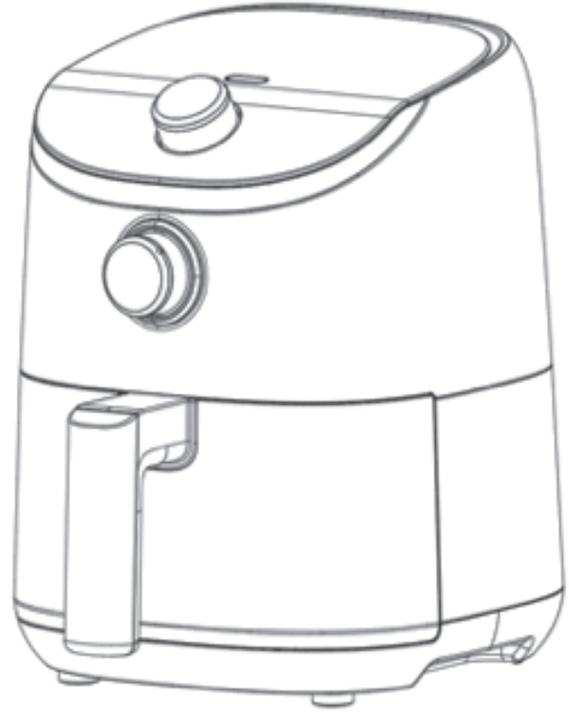
Goodmans

MANUEL D'UTILISATION

FRITEUSE À AIR 2L



Modèle: 496363

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. Nous fabriquons des produits électriques depuis plus de 100 ans. Chacun de nos produits a été soigneusement conçu pour être performant et celui-ci ne fait pas exception. Nous espérons que vous apprécierez votre nouvelle friteuse à air.

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 accessibles peuvent être portées à haute température lorsque l'appareil est en marche.

10. Ne jamais insérer d'ustensiles en métal dans la machine. RISQUE DE CHOCS ELECTRIQUES !
11. Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
12. L'appareil ne doit pas être immergé
13. 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.
14. 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.
15. 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.
16. En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage de l'appareil, se référer à la section « NETTOYAGE » ci-après dans ce manuel.



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

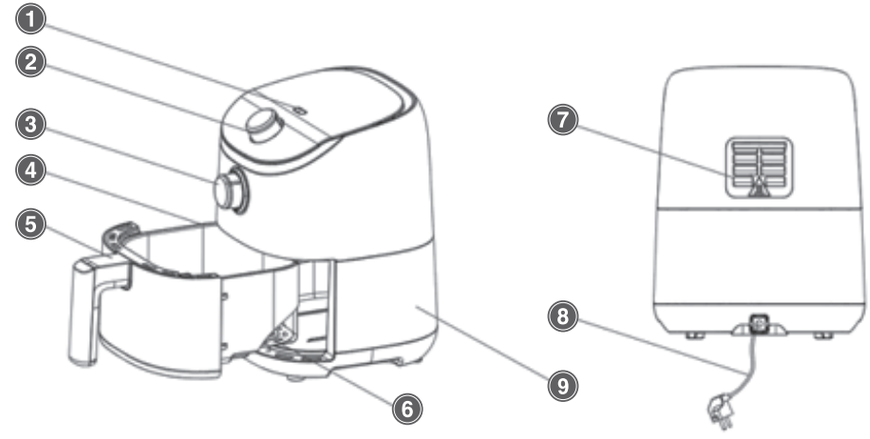
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Pour usage en intérieur uniquement. Ne pas utiliser en extérieur.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil :
  • lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e),
  • si l'appareil est tombé ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale :
  • après l'utilisation
  • en cas de dysfonctionnement
  • avant le nettoyage
- Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Pour ne pas endommager le cordon, ne le faites pas passer sur des coins ou des bords tranchants.
- Tenez l'appareil ou le cordon éloigné des surfaces chaudes (telles que les plaques du four) ou des flammes.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas avec les mains mouillées.

PRECAUTIONS PARTICULIERES

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- Ne toucher aucune partie de l'appareil qui peut devenir chaude sous risque de blessures.
- Ne jamais déplacer l'appareil à chaud lors de son utilisation.
- Ne jamais faire chauffer votre appareil sans le bac de récupération.
- Ne pas mettre le panier sur le gaz ou sur une plaque électrique pour éviter tous risques d'accident et de dégradation du produit.
- Une friteuse à air chaud ne nécessite pas d'huile pour la cuisson. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture. Vous pouvez éventuellement ajouter une cuillère à café d'huile à vos ingrédients en fonction du type de nourriture que vous cuisinez.
- Ne pas surcharger le panier d'aliments. cela peut affecter la qualité de la cuisson.
- Ne pas utiliser le bac de récupération s'il est déformé ou endommagé.
- N'oubliez jamais que les aliments chauds ayant été sorti récemment du bac de cuisson peuvent provoquer des brûlures graves.
- Débrancher l'appareil du réseau 230V en fin d'utilisation, lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de le nettoyer.
- Les surfaces chauffantes peuvent émettre de la chaleur résiduelle après utilisation. Attendre que l'appareil ait refroidi avant de le manipuler.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Voyant de chauffe
2. Bouton de réglage de la minuterie
3. Bouton de réglage de la température
4. Tiroir
5. Poignée
6. Gril
7. Sorties d'air
8. Cordon d'alimentation
9. Compartiment

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

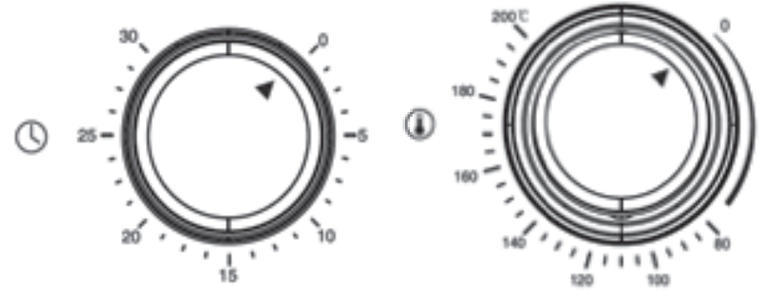
1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez toutes les autocollantes/étiquettes avant d'utiliser cet appareil.
3. Nettoyez soigneusement le tiroir et le gril avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive et assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place.
   REMARQUE : Vous pouvez nettoyer le tiroir et le gril au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Il s'agit d'une friteuse qui fonctionne à air chaud. Ne remplissez pas le tiroir avec de l'huile ou de la graisse à frire.

UTILISATION DE L'APPAREIL

L'appareil sans huile permet de préparer une grande variété d'aliments. Le livret de recettes fourni vous aide à vous familiariser avec l'appareil.

FRITURE À AIR CHAUD

1. Branchez la fiche sur la prise murale.
2. Retirez délicatement le tiroir de la friteuse à air chaud.
3. Mettez les ingrédients dans le tiroir.
4. Remettez le tiroir dans la friteuse à air chaud.
   ATTENTION : Ne touchez pas l'extérieur du tiroir lors de la cuisson et parfois même après cuisson car il devient brûlant. Tenez uniquement la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" dans ce chapitre).
6. Utilisez le panneau de commande comme suit :



Branchez l'appareil. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la température souhaitée. Le voyant de chauffe s'allume. Reportez-vous à la section "Réglages" de ce chapitre pour déterminer la bonne température.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.
Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne (au bout de 3 minutes environs). Remplissez ensuite le tiroir et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité.
a. Le minuterie commence à décompter le temps de cuisson programmé.
b. L'excédent d'huile des ingrédients est recueilli au fond du tiroir.

7. Certains ingrédients doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir la section "Réglages" dans ce chapitre). Pour mélanger ou tourner les ingrédients, retirez le tiroir de l'appareil par la poignée et mélangez ou tournez-les. Remettez ensuite le tiroir dans la friteuse à air.

   Astuce : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devez mélanger ou tourner les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir mélangé ou tourné les ingrédients.

8. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, Cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Retirez le tiroir de l'appareil et posez-le sur un plan de travail résistant à la chaleur (par exemple sur un dessous-de-plat).

   Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de la minuterie sur 0.

9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
   Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le tiroir dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
10. Pour sortir les aliments (par exemple les frites), retirez le tiroir de la friteuse à air chaud et placez-le sur un plan de travail résistant à la chaleur.
11. Videz le tiroir dans un bol ou sur une assiette.
    Astuce : Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces résistantes à la chaleur.
12. Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse.

TRUCS ET ASTUCES

- Les petits ingrédients cuiront plus rapidement que les gros ingrédients.
- Une grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus long, une petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le fait de mélanger ou tourner les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas complètement frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Les encas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 300 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des encas fourrés. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.

Placez un moule ou un plat à four dans la cuve de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés

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.

REMARQUE : Vous pouvez également nettoyer le tiroir et le gril au lave-vaisselle.

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.

TABLEAU DU TEMPS DE CUISSON DES ALIMENTS

	Poids min-max (g)	Temps de cuisson (min.)	Température (°C)	Agiter	Information complémentaire
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	200-300	18-20	200	Agiter	Agiter
Frites épaisses surgelées	200-300	20-25	200	Agiter	Agiter
Gratin de pommes de terre	300	20-25	200	Agiter	Agiter
Viande et volaille					
Steak	100-300	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Rouleau de saucisse	100-300	13-15	200		
Pilons de poulet	100-300	25-30	180		
Filets de poulet	100-300	15-20	180		
Encas					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	Agiter	Utiliser des produits prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-300	6-10	200	Agiter	Utiliser des produits prêts à cuire
Poisson pané surgelé	100-250	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Pain pané surgelé Encas au fromage	100-250	8-10	180		Utiliser des produits prêts à cuire
Légumes farcis	100-250	10	160		
Pâtisserie					
Gâteau	250	14-20	160		Utiliser un moule de cuisson
Quiche	300	20-22	180		Utiliser un moule de cuisson/plat à four
Muffins	250	15-18	200		Utiliser un moule de cuisson
Encas sucrés	250	20	160		Utiliser un moule de cuisson/plat à four

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Réglages

Le tableau ci-dessus vous aidera à sélectionner les paramètres de base pour les ingrédients.
Les ingrédients diffèrent par leur taille, leur forme ainsi que leur marque, ces paramètres ne sont qu'à titre indicatif.
La technologie Air Rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Sortir brièvement le tiroir de l'appareil pendant la cuisson ne perturbe qu'à peine le processus.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE ÉVENTUELLE	SOLUTIONS
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale.
	Vous n'avez pas programmé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le tiroir est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le tiroir. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La durée de préparation est trop courte.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section "Réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée (voir la section "réglages" du chapitre "Utilisation de l'appareil").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se chevauchent (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les encas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type d'encas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des encas au four ou enduisez-les un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à remettre correctement le tiroir dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le tiroir.	Ne remplissez pas le tiroir au-delà de l'indication MAX.
De la fumée blanche qui s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le tiroir contient encore des résidus de graisse provenant de la dernière utilisation.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le tiroir. Veillez à bien nettoyer le tiroir 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 pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous 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 afin d'éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	La texture croustillante 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 en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle:	496363
Alimentation	220-240 V~50-60Hz
Puissance	900W
Capacité	2L
Consommation d'énergie à l'arrêt:	0W

RANGEMENT

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)

Importé et distribué par
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)