Instruction Manual

Manual de instrucciones

Mode d'emploi

Bedienungsanleitung

Istruzioni per l'uso

Manual de instruções

Gebruiksaanwijzing

Chef-O-Matic®

8 IN 1 SUPREME



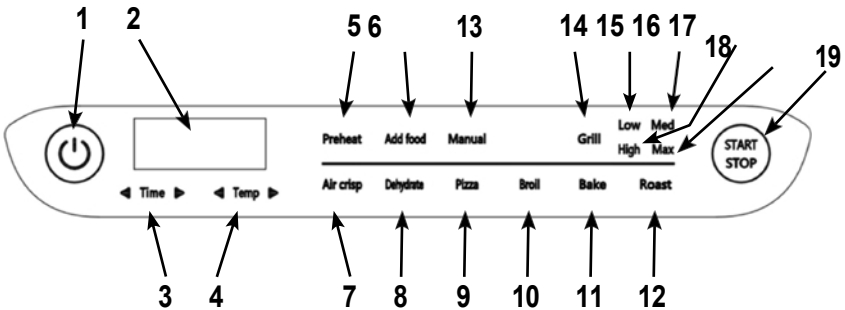
Brevets internationaux en instance. Toute contrefaçon fera l'objet de poursuites. CHEF-O-MATIC®est une marque déposée dans l'Union européenne.


A
B
C
D


E


F


G


1
2
5 6
13
14 15 16 17
18
19
Preheat
Add food
Manual
Grill
Low
Med
High
Max
START
STOP
Time
Temp
Air crisp
Dehydrate
Pizza
Broil
Bake
Roast
3
4
7
8
9
10
11
12

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant utilisation, détachez tous les câbles à l'arrière de l'appareil.
5. Pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, l'appareil atteint des températures très élevées, même sur ses surfaces externes. Ne touchez pas l'appareil pour éviter les brûlures.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains avec des gants résistants à la chaleur ou des pinces.
7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Ramenez l'appareil chez le revendeur agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.
9. Toute opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un professionnel.
10. La fiche de l'appareil doit être bien enfoncée dans la prise. Ne modifiez pas la fiche.
11. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées et ne débranchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
12. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette signalétique correspond à la tension du réseau avant de brancher l'appareil.
13. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation lorsque vous soulevez, transportez ou débranchez l'appareil.
14. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise secteur pour éviter tout risque d'électrocution.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il fuit.
18. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil.
20. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
21. Veillez à ce que la zone de travail soit propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées sont propices aux accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Vous devez laisser un espace d'au moins 16 cm au-dessus et tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne doit pas être commandé par une minuterie ou une télécommande.
25. Tenez-le à l'écart de tout matériau inflammable.
26. À utiliser uniquement avec des alime comestibles.
27. Ne placez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, tissus ou autres matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, il ne faut pas ouvrir le couvercle pour déplacer les plateaux ou d'autres accessoires, afin d'éviter toute brûlure due aux températures élevées ou aux liquides de cuisson.
29. Ne couvrez pas l'appareil et ne placez rien dessus. Ne bloquez pas la sortie d'air chaud.
30. Ne pas utiliser comme friteuse à immersion.
31. Cet appareil peut être utilisé par

les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu des conseils ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et âgés de plus de 8 ans.

32. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

33. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque

lorsque l'appareil est en marche et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS

A- Couvercle
B- Pare-éclaboussures amovible
C- Unité principale
D- Panneau de commande
E- Panier de friture à air chaud
F- Plateau de cuisson
G- Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE

1- Mise sous tension/hors tension
2- Affichage
3- Réglage de l'heure
4- Réglage de la température
5- Témoin « Préchauffage »
6- Indicateur « Ajouter des aliments »
7- Programme « Friture à l'air chaud »
8- Programme « Déshydration »
9- Programme « Pizza »
10- Programme « Griller »
11- Programme « Cuisson au four »
12- Programme « Rôtir ».
13- Programme « Manuel ».
14- Programme « Grill ».
15- Bouton de température basse pour le grill
16- Bouton de température moyenne du gril
17- Bouton de température de grill élevée
18- Bouton de température maximale du gril
19- Bouton marche/arrêt

Remarque : l'écran affiche l'heure et la température... alternativement.

PROGRAMMES

- Air Crisp (7) : Pour cuire des aliments à l'air chaud avec peu ou pas d'huile afin d'obtenir un résultat croustillant, par exemple des frites.
- Déshydrater (8) : pour déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : pour cuire des pizzas
- Griller (10) : pour décongeler et cuire.
- Cuisson au four (11) : pour cuire des gâteaux, des tartes, des desserts et plus encore.
- Rôtir (12) : pour rôtir des viandes, des légumes, etc.
- Manuel (13) : fonction supplémentaire de réglage manuel de la durée et de la température pour différents types d'aliments et différentes saveurs.
- Grill (14) : pour griller.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS LUMINEUX

- Bouton marche/arrêt (1)

Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche. Il passe alors en mode veille : le voyant du bouton d'alimentation s'allume et l'écran s'allume. Appuyer sur ce bouton pendant la cuisson interrompt la fonction et éteint l'appareil.

Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 bips et l'écran affichera « END ». Les voyants des boutons s'éteindront, à l'exception du bouton d'alimentation, puis l'élément chauffant cessera de fonctionner. Le moteur continuera de tourner pendant 1 minute avant que l'écran ne s'éteigne. Tous les voyants s'éteindront et l'appareil passera en mode arrêt.

Si vous devez interrompre le fonctionnement, appuyez sur ce bouton à tout moment.

- Réglage de la durée (3)

Vous permet de régler la durée de cuisson dans n'importe quelle fonction.

Appuyez sur les flèches pour régler l'heure par intervalles d'une minute.

Appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes pour effectuer des réglages par incréments de 5 minutes.

Appuyez ensuite sur le bouton Marche/Arrêt (19) pour démarrer la

.

- Réglage de la température (4)

Les flèches vous permettent de régler la température dans n'importe quelle fonction.

Appuyer sur les flèches permet de régler la température par paliers de 5 °C. Appuyer sur les flèches pendant plus de 2 secondes permet de régler la température par paliers de 10 °C.

Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.

Lorsque vous utilisez la fonction Grill, la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux : faible (15), moyen (16), élevé (17), maximum (18).

- Bouton Start/Stop (19)

Après avoir sélectionné le programme et réglé l'heure et la température si nécessaire, appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour lancer la cuisson.

Important :

Après avoir sélectionné le programme préréglé et appuyé sur

le bouton de démarrage (19), la phase de préchauffage démarre. Tous les programmes préréglés commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, le voyant correspondant (5) s'allume.
La phase de préchauffage ne permet pas de régler la durée ou la température.
Si vous souhaitez annuler la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton du programme sélectionné ; celui-ci passera automatiquement à la phase suivante et le voyant « Ajouter des aliments » s'allumera (6).
Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra un bip et le voyant du bouton « Ajouter des aliments » (6) s'allumera.
Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter les aliments, l'appareil continue de fonctionner en mode préchauffage.
Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrête temporairement et reprend automatiquement son fonctionnement dès que le couvercle est refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage (19). Après 3 secondes, une pression sur le bouton marche/arrêt (19) mettra la cuisson en pause.
Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée et la température à l'aide des boutons fléchés (3 et 4).

MODE VEILLE

L'appareil s'éteint si aucune interaction n'est détectée avec le panneau de commande pendant 1 minute. Si un programme a été sélectionné, l'appareil s'éteint si la fonction sélectionnée est interrompue ou annulée et qu'aucune interaction n'est détectée avec le panneau de commande pendant 5 minutes.

MESURE EN °C OU °F

En mode veille, appuyez simultanément sur la touche fléchée de température (4) et sur la touche « Roast » (12) pour passer de l'affichage en degrés Celsius (°C) à celui en degrés Fahrenheit (°F) ou inversement ; le choix affiché sera validé dans les trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez le pare-éclaboussures, situé à l'intérieur du couvercle, et lavez-le à l'eau et au savon. Séchez-le soigneusement et remettez-le en place.
- Lavez le plateau et le panier à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Le pare-éclaboussures, le plateau de cuisson et le panier passent également au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'appareil principal au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.

RETRAIT/FIXATION DU BAGUETTE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Retirez le pare-éclaboussures avant la première utilisation pour le nettoyer, ainsi qu'après chaque utilisation. Pour le retirer après chaque utilisation, vous devez attendre qu'il ait complètement refroidi.

- Retrait du pare-éclaboussures

Appuyez sur le clip latéral avec votre pouce et utilisez votre autre main pour retirer la plaque du pare-éclaboussures.

- Mise en place du pare-éclaboussures

Placez le pare-éclaboussures derrière les languettes latérales situées à gauche. Poussez ensuite le pare-éclaboussures jusqu'à ce que le clip latéral de droite cède légèrement. Le pare-éclaboussures se remettra alors en place.

MODE D'EMPLOI

Assurez-vous TOUJOURS que le pare-éclaboussures est bien en place.

FAIBLE	MOYEN	ÉLEVÉ	MAXIMUM
300 °F/150 °C Bacon - Saucisses Lorsque vous utilisez une sauce barbecue épaisse Calzones	350 °F/175 °C Viandes surgelées Viande marinée	400 °F/205 °C Steaks Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses pour hot-dogs	450 °F/230 °C Légumes Poisson surgelé Brochettes

lors de la cuisson. Si vous ne l'utilisez pas, de l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que l'appareil est branché avant de le mettre en marche. Appuyez sur le bouton d'alimentation (1)

PROGRAMME GRILL (14)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton GRILL (14). La température par défaut est HIGH : 205 °C / 400 °F et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les boutons Grill (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (faible, moyenne, élevée, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) si vous souhaitez régler la durée de cuisson entre 1 min et 30 min.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint ; 5 bips retentissent et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra 5 bips et « END » s'affichera sur l'écran LED. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin de permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL

Les niveaux de température recommandés pour les ingrédients courants sont indiqués ci-dessous.

PROGRAMME AIR CRISP (7)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Placez le panier (E) sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche du programme AIR CRISP (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint ; 5 bips retentiront et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allumera.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

REMARQUE : pour un résultat optimal, nous vous recommandons de remuer les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez des pinces pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois terminé, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement une fois le couvercle refermé.

PROGRAMME DE ROTI (12)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Roast » (12). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F à 218 °C/425 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 240 min.
- Appuyez sur le bouton « Start » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient. Une fois le couvercle fermé, la cuisson et le minuteur commencera le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON AU FOUR (11)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Bake » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F à 250 °C/400 °F et appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 min.
- Appuyez sur le bouton « Start » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

PROGRAMME DE DÉSHYDRATATION (8)

- Placez le plateau de cuisson (F) dans l'appareil, puis disposez une seule couche d'ingrédients au fond du récipient. Placez le panier (E) dans le plateau et ajoutez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Déshydrater » (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 93 °C/200 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 0,5 h à 24 h. Si vous maintenez les boutons fléchés enfoncés pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton Start (19) pour démarrer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Une fois le temps de déshydratation écoulé, l'appareil émettra un bip et « END » s'affichera à l'écran. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

PROGRAMME PIZZA (9)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton Pizza (9). La température par défaut est de 195 °C/380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 205 °C/400 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 90 min.
- Appuyez sur le bouton « Start » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint ; 5 bips retentissent et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza dans le plateau. Une fois le couvercle refermé, la cuisson commence et le minuteur démarre son compte à rebours.

PROGRAMME GRIL (10)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Disposez les ingrédients dans le plateau, puis refermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton Gril (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) TEMP pour régler la température de cuisson à 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton Start (19) pour démarrer. L'appareil ne préchauffe pas dans ce programme.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un bip et « END » s'affiche à l'écran.

PROGRAMME MANUEL (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial pour différents aliments et différentes saveurs.
2. La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 1 minute. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 120 minutes.

Tableau des recommandations :

PROGRAMME	TEMPS PRÉRÉGLÉ	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE L'HEURE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Croustillant à l'air	18 min	205 °C / 400 °F	1 à 60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Déshydrater	6 h	50 °C / 120 °F	30 min à 24 h	50-90 °C / 120-200 °F F
Pizza	25 min	195 °C / 380 °F	1 à 90 min	50-205 °C / 120-400 °F F
Rôtir	25 min	205 °C / 400 °F	1 min à 4 h	50-220 °C / 120-425 °F
Cuisson	25 min	175 °C / 350 °F	1 min à 2 h	50-205 °C / 120-400 °F
Griller	10 min	205 °C / 400 °F	1 min à 60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Griller	20 min	150 °C (faible) / 300 °F 175 °C (moyen) / 350 °F 205 °C Elevé (par défaut) 230 °C max. / 450 °F	1 min à 30 min	Non réglable
Manuel	1 min	50 °C / 120 °F	1 min à 2 h	50-230 °C 120-450 °F

Remarques :

- Utilisez les flèches haut et bas de la touche TIME pour régler la durée de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur les flèches haut et bas de la touche TIME pendant 2 secondes pour régler la durée de cuisson par incréments de 5 minutes. Le programme de déshydratation est réglé par incréments de 30 minutes.
- Utilisez les flèches haut et bas de la touche TEMP pour régler la température de cuisson, par paliers de 5 °C / 10 °F. Appuyez sur les flèches haut et bas de la touche TEMP pendant 2 secondes pour régler la température de cuisson par paliers de 10 °C / 30 °F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, le plateau de cuisson et le pare-éclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge, d'un détergent neutre et d'eau. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs afin de ne pas endommager la surface intérieure du bac.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être nettoyées Essuyer avec un chiffon en coton doux.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs.
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne nettoyez pas le tube chauffant.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50-60 Hz



COMMENT ÉLIMINER LES MATÉRIAUX

Le symbole représentant une poubelle sur roulettes barrée d'une croix signifie que vous devez vous renseigner sur la réglementation locale en matière d'élimination de ce type de produit et vous y conformer.

Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Éliminez cet appareil conformément à la réglementation locale en vigueur.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des effets nocifs sur l'environnement et/ou la santé humaine et qui doivent être recyclées de manière appropriée.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, sous réserve des délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une

.

Australie et Nouvelle-Zélande uniquement

Ce produit bénéficie de certaines garanties pour les consommateurs. Celles-ci sont prévues par la loi australienne sur la consommation et le

Loi de 1993 sur les garanties des consommateurs, qui protègent toutes deux les consommateurs. Il n'existe aucune garantie expresse pour ce produit en Australie ou

Nouvelle-Zélande. Le paragraphe ci-dessus concerne les autres pays.

Fabriqué en Chine

ESPAÑOL

INDICATIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
3. Ne plongez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant utilisation, détachez tous les câbles situés à l'arrière.
5. Pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, l'appareil atteint des températures très élevées, y compris sur ses surfaces extérieures. Ne touchez pas l'appareil pour éviter toute brûlure.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous être protégé les mains avec des gants ou des maniques résistants à la chaleur.
7. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharges électriques.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. Rapportez l'appareil au revendeur agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.
9. Toute opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un professionnel.
10. La fiche de l'appareil doit s'insérer parfaitement dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.
11. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées et ne débranchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
12. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'alimentation correspond à la tension du réseau avant de brancher l'appareil.
13. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
14. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre et veillez à ce qu'il n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise de courant pour éviter tout risque d'électrocution.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
18. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur.
19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter son poids.
20. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
21. Veillez à ce que la zone de travail soit propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées favorisent les accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Vous devez laisser un espace d'au moins 16 cm au-dessus et tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne peut pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie ou d'une télécommande.
25. Tenir à l'écart de tout matériau inflammable.
26. Il ne doit être utilisé qu'avec des aliments comestibles.
27. Ne placez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, tissus ou matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle pour déplacer les plateaux ou autres accessoires afin d'éviter toute brûlure causée par les températures élevées ou par les liquides de cuisson.

29. Ne couvrez pas l'appareil et ne placez rien dessus. N'obstruez pas la sortie d'air chaud.
30. Ne pas utiliser comme friteuse à immersion.
31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
32. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

33. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez la température produit et s'il y a des enfants à proximité. La

de la porte et d'autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

PIÈCES ET COMPOSANTS
A- Couvercle
B- Protection anti-éclaboussures amovible
C- Unité principale
D- Panneau de commande
E- Panier de friture à air chaud
F- Plateau de cuisson
G- Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE
1- Marche/Arrêt
2- Écran
3- Réglage de la durée
4- Réglage de la température
5- Indicateur « préchauffage »
6- Indicateur « Ajouter les aliments »
7- Programme « cuisson à l'air chaud »
8- Programme « déshydrater »
9- Programme « pizza »
10- Programme « cuisson »
11- Programme « Cuisson au four »
12- Programme « rôtir »
13- Programme « manuel »
14- Programme « grill »
15- Bouton « Température grille basse »
16- Bouton température grille moyenne
17- Bouton de température « Gril à haute température »
18- Bouton de température maximale du gril
19- Démarrage/Arrêt
Remarque : l'écran affiche l'heure et la température touches alternativement

PROGRAMMES
- Cuisson à l'air chaud (7) : pour cuire des aliments avec peu ou pas d'huile et obtenir un résultat croustillant, comme par exemple des frites.
- Déshydratation (8) : pour déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : pour cuire des pizzas
- Cuisson (10) : pour décongeler et cuire
- Cuisson au four (11) : pour cuire des gâteaux, des tartes, des desserts et plus encore.
- Rôtir (12) : pour rôtir des viandes, des légumes, etc.
- Le mode Manuel (13) est une fonction supplémentaire permettant de régler manuellement la durée et la température en fonction des différents types d'aliments et des différentes saveurs.
- Grille (14) : pour la cuisson au grill.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS
- Bouton marche/arrêt (1)
Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le mettre en marche. Il passe en mode veille, les voyants du bouton marche/arrêt et de l'écran s'allument.
Si vous appuyez sur ce bouton pendant la cuisson, la fonction s'arrête et l'appareil s'éteint.
Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 bips et l'écran affichera « END » ; les voyants des boutons s'éteindront, à l'exception du bouton Marche ; l'élément chauffant cessera de fonctionner ; le moteur continuera de tourner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteindra, tous les voyants s'éteindront et l'appareil passera en mode arrêt. Si vous devez interrompre le fonctionnement, appuyez sur ce bouton à tout moment.

- Réglage de la durée (3)
Permet de régler la durée de cuisson pour n'importe quelle fonction.

- Appuyer sur les flèches pour régler

une minute.
Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes , les réglages s'effectuent par incréments de 5 minutes.
Appuyez ensuite sur le bouton Démarrer/Arrêter (19) pour commencer la cuisson.

- Réglage de la température (4)
Les flèches permettent de régler la température dans n'importe quelle fonction.
En appuyant sur les flèches, vous réglez la température par paliers de 5 °C. Si vous maintenez les flèches enfoncées pendant plus de 2 secondes, la température sera réglée par paliers de 10 °C
Appuyez ensuite sur le bouton Marche/Arrêt (19) pour commencer la cuisson.
Lorsque vous utilisez la fonction Grill, la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux :

faible (15), moyenne (16), élevée (17), maximale (18)

- Bouton Marche/Arrêt (19)

Après avoir sélectionné le programme et réglé la durée et la température si nécessaire, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (19) pour lancer la cuisson.

Important :

Après avoir sélectionné le programme préréglé et appuyé sur le bouton Démarrer (19), la phase de préchauffage commence.
Tous les programmes préréglés commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, le voyant correspondant (5) s'allume.
La phase de préchauffage ne permet pas de régler la durée ou la température.
Si vous souhaitez annuler la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton du programme sélectionné : l'appareil passera automatiquement à la phase suivante et le voyant indiquant d'ajouter les aliments (6) s'allumera. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émettra un bip et le voyant du bouton « Ajouter les aliments » (6) s'allumera.
Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre automatiquement le compte à rebours. Si vous n'ouvrez pas le couvercle pour ajouter des aliments, l'appareil continue de fonctionner en mode préchauffage. Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrête temporairement et reprend automatiquement son fonctionnement lorsque vous refermez le couvercle. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage (19). Après 3 secondes, si vous appuyez sur le bouton marche/arrêt (19), le processus de cuisson sera mis en pause.
Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée et la température à l'aide des touches fléchées (3 et 4).

MODE VEILLE

L'appareil s'éteindra s'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant 1 minute. Si un programme a été sélectionné, l'appareil s'éteindra si la fonction choisie est interrompue ou annulée et qu'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant 5 minutes.

MESURE EN °C OU °F

En mode veille, appuyez simultanément sur le bouton fléché « Température » (4) et le bouton « Cuisson » (12) pour passer de l'affichage de la température en degrés Celsius (°C) à celui en degrés Fahrenheit (°F) ou inversement ; l'option affichée à l'écran sera validée au bout de trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez le pare-éclaboussures situé à l'intérieur du couvercle et lavez-le à l'eau et au savon. Séchez-le complètement et remettez-le en place.
- Lavez le plateau et le panier à l'eau tiède et au savon, rincez-les et séchez-les complètement.
- Le pare-éclaboussures, le plateau de cuisson et le panier passent également au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau ou dans tout autre liquide.

RETRAIT/MISE EN PLACE DU PROTECTEUR ANTI-ÉCLABOUSSURES

Retirez le pare-éclaboussures avant la première utilisation pour le nettoyer, ainsi qu'après chaque utilisation. Pour le retirer après chaque utilisation, attendez qu'il ait complètement refroidi.
- Retirer le pare-éclaboussures

Appuyez avec le pouce sur le clip latéral et utilisez l'autre main pour retirer la plaque anti-éclaboussures

- Mettre en place le pare-éclaboussures

Enclenchez la protection derrière les languettes latérales situées à gauche. Poussez ensuite la protection jusqu'à ce que le clip latéral droit cède légèrement. La protection sera ainsi à nouveau bien enclenchée.

MODE D'EMPLOI

Assurez-vous TOUJOURS que le pare-éclaboussures est bien en place lorsque vous cuisinez. Si vous ne l'utilisez pas, de l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que l'appareil est branché avant de l'allumer.
Appuyez sur le bouton de mise en marche (1) PROGRAMME GRILL (14)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton GRILL (14). La température par défaut est ELEVEE : 205 °C / 400 °F et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les boutons Grill (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (basse, moyenne, haute, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) si vous souhaitez régler la durée de cuisson de 1 min à 30 min.
- Appuyez sur le bouton « Démarrer » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allumera
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteindra, cinq bips retentiront et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allumera
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac. Une fois le couvercle refermé, la cuisson commencera et le minuteur entamera le compte à rebours.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra 5 bips et « END » s'affichera sur l'écran LED. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL

Voici les niveaux de température Bacon - Saucisses recommandés pour les ingrédients courants.

BASSE 300	MÉDIUM 175	ALTA	MAXIMA 450
°F/150 °C	°C Viandes surgelées	400 °F/205 °C Steaks	°F/230 °C Légumes recommandés
Lorsque vous utilisez une sauce barbecue épaisse Calzones	Viande marinée	Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses pour hot-dogs	Poisson surgelé Brochettes

PROGRAMME DE CUISSON À L'AIR CHAUD (7)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Placez le panier (E) sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton du programme « CUISSON À L'AIR » (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allumera.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteindra, un signal sonore composé de 5 bips retentira et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allumera.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours. REMARQUE : pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous recommandons de remuer les ingrédients à un moment donné pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez des pinces pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour remuer le contenu du panier. Une fois terminé, replacez le panier et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement après la fermeture du couvercle.

PROGRAMME RÔTI (12)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « rôtir » (12). La température préréglée est de 205 °C/400 °F et la durée préréglée est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 218 °C/425 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 240 min.
- Appuyez sur le bouton « Démarrer » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allumera.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteindra, cinq bips retentiront et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allumera.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le minuteur entamera le compte à rebours.

PROGRAMME CUISSON AU FOUR (11)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Cuisson au four » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 250 °C/400 °F et appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 min.
- Appuyez sur le bouton « Démarrer » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allumera.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteindra, cinq bips retentiront et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allumera.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le minuteur entamera le compte à rebours.

PROGRAMME DE DÉSHYDRATATION (8)

- Placez le plateau de cuisson (F) dans l'appareil, puis disposez une seule couche d'ingrédients au fond du récipient. Placez le panier (E) dans le récipient et ajoutez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « déshydrater » (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 93 °C/200 °F. °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 0,5 h à 24 h. Si vous maintenez les boutons fléchés enfoncés pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton « Start » (19) pour démarrer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Une fois le temps de déshydratation écoulé, l'appareil émettra un bip et « END » s'affichera à l'écran. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

PROGRAMME PIZZA (9)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'

Unité principale et fermez le couvercle.

- Appuyez sur le bouton Pizza (9). La température par défaut est de 195 °C/380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 205 °C/400 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 90 min.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allumera.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteindra, cinq bips retentiront et le voyant « Ajouter les aliments » (6) s'allumera
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza sur le plateau. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et le minuteur entamera le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON (10)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Placez les ingrédients dans le récipient, puis fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de cuisson (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) TEMP pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 min et 60 min.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. L'appareil ne préchauffe pas dans ce programme.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émettra un bip et « END » s'affichera à l'écran.

PROGRAMME MANUEL (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial adapté à différents aliments et différentes saveurs.
2. La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 minutes.

Tableau des recommandations :

PROGRAMME	TEMPS PREDEFINI	TEMPERATURE PRÉDÉTERMINÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE TEMPS	PLAGE DE RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE
Cuisson à l'air chaud	18 min	205 °C / 400 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Déshydratation	6 h	50 °C / 120 °F	30 min à 24 h	50-90 °C / 120-200 °F
Pizza	25 min	195 °C / 380 °F	1 à 90 min	50-205 °C / 120-400 °F
Rôtissage	25 min	205 °C / 400 °F	1 min à 4 h	50-220 °C / 120-425 °F
Cuisson au four	25 min	175 °C / 350 °F	1 min à 2 h	50-205 °C / 120-400 °F
Gril	10 min	205 °C / 400 °F	1 min à 60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Manuel	20 min	150 °C (basse température) / 300 °F 175 °C (moyen) / 350 °F 205 °C Élevé (par défaut) /400 °F 230 °C Max / 450 °F	1 min à 30 min	Non réglable
Remarques :	1 min	50 °C / 120 °F	1 min à 2 h	50-230 °C 120-450 °F

- Utilisez les flèches de TEMPS vers le haut et vers le bas pour modifier le temps de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur les flèches de TEMPS vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour modifier le temps de cuisson par intervalles de 5 minutes. Le programme de déshydratation se règle par intervalles de 30 minutes.
- Utilisez les flèches TEMP vers le haut et vers le bas pour régler la température de cuisson par paliers de 5 °C / 10 °F. Appuyez sur les flèches TEMP vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour régler la température de cuisson par paliers de 10 °C / 30 °F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, le plateau de cuisson et le pare-éclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge, d'un détergent neutre et d'eau. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs afin de ne pas endommager la surface intérieure du plateau.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon en coton doux.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs
- Séchez bien toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne nettoyez pas le tube chauffant.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50-60 Hz



COMMENT ÉLIMINER LES MATÉRIAUX

Le symbole représentant une poubelle barrée signifie que vous devez vous renseigner et respecter la réglementation locale en matière d'élimination de ce type de produits.
Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Éliminez cet appareil conformément à la réglementation locale en vigueur. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des effets nocifs sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés de manière appropriée.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, soumise aux délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation abusive, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
3. Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant toute utilisation, débranchez tous les câbles à l'arrière de l'appareil.
5. Pendant la cuisson ou à la fin de la cuisson, l'appareil atteint des températures très élevées, même sur ses surfaces extérieures. Ne touchez pas l'appareil pour éviter les brûlures.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains avec des gants ou des poignées résistants à la chaleur.
7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Rapportez l'appareil au revendeur agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.
9. Tout entretien ou réparation doit être effectué par un professionnel.
10. La fiche de l'appareil doit être correctement insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.
11. Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées et ne débranchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
12. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
13. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
14. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
18. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.

19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil.
20. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
21. Veillez à ce que la zone de travail soit propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées favorisent les accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Vous devez laisser un espace d'au moins 16 cm au-dessus et tout autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande.
25. Tenir à l'écart des matériaux inflammables.
26. N'utilisez l'appareil qu'avec des aliments comestibles.
27. Ne placez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, tissus ou matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, il ne faut pas ouvrir le couvercle pour déplacer les plateaux ou d'autres accessoires afin d'éviter les brûlures causées par les températures élevées ou les liquides de cuisson.
29. Ne pas couvrir l'appareil ni y placer quoi que ce soit sur l'appareil. Ne pas obstruer la sortie d'air chaud.
30. Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse à immersion.
31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et âgés de plus de 8 ans.
32. Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
33. Soyez extrêmement prudent lorsque l'appareil est en marche et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS

A- Couvercle
B- Protection anti-éclaboussures amovible
C- Unité principale
D- Panneau de commande
E- Panier de friture à air chaud
F- Plateau de cuisson
G- Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE

1- Bouton de mise en marche
2- Écran
3- Réglage de l'heure
4- Réglage de la température
5- Indicateur « Preheat » (Préchauffage)
6- Indicateur « Add food » (Ajouter un aliment)
7- Programme « Air Crisp » (Friture à air chaud)
8- Programme « Dehydrate » (Déshydratation)
9- Programme « Pizza »
10- Programme « Broil » (Gril)
11- Programme « Cuisson au four »
12- Programme « Roast » (Rôtir)
13- Programme « Manuel »
14- Programme « Grill » (Griller sur le grill)
15- Touche de température basse du grill
16- Bouton de réglage de la température moyenne du gril
17- Bouton de température élevée du gril
18- Bouton de température maximale du gril
19- Bouton « Start/Stop » (Marche/Arrêt)

Remarque : L'écran affiche alternativement l'heure et la température.

PROGRAMMES

- Air Crisp (7) : Pour la cuisson d'aliments avec peu ou pas d'huile pour une finition croustillante, par exemple les frites.
- Dehydrate (8) : Déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : Cuire une pizza
- Broil (10) : Pour la décongélation et la cuisson
- Bake (11) : Pour préparer des gâteaux, des tartes,

des desserts, etc.

- Rôtissage (12) : Pour rôtir des viandes, des légumes, etc.
- Manuel (13) : il s'agit d'une fonction supplémentaire permettant de régler manuellement la durée et la température pour différents types d'aliments et différentes saveurs.
- Grill (14) : Pour les grillades.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS LUMINEUX

- Bouton d'allumage (1)

Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton d'allumage pour le mettre en marche. L'appareil passe en mode veille, le bouton d'allumage et l'écran s'allument.
Une pression sur cette touche pendant la cuisson interrompt la fonction en cours et éteint l'appareil.
Une fois le processus de cuisson terminé, l'appareil émet 5 bips et l'écran affiche « END », les voyants des boutons s'éteignent (à l'exception du bouton d'allumage), l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, puis l'écran et tous les voyants s'éteignent et l'appareil se met en mode arrêt.
Si vous devez arrêter le fonctionnement de l'appareil, appuyez sur ce bouton à tout moment.

- Réglage de l'heure (3)

Les flèches permettent de régler le temps de cuisson dans n'importe quelle fonction.
Chaque pression sur les flèches permet de régler l'heure par minute.
Si vous maintenez les flèches enfoncées pendant plus de 2 secondes, vous obtiendrez des réglages par incréments de 5 minutes.
Appuyez ensuite sur la touche « Start/Stop » (19) pour lancer la cuisson.

- Réglage de la température (4)

Les flèches permettent de régler la température dans n'importe quelle fonction.
Chaque pression sur les flèches permet d'effectuer un réglage de 5 °C.
Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, vous obtiendrez des ajustements de 10 °C.
Appuyez ensuite sur la touche « Start/Stop » (19) pour démarrer la cuisson.
Lorsque vous utilisez la fonction « Grill », la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux : basse (15), moyenne (16), haute (17), maximale (18).

- Bouton « Start/Stop » (19)

Après avoir sélectionné le programme souhaité et réglé la durée et la température si nécessaire, appuyez sur la touche « Start/Stop » (19) pour lancer la cuisson.

Important :

Après avoir sélectionné le programme préréglé et appuyé sur le bouton « Start/Stop » (19), la phase de préchauffage commence.
Tous les programmes préréglés commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, le voyant « Preheat » (5) s'allume.
La phase de préchauffage ne permet pas de régler la durée ou la température.
Si vous souhaitez interrompre la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur la touche du programme sélectionné ; celui-ci passera automatiquement à la phase suivante et le voyant « Add Food » (6) s'allumera.
Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant « Add Food » (6) s'allume.
Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à décompter automatiquement. Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter les aliments, l'appareil continuera à fonctionner en mode préchauffage.
Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrêtera temporairement et reprendra automatiquement son fonctionnement lorsque le couvercle sera refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur la touche « Start/Stop » (19). Après 3 secondes, si vous appuyez sur la touche « Start/Stop » (19), la cuisson s'interrompt.
Pendant la cuisson, la durée et la température peuvent être réglées en appuyant sur les touches fléchées (3 et 4).

MODE VEILLE

L'appareil s'éteint s'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant 1 minute. Si vous avez sélectionné un programme, l'appareil s'éteint si la fonction sélectionnée est arrêtée ou annulée et qu'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant 5 minutes.

MESURE EN °C ou °F

En mode veille, appuyez simultanément sur la touche fléchée de température (4) et sur la touche « Roast » (12) pour changer l'unité de mesure de la température, passant des degrés Celsius (°C) aux degrés Fahrenheit (°F) ou inversement ; le choix affiché sera confirmé dans les trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez la protection anti-éclaboussures, située à l'intérieur du couvercle, et lavez-la à l'eau et au savon. Séchez-la complètement et remettez-la en place.

- Lavez le panier et le plateau à l'eau tiède savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- La protection anti-éclaboussures, le plateau de cuisson et le panier passent également au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau ou tout autre liquide.

RETRAIT/MISE EN PLACE DE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
Retirez la protection anti-éclaboussures avant la première utilisation pour la nettoyer et après chaque utilisation. Pour la retirer après chaque utilisation, vous devez attendre qu'elle refroidisse complètement.

- Démontage de la protection anti-éclaboussures Appuyez sur le clip latéral avec le pouce et utilisez l'autre main pour retirer la plaque de protection anti-éclaboussures.

- Montage de la protection anti-éclaboussures Insérez la protection anti-éclaboussures derrière les languettes latérales situées à gauche. Poussez ensuite la protection anti-éclaboussures jusqu'à ce que le clip latéral de droite s'ouvre légèrement. La protection anti-éclaboussures se remet alors en place.

MODE D'EMPLOI
Veillez TOUJOURS à ce que la protection anti-éclaboussures soit en place lorsque vous cuisinez. Si elle n'est pas utilisée, de l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que l'appareil est branché avant de le mettre en marche. Appuyez sur le bouton de mise en marche (1)
PROGRAMME « GRILL » (14)
- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Grill » (14). La température par défaut est Élevée : 205 ºC /400ºF et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les touches « Grill » (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (basse, moyenne, élevée, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) si vous souhaitez régler le temps de cuisson de 1 min à 30 min.
- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage « Preheat » (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments « Add Food » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et introduisez les ingrédients dans le bac. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet 5 bips et le message « END » s'affiche à l'écran. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL
Les températures recommandées pour les ingrédients courants sont indiquées ci-dessous.

BAS	MOYEN	ÉLEVÉE	MAXIMALE
300 °F/150 °C Bacon - Saucisses En cas d'utilisation d'une sauce barbecue épaisse Pizza Calzone	350 °F/175 °C Viandes congelées Viande marinée	205 °C Steaks Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses à hot-dog	230 °C Légumes Poisson surgelé Brochettes

PROGRAMME « AIR CRISP » (7)
- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Placez le panier (E) sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche du programme « Air Crisp » (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de 50 °C/120 °C à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant « Pre-heat » (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, un signal sonore retentit et le voyant « Add Food » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à décompter.

REMARQUE : Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de remuer les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez des pinces pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois terminé, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement dès que le couvercle est refermé.

PROGRAMME « ROAST » (12)
- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Roast » (12). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 218 °C/

425 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 240 min.

- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour démarrer le préchauffage. Le voyant « Preheat » (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant « Add Food » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le plateau. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le compte à rebours commence.

PROGRAMME « BAKE » (11)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Bake » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 250 °C/400 °F.
°F et appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 min.
- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant « Preheat » (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant « Add Food » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à décompter.

PROGRAMME « DÉSHYDRATATION » (8)

- Placez le plateau de cuisson (F) dans l'appareil, puis disposez les ingrédients en une seule couche au fond du plateau. Placez le panier (E) dans la cuve et ajoutez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Déshydrater » (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de

Utilisez les touches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 93 °C/200 °F, puis appuyez sur les touches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 0,5 h à 24 h. Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.

- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour démarrer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Une fois le cycle de déshydratation terminé, l'appareil émet un signal sonore et le message « END » s'affiche à l'écran. Retirez les aliments et fermez le couvercle.

PROGRAMME « PIZZA » (9)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Pizza » (9). La température par défaut est de 195 °C/380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 205 °C/400 °F et appuyez sur les flèches de réglage du temps (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 90 min.
- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour démarrer le préchauffage. Le voyant « Preheat » (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant « Add Food » (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza dans le plateau. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à décompter.

PROGRAMME « BROIL » (10)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Disposez les ingrédients sur le plateau, puis fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Broil » (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la

de cuisson de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 60 min.

- Appuyez sur le bouton « Start/Stop » (19) pour démarrer. L'appareil ne préchauffe pas pendant ce programme.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet un signal sonore et le message « END » s'affiche à l'écran.

PROGRAMME « MANUAL » (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial pour différents aliments et différentes saveurs.
2. La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 minutes.

Tableau des recommandations :

PROGRAMME	TEMPS PRÉDÉTERMINÉ	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE L'HEURE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Air Crisp (Friture à air chaud)	18 minutes	205 °C / 400 °F	1 à 60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Déshydratation (Déshydratation)	6 h	50 °C / 120 °F	30 min-24 h	50-90 °C / 120-200 °F
Pizza	25 minutes	195 °C / 380 °F	1 h 90 min	50-205 °C / 120-400 °F
Rôti	25 minutes	205 °C / 400 °F	1 min à 4 h	50-220 °C / 120-425 °F
Cuisson au four)	25 minutes	175 °C / 350 °F	1 min à 2 h	50-205 °C / 120-400 °F
Griller (Cuisson)	10 minutes	205 °C / 400 °F	1 min-60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Griller (Griller)	20 minutes	150 °C Basse / 300 °F 175 °C Moyenne / 350 °F 205 °C Elevée (par défaut) / 400 °F 230 °C Maximale / 450 °F 50 °C / 120 °F	1 min-30 min	Non réglable
Manuel	1 min		1 min-2 h	50-230 °C 120-450 °F

Remarques :

- Utilisez les flèches de temps (3) vers le haut et vers le bas pour modifier le temps de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur les flèches de temps (3) vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour modifier le temps de cuisson par incréments de 5 minutes. Le programme de déshydratation est réglé par incréments de 30 minutes.
- Utilisez les flèches de température (4) vers le haut et vers le bas pour régler la température de cuisson par paliers de 5 °C / 10 °F. Appuyez sur les flèches de température (4) vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour régler la température de cuisson par paliers de 10 °C / 30 °F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, le plateau de cuisson et la protection anti-éclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge, d'un détergent neutre et d'eau. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons abrasifs pour éviter d'endommager la surface intérieure du plateau.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être nettoyées avec un chiffon doux en coton.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne nettoyez pas le tube chauffant.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau ou tout autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50-60 Hz



COMMENT ÉLIMINER LES DÉCHETS

Le symbole d'une poubelle barrée signifie que vous devez vous renseigner sur les réglementations locales relatives à [redacted] ez les consignes relatives à l'élimination de ce type de produit. Ne jetez pas ce produit comme vous le feriez pour d'autres déchets ménagers. Éliminez cet appareil conformément à la réglementation locale en vigueur.
Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui peuvent avoir des effets néfastes sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés correctement.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'un accident ou d'une manipulation inappropriée.

Fabriqué en Chine

CONSIGNES GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

2. Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Utilisez-le uniquement aux fins indiquées dans ce mode d'emploi.

3. Ne plongez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau.

4. Avant utilisation, déroulez tous les câbles situés à l'arrière de l'appareil.

5. Pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, l'appareil atteint des températures très élevées, y compris sur ses surfaces extérieures. Ne touchez pas l'appareil pour éviter toute brûlure.

6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains à l'aide de gants ou de poignées résistants à la chaleur.

7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.

8. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le câble ou la fiche est endommagé, apportez l'appareil chez le revendeur agréé le plus proche. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.

9. Toute opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un spécialiste.

10. La fiche de l'appareil doit s'insérer fermement dans la prise. Ne modifiez pas la fiche.

11. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées et ne la débranchez pas de la prise avec les mains mouillées.

12. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur avant de brancher l'appareil.

13. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation lorsque vous soulevez, transportez ou débranchez l'appareil.

14. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil.

15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ni entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.

16. En cas de bris du boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale afin d'éviter tout risque d'électrocution.

17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il n'est pas étanche.

18. N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur.

19. Placez l'appareil sur une surface plane, plane et stable, capable de supporter le poids de l'appareil.

20. Débranchez la fiche de la prise lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de débrancher la fiche secteur.

21. Veillez à ce que votre espace de travail soit propre et bien éclairé. Les espaces de travail sombres et mal éclairés augmentent le risque d'accident.

22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.

23. Laissez un espace libre d'au moins 16 cm au-dessus et autour de l'appareil afin de permettre une bonne circulation de l'air.

24. Cet appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande.

25. Tenez-le à l'écart de tout matériau inflammable.

26. À utiliser uniquement avec des aliments comestibles.

27. Ne placez pas les matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, textiles ou matériaux inflammables.

28. Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle pour déplacer les plaques ou d'autres accessoires, afin d'éviter toute brûlure due aux températures élevées ou aux liquides en ébullition.

29. Ne couvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus. Le four à convection

ne doit pas être obstruée.

30. Ne pas utiliser comme friteuse à immersion.

31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui en découlent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et âgés de plus de 8 ans.

32. Conservez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

33. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque l'appareil est en marche et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS

A- Couvercle
B- Pare-éclaboussures amovible
C- Unité principale
D- Panneau de commande
E- Panier de friture à air chaud
F- Plaque de cuisson

G- Brosse de nettoyage PANNEAU DE

COMMANDE

1- marche/arrêt
2- Écran
3- Réglage de l'heure
4- Réglage de la température
5- Affichage « Préchauffage
6- Affichage « Ajouter les aliments
7- Programme « Cuisson à l'air chaud
8- Programme « Déshydration
9- Programme « Pizza
10- Programme « Cuisson
11- Programme « Cuisson au four
12- Programme « Rôtir
13- Programme « Manuel »
14- Programme « Griller
15- Touche pour une température de grill basse
16- Touche pour température de cuisson moyenne
17- Touche pour température de cuisson élevée
18- Touche pour température de cuisson maximale
19- Démarrer/Arrêter

Remarque : l'écran affiche alternativement l'heure et la température.

PROGRAMMES

- Cuisson à l'air chaud (7) : pour cuire des aliments avec peu ou pas d'huile et obtenir un résultat croustillant, par ex. les frites.
- Déshydrater (8) : déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : Préparer une pizza
- Cuisson (10) : pour décongeler et cuire
- Cuisson au four (11) : pour cuire des gâteaux, des tartes, des desserts et plus encore.
- Rôtir (12) : pour rôtir de la viande, des légumes, etc.
- Manuel (13) est une fonction supplémentaire permettant de régler manuellement la durée et la température pour différents types d'aliments et différentes saveurs.
- Grill (14) : pour griller.

TOUCHES DE COMMANDE ET VOYANTS DE CONTRÔLE

- Bouton marche/arrêt (1)

Dès que l'appareil est branché, appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre en marche. L'appareil passe en mode veille, le bouton d'alimentation s'allume et l'écran s'allume.
Si vous appuyez sur ce bouton pendant la cuisson, la fonction s'arrête et l'appareil s'éteint.
Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips et « END » s'affiche à l'écran ; les voyants des touches s'éteignent, à l'exception de celui de la touche ON ; l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de tourner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteint, tous les voyants s'éteignent et l'appareil passe en mode OFF.
Si vous devez interrompre le fonctionnement, vous pouvez appuyer sur cette touche à tout moment.

- Réglage de la durée (3)

Elles vous permettent de régler la durée de cuisson pour chaque fonction.
En appuyant sur les touches fléchées, vous pouvez modifier le réglage par incréments d'une minute.
Si vous maintenez les touches fléchées enfoncées pendant plus de 2 secondes, les réglages s'effectuent par incréments de 5 minutes.
Appuyez ensuite sur la touche Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.

- Réglage de la température (4)

Les flèches vous permettent de régler la température dans chaque fonction.
En appuyant sur les flèches, vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.
Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, la température est réglée par paliers de 10 °C.
Appuyez ensuite sur la touche Start/Stop (19) pour lancer la cuisson.
Lorsque vous utilisez la fonction grill, la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux : faible (15), moyen (16), élevé (17), maximum (18).

- Bouton Start/Stop (19)

Après avoir sélectionné le programme et, le cas échéant, réglé la durée et la température, appuyez sur la touche Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.

Important :

Une fois le programme préréglé sélectionné et le bouton Démarrer (19) enfoncé, la phase de préchauffage commence.
Tous les programmes préréglés commencent par une phase de préchauffage de quelques minutes. Pendant la phase de préchauffage, le voyant correspondant (5) s'allume.
Pendant la phase de préchauffage, il n'est pas possible de régler la durée ou la température.
Si vous souhaitez interrompre la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur la touche du programme sélectionné ; l'appareil passera automatiquement à la phase suivante et le voyant d'ajout des aliments (6) s'allume.
Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant de la touche d'ajout d'aliments (6) s'allume. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Dès que le couvercle est refermé, la cuisson commence et le minuteur démarre automatiquement. Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter les aliments, l'appareil continue de fonctionner en mode préchauffage.
Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'éteint temporairement et reprend automatiquement son fonctionnement dès que le couvercle est refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur la touche de démarrage (19). Si vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt (19), la cuisson est interrompue. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée et la température à l'aide des touches fléchées (3 et 4).

MODE VEILLE

L'appareil s'éteint si, pendant 1 minute, aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande. Si vous avez sélectionné un programme, l'appareil s'éteint lorsque la fonction sélectionnée est arrêtée ou interrompue et qu'aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande pendant 5 minutes.

MESURE en °C ou °F

En mode veille, appuyez simultanément sur la touche fléchée de température (4) et sur la touche de cuisson (12) pour passer de la mesure de la température en degrés Celsius (ºC) à celle en degrés Fahrenheit (°F) ou inversement ; l'option affichée est validée dans les trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes publicitaires et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce mode d'emploi. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez le pare-éclaboussures situé à l'intérieur du capot et lavez-le à l'eau et au savon. Séchez-le complètement et remettez-le en place.
- Lavez le plateau et le panier à l'eau savonneuse tiède, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Le pare-éclaboussures, la plaque de cuisson et le panier passent également au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'appareil principal au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans de l'eau ou d'autres liquides.

RETRAIT/INSTALLATION DU COUVERCLE ANTI-ÉCLABOUSSURES

Retirez le pare-éclaboussures avant la première utilisation pour le nettoyer, ainsi qu'après chaque utilisation. Pour le retirer après chaque utilisation, vous devez attendre qu'il ait complètement refroidi.

- Retrait du pare-éclaboussures

Appuyez avec le pouce sur la pince latérale et retirez la plaque anti-éclaboussures de l'autre main.

- Mise en place de la protection anti-éclaboussures

Enclenchez le dispositif de protection derrière les languettes latérales du côté gauche. Appuyez ensuite sur la protection jusqu'à ce que la languette latérale du côté droit cède légèrement. Le dispositif de protection s'enclenche alors à nouveau.

MODE D'EMPLOI

Veillez TOUJOURS à ce que le pare-éclaboussures soit en place lorsque vous cuisinez. Sinon, de l'huile s'accumule sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur avant de le mettre en marche. Appuyez sur le bouton de mise en marche (1) PROGRAMME GRILL (14)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche GRILL (14). La température par défaut est ELEVEE : 205 °C / 400 °F et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur la touche GRILL (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (faible, moyenne, élevée, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) si vous souhaitez régler la durée de cuisson entre 1 et 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton Start (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le compartiment. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur entame le compte à rebours.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet 5 bips et l'indicateur LED affiche « END ». Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré

Ouvrez le couvercle pendant la cuisson afin que l'appareil refroidisse plus rapidement.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL

Vous trouverez ci-dessous les températures recommandées pour les ingrédients courants.

FAIBLE 300	MOYEN 350	ÉLEVÉ	MAXIMUM
°F/150 °C Lard - Saucisses En cas d'utilisation d'une sauce barbecue épaisse Calzones	°F/175 °C Viandes surgelées Viandes marinées	205 °C Steaks Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses pour hot-dogs	450 °F/230 °C Légumes Poisson surgelé Brochettes

PROGRAMME CONVECTION (7)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil principal.

Placez le panier (E) sur la plaque et fermez le couvercle.

- Appuyez sur la touche du programme AIR COOKING (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, un signal sonore retentit (5) et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre son compte à rebours.

REMARQUE : pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de remuer les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez une pince pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois que vous avez terminé, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement une fois le couvercle refermé.

PROGRAMME DE RÔTISSAGE (12)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Grill » (12). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée standard de 25 minutes. Réglez la température de cuisson à l'aide des flèches de réglage de la température (4) de 50 °C/120 °F à 218 °C/425 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 240 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients dans le récipient. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre son compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON (11)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Bake » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 250 °C/400 °F, puis appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 120 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre son compte à rebours.

PROGRAMME DE DÉSHYDRATATION (8)

- Placez le panier de cuisson (F) dans l'appareil et disposez une seule couche d'ingrédients au fond du panier. Placez le panier (E) dans l'appareil et ajoutez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche « Déshydrater » (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 93 °C/200 °F, et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 0,5 heure et 24 heures. Si vous maintenez les touches fléchées enfoncées pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Une fois le temps de séchage écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » s'affiche à l'écran. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

PROGRAMME PIZZA (9)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche Pizza (9). La température par défaut est de 195 °C/380 °F et la durée par défaut de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de

Réglez la température entre 50 °C/120 °F et 205 °C/400 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 et 90 minutes.

- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza dans le compartiment. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur entame le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON (10)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil principal. Versez les ingrédients dans le récipient, puis fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de cuisson (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut

PROGRAMME	TEMPS PRÉRÉGLÉ	TEMPÉRATURE RÉGLÉE 205 °C /	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA DURÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Air crisp (Cuisson à l'air chaud)	18 min	400 °F	1-60 min 30	50-230 °C / 120-450 °F
Déshydration (Déshydrater)	6 h	50 °C / 120 °F	min-24 h	50-90 °C / 120-200 °F
Pizza	25 min	195 °C / 380 °F	1-90 min 1	50-205 °C / 120-400 °F
Rôtir Cuire au four Griller	25 min	205 °C / 400 °F	min-4 h 1	50-220 °C / 120-425 °F
	25 min	175 °C / 350 °F	min-2 h 1	50-205 °C / 120-400 °F
	10 min	205 °C / 400 °F	min-60 min 1	50-230 °C / 120-450 °F
	20 min	150 °C Faible / 300 °F 175 °C Moyen / 350 °F 205 °C Élevé (standard)	min-30 min	Non réglable
Manuel	1 min	/400 °F 230 °C max. / 450 °F 50 °C / 120 °F	1 min-2 h	50-230 °C 120-450 °F

10 minutes. À l'aide des flèches de réglage de la température (4) TEMP, réglez la température de cuisson de 50 °C / 120 °F à 230 °C / 450 °F à l'aide des flèches de réglage de la température (4) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 60 minutes.

- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Dans ce programme, l'appareil ne préchauffe pas.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » s'affiche à l'écran.

PROGRAMME MANUEL (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial destiné à différents aliments et à différentes saveurs.
2. La température préréglée est de 50 °C/120 °F et la durée préréglée de 1 minute. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F, et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 120 minutes.

Tableau des recommandations : Remarques :

- Utilisez les flèches TIME vers le haut et Appuyez sur les flèches TIME vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour régler la durée de cuisson par paliers de 5 minutes. Le programme de déshydratation est réglable par paliers de 30 minutes.
- Utilisez les flèches TEMP vers le haut et vers le bas pour modifier la température de cuisson par paliers de 5 °C / 10 °F. Appuyez sur les flèches TEMP vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour modifier la température de cuisson par paliers de 10 °C / 30 °F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, la plaque de cuisson et le pare-éclaboussures peuvent être nettoyés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau et d'un détergent neutre. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives afin de ne pas endommager la surface intérieure du plateau.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon en coton doux.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Le tuyau de chauffage ne doit pas être nettoyé.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V Fréquence : 50-60 Hz



ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication pendant les délais légaux prévus dans chaque pays.

.

Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation abusive, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins autres que celles spécifiées dans le présent manuel.
3. Ne plongez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant utilisation, détachez tous les câbles situés à l'arrière de l'appareil.
5. Pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, l'appareil atteint des températures très élevées, y compris sur ses surfaces extérieures. Ne pas toucher l'appareil pour éviter toute brûlure.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains avec des gants ou des maniques résistants à la chaleur.
7. Vérifiez l'état du câble d'alimentation. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
8. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés. Si le câble ou la fiche sont endommagés, rapportez l'appareil au revendeur agréé le plus proche. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque électrique.
9. Toute opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un professionnel.
10. La fiche de l'appareil doit être parfaitement insérée dans la prise de courant. Ne modifiez pas la fiche.
11. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées et ne la débranchez pas avec les mains mouillées.
12. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
13. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation lorsque vous soulevez, transportez ou débranchez l'appareil.
14. Ne pas enrouler le câble autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. En cas de bris du boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant afin d'éviter tout risque d'électrocution.
17. Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il fuit.
18. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter son poids.
20. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher.
21. Maintenez la zone de travail propre et bien éclairée. Les zones de travail sombres et encombrées sont propices aux accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Il est nécessaire de laisser un espace minimum de 16 cm au-dessus et autour de l'appareil pour permettre une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne peut pas être commandé à l'aide d'une minuterie ou d'une télécommande.
25. Tenir à l'écart de tout matériau inflammable.
26. À utiliser uniquement avec des aliments comestibles.
27. Ne placez pas les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, tissus ou matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, ne pas ouvrir le couvercle pour déplacer les plaques de cuisson ou d'autres accessoires afin d'éviter toute brûlure causée par les températures élevées ou les liquides de cuisson.

29. Ne couvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus. Ne bloquez pas la sortie d'air chaud.
30. Ne pas utiliser comme friteuse à immersion.
31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques associés. 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 surveillés et âgés de plus de 8 ans.
32. Conservez l'appareil et le câble d'
hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
33. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque le produit est en marche et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS
A- Couvercle
B- Pare-éclaboussures amovible
C- Unité principale
D- Panneau de commande
E - Panier de friture à air chaud
F- Plateau de cuisson G -
Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE
1- Marche/Arrêt
2- Écran
3- Réglage de la durée
4- Réglage de la température
5- Indicateur « Préchauffage
6- Indicateur « Ajouter des aliments
7- Programme « Cuisson à l'air
8- Programme « Déshydratation
9- Programme « Pizza
10- Programme « Cuisson
11- Programme de cuisson
12- Programme « Rôtissage
13- Programme « Manuel
14- Programme réseau
15- Bouton de basse température du gril
16- Bouton de température moyenne du gril
17- Bouton de température élevée du gril
18- Bouton de température maximale du gril
19- Accueil / Arrêt

Remarque : l'écran affiche alternativement l'heure et la température.

PROGRAMMES

- Cuisson à l'air (7) : pour cuire les aliments avec peu ou pas d'huile afin d'obtenir un résultat croustillant, par exemple des frites.
- Déshydratation (8) : pour déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : pour cuire une pizza
- Cuisson (10) : pour décongeler et cuire
- Cuisson (11) : pour cuire des gâteaux, des tartes, des desserts et bien plus encore.
- Rôtir (12) : pour rôtir des viandes, des légumes, etc.
- Le mode manuel (13) est une fonction supplémentaire permettant de régler manuellement la durée et la température en fonction des différents types d'aliments et des différentes saveurs.
- Grill (14) : pour griller.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS LUMINEUX

- Bouton marche/arrêt (1)

Une fois l'appareil branché, appuyez sur le bouton de mise en marche pour l'allumer. L'appareil passe en mode veille, le bouton de mise en marche s'allume et l'écran s'allume.
Appuyer sur ce bouton pendant la cuisson interrompt la fonction et éteint l'appareil.
Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips sonores et l'écran affiche « END » ; les voyants des boutons s'éteignent, à l'exception du bouton ON ; l'élément chauffant cesse de fonctionner ; le moteur continue de tourner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteint, tous les voyants s'éteignent et l'appareil passe en mode OFF.
Si vous devez interrompre le fonctionnement, appuyez sur ce bouton à tout moment.

- Réglage de la durée (3)

Ils permettent de régler la durée de cuisson dans n'importe quelle fonction.
Appuyez sur les flèches pour régler par incréments d'une minute.
En appuyant sur les flèches pendant plus de 2 secondes, vous obtiendrez des réglages par incréments de 5 minutes.
Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.

- Réglage de la température (4)

Les flèches permettent de régler la température dans n'importe quelle fonction.
Appuyez sur les flèches pour effectuer des réglages par paliers de 5 °C.
En appuyant sur les flèches pendant plus de 2 secondes, vous obtenez

(25)

Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.

Lorsque vous utilisez la fonction Grill, la température est réglée automatiquement sur quatre niveaux : faible (15), moyenne (16), élevée (17), maximale (18).

- Bouton marche/arrêt (19)

Après avoir sélectionné le programme et réglé l'heure et la température, si nécessaire, appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour démarrer la cuisson.

Important :

Après avoir sélectionné le programme préréglé et appuyé sur le bouton de démarrage (19), la phase de préchauffage commence.

Tous les programmes préréglés commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, le voyant correspondant (5) s'allume.

La phase de préchauffage ne permet pas de régler la durée ni la température.

Si vous souhaitez annuler la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur la touche du programme sélectionné ; l'appareil passera automatiquement à la phase suivante et le voyant indiquant l'ajout d'aliments (6) s'allumera.

À la fin du préchauffage, l'appareil émet un signal sonore et le voyant du bouton d'ajout d'aliments (6) s'allume.

Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la surface de cuisson. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter des aliments, l'appareil continuera à fonctionner en mode préchauffage. Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrête temporairement et se remet en marche automatiquement lorsque le couvercle est refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage (19). Après 3 secondes, en appuyant sur le bouton de démarrage/arrêt (19), vous interrompt le processus de cuisson.

Pendant la cuisson, la durée et la température peuvent être réglées à l'aide des boutons fléchés (3 et 4).

MODE VEILLE

L'appareil s'éteint si aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande pendant 1 minute. Si un programme a été sélectionné, l'appareil s'éteint si la fonction sélectionnée est interrompue ou annulée et qu'aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande pendant 5 minutes.

MESURE EN °C OU °F

En mode veille, appuyez simultanément sur la touche fléchée Température (4) et la touche Rôtissage (12) pour passer de la mesure en degrés Celsius (°C) à celle en degrés Fahrenheit (°F) ou inversement ; l'option affichée sera confirmée dans les trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez le pare-éclaboussures situé à l'intérieur du couvercle et lavez-le à l'eau et au savon. Séchez-le complètement et remettez-le en place.
- Lavez le plateau et le panier à l'eau chaude et au savon, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- Le pare-éclaboussures, le plateau de cuisson et le panier sont lavables au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau ou dans d'autres liquides.

DÉMONTAGE/MONTAGE DU PARASPRITZ

Retirez le pare-éclaboussures avant la première utilisation pour le nettoyer, ainsi qu'après chaque utilisation. Pour le retirer après chaque utilisation, il faut attendre qu'il ait complètement refroidi.

- Retrait du pare-éclaboussures

Appuyez sur le clip latéral avec le pouce et utilisez l'autre main pour retirer la plaque anti-éclaboussures.

- Installation du pare-éclaboussures

Déclenchez la protection située derrière les languettes latérales situées à gauche. Poussez ensuite la protection jusqu'à ce que le loquet latéral droit cède légèrement. La protection s'enclenche ainsi en place.

MODE D'EMPLOI

Assurez-vous TOUJOURS que le pare-éclaboussures est bien en place lorsque vous cuisinez. Dans le cas contraire, l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, provoquant de la fumée.

Vérifiez que l'appareil est branché à la prise de courant avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton de mise en marche (1)

PROGRAMME GRILL (14)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton GRILL (14). La température par défaut est ÉLEVÉE : 205 °C / 400 °F et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les boutons Grill (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (basse, moyenne, haute, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) si vous souhaitez régler la durée de cuisson entre 1 et 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.
- À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet 5 bips et l'écran LED affiche

Attendez que le message « END » s'affiche. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin de permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL
Vous trouverez ci-dessous les niveaux de température recommandés pour les ingrédients les plus courants.

BAJA	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX
300 °F/150 °C Pancetta - Salsicce Quand on utilise une sauce barbecue épaisse Pantaloni	175 °C Viandes congelées Viande marinée	205 °C Filets de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses hot-dog	230 °C Légumes Poisson surgelé Kebab

PROGRAMME DE CUISSON À L'AIR (7)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Placez le panier (E) sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton du programme CUISSON À L'AIR (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température entre 50 °C/120 °C et 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, un signal sonore retentit et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

REMARQUE : pour obtenir des résultats optimaux, il est recommandé de remuer les ingrédients de temps à autre pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez des pinces pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois l'opération terminée, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprendra automatiquement dès que le couvercle sera refermé.

PROGRAMME DE RÔTISSAGE (12)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton du gril (12). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 218 °C/425 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 240 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, cinq bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON (11)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Cuisson » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 250 °C/400 °F, puis appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 120 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. L'indicateur de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et l'indicateur d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

PROGRAMME DE DÉSHYDRATATION (8)

- Placez le plateau de cuisson (F) dans l'appareil, puis disposez une seule couche d'ingrédients au fond de la cuve. Insérez le panier (E) dans la cuve et ajoutez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déshydratation (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 93 °C/200 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 0,5 h à 24 h. Si vous maintenez les touches fléchées enfoncées pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- À la fin du temps de déshydratation, l'appareil émet un signal sonore et « END » s'affiche à l'écran. Retirez les aliments et fermez le couvercle.

PROGRAMME PIZZA (9)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Pizza » (9). La température par défaut est de 195 °C/380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 205 °C/400 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 minute à 90 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. L'indicateur de préchauffage

(5) s'allume.

- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, cinq bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza sur le plateau. Une fois le couvercle fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON (10)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale. Déposez les ingrédients sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de cuisson (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) TEMP pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis utilisez les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Dans ce programme, l'appareil ne préchauffe pas.
- À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et « END » s'affiche à l'écran.

PROGRAMME MANUEL (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial pour différents aliments et saveurs.
2. La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 minutes. Tableau des recommandations :

PROGRAMME	TEMPS PRÉDÉTERMINÉ	TEMPÉRATURE PRÉRÉGLÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA DURÉE	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Air crisp	18 min	205 °C / 400 °F	1 à 60 min	50-230 °C / 120-450 °F
(Aria frizzante)	6 h	50 °C / 120 °F	30 min à 24 h	50-90 °C / 120-200 °F
Déshydrater	25 min	195 °C / 380 °F	1 à 90 min	50-205 °C / 120-400 °F
(Déshydratation)	25 min	205 °C / 400 °F	1 min à 4 h 1 min à 2 h	50-220 °C / 120-425 °F
Pizza	25 min	175 °C / 350 °F	1 min à 60 min 1 min à	50-205 °C / 120-400 °F
Rôti	10 min	205 °C / 400 °F	30 min	50-230 °C / 120-450 °F
(Rôtir)	20 min	150 °C Bas / 300 °F		Non réglable
Cuisson (Cuo-		175 °C Moyen / 350 °F		
cuisson)		205 °C Haut (par défaut)		
Gril		/400 °F		
(Griller) Grill (Grille)		230 °C max. / 450 °F	1 min-2 h	
Manuel	1 min	50 °C / 120 °F		50-230 °C 120-450 °F

Remarque : - Utilisez les flèches haut et bas pour régler la durée de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur les flèches TEMPO haut et bas pendant 2 secondes pour régler la durée de cuisson par incréments de 5 minutes. Le programme de déshydratation est réglé par incréments de 30 minutes.
- Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour modifier la température de cuisson par incréments de 5 °C / 10 °F.

Appuyez sur les flèches TEMP haut et bas pendant 2 secondes pour régler la température de cuisson par paliers de 10 °C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, le bac de cuisson et le pare-éclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau et de détergent neutre. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives afin de ne pas endommager la surface intérieure du plateau.
- Les surfaces extérieures de la machine peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon en coton doux.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne pas nettoyer le tube chauffant.
- Ne pas immerger la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1700 W

Tension : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz



COMMENT ÉLIMINER LES MATÉRIAUX

Le symbole d'une poubelle barrée indique qu'il est nécessaire de se renseigner et de respecter les réglementations locales concernant l'élimination de ce type de pro-

Remarque. Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Éliminez l'appareil conformément à la réglementation locale en vigueur. Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des effets nocifs sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés de manière appropriée.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dans les délais fixés par la législation en vigueur dans chaque pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une manipulation incorrecte.

Fabriqué en Chine

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles spécifiées dans ce manuel.
3. Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant utilisation, détachez tous les câbles situés à l'arrière de l'appareil.
5. Pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, l'appareil atteint des températures très élevées, même au niveau des surfaces externes. Ne touchez pas l'appareil pour éviter les brûlures.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains avec des gants ou des maniques résistants à la chaleur.
7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrocution.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Ramenez l'appareil chez le revendeur agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque d'électrocution.
9. Toute maintenance ou réparation doit être effectuée par un professionnel.
10. La fiche de l'appareil doit s'insérer correctement dans la prise. Ne modifiez pas la fiche.
11. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées et ne débranchez pas l'appareil avec les mains mouillées.
12. Assurez-vous que la tension indiquée sur l'étiquette d'alimentation correspond à la tension actuelle avant de brancher l'appareil.
13. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation lorsque vous soulevez, transportez ou débranchez l'appareil.
14. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez-le immédiatement de la prise pour éviter tout risque d'électrocution.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
18. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et sur des surfaces sèches. L'appareil n'est pas adapté à une utilisation en extérieur.
19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter son poids.
20. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Débranchez l'appareil avant de l'éteindre.
21. Maintenez votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces de travail sombres et en désordre sont propices aux accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Il faut laisser un espace d'au moins 16 cm au-dessus et tout autour de l'appareil afin de permettre une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou une télécommande.
25. Tenir à l'écart de tout matériau inflammable.
26. À utiliser uniquement avec des aliments comestibles.
27. Ne pas placer les matériaux suivants à l'intérieur de l'appareil : papier, carton, plastique, textiles ou matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, il ne faut pas ouvrir le couvercle pour déplacer les plateaux ou d'autres accessoires, afin d'éviter toute brûlure due aux températures élevées ou aux liquides de cuisson.
29. Ne pas recouvrir l'appareil ni poser rien dessus. Ne pas obstruer la sortie

sortie d'air chaud.

30. Ne pas utiliser comme une friteuse à immersion.

31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et 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 comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont surveillés et âgés de plus de 8 ans.

32. Veillez à ce que l'appareil et le câble d'alimentation

hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

33. Soyez extrêmement vigilant lorsque l'appareil est en cours d'utilisation et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.

34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS

A- Capot
B- Protection anti-éclaboussures amovible

C- Unité principale
D- Panneau de commande
E- Panier pour friture à l'air libre
F- Plateau de cuisson

G- Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE

1- Marche/Arrêt
2- Écran
3- Réglage de la durée
4- Réglage de la température
5- Indicateur « Préchauffage
6- Indicateur « Ajouter les aliments
7- Programme « Cuisson à l'air chaud
8- Programme « Déshydrater
9- Programme « Pizza
10- Programme « Cuisson
11- Programme de cuisson
12- Programme « Rôtir
13- Programme « Manuel
14- Programme réseau
15- Bouton de température basse du gril
16- Bouton de température moyenne du gril
17- Bouton de température élevée du gril
18- Bouton de température maximale du gril
19- Démarrer / Arrêter

Remarque : l'écran affiche alternativement l'heure et la température.

PROGRAMMES

- Cuisson à l'air (7) : pour cuire des aliments avec peu ou pas d'huile afin d'obtenir un résultat croustillant, par exemple des frites.
- Déshydrater (8) : pour déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : pour cuire une pizza
- Cuisson (10) : pour décongeler et cuire
- Cuisson (11) : pour cuire des gâteaux, des tartes, des desserts et bien plus encore.
- Rôtir (12) : pour rôtir des viandes, des légumes, etc.
- Le mode manuel (13) est une fonction supplémentaire permettant de régler manuellement la durée et la température en fonction des différents types d'aliments et des différentes saveurs.
- Grill (14) : pour griller.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS LUMINEUX

- Bouton marche/arrêt (1)

Lorsque l'appareil est branché sur le secteur, appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre en marche. L'appareil passe en mode veille, le bouton d'alimentation s'allume et l'écran s'allume.
Si vous appuyez sur ce bouton pendant la cuisson, la fonction est interrompue et l'appareil s'éteint. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips et l'écran affiche « END » ; les voyants des boutons s'éteignent, à l'exception de celui du bouton ON ; la résistance cesse de fonctionner ; le moteur continue de tourner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteint, tous les voyants s'éteignent et l'appareil passe en mode OFF.
Si vous devez interrompre le fonctionnement, appuyez sur ce bouton à tout moment.

- Réglage de l'heure (3)

Ils permettent de régler la durée de cuisson pour n'importe quelle fonction.
Appuyez sur les flèches pour effectuer des réglages par minute.
Appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes pour régler par incréments de 5 minutes.
Appuyez ensuite sur le bouton Démarrer/Arrêter (19) pour commencer la cuisson.

- Réglage de la température (4)

Les flèches vous permettent de régler la température pour n'importe quelle fonction.
Appuyez sur les flèches pour effectuer des réglages par paliers de 5 °C. Appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes pour effectuer des réglages par paliers de 10 °C.
Appuyez ensuite sur le bouton Marche/Arrêt (19) pour lancer la cuisson.
Lorsque vous utilisez la fonction Grill, la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux : faible (15), moyenne (16), élevée (17), maximale (18).

- Bouton Marche/Arrêt (19)

Après avoir sélectionné le programme et, si nécessaire, réglé la durée et la température, appuyez sur le bouton

Démarrer/Arrêter (19) pour commencer la cuisson.

Important :
Après avoir sélectionné le programme prédéfini et avoir appuyé sur le bouton de démarrage (19), la phase de préchauffage démarre.
Tous les programmes prédéfinis commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant la phase de préchauffage, le voyant correspondant (5) s'allume. La phase de préchauffage ne permet pas de régler la durée ou la température.
Si vous souhaitez annuler la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton du programme sélectionné ; celui-ci passera automatiquement à la phase suivante et le voyant indiquant l'ajout des aliments (6) s'allumera.
Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un signal sonore et le voyant du bouton d'ajout d'aliments (6) s'allume.
Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Une fois le couvercle refermé, la cuisson démarre et le minuteur commence automatiquement le compte à rebours. Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter les aliments, l'appareil continuera à fonctionner en mode préchauffage.
Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrête temporairement et reprend automatiquement son fonctionnement dès que le couvercle est refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage (19).
Après 3 secondes, si vous appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter (19), le processus de cuisson est interrompu.
Pendant le processus de cuisson, la durée et la température peuvent être réglées à l'aide des boutons fléchés (3 et 4).

MODE VEILLE
L'appareil s'éteint s'il n'y a aucune interaction avec le panneau de commande pendant 1 minute. Si vous avez sélectionné un programme, l'appareil s'éteint si la fonction sélectionnée est interrompue ou annulée et qu'aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande pendant 5 minutes.
MESURE EN °C OU °F
En mode veille, appuyez sur la touche fléchée « Température » (4) et sur la touche « Cuisson » (12) pour passer de l'affichage de la température en degrés Celsius (°C) à celui en degrés Fahrenheit (°F) ou inversement ; le choix effectué sera confirmé dans les trois secondes.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
- Retirez tout le matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez la protection anti-éclaboussures située à l'intérieur du couvercle et lavez-la à l'eau et au savon. Séchez-la soigneusement et remettez-la en place.
- Lavez le plateau et le panier à l'eau tiède et au savon, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- La protection anti-éclaboussures, le plateau de cuisson et le panier peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans de l'eau ou tout autre liquide.

RETIRER/METTRE EN PLACE LA PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
Retirez la protection anti-éclaboussures avant la première utilisation pour la nettoyer, puis après chaque utilisation. Pour la retirer après chaque utilisation, il faut attendre qu'elle ait complètement refroidi.

- Retrait de la protection anti-éclaboussures Appuyez sur la pince latérale avec le pouce et utilisez l'autre main pour retirer la plaque de protection anti-éclaboussures.

- Installation de la protection anti-éclaboussures : Enclenchez la protection derrière les languettes latérales situées à gauche. Poussez ensuite la protection jusqu'à ce que le clip latéral droit cède légèrement. La protection se remettra alors en place.

MODE D'EMPLOI
Assurez-vous TOUJOURS que la protection anti-éclaboussures est en place lorsque vous cuisinez. Si elle n'est pas utilisée, l'huile s'accumule sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que l'appareil est branché sur le secteur avant de l'allumer. Appuyez sur le bouton d'alimentation (1)
PROGRAMME GRILL (14)
- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton GRILL (14). La température par défaut est HIGH : 205 °C / 400 °F et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les boutons Grill (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (basse, moyenne, haute, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) si vous souhaitez régler la durée de cuisson de 1 min à 30 min.
- Appuyez sur le bouton Démarrer (19) pour lancer le préchauffage. L'indicateur de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et l'indicateur d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le bac. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur entame le compte à rebours.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet 5 bips sonores et « END » s'affiche sur l'écran LED. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments afin de permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME

GRILL

Les températures recommandées pour les ingrédients courants sont indiquées ci-dessous.

FAIBLE	MOYENNE	ÉLEVÉ	MAXIMALE
300 °F/150 °C Bacon - Saucisses Lorsque vous utilisez une sauce barbecue épaisse Pâtés	175 °C Viandes congelées Viande marinée	400 °F/205 °C Steaks Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses hot-dog	230 °C Légumes Poisson surgelé à Kebab

PROGRAMME DE CUISSON À L'AIR LIBRE (7)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale. Placez le panier (E) sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton du programme « CUISSON À L'AIR » (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton Démarrer (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, un signal sonore de 5 bips retentit et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur entame le compte à rebours.

REMARQUE : pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de remuer les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez une pince pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois terminé, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement dès que le couvercle est refermé.

PROGRAMME DE RÔTISSAGE (12)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton du gril (12). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 218 °C/425 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 240 min.
- Appuyez sur le bouton Démarrer (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans la cuve. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur entame le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON DU PAIN (11)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Cuisson » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 250 °C/400 °F et appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 min.
- Appuyez sur le bouton Démarrer (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre le compte à rebours.

PROGRAMME DE DÉSHYDRATATION (8)

- Placez le plateau de cuisson (F) dans l'appareil et disposez une seule couche d'ingrédients au fond du plateau. Placez le panier (E) dans le récipient et disposez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de déshydratation (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 93 °C/200 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 0,5 h à 24 h. Si vous maintenez les boutons fléchés enfoncés pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement par incréments de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Une fois le temps de déshydratation écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » s'affiche à l'écran. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

PROGRAMME PIZZAS (9)

- Placez la plaque de cuisson (F) à l'intérieur de l'unité principale et fermez le couvercle.

- Appuyez sur le bouton « Pizza » (9). La température par défaut est de 195 °C / 380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température

(4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 205 °C/400 °F et appuyez sur les flèches

Réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 90 min.

- Appuyez sur le bouton Démarrer (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza sur le plateau. Lorsque le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur entame le compte à rebours.

PROGRAMME DE CUISSON (10)

- Placez le plateau de cuisson (F) à l'intérieur de l'appareil. Disposez les ingrédients sur le plateau et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton de cuisson (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la

Réglez la température (4) TEMP entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis utilisez les flèches de réglage de la durée (3) pour définir la durée de cuisson entre 1 min et 60 min.

- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Dans ce programme, l'appareil ne préchauffe pas.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un signal sonore et « END » s'affiche à l'écran.

PROGRAMME MANUEL (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial adapté à différents aliments et différentes saveurs.
2. La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson de 50 °C/120 °F à 230 °C/450 °F et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 minutes.

Tableau des recommandations :

PROGRAMME	TEMPS PRÉDÉTERMINÉ	TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE	PLAGE DE RÉGLAGE RÉGLAGE DE LA DURÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Air crisp (Air frais)	18 min	205 °C / 400 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Déshydrater	6 h	50 °C / 120 °F	30 min-24 h	50-90 °C / 120-200 °F
Pizza				
Roast (Rôtir)	25 min	195 °C / 380 °F	1-90 min	50-205 °C / 120-400 °F
Bake (Cuire)	25 min	205 °C / 400 °F	1 min-4 h	50-220 °C / 120-425 °F
Broil (Griller) Grill (Griller)			1 min-2 h 1	
	25 min	175 °C / 350 °F	min-60 min 1	50-205 °C / 120-400 °F
	10 min	205 °C / 400 °F	min-30 min	50-230 °C / 120-450 °F
	20 min	150 °C Baixa / 300 °F		Non réglable
		175 °C Moyen / 350 °F		
Manuel		205 °C Élevé (par défaut) / 400 °F 230 °C Maximum / 450 °F 50 °C / 120 °F		
	1 min		1 min-2 h	50-230 °C 120-450 °F

Remarques :

- Utilisez les flèches TIME vers le haut et vers le bas pour régler la durée de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez sur les flèches TIME vers le haut et vers le bas pendant 2 secondes pour régler la durée de cuisson par incréments de 5 minutes. Le programme de déshydratation est réglé par incréments de 30 minutes.
- Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour modifier la température de cuisson par paliers de 5 °C / 10 °F. Appuyez sur les flèches TEMP haut et bas pendant 2 secondes pour modifier la température de cuisson par paliers de 10 °C / 30 °F.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, le plateau de cuisson et la protection anti-éclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau et de détergent neutre. Ces pièces peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons abrasifs afin de ne pas endommager la surface intérieure du plateau.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon en coton doux.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs.
- Séchez bien toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne pas nettoyer le tube chauffant.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V
Fréquence : 50-60 Hz

COMMENT SE PROCURER LE MATÉRIEL



Le symbole représentant une poubelle barrée d'une croix signifie que vous devez vous renseigner et respecter les réglementations locales concernant l'élimination de ce type de produit.
Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Eliminez cet appareil conformément à la réglementation locale en vigueur.
Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui peuvent avoir des effets nocifs sur l'environnement et/ou la santé humaine et doivent être recyclés de manière appropriée.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dans les délais prévus par la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une utilisation abusive, d'un usage commercial, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une mauvaise manipulation.

Fabriqué en Chine

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles indiquées dans ce manuel.
3. Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau.
4. Avant utilisation, débranchez tous les câbles à l'arrière de l'appareil.
5. Pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, l'appareil atteint des températures très élevées, y compris sur ses surfaces extérieures. Ne touchez pas l'appareil pour éviter les brûlures.
6. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil sans vous protéger les mains à l'aide de gants ou de maniques résistants à la chaleur.
7. Vérifiez l'état du cordon d'alimentation. Les cordons endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
8. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Ramenez l'appareil chez le revendeur agréé le plus proche si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. N'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même afin d'éviter tout risque électrique
9. Toute opération d'entretien ou de réparation doit être effectuée par un professionnel.
10. La fiche de l'appareil doit s'insérer parfaitement dans la prise. Ne modifiez pas la fiche.
11. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées et ne la débranchez pas de l'appareil avec les mains mouillées.
12. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau avant de brancher la fiche de l'appareil dans la prise.
13. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation lorsque vous soulevez, transportez ou débranchez l'appareil.
14. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
15. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre ou entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
16. Si le boîtier de l'appareil se brise, débranchez immédiatement la fiche de la prise pour éviter tout risque d'électrocution.
17. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de détérioration ou s'il fuit.
18. Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et sur une surface sèche. L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation à l'extérieur.

19. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter son poids.
20. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Éteignez l'appareil avant de le débrancher de la prise murale.
21. Veillez à ce que le lieu de travail soit propre et bien éclairé. Les lieux de travail sombres et encombrés sont propices aux accidents.
22. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant afin d'éviter tout dommage ou blessure.
23. Vous devez laisser un espace d'au moins 16 cm au-dessus et autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air.
24. Cet appareil ne peut pas être commandé à l'aide d'une minuterie ou d'une télécommande.
25. Tenir à l'écart de tout matériau inflammable.
26. À utiliser uniquement avec des aliments comestibles.
27. Ne placez pas les matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, textiles ou matériaux inflammables.
28. Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas le couvercle pour déplacer les récipients ou d'autres accessoires afin d'éviter les brûlures dues aux températures élevées ou aux liquides en ébullition.
29. Ne couvrez pas l'appareil et ne placez rien dessus. Ne bloquez pas la sortie d'air chaud.
30. Ne pas utiliser comme friteuse à immersion.
31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont sous surveillance et âgés de plus de 8 ans.
32. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
33. Soyez extrêmement prudent lorsque le produit est en marche et que des enfants se trouvent à proximité. La température de la porte et des autres surfaces accessibles peut atteindre des niveaux élevés lorsque l'appareil est en marche.
34. Cet appareil n'est pas un jouet. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PIÈCES ET COMPOSANTS
A-Housse
B- Protection anti-éclaboussures amovible
C- Unité principale
D- Panneau de commande
E- Panier à friture
F- Plaque de cuisson
G- Brosse de nettoyage

PANNEAU DE COMMANDE
1- Marche/Arrêt
2- Écran
3- Réglage de l'heure
4- Réglage de la température
5- Indicateur « Préchauffage
6- Ajouter un indicateur d'alimentation
7- Programme « Cuisson à l'air »
8- Programme « Déshydrater
9- Programme « Pizza »
10- Programme « Cuisson »
11- Programme « Cuisson au four
12- Programme « Rôtir »
13- Programme « Rôtir »
14- Programme « Griller »
15- Bouton de température basse du gril
16- Bouton de température de cuisson moyenne
17- Bouton pour température de cuisson élevée
18- Bouton pour température de cuisson maximale
19- Accueil / Arrêt

Remarque : l'écran affiche alternativement l'heure et la température.

PROGRAMMES
- Cuisson à l'air chaud (7) : Pour la préparation d'aliments avec peu ou pas d'huile pour un résultat croustillant, par exemple des frites.
- Déshydrater (8) : pour déshydrater des fruits et des légumes.
- Pizza (9) : pour cuire une pizza
- Cuisson (10) : pour décongeler et cuire
- Cuisson au four (11) : pour cuire des gâteaux, des tartes, des desserts et plus encore.

- Rôtir (12) : pour rôtir de la viande, des légumes, etc.
- Manuel (13) : un réglage manuel supplémentaire de la durée et de la température pour différents types d'aliments et différentes saveurs.
- Grill (14) : pour griller.

BOUTONS DE COMMANDE ET VOYANTS

- Bouton marche/arrêt (1)

Une fois la fiche branchée dans la prise, appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. L'appareil passe en mode veille, le bouton marche/arrêt s'allume et l'écran s'allume.
Si vous appuyez sur ce bouton pendant la cuisson, la fonction s'arrête et l'appareil s'éteint.
Dès que le cycle de cuisson est terminé, l'appareil émet 5 bips et le message « END » s'affiche à l'écran ; les voyants des boutons s'éteignent, à l'exception de celui du bouton MARCHE, l'élément chauffant cesse de fonctionner, le moteur continue de tourner pendant 1 minute, puis l'écran s'éteint, tous les voyants s'éteignent et l'appareil passe en mode ARRET.
Appuyez sur ce bouton à tout moment si vous souhaitez interrompre le fonctionnement.

- Réglage de l'heure (3)

Cette fonction vous permet de régler la durée de cuisson pour chaque mode. En appuyant sur les flèches, vous pouvez ajuster la durée par incréments d'une minute.
Si vous maintenez les flèches enfoncées pendant plus de 2 secondes, les réglages sont fixés à 5 minutes.
Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.

- Réglage de la température (4)

Les flèches vous permettent de régler la température pour chaque fonction.
En appuyant sur les flèches, vous pouvez régler la température par paliers de 5 °C.
Si vous appuyez sur les flèches pendant plus de 2 secondes, la température est ajustée de 10 °C.
Appuyez ensuite sur le bouton Start/Stop (19) pour démarrer la cuisson.
Lorsque vous utilisez la fonction Grill, la température est automatiquement réglée sur quatre niveaux : faible (15), moyen (16), élevé (17), maximum (18).

- Bouton marche/arrêt (19)

Après avoir sélectionné le programme et, si nécessaire, réglé la durée et la température, appuyez sur le bouton marche/arrêt (19) pour commencer la cuisson.

Important :

Une fois que vous avez sélectionné le programme préréglé et appuyé sur le bouton de démarrage (19), la phase de préchauffage commence.
Tous les programmes préréglés commencent par quelques minutes de préchauffage. Pendant le préchauffage, le voyant correspondant (5) s'allume.
Pendant la phase de préchauffage, il n'est pas possible de modifier la durée ou la température.
Si vous souhaitez annuler la phase de préchauffage, appuyez à nouveau sur le bouton du programme sélectionné ; l'appareil passera automatiquement à la phase suivante et le voyant indiquant l'ajout des aliments (6) s'allumera.
Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet un bip et le voyant du bouton d'ajout d'aliments (6) s'allume.
Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la plaque de cuisson. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence automatiquement à décompter. Si le couvercle n'est pas ouvert pour ajouter les aliments, l'appareil continue de fonctionner en mode préchauffage.
Si vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson, l'appareil s'arrête temporairement et redémarre automatiquement dès que le couvercle est refermé. Il n'est pas nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage (19). Si vous appuyez sur le bouton marche/arrêt (19), le processus de cuisson est interrompu. Pendant la cuisson, vous pouvez régler la durée et la température en appuyant sur les touches fléchées (3 et 4). MODE VEILLE
L'appareil s'éteint s'il n'y a aucune activité pendant 1 mi-
Si aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande. Si vous avez sélectionné un programme, l'appareil s'éteint lorsque la fonction sélectionnée est interrompue ou annulée et qu'aucune interaction n'a lieu avec le panneau de commande pendant 5 minutes.
MESURE en °C ou °F

En mode veille, appuyez simultanément sur le bouton fléché de température (4) et sur le bouton de cuisson (12) pour changer l'unité de mesure de la température de degrés Celsius (ºC) à degrés Fahrenheit (°F) ou inversement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce mode d'emploi. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation et aux avertissements afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Retirez la protection anti-éclaboussures située à l'intérieur du couvercle et lavez-la à l'eau et au savon. Séchez-la soigneusement et remettez-la en place.
- Lavez le plateau et le panier à l'eau chaude savonneuse, rincez-les et séchez-les soigneusement.
- La protection anti-éclaboussures, la plaque de cuisson et le panier passent également au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez JAMAIS l'appareil principal au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau ou dans un autre liquide.

RETRAIT/FIXATION DU PARASPRITZ

Retirez la protection anti-éclaboussures avant la première utilisation, pour le nettoyage, ainsi qu'après chaque utilisation. Pour la retirer après chaque utilisation, attendez qu'elle ait complètement refroidi.

- Retirer la protection anti-éclaboussures

Appuyez avec votre pouce sur le clip latéral et utilisez votre autre

main pour retirer la plaque du pare-éclaboussures.

- Installer la protection anti-éclaboussures

Enclenchez le pare-éclaboussures derrière les languettes latérales du côté gauche. Appuyez ensuite sur le pare-éclaboussures jusqu'à ce que le clip latéral du côté droit cède légèrement. Le pare-éclaboussures se remet alors en place.

MODE D'EMPLOI

Veillez TOUJOURS à ce que le pare-éclaboussures soit en place pendant la cuisson. S'il n'est pas utilisé, de l'huile s'accumulera sur l'élément chauffant, ce qui peut provoquer de la fumée.
Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise avant de le mettre en marche. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (1)
PROGRAMME GRILL (14)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton GRILL (14). La température par défaut est ELEVEE : 205 °C / 400 °F et la durée par défaut est de 20 minutes. Appuyez sur les boutons Grill (14) ou sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température (faible, moyenne, élevée, maximale) et appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) si vous souhaitez régler la durée de cuisson de 1 min à 30 min.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, cinq bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet 5 bips et « END » s'affiche sur l'écran LED. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré les aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

GUIDE DES TEMPÉRATURES POUR LE PROGRAMME GRILL

Les niveaux de température recommandés pour les ingrédients les plus courants sont indiqués ci-dessous.

FAIBLE	MOYEN	ÉLEVÉ	MAX
300 °F/150 °C Bacon - Saucisses Si vous utilisez une sauce barbecue épaisse Pantalon	175 °C Viande surgelée Viande marinée	205 °C Steaks Ailes de poulet Poulet entier ou en quartiers Saucisses pour hot-dogs	450 °F/230 °C Légumes Poisson surgelé Brochettes

PROGRAMME DE CUISSON À L'AIR CHAUD (7)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil principal. Placez le panier (E) sur la plaque et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de programme AIR COOKING (7). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 18 minutes. Appuyez sur les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, un signal sonore de 5 bips retentit et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence à décompter.

REMARQUE : pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de remuer les ingrédients de temps en temps pendant la cuisson. Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête. Utilisez une pince pour retirer les aliments ou des gants de cuisine pour secouer le panier. Une fois que vous avez terminé, remettez le panier en place et refermez le couvercle. La cuisson reprend automatiquement une fois le couvercle refermé.

PROGRAMME DE CUISSON (12)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Grill » (12). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 218 °C/425 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 min et 240 min.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, cinq bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et versez les ingrédients dans la cuve. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur démarre.

PROGRAMME DE CUISSON (11)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Cuisson » (11). La température par défaut est de 175 °C/350 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 250 °C/400 °F, puis appuyez sur la flèche de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 120 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et l'indicateur de

s'allume.

- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le récipient de cuisson. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson démarre et le minuteur commence le compte à rebours.

PROGRAMME DE DÉSHYDRATATION (8)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et disposez une seule couche d'ingrédients au fond de la cuve. Placez le panier (E) dans la cuve et ajoutez une autre couche d'ingrédients au fond du panier. Fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « déshydrater » (8). La température par défaut est de 50 °C/120 °F et la durée par défaut est de 360 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température
(4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 93 °C/200 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 0,5 heure et 24 heures. Si vous maintenez les touches fléchées enfoncées pendant plus de 2 secondes, chaque réglage change rapidement de 30 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. Il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil.
- Une fois le temps de séchage écoulé, l'appareil émet un bip et « END » s'affiche à l'écran. Retirez les aliments et refermez le couvercle.

PROGRAMME PIZZA (9)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil et fermez le couvercle.
- Appuyez sur le bouton « Pizza » (9). La température par défaut est de 195 °C/380 °F et la durée par défaut est de 25 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 205°C/400 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée
(3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 90 min.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour lancer le préchauffage. Le voyant de préchauffage (5) s'allume.
- Une fois le préchauffage terminé, le voyant s'éteint, 5 bips retentissent et le voyant d'ajout d'aliments (6) s'allume.
- Ouvrez le couvercle et placez la pizza dans le plat. Dès que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur se met à décompter.

PROGRAMME DE CUISSON (10)

- Placez la plaque de cuisson (F) dans l'appareil principal. Mettez les ingrédients dans la casserole et fermez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de cuisson (10). La température par défaut est de 205 °C/400 °F et la durée par défaut est de 10 minutes. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) TEMP pour régler la température de cuisson entre 50 °C/120 °F et 230 °C/450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson entre 1 minute et 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton de démarrage (19) pour commencer. L'appareil ne préchauffe pas dans ce programme.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet un bip et « END » s'affiche à l'écran.

PROGRAMME MANUEL (13)

1. Il s'agit d'un programme spécial pour différents aliments et différentes saveurs.
2. La température par défaut est de 50 °C / 120 °F et la durée par défaut est de 1 min. Utilisez les flèches de réglage de la température (4) pour régler la température de cuisson entre 50 °C / 120 °F et 230 °C / 450 °F, puis appuyez sur les flèches de réglage de la durée (3) pour régler la durée de cuisson de 1 min à 120 minutes.

Tableau des recommandations :

Remarques :

- Utilisez les flèches TIME (haut et bas) pour régler la durée de cuisson par incréments d'une minute. Appuyez pendant 2 secondes sur les flèches TIME (haut et bas) pour régler la durée de cuisson par incréments de 5 minutes. Le programme de séchage est réglé par intervalles de 30 minutes.
- Utilisez les flèches TEMP haut et bas pour modifier la température de cuisson par paliers de 5 °C.
/ 10 °F. Appuyez pendant 2 secondes sur les flèches TEMP haut et bas pour modifier la température de cuisson par paliers de 10 °C / 30 °F.

PROGRAMME	TEMPS PRÉDÉFINI	TEMPÉRATURE PRÉDÉFINIE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA DURÉE	PLAGE DE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
Air crisp (Croustillant)	18 min	205 °C / 400 °F	1-60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Déshydrater (Droog)	6 h	50 °C / 120 °F	30 min-24 h	50-90 °C / 120-200 °F
Pizza	25 min	195 °C / 380 °F	1 à 90 min	50-205 °C / 120-400 °F
Rôtir	25 min	205 °C / 400 °F	1 min à 4 h	50-220 °C / 120-425 °F
(Rôti) Cuisson au four	25 min	175 °C / 350 °F	1 min à 2 h	50-205 °C / 120-400 °F
Griller	10 min	205 °C / 400 °F	1 min à 60 min	50-230 °C / 120-450 °F
Griller	20 min	150 °C (300 °F) 175 °C moyen / 350 °F 205 °C Élevé (par défaut) /400 °F 230 °C max / 450 °F	1 min à 30 min	Non réglable
Manuel (Manuel)	1 min	50 °C / 120 °F	1 min à 2 h	50-230 °C 120-450 °F

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Le panier, la plaque de cuisson et la protection anti-éclaboussures peuvent être lavés à l'aide d'une éponge imbibée d'eau et de liquide vaisselle neutre. Ces éléments peuvent également être lavés au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'éponges abrasives afin d'éviter d'endommager l'intérieur du bac.
- L'extérieur de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon en coton doux.
- N'utilisez pas de produits toxiques ou corrosifs.
- Séchez bien toutes les pièces avant de les réutiliser.
- Ne nettoyez pas le tube chauffant.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance : 1700 W
Tension : 220-240 V Fréquence : 50-60 Hz

COMMENT ÉLIMINER LES MATÉRIAUX



Le symbole représentant une poubelle barrée d'une croix sur roulettes signifie que vous devez connaître et respecter les réglementations locales en vigueur concernant l'élimination de ce type de produits
les respecter.
Ne jetez pas ce produit avec les autres déchets ménagers. Éliminez cet appareil conformément aux réglementations locales.
Les appareils électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses pouvant avoir des effets néfastes sur l'environnement et/ou la santé publique et doivent être recyclés de manière appropriée.

GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie contre les défauts de fabrication, dans le respect des délais fixés par la législation en vigueur dans chaque pays.
Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation commerciale négligente, d'une usure anormale, d'accidents ou d'une manipulation incorrecte.

Fabriqué en Chine





Industex, s.l.
Av. P. Catalanes 34, 8° planta
08950 Esplugas de Llobregat
Barcelona - Spain
e-mail: industex@industex.com
www.industex.com
(+34) 93 254 71 00

17 rue de la Garenne
95310 SAINT-OUEN-L'AUMONE
FRANCE
venteo@venteo.fr
www.venteo.fr
(+33) 1 34258551

ISI GmbH
D 20131 Qui
www.isi-deutschland.com
+49 (0) dd

Boîte posta
2088, Aukoto
Best Direct (International) Benelux B.V.
28,3871VV N
info be ron.nt

ee r Direcr Internotionol ltd.
Asiakaspalvelu - Suomi:
029 \ 93 03 0 www.besidirec*.li
Kundtjänst Sveri e:
077 055 0110 besidirect.se

isL iiALY s. rL
P.IVA : 0919170900
Via Donizetti 3
20122 Allono 4olio
www.isl-italy.com
industex@industex.com