



AIR FRYER
INSTRUCTION MANUAL



AF-11A

**READ THIS MANUAL THOROUGHLY
BEFORE USING AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE**

HOUSEHOLD USE ONLY



Shenzhen TidylifeTrading Co., Ltd.
Xingduhaoting, Buji Street, Longgang District, Shenzhen
Facebook Page: www.facebook.com/Tidylifeservice
Website: www.tidylife.cc

MADE IN CHINA



DONNÉES TECHNIQUES

Description: friteuse d'air de 4.3L
Modèle: AF-11A
Tension nominale: 220 - 240V 50Hz
Consommation d'énergie: 1500W

Si vous rencontrez les problèmes ou vous avez besoin d'une pièce de rechange, contactez Tidylife équipe de support technique de client.

Votre garantie devient invalide si vous décidez d'utiliser les pièces de rechange non fournies par Tidylife.

SAUVEGARDES IMPORTANTES

Veuillez attentivement lire ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour la référence ultérieure.

Danger

- N'immergez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau ou sous le robinet.
- Évitez tout liquide entrer dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique ou un court-circuit.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier ou évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplissez la casserole avec de l'huile peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur d'appareil pendant son fonctionnement.

Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension d'alimentation locale.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur le connecteur, le fil d'alimentation ou les autres pièces.
- Ne permettez pas une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le fil d'alimentation endommagé.
- Gardez le fil d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau

- Ne placez pas l'appareil sur un mur ou sur l'autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur le dos et les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez aucun objet sur le dessus d'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil pour les autres fins sauf celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil à fonctionner sans surveillance.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de vapeur et d'ouverture de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous enlevez la casserole d'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez la fumée noire pour s'échapper par l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole d'appareil.

Attention

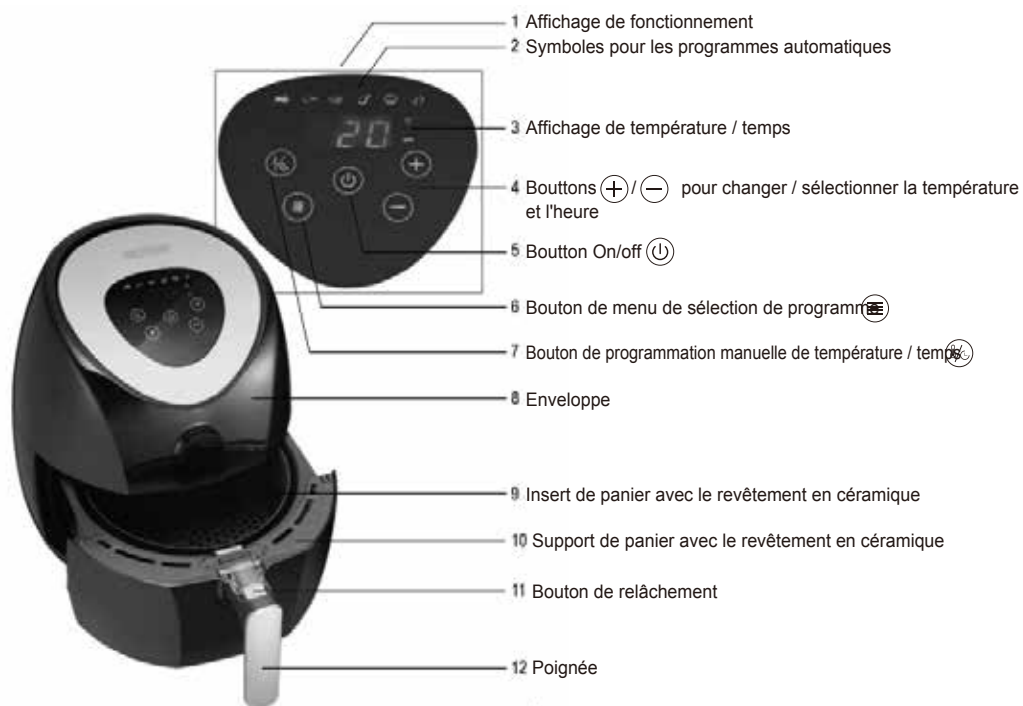
- Assurez que l'appareil est placé sur une surface horizontale, régulière et stable.
- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique. Il peut ne pas convenir à une utilisation en toute sécurité dans les environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et les autres environnements non résidentiels. Il n'est pas utilisé par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et les autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est incorrectement utilisé ou pour les fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est correctement pas utilisé ou pour les fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide pour refuser toute responsabilité de dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir la poignée ou faire le nettoyage en toute sécurité.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté cette friteuse d'air. Veuillez attentivement lire ce manuel AVANT d'utiliser la friteuse d'air pour votre propre sécurité. Elle a été conçue pour offrir les nombreuses années d'utilisation sans problème.

- Commandes faciles à utiliser pour cuisiner les repas sains et rapides.
- Capacité généreuse de friture de 4,3 L pour la cuisson d'une armée.
- Système de circulation d'air rapide pour cuire les aliments rapidement et économiser l'énergie.
- Méthode alternative saine pour la cuisson des aliments frits sans huile.
- L'aliment par la friteuse d'air conserve sa valeur nutritive, mais il a toujours le goût d'un délicieux aliment frit.

DESCRIPTION GÉNÉRALE (FIG.1)



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou les étiquettes d'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque: Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur d'appareil avec un chiffon humide.

C'est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud, ne remplissez pas la casserole avec l'huile ou la graisse à frire.

PRÉPARATION POUR L'UTILISATION

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

- 2 Placez le panier dans la casserole.

- 3 Tirez le fil dans le compartiment de rangement qui se trouve sur le bas d'appareil.

Ne remplissez pas la casserole avec l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez aucun objet sur l'appareil, le flux d'air sera perturbé et affectera le résultat de la friture d'air chaud.

UTILISATION D'APPAREIL

L'utilisation sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients. Le livret de recettes inclus vous aide à connaître l'appareil.

Friture d'air chaud

1. Branchez le connecteur d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air chaud.
3. Faites glisser la casserole dans la friteuse à air chaud.

Faites l'attention pour s'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de friteuse.

N'utilisez jamais la casserole sans panier.




Attention: Ne touchez pas la casserole pendant et après l'utilisation, il devient très chaud. Tenez seulement la poignée de casserole.

4. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient

Utilisation de programme automatique









1. Appuyez sur la touche (⏻) pendant 2 secondes pour allumer la friteuse. Pour l'extinction, appuyez sur cette touche à nouveau pendant 2 secondes.
2. Faites les procédures comme le contenu décrit et appuyez sur la touche (☰)
--- Le premier programme automatique est apparu sur l'affichage.
3. Continuez à appuyer sur la touche de menu (☰) jusqu'à ce que le programme souhaité est affiché. La température et le temps sont alternativement affichés.
4. Appuyez sur la touche (⏻)
--- L'aliment est en train d'être cuit. L'affichage est changé entre la température et la durée de fonctionnement restante. Les bips sonores indiquent que le temps de traitement prédéfini s'est écoulé.

Allusion!

Pour régler les paramètres de température et d'heure individuellement, appuyez sur la touche  à une fois ou deux fois, ensuite utilisez la touche / pour régler l'heure et la température.

5. Utilisez la poignée pour retirer le support de panier de la friteuse.
6. Transférez l'aliment cuit dans un récipient résistant à la chaleur.
7. Laissez suffisamment le temps à refroidir le support de panier et le panier.
8. Retirez le connecteur dans la prise murale.

Utilisation de la sélection manuelle de température / temps

1. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes pour allumer la friteuse. Pour l'extinction, appuyez sur cette touche à nouveau pendant 2 secondes.
2. Faites les procédures comme le contenu décrit pendant la préparation d'unité et appuyez sur la touche , ensuite utilisez la touche / pour régler les minutes.
3. Appuyez sur la touche  et utilisez la touche / pour sélectionner la température.
4. Appuyez sur la touche . L'affichage est alterné entre la température et la durée restante de fonctionnement.
-- L'aliment est en train d'être cuit, les bips sonores indiquent que le temps de traitement prédéfini s'est écoulé.
5. Utilisez la poignée pour retirer le support de panier sur la friteuse d'air.
6. Transférez les aliments cuits dans un récipient résistant à la chaleur.
7. Laissez le temps suffisant de refroidissement pour le support de panier et le panier.
8. Retirez le connecteur dans la prise murale.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

10. Pour retirer les ingrédients (par exemple, les frites), retirez la casserole de la friteuse d'air chaud et placez-la sur le cadre d'essai, ensuite appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de casserole.

Ne retournez pas le panier avec la casserole toujours attachée, tout excès d'huile qui se serait accumulé au fond de la casserole se répandra sur les ingrédients.

La casserole et les ingrédients sont chauds et frits à chaud. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, la vapeur peut s'échapper par la casserole.

7. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients de panier avec une paire de pinces.

8. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse d'air chaud est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

RÉGLAGES

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque: vous rappelez que ces paramètres sont les indications. Comme les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur d'appareil instantanément, tirez brièvement la casserole hors de l'appareil pendant la cuisson d'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation un peu plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouez les plus petits ingrédients à mi-temps du temps de préparation pour pouvoir optimiser le résultat final et aider à éviter les ingrédients frits inégalement.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse d'air chaud à quelques minutes après d'avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas les ingrédients extrêmement gras comme les saucisses dans la friteuse d'air chaud.
- Les collations pouvant être préparées dans un four peuvent être également préparées dans la friteuse d'air chaud.
- La quantité optimale pour préparer les frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez la pâte pré-faite pour préparer les collations remplies rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un plat allant au four ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse d'air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés
- Vous pouvez également utiliser la friteuse d'air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 ° C pendant 10 minutes maximums.

	Quantité minimale et maximale (g)	Temps (minute)	Température (C)	Secouement	Informations supplémentaires
Patate & frites					
Frites surgelées mincées	300-400	18-20	200	Secouement	
Frites surgelées épaisses	300-400	20-25	200	Secouement	
Gratin Dauphinois	500	20-25	200	Secouement	
Viande & volaille					
Steak	100-500	10-15	180		

Côtes de porc	100-500	10-15	180		
Hamburger	100-500	10-15	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	25-30	180		
Poitrine de poulet	100-500	15-20	180		
Collations	300-400				
Rouleaux de printemps	300-400	8-10	200	Secouement	Utilisez le four pour la préparation.
Nuggets de poulet surgelé	100-500	6-10	200	Secouement	Utilisez le four pour la préparation.
Doigts de poisson congelé	100-400	6-10	200		Utilisez le four pour la préparation.
Pain congelé émietté collations au fromage	100-400	8-10	180		Utilisez le four pour la préparation.
Légumes farcis	100-400	10	160		
Cuisson					
Gâteau	300	20-25	160		Utilisez l'étain de cuisson.
Quiche	400	20-22	180		Utilisez l'étain de cuisson/plat de four.
Muffins	300	15-18	200		Utilisez l'étain de cuisson.
Collations sucrées	400	20	160		Utilisez l'étain de cuisson/plat de four.

Remarque: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire après que la friteuse d'air chaud est encore froide.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Pour la casserole et le panier antiadhésif, n'utilisez pas les ustensiles de cuisine en métal ou les produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

1 Débranchez le connecteur d'alimentation dans la prise murale et laissez l'appareil à faire le refroidissement.

Remarque: Retirez la casserole pour refroidir la friteuse d'air chaud plus rapidement.

2 Essuyez l'extérieur d'appareil avec un chiffon humide.

3 Nettoyez la casserole, le séparateur et le panier avec l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Remarque: La casserole et le panier ne peuvent pas être nettoyés dans le lave-vaisselle.

Astuce: Si la poussière est collée au panier ou au fond de casserole, remplissez la casserole par l'eau chaude avec le liquide de vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez la casserole et le panier à tremper pendant environ 10 minutes.

4 Nettoyez l'intérieur d'appareil avec l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

7. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients de panier avec une paire de pinces.

8. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse d'air chaud est immédiatement prête pour la préparation d'un autre lot.

RÉGLAGES

Ce tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.

Remarque: vous rappelez que ces paramètres sont les indications. Comme les ingrédients diffèrent par l'origine, la taille, la forme et la marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Parce que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur d'appareil instantanément, tirez brièvement la casserole hors de l'appareil pendant la cuisson d'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.

- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite seulement un temps de préparation un peu plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.

- Secouez les plus petits ingrédients à mi-temps du temps de préparation pour pouvoir optimiser le résultat final et aider à éviter les ingrédients frits inégalement.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse d'air chaud à quelques minutes après d'avoir ajouté l'huile.

- Ne préparez pas les ingrédients extrêmement gras comme les saucisses dans la friteuse d'air chaud.

- Les collations pouvant être préparées dans un four peuvent être également préparées dans la friteuse d'air chaud.

- La quantité optimale pour préparer les frites croustillantes est de 500 grammes.

- Utilisez la pâte pré-faite pour préparer les collations remplies rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

- Placez un plat allant au four ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse d'air chaud si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés

- Vous pouvez également utiliser la friteuse d'air chaud pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150 ° C pendant 10 minutes maximums.

STOCKAGE

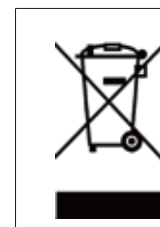
1 Débranchez l'appareil et refroidissez-le.

2 Assurez que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Problèmes	Cause possible	Solution
La friteuse d'air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le connecteur d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de minuterie au temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse d'air ne sont pas faits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont plus uniformément frits.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de température au réglage de température requis (voir la section 'Réglages' au chapitre 'Utilisation d'appareil').
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de minuterie au temps de préparation requis (voir la section 'Réglages' au chapitre 'Utilisation de l'appareil').
Les ingrédients sont inégalement frits dans la friteuse d'air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients en haut ou intermédiaires (par exemple, des frites) doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation. Voir la section 'Réglage' du chapitre 'Utilisation de l'appareil'.
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collation à préparer dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez les collations au four ou appliquez légèrement l'huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas correctement glisser la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas correctement placé dans la casserole.	Poussez le panier dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
La fumée blanche sort par l'appareil.	Vous préparez les ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse d'air, une grande quantité d'huile fuira dans la casserole. L'huile produit une fumée blanche et la casserole peut faire le chauffage plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La casserole contient toujours les résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par la graisse qui s'échauffe dans la casserole. assurez de correctement nettoyer la casserole après chaque utilisation.

Les frites fraîches sont inégalement frites dans la friteuse d'air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez les pommes de terre fraîches et assurez qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant des frire.	Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent par la friteuse.	Le croustillant de frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée de déchets ne nuise pas à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez-le de façon responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collection ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage sans danger à l'environnement.

INFORMATIONS DE GARANTIE

Le fabricant fournit une garantie conformément à la législation du pays de résidence de client, avec un minimum 18 mois, à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.

La garantie couvre uniquement les défauts de matériaux ou de fabrication.

Les réparations sous garantie peuvent être seulement effectuées par un centre de service agréé. Lorsque vous faites une réclamation en vertu de la garantie, l'original de la facture d'achat (avec la date d'achat) doit être soumis.

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

- Usure normale
- Utilisation incorrecte, par exemple surcharge d'appareil, utilisation d'accessoires non homologués
- Utilisation de force, dommages causés par les influences extérieures
- Dommages causés par le non-respect du manuel d'utilisateur, par exemple connexion à une alimentation inadaptée ou non-respect des instructions d'installation
- Appareils partiellement ou complètement démontés.