

APPAREILS ELECTROMENAGERS YEDI FRITEUSE D'AIR

GUIDE DE L'USAGER

Yedi®
HOUSEWARE

¿QUESTIONS TU ONT?
NOUS T' Aidons ICI

Info@yedihouseware.com



Visitez <https://www.yedihousewareappliances.com> pour plus de recettes.

PRECAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

• En utilisant des appareils électroménagers, tenez en compte les précautions basiques de sécurité en incluant les suivantes:

1. **Lisez toutes les instructions.**

2. **Ne touchez pas les surfaces.**

3. **Pour éviter un choc électrique**, n'introduisez pas le câble, la prise, ou la base de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.

4. **AVERTISSEMENT:** Cet électroménager contient une fonction de réchauffement. Les surfaces peuvent arriver à avoir des températures très hautes. Car les températures peuvent être perçues de façon différente par les personnes, cet appareil doit être manipulé avec PRECAUTION.

En touchant l'appareil, utilisez seulement les poignées et les maniques disposées à cet effet, et dans le possible utilisez des éléments protecteurs contre la chaleur, tels que des gants ou semblables. Aux surfaces différentes à celles des poignées on doit leur donner un temps suffisant pour se refroidir avant de les toucher.

5. **Débranchez de la prise lorsque l'appareil n'est pas en usage ou avant de le nettoyer.** Laissez refroidir avant d'enlever ou de mettre les parties de l'appareil.

6. **Mettez-vous en contact avec info@yedihouseware.com** si le câble se détériore. Celui-ci doit être remplacé par le fabricant, service au client ou personne qualifiée pour éviter des risques.

7. **L'usage** des accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des lésions.

8. **N'utilisez pas** l'appareil en plein air.

9. **Ne laissez pas que le câble** pend au bord d'une table, ou qui fasse contact avec des surfaces chaudes.

10. **Ne placez pas l'appareil sur des cuisinières électriques ou à gaz**, ni sur des fours chauds.

11. Soyez prudent lorsque l'appareil électroménager contient de l'huile ou un autre liquide chaud.

12. **Ne donnez pas** à l'électroménager un usage différent de celui décrit dans ce manuel

13. **Les électroménagers** ne sont pas conçus pour être opérés à travers d'un temporisateur externe ou d'un système séparé de contrôle à distance.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Cet appareil est seulement pour **USAGE DOMESTIQUE**

Introduction

La friteuse d'air d'*Electroménagers Yedy* proportionne une façon saine de préparer vos ingrédients favoris. A travers d'une circulation d'air chaud, la friteuse vous permet de préparer des nombreux plats.

Note Importante.

Lisez s'il vous plaît soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, et conservez-le pour une future référence

Avertissement

- Ne couvrez pas la sortie de l'air lorsque l'appareil soit entrain de fonctionner.

Précaution.

-Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, sensorielles, motrices, ou mentales limitées (incluant les enfants) o par personnes sans expérience de manipulation, à moins qu'elles aient reçu des instructions de la part du personnel formé.

- Assurez-vous que le voltage spécifié dans l'appareil soit celui que vous utilisez dans votre ville.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou d'autres parties sont défectueuses.

- Ne vous adressez pas au personnel non qualifié pour réparer l'appareil

- Obtenez information en: info@yedihouseware.com.

- Ne laissez pas que le câble soit en contact avec des surfaces chaudes

- Ne branchez pas l'appareil ni opérez le panneau de contrôle avec les mains mouillées.

- N'appuyez pas l'appareil contre le mur ou contre d'autres appareils. Laissez quelques 20 cm d'espace libre sur la partie arrière et les côtés, et 20 cm d'espace au-dessus de l'appareil.

-Ne placez rien au-dessus de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil à des fins différentes de ceux spécifiés dans ce manuel.

- Ne laissez pas seul l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.

- Lorsque vous faites frire quelque chose il se libère une vapeur chaude à travers des orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distancia sûre de la vapeur et des orifices de sortie de l'air.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- Cet appareil est seulement pour USAGE DOMESTIQUE.

Avertissement

- Faites attention avec la vapeur et l'air lorsque vous sortez la poêle de l'appareil.
- Toute surface accessible peut se réchauffer pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil s'il sort de la fumée obscure de l'appareil. Attendez que la fumée se dissipe avant de remuer la corbeille de l'appareil.

Spécifications & Caractéristiques :

-----Voltage:120V-60Hz

-----Puissance en Watts : 1500Watts

-----Capacité de la corbeille: 3.8 litres

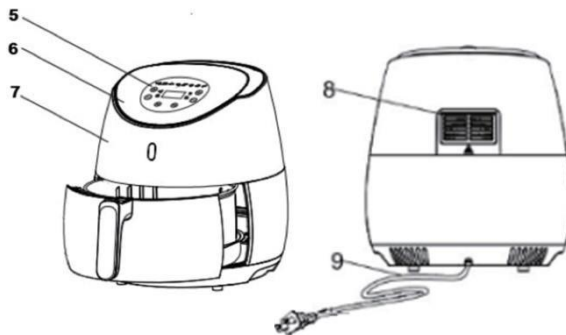
-----Température réglable :80°C—200°C

-----Température réglable :160°F —400°F

----- Temporisateur (0-60 min)

COMPOSANTS DE LA FRITEUSE D'AIR

1. Corbeille friteuse interne
2. Bouton libérateur de la corbeille friteuse interne (Glissez le couvercle en plastique vers le haut – le bouton se trouve dessous)
3. Poignée
4. Corbeille externe
5. Panneau de contrôle
6. Ornement du couvercle (utilisez –le soigneusement – peut se réchauffer)
7. Couvercle supérieur
8. Orifices de sortie de l'air
9. Câble de connexion



ACCESSOIRES

10. Poêle de silicone pour petits biscuits

Usage: Para cuire des biscuits y autres desserts préférés.

11. Séparateur de corbeilles

Usage: permet de cuire deux aliments différents sans qu'ils se contactent.

12. Bac anti adhérent pour gâteaux. Usage: Pour cuire au four vos gâteaux préférés

13. Coussinet de caoutchouc

Usage: Protégez la surface de votre appareil avec le coussinet de caoutchouc. Placez la corbeille de la friteuse sur le coussinet au lieu de la placer directement sur la table.

14. Poêle pour pizza, avec surface anti-adhérente

15. Usage: Pour préparer des délicieuses pizzas.

16. Grille multi usage avec des rôtissoires en acier inoxydable.

Usage: Préparez des grillades sur la rôtissoire multi usage en maximisant son espace de cuisson.

17. Papier percé pour cuisson à la vapeur

Usage: Conserve l'aliment propre et hygiénique et facilite la propreté.

USAGE DU PANNEAU DE CONTRÔLE DIGITALE

- Branchez et opérez el panneau de contrôle comme il est indiqué par la suite :





Remarque: Pour basculer entre les degrés Fahrenheit et Celsius, maintenez enfoncés simultanément les boutons 3 et 6 pendant quelques secondes.

Bouton 1 – Bouton de mise en marche

- Une fois que la Corbeille Externe y la corbeille friteuse interne soient placées adéquatement dans l'unité principale, el bouton de mise en marche de courant s'allumera. Cliquez sur le bouton de courant pendant deux secondes, et le panneau de l'écran s'allumera.
- En touchant le bouton de mise en marche de courant, la friteuse d'air commencera son processus de coction.
- En touchant le bouton de mise en marche de courant pendant deux secondes lorsque la friteuse est en processus de coction, celle-ci s'éteindra.
Note: Pendant la coction il est possible de toucher le bouton pour contrôler le processus de pause et de démarrage.

Bouton 2 – Bouton de pré- réglage

- En choisissant —  || El bouton de pré-réglage vous permet de vous déplacer par les 8 options préférées de repas
- Une fois choisi ce bouton, touchez le bouton  pour commencer le processus de coction.

• Boutons 3 y 4 –Boutons de contrôle de température

- Les symboles + y – lui permettent d'augmenter ou de diminuer la température de coction 5° simultanément.
- Maintenez enfoncé le bouton pour changer rapidement la température. Le rang de contrôle de température est de 80°C à 200°C.

Boutons 5 y 6. - –Boutons de contrôle du temporisateur

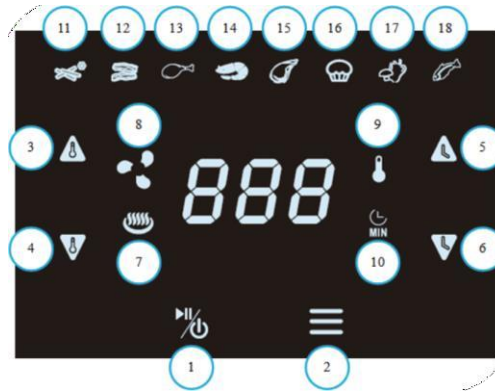
- Los symboles + y – lui permettent d'augmenter ou diminuer une minute le temps de coction.
- Maintenez appuyé ce bouton pour changer rapidement le temps de coction.-

Lumière indicatrice “ 7 ”

- Indicateur de la chaleur

USAGE DU PANNEAU DE CONTRÔLE DIGITALE

- Branchez et opérez le panneau de contrôle comme il est indiqué ci-dessous :



Lumière indicatrice “ 8 ”

- Indicateur du ventilateur

Lumière indicatrice “ 9 ”

- Indicateur de température

Lumière indicatrice “ 10 ”

- Indicateur du temporisateur

Lumières indicatrices “ 11-18” Indicateurs de pré-ajustement des aliments favoris :

11. Frites
12. Barbecue
13. Poulet
14. Crevettes
15. Viande
16. Gâteaux
17. Légumes
18. Poisson

Note: Sélectionnez pré-ajustement et  touchez ce bouton pour commencer le processus de cuisson.

Préchauffage de la Friteuse d'Air

- Vous pouvez préchauffer l'Unité pour une cuisson plus efficace en choisissant tout simplement un temps de cuisson de 2 ou 3 minutes et cuisinant à température par défaut ou en choisissant une température spécifique. Pour le préchauffage, il est nécessaire de placer la corbeille friteuse interne vide dans la corbeille externe, assemblées dans l'appareil.

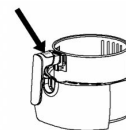
Avant d'utiliser la friteuse d'air pour la première fois

- Retirez tous les emballages, étiquettes, et adhésifs, lavez après les corbeilles friteuses interne et externe avec de l'eau savonneuse. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un torchon propre humidifié. Les corbeilles peuvent se laver aussi dans l'évier de façon sûre. Ne les lavez ni les plongez jamais dans l'eau.

Ne remplissez jamais la corbeille externe avec de l'huile.

- **Préparation pour l'usage.** Placez l'appareil sur une surface nivelée, stable, horizontale, y résistante à la chaleur.

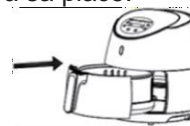
- Tirez du poignet pour ouvrir la friteuse



- Assurez-vous que la corbeille friteuse interne est placée de façon appropriée dans la corbeille externe.

- Faites glisser les deux corbeilles dans l'unité jusqu'à écouter qu'elles soient ajustées à sa place.

Note: L'unité ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la corbeille friteuse soit à sa place.



- Il est fourni un câble court de connexion pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un câble ou une ficelle longue.

C'est le moment de frire "au style d'air chaud"

- **Coction:** Placez les aliments dans la corbeille friteuse interne.
- **Note:** Il est possible de sortir la corbeille friteuse interne à tout moment. Pour réviser le progrès, agitez l'aliment, ou remuez la nourriture (il n'est pas nécessaire d'arrêter le processus pour débrancher l'appareil). Une fois la corbeille soit insérée dans l'appareil, le temps de coction sera ré initié dans le point dans lequel s'est interrompu.

Méthode alterne:

- Vous pouvez utiliser aussi le bouton démarrage/ pause  pendant la coction, pour sortir la corbeille, remuer les aliments ou réviser le progrès de coction. Pour cela, touchez rapidement le bouton pause avant de sortir la corbeille et après le bouton de commencement une fois qu'il soit réinséré.

Agiter ou remuer

- Pour s'assurer d'une coction uniforme, certains aliments requièrent d'être remués pendant le processus. Pour faire cela sortez tout simplement la corbeille externe et la corbeille friteuse de l'unité, **en prenant le poignet et en tirant doucement de celle-ci**. Pour les aliments plus lourds, si vous le souhaitez-vous pouvez séparer la corbeille friteuse de la corbeille externe avant d'agiter. Placez les deux corbeilles assemblées sur une surface résistante à la chaleur. Lorsque vous appuyez le bouton de libération de la corbeille, levez doucement la corbeille friteuse en utilisant le poignet. (Pour placer le bouton libérateur de la corbeille, appuyez la pièce en plastique au-dessus du poignet, lorsque vous la prenez avec les mains). Agitez les ingrédients, placez la corbeille friteuse interne dans la corbeille externe, et placez-les à nouveau dans l'appareil, en les glissant doucement pour finir la coction. (Assurez-vous d'appuyer à nouveau la pièce plastique du poignet, de façon à ce qu'elle celle-ci couvre le bouton de libération de la corbeille, avant de glisser les corbeilles assemblées dans l'unité).

AVERTISSEMENT: N'appuyez jamais le bouton de libération des corbeilles à moins que les deux corbeilles soient placées sur une surface nivelée et résistante à la chaleur.

Suggestion: Ajustez le temporisateur à la moitié du temps nécessaire pour la recette. La sonnette du temporisateur vous préviendra lorsqu'il sera le temps de remuer l'aliment.

Eteinte automatique

Cette unité est équipée avec un temporisateur. Lorsque celui-ci arrive à zéro, l'unité produit un son et s'éteint automatiquement.

Questions d'usage fréquent

1. ¿Est-ce que je peux préparer des plats différents à des aliments frits avec ma Friteuse d'Air ?

- Vous pouvez préparer une variété de plats en incluant des filets, côtelettes, hamburgers et plats au four. Voir des suggestions de recettes en : <https://yedihousewareappliances.com>

2. ¿La Friteuse d'Air est bonne pour préparer ou réchauffer des soupes et des sauces ?

- Ne cuisinez ou réchauffez jamais des liquides dans cette friteuse.

3. ¿Est-il possible d'éteindre l'unité à n'importe quel moment ?

- Appuyez sur le bouton de courant pendant quelques 2 secondes ou débranchez

4. ¿Que dois-je faire si l'appareil s'éteint pendant la cuisson ?

- Pour sa sécurité, la Friteuse d'Air a un mécanisme d'auto éteint qui évite des dégâts par surchauffe.

Sortez la corbeille externe et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Laissez après que l'appareil se refroidisse.

Retirez le câble de la prise de courant. Redémarrez le bouton du courant.

5. ¿Est-ce que l'appareil requiert du temps pour se chauffer ?

- If you are cooking from a -cold start, it add 3 minutes to the cook time to compensate.

6. ¿Est-ce que je peux réviser les aliments pendant le processus de cuisson ?

- Il est possible de retirer la corbeille externe à n'importe quel moment pendant le processus de cuisson. Pendant ce temps vous pouvez remuer le contenu dans la corbeille friteuse s'il est nécessaire, pour s'assurer d'une cuisson uniforme.

7. ¿Est-il sûr de laver la friteuse dans l'évier ?

- Seul la corbeille friteuse interne et la corbeille externe sont sûres dans un évier. Comme l'appareil contient de l'huile et des éléments électroniques, il ne doit jamais se plonger dans des liquides ni se nettoyer avec quelque chose différente d'un torchon humide ou d'une éponge non abrasive, avec une petite quantité de lessive.

8. ¿Qu'est ce qui se passe si l'unité ne fonctionne pas après avoir suivi toutes les suggestions sur les défauts ?

- N'essayez jamais des réparations à la maison. Contactez avec la compagnie de fabrication.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque usage.

N'utilisez pas des ustensiles métalliques de cuisine ou des matériaux abrasifs pour nettoyer les parties, car on peut abîmer l'anti adhérent.

1. Retirez la corde de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil. Note: Retirez la corbeille pour laisser que la friteuse d'air chaud se refroidisse le plus rapidement.
2. Nettoyez la partie externe de l'unité et les accessoires avec un torchon humide ou une éponge non abrasive.
3. **Suggestion:** S'il s'accumule de la saleté dans la corbeille interne, remplissez la corbeille externe avec de l'eau chaude et du savon à laver. Placez la corbeille friteuse interne dans la corbeille externe et laissez que les deux corbeilles se mouillent pendant environ 10 minutes.
4. Nettoyez l'intérieur de la corbeille et les accessoires avec de l'eau chaude et du matériel non abrasif.
5. Nettoyez l'élément de chauffage avec une brosse pour éliminer les résidus des aliments.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.

Aspects Environnementaux

Lorsque l'appareil ne soit plus utilisé, ne le tirez pas avec le restant des ordures domestiques. Emmenez-le à un point de recyclage officiel. De cette façon vous aidez à préserver l'environnement.

Garantie et Service

Si vous avez besoin de service ou d'information, ou si vous avez un problème veuillez contacter info@yedihouseware.com.

Diagnostic de problèmes

Problème	Cause Possible	Solution
La Friteuse d'Air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Connectez le câble dans la prise
	Le temporisateur n'est pas ajusté	Tournez le bouton du temporisateur au temps de préparation requis pour allumer l'appareil
Les ingrédients frits avec la friteuse ne restent bien faits.	Excessive quantité d'ingrédients dans la corbeille	Placez des portions plus petites d'ingrédients dans la corbeille
	L'ajustement de la température est très bas.	Changez la température à l'ajustement requis.
	Le temps de préparation est suffisant	Changez le temps requis de préparation
Les ingrédients ne restent pas frits de façon uniforme	Certaine sorte d'ingrédients ont besoin d'être remués pendant le temps de cuisson.	Les ingrédients qui se placent au-dessus d'autres ingrédients doivent se remuer un peu pendant le temps de cuisson.
Les fritures ne restent pas croustillantes lorsqu'ils sortent de la friteuse d'air	S'est utilisé un type d'aliment qui traditionnellement doit se préparer dans une poêle normale	Utilisez des aliments pour le four ou mettez un peu d'huile sur l'ingrédient afin qu'ils sortent plus croustillants.
	La corbeille n'est pas placée de façon correcte.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
Il sort de la fumée blanche de la friteuse	Des ingrédients gras sont en train de se préparer	Au moment de frire des ingrédients gras dans la friteuse d'air, il est possible qu'il se filtre beaucoup d'huile sur la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la poêle peut se chauffer un peu plus que d'ordinaire. Ceci n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La poêle contient des résidus gras utilisés préalablement.	La fumée blanche est causée par le gras qui se chauffe dans la poêle. Assurez-vous de nettoyer la poêle de façon adéquate après chaque usage.
Les frites ne restent pas uniformes	Il ne s'est pas utilisé le type de pomme de terre correct.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant le processus de friture.
	Les tranches des pommes de terre ne se sont pas lavées de façon appropriée avant friture	Nettoyez les tranches de pomme de terre de façon adéquate pour retirer des résidus d'amidon de sa partie externe.
Les frites ne restent pas croustillantes	Le croustillant dépend de la quantité d'huile et d'eau dans la friture.	Assurez-vous de bien sécher les tranches de pomme de terre avant de les mettre dans l'huile.
		Obtenez des tranches plus petites pour des résultats plus croustillants
		Ajoutez un peu plus d'huile pour des r

Traduction effectuée par Judith Hleap
Zapata, traductrice et interprète
assermentée en vertu de l'Arrêté N° 0653
du 29 juillet 1997 délivré par le Ministère
de la Justice
Cali. le 4 juin 2019

Yedi®
HOUSEWARE

¿DES QUESTIONS?
NOUS T' Aidons ICI

Info@yedihouseware.com



Visitez <https://www.yedihousewareappliances.com> pour plus de recettes