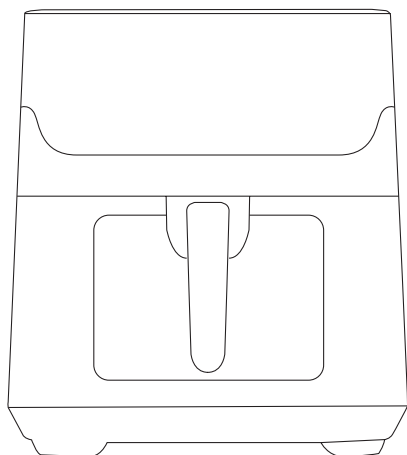




- EN. Instructions for use
- FR. Mode d'emploi
- DE. Gebrauchsanleitung
- IT. Istruzioni per l'uso
- ES. Instrucciones de uso
- PT. Instruções de uso
- NL. Gebruiksaanwijzing
- PL. Instrukcja obsługi
- EL. Οδηγίες χρήσης
- RU. Инструкция по применению
- RO. Instrucțiuni de utilizare
- BG. Инструкция за употреба
- CA. Instruccions d'ús
- DA. Brugsanvisning
- NO. Instruksjoner for bruk
- SV. Användningsinstruktioner
- FI. Käyttöohjeet
- TR. Kullanım için talimatlar
- HE. הוראות לשימוש



BXAF6500E

FRITEUSE À AIR BXAF6500E

Cher Client,

Un grand merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque Black+Decker.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

CONSEILS DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Lisez attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et conservez-la pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen

d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.



ATTENTION, Surfaces chaudes.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise de courant d'au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Si le boîtier de l'appareil se brise, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique autour de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.

- Ne pas laisser le cordon de connexion entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.
- Quand l'appareil est mis en marche, la température des surfaces accessibles peut être élevée.
- Éviter de toucher les parties chauffantes de l'appareil, vous pourriez gravement vous brûler.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est vide.
- N'utilisez pas l'appareil si la minuterie ne fonctionne pas correctement.
- Ne faites pas bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, n'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus.
- Ne pas trop remplir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Ne transportez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Utilisez uniquement des ustensiles conçus pour supporter des températures élevées.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe fournit la température de cuisson et la durée de fonctionnement de l'appareil.

DESCRIPTION

- A Panneau de commande tactile
- B Boîtier principal

- C Poignée
- D Sortie d'air
- E Grille antiadhésive
- F Panier à frire
- G Câble d'alimentation
- H Fenêtre

PANNEAU DE CONTRÔLE

- 1 LCD
- 2 Boutons de sélection de la température
- 3 Sélecteur de programme
- 4 Boutons de sélection de l'heure
- 5 Bouton d'alimentation
- 6 Indicateur de ventilateur
- 7 Indicateurs de température/temps
- 8 Indicateurs de programme
- 9 Indicateur de travail

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».

UTILISATION

- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Retirer le panier à frire de la friteuse avec précaution.
- Remarque : manipulez panier à frire à l'aide de la poignée. Ne pas toucher panier à frire lorsqu'il est chaud.
- Placer les ingrédients à frire dans le panier à frire.
- Introduisez le panier à frire dans la friteuse et appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Une fois le panier à frire correctement placé dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume.
- Réglez la température et la durée à l'aide des boutons de sélection de la température et de la durée. La température et la durée par défaut sont de 200°C et 15 minutes.

Sinon, sélectionnez l'un des 8 modes pré-réglés en appuyant sur le bouton du sélecteur de programme.

- Sélectionnez le bouton d'alimentation pour démarrer le processus de cuisson.
- Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 3 secondes pour arrêter l'ensemble de l'appareil pendant la cuisson. L'écran affiche "OFF". Le texte "OFF" sur l'écran disparaît, le ventilateur s'arrête de fonctionner 20 secondes plus tard et l'ensemble de l'appareil s'éteint.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

- Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier les réglages de température et de durée à l'aide des sélecteurs de durée et de température.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

- Cet appareil dispose de 8 programmes préconfigurés.
- Pour sélectionner un programme, appuyez sur la touche "Programmes" (5).
- La sélection du bouton d'alimentation permet de démarrer le processus de cuisson.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez également modifier les réglages de température et d'heure des programmes préconfigurés à l'aide des icônes correspondantes.
- Les boutons de sélection de la température permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °C à la fois. En maintenant la touche enfoncée, la température change rapidement. Bouton de contrôle de la température 80 °C - 200 °C.
- Les boutons de sélection du temps vous permettent d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, une minute à la fois. En maintenant la touche enfoncée, l'heure change rapidement.
- La friteuse émet plusieurs bips lorsque le temps de cuisson est terminé et s'éteint automatiquement.
- Vérifiez que les aliments soient cuits correctement.
- Dans le cas contraire, replacer tout simplement le récipient dans la friteuse et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.
- ATTENTION : Le panier à frire et ainsi que les aliments sont très chauds.
- Placer le panier à frire sur une surface plane pouvant supporter des températures élevées.
- Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez le panier à frire de l'appareil par la poignée et secouez-le. Glissez ensuite le panier à frire dans la friteuse.

FENÊTRE

- Cet appareil est doté d'une fenêtre dans le panier à frire qui permet de vérifier l'état de la cuisson pendant la cuisson.

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Laisser refroidir.
- Nettoyez l'appareil comme il est expliqué dans la section « Nettoyage ».

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits dont le pH est acide ou basique, comme l'eau de Javel, ni de produits abrasifs, pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Aucune des pièces de cet appareil ne peut être nettoyée au lave-vaisselle. Ils peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
 - Panier à frire
 - Grille antiadhésive

GARANTIE

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettez l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit bénéficie de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devez vous adresser à l'un de nos services officiels d'assistance technique.

Vous pouvez trouver l'agence la plus proche en accédant au lien suivant : <https://www.blackanddecker.eu/>

Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour à l'adresse suivante : <https://www.blackanddecker.eu/>

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION :

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constitutifs de l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.

- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

- Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicable aux produits liés à l'énergie.

Black & Decker® et BLACK+DECKER™ et les logos Black & Decker® et BLACK+DECKER™ sont des marques déposées de The Black & Decker® Corporation et sont utilisées sous licence. Tous droits réservés. Importé et distribué par ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain.

TABLEAU DE CONSEIL

- Vous trouverez ici des temps de cuisson en fonction des aliments.

Ingrédients	Min-max Quantité (g)	Temps (min)	Température (°C)	Se-couer	Information supplémentaire
Frites surgelées	400-800	17-25	200	Se-couer	
Cuisses de poulet	600-800	22-25	180	Se-couer	
Pizza	600-800	25-30	180		
Poisson	500-800	16-18	180		Faire demi-tour
Crevettes	400-800	12-15	180	Se-couer	
Filet	100-200	16-20	180		Faire demi-tour
Aubergine	400-600	17-22	160		
Brioche	120-250	17	160		

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche du câble d'alimentation dans une prise murale reliée à la terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier à frire est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier à frire. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la touche de température sur le réglage de température souhaité. Voir "Durée et température" dans la section "Mode d'emploi".
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez le minuteur sur le temps de préparation requis. Voir "Durée et température" dans la section "Mode d'emploi".
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir "Durée et température" dans la section "Mode d'emploi".
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant.
Le panier à frire ne peut pas être inséré dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier à frire.	Ne remplissez pas le panier à frire au-delà de l'indication MAX.
	Le plateau antiadhésif n'est pas placé correctement dans le panier à frire.	Pousser le plateau antiadhésif dans le panier à frire jusqu'à ce qu'il ne puisse plus bouger.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'échappe dans le panier à frire. L'huile produit une fumée blanche, et le panier à frire peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
	Le panier à frire contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le panier à frire. Assurez-vous de bien nettoyer le panier à frire après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à 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.