
Mode d'emploi

AF 600 XL

Friteuse à air chaud



N°. d'article 3180

21 Mode d'emploi

21.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre friteuse à air chaud vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la friteuse (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- sa réparation et/ou
- son utilisation,
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation non conforme
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenus réservés.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil électroménager ne doit être utilisé qu'en intérieur. Il est exclusivement conçu pour chauffer, décongeler, maintenir au chaud, frire sans graisse, cuire, rôtir, cuire au four, griller et sécher des aliments.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels;
- dans les exploitations agricoles;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS

Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ Ne pas laissez l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.

- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car cela peut endommager votre appareil ou bien provoquer des blessures.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil en extérieur de la maison.
- ▶ Ne laissez pas pendre les câbles électriques par dessus l'extrémité de la table ou bien ne posez pas ces câbles sur des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz, cuisinière électrique ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne rien poser sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte la friture.
- ▶ L'appareil passe automatiquement en mode veille (standby) à la fin de la cuisson et au bout de 5 minutes s'il n'est pas utilisé. Débrancher alors l'appareil de la prise de courant pour l'éteindre complètement.
- ▶ N'utilisez cet appareil exclusivement pour faire des fritures, pour une cuisson au four et pour réchauffer.
- ▶ Assurez-vous que la poignée est correctement fixé et ancré au panier en toute sécurité.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.
- ▶ Faites attention à ce que la fente d'aération sur le couvercle ne soit pas recouverte avec d'autres objets.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie s'annule en cas d'utilisation à des fins professionnelles, en cas de mauvaise utilisation ou en cas de non-respect des instructions.

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de brûlure

▲WARNING Attention

L'appareil peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ▶ Ne touchez pas ni le cuve pour panier de friture, le panier de friture ou air intérieure cours de la friture, ou bien lorsque l'appareil est encore chaud !
- ▶ Ne pas placer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement ou bien lorsque l'appareil est encore chaud.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- ▶ Utiliser des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous entrez en contact avec l'appareil chaud.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- ▶ Ne friturez que dans le panier à friture fourni. Utilisez-la uniquement avec cette friteuse panier à friture. N'utilisez pas le panier autrement.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant d'en prélever ou insérer ou bien encore nettoyez les pièces.
- ▶ Ne remplissez pas l'appareil avec des objets à fritter qui soient mouillés.
- ▶ Enlevez toute glace des produits à fritter qui sont surgelés.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération.

22.3.2 Danger d'incendie

▲WARNING Attention

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

▲WARNING Attention

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture ! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsque le récipient est totalement exempts d'eau.
- ▶ Déposer tous les aliments dans le panier de friture et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.
- ▶ S'il arrive que l'appareil prenne feu, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant (si possible) et éteindre le feu.

22.3.3 Dangers du courant électrique

▲GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Eviter que des liquides pénètrent dans l'appareil, risque d'électrocution ou de court-circuit.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

▲GEFAHR

Danger

► Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

▲WARNUNG

Attention

► Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

23.2 Inventaire et contrôle de transport

La friteuse est livrée de façon standard avec les composants suivants :

- AF 600 XL
- Cuve pour panier de friture
- Panier de friture intérieur avec poignée
- Mode d'emploi

HINWEIS

Remarque

- Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit :

- Posez le carton avec l'appareil sur une plaque de travail ou bien sur la table.
- Retirez l'appareil du carton et enlevez l'emballage.

23.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



HINWEIS

Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé à plat sur une surface ferme, plane, horizontale et résistante au chaud avec une force portante suffisante pour l'appareil.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Posez l'appareil avec le dos tourné vers un mur (avec un espacement de 10 cm). Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur les autres côtés de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.6 Raccordement électrique

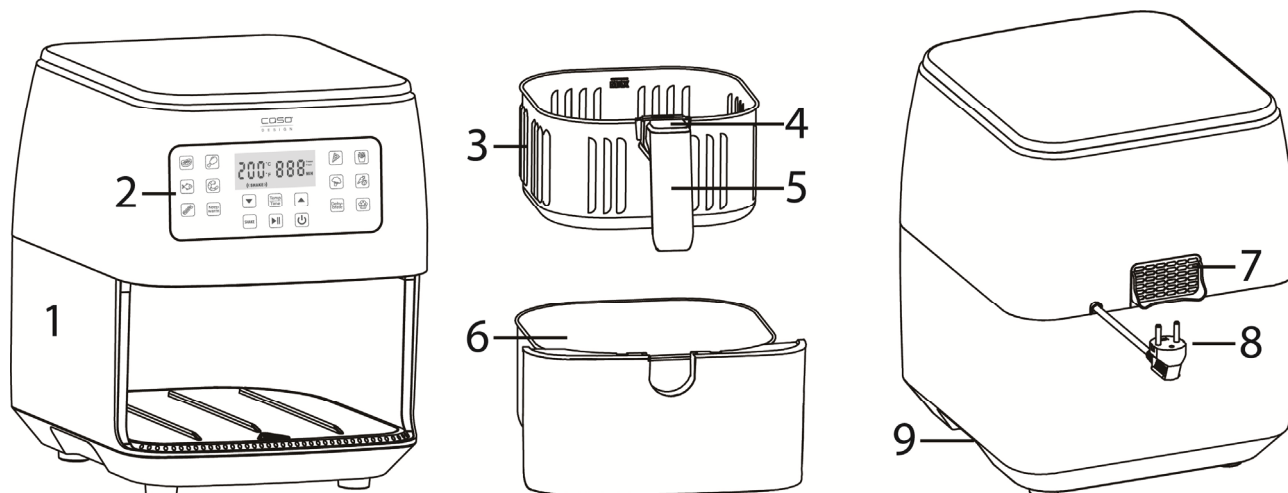
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Ne jamais utiliser de rallonge. Si une rallonge est cependant nécessaire, veiller à ce qu'elle soit dans un état irréprochable et qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le AF 600 XL ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble
















- | | |
|---|------------------------------------|
| 1. Boîtier | 5. Anse |
| 2. Panneau de commande | 6. Cuve pour panier de friture |
| 3. Panier de friture intérieur | 7. Sortie d'air |
| 4. Bouton de déverrouillage du panier de friture (avec couvercle) | 8. Câble d'alimentation électrique |
| | 9. Poignées encastrées |

24.2 Panneau de commande



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Affichage de la température (en °C/°F) | 2. Affichage du temps (en min.) |
| 3. Affichage du SHAKE-Reminder | 4. Diminuer durée/température |
| 5. Sélectionner heure/température ; commutation °C/°F | 6. Augmenter durée/température |
| 7. Activer le rappel de brassage | 8. Touche démarrage/pause |
| 9. Touche marche/arrêt | 10. Menu automatique |

24.1 Menus automatique

	Programme	Température en °C (Étendue)	Temps en min. (Étendue)
	Steak	200 (50-200)	10 (1-60)
	Poulet	180 (50-200)	10 (1-60)
	Poisson	180 (50-200)	15 (1-60)
	Crevettes	190 (50-200)	10 (1-60)
	Lard	160 (50-200)	9 (1-60)
	Petits encas	180 (50-200)	10 (1-60)
	Frites congelées (FROZEN)	200 (50-200)	30 (1-60)
	Frites maison (FRESH)	200 (50-200)	35 (1-60)
	Légumes	170 (50-200)	20 (1-60)
	Légumes racines	200 (50-200)	25 (1-60)
	Gâteaux	160 (50-200)	20 (1-60)
	Maintenir au chaud	60 (50-90)	30 (1-60)
	Déshydrater	40 (40-70)	180 (1-480) *

*par pas de 10 minutes

24.2 Avertissements sur l'appareil

▲VORSICHT Prudence



Danger, surfaces très chaudes !

La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

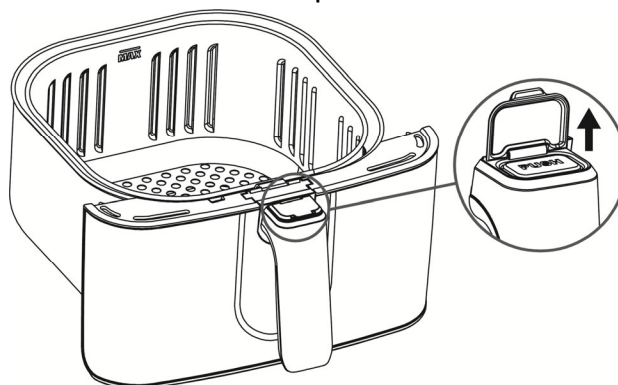
- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

24.3 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

24.4 Montage/Démontage

Le couvercle situé au-dessus du bouton de déverrouillage du panier à friture empêche de le déverrouiller accidentellement. Relevez le couvercle, maintenez le bouton enfoncé et retirez le panier à friture du récipient en le tenant par la poignée vers le haut.



Pour le montage, insérer la corbeille de friture dans le récipient jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Rabattre à nouveau le couvercle par dessus le bouton.

HINWEIS

Remarque

- ▶ La poignée est fixée au panier à friture intérieur, pas au récipient extérieur.
- ▶ N'appuyez sur le bouton de déverrouillage que lorsque le récipient avec le panier à friture est posé à plat sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- ▶ N'appuyez jamais sur le bouton de déverrouillage lorsque vous portez le récipient avec le panier à friture, sinon le récipient pourrait tomber.
- ▶ Ne retirez le panier à friture intérieur du récipient que pour retirer les aliments cuits ou pour le nettoyage.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

25.1 Avant première usage

- Nettoyer le panier et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge douce ou similaire. Vous pouvez également mettre le panier à friture intérieur dans le lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Séchez bien les pièces et assemblez à nouveau l'appareil.
- Vous trouverez de plus amples informations sur le nettoyage au chapitre „Nettoyage et entretien“.

25.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Lorsque la cuve est retirée de l'appareil en fonctionnement, celui-ci interrompt le processus de cuisson et le temps de cuisson s'arrête jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Il est recommandé de ne pas retirer la cuve plus de 30 secondes pour garantir une température stable dans l'appareil. Ce qui conduit à un meilleur résultat de friture.

25.3 Système anti-surchauffe



L'appareil est équipé d'un système anti-surchauffe.

Quand la température de l'intérieur de l'appareil devient trop élevée au niveau des composants électroniques, l'appareil se coupe automatiquement. Débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil pendant au moins une demi-heure.



25.4 Mise en service

1. Brancher la fiche dans la prise de courant. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume une fois. Ensuite, le bouton marche/arrêt s'allume en continu.
2. Placez vos aliments dans le panier à friture intérieur et insérez le récipient avec le panier à friture dans l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
4. Sélectionnez l'un des 12 programmes automatiques. Le symbole du programme commence à clignoter et la température et la durée pré-réglées s'affichent à l'écran.
5. Vous pouvez également personnaliser la température en appuyant sur le bouton Temp-Time. La température clignote à l'écran. Maintenant, vous pouvez ajuster avec les

touches  et .

6. Appuyez une deuxième fois sur la touche Temp-Time pour ajuster le temps. Le temps clignote à l'écran. Maintenant, vous pouvez ajuster avec les touches  et .



7. Appuyez sur la touche  pour démarrer l'opération.

8. Pause/Poursuivre : Pour mettre en pause, appuyez sur la touche . Appuyez de nouveau sur la touche pour poursuivre.
Interrompre/Éteindre : Pour interrompre l'opération et éteindre l'appareil, appuyez sur la touche .

9. Après écoulement du temps programmé, un signal sonore retentit et « End » s'affiche sur l'écran.

HINWEIS


Remarque

- ▶ Si vous maintenez la touche  ou la touche  appuyée, la valeur augment/diminue plus rapidement.
- ▶ Maintenez la touche Temp-Time appuyée pendant 3 secondes pour commuter entre la température en °C et en °F.
- ▶ Ne remplissez pas le panier à friture au-delà de la marque MAX à l'intérieur du panier à friture.
- ▶ Lorsque l'appareil a commencé son programme, vous pouvez à tout moment modifier la température à l'aide des touches correspondantes.

▲WARNING Attention


- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier de friture !
- ▶ Saisissez le récipient uniquement par la poignée car l'appareil et le récipient peuvent devenir brûlants pendant l'opération de cuisson.
- ▶ Ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture en retirant le récipient de l'appareil ou lorsque vous tournez/agitez les aliments ! Risque de brûlures !
- ▶ En retirant le récipient, faites attention à la vapeur brûlante qui peut s'échapper.
- ▶ Le panier de friture et les aliments sont très chauds !

Démarrage rapide :

Si, selon le point 3, vous appuyez directement sur la touche  sans avoir sélectionné un programme, l'appareil démarre en mode démarrage rapide (Température : 200°C, temps : 5 min.) La température et le temps peuvent être aussi modifiés pendant la friture (voir ci-dessus).

SHAKE- Reminder:

Pour s'assurer que même les grandes quantités ou les aliments qui se superposent (comme les frites) sont cuits de manière uniforme, il convient de les secouer 1 à 3 fois pendant le processus, selon la quantité et le temps de cuisson. Le « SHAKE-Reminder » peut être activé manuellement pour chaque programme (durée minimale de 11 min.) et vous avertit lorsque vous devez retourner vos aliments.

Vous pouvez activer le « SHAKE-Reminder » en appuyant sur la touche  avant de démarrer le programme de cuisson. Lorsque le « SHAKE-Reminder » est activé, **(SHAKE)** s'allume à l'écran. Le « SHAKE-Reminder » peut être désactivé ou activé ultérieurement à tout moment pendant le programme de cuisson en appuyant sur la touche.

Le rappel retentit toutes les 10 minutes (3 fois maximum) lorsqu'il est activé. Lorsque le « SHAKE- Reminder » retentit et clignote à l'écran, veuillez procéder comme suit :

1. Retirer le cuve et le panier de friture de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture). L'appareil interrompt automatiquement le processus dès que le récipient est retiré et ne reprend que lorsque celui-ci a été remis en place.
2. Agiter / tourner les aliments avec une fourchette ou une pince de cuisson.
3. Remettre le cuve et le panier de friture dans l'appareil.


Le « SHAKE-Reminder » retentit pendant 1 minute. Pendant ce temps, le processus se poursuit normalement. Si aucune action n'a été effectuée au bout d'une minute, le rappel s'arrête et l'appareil poursuit le processus d'air chaud.

Après la friture :

1. Retirer le cuve et le panier de friture de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture), et poser le panier de friture sur une surface résistante à la chaleur.
2. Vérifier que les aliments sont cuits. Dans le cas contraire, remettre le panier de friture dans l'appareil et prolongez le processus de cuisson de quelques minutes.
3. Pour retirer les aliments, appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture et soulever le panier de friture de la cuve.
4. Utiliser une fourchette ou une pince de cuisson pour retirer les aliments.
5. Vous pouvez également maintenir au chaud votre plat cuit avec le programme **KEEP-WARM**. Pour cela, appuyez sur la touche correspondante et adaptez le temps de maintien au chaud si nécessaire.

Programme frites



En appuyant de nouveau sur la touche  vous pouvez sélectionner entre deux pré-réglages pour le programme frites. Le choix effectué s'affiche à l'écran à côté du temps.













FROZEN : Préréglage pour les frites congelées






FRESH : Préréglage pour les frites fraîches faites maison

25.5 Astuces de friture

- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités d'aliments qui ont besoin d'un temps de cuisson plus court.
- L'agitation des petits aliments permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Pour faire des frites fraîches, utilisez des pommes de terre à chair farineuse et coupez-les en lamelles d'environ 10x10 mm d'épaisseur. Faites-les tremper dans l'eau pendant environ 30 minutes et séchez-les bien ensuite. Badigeonner les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour les rendre croustillantes.
- Si vous ajoutez une petite quantité d'huile à vos aliments, ils seront plus croustillants. N'utilisez pas plus de 30 ml d'huile.
- Les sprays d'huile sont parfaits pour répartir uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.
- Ne pas faire frire d'aliments trop gras, tels que des saucisses, avec cet appareil.
- Le plus de plats qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Hinweis	SHAKE
Frites (surgelés)	500 g 1000 g 1200 g		200	25 30 35		Oui
Frites faits maison	500 g 1000 g		200	30 35	Couper les pommes de terre en lamelles d'env. 10x10mm d'épaisseur ; les faire tremper dans l'eau pendant 30 min, les sécher et les enduire d'huile	Oui
Courgettes farcies	2 Moitiés		160-170	15-20	Couper les courgettes en deux et les évider, les remplir à volonté de viande, de couscous, de fromage, etc.	
Poivrons farcis	4 morceaux		170	15-20	Couper le couvercle des poivrons et les épépiner, les remplir à volonté de quinoa, de viande, de légumes, etc.	
Légumes au four (patate douce, carotte, betterave rouge, courgette)	750-1000g		200	25	Hacher et mélanger avec l'huile et les épices.	Oui
Galette de hamburger	4 morceaux, 150 g chacun		200	10-12		
Nuggets de poulet	1000 g		180	10-12		
Poulet grillé	1300 g		200	50		
Lasagnes	400-500 g		170	20-25	Dans un plat allant au four d'environ 20x8x15 cm	
Baguette de pizza	3 morceaux		175	10		
Croûtons faits maison	750 g		180	8	Couper le pain de mie en dés, le mélanger avec l'huile et les épices	
Lardons frits	6 Tranches		160	8-10		

Aliments	Quantité (Max)	Progr.	Temp. (°C)	Temps (min.)	Hinweis	SHAKE
Brioche	4-6 morceaux		190	8-10		
Pain	Pâte pour 1 miche		180	30	Dans un plat allant au four (max. 20x20 cm)	
Muffin	9 morceaux		160	15-20		
Gâteaux	Pâte pour 1 gâteau		160	45-50	Tapisser le panier à friture de papier sulfurisé et d'un cercle à pâtisserie (Ø env. 20 cm)	
Chips de pommes faites maison	1 pomme		40	200	Couper en tranches d'environ 1-2 mm d'épaisseur	

HINWEIS

Remarque

- ▶ Vérifier le degré de brunissage et agiter les aliments éventuellement après la moitié du temps.
- ▶ Noter qu'une quantité différente peut nécessiter un ajustement du temps et de la température.
- ▶ Etant donné que les aliments varient selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons en aucun cas garantir que les données indiquées sont le réglage idéal pour vos aliments.

▲WARNING

Attention

- ▶ N'utilisez que des accessoires résistants à la chaleur dans l'appareil. Les accessoires utilisés peuvent devenir très chauds après la cuisson.
- ▶ Ne placez jamais de papier sulfurisé ou de papier parchemin dans la friteuse sans y déposer d'aliments. La circulation de l'air peut faire se soulever le papier et toucher les spirales chauffantes.

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT

Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L'appareil doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Nettoyer l'appareil après utilisation. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ Le panier de friture et sa cuve sont munis d'un revêtement antiadhésif. Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

26.2 Nettoyage

- Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyer le panier et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge douce ou similaire. Vous pouvez également mettre le panier intérieur de la friteuse dans le lave-vaisselle.
- Le cuve pour panier de friture et le panier de fritur peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Séchez bien les pièces, après qu'elles aient été lavées.
- Après le nettoyage, assemblez à nouveau l'appareil.

26.3 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

26.4 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

Erreur	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise.
Le processus ne démarre pas lorsque vous appuyez sur la touche de démarrage/arrêt.	Assurez-vous que le récipient soit correctement inséré.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits ou sont cuits de manière inégale.	Si le panier à friture intérieur est trop rempli, les aliments ne seront pas suffisamment cuits. Mettez de plus petites quantités dans le panier à friture. Secouez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson. Augmentez la température ou le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la cuisson.	Vaporiser ou badigeonner les aliments avec une petite quantité d'huile peut augmenter leur croustillant.

Les paniers ne glissent pas en toute sécurité dans l'appareil.	<p>Veillez à ce que le panier à friture intérieur ne soit pas trop rempli d'aliments.</p> <p>Assurez-vous que le panier à friture intérieur est bien fixé dans le récipient extérieur.</p>
Une fumée blanche s'échappe de l'appareil.	<p>Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, une fumée blanche peut se dégager. C'est normal.</p> <p>Veillez à ce que le récipient, le panier à friture et l'intérieur de l'appareil de friture à air chaud soient bien propres.</p> <p>Lors de la cuisson d'aliments gras, de l'huile peut s'infiltrer dans le récipient du panier à friture. Cette huile produit une fumée blanche et le récipient et le panier à friture peuvent être plus chauds que d'habitude. C'est normal et cela n'affecte pas le processus de cuisson. Manipulez les paniers avec précaution.</p>
Une fumée sombre s'échappe de l'appareil.	<p>Débranchez immédiatement l'appareil. Une fumée sombre signifie que des aliments sont en train de brûler ou qu'il y a un problème avec le circuit électrique.</p> <p>Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer les paniers. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service clientèle.</p>
E1 s'affiche à l'écran	<p>La connexion avec le capteur de température de l'appareil est interrompue. Contactez le service clientèle.</p>
E2 s'affiche à l'écran	<p>Le capteur de température de l'appareil est défectueux. Contactez le service clientèle.</p>

HINWEIS

Remarque

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

27 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

28 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

29 Caractéristiques techniques

Appareil	Friteuse à air chaud
Nom	AF 600 XL
N°. d'article	3180
Données de raccordement	220-240V~, 50-60Hz
Puissance consommée	1700W
Poids net	6,4 kg
Dimensions externes (l/h/p)	30,5 x 37 x 38 cm