. L'heure et la température peuvent être modifiées en appuyant sur les icônes suivantes.

- Pour régler l'heure, appuyez sur  ou  de l'icône . Elle peut être augmentée ou diminuée d'une minute à chaque fois que l'on appuie dessus. Si vous appuyez sur le bouton et le maintenez enfoncé, le compteur fonctionnera plus rapidement.

- Pour régler la température, appuyez sur  ou  de l'icône . Elle peut être augmentée ou diminuée de 5° à chaque fois que l'on appuie dessus. Si vous maintenez le bouton enfoncé, le compteur ira plus vite.

4. Après avoir sélectionné les paramètres souhaités, appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson.

5. Lorsque le programme de la friteuse est terminé, un signal sonore est émis.

REMARQUE : En appuyant sur cette icône  vous pouvez réchauffer des aliments récemment cuits.

REMARQUE: Retirez les aliments à l'aide d'une pince ou d'une spatule non métallique afin de ne pas rayer la Surface du panier. Ne renversez jamais le panier avec les aliments sur un plateau ou une assiette car l'excès de graisse des aliments cuits s'écoulera.

Tableau des programmes

Cette boîte d'information affiche les températures préréglées et les durées des programmes.

Remarque : Les temps généraux sont indicatifs, la température et le temps de cuisson de chaque programme peuvent être modifiés pour adapter les finitions des recettes à vos goûts personnels.

Le système cyclonique à air chaud lui permet de cuire très rapidement, il est recommandé d'ouvrir le panier pour vérifier l'état de cuisson des aliments et éviter qu'ils ne cuisent trop.

Programme	Icône	Température (°C)	Temps (min)
Les frites		200	20
Filet de viande		180	15
Fruit de mer		160	20
Poulet		160	40
Bistec		180	25
Desserts		180	20
Poisson		180	20

Nettoyage

-Toujours débrancher du courant électrique avant de procéder au nettoyage de la friteuse.

-Nettoyer après chaque utilisation.

-N'utilisez jamais d'éponges métalliques ou de détergents abrasifs dans la friteuse car ils

pourraient endommager le revêtement antiadhésif de la grille et du panier.

-Ajoutez de l'eau chaude et du détergent dans le panier pour le laisser tremper et éliminer les saletés les plus difficiles.

-Nettoyez de temps en temps la résistance d'émission de chaleur au cas où elle aurait des restes d'aliments collés par des éclaboussures.

-Assurez-vous que tous les accessoires sont bien secs avant de les remettre dans la friteuse.

Stockage

Avant de ranger votre friteuse :

-Débranchez du courant électrique et assurez-vous qu'il est complètement froid.

-Vérifiez que toutes les pièces sont propres et sèches.

Problèmes et solutions possibles

Problème	Cause Possible	Solution
Ça ne marche pas.	Il n'est pas branché.	Assurez-vous de vous connecter correctement à une prise de courant
	Vous n'avez pas confirmé le programme de cuisson.	Appuyez sur le bouton de confirmation.
Les ingrédients n'ont pas été cuits correctement.	Le panier est trop plein.	Placez moins de nourriture pour permettre à l'air de circuler
	La température est trop basse	Augmentez la température avec le réglage de température.
Les aliments ne cuisent pas uniformément	Certains aliments doivent être remués/tournés à mi-cuisson	Assurez-vous de déplacer/retourner les aliments qui en ont besoin (par exemple frites, poulet...)
Je n'arrive pas à glisser correctement le panier dans la friteuse	Le panier est trop plein de nourriture.	L'excès de nourriture ne permet pas à l'air de cuire les aliments uniformément, retirez la quantité de nourriture.
	Le panier n'est pas positionné correctement.	Poussez le panier jusqu'à ce que vous entendiez un

		clic
Fumée blanche sortant de la friteuse.	Vous cuisinez des aliments avec beaucoup de matières grasses.	. Lors de la cuisson d'aliments très gras, la graisse tombe au fond du panier et lorsqu'elle chauffe elle peut générer un peu de fumée lors de la cuisson.
	Le panier contient des résidus de graisse de la dernière utilisation.	Assurez-vous également de nettoyer les débris sous le rack après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes après la cuisson.	Le croquant des pommes de terre dépend de la quantité d'eau qu'elles contiennent et de l'huile ajoutée avant la cuisson.	Assurez-vous de bien sécher les pommes de terre avant de les mettre dans le panier et ajoutez un peu d'huile
		Couper les pommes de terre en plus petites portions.
		Ajouter un peu plus d'huile.

Garantie

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

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

Recyclage



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.

hobitech@hobitech.es