

Tidylife

AIR FRYER INSTRUCTION MANUAL



Model: AF1834A1

READ THIS BOOKLET THOROUGHLY BEFORE USING AND SAVE IT FOR FUTURE REFERENCE

HOUSEHOLD USE ONLY

Shenzhen TidylifeTrading Co., Ltd.
Xingduhuofing,Buji Street,Longgang District,Shenzhen
Facebook Page: www.facebook.com/Tidylifefservice
Website: www.tidylife.cc
Made In China



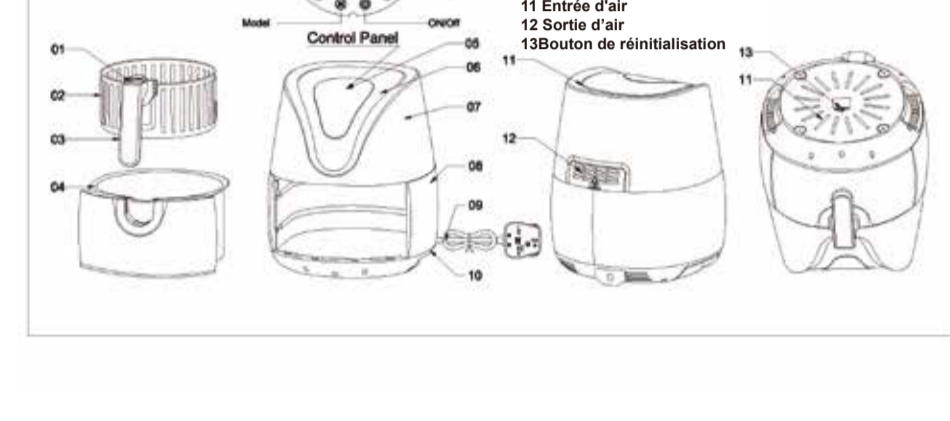
Introduction

-Votre nouvelle friteuse à air vous permet de préparer des cuisines préférées de façon plus saine. La friteuse à air utilise de l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse (air chaud rapide) et une grille de haute qualité pour préparer une variété de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à une fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour la plupart des ingrédients.

Donné Technique

Description: 3.4L friteuse à air
Model: AF1834A1
Tension Nominale: 230V50Hz
Consommation d'énergie: 1500W

Description générale



Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser et le conservez bien pour la référence en futur

Danger

- Ne pas immerger le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau ou rincer sous le robinet.
- Ne laissez aucun(eau ou liquides)pénétrer dans l'appareil pour éviter le choc électrique ou le court-circuit.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier pour éviter de contacter avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne pas remplissez d'huile dans la casserole car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur d'appareil pendant son fonctionnement.

Warning

- Cet appareil n'est pas appropriés aux personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) ayant la capacité physique, sensorielle, mentale réduite ou d'un manque d'expérience, à moins d'être supervisé ou instruit par une personne responsable de leur utilisation et sécurisé.
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension affichée sur l'appareil correspond à la tension d'alimentation locale.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur le connecteur, le fil d'alimentation ou les autres pièces.

-L'appareil convient aux personnes plus de 8 ans, ainsi que ceux qui ayant la capacité physique, sensorielle, mentale réduite ou d'un manque d'expérience de connaissances, à condition qu'ils aient accepté la surveillance ou d'instructions sur l'utilisation de l'appareil, et compris les risques possibles.

- Les enfants doivent être surveillés pour ne pas jouer avec des appareils électriques. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient plus de 8 ans et surveillés.
- Lorsque l'appareil est allumé ou refroidi, placez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

- N'insérez pas le produit et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale reliée à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans une prise murale.

- Ne jamais connecter cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une situation dangereuse.

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.

- Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre sur le dos et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres destinations que celles décrites dans ce manuel.

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Pendant friture à l'air chaud, la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Être également attention à la vapeur et de l'air chaud lorsque vous retirez la poêle.

- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le travail.

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Caution

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

- Cet appareil est uniquement conçu pour un usage domestique. Il ne convient pas aux environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les bureaux et les autres environnements non résidentiels. Il n'est pas destinés aux clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et les autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sont dorés plutôt que foncés ou bruns. Enlever les restes brûlés.

- L'appareil avec le micro-interrupteur à l'intérieur, lorsque vous sortez la casserole pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a été réduite à 0, l'appareil émet un son de cloche et s'éteint automatiquement.

Remarque: Si vous retirez la casserole pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

Test Spécifications/Standard:

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006
IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006
EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010
EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A12: 2006 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

Avant la Première Utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il est une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne

Préparation pour l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau.

Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.

Remarque: le panier DOIT être placé correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionne pas!

3. Enlevez le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale mise à la terre.

Ne remplissez pas la casserole avec de l'huile ou tout autre liquide. Ne posez rien sur l'appareil.

Utiliser l'appareil

La friteuse à air peut préparer une large gamme d'ingrédients. Veuillez vous reporter à la section "Paramètres" du tableau ci-dessous.

Friture d'air chaud

1. Mettez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.

2. Retirez délicatement le bac de la friteuse à air (fig.1).

Note: Ne remplissez jamais le panier au complet ou ne dépassez pas la qualité recommandée. (voir la section «Réglages» dans ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Faites placer correctement la poêle dans la friteuse à air (fig.3).

N'utilisez jamais la casserole sans le panier dedans. Si le bac ne se fixe pas correctement dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas!

Attention: Ne touchez pas la casserole pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez la casserole que par la poignée.

5. Appuyez sur le bouton MODE à la température requise.

Si le bac ne se fixe pas correctement dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas!

Attention: Ne touchez pas la casserole pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez la casserole que par la poignée.

6. Déterminer le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" dans ce chapitre) en appuyant sur le bouton TIMER + ou TIMER-.

7. Appuyez sur la touche ON pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche OFF ou appuyez sur la touche TIMER- et réglez l'heure sur 00 pour éteindre l'appareil (fig.5)

a Le voyant LCD s'allume.

b La minuterie commence à décompter le temps de préparation réglé.

c Lors de la cuisson à l'air chaud, le chauffage se met en marche et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.

e L'huile d'Excess des ingrédients est recueillie sur le fond de la casserole.

Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section «Réglages» dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis faites placer la poêle dans la friteuse et continuez à cuire (fig.7, fig.8 & fig.9).

Attention: N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant les secousses.

Astuce: Pour économiser l'énergie, vous pouvez retirer le panier de la poêle et secouer uniquement le panier. Pour faire ça, sortez la casserole de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Astuce: Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendez la cloche du minuteur lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez recueillir à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué.

Astuce: Si vous réglez la minuterie à temps de préparation complet, il n'y a pas de cloche pendant la cuisson avant de terminer, vous pouvez retirer la casserole à tout moment pour vérifier la condition de cuisson des ingrédients, l'alimentation sera automatiquement coupée et retour dans l'appareil (minuteur est toujours allumé).

9. Lorsque vous entendez la cloche de la minuterie, le temps de préparation réglé est déterminé. Retirez la casserole de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur (fig.10).

Remarque: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement.

Pour faire ça, appuyez sur le bouton OFF, ou appuyez sur le bouton TIMER- à 0, ou sortez le plateau directement.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement placer la poêle dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer les petits ingrédients (par exemple, les frites), appuyez sur le bouton de libération du panier et retirez le panier de la casserole (fig.11).

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

Après la friture à l'air chaud, la poêle et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la poêle.

12. Vider le panier dans un bol ou sur une assiette (fig.12).

Astuce: Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour sortir les ingrédients du panier.

13. Quand un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est immédiatement prête pour préparer un autre lot.

Settings

-Ce tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

-Remarque: retenez-vous que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

-Étant donné que la technologie de l'air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement la cuve de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud perturbe peu le travail.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation 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.

- Amener les plus petits ingrédients à mi-temps du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter les ingrédients frits inégaux.

- Ajouter un peu d'huile à des pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse dans quelques minutes qui suivent l'ajout de l'huile.

Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.

- Les pains pouvant être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.

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

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

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

- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer, il faut régler la température à 150 C, 10 minutes maximum.

Remarque: prolonger 3 minutes de préparation lorsque que vous prétez à cuisiner mais la friteuse à air est encore froide.

Faire des frites dans la maison

Pour faire des frites dans la maison, suivez les étapes suivantes.

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.

2. Laver soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et les sécher avec du papier de cuisine.

3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.

4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'huile d'excès reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la friteuse à air.

Remarque: Ne pas incliner le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier pour éviter l'huile d'excès s'écouler au fond de la casserole.

5. Roulez les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou des matériaux abrasifs à nettoyer la casserole et le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise murale et refroidissez l'appareil.

Remarque: Retirez la casserole pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.

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

3. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Astuce: de la poussière est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec du liquide de vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez la casserole et le panier 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 à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Storage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez que toutes les pièces sont propres et sèches.

3. Nettoyez la friteuse à l'endroit propre et sec.

Garantie et service

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations sur si vous avez des problèmes, vous pouvez visiter notre site Web ou contactez votre distributeur.

Website: www.tidylife.cc

Facebook Page: www.facebook.com/TidylifefserviceE-Mail: service@tidylife.cc

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
	La casserole n'est pas correctement mise dans l'appareil.	Mettez la casserole dans l'appareil correctement.
	La protection contre la surchauffe est active.	Utilisez un objet pointu pour appuyer sur le bouton RESET au bas de l'appareil.
Les ingrédients dans la friteuse à 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 frits plus uniformément.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur sur le temps de préparation requis (voir la section «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil»).

Les ingrédients sont frits inégalement dans la casserole.	Certains types d'ingrédients nécessitent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent au-dessus (p. Ex. Les pommes de terre) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section «Réglages» au chapitre «Utilisation de l'appareil».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou appliquez un peu de huile sur les collations pour obtenir un résultat plus croustillant.
Je ne peux pas mettre la casserole dans l'appareil correctement.	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 placé correctement dans la cuve.	Poussez le panier dans la poêle jusqu'à ce que vous entendez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras.	Lorsque vous frites frites des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile sera dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est causée par la graisse qui s'accumule dans la poêle. assurez-vous de nettoyer la casserole correctement après chaque utilisation.
Les frites sont frites inégalement dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire.	Rincez les bâtonnets de pommes de terre soigneusement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous 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.

