

Yedi®
HOUSEWARE

FRITEUSE D'AIR YEDI



Pour plus de recettes veuillez contacter : www.yedihousewareappliances.com
Si vous avez des questions ou des inquiétudes veuillez nous contacter en :
info@yedihouseware.com

CONTENU

Importantes mesures de sécurité	3
Parties y accessoires	7
Parties y accessoires (Questions fréquentes).....	9
Panneau de contrôle intelligent	10
Sélection de la fonction Menu	11
Installation et usage de la Friteuse d’Air	13
Usage des Fourchettes de Rôtisseur	17
Pour la grillades du poulet entier.	
Comment attacher le poulet entier	18
Nettoyage et Entretien.....	19
Codes d’erreur & Solution de problèmes	19

Importantes mesures de sécurité

1. Lisez la totalité des instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants.
3. Pour protéger contre choc électrique, ne submergez pas le câble, le connecteur, ou la base dans de l'eau ou un autre liquide.
4. Si l'appareil est manipulé par des enfants ou près d'eux on doit réaliser une surveillance attentive.
5. Débranchez de la prise lorsqu'on le n'utilise pas. Avant de le nettoyer laissez-le refroidir bien avant de le ranger ou de retirer ses parties.
6. N'allumez aucun appareil si le câble ou le connecteur sont endommagés.
7. L'usage d'accessoires de rechange ne sont pas recommandés par le fabricant peuvent causer des lésions.
8. Ne l'utilisez pas en plein air.
9. Ne laissez pas que le câble pend en dehors de la table ou qui soit en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas près d'une cuisinière à gaz, une cuisinière électrique ou dans un four chaud.
11. Ayez beaucoup de précaution si vous remuez l'accessoire avec de l'huile ou d'autres liquides chauds.
12. Lorsque vous débranchez l'appareil, éteignez les contrôles et retirez après le connecteur de la prise.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un propos différent à celui prévu.

Importantes mesures de sécurité

14. Tenez beaucoup de précaution en retirant le plateau ou en éliminant l'huile chaude.
15. Ne nettoyez pas avec des éponges métalliques, car les morceaux peuvent endommager la surface et faire contact avec les parties électriques, en créant le risque de choc électrique.
16. On ne doit pas s'introduire dans la friteuse d'air des aliments de grande taille ou des ustensiles métalliques, car ils peuvent provoquer du feu ou un risque de choc électrique.
17. Il peut se présenter du feu si la friteuse d'air est couverte ou si elle fait contact avec du matériel inflammable, en incluant des rideaux, du papier peint ou semblables lorsqu'elle est en fonctionnement. Ne placez pas aucun objet au-dessus de la friteuse lorsque celle-ci est en fonctionnement.
18. On doit avoir beaucoup de précaution lorsqu'on utilise des récipients de matériaux différents faits en métal ou verre.
19. Lorsqu'on n'utilise pas le four, ne pas stocker des matériaux différents aux accessoires recommandés par le fabriquant.
- 20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four:
Papier, carton, plastique, et semblables.**
21. Ne couvrez pas le plateau ou aucune autre partie du four avec du papier aluminium. Ceci peut produire un surchauffage dans le four.
22. Lorsque vous laissez d'utiliser l'accessoire, touchez le bouton allumé/éteint et débranchez après.
23. Uniquement pour usage domestique.

Danger

1. **NE** submergez pas le connecteur, le câble ou la base dans de l'eau pendant le nettoyage, pour éviter un endommagement ou un autre risque.
2. **NE** laissez pas que du liquide se filtre dans l'appareil pour éviter des endommagements.
3. **NE** couvrez pas la sortie d'air du dispositif lorsqu'il est en fonctionnement.
4. Certaines des parties de l'appareil ont une température haute pendant son opération, par exemple le panier, la grille à griller, le plateau, etc. Utilisez des gants gros au lieu de toucher directement.
5. Débranchez toujours l'ustensile lorsque vous ne l'utilisez pas.

AVERTISSEMENT

1. Assurez-vous que le voltage de sortie correspond au voltage défini dans l'étiquette de l'appareil.
2. Avant de l'utiliser, veuillez réviser bien le câble d'alimentation du dispositif et ses accessoires.
3. **NE** l'utilisez pas si vous observez un endommagement quelconque.
4. Supervisez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et qu'ils se trouvent éloignés de celui-ci.
5. **NE** laissez pas que le câble d'alimentation pend sur un bord pointu de la table.
6. **NE** connectez pas l'appareil ou manipulez le panneau de contrôles avec les mains mouillées.
7. **NE** placez pas ou utilisez le dispositif près des matériaux inflammables tels que des nappes, rideaux, papier peint, pour éviter la possibilité d'incendie.
8. Il n'est pas recommandé un câble d'extension par connexion.
9. La température interne de la caméra friteuse est haute, par conséquent ne placez pas des assiettes en plastique, des verres ou des fourrures à l'intérieur.
10. L'appareil doit se placer de façon horizontale sur une surface stable lorsqu'on va les utiliser.
11. **NE** placez pas l'appareil sur du plastique, morceaux de bois ou semblables.
12. **NE** placez pas le dispositif près d'un mur ou un autre appareil. Sont nécessaires 12 centimètres d'espace autour de l'appareil.
13. **NE** placez pas aucun objet sur l'appareil.
14. **N'**utilisez pas cet électroménager pour une finalité différente à celle spécifiée dans ce manuel.
15. **N'** utilisez pas le produit s'il n'est pas en bon état.
16. Pendant la friture il est expulsé de la vapeur chaude à travers d'une sortie d'air dans la partie postérieure. Maintenez votre visage et vos mains à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air. Faites attention également avec la vapeur chaude et l'air lorsque vous retirez le panier, le plateau et la grille de l'appareil.
17. Prière de faire attention au moment d'extraire les accessoires lorsque le processus de cuisson est fini.
18. Si le temps de réajustement est très extensif, l'aliment se brûlera et il sortira de la fumée de l'orifice de sortie de l'air. Retirez immédiatement le connecteur de la prise, nettoyez l'aliment et l'huile du panier, de la grille et du plateau.
19. Après utilisation du four, touchez le bouton d'allumage, retirez le câble connecteur après de la prise du mur. Ne tirez pas très fort du câble.



Avant la première utilisation

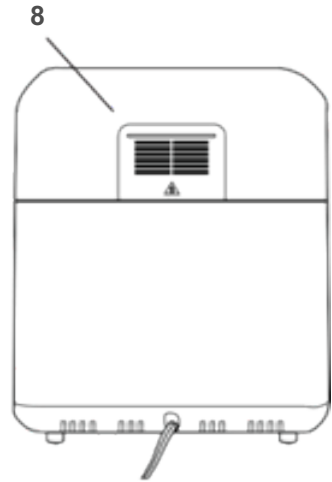
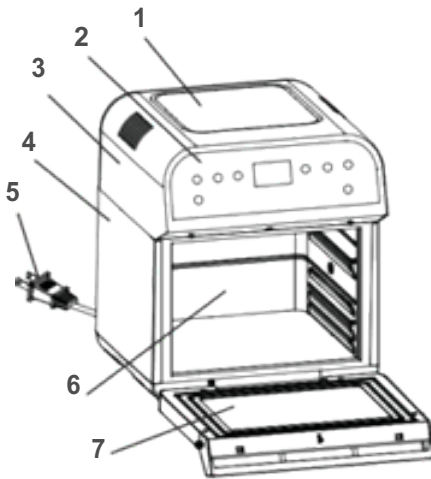
1. Retirez les emballages, étiquettes y adhésifs
2. Nettoyez les paniers et autres accessoires avec de l'eau chaude et du savon lave-vaisselle,
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec u chiffon.
4. Branchez l'appareil
5. Appuyez le bouton ALLUME/ETEINT et faites pression sur le bouton MENU et continuez avec les étapes suivantes:
 - a. Appuyez le bouton « Temp/Timer » une fois, en utilisant les boutons + et – fixés en 350° et ajustez à 05 minutes.
 - b. Appuyez le bouton « Tem/Timer » à nouveau en utilisant + et- ajustez à 05 minutes.
6. Appuyez le bouton ON/OFF. Le four de la friteuse d'air commencera à cuisiner pendant 5 minutes à 350^a en brûlant n'importe quel résidu rémanent qui provient de l'usine. Il peut y avoir une légère odeur, qui se dissipe en quelques minutes.
7. Maintenant nous sommes prêts pour utiliser le four Yedi !

NOTES SUR LE CONNECTEUR:

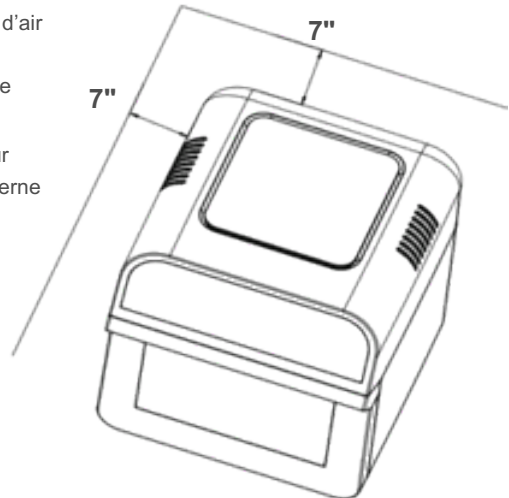
Cet électroménager a un connecteur polarisé (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, le connecteur est dessiné pour s'ajuster dans sa prise d'une seule façon. Si le connecteur ne s'ajuste pas complètement dans la prise, inversez le connecteur. S'il ne s'ajuste pas bien encore, contactez un technicien électrique qualifié. N'essayez pas de modifier le connecteur en aucun cas.

PARTIES ET ACCESSOIRES

ASSUREZ-VOUS QUE CETTE UNITÉ SOIT PLACÉE DANS UNE SURFACE PLÂTE, A 12 CM DE DISTANCE DU MUR OU D'AUTRE APPAREIL ET À UNE BONNE DISTANCES DE RIDEAUX, TISSUS, OU HABITS.



- 1 . Ventilation supérieure d'entrée d'air
- 2 . Tableau de contrôle
- 3 . Ventilation d'entrée d'air latérale
- 4 . Carcasse de l'unité
- 5 . Câble de pouvoir et connecteur
- 6 . Compartiment de chauffage interne
- 7 . Porte du four
- 8 . Ventilation d'air



PARTIES Y ACCESSOIRES



1. Pince du grill
2. Fourchette du grill
3. Grille du four
4. Plateau égouttoir
5. Grill de brochettes
6. Grille cylindrique du grill
7. Grille pour bifteck du grill
8. Panier de maille
9. Plateau de maille X2

PARTIES Y ACCESSOIRES

Questions Fréquentes

1. Quel est le Rouleau du grill ?



- Ceci est le rouleau du grill
- S'utilise avec les accessoires suivants:
 1. Fourchette du grill
 2. Grill de brochettes
 3. Cylindre du grill

2. Quand est-ce qu'on utilise le rouleau avec les accessoires et quelle extrémité va sur le côté gauche et droit du four grilleur d'air?



Côté A

Le côté A va dans dans la fente du grilleur

Côté B

Le côté B va dans l'orifice du grilleur .



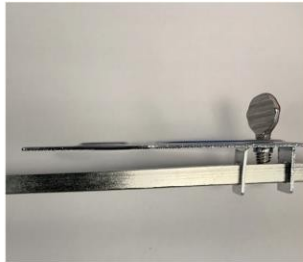
Fente

Orifice

3. Quels sont les vis de doigt?



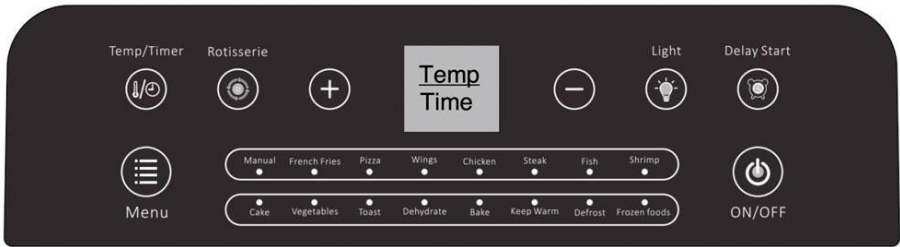
- Ceux-ci sont les "vis de doigt".
- S'utilisent pour serrer les fourchettes du grill de Bifteck & Cylindre du grill au rouleau. *Voir exemples :*



4. Quel niveau de grille ou plateau je dois utiliser ?

- Généralement, si vous utilisez seulement un plateau, il est recommandé de cuisiner au niveau du milieu.
- Si vous cuisinez de la viande et des légumes au même temps il est recommandé de placer la viande au-dessus et les légumes au fond
- Si vous cuisinez le même ingrédient dans des grilles multiples, pour des meilleurs résultats échangez les positions des plateaux lorsque vous le cuisinez.

PANNEAU DE CONTRÔLE INTELLIGENT



Instructions d'opération du produit

1. Après avoir branché le four à Frîre d'Air Yedi, celui-ci s'allumera, l'alarme sonnera et l'écran digital s'allumera avec toutes les lumières indicatrices, et après un écran blanc sera montré.
2. Appuyez le bouton 'ON/OFF', l'indicateur s'allumera et l'écran digital s'allumera et le four se mettra en mode standby.
3. Dans le mode standby, tous les autres boutons/interrupteurs sont désactivés sauf le 'ON/OFF', les boutons 'Menu' y 'Light'. (Dans le mode standby, l'appareil s'éteindra automatiquement s'il ne s'opère pas dans les 60 secondes)
4. Appuyez le bouton 'Menu' pour entrer dans le mode de sélection de fonctions, maintenez appuyé le bouton "Menu" jusqu'à ce qu'elle apparaisse la fonction choisie.
5. Appuyez maintenant le bouton 'ON/OFF' et le four commencera à cuisiner. (La machine peut travailler seul de façon appropriée lorsque la porte frontale est fermée).

Ajustement du temps y température de cuisson

1. Après avoir appuyé sur 'Menu', si vous souhaitez configurer la température et le temps de cuisson selon votre souhait, appuyez "Temp/Timer" pour changer le temporisateur Temp/Timer de température. Appuyez pour changer le temps de cuisson.
2. Lorsque la température de cuisson soit ajustée la partie supérieure de l'écran s'allumera, appuyez après "+" "-" pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Chaque fois que vous faites pression, changera 10°. Lorsque vous appuyez de façon continue la touche, la température changera rapidement 10°. Le rang ajustable de température es de 120° ~430°.
3. Lorsqu'on ajuste le temps de cuisson la partie moyenne inférieure de l'écran digital s'allumera. Appuyez "+" "-" pour ajuster votre temps de cuisson souhaité. Chaque pression changera 1 minute si on appuie dessus. Le rang de temps de cuisson est 1-60 minutes (La fonction de déshydratation est de 8 heures).

SÉLECTION DE LA FONCTION MENU

Celles-ci sont les combinaisons préétablies du menu. On peut changer le temps et la température de cuisson en accord avec vos besoins réels et vos recettes.

Manuel	250° F	20 mts
Frites	430° F	20 mts
Pizza	350° F	10 mts
Ailes	400° F	15 mts
Poulet	430° F	25 mts
Viande	400° F	12 mts
Poisson	360° F	15 mts
Crevettes	370° F	10 mts
Gâteau	360° F	30 mts
Légumes	400° F	10 mts
Toast	400° F	5 mts
Déshydraté	160° F	8 mts
Cuit au four	350° F	30 mts
Réchauffé	250° F	30 mts
Décongelé	120° F	30 mts
Aliment congelé	340° F	20 mts

Fonction de début retardé

1. Cette fonction a besoin du bouton 'On/Off' et du bouton "Menu" pressés premier, après pressez le bouton "Delay Start" pour commencer l'opération.
2. Pressez le bouton 'Delay start' et l'écran vous montrera le temps de début retardé d'1 heure. Le temps de début retardé peut s'ajuster d'1 minute à 9 heures 59 minutes en utilisant les boutons "+" et "-".
3. Appuyez le bouton "ON/OFF" pour confirmer la fonction de début retardé, le four grilleur d'air commencera le comptage à zéro à partir de son temps de "début retardé ajusté, avant du processus de cuisson.

Fonction d'illumination

1. Appuyez le bouton 'light' pour allumer l'illumination dans le four.

NOTE: La lampe restera allumée pendant 1 minute si vous appuyez le bouton "light" ou si la porte est ouverte.

Fonction de pause


1. Pendant le processus de cuisson, l'unité s'arrêtera automatiquement une fois. Dans ce cas, peuvent être utilisés seulement les boutons ON/OFF, Light, y Rôtisserie. Le reste des boutons/touches se désactiveront. Fermez la porte. L'appareil continuera avec le travail précédent de cuisson.

NOTE: Si pendant la cuisson s'ouvre la porte, l'unité s'arrêtera automatiquement. En fermant la porte, continuera avec le programme précédent de cuisson. Si la porte s'ouvre pendant plus de 6 minutes, la machine s'éteindra automatiquement.

PROPOSITION: Pendant la cuisson, tournez l'aliment plusieurs fois afin d'obtenir une cuisson uniforme.

NOTA: Pendant la cuisson, les paniers, grilles, grillages et plateaux d'huile se chauffent beaucoup, pour cela on ne doit pas toucher directement avec la main. Prière d'utiliser les gants spéciaux inclus, pour manipuler la base du four. Yedi.

Fonction de rotation du grill

1. Cette fonction requiert qu'ils soient appuyés les boutons On/off y Menu tout d'abord. Après, appuyez el bouton "Rôtisserie" pour opérer.
2. Cette fonction peut faciliter le réchauffement beaucoup plus uniforme de l'aliment. Appuyez le bouton "Rôtisserie"  La lumière indicatrice dans le panneau de contrôle s'allumera et commencera la fonction de rotation. Appuyez après le bouton on/off pour commencer la cuisson, ou appuyez le bouton Rôtisserie à nouveau pour annuler la fonction
3. La fonction "rôtisserie" peut être utilisée avec les accessoires suivants:
Grille de brochettes, fourchette du grill, cylindre d'enroulement, grille pour viandes .

NOTE: Le poids total du poulet ne doit pas dépasser les 5 livres. Si le poids est majeur de 5 livres, prière d'utiliser le panier de maille, parce que le poulet grand fera contact avec le plateau égouttoir dans le processus de rotation.

La portion dans laquelle s'ouvrent les cuisses et les ailes du poulet doivent être fermées. Il est conseillé de faire des trous avec une aiguille dans les cuisses du poulet lorsqu'ils sont en train de cuire au four, parce que la viande des cuisses du poulet est grosse et la chaleur peut s'arrêter de pénétrer adéquatement.

Fin de la cuisson.

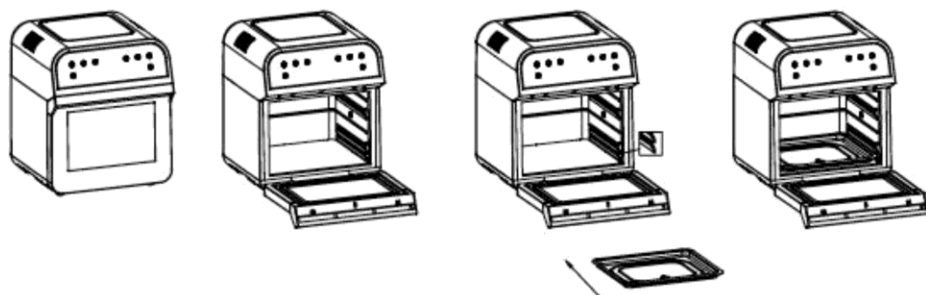
1. Lorsque le Four Grille d'Air finit la cuisson produira un son et arrêtera son opération après mais son ventilateur continuera à travailler pendant 1 minute jusqu'à ce que la température centrale interne diminue.
2. Lorsque vous retirez le panier et autres accessoires de l'appareil, ne les touchez pas avec les mains. Utilisez les gants ou la pince de la grille.

PROPOSITION: Si l'aliment n'est pas prêt après la cuisson, essayez de changer le niveau du plateau lorsque vous utilisez les paniers de maille, le plateau de maille ou la grille de fil de fer.

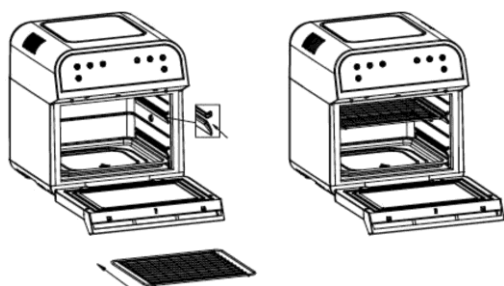
3. Après du processus cuisson, appuyez le bouton ON/OFF pour éteindre l'unité et débranchez. Appuyez le bouton ON/OFF pour éteindre l'appareil et débranchez le câble de la prise.

INSTALLATION Y USAGE DE LA FRITEUSE D'AIR

Insérer le plateau à égoutter



Insérer les grilles de fil de fer et de maille.



NOTE: Choisissez la grille de cuisson appropriée en accord avec la programmation. La grille de maille est parfaite pour la déshydratation, mais est aussi de grande utilité pour faire des sandwichs croustillants et réchauffer la pizza. La grille de fil de fer s'utilise mieux pour soutenir les plateaux des aliments cuits au four à une distance de cuisson correcte de l'élément interne de chauffage.

¡PRÉCAUTION! Les accessoires de cuisson deviendront extrêmement chauds après chaque usage. Pour éviter des lésions personnelles, utilisez toujours les gants pour retirer les contenus et attendez que l'unité se refroidisse suffisamment avant de toucher ou nettoyer n'importe quelle partie de la section interne de chauffage du Four Grilleur d'Air.

INSTALLATION Y USAGE DE LA FRITEUSE D'AIR

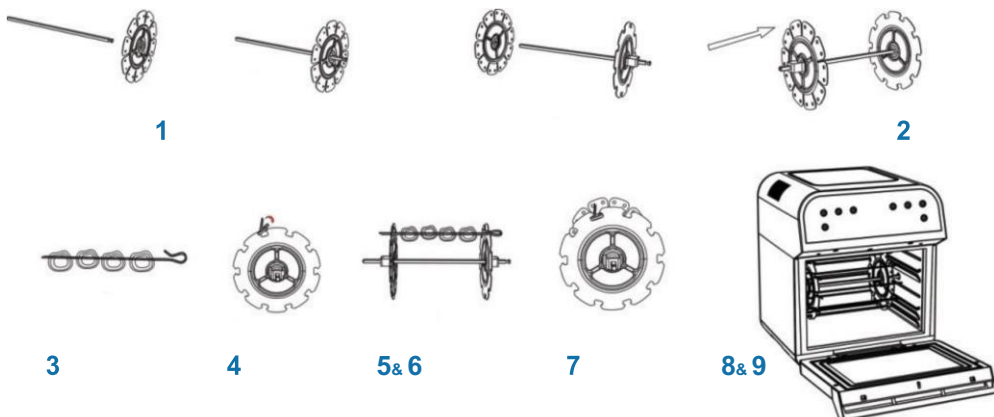
Grilleur de Brochettes : Utilisez-le pour élaborer des brochettes (pinchos)

Montage du rouleau et des y des grilles du grill

1. Placez les deux grilles à chaque extrême du rouleau du grill. Assurez-vous que les vis de fixation restent dans la partie extrême du rouleau.
2. Serrez doucement les vis. Ne les serrez avec beaucoup de pression car vous pouvez nécessiter de les ajuster après avoir inséré les broches.
3. Insérez les brochettes dans l'aliment soigneusement.

Assemblage du grill de brochettes.

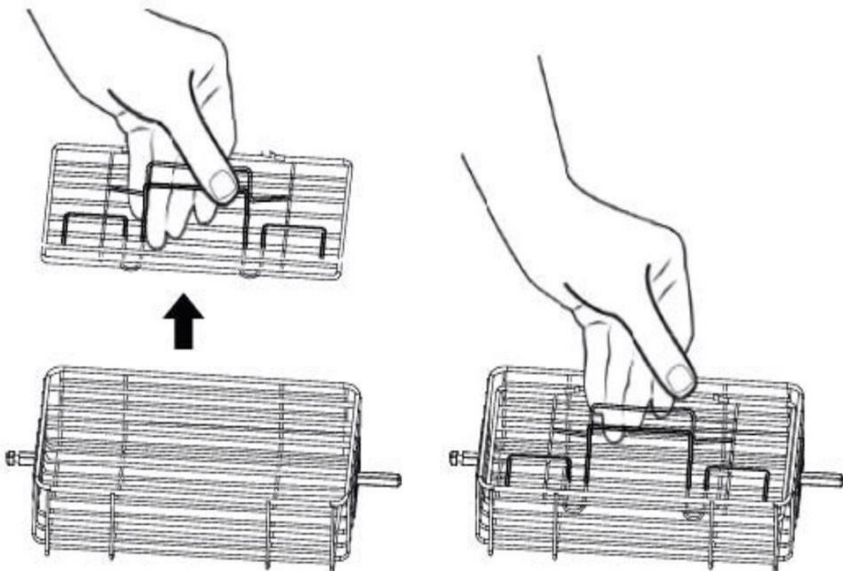
4. Glissez une broche vers la fente ouverte au bord de la grille, avec le fixateur face au rouleau.
5. Guidez l'extrême pointu de la broche à travers de l'orifice dans le côté opposé de la grille et poussez le fixateur vers l'orifice près de la fente jusqu'à ce que la broche soit sûre.
6. Répétez les pas 1-2 de façon uniforme autour de la grille de grillade. Assurez-vous que les broches sont séparées uniformément.
7. Serrez les vis afin qu'ils restent sûrs à sa place.
8. Soyez prudent au moment d'insérer les broches dans l'unité pour éviter de vous blesser avec les pointes.
9. Ouvrez la porte du four. Insérez le côté B du rouleau du grill dans l'orifice de celui-ci. Placez l'autre extrême dans la fente du grill. Ne forcez pas le rouleau dans l'orifice, tournez-le jusqu'à ce que le rouleau se glisse doucement vers l'intérieur.



INSTALLATION ET USAGE DE LA FRITEUSE D'AIR

Grille pour griller la viande: Pour cuisiner des viandes molles tels que poisson ou bifteck

1. Ouvrez la grille cylindrique (cage) pour la grillade de viandes, en prenant les poignées de la grille et en levant en premier le crochet latéral.
2. Placez le poisson ou le bifteck dans la grille cylindrique (cage).
3. Placez à nouveau le couvercle du grill en vous assurant que celle-ci reste fixe et fasse pression sur la viande, de telle façon qu'elle ne se déplace pas de sa place lorsque la grille est en train de tourner.
4. Ouvrez la porte du four. Insérez l'extrême long de la grille cylindrique dans l'orifice du grill. Placez après l'extrême opposé dans la fente du grill. Ne forcez pas le rouleau dans l'orifice ; tournez-le jusqu'à ce qu'il se glisse doucement vers l'intérieur.

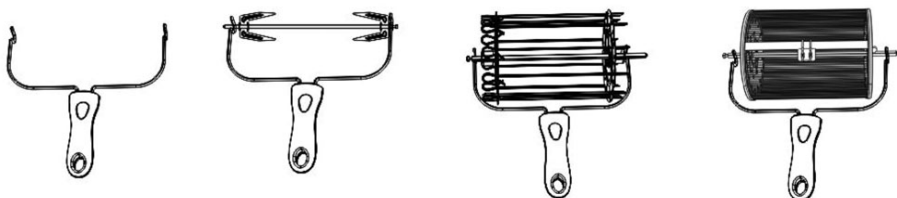


INSTALLATION Y USAGE DE LA FRITEUSE D'AIR

Comment retirer les fourchettes, grilles et grille cylindrique de la Friteuse d'Air:

1. Ouvrez la porte du four.
2. Avec des gants dans les deux mains et en utilisant des pinces pour grillade, accrochez les côtés droit et gauche de la partie inférieure du rouleau du grill, et sortez soigneusement de la fente latérale du four. Retirez le rouleau de l'orifice du grill et retirez-le du four.

NOTE: Les contenus peuvent être chauds et peut brûler très facilement. Soyez prudent de ne pas vous brûler la peau avec la viande chaude. Utilisez un plateau ou une assiette sous les contenus du grill.



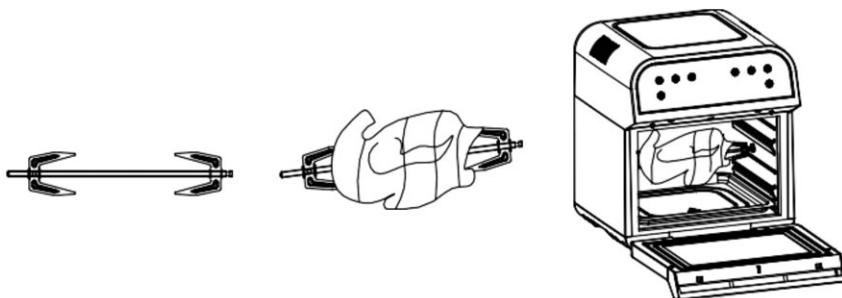
PROPOSITION: La porte du four peut s'ouvrir pendant le processus de grillade. L'unité laissera de chauffer automatiquement jusqu'à ce que la porte soit fermée. Le ventilateur continuera à fonctionner lorsque la porte continue ouverte. Si la porte continue ouverte pendant 6 minutes, l'unité s'éteindra.

Pour arrêter la cuisson, après que l'unité a commencé à fonctionner, appuie une fois le bouton ON/OFF.

NOTE: Si l'unité a fonctionné pendant un temps, l'élément de chauffage et le ventilateur continuera en refroidissant l'élément de chauffage avant de s'éteindre complètement. Cependant l'unité cessera de chauffer.

PRECAUTION! Les contenus et accessoires de cuisson se chaufferont beaucoup après n'importe quel usage. Pour éviter des lésions personnelles, utilisez toujours des gants pour retirer les contenus et attendez à ce que l'unité se refroidit bien avant de toucher ou nettoyer n'importe quelle surface du compartiment interne de la friteuse d'air.

USAGE DES FOURCHETTES POUR GRILLER UN POULET ENTIER

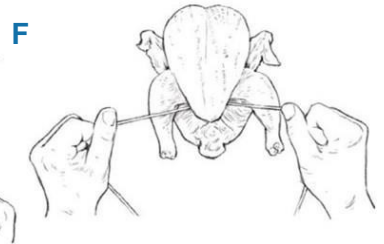
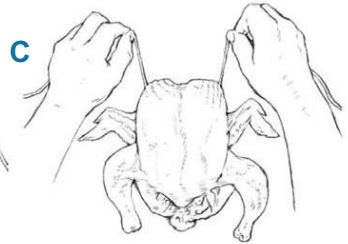
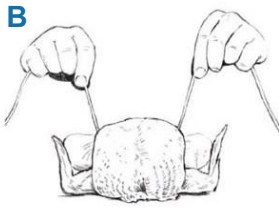
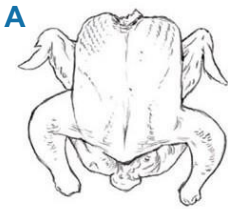


1. Après avoir attaché le poulet, insérez le rouleau soigneusement à travers du poulet du cou jusqu'aux cuisses.
2. Glissez les fourchettes sur les deux côtés du rouleau, en perforant le poulet; assurez-vous de fixer le poulet à sa place. En utilisant les vis, ajustez doucement les fourchettes à sa place. Ne serrez pas trop, car ceci peut rendre difficile le retrait des fourchettes après la cuisson.
3. Ouvrez le four. Insérez le côté B du rouleau dans l'orifice du grill, et placez après l'autre extrême dans la fente du grill. Ne serrez beaucoup dans l'orifice, tournez jusqu'à ce que le rouleau glisse doucement.
4. Allumez l'unité en appuyant ON/OFF et appuyez après MENU jusqu'à ce le pré-ajustement "Chicken" soit choisi.
5. Appuyez le bouton 'Rotisserie' pour commencer la fonction de rotation. Appuyez après ON/OFF pour commencer la cuisson.
6. La température et le temps de cuisson par défaut est 430° pendant 25 min- si le poulet n'est pas encore doré et croustillant et la température interne n'est pas 165°F répétez le cycle de cuisson.
7. Lorsque le poulet fini sa cuisson avec la température interne de 165° retirez le poulet en utilisant les pinces à griller.
 - a. Ouvrez la porte du four.
 - b. En utilisant des gants dans les deux mains et les pinces du grill, accrochez les côtés droit et gauche de la partie inférieure du rouleau du grill, dans les orifices de celui-ci et sortez soigneusement le rouleau en dehors de la fonte du côté gauche du four. Retirez soigneusement le rouleau de l'orifice et sortez-le du four.

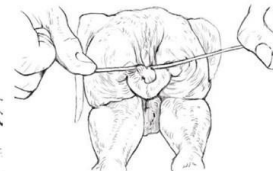
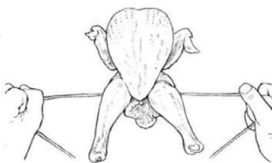
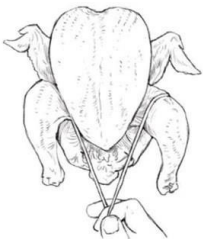
NOTE: Les contenus peuvent être très chauds et causer des brûlures. Soyez prudent avec les jus chauds de la viande ou les huiles, car ils peuvent brûler la peau. Utilisez un plateau ou une assiette et placez-le- dessous des contenus du grill.

COMMENT ATTACHER UN POULET ENTIER

1. Cherchez un poulet de taille appropriée, qui ne dépasse pas les 5 livres comme maximum.
2. Après d'assaisonner le poulet attachez-le avec du fil à attacher la viande.
 - a. Placez le poulet vers le haut avec les cuisses vers vous.
 - b. Glissez une portion de fil au-dessous du blanc du poulet entre les ailes et les cuisses. Tirez des deux pointes du fil, en dessous des axilles du poulet, et passez-les après au-dessus des ailes.
 - c. Passez le fil autour de la partie supérieure du blanc de poulet, en vérifiant que la peau soit sûre.
 - d. Prenez les pointes du fil vers vous, passez-les par les côtés du blanc de poulet et sur les ailes et les cuisses.
 - e. Attachez les extrêmes du fil en ajustant fermement.



- f. Tournez le fil sous les cuisses et après au-dessus de ceux-ci. Ajustez et serrez le fil. Les cuisses doivent ressortir un peu.
- g. Tournez le poulet sur votre ventre et finissez en attachant les fils avec un nœud autour de la queue. Finalement coupez les pointes du fil.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE: Assurez-vous de débrancher cet appareil avant de le nettoyer.

1. Prière de maintenir toujours un plateau à égoutter au niveau le plus inférieur pour ramasser l'huile résultant de l'aliment frit.
2. Nettoyez le panier, grille de fil de fer, plateau à égoutter, etc., avec de l'eau ou du savon liquide, après l'avoir utilisé.
3. Nettoyez l'unité avec un chiffon doux et humide.
4. Ne submergez pas le câble, le connecteur, ou le corps de l'unité dans de l'eau ou un autre liquide, car ceci peut occasionner des dommages de l'appareil, incendie, choc électrique ou des lésions personnelles.
5. Après avoir séché le dispositif, armez toutes les parties et gardez-le dans un endroit sec, propre et libre de corrosions.

CODES D'ERREUR & SOLUTION DE PROBLÈMES

E1	Circuit ouvert du senseur NTC	Pourrait être débranché. Faites appel au technicien professionnel dans le domaine, après la révision préliminaire dans le bureau de réparation du vendeur.
E2	Court-circuit du senseur	Peut-être un dommage dans le senseur. Faites appel à un technicien professionnel après révision préliminaire dans le bureau de réparation du vendeur.
E3	Erreur de communication du tableau du circuit.	Installation fausse du câble ou câble endommagé, après la révision préliminaire dans le bureau de réparation du vendeur.