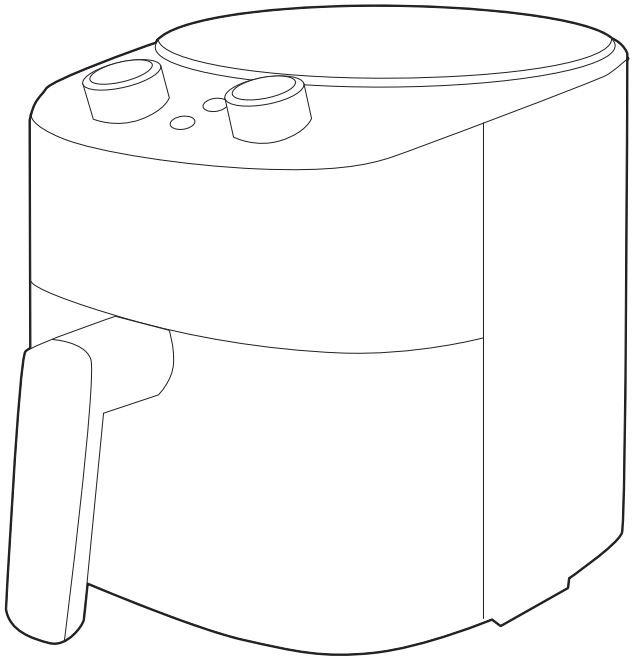
Goodmans

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE A AIR 4,2 LITRES



Modèle: 494958

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ces instructions et conservez-les pour consultation ultérieure.

REMERCIEMENTS

Merci d'avoir choisi ce produit Goodmans.
Chez Goodmans, nous pensons que les produits de qualités doivent être innovants, attractifs, et abordables. Avec plus de 100 ans d'expérience en produits électriques, notre vision reste aussi ingénieuse que jamais.

Nous sommes fiers de développer la technologie essentielle à la vie moderne. Nos nouveaux produits fonctionnent immédiatement et combinent les dernières innovations avec des fonctionnalités simples.

Chacun de nos produits a été soigneusement conçu pour être performant et celui-ci ne fait pas exception. Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau chargeur sans fil.

Goodmans - brilliantly simple

AVERTISSEMENTS

Veuillez lire attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence. Si vous transmettez cet appareil à une autre personne, assurez-vous également de bien transmettre ces instructions.

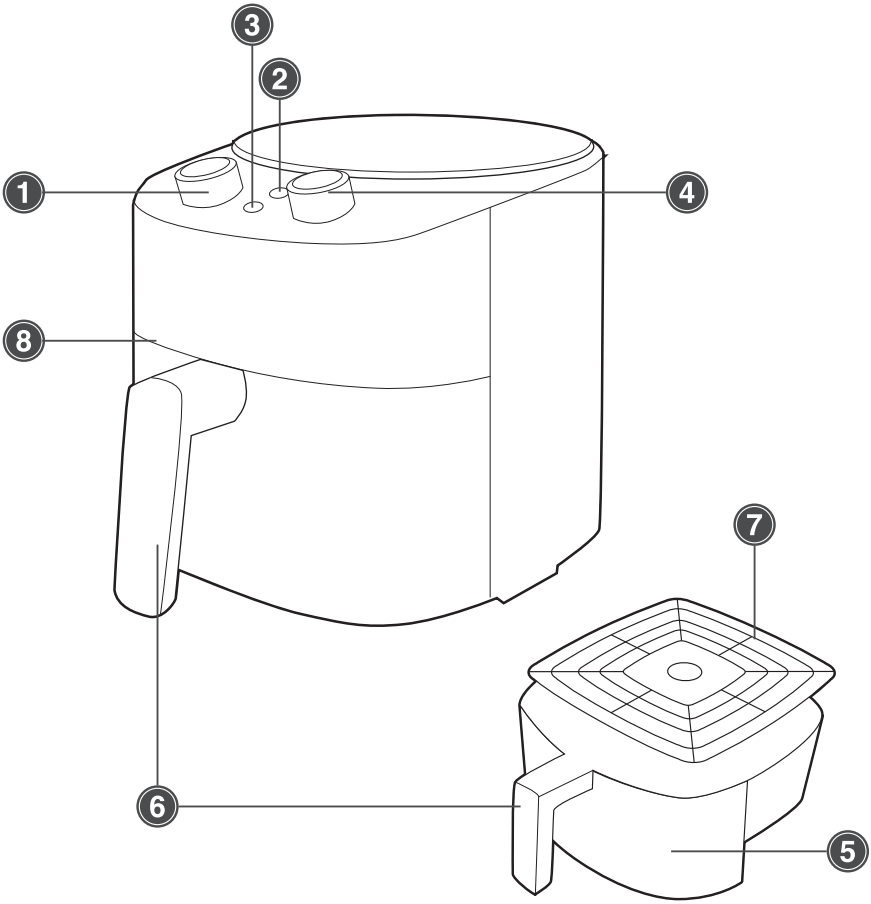
1. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Tout autre usage (professionnel) est exclu.
2. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des 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.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
7. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds
8. Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
9. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation
10. Ne jamais insérer d'ustensiles en métal dans la machine. RISQUE DE CHOCS ELECTRIQUES !
11. L'appareil ne doit pas être immergé.
12. 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.

13. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - des fermes ;
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - des environnements du type chambres d'hôtes.
14. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
15. En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage de l'appareil, se référer à la section « NETTOYAGE » ci-après dans ce manuel.



ATTENTION ! PRÉSENCE DE SURFACES CHAUDES. LES SURFACES SONT SUSCEPTIBLES DE DEVENIR CHAUDES AU COURS DE L'UTILISATION.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton de réglage de la minuterie (jusqu'à 30 minutes)
2. Voyant de chauffe à LED rouge
3. Voyant « prêt » à LED vert
4. Bouton de réglage de la température
5. Tiroir
6. Poignée
7. Bac de récupération des graisses
8. Résistance (dans la chambre de cuisson)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les matériaux d'emballage/étiquettes avant d'utiliser cet appareil.
- Nettoyez soigneusement le tiroir et le bac de récupération des graisses avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive et assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
  REMARQUE : Le bac de récupération des graisses passe au lave-vaisselle, sur le panier supérieur.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Posez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique.
3. Ouvrez délicatement le tiroir en tirant sur la poignée. Posez le bac de récupération des graisses au fond du tiroir et placez les aliments à cuire sur le bac de récupération des graisses.

> **REMARQUE :** Vous pouvez ajouter une cuillère à café d'huile ou du spray de cuisson sur les aliments, selon le type d'aliments que vous cuisinez. Assurez-vous que vous versez l'huile sur les aliments et non sur le tiroir. N'ajoutez jamais plus d'1 cuillère à café d'huile.
> **AVERTISSEMENT :** NE REMPLISSEZ PAS LE TIROIR AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE À FRIRE. NE POSEZ RIEN SUR L'APPAREIL, CELA PERTURBE LA CIRCULATION D'AIR ET AFFECTE LES RÉSULTATS DE CUISSON.
> **AVERTISSEMENT :** NE dépassez PAS le rebord du panier lors du remplissage, sous peine de provoquer un incendie.

4. Replacez le tiroir dans la friteuse à air chaud.
5. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de réglage de la minuterie pour régler le temps de cuisson souhaité.
6. Tournez le bouton de réglage de la température pour régler la température souhaitée. La friteuse à air chaud commence alors à chauffer. Les voyants à LED rouge et vert s'allument.
   Le voyant « prêt » à LED s'éteindra lorsque la friteuse à air chaud aura atteint la température réglée.

REMARQUE : La friteuse à air chaud ne chauffera pas si le temps de cuisson n'a pas été réglé. Aussi, la friteuse à air chaud se mettra en marche uniquement si le tiroir est correctement enclenché dans la friteuse à air.
REMARQUE : Lors de la friture, le voyant vert s'allumera et s'éteindra alternativement afin de maintenir la température réglée.

7. Certains ingrédients peuvent avoir besoin d'être retournés en cours de cuisson. Sortez le panier de la friteuse à air en tirant sur la poignée. Secouez doucement le compartiment de cuisson puis replacez-le dans la friteuse à air chaud.

REMARQUE : Lorsque le tiroir est sorti de l'appareil, les voyants rouge et vert et la friteuse à air chaud s'éteignent. La minuterie continuera de fonctionner pendant le retrait du tiroir.

8. La friteuse à air chaud redémarrera une fois le tiroir replacé correctement dans la friteuse à air chaud.
9. Une fois le temps de cuisson réglé écoulé, un bip sonore retentira et la friteuse à air chaud s'éteindra automatiquement.
10. Laissez les aliments cuits reposer pendant 5-10 secondes avant de sortir le tiroir de la friteuse à air chaud.
11. Une fois les aliments cuits, retirez le panier et videz les aliments dans un bol ou une assiette à l'aide d'une pince résistante à la chaleur (non incluse).

ATTENTION : Ne versez pas directement les aliments dans un bol ou une assiette car de l'huile peut être présente au fond du bac de récupération des graisses.

12. Lorsque vous avez fini d'utiliser votre friteuse à air chaud, éteignez la prise électrique et débranchez la friteuse de l'alimentation.

ATTENTION : Ne touchez pas l'extérieur du tiroir lors de la cuisson et parfois même après cuisson car il devient brûlant. Touchez uniquement la poignée.

TRUCS ET ASTUCES

- Pour un brunissement uniforme, assurez-vous que les ingrédients sont disposés uniformément sur le fond du tiroir et ne se chevauchent pas. Si les ingrédients se chevauchent, veillez à les retourner en cours de cuisson.
- Disposez les aliments en les espaçant afin de faciliter la circulation de l'air chaud.
- Ne remplissez pas trop le tiroir et séparez si possible les aliments.
- Il arrive parfois que la ventilation de la friteuse à air chaud fasse voler les aliments légers ou les papiers cuisson dans le panier. Pour éviter cela, bloquez les aliments ou posez des ingrédients sur le papier cuisson.
- Rincez les féculents crus (par ex. les pommes de terre) à l'eau et séchez-les en tapotant pour éviter que les morceaux ne collent entre eux.
- Le temps de cuisson varie en fonction de la forme, de l'épaisseur et de la composition des aliments.
- Les petits morceaux cuiront plus rapidement que les gros morceaux. Pour des résultats optimaux, veillez à ce que les morceaux soient de taille similaire.
- Faites cuire les aliments aux saveurs légères avant ceux aux saveurs plus fortes pour éviter l'altération des saveurs.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer de petites quantités de nourriture. Réglez le temps de cuisson sur 10 minutes et la température sur 160 degrés. Vérifiez toujours que les aliments sont bien chauds avant de les manger.
- Pour cuisiner des recettes normalement réalisées dans votre four traditionnel, réduisez la température de la friteuse à air chaud de 10 °C. Contrôlez régulièrement les aliments pour éviter la surcuisson.
- Pour des résultats optimaux, vérifiez régulièrement la cuisson et retirez les aliments une fois le degré de brunissement souhaité atteint.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

LAISSEZ LA FRITEUSE À AIR CHAUD REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT LE NETTOYAGE.
DÉBRANCHEZ TOUJOURS L'APPAREIL AVANT LE NETTOYAGE.
NETTOYEZ L'APPAREIL APRÈS CHAQUE UTILISATION.
NE PLONGEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL :

• Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
• Séchez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et sec et laissez-le sécher à l'air libre avant de réutiliser l'appareil.

NETTOYAGE DU TIROIR :

• Sortez le tiroir de l'appareil.
• Jetez la graisse fondue ou l'huile tombées au fond du tiroir dans une poubelle.
• Nettoyez le tiroir et le bac de récupération des graisses antiadhésifs à l'eau chaude savonneuse et rincez.
• Séchez le tiroir à l'aide d'un chiffon doux et sec et laissez-le sécher à l'air libre avant de réutiliser l'appareil.
• Avant de remettre le panier dans l'appareil, assurez-vous qu'il est complètement sec.

NETTOYAGE DE LA RÉSISTANCE (DANS LA CHAMBRE DE CUISSON) :

• Retirez le tiroir.
• À l'aide d'un chiffon doux et sec ou d'un pinceau doux, essuyez les résidus d'huile/d'aliments situés sur la résistance.
• Ramassez les résidus tombés dans le compartiment du tiroir.

REMARQUE : N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, pointus, métalliques ou durs pour nettoyer la friteuse à air chaud, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTIONS
De la fumée s'échappe de la friteuse à air chaud	Il est fort probable que l'huile contenue dans les ingrédients très gras (par ex. les saucisses/le bacon) libère des graisses et qu'il y ait des projections sur la résistance. Arrêtez d'utiliser la friteuse à air chaud, laissez-la refroidir, puis nettoyez votre friteuse à air chaud après chaque utilisation en suivant les instructions de la section « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** ». Les petits morceaux de panure/pâte séchée qui volent dans le panier peuvent brûler et émettre de la fumée étant donné que la circulation d'air chaud fait voler les tout petits morceaux de nourriture. Retirez les tout petits morceaux de nourriture avant la cuisson. La température réglée est trop élevée. Essayez de cuire les aliments à une température plus basse, pendant plus longtemps. Utilisez la friteuse à air chaud dans une cuisine bien ventilée. Si la cuisine est petite, une petite vapeur ou une légère fumée peuvent être présentes. Ouvrez les fenêtres, mettez la hotte aspirante en marche pour essayer de ventiler votre cuisine.

TABLEAU DU TEMPS DE CUISSON DES ALIMENTS

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	TEMP °C
HARICOTS VERTS	5	200
BROCOLI	6	200
CHOU-FLEUR (FLEURONS)	12	200
ASPERGES	5	200
COURGE BUTTERNUT	12	200
COURGETTES	12	200

LÉGUMES	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	TEMP °C
CHOUX DE BRUXELLES	15	190
CAROTTES	15	190
MAÏS EN ÉPI	6	200
PATATES DOUCES	30	190
QUARTIERS DE POMME DE TERRE	18-20	200
FRITES (FRAÎCHES)	20-24	200

VIANDES	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	TEMP °C
BURGER (113 g)	8-10	190
STEAK	12-18	200
BOULETTES DE VIANDE	5	200
LONGES DE PORC	55	180
CÔTELETTES DE PORC	12	200
BACON	5-7	200

VIANDES	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	TEMP °C
BURGER (113 g)	12	190
STEAK	8-10	180
BOULETTES DE VIANDE	12	200
LONGES DE PORC	22	190
CÔTELETTES DE PORC	20	190
BACON	75	180

POISSON/FRUITS DE MER	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	TEMP °C
CALAMARS	4	190
FILET DE SAUMON	10	190
FILET DE POISSON	10	200
STEAK DE THON	10	200
CREVETTES	5	200
NOIX DE SAINT-JACQUES	5	200
CROQUETTES DE POISSON	12	170

ALIMENTS SURGELÉS	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF (MINUTES)	TEMP °C
FRITES	14-18	200
NUGGETS DE POULET	10	200
BÂTONNETS DE POISSON	10-14	200
BÂTONNETS DE MOZZARELLA	8	200
OIGNONS FRITS	8	200
BEIGNETS DE CREVETTES	8	200
GYOZA	9	200

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle:	494958
Alimentation	220-240 V~50-60Hz
Puissance	1300W
Capacité	4,2L
Consommation d'énergie à l'arrêt:	0W

RANGEMENT

Si votre friteuse à air chaud n'est pas utilisée pendant un moment. Débranchez l'appareil de l'alimentation. Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi. Nettoyez soigneusement. Mettez l'appareil dans un récipient approprié tel que son carton d'emballage d'origine et fermez/rangez-le dans un endroit frais et sec.

MISE AU REBUT



Informations sur le traitement des déchets pour les consommateurs d'équipements électriques et électroniques.

Ce logo indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires, il doit faire l'objet d'un tri sélectif. Il doit être déposé dans un point de collecte agréé pour le traitement et la valorisation des équipements électriques et électroniques. Veuillez-vous adresser à votre déchèterie, votre municipalité ou votre intercommunale de gestion des déchets.

CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.
(* : Sur présentation du ticket de caisse)

CE

B&M France SAS
8 Rue du Bois Joli, 63800 Cournon d'Auvergne, France
www.bmstores.fr
Indications à conserver
Fabriqué en Chine
Vos droits légaux ne sont pas affectés
Tous les noms sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs.
Pour obtenir le manuel d'utilisation sous format numérique ;
veuillez contacter le service clientèle de B&M France SAS (www.bmstores.fr)