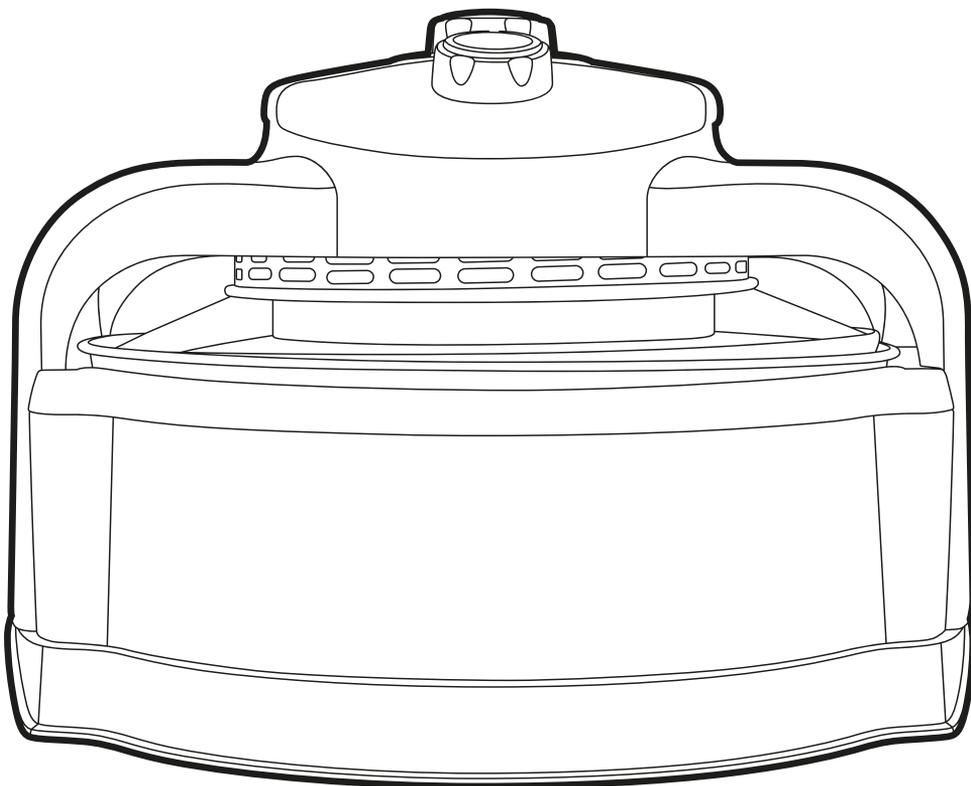
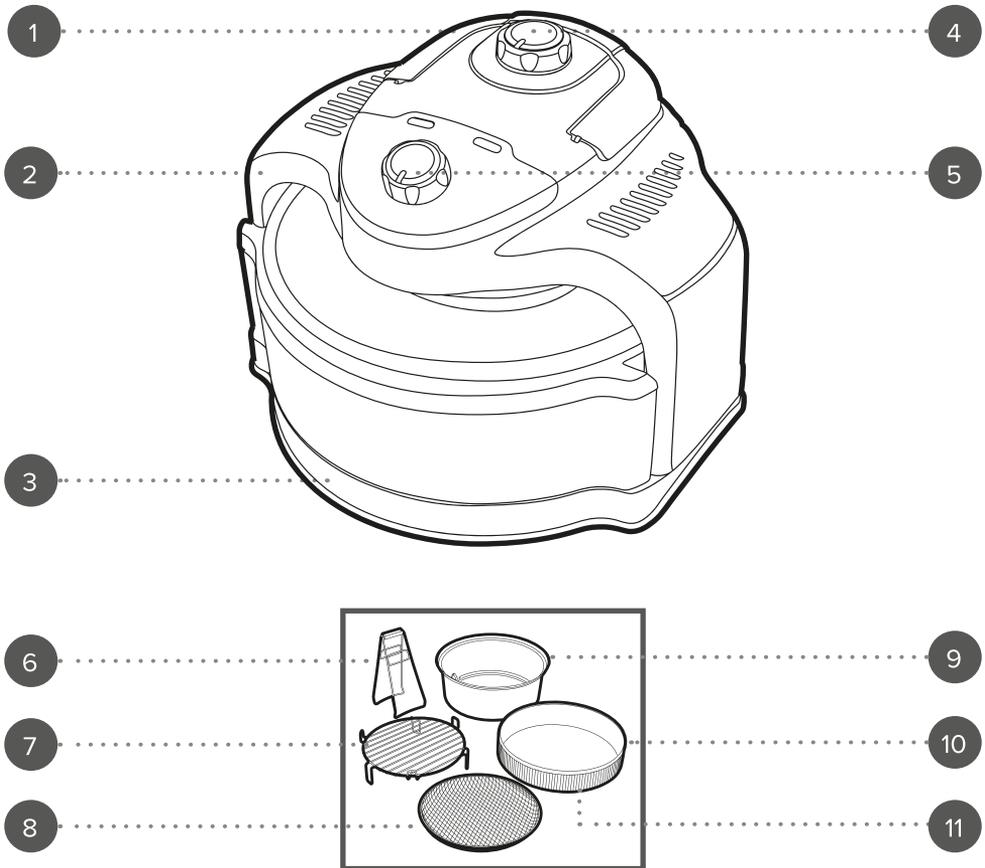


Manuel d'utilisation

Aerocook Pro



Description des pièces



1. Poignée de sécurité
2. Couvercle
3. Base du four friteuse à air chaud
4. Bouton de réglage du minuteur
5. Bouton de contrôle de la température
6. Pincettes

7. Grille réversible
8. Panier à frites
9. Cuve antiadhésive
10. Lèvre de l'anneau d'extension
11. Anneau d'extension

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être prises.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.
- Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent pas effectuer de nettoyage ou de maintenance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible d'endommager l'appareil.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique thermorésistant ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

- Assurez-vous toujours que l'appareil a complètement refroidi après l'utilisation avant d'effectuer tout nettoyage ou entretien, ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.
- La surface extérieure ou le tiroir peuvent devenir brûlants pendant l'utilisation.



ATTENTION : surface chaude – ne touchez pas les parties ou surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



AVERTISSEMENT : Tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

Arrêt automatique

Le four friteuse à air chaud est équipé d'un arrêt automatique.

Celui-ci peut s'activer si :

1. Le temps de cuisson défini est écoulé. Le minuteur retentit et l'arrêt automatique s'active, ce qui éteint le four friteuse à air chaud.
2. Le compartiment de cuisson est retiré du four friteuse à air chaud pendant la cuisson. Dans ce cas, le minuteur se met en pause ; le décompte reprend lorsque le compartiment de cuisson est remis en place.



REMARQUE : si le four friteuse à air chaud doit être éteint avant que le temps de cuisson programmé ne soit écoulé, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation électrique.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Assurez-vous que la plaque de cuisson/le bac de récupération est inséré(e) dans la position la plus basse lorsque vous cuisinez avec d'autres accessoires afin de retenir les gouttes et faciliter le nettoyage.

Assurez-vous que la grille de cuisson et la plaque de cuisson/le bac de récupération sont correctement alignés lors de l'insertion dans le four friteuse à air chaud.

Portez des gants thermorésistants lorsque vous ajoutez ou retirez des aliments ou utilisez les accessoires de cuisson.

Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson du four friteuse à air chaud, car de la vapeur peut s'échapper.

Videz le plateau de cuisson/ramasse-gouttes s'il est trop rempli d'huile. Utilisez un plat résistant à la chaleur pour recueillir l'excédent d'huile et mettez cette huile au rebut de manière appropriée une fois qu'elle a refroidi.

Utilisez les pinces à rôtisserie pour retirer les accessoires de rôtisserie, en prenant soin de ne pas toucher la résistance, car celle-ci pourrait encore être chaude après utilisation.

À NE PAS FAIRE :

Ne déplacez pas le four friteuse à air chaud lorsqu'il est chaud ou qu'il contient des aliments chauds, car de l'huile ou des jus pourraient s'écouler de la plaque de cuisson/du bac de récupération.

Ne couvrez pas le four friteuse à air chaud ou ses entrées ou sorties d'air, car cela perturberait le flux d'air et pourrait affecter les résultats de cuisson et provoquer des dommages thermiques ou un incendie.

N'entrez pas quoi que ce soit au-dessus du four friteuse à air chaud ; il doit rester dégagé à tout moment.

Ne touchez pas l'intérieur du compartiment de cuisson ni l'un des accessoires lorsqu'il est chaud.

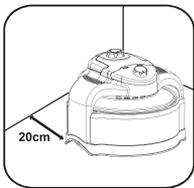
Ne touchez pas les extrémités pointues des fourchettes de rôtisserie.

Ne laissez pas le four friteuse à air chaud sans surveillance lorsque vous cuisinez à haute température ou des aliments inflammables.

Ne placez pas le four friteuse à air chaud directement contre un mur ou une autre surface, car la sortie d'air pourrait provoquer des dommages thermiques.

Ne vaporisez pas de solution de nettoyage sur l'élément chauffant sur la partie supérieure de l'unité intérieure.

Ne tournez pas le bouton de réglage du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cela nuirait à sa précision.



AVERTISSEMENT : AVANT UTILISATION, ASSUREZ-VOUS QUE LE FOUR FRITEUSE À AIR CHAUD DISPOSE D'AU MOINS 20 CM D'ESPACE LIBRE AUTOUR DU PRODUIT.

Entretien et maintenance

Le four friteuse à air chaud est doté d'une fonction d'auto-nettoyage. Pour l'utiliser, laissez le four friteuse à air chaud refroidir pendant 15 minutes environ, puis ajoutez de l'eau chaude dans la cuve antiadhésive, en la remplissant sur 2 à 3 cm de profondeur maximum. Ajoutez une petite quantité de liquide vaisselle.

Branchez et allumez l'appareil sur le secteur. Réglez le bouton de contrôle de la température sur « **auto-nettoyage** » et le bouton de réglage du minuteur sur 5 minutes. Lorsque vous avez terminé, laissez refroidir avant de retirer l'eau et de nettoyer. Laissez sécher complètement avant de stocker ou de réutiliser.

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez le four friteuse à air chaud de l'alimentation secteur et laissez-le refroidir complètement.

ÉTAPE 1 : essuyez l'unité principale du four friteuse à air chaud avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

ÉTAPE 2 : nettoyez le panier à frites, la grille réversible, les pinces, l'anneau d'extension et la cuve antiadhésive à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

Ne plongez pas l'unité principale ou le couvercle du four friteuse à air chaud dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer le four friteuse à air chaud ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.



REMARQUE : le four friteuse à air chaud doit être nettoyé après chaque utilisation. L'unité principale et les accessoires du four friteuse à air chaud ne passent pas au lave-vaisselle. La cuve antiadhésive passe au lave-vaisselle.

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : avant de brancher l'unité principale du four friteuse à air chaud sur l'alimentation secteur, essuyez-la avec un chiffon doux et humide, puis laissez-la sécher complètement.

ÉTAPE 2 : nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Ne plongez pas l'unité principale du four friteuse à air chaud dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer le four friteuse à air chaud ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.

ÉTAPE 3 : placez le four friteuse à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur adaptée.



REMARQUE : lors de la première utilisation du four friteuse à air chaud, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour du four friteuse à air chaud pendant l'utilisation. Il est conseillé de faire fonctionner le four friteuse à air chaud à haute température sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, afin d'éviter que la fumée ou l'odeur initiale n'affecte le goût des aliments.

Montage du four friteuse à air chaud

ÉTAPE 1 : placez la cuve antiadhésive à l'intérieur de la base du four friteuse à air chaud, en vous assurant qu'elle est bien positionnée au centre.

ÉTAPE 2 : insérez les accessoires souhaités dans le compartiment de cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient bien fixés.

Faites griller des aliments en plaçant la grille réversible dans la cuve antiadhésive.

Faites frire des aliments à l'air chaud en plaçant le panier à frites sur la grille réversible.

Faites cuire de grands aliments en plaçant l'anneau d'extension sur la partie supérieure de la cuve antiadhésive.

ÉTAPE 3 : une fois les accessoires requis en place, le couvercle peut être placé sur l'anneau d'extension. L'anneau d'extension se trouve sous la cuve antiadhésive.



REMARQUE : La friteuse à air est fournie préassemblée. Le compartiment de cuisson doit être fermé correctement avant utilisation, sinon il pourrait empêcher la friteuse à air de fonctionner.

Utilisation du four friteuse à air chaud

ÉTAPE 1 : branchez le four friteuse à air chaud sur l'alimentation secteur, puis allumez-le.

ÉTAPE 2 : préchauffez le four friteuse à air chaud pendant environ 10 minutes à l'aide des boutons de réglage du minuteur et de contrôle de la température ; il n'est pas nécessaire de préchauffer le four friteuse à air chaud pour qu'il fonctionne de manière efficace. Le voyant vert s'éteint une fois que le four friteuse à air chaud atteint la température requise.

ÉTAPE 3 : placez les ingrédients que vous souhaitez cuire dans la cuve antiadhésive ou sur l'accessoire de cuisson approprié, en veillant à ne pas trop remplir. Faites glisser l'accessoire de cuisson contenant les aliments dans l'unité principale du four friteuse à air chaud.

ÉTAPE 4 : mettez le couvercle sur l'accessoire de cuisson.

ÉTAPE 5 : appuyez sur la poignée de sécurité jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

ÉTAPE 6 : utilisez le bouton de contrôle de la température pour régler le four friteuse à air chaud sur la température souhaitée.

ÉTAPE 7 : déterminez le temps de cuisson requis pour les ingrédients et utilisez le bouton de réglage du minuteur pour régler le temps en conséquence.

ÉTAPE 8 : certains ingrédients peuvent nécessiter un déplacement pendant le cycle de cuisson. Retirez l'accessoire de cuisson contenant les aliments en le tirant délicatement hors de l'unité principale du four friteuse à air chaud à l'aide de gants thermorésistants. Remuez délicatement les aliments selon les besoins, puis replacez-les dans l'unité principale du four friteuse à air chaud et fermez le compartiment de cuisson pour poursuivre la cuisson.

ÉTAPE 9 : une fois la cuisson terminée et le temps écoulé, l'élément infrarouge halogène et le ventilateur s'éteignent. Si les ingrédients ne sont pas cuits, fermez le compartiment de cuisson et utilisez le bouton de réglage du minuteur pour régler le temps de cuisson en conséquence. Si les aliments sont cuits, à l'aide de gants thermorésistants, retirez du compartiment de cuisson l'accessoire de cuisson contenant les aliments puis videz le contenu dans un bol ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces thermorésistantes si les aliments sont grands ou friables. Soulevez la poignée de sécurité pour retirer le couvercle, en prenant soin d'éviter toute fuite de vapeur chaude et toute éclaboussure du contenu chaud. Pour arrêter le processus de cuisson avant la fin du temps prédéfini, soulevez la poignée de sécurité.



REMARQUE : la poignée de sécurité est dotée d'un interrupteur de sécurité intégré qui doit être correctement enfoncé pour permettre le début de la cuisson. Retirez toujours le couvercle à l'aide de la poignée de sécurité pour vous assurer que l'interrupteur de sécurité est activé. Éteignez le four friteuse à air chaud et attendez que le minuteur s'écoule s'il n'a pas été réglé correctement. Sauf lors du préchauffage, ne faites pas fonctionner le four friteuse à air chaud lorsqu'il est vide.



ATTENTION : soyez prudent lors de l'ouverture et de la fermeture du compartiment de cuisson, car celui-ci peut devenir très chaud pendant l'utilisation de l'appareil. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits et chauds avant de les retirer du four friteuse à air chaud.

AVERTISSEMENT : la tension nominale reste présente même lorsque le four friteuse à air chaud est éteint. Pour éteindre complètement le four friteuse à air chaud, mettez-le hors tension et débranchez-le de l'alimentation secteur. Le four friteuse à air chaud devient très chaud pendant son utilisation ; soyez prudent pour éviter les blessures et placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur.

Fonctions du four friteuse à air chaud

Lorsque vous utilisez l'une des fonctions, évitez de placer les aliments trop près de la résistance halogène. L'anneau d'extension doit être utilisé afin d'augmenter la distance qui sépare les aliments de l'élément chauffant halogène, et pour créer de l'espace supplémentaire pour de grands aliments ou de plus grandes quantités.

Le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des aliments ; un steak de 4 cm d'épaisseur prend plus de temps à cuire qu'un steak de 2 cm.

Les aliments surgelés tels que les hamburgers nécessitent probablement un temps de cuisson plus long. Pour garantir une couleur uniforme, les aliments peuvent être retournés périodiquement pendant le processus de cuisson à l'aide des pinces.

Gril

Lors de la cuisson au gril, assurez-vous que tous les aliments sont placés sur la grille réversible et que la température est réglée entre 220 et 240 °C. Utilisez la grille réversible en position haute ou basse selon les besoins.

Friture à air chaud

Pour la friture à l'air chaud, mettez les aliments dans le panier à frites et placez ce dernier sur la grille réversible. Utilisez la grille réversible en position haute ou basse selon les besoins.

Décongélation

Bien que le four friteuse à air chaud puisse être utilisé pour cuire des aliments surgelés, la fonction « **Décongélation** » sert à décongeler des aliments à basse température, en réglant la température sur « **Décongélation** ». C'est le moyen le plus efficace pour décongeler sans changer la qualité ou la texture des aliments. La durée de décongélation dépend des aliments. Pour déterminer si les aliments sont complètement décongelés, utilisez une fourchette pour tester leur consistance.



ATTENTION : vérifiez toujours que les aliments sont parfaitement décongelés avant de les cuire. Suivez les consignes de cuisson normales une fois les aliments décongelés.

Grille-pain

Le four friteuse à air chaud peut être utilisé pour griller divers aliments, notamment du pain, des crêpes épaisses et des bagels. L'air chaud du four friteuse à air chaud grille généralement les deux côtés des aliments en même temps. Pour griller du pain, utilisez la grille réversible en position haute et réglez la température entre 220 et 230 °C. Pour des résultats optimaux, retournez le pain grillé ou le bagel à mi-cuisson.

Conseils et astuces

Pour obtenir des résultats optimaux lors de l'utilisation du four friteuse à air chaud :

1. Essuyez les accessoires entre chaque cuisson d'aliments.
2. Lorsque vous cuisinez des aliments sans marinade ou sauce, enduisez-les d'huile pour éviter qu'ils ne collent.
3. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques, des produits abrasifs ou des tampons à recurer en métal, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

Guide de cuisson

Vous trouverez ci-dessous des instructions pour la cuisson de certains types d'aliments avec le four friteuse à air chaud.

Il s'agit de recommandations uniquement et la cuisson doit toujours être surveillée. Les aliments doivent toujours être servis bien chauds.

Aliment	Grille	Température	Temps de cuisson approx.	Instructions supplémentaires
Légumes				
Chips	Basse	175 °C	15 à 20 min	Vaporisez ½ cuillère à soupe d'huile et ajoutez les pommes de terre finement tranchées dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse.
Frites/frites de patates douces maison	Basse	200 °C	20 à 25 min	Faites blanchir les pommes de terre, vaporisez ½ cuillère à soupe d'huile et placez-les dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Secouez à mi-cuisson.
Quartiers de pommes de terre/quartiers de patates douces	Basse	200 °C	10 à 20 min	Coupez les pommes de terre en quartiers, vaporisez ½ cuillère à soupe d'huile et placez-les dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Secouez à mi-cuisson.
Frites au four (congelées)	Basse	180 à 200 °C	15 à 20 min	Placez les frites dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Secouez à mi-cuisson.
Légumes rôtis	Basse	210 °C	35 min	Placez les légumes dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Enrobez d'huile et secouez à mi-cuisson.
Pommes de terre (rissolées, petites, coupées)	Basse	200 à 250 °C	40 à 50 min	Faites blanchir les pommes de terre, vaporisez ½ cuillère à soupe d'huile et placez-les dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Secouez à mi-cuisson.
Pomme de terre (cuite au four, de taille moyenne)	Basse	180 à 200 °C	50 à 70 min	Utilisez la grille réversible en position basse et placez les pommes de terre directement sur la grille.
Rondelles d'oignons	Haute	220 °C	16 min	Ajoutez les beignets d'oignons dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position haute. Retournez à mi-cuisson.
Poisson				
Filets de poisson panés	Basse	190 °C	15 à 20 min	Disposez les aliments en une seule couche dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Utilisez l'anneau d'extension. Retournez à mi-cuisson.
Crevettes grillées	Haute	220 °C	8 à 10 min	Utilisez la grille réversible en position haute et placez le poisson sur la grille. L'anneau d'extension doit être utilisé pour augmenter la distance qui sépare les aliments de l'élément chauffant.

Aliment	Grille	Température	Temps de cuisson approx.	Instructions supplémentaires
Filet de morue (150 g)	Haute	190 à 200 °C	18 à 24 min	Utilisez la grille réversible en position haute et placez le poisson sur la grille. L'anneau d'extension doit être utilisé pour augmenter la distance qui sépare les aliments de l'élément chauffant.
Filets de saumon	Haute	220 °C	16 min	Disposez les aliments en une seule couche dans le panier à frites et vaporisez-les avec de l'huile, en utilisant la grille réversible en position haute. Utilisez l'anneau d'extension. Retournez à mi-cuisson.
Volaille				
Poulet rôti (1,5 kg)	Basse	180 °C	60 à 80 min	Placez le poulet dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Utilisez l'anneau d'extension.
Blanc de poulet (300 g)	Basse	180 à 200 °C	20 à 25 min	Utilisez la grille réversible en position basse et placez le poulet sur la grille.
Ailes de poulet	Basse	175 °C	15 min	Utilisez la grille réversible en position basse et placez le poulet sur la grille.
Cuisses/pilons de poulet	Basse	220 °C	5 à 10 min	Utilisez la grille réversible en position basse et placez le poulet sur la grille. Faites cuire pendant 5 à 10 minutes environ, puis réglez la température à 190 °C et faites cuire pendant 15 à 20 minutes environ pour les cuisses ou environ 5 à 10 minutes pour les pilons.
Burger au poulet	Basse	200 °C	12 à 15 min	Utilisez la grille réversible en position basse et placez le poulet sur la grille.
Magret de canard	Basse	180 °C	30 à 40 min	Utilisez la grille réversible en position basse, entaillez le canard et placez-le sur la grille.
Viande				
Faux-filet	Basse	200 °C	Bien cuit : 20 min À point : 16 min Saignant : 14 min Bleu : 8 min	Placez la viande dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Retournez à mi-cuisson.
Jambon à rôti (2 kg)	Basse	160 °C	120 à 160 min	Utilisez la grille réversible en position basse et placez le jambon sur la grille. Couvrez sans serrer avec du papier d'aluminium. Utilisez l'anneau d'extension. Retirez le papier d'aluminium environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.
Côtelette de porc	Basse	175 °C	12 à 15 min	Placez les côtelettes dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Retournez à mi-cuisson.

Aliment	Grille	Température	Temps de cuisson approx.	Instructions supplémentaires
Côtes de porc individuelles	Faible/ élevé	200 °C	5 à 8 min	Placez les côtes dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Faites cuire pendant 5 minutes environ, puis placez-les sur la grille en position haute et réglez la température sur 225 °C pendant 2 à 3 minutes environ pour obtenir une consistance croustillante. Utilisez l'anneau d'extension.
Ensemble de 4 ou 5 côtes	Basse	220 °C	20 à 25 min	Placez les côtes dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Pour une caramélisation plus poussée, passez à la grille haute après 15 à 20 minutes et faites cuire pendant 2 à 3 minutes pour obtenir une consistance croustillante.
Côtelette d'agneau	Basse	175 °C	5 à 20 min	Placez l'agneau dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse. Le temps de cuisson varie en fonction des goûts.
Carré d'agneau	Basse	200 °C	25 à 30 min	Placez l'agneau dans le panier à frites, en utilisant la grille réversible en position basse.
Plat à base de bœuf haché (par ex. chili con carne)	Aucune	180 °C	30 min	Ajoutez tous les ingrédients directement dans la cuve antiadhésive et lancez la cuisson.
Plat à base de poulet (par ex. poulet au curry)	Aucune	200 °C	40 min	Ajoutez tous les ingrédients directement dans la cuve antiadhésive et lancez la cuisson.

Stockage

Vérifiez que le four friteuse à air chaud est froid, propre et sec avant de le ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon trop serré autour du four friteuse à air chaud pour éviter de l'endommager.

Caractéristiques

Code produit : EK2386

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 1000 W



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil!

Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

FABRIQUÉ EN CHINE.

CD090217/MD070623/V1