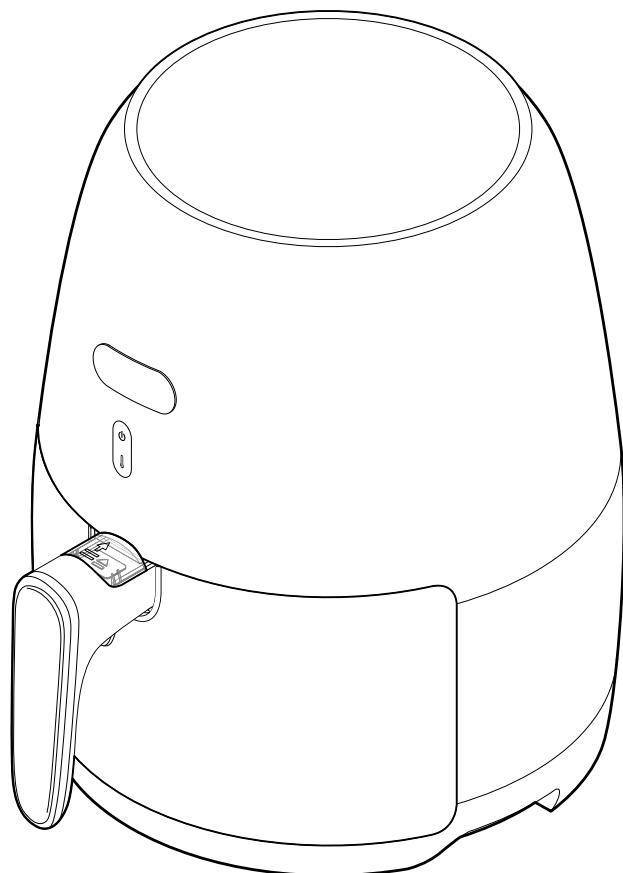


# Friteuse à air chaud numérique



## **Chère cliente, cher client!**

Des fritures presque sans graisse – seulement avec de l'air chaud! Avec votre nouvelle friteuse à air chaud, vous pourrez préparer en quelques minutes des collations délicieuses de manière respectueuse des aliments et avec très peu de matière grasse. Vous économiserez également de l'énergie, car vous n'aurez pas à allumer votre four.

Bon appétit!

---

## **Sommaire**

<b>3 À propos de ce mode d'emploi</b>	<b>18 Nettoyage</b>
<b>4 Consignes de sécurité</b>	<b>18 Problèmes / solutions</b>
<b>8 Vue générale (contenu de la livraison)</b>	<b>20 Caractéristiques techniques</b>
	<b>20 Élimination</b>
<b>10 Avant la première utilisation</b>	
10 Nettoyage	
11 Mise en service	
<b>13 Qu'est-ce que la friture à l'air chaud et à quels aliments ce mode de cuisson convient-il?</b>	
<b>14 Tableau de cuisson</b>	
<b>15 Utilisation</b>	
15 Préchauffer l'appareil	
15 Démarrer manuellement la cuisson	
16 Pendant la cuisson	
16 Fin de la cuisson	
17 Utiliser les programmes de cuisson prédéfinis	

## À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois soigneusement les consignes de sécurité et n'utilisez le présent article que de la façon décrite dans ce mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre les risques de blessure dus à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre les risques de blessures graves ou mortelles.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre les risques de blessure et de détérioration grave.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre les risques de blessure ou détérioration légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

## Consignes de sécurité !

### Domaine d'utilisation

La friteuse à air chaud est destinée à la cuisson des aliments. Elle est conçue pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un emploi commercial ou professionnel.

Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

### DANGER: risques pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez les emballages hors de portée des enfants.  
Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.

Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Dès que l'article est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus

hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.

- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Utilisez-le hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation prendre du plan de travail afin que les jeunes enfants ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

### DANGER: risques électriques

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.
- Ne touchez pas l'article avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.

- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...
  - ... en cas de problème survenant pendant l'utilisation,
  - ... après l'utilisation et
  - ... avant de nettoyer l'appareil.Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez débrancher rapidement la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne se coince ni se torde. Il doit toujours être suffisamment éloigné des arêtes coupantes, de l'huile, des pièces chaudes de l'appareil et des autres sources de chaleur.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.
- Ne modifiez pas l'article. Ne changez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé ou à notre service client. Des réparations non appropriées pourraient entraîner de graves risques pour l'utilisateur.

#### **AVERTISSEMENT: risque de brûlure**

- Les parties accessibles à l'intérieur de l'appareil sont elles aussi brûlantes pendant l'utilisation.  
Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation et la phase de refroidissement (au moins 30 min). Laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage, le transport et le rangement et avant d'en retirer la cuve et le panier pour les nettoyer.
- Les aliments sont eux aussi très chauds. Prudence quand vous les retirez de la friteuse.
- Pendant la cuisson, de la vapeur sort des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air - risque de brûlure! Quand vous ouvrez l'appareil, faites aussi attention à la vapeur qui s'en échappe.
- Ne versez pas d'eau dans la cuve encore chaude. La vapeur qui s'échapperait de la cuve peut causer des brûlures.

#### **AVERTISSEMENT: risque d'incendie**

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Ne couvrez jamais les entrées et les sorties d'air pendant le fonctionnement ou le refroidissement.

- Évitez les risques d'incendie ou de combustion: avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur, dans un coin ou à proximité de rideaux ou autre. Respectez autour de l'article (sur les côtés et au-dessus) une distance d'au moins 10 cm avec les murs, meubles et autres objets.

Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.

- N'utilisez jamais l'appareil sans le panier à l'intérieur.

- Mettez toujours les aliments à cuire dans le panier, jamais directement dans la cuve.

Ils ne doivent pas toucher les éléments chauffants.

- Ne versez jamais d'huile dans la cuve car elle pourrait s'enflammer.

- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments emballés.

- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer la cuve de l'appareil. Important: la fumée blanche n'est généralement pas problématique.

## **PRUDENCE: risque de détérioration**

- Retirez les aliments uniquement à l'aide d'ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif du panier.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer, de nettoyant pour four ou de tampon abrasif ou autres. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Posez toujours l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants de l'article. Intercalez éventuellement un support non glissant entre l'article et le meuble.

## **Dispositifs de sécurité**

- L'intérieur de l'appareil est équipé d'un interrupteur à contact qui arrête automatiquement la chauffe lorsque l'on retire la cuve et l'enclenche à nouveau lorsqu'on réinsère la cuve. L'appareil ne peut donc pas chauffer si la cuve n'est pas en place à l'intérieur.

- L'appareil est muni d'un système de protection contre la surchauffe qui l'arrête automatiquement en cas de défaillance du thermostat intégré. Dans ce cas, l'appareil ne fonctionne plus. Retirez la fiche du cordon

d'alimentation de la prise de courant, laissez l'appareil refroidir et faites-le réparer dans un atelier spécialisé ou par notre service client.

- Grâce à sa surface cool-touch, l'extérieur de l'appareil ne devient pas brûlant pendant le fonctionnement.

#### À propos de l'acrylamide

- L'acrylamide se forme en particulier dans les aliments riches en amidon et cuits à haute température (cuisson au four, à la poêle, friture, grillade, toast, etc.).

On ignore encore précisément dans quelle mesure l'absorption d'acrylamide est nocive pour l'organisme humain.

Par mesure de précaution, il est recommandé de ne pas cuire trop long-temps les aliments afin d'éviter un dorage trop fort qui peut avoir des effets nocifs sur la santé.

Le principe est simple: «dorer et non pas carboniser». La recherche se poursuit après la publication du présent mode d'emploi, consultez les informations diffusées dans la presse sur ce sujet.

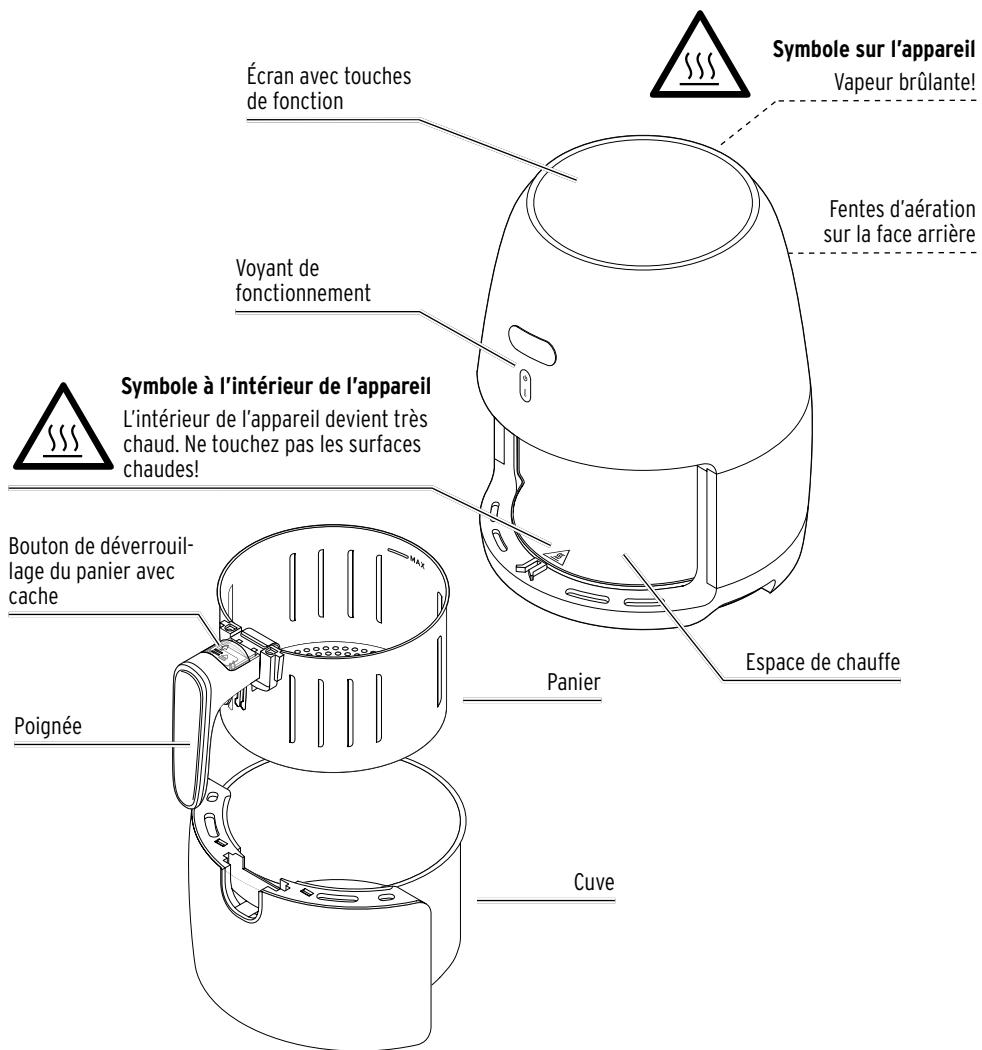
Vous trouverez également de nombreuses informations sur ce point sur Internet.

#### Légende des symboles figurant sur l'appareil



Ce symbole vous met en garde contre les surfaces chaudes (à l'intérieur de l'appareil) et la vapeur brûlante (qui s'échappe des fentes d'aération à l'arrière de l'appareil).

## Vue générale (contenu de la livraison)



## Écran



## Touches de commande

- ▶/⏸ Démarrer / mettre en pause / poursuivre la cuisson
- ☰ Sélectionner le programme de cuisson
- ⬆ Augmenter la température
- ⬇ Baisser la température
- ⌚ Augmenter le temps de cuisson
- 🕒 Réduire le temps de cuisson

## Affichages

- 🍟 Programme de cuisson «Frites»
- 🍖 Programme de cuisson «Barbecue»

- 🍗 Programme de cuisson «Cuisses/ailes de poulet»
- 🥩 Programme de cuisson «Fruits de mer»
- 🥩 Programme de cuisson «Steak»
- 🍰 Programme de cuisson «Gâteau»
- 🥕 Programme de cuisson «Légumes»
- 🐟 Programme de cuisson «Poisson»
- Ⓐ Aération allumée
- ♨️ L'appareil chauffe
- 🌡️ Température
- 🕒 Temps de cuisson

## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, il faut nettoyer l'appareil - en particulier le panier et la cuve - et le faire chauffer à vide pour enlever les résidus de fabrication éventuels.

Profitez-en pour vous familiariser avec l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.

### Nettoyage



**DANGER: risque pour les enfants** - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants. Éliminez-le immédiatement.



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Tenez l'appareil à l'abri de l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.

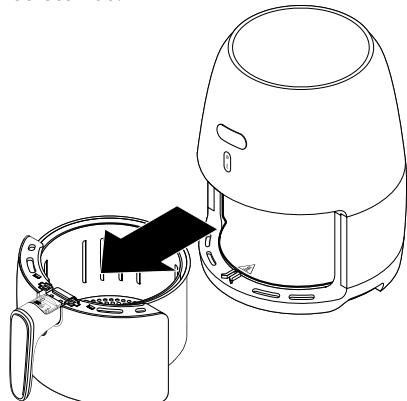


**PRUDENCE** - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs.

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez le film de protection de l'écran.

3. Sortez de l'appareil la cuve avec le panier à l'intérieur en les tirant par la poignée pour surmonter la légère résistance.

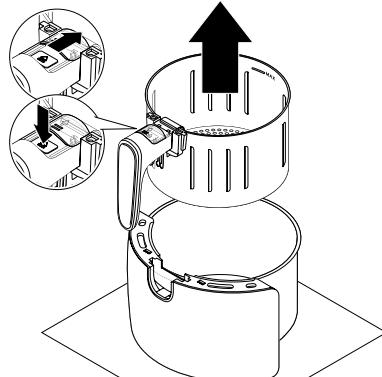


**AVERTISSEMENT** - risque de blessure

- N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous tenez le panier et la cuve, car la cuve se détacherait et tomberait.

4. Posez le panier et la cuve. Poussez le cache du bouton de déverrouillage vers l'avant et appuyez sur le bouton.

La cuve se détache du panier et vous pouvez retirer le panier.



5. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.
6. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle courant et avec une éponge douce.  
Le panier et la cuve **ne vont pas** au lave-vaisselle.
7. Séchez bien toutes les pièces avant de mettre l'appareil en service. Il ne doit plus contenir aucune trace d'humidité.

### Mise en service

**i** Cet appareil est conçu pour la friture à l'air chaud, un mode de cuisson qui ne nécessite ni huile ni autre matière grasse. Ne mettez donc ni liquide, ni huile, ni autre matière grasse dans la cuve.



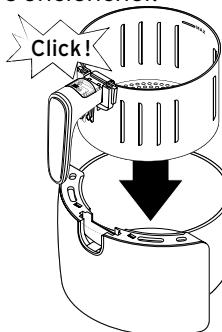
#### **AVERTISSEMENT:** risque

d'incendie

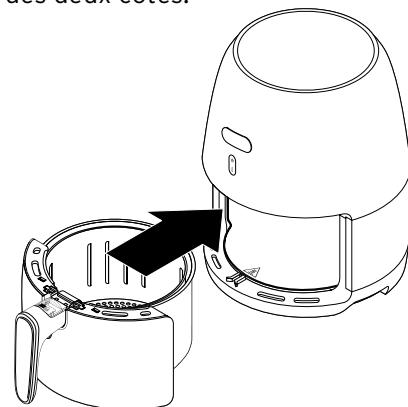
- Ne branchez l'appareil au secteur qu'après l'avoir entièrement assemblé.
- Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts, près d'objets inflammables ou directement contre un mur ou dans un coin. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.
- Maintenez les entrées et sorties d'air dégagées.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve et le panier.

**i** Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une certaine odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

1. Posez l'appareil sur une surface horizontale, stable, antidérapante et résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la cuve. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher.



3. Refermez le cache au-dessus du bouton de déverrouillage du panier.
4. Enfoncez la cuve dans l'appareil. Elle doit s'enclencher correctement des deux côtés.



**i** La cuve doit être insérée dans l'appareil jusqu'à la butée pour actionner le contacteur. Sinon, l'appareil ne chauffera pas.

5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation à une prise de courant à contacts de protection aisément accessible.

L'appareil émet un bip sonore et le témoin de fonctionnement situé à l'avant de l'appareil s'allume.

Tous les segments de l'écran s'allument en même temps, puis seule la touche démarrage/pause  reste allumée.

L'appareil est en veille.

 Un bip sonore retentit à chaque pression de touche.

6. Pour activer l'appareil, appuyez sur  pendant 3 secondes environ.

L'appareil est prééglé sur 200 °C et sur un temps de cuisson de 15 minutes. Les minutes clignotent pendant quelques secondes à l'écran, puis la température  et le temps de cuisson  s'affichent alternativement.

7. Réduisez le temps de cuisson à 10 minutes en appuyant sur la touche  ou en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que 10 s'affiche à l'écran.

8. Appuyez sur  pour démarrer le processus de cuisson.

Les affichages «Chauffe»  et «Aération»  s'allument à l'écran. L'appareil commence à chauffer.

Dès que l'appareil atteint la température prééglée,  s'éteint.

L'appareil indique maintenant toujours la durée restante .

9. À la fin du temps réglé, l'appareil émet 5 bips sonores, 00 minutes et  clignotent également 5 fois.

L'appareil passe automatiquement en mode veille. Seul  reste allumé.

10. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.

Le voyant de fonctionnement s'éteint.

11. Laissez refroidir l'appareil.

12. Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement, vous pouvez en sortir la cuve et le panier et les poser sur une surface insensible à la chaleur. Utilisez des maniques ou un accessoire similaire.

13. Une fois l'appareil et ses éléments refroidis, essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'essuie-tout et rincez rapidement la cuve et le panier.

 ▷ Si vous voulez interrompre brièvement la cuisson, appuyez sur .

 clignote, les autres affichages restent allumés.

▷ Pour poursuivre la cuisson, appuyez à nouveau sur .

Si vous restez environ 1 minute sans appuyer sur aucune touche, l'appareil passe automatiquement en mode veille et vous devrez éventuellement recommencer la cuisson depuis le début.

▷ Pour interrompre brièvement la cuisson, appuyez sur  pendant 3 secondes environ.

L'appareil passe en veille.

## **Qu'est-ce que la friture à l'air chaud et à quels aliments ce mode de cuisson convient-il?**

La friture à l'air chaud est un mode de cuisson des aliments qui ne nécessite, comme son nom l'indique, que de l'air chaud, sans aucune huile, matière grasse ou eau.

- Vous pouvez normalement frire à l'air chaud tous les aliments que vous pouvez cuire au four.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud pour cuire des aliments trop gras comme les saucisses.
- Pour préparer des bouchées fourrées, utilisez de la pâte toute prête. Le temps de préparation est moins long qu'avec de la pâte maison.
- Coupez les gros aliments en petits morceaux afin de réduire le temps de cuisson et obtenir un meilleur résultat.
- Une grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson juste un peu plus long qu'une petite quantité d'aliments. Ce n'est pas une raison pour trop remplir le panier! Ne le remplissez pas à ras bord, car vous n'obtiendriez pas une cuisson homogène. Respectez les indications du tableau ci-dessous.
- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson uniforme (voir le tableau).
- Si vous voulez faire cuire une quiche, par exemple, ou des aliments délicats ou fourrés, mettez un petit moule à pâtisserie ou à gratin (allant au four) dans le panier.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur

150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes au maximum.

### **Exemple: Préparer des pommes de terre frites**

- La quantité optimale est d'environ 500 g de pommes de terre par cuisson.
- Si vous voulez utiliser des frites surgelées, prenez des frites à four et non des frites à cuire uniquement à la friteuse.
- Si vous faites des frites maison, prenez des pommes de terre à chair ferme afin qu'elles ne s'écrasent pas pendant la cuisson. Pour faire des frites maison, procédez comme suit:
  1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets. Plus vous les couperez fines, plus les frites seront croustillantes.
  2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever le maximum d'amidon, qui empêche les frites de prendre un doré uniforme. Ensuite, séchez-les bien avec de l'essuie-tout. Les bâtonnets ne doivent plus être mouillés quand vous les mettez dans l'appareil.
  3. Mettez 1/2 c.c. d'huile végétale, comme de l'huile de tournesol, par exemple, dans un saladier. L'huile rend les frites plus croustillantes. N'utilisez pas de beurre ou de margarine. Ces matières grasses ne conviennent pas à la friture.
  4. Mettez les bâtonnets de pommes de terre dans le saladier et remuez-les soigneusement afin qu'ils soient couverts d'huile sur toutes les faces.

5. Retirez soigneusement les bâtonnets du saladier, laissez l'excédent d'huile s'égoutter et enlevez-le éventuellement avec de l'essuie-tout. Mettez les bâtonnets dans le panier.

Attention: ne versez pas les bâtonnets directement du saladier dans le panier, car l'huile gouterait dans la cuve.

Préparez les pommes de terre frites en respectant les indications du tableau.

## Tableau de cuisson

 Les données du tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille, de la forme, de la variété, etc.

	Quantité min-max (g)	Temps* (minutes)	Température (°C)	Secouer à mi-cuisson?	Informations supplémentaires
<b>Pommes de terre</b>					
Frites surgelées fines	400-500	18-20	200	oui	
Frites surgelées épaisses	400-500	20-25	200	oui	
Frites maison, Ø~8mm	300-800	18-24	200	oui	voir le chapitre précédent
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	oui	
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-600	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-600	10-15	180		
Hamburger	100-600	10-15	180		
Saucisses en croûte	100-600	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-600	25-30	180		
Blanc de poulet	100-600	15-20	200		
<b>Snacks</b>					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	oui	Produit tout prêt
Nuggets de poulet surgelés	100-600	6-10	200	oui	Produit tout prêt
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200		Produit tout prêt
Bâtonnets au fromage panés, surgelés	100-500	8-10	160		Produit tout prêt
Légumes farcis	100-500	10	160		
<b>Pâtisserie</b>					
Gâteau	400	20-25	160		Utiliser un moule
Quiche	500	20-22	180		Utiliser un moule/ une plaque de four
Muffins	400	15-18	200		Utiliser un moule
Snacks	500	20	160		Utiliser un moule/ une plaque de four

\* Les durées sont indiquées pour l'appareil préchauffé (consultez la section «Préchauffer l'appareil» au chapitre «Utilisation»). Ajoutez env. 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

# Utilisation



## AVERTISSEMENT: risque

d'incendie

- Ne branchez l'appareil au secteur qu'après l'avoir entièrement assemblé.
- Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts, près d'objets inflammables ou directement contre un mur ou dans un coin. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.
- Maintenez les entrées et sorties d'air dégagées.
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve et le panier.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile ni daucun autre liquide.
- Ne mettez jamais les aliments directement dans la cuve. Mettez-les toujours dans le panier mis en place dans la cuve.

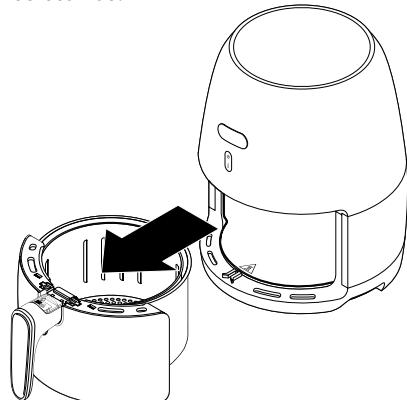
## Préchauffer l'appareil

Les durées du tableau de cuisson sont indiquées pour l'appareil préchauffé. Pour obtenir une cuisson précise, il est recommandé de préchauffer l'appareil. Dans ce cas, démarrez l'appareil à vide, mais avec la cuve et le panier. Mettez les aliments dans l'appareil une fois que l'affichage «Chauffe» est éteint (en fonction de la température, au bout de 3 minutes maximum).

## Démarrer manuellement la cuisson

1. Posez l'appareil sur une surface horizontale, stable, antidérapante et résistante à la chaleur.

2. Sortez de l'appareil la cuve avec le panier à l'intérieur en les tirant par la poignée pour surmonter la légère résistance.

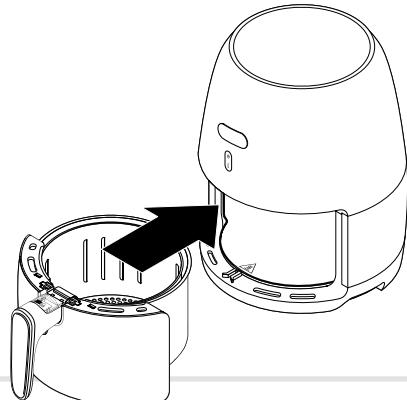


## AVERTISSEMENT - risque de

blessure

- N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous tenez le panier et la cuve, car la cuve se détacherait et tomberait.

3. Mettez les aliments dans le panier. Respectez les quantités indiquées dans le tableau. Le panier ne doit pas être rempli à ras bord.
4. Enfoncez la cuve dans l'appareil. Elle doit s'enclencher correctement des deux côtés.



**i** La cuve doit être insérée dans l'appareil jusqu'à la butée pour actionner le contacteur. Sinon, l'appareil ne chauffera pas.

5. Branchez la fiche du cordon d'alimentation à une prise de courant à contacts de protection aisément accessible.

L'appareil émet un bip sonore et le témoin de fonctionnement situé à l'avant de l'appareil s'allume.

Tous les segments de l'écran s'allument en même temps, puis seule la touche démarrage/pause  reste allumée. L'appareil est en veille.

6. Pour activer l'appareil, appuyez sur  pendant 3 secondes environ.

L'appareil est préréglé sur 200 °C et sur un temps de cuisson de 15 minutes. Les minutes clignotent pendant quelques secondes à l'écran, puis la température  et le temps de cuisson  s'affichent alternativement.

**i** Vous pouvez régler des températures comprises entre 80 °C et 200 °C (par pas de 5 °C) et des temps de cuisson compris entre 0 et 60 minutes (par pas de 1 minute).

7. Réglez la température en fonction des indications du tableau en appuyant sur les touches  ou  ou en les maintenant enfoncées.

8. Réglez le temps de cuisson en fonction des indications du tableau en appuyant sur les touches  ou  ou en les maintenant enfoncées.

**Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil, augmentez le temps de cuisson de 3 minutes.**

9. Appuyez sur  pour démarrer le processus de cuisson.

Les affichages «Chauffe»  et «Aération»  s'allument à l'écran. L'appareil commence à chauffer.

Dès que l'appareil atteint la température préréglée,  s'éteint.

L'appareil indique maintenant toujours la durée restante .

## Pendant la cuisson

▷ Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson (voir le tableau). Pour cela, sortez la cuve de l'appareil et secouez-la afin de mélanger le contenu.

▷ Si vous voulez interrompre brièvement la cuisson, appuyez sur   clignote.

▷ Pour poursuivre la cuisson, appuyez à nouveau sur .

Si vous restez environ 1 minute sans appuyer sur aucune touche, l'appareil passe automatiquement en mode veille et vous devrez éventuellement recommencer la cuisson depuis le début.

▷ Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez sur  pendant 3 secondes environ. L'appareil passe en veille.

## Fin de la cuisson

1. À la fin du temps réglé, l'appareil émet 5 bips sonores, **00** minutes et  clignotent également 5 fois.

L'appareil passe automatiquement en mode veille. Seul  reste allumé.

**Avertissement** - risque de blessure

- Utilisez toujours une manique, par exemple, pour manipuler la cuve ou le panier quand ils sont chauds.



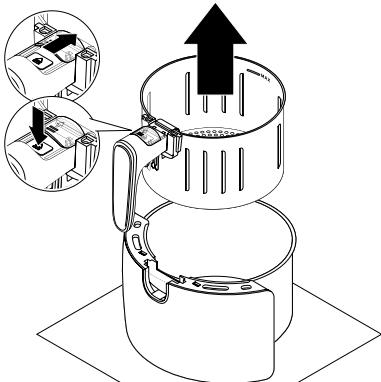
## **AVERTISSEMENT** - risque de

blessure

- Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés de la vapeur brûlante qui peut s'échapper de l'appareil lorsque vous en sortez les aliments.
- Important: N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous tenez le panier et la cuve, car la cuve se détacherait et tomberait.

2. Sortez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface stable, plane, non glissante et résistante à la chaleur.
3. Vérifiez que les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remettez la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.
4. Pour sortir les aliments de l'appareil,...

... appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier. La cuve se détache du panier et vous pouvez retirer le panier et verser les aliments dans un saladier ou autre.



... ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore fixé à la cuve, car l'excédent d'huile recueilli au fond de la cuve coulerait sur les aliments.

... pour les aliments de grande taille ou fragiles, utilisez une pince de cuisine ou un ustensile similaire. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour sortir les aliments. Ils pourraient détériorer le revêtement anti-adhésif. Utilisez des ustensiles en bois ou en silicone.

- ▷ Vous pouvez maintenant préparer la portion suivante ou...
- ... laisser l'appareil refroidir. Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Le voyant de fonctionnement s'éteint. Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant qu'il refroidit.
5. Une fois l'appareil refroidi, nettoyez-le de la façon décrite au chapitre «Nettoyage».

## **Utiliser les programmes de cuisson prédéfinis**

Sélectionnez l'un des 8 programmes de cuisson prédéfinis pour vos aliments (voir chapitre «Vue générale», section «Touches de commande»):

1. Appuyez plusieurs fois sur la touche de programme jusqu'à ce que le symbole du programme souhaité s'affiche.
  2. Appuyez sur pour démarrer le processus de cuisson.
  3. **Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil, augmentez le temps de cuisson indiqué de 3 minutes.**
- ▷ Si vous voulez modifier le temps de cuisson, appuyez sur les touches ou ou maintenez-les enfoncées.
- ▷ Si vous voulez modifier la température, appuyez sur les touches ou ou maintenez-les enfoncées.

## Nettoyage



**DANGER** - danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- Tenez l'appareil à l'abri de l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.



**AVERTISSEMENT:** risque de brûlures

- Laissez refroidir complètement l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.



**PRUDENCE** - risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyants agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour nettoyer la cuve ou le panier. Ils pourraient détériorer le revêtement anti-adhésif.

1. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Essuyez ensuite soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.

2. Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle courant et avec une éponge douce. Le panier et la cuve **ne vont pas** au lave-vaisselle.

3. Pour enlever les salissures récalcitrantes, mettez un peu d'eau dans la cuve et laissez tremper quelque temps.

4. Séchez bien toutes les pièces avant d'assembler l'appareil et de le ranger. Il ne doit plus contenir aucune trace d'humidité.

## Problèmes / solutions

L'appareil ne fonctionne pas

- La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée sur le secteur?
- La cuve et le panier sont-ils correctement insérés dans l'appareil?

Impossible de mettre la cuve correctement en place dans l'appareil

- Le panier est-il trop rempli?
- Le panier est-il correctement en place dans la cuve?

Les aliments ne sont pas cuits

- Le panier est-il trop rempli?
- Les aliments sont coupés en trop gros morceaux. Coupez-les éventuellement plus fin.
- L'appareil est-il réglé sur une température de cuisson trop faible?
- Le temps de cuisson sélectionné est-il trop court?

---

La cuisson n'est pas uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il faut mélanger à mi-cuisson les aliments entassés dans le panier, comme les frites, afin qu'ils soient exposés de manière uniforme à la chaleur.</li> </ul>
Les pommes de terre ne sont pas cuites de manière uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>Avez-vous choisi la bonne variété de pomme de terre? Il faut prendre des pommes de terre à chair ferme.</li> <li>Avez-vous bien lavé les pommes de terre? Trop d'amidon empêche une cuisson uniforme.</li> </ul>
Les snacks ne sont pas croustillants	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les snacks utilisés étaient-ils prévus pour une cuisson au four? Les snacks à frire ne sont pas croustillants quand ils sont cuits dans la friteuse à air chaud.</li> <li>Mettez éventuellement un peu d'huile sur les aliments avant de les disposer dans le panier. Évitez si possible que l'excès d'huile goutte dans la cuve.</li> <li>Séchez bien les frites maison avant de les retourner dans l'huile.</li> <li>Coupez éventuellement les frites plus fines.</li> </ul>
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> <li>De l'huile ou de la graisse provenant des aliments est tombée dans la cuve. La cuve peut être plus chaude que d'habitude. Cela n'est pas dangereux et n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.</li> <li>Utilisez des ingrédients les moins gras possible. Utilisez très peu d'huile pour les frites, etc.</li> <li>De la marinade ou du jus de viande peut s'écouler dans l'huile ou la graisse déjà répandue dans la cuve. Si nécessaire, tamponnez légèrement les aliments à cuire avec du papier absorbant avant de les mettre dans le panier. S'il s'agit d'aliments panés, pressez éventuellement dessus pour bien faire adhérer la panure.</li> <li>Nettoyez soigneusement la cuve après chaque utilisation pour éliminer les résidus de graisse ou d'huile.</li> </ul>

---

## Caractéristiques techniques

Modèle:	AF-80a 605 606 (Suisse)
Alimentation:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Classe de protection:	I
Puissance:	1500 watts env.
Température réglable:	80-200 °C
Temps de cuisson réglable:	0-60 minutes
Contenance:	env. 3,2 l
Température ambiante:	de +10 à +40 °C
Fabriqué par:	Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands (Pays-Bas)

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil  
dues à l'amélioration des produits.



## Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux précieux pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

---

**Référence: 605 606**

---