

AIR FRY DIGITAL DUO



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

PT. Instruções de uso

IT. Istruzioni per l'uso

CA. Instruccions d'ús

DE. Gebrauchsanleitung

NL. Gebruiksaanwijzing

RO. Instrucțiuni de utilizare

PL. instrukcja obsługi

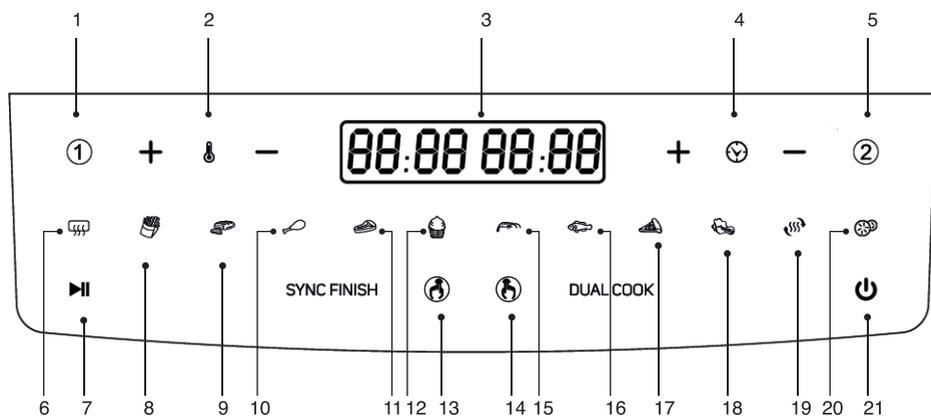
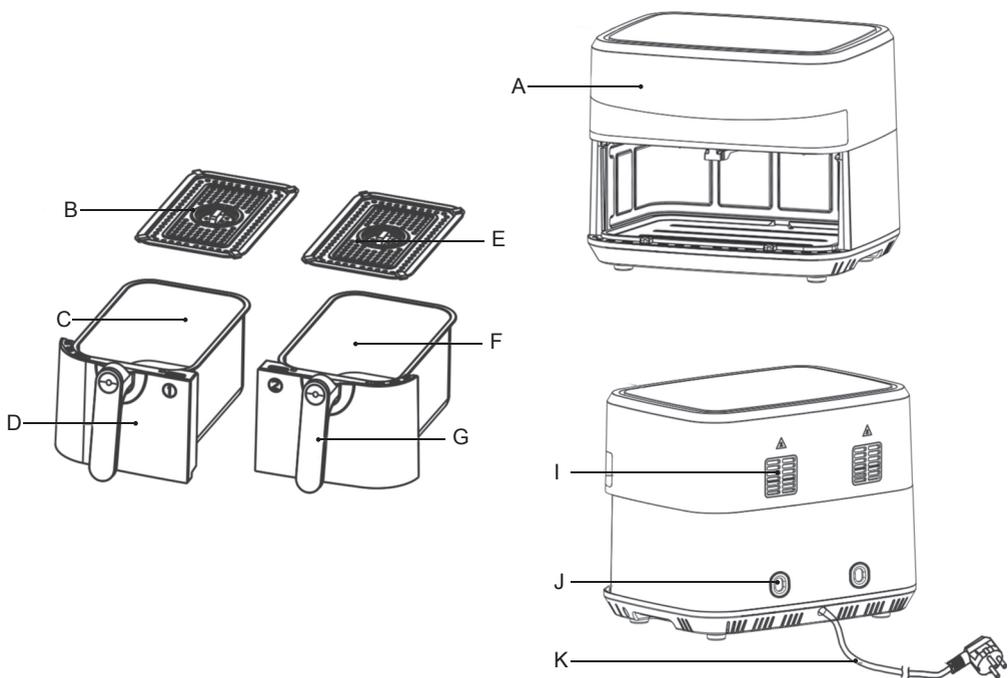
BG. Инструкция за употреба

EL. Οδηγίες χρήσης

CS. Návod k použití

AR. مجعد الشعر غلاية

taurus



FR

(Traduit des instructions originales)

DESCRIPTION**A. Panneau de commande tactile**

- 1 Sélection panier 1
- 2 Commande de température
- 3 Écran numérique
- 4 Commande de temps
- 5 Sélection panier 2
- 6 Programme préchauffage
- 7 Démarrer/Pause cuisson
- 8 Programme frites
- 9 Programme viandes
- 10 Programmes ailes de poulet
- 11 Programme bifteck
- 12 Programme pâtisserie
- 13 Sync Finish
- 14 Dual cook
- 15 Programme gambas
- 16 Programme poisson
- 17 Programme pizza
- 18 Programme légumes
- 19 Programme réchauffage
- 20 Programme déshydratation
- 21 Marche/Arrêt

B. Plateau antiadhérent zone 1**C. Panier zone 1****D. Poignée du panier zone 1****B. Plateau antiadhérent zone 2****C. Panier zone 2****D. Poignée du panier zone 2****H. Entrée d'air****I. Sortie d'air****J. Compartiment du cordon d'alimentation****K. Câble d'alimentation****UTILISATION ET ENTRETIEN :**

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.

Ne pas utiliser l'appareil à vide.

Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

Pour conserver le traitement anti-adhésif en bon état, ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou pointus.

Ne pas forcer la capacité de travail de

l'appareil.

Débrancher l'appareil du secteur quand il n'est pas utilisé et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Conserver 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 pas transporter l'appareil s'il est encore chaud.

Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.

Utiliser 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.

Le produit contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne pas le mettre dans l'eau et ne pas le laver à l'eau.

Ne pas couvrir l'entrée et la sortie d'air pendant le fonctionnement. Ne pas toucher l'intérieur du produit pour éviter les brûlures.

Ne pas endommager, tirer fort ou tordre le cordon d'alimentation, et ne pas l'utiliser pour transporter de lourdes charges. Ne pas le transformer afin d'éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou un personnel qualifié pour éviter toute situation dangereuse.

Merci de positionner l'appareil à 30 cm du mur ou des meubles pour éviter tout dommage.

MODE D'EMPLOI**CONSIGNES PRÉALABLES**

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Durant le fonctionnement, l'appareil produira de l'air à haute température.

UTILISATION

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Brancher l'appareil au secteur.

Retirer avec précaution le panier (C, F) de la

friteuse.

Note : toujours manipuler le panier par la poignée. Ne pas toucher les paniers lorsqu'ils sont chauds.

Placer les ingrédients que vous souhaitez frire, cuire ou rôtir dans le panier (C, F).

Replacer le panier dans l'appareil.

Allumer l'appareil en utilisant le bouton correspondant (21).

Sélectionner le panier en utilisant les boutons de sélection de panier (1, 5).

Sélectionner l'un des 12 programmes pré-réglés et ajuster la température et le temps en utilisant les boutons correspondants si nécessaire (2, 4).

S'il est souhaité que le processus de cuisson des deux paniers se termine en même temps, sélectionner « Sync Finish » (13). Pour que cette fonctionnalité soit efficace, il sera nécessaire d'utiliser les deux paniers. Appuyer d'abord sur le bouton (13) puis configurer les deux zones.

S'il est souhaité utiliser les deux paniers pour le même type d'aliments, il est possible de sélectionner « Dual Cook » (14), ainsi le même programme sera utilisé pour les deux zones. Pour activer cette fonctionnalité, appuyer sur la touche (14) puis sur le programme souhaité.

Appuyer sur le bouton Marche/Pause (7) pour commencer à cuisiner. La minuterie démarrera.

Remarque : il faut savoir que si l'appareil est froid il faut ajouter 3 minutes au temps de cuisson des aliments.

Note : S'il est souhaité mélanger les aliments en milieu de cuisson, retirer simplement le panier de l'appareil et l'agiter. Cela n'a pas d'impact significatif sur le processus.

ATTENTION : La cuve et le panier, ainsi que les aliments, sont TRÈS chauds.

Poser le panier sur une surface adaptée aux températures élevées.

Faire basculer le panier pour retirer les aliments sans risque de brûlure.

DURÉE ET TEMPÉRATURE

Il est possible de modifier l'heure et la température à l'aide des symboles +/- en fonction des boutons. (2,4). La minuterie augmente ou diminue d'une minute à chaque pression. La température change de 5 °C, à chaque pression vers le haut ou vers le bas.

PROGRAMMES PRÉCONFIGURÉS

Cet appareil dispose de 12 programmes préconfigurés.

Pour sélectionner un programme, appuyer sur le symbole correspondant.

Le cas échéant, il est également possible de modifier les paramètres de température et de temps des programmes prédéfinis.

Après avoir sélectionné le programme, appuyer sur le bouton de démarrage (7) pour commencer à cuisiner. La minuterie démarrera. Pour modifier un réglage pendant la cuisson, mettre tout d'abord la cuisson en pause, procéder à la modification et reprendre la cuisson.

NOTE : Durant la cuisson, il est possible d'appuyer sur le bouton de pause (7) pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera et affichera le temps restant. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour reprendre la phase de cuisson.

La friteuse émettra un bip sonore lorsque la cuisson sera terminée. La minuterie affichera « 00 » et la résistance s'éteindra. Toutefois, le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 1 minute, et l'appareil émettra une série de bips (environ 11 fois) avant de passer en mode veille.

Vérifier que les aliments soient cuits correctement.

Dans le cas contraire, replacer tout simplement les aliments dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes de plus.

Une fois la cuisson terminée, retirer tout le panier de l'appareil.

NOTE : Si vous ne voulez pas utiliser les programmes pré-réglés, vous pouvez régler la température et le temps avec les boutons correspondants (2, 4), après avoir sélectionné le panier avec les boutons correspondants (1, 5). La température et le temps pré-réglés sont de 180° et 15 min.

APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL :

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Laisser refroidir.

Nettoyer l'appareil en suivant les instructions fournies à la section nettoyage.

NETTOYAGE

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide

imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer 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.

Seuls les paniers et les plateaux peuvent être lavées au lave-vaisselle :

Veiller à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.

Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

TABLEAU DE CONSEIL

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

NOTA : ces paramètres sont purement indicatifs. Les aliments peuvent être d'origine, de taille, de forme et de marques différentes, par conséquent, nous ne pouvons donc pas garantir les meilleurs paramètres pour chaque aliment spécifique.

GUIDE DE CUISINE

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION	HUILE	TEMPÉRATURE (°C)	UNE ZONE	ZONE DOUBLE
LÉGUMES						
Asperges	1 bouquet	Entier, tiges parées	2 cuillères à soupe	200	8-12 min	8-12 min
Betterave	6/7 petites	Entières	-	200	30-35 min	30-35 min
Poivrons (à rôtir)	3 petits poivrons	Entiers	-	200	10-15 min	10-15 min
Brocoli	1 tête	Coupés en bouquets de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200	8-10 min	8-10 min
Choux de Bruxelles	500 g	Coupés en deux, sans la tige	1 cuillère à soupe	200	15-20 min	15-20 min
Courge de Bruxelles	750 g	Coupées dans les tailles 2,5 - 5 cm	1 cuillère à soupe	200	20-25 min	20-25 min
Carottes	500 g	Pelées, coupées en morceaux de 2,5 à 5 cm	1 cuillère à soupe	200	13-16 min	13-16 min
Chou-fleur	1 tête	Coupé en bouquets de 2,5 cm	2 cuillères à soupe	200	17-20 min	17-20 min
Épi de maïs	2 épis de maïs, coupés en deux	Enlever les coquilles	1 cuillère à soupe	200	12-15 min	12-15 min
Haricots verts	1 étui	Tondu	1 cuillère à soupe	200	8-10 min	8-10 min
Chou frisé (pour les frites)	5 tasses	Coupé en morceaux, sans la tige	-	200	7-9 min	7-9 min
Champignons	220 g	Rincés, coupés en quartiers	1 cuillère à soupe	200	7-9 min	7-9 min
Pommes de terre, variété Russet	750 g 500 g 500 g 3 entières (170-220 g)	Coupées en morceaux de 2,5cm Coupées à la main, fines Coupées à la main, grossièrement Percées avec une fourchette 3 fois	1 cuillère à soupe 1/2-3 cuillères à soupe, 1/2-3 cuillères à soupe, -	200 200 200 200	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min	20-22 min 20-24 min 19-24 min 30-35 min

Patates douces	750 g 3 entières (170-220 g)	Coupées en morceaux de 2,5 cm Percées avec une fourchette 3 fois	1 cuillère à soupe -	200 200	15-20 min 36-42 min	15-20 min 36-42 min
Courgettes	500 g	Coupées en quatre dans le sens de la longueur, puis coupées en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200	15-18 min	15-18 min

POULET

Blanc de poulet	2 blancs 2 blancs	Avec os Sans os	Badigeonnés d'huile	200	25-30 min 22-24 min	25-30 min 22-24 min
Cuisses de poulet	2 cuisses 4 cuisses	Avec os Sans os	Badigeonnées d'huile Badigeonnées d'huile	200	22-28 min 18-22 min	22-28 min 18-22 min
Ailes de poulet	1000 g	Ailes avec ou sans assaisonnement	1 cuillère à soupe	200	18-22 min	18-22 min

POISSON ET FRUITS DE MER

Gâteaux de crabe	2 gâteaux (170-220 g chacun)	-	Badigeonnés d'huile	200	5-10 min	5-10 min
Queues de homard	4 queues (85-110 g chacune)	Entières	-	200	5-8 min	5-8 min
Filets de saumon	3 filets (110 g chacun)	-	Badigeonnés d'huile	200	7-12 min	7-12 min
Crevettes	500 g	Entières, pelées, avec la queue.	1 cuillère à soupe	200	7-10 min	7-10 min

BOEUF

Hamburgers	2 burgers d'un quart de livre 80 % maigres	1-1,5 cm d'épaisseur	Badigeonnés d'huile	200	8-10min	10-13min
Bifteck	2 filets (220 g chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	200	10-20min	14-18min

PORC

Bacon	3 filets, coupés en deux	-	-	170	8-10min	9-12 min
-------	--------------------------	---	---	-----	---------	----------

Côtes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (280-340 g)	Avec os Sans os	Badigeonnée d'huile Badigeonnée d'huile	200 200	15-17min 14-17min	23-27min 17-20min
Aloyau	500 g	-	Badigeonné d'huile	190	15-20min	20-25min
Saucisses	5 saucisses	-	-	200	7-10 min	17-22 min

**ALIMENTS
SURGELÉS**

Escalopes de poulet	3 escalopes	-	-	200	18-21min	20-25min
Nuggets de poulet	1 boîte (340 g)	-	-	200	10-13min	18-21min
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	-	-	200	14-16min	17-22min
Bâtonnets de poisson	18 bâtonnets de poisson (310 g)	-	-	200	10-13min	16-19 min
Frites	500 g	-	-	200	18-22min	28-32min
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (310 g)	-	-	190	8-10min	10-12 min
Dumplings	2 sachets (300 g)	-	1 cuillère à soupe	200	12-14min	16-18min
Pizza farcie en rondelles	1 sachet (570 g)	-	-	200	12-15min	15-18min
Queues de crevettes	1 sachet (300-450 g)	-	-	200	9-11 min	14-18min
Frites de patates douces	500 g	-	-	200	20-22min	30-32min
Croquettes de pommes de terre	500 g	-	-	190	18-22min	25-27 min
Rondelles d'oignon	280 g	-	-	190	13-16min	18-22min

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La FRITEUSE À AIR ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher l'appareil à une prise de terre.
	La minuterie n'est pas réglée.	Pour allumer l'appareil, régler la minuterie sur le temps de préparation requis.
Les aliments frits dans ne sont pas complètement cuits.	La quantité de nourriture placée dans le panier est excessive.	Mettre moins d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont plus faciles à secouer et permettent une friture uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Augmenter la température jusqu'à atteindre la position appropriée. Réglage de la température : voir le guide de cuisson.
La friture n'est pas uniforme.	Certains ingrédients doivent être agités à la moitié du temps de préparation.	Lorsque les aliments sont superposés (par exemple, des frites), ils doivent être remués à la moitié du temps de préparation.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Mauvais type d'aliment utilisé.	Consulter la méthode de préparation des aliments du fabricant.
	Panier surchargé.	Ne pas remplir le panier au-dessus de l'indication MAX.
La casserole/panier ne peut pas être inséré(e) dans l'appareil.	Le panier n'est pas placé correctement dans la cuve.	Appuyer sur le panier dans la casserole jusqu'à entendre un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Des ingrédients riches en huile sont en cours de préparation. De l'huile a été ajoutée à la préparation.	Ne pas utiliser d'aliments riches en huile ou ne pas ajouter d'huile plus que strictement nécessaire. Cette friteuse utilise une technologie qui nécessite peu ou pas d'huile.
	La casserole contient encore des traces de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la cuve.