

Yedi®
HOUSEWARE

FRITEUSE D'AIR *YEDI EVOLUTION*



Pour plus de recettes et vidéos de cuisine , allez à :
www.yedihousewareappliances.com

Suivez-nous en Instagram [@yedihouseware](https://www.instagram.com/yedihouseware)

CONTENUS

Importantes mesures de sécurité	3
Parties y accessoires	5
Présentation du panneau de contrôle	7
Usage de l'ustensile	8
Choix et usage de fonctions	9
Solution de problèmes.....	12
Questions fréquentes	13

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

1. Lisez la totalité des instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez des gants.
3. Pour vous protéger contre un choc électrique, ne submergez pas le câble, le connecteur, ou la base dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Si l'appareil s'utilise près des enfants, on doit effectuer une supervision soigneuse.
5. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir bien avant de le ranger et séparer ses parties.
6. N'allumez pas aucun appareil si le câble ou le connecteur sont abîmés.
7. L'usage d'accessoires de rechange ne sont pas recommandés par le fabricant, peuvent produire 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, électrique ou dans un four chaud.
11. Tenez 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 autre propos différent de celui prévu.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

1. Tenez beaucoup de précaution en retirant le plateau ou en éliminant la graisse chaude.
2. Ne nettoyez pas avec des éponges métalliques. Les morceaux métalliques peuvent faire contact avec les parties électriques, en occasionnant un risque de choc électrique.
3. Les aliments de grande taille ou les ustensiles métalliques ne doivent pas s'introduire dans la friteuse car ils peuvent occasionner un risque de choc électrique.
4. Il peut se présenter du feu si la friteuse est couverte ou fait contact avec du matériel inflammable, tels que des rideaux, murs ou semblables lorsqu'il est en fonctionnement. Ne placez pas aucun élément au-dessus lorsqu'il est en fonctionnement.
5. On doit tenir beaucoup de précaution lorsqu'on utilise des récipients faits avec des matériaux différents au métal ou au plastique.
6. Ne pas stocker aucun matériel différent de ceux recommandés par le fabricant lorsque cette friteuse n'est pas en service.
7. **Ne placez pas aucun des matériaux suivants dans la friteuse: Papier, carton, plastique, y semblables.**
8. Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Il est nécessaire de laisser un espace de six pouces autour de l'appareil.
9. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé appuyez le bouton on/off pour l'éteindre et débranchez-le après.
10. Seul pour usage domestique.

PARTIES Y ACCESSOIRES

Antes de la première utilisation :

1. Retirez tout l'emballage, marques y étiquettes
2. Lavez complètement le panier, le plateau et les accessoires avec de l'eau savonneuse tiède et nettoyez la partie interne avec un torchon humide et allumez après à 400° F pendant 5 minutes avant le premier usage. Il est possible de détecter une odeur douce et/ou fumée. Ne vous préoccupez pas ceci est normal. Lavez après le panier et le plateau à nouveau, nettoyez à nouveau l'intérieur et la friteuse est maintenant prête pour être utilisée.



- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. Poignée du panier | 5. Entrée d'air |
| 2. Panier | 6. Ouvertures d'entrée d'air. |
| 3. Poêle | 7. Câble de courant |
| 4. Ecran digital | 8. Compartiment du câble |

PARTIES Y ACCESSOIRES



9



10



11



12



13



14

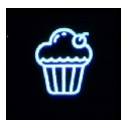
9. Casserole de silicone pour petits gâteaux.
Usage: Gâteaux et autres biscuits favoris o bouchées d'œuf.
10. Diviseur de panier avec couche de céramique.
Usage: Vous permet de cuisiner 2 aliments différents au même temps sans qu'ils soient en contact.
11. Usage des grilles du déshydrateur. Crée plus d'espace pour déshydrater toutes vos fruits favorites, légumes et viandes. Rotez las positions des grilles du déshydrateur pendant le processus de coction, afin que tous les aliments se déshydratent uniformément.
12. Récipient pour pizza avec couche de céramique.
Usage: Cuisinez des délicieuses pizzas dans le récipient
13. Grille multi propos avec des petites grilles en acier inoxydable.
Usage: Faites des brochettes avec la grille multi propos et maximisez son espace de coction.
14. Papiers perforés de vapeur.
Usage: maintiennent l'aliment propre et hygiénique, en facilitant la propreté. Placez-les dessous de l'aliment lorsqu'il se cuisine.

PRESENTATION DEL PANEAU DE CONTRÔLE

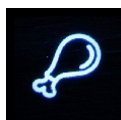
8 FONCTIONS :



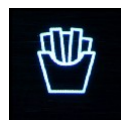
POISSON



GÂTEAU



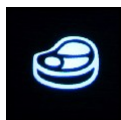
CUISSE DE POULET



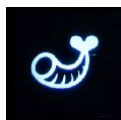
FRITES



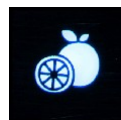
POULET



CÔTELETTE



CREVETTE



DESHYDRATEUR



POWER ON/OFF

USAGE DE L'UTENSILE

1. Branchez le câble de courant dans une prise à terre.



2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse.



3. Placez toujours la casserole dans le panier. Assurez-vous qu'elle reste bien sûre afin qu'elle ne se déplace pas pendant la cuisson.

4. Placez les ingrédients dans le panier.





5. Faites glisser le panier dans la friteuse.

6. Appuyez on/off pour allumer.



7. Touchez Menu pour choisir la fonction souhaitée.

CHOIX ET USAGE DES FONCTIONS

8. Touchez chaque icône de recettes pour choisir et changer la fonction de cuisson. On peut se faire des ajustements plus flexibles du temps et la température, en touchant les icônes correspondants. Lorsque vous souhaitez ajuster le temps, touchez doucement la flèche up/down. L'icône de temps  dans l'écran augmente/diminue 1 minute par touche ou augmente/diminue en unités d'1 minute en faisant pression. Lorsque vous voulez ajuster la température, touchez doucement la flèche up/down. L'icône de température  dans l'écran augment/diminue 5 degrés par touche ou augmente/diminue rapidement en unités de 5 degrés en soutenant et en pressant.

Après avoir choisi la fonction souhaitée touchez l'icône **Power** pour commencer la cuisson.

9. Certains des ingrédients requièrent d'être remués un peu pendant le temps de préparation. De cette façon, retirez le panier de la friteuse en utilisant un gant et remuez-le. Introduisez à nouveau le panier dans la friteuse. Agitez de côté à côté, n'agitez pas d'en haut en bas. On peut utiliser les pinces ou un autre ustensile utile et sûr pour remuer l'aliment, au lieu de le secouer. S

10. La machine possède aussi une clochette automatique qui sonne après la cuisson. Lorsque vous écoutez la clochette 5 fois, ceci signifie que cycle de cuisson est fini. Enlevez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

NOTE: Après finalisé le temps, l'élément de chauffage termine son travail, mais le ventilateur continue en fonctionnant pendant 3-5 secondes, pour retirer l'air chaud de façon sûre. Finalement, la clochette de minuterie sonnera 5 fois comme alarme de finalisation.

11. Révissez si les ingrédients sont prêts.

SELECTION ET USAGE DE FONCTIONS

NOTE: Si les ingrédients ne sont pas prêts, faites glisser le panier à nouveau vers l'intérieure de la friteuse. Appuyez le contrôle de température pour ajuster les positions de température et appuyez après le bouton de contrôle de minuterie pour ajuster la position du temps. Et finalement appuyez le bouton « Start » pour démarrer l'appareil.

12. Pour retirer les ingrédients (viande, poulet, n'importe que autre ingrédient avec l'huile original et ceux qui aient un excès d'huile accumulés dans le fond du panier) prière d'utiliser les pinces pour ramasser les ingrédients un à un sans avoir besoin de pencher le panier.

NOTE: Ne tournez pas le panier, parce que l'huile accumulée au fond de celui-ci et dans le récipient est très chaud.

13. Pour retirer des ingrédients tels que pommes de terre, légumes ou des ingrédients sans excès d'huile, prière de pencher légèrement le panier et de raccommoer les ingrédients avec les pinces.

TIP: Pour remuer des ingrédients grands ou fragiles, sortez-les du panier en utilisant des pinces.

14. Lorsqu'une grande quantité d'ingrédients soit prête, la friteuse se prépare instantanément pour préparer une nouvelle quantité.



NETTOYAGE ET STOCKAGE

Nettoyage

Nettoyez l'ustensile après chaque usage!

Ne nettoyez pas le panier, les accessoires ni l'intérieur de la friteuse avec des matériaux de nettoyage abrasifs car ceci peut endommager sa couche de céramique.

1. Retirez le câble de pouvoir de la prise afin que la friteuse refroidisse.

NOTE: Retirez la poêle afin que la friteuse se refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez la partie externe de l'ustensile avec un torchon humide.
3. Nettoyez la poêle friteuse et le panier avec de l'eau chaude, du savon lave-vaisselle et une éponge non abrasive.

Es possible de remuer des saletés restantes avec du con liquide à dégraisser.

NOTE: Il est recommandé toujours de le laver à la main.

TIP: Si la saleté se colle au fond du panier ou de la poêle, remplissez le panier avec de l'eau chaude ou avec du liquide à dégraisser, Placez la poêle dans le panier et laissez les tremper environ 10 minutes.

4. Nettoyez la partie interne de l'ustensile avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément de chauffage avec une brosse pour remuer les résidus des aliments.

Stockage

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

RESOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	La prise ne fonctionne pas	Essayez de connecter l'appareil dans une autre prise.
	Le panier de la friteuse ne s'est pas inséré de façon adéquate.	Introduisez à nouveau le panier dans l'unité
Les ingrédients ne se font pas complètement	Il y a beaucoup d'ingrédients dans la friteuse	Mettez des petites quantités d'ingrédients dans le panier
	L'ajustement de température est très bas.	Augmentez la température de cuisson.
Les ingrédients sont frits de façon non uniforme	Certains des ingrédients doivent être remués pendant le temps de cuisson.	Certains des ingrédients doivent être remués lors du processus de cuisson.
Les frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé une sorte d'aliment qui se prépare uniquement dans une poêle traditionnelle.	Versez un peu d'huile sur les aliments pour obtenir des meilleurs résultats.
Je ne peux pas glisser le panier dans la friteuse de façon appropriée	Il y a beaucoup d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de valeurs recommandées.
	Le panier n'a pas été placé de façon adéquate dans le panier.	Placez bien la poêle dans le fond du panier.
Il sort de la fumée de la friteuse	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsqu'ils des ingrédients gras sont frits une grande quantité d'huile se filtre dans le panier. L'huile produit de la fumée & la poêle peut se réchauffer. Ceci n'affecte pas l'ustensile ni le résultat final.
	La poêle ou le panier ont des résidus gras d'usages précédents.	Assurez-vous de nettoyer la poêle et le panier de façon adéquate après chaque usage.
Les pommes de terre ne sont pas frites de façon uniforme	Ne s'est pas utilisé le type de pomme de terre correct	Utilisez de pommes de terre fraîches qui soient fermes pendant le processus de cuisson.
	Ne se sont pas nettoyées les portions de pomme de terre de façon adéquate avant de les frire.	Nettoyez les morceaux de pomme de terre de façon adéquate pour retirer l'amidon de la partie externe de celles-ci
Les pommes de terre ne sortent pas croustillantes de la friteuse.	Le croustillant des pommes de terre dépend de votre contenu d'huile et eau.	Assurez-vous de sécher de façon adéquate les morceaux de pomme de terre avant d'ajouter l'huile.
		Faites des petite coupures des pommes de terre pour des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour des résultats plus croustillants.

QUESTIONS FRÉQUENTES

- 1. Je peux préparer des aliments différents aux plats frits avec mi friteuse d'air?**
 - On peut préparer une variété de plats en incluant des filets, côtelettes, hamburgers, et aliments au four. Voir recettes en : yedihousewareappliances.com.
- 2. La friteuse d'air sert pour réchauffer des soupes ou des sauces?**
 - Ne cuisinez ou réchauffez jamais des liquides dans la friteuse.
- 3. Que peux me faire si l'unité s'éteint lorsque je cuisine?**
 - Comme élément de sécurité, la friteuse a un mécanisme automatique d'arrêt qui évite des endommagements par sur chauffage. Retirez le panier et posez-le sur une surface résistante à la chaleur. Laissez que l'unité se refroidisse. Retirez le câble de pouvoir de la prise. Allumez à nouveau le bouton **Power**.
- 4. Est-ce que l'unité a besoin de temps pour chauffer?**
 - Si vous cuisinez à partir d'un état froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson pour compenser.
- 5. Est-ce que peux réviser les aliments pendant le processus de cuisson?**
 - On peut sortir le panier externe dans n'importe quel moment du processus de cuisson. Durante este tiempo, usted puede revolver los contenidos de la canasta para asegurarse de una cocción uniforme.
- 6. Qu'est ce qui se passe si l'unité ne travaille après avoir suivi toutes les suggestions précédentes.**
 - N'essayez jamais de réparer l'unité chez vous. Contactez *Yedi Houseware*. Nous nous préoccupons pour tous nos clients et nous vous aiderons en tout ce qui s'avère nécessaire.

Garantie & Service

Si vous avez besoin du service ou d'information ou si vous avez des problèmes, prière de visiter notre site web www.yedihousewareappliances.com