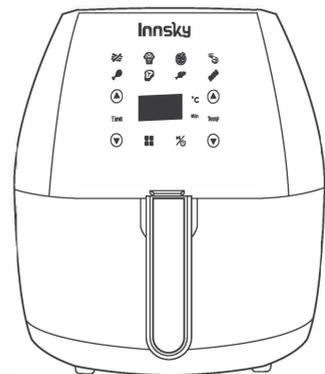


Friteuse à air

Le mode d'emploi

55PA2EU

LIRE ATTENTIVEMENT CE LIVRET AVANT L'UTILISATION ET LE CONSERVER BIEN POUR LA RÉFÉRENCE



Innsky

INTRODUCTION

Merci d'acheter cette friteuse à air, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT de l'utiliser pour votre sécurité. La friteuse sans huile a beaucoup d'avantages:

- Simple à utiliser, rapide à cuisiner, vous offre une cuisine plus saine.
- Grande capacité de 6 litres, satisfait au besoin de toute la famille.
- Système de circulation de l'air rapide pour une cuisson rapide et économiser de l'énergie.
- Une cuisine plus saine et sans huile remplace des frites.
- La cuisine frite à l'air chaude conserve la nutrition, mais ont aussi le goût délicieux de la friture.

ATTENTION

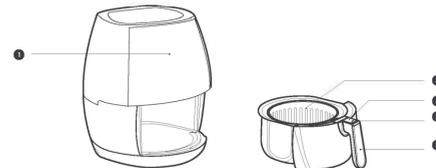
1. Si hors de surveillance, cet appareil ne convient pas aux personnes qui sont faibles en l'esprit ou en sens ou ceux qui manquent d'expérience et de connaissance (y compris les enfants de moins de 8 ans).
2. Avant l'utilisation, vérifiez la tension de cet appareil est correspondante à la tension locale.
3. N'utilisez pas cet appareil si la fiche, le fil ou le corps est endommagé. Assurez-vous d'insérer correctement la fiche dans la prise.
4. Il faut garder les enfants pour qu'ils ne touchent pas ou ne jouent pas à cet appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas fait par les enfants moins de 8 ans.
5. Ne pendre pas le fil au bord de la table et ni toucher pas la surface chaude.
6. N'immerger la fiche, le fil ou le corps dans aucun liquide pour contre un choc électrique. Ne toucher pas le panneau ou brancher la courant avec main humide.
7. Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter un danger. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le et puis retirez la fiche de la prise murale.
8. Ne mettre pas cet appareil dans ou près de les matériaux inflammables (tel que la nappe ou le rideau), la surface sera chaude pendant qu'il marche. Ne le mettre pas près de l'air chaude ou réchauffeur électrique.
9. Ne mettre pas cet appareil contre un mur ou contre autres appareil, réserver au moins de 4 pouces d'espace à l'arrière, à la côté et au-dessus de l'appareil. Ne mettre rien au-dessus de l'appareil.
10. N'utilisez cet appareil pour les autres destinations que ceux écrit dans cet livret. Il va provoquer une danger physique si utiliser les accessoires qui sont pas correspondants à cet appareil.
11. Non-surveillance est interdite. Il faut payer une extrême attention lors d'un déplacement de l'huile chaude ou d'autres liquides chaude.
12. Une utilisation à dehors est interdite.
13. Ne touchez pas directement la surface chaude que avec la poignée. La vapeur chaude sort par la sortie de l'air quand l'appareil marche, éloignez votre main et visage à la sortie de l'air d'une distance de sécurité.
14. Le couvercle métallique à l'intérieur sera chaud après utilisation, éviter un contact après la cuisson. Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Refroidir l'appareil avant de sortir, retirer ou nettoyer.
15. Débranchez immédiatement s'il y a du fumée et attendez jusqu'à l'arrêt de fumée, sort ensuite le bac.
16. POUR USAGE FAMILIALE.

Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le bac.

DONNÉES

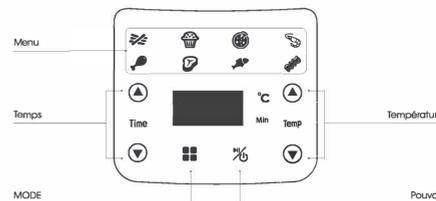
Capacité : 6L
Tension nominale: 220 - 240V 50Hz/60Hz
Puissance : 1700W
Modèle : 55PA2EU
Si vous avez des problèmes ou besoin d'un rechange de pièce, contactez le groupe du service de Innsky

DESCRIPTION GÉNÉRALE



- 1. Panneau de contrôle
- 2. Couverture de protection
- 3. Bouton de séparation
- 4. Poignée
- 5. Panier

PANNEAU DE CONTRÔLE



NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Le bac et le panier sont antidérapants. N'utilisez aucun d'ustensiles en métal ou des matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le couvert antidérapant.

1. Retirez la fiche de la prise murale et laissez refroidir. Remarque: sortir le bac pour refroidir plus rapide la friteuse.
2. Essayez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac, le bouton de séparation et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser détartrant pour éliminer les résidus. Attention: le bac et le panier sont tous possible au lave-vaisselle. Conseil: Si les résidus est collée au panier ou au fond du bac, remplissez le bac de l'eau chaude. Utilisez un peu de détartrant. Mettez le panier dans le bac et les laisser tremper pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non - abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse pour éliminer les résidus.

CONSERVER

1. Débranchez et laissez refroidir.
2. Assurez que toutes les pièces sont propres et sèches.

INFORMATIONS DE GARANTIE

Le fabricant fournit une garantie au moins de 18 mois (à part de la jour d'achat) qui est conforme à la législation du pays de résidence du client.

La garantie ne couvre que les défauts de matériaux ou de fabrication.

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants:

- L'usage normale.
- Utilisation incorrecte, par exemple: la surcharge, l'utilisation de l'accessoires non-approuvés
- Usage de la force, dommages causés par des influences extérieures
- Dommages causés par non-respect du manuel d'utilisation, par exemple, connecter à l'alimentation non-correspondante ou non-respect des instructions d'installation
- Appareils partiellement ou totalement démolis.

Shenzhen Xiaojia technology Co., Ltd.
Add: 5013, 5F, Bldg B27, Taoyuan Zanghe Bldg, Baoan North Rd, Sungang St, Luohu Dist., Shenzhen, China
Facebook page: <https://www.facebook.com/innskyservice/>
website: www.innsky.co

Questo oggetto è stato verificato e non è stato sottoposto a test di sicurezza. Per ulteriori informazioni, si prega di consultare il manuale di istruzioni o visitare il sito web del produttore o il servizio clienti. Nessuno prendere questo prodotto per il riciclaggio sicuro per l'ambiente.



CE RoHS Made in China

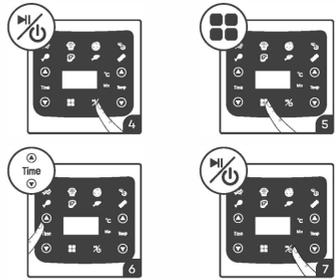
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages Retirez tous les marques et étiquettes sur l'appareil.
2. Nettoyez soigneusement le bac et le panier avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
3. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Notes: Il y a peut-être une odeur de plastique lors de la première utilisation, c'est normal pour la nouvelle friteuse parce que le matériel est la première fois à chauffer. Elle va disparaître après des plusieurs utilisation.

PRÉPARATION

1. Mettre cet appareil sur une surface stable, horizontale. Ne pas mettre cet appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Mettez le panier dans le bac. Mettez les ingrédients dans le panier - non-surchargé Arrosez un peu de l'huile pour une cuisson plus croustillante. Remettez le bac dans l'appareil.
3. Branchez la friteuse à air dans une prise murale.
4. Touchez l'icône de pouvoir pour allumer, elle entrera dans une mode défaut, 200°C /15 minutes.
5. Touchez l'icône de menu pour sélectionner un programme, le programme choisi va clignoter, le temps et la température apparaît dans l'écran.
6. Sélectionner manuellement le temps et la température ou régler le temps et la température de programme prédéfini: touchez l'icône de flèche.
7. Touchez de nouveau l'icône de pouvoir pour commencer.



NOTE: si vous voulez éteindre la friteuse pendant qu'elle marche, appuyez sur l'icône d'alimentation pendant 3 secondes.

8. Certaines ingrédients nécessitant de secouer pendant le travail. Il faut retirer le bac de la friteuse et secouer régulièrement des ingrédients, ensuite le remettre et elle va continuer à travailler. ATTENTION: ne pas appuyer le bouton de séparation pendant le secouement, il va séparer le bac et le panier.

Note: quand vous sortez le bac de la friteuse, l'appareil va entre dans un mode de sommeil, et si vous le -remettez, votre temps et température sera rétabli, il n'est pas nécessaire de choisir le temps la température de nouveau.

9. Quand le temps s'est terminé, la friteuse sonne. Sortir le bac et mettre sur une surface résistante à la chaleur. Si vous voulez cuisiner encore plus de minutes, remettez le bac et choisir de nouveau le temps et la température.

10. Quand les ingrédients sont préparés, mettre le bac dans une surface résistante à la chaleur, appuyer le bouton de séparation et sortir le panier, verser tous les ingrédients dans le plat. Attention, le bac et le panier sera chaud.

NOTE: Ne retournez pas le bac ou le panier, car l'huile d'excès ou fond du bac aurait fuite sur les ingrédients. Pour éviter de royer la surface antidérapante, n'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou en métal.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est préparé, la friteuse est immédiatement prête à un autre lot. Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Tip: Après une cuisson, le bac et les ingrédients sera très chaudes - évitez de les toucher. Selon le type d'ingrédients, la vapeur peut s'échapper du bac.

RÉGLAGES

- Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.
- Remarque: ces paramètres est seulement une référence. Car la différence de la taille, la forme, l'origine et le marque des ingrédients, nous ne pouvons pas garantir la meilleure quantité de votre ingrédients. Parce que l'air chaude chauffe rapidement, il n'est aucun influence sur le résultat de frite si vous sortez le bac pendant le travail. Tip:
- Généralement, les petits ingrédients sont plus rapides à préparer que les grands ingrédients.
 - Une petite quantité économise plus de temps de préparation qu'une grande quantité qui nécessite un long temps.
 - Un secouement régulièrement peut optimiser le résultat de cuisson et éviter des ingrédients non-cuits.
 - Ajoutez un peu de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Mettre votre ingrédient dans la friteuse après quelques minutes.
 - Les snacks préparés dans le four peuvent également faire par la friteuse à air.
 - Utilisez de la pâte préparée pour préparer rapidement et facilement des snacks. La pâte préparée nécessite également moins de temps de préparation que la pâte faite maison.
 - Si vous voulez rôtir du pain ou gâteau, vous pouvez mettre un plat à four dans le panier.
 - Vous pouvez également réchauffer les ingrédients par cette friteuse à air, il faut une température de 150°C et le temps de 10 minutes maximum.

		Min-max Quantité(g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Remarques
POUR LE BAC	Frites gelées légères	400-500	18-20	200	Secouer	
	Frites gelées épaisses	400-500	20-25	200	Secouer	
	Hot dog	600	20-25	200	Secouer	
VIN	Steak	100-600	10-15	180		
	Côtes de porc	100-600	10-15	180		
	Hamburger	100-600	10-15	180		
	Bouclisse	100-600	13-15	200		
	Cuisse de poulet	100-600	25-30	180		
SHOULDER	Poitrine de poulet	100-600	15-20	180		
	Rouleau de printemps	100-500	8-10	200	Secouer	Prêt à cuire
	Poulet gelé	100-600	6-10	200	Secouer	Prêt à cuire
	Poisson gelé	100-500	6-10	200		Prêt à cuire
	Fromage pané	100-500	8-10	180		Prêt à cuire
POUR LE FOUR	Légumes	100-500	10	160		
	Gâteau	400	20-25	160		Utilisez un plat au four
	Quiche	500	20-22	180		Utilisez un plat au four
	Muffins	400	15-18	200		Utilisez un plat au four
	Dessert	500	20	160		Utilisez un plat au four

Attention: Il faut ajouter 3 minutes plus longue quand la friteuse est encore froide.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne travaille pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher la fiche dans la prise murale.
	Vous ne choisissez pas le temps.	Touchez l'icône du temps, et choisir le temps de préparation.
	Le bac ne pas met correctement dans la friteuse.	Mettre correctement le bac dans la friteuse.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Les ingrédients dans le panier sont trop.	Mettez moins de d'ingrédients dans le panier. Une petite quantité peut cuire plus également.
	La température choisi est trop basse.	Touchez l'icône de la température, et sélectionner de nouveau la température.
Les ingrédients sont frite de manière inégale.	Le temps de préparation est trop court.	Touchez l'icône du temps, et sélectionner de nouveau le temps.
	Certains ingrédients nécessitent de secouer pendant le mi-préparation.	Il faut secouer les ingrédients (par exemple, les frites) à la moitié du temps de préparation.
Les collations frites ne sont pas croustillantes.	Vous avez préparé un type de collation destiné à la friteuse traditionnelle.	Préparez des collations au four ou appliquez un peu d'huile sur la surface pour un goût plus croustillant.
Je ne peux pas mettre le bac dans l'appareil correctement.	Le panier est trop rempli.	Les ingrédients ne déposent pas le bord du panier.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand vous préparez les aliments gras, de l'huile va s'échapper lors du travail. L'huile dégage une fumée blanche et le bac sera plus chaud que d'habitude. Il n'a rien d'effrayant sur le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisses.	La fumée blanche est causée par la graisse. Assurez-vous de bien nettoyer le bac et le panier après chaque utilisation.
Les ingrédients sont frite de manière inégale.	Des pommes de terre de bonne qualité peuvent être cuites plus égal.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Rincez les bâtonnets de pomme de terre avant de les friter.	Rincez les bâtonnets de pomme de terre pour enlever l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets plus minces pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.