

FR

ARTHUR MARTIN



Airfry 6.3L

MODELE NO. : AMPAF63

NOTICE D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement ce manuel avant utilisation
et conservez-le pour référence future

I. Danger

1. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
2. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans le produit car des décharges électriques peuvent se produire.
3. Mettez toujours les aliments dans la cuve pour la friture, afin d'éviter leur contact avec les composants chauffants.
4. Pendant que le produit fonctionne, ne couvrez pas l'ouverture d'entrée et de sortie d'air.
5. Ne versez jamais d'huile dans la friteuse, cela pourrait provoquer un incendie.
6. Ne touchez pas l'intérieur du produit pendant qu'il fonctionne.

II. Avertissement

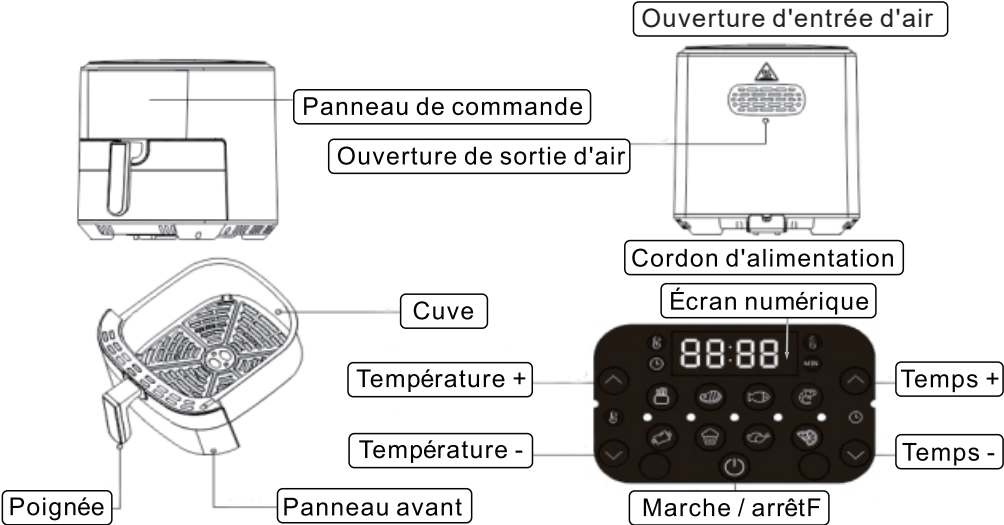
1. Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, veuillez vérifier si l'alimentation fournie est conforme à la puissance nominale du produit.
2. Si la prise, le câble d'alimentation ou le produit sont endommagés, n'utilisez pas le produit.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
5. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Lorsque le produit est sous tension ou en cours de refroidissement, celui-ci et son cordon d'alimentation doivent être placés dans un endroit hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

7. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces à haute température.
8. Ne touchez pas la prise et le panneau de commande avec les mains mouillées.
9. Le produit doit être connecté à une prise mise à la terre. Assurez-vous que la prise soit correctement insérée.
10. Ne connectez jamais le produit à une minuterie externe, un danger peut survenir.
11. Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe, un rideau, etc.
12. Ne placez jamais le produit contre un mur ou d'autres produits. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés gauche/droit et sur le dessus du produit. Ne posez rien sur le produit.
13. N'utilisez jamais le produit à des fins non mentionnées dans le manuel.
14. Le produit doit être surveillé pendant son fonctionnement.
15. Pendant l'utilisation, de la vapeur chaude sera émise par l'ouverture de la sortie d'air. Les mains et le visage doivent être éloignés de la vapeur et de l'ouverture de sortie d'air.
16. Lors de l'utilisation du produit, la surface qu'il touche peut devenir très chaude.
17. Si de la fumée est émise, débranchez immédiatement l'alimentation. Retirez la cuve du produit.
18. L'appareil peut fumer la première fois qu'il est utilisé. Ceci est normal et s'arrête quelques temps après.
19. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
20. En ce qui concerne des informations détaillées sur le nettoyage, référez-vous au paragraphe ci-après.
21.  Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.

III.Note

1. Placez le produit sur une surface plane, plane et stable.
2. Le produit est limité à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les salles à manger des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il ne doit pas être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des maisons d'hôtes ou des salles de petit-déjeuner, ou d'autres environnements d'hébergement.
3. Si le produit n'est pas utilisé correctement, ou a été utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou si les instructions n'ont pas été suivies, la garantie sera annulée, et le fabricant ne sera pas tenu responsable des éventuels dommages causés.
4. Le produit doit être envoyé à un centre de réparation agréé par notre société pour réparation. Ne réparez pas le produit par vous-même, car une telle action annulera la garantie.
5. Débranchez toujours l'alimentation après utilisation.
6. Avant de nettoyer le produit, laissez-le refroidir pendant 30 minutes.
7. Assurez-vous que les aliments frits dans le produit prennent une couleur dorée et non une couleur noire ou brune. Les aliments brûlés doivent être jetés.

Description



Menu

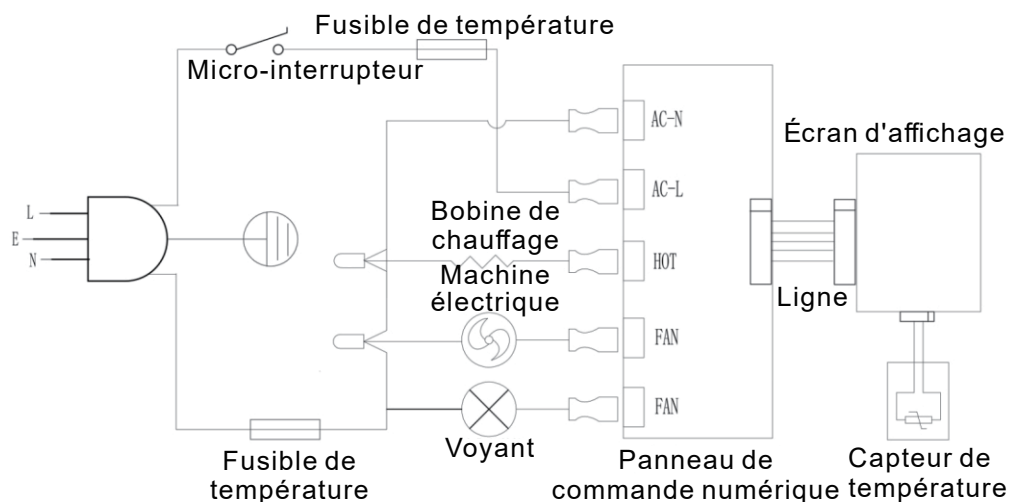
Opération			
Fonctions	durée de fonctionnement	conseils sur l'utilisation	notes
 Interrupteur	Appuyez 5 secondes	Appuyez et maintenez le bouton pendant 5 secondes pour allumer ou éteindre l'appareil.Appuyez une fois pour démarrer ou mettre en pause l'opération.	Sans sélectionner de programme, l'écran d'affichage affichera la température standard de 185 degrés Celsius.
 ou 	1 seconde	Les boutons haut et bas à droite permettent de régler l'heure	Après avoir sélectionné l'heure, l'écran d'affichage changera automatiquement en fonction de l'heure définie

  ou 	1 seconde	Les boutons haut et bas sur la gauche permettent de régler la température	Après avoir sélectionné la température, l'écran d'affichage changera automatiquement en fonction de l'heure réglée
---	-----------	---	--

Programmes

	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)	notes
Fonctions	 Frites	20	200	L'indicateur lumineux indique le statut du programme, l'heure et la température
	 Steak	25	185	
	 Poisson	15	200	
	 Crevettes	12	160	
	 Ribs	40	185	
	 Gâteaux	30	175	
	 Poulet	30	200	
	 Fruits secs et décongélation	4h	30	

Schéma



Arrêt automatique

Le produit est équipé d'une minuterie et d'un thermostat. Réglez le temps et de la température de cuisson, et appuyez sur le bouton . Le compte à rebours commence. Lorsque le temps s'est écoulé le produit sonnera et s'arrêtera automatiquement. Pour arrêter le produit manuellement, appuyez longuement sur le bouton . Remarque : Lorsque le compte à rebours est terminé ou si le produit est arrêté manuellement, le moteur continuera à fonctionner pendant 30 secondes.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez la colle et les étiquettes du produit.
3. Nettoyez soigneusement la cuve de friture et le plateau de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon chaud et humide.
5. La friteuse utilise la technologie du chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans la friteuse.

Préparation

1. Placez le produit sur une surface plane et stable ; ne placez pas le produit sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez correctement le plateau de friture dans la cuve de la friteuse.
3. Ne versez jamais d'huile ou d'autre liquide dans le réservoir de la friteuse. Ne couvrez jamais l'ouverture d'entrée d'air du produit, car cela empêchera le flux d'air et réduira l'effet de chauffage à air chaud.

Utilisation

La friteuse peut être utilisée pour cuire de nombreux types d'ingrédients alimentaires. Les chapitres IV, V, VI de cette notice vous aide à utiliser ce produit.

I.Friture

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise mise à la terre. Le buzzer émettra un bip et le voyant d'alimentation  sur l'écran s'allumera.
2. Retirez avec précaution la cuve de la friteuse.
3. Mettez les ingrédients alimentaires dans la cuve.

Note : lors de la première utilisation, veuillez régler la température à 200 °C et laissez l'appareil fonctionner 30 minutes sans nourriture.

Note : placez le plateau à friture dans la cuve à friture avant de mettre les aliments dans la cuve.

Note : La quantité d'aliments peut affecter la qualité finale de la friture.

4. Remplacez la cuve dans la friteuse. (Note : Ne touchez pas la friteuse après son fonctionnement afin d'éviter des brûlures. Vous ne pouvez déplacer la friteuse qu'en tenant la poignée.)
5. Réglez le temps et la température de cuisson des aliments (Veuillez-vous reporter à la partie "Paramètres" de ce chapitre).
 - 5.1 Réglage de l'heure : Appuyez sur le bouton  pour allumer l'écran numérique. Appuyez sur le bouton  ou  , le temps augmente ou diminue d'une minute. Appuyez longuement sur le bouton  ou  , le temps augmente ou diminue rapidement d'une minute à chaque fois.
 - 5.2 Réglage de la température : Après avoir réglé l'heure, une icône  sur le côté gauche du panneau de commande apparaît. Appuyez sur le bouton  ou  , la température augmente ou diminue de 5 °C. Appuyez longuement le bouton  ou  , la température augmente ou diminue rapidement de 5 °C à chaque fois.

6. Après avoir réglé l'heure et la température, appuyez sur le bouton  du panneau de commande. À ce stade, le moteur commence à tourner et l'écran numérique alterne "temps" et "température" toutes les 5 secondes.

Note : Si une erreur de réglage est détectée, vous pouvez appuyer sur le bouton  ou , réglez directement le « temps » et la « température ».

7. Il y a 8 icônes de menu de raccourcis sur le panneau de commande. Mettez vos aliments dans la friteuse, appuyez sur l'icône Raccourci, puis appuyez sur le bouton  pour commencer l'opération.

Note : lorsque le produit fonctionne, vous pouvez modifier la température ou la minuterie.

Note : le produit s'allume et s'éteint avec le bouton  .

8. Lorsque vous entendez la sonnerie d'avertissement "bip", indiquant que le temps de cuisson est écoulé, et que le panneau de commande affiche "00", le moteur s'arrête de fonctionner après 30 secondes. À ce moment, retirez la cuve du produit, placez-la sur une surface résistante à la chaleur. L'huile superflue des aliments est collectée au fond de la cuve de friture.

Note : Si vous n'appuyez pas sur le bouton , la sonorité d'avertissement émettra un "bip" 5 fois.

Note : L'indicateur sera  toujours allumé lorsque le produit est sous tension.

Note : Si vous devez arrêter ou éteindre le produit pendant son fonctionnement, vous pouvez l'éteindre manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton  du panneau de commande.

9. Fonction de protection du moteur : le ventilateur s'éteint après 30 secondes lorsque le produit est éteint.

10. Certains aliments nécessitent d'être mélangés en cours de cuisson (voir la partie « Réglages » de ce chapitre). Pour mélanger les aliments, tenez la poignée et retirez la cuve du produit, puis effectuez le mélange. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse.

11. La sonnerie de la minuterie signifie que le temps de réglage est écoulé. Retirez ensuite la cuve du produit et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

12. Vérifiez si les aliments sont cuits. Si les aliments nécessitent plus de cuisson, remettez la cuve de friture dans le produit et réglez la minuterie pour quelques minutes de plus.

13. Ne renversez pas la cuve, car cela entraînerait une fuite de l'huile superflue recueillie au fond de la cuve sur les aliments. Après la cuisson avec la friteuse, la cuve et les aliments sont encore très chauds. Évitez les brûlures. N'utilisez pas votre main pour toucher directement les aliments. De la vapeur peut s'échapper de la friteuse.

14. Utilisez des pinces pour saisir les aliments.
15. Après avoir terminé la cuisson d'un lot d'aliments, vous pouvez recommencer une nouvelle cuisson.

II. Réglages

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner la cuisson correspondante selon les aliments que vous souhaitez utiliser.

Note : ce tableau est fourni comme référence. La cuisson peut des aliments peut différer selon leur type, leur taille, leur forme et leur marque. Nous ne pouvons pas garantir de fournir les meilleurs réglages pour vos aliments. Étant donné que la technologie de renouvellement rapide de l'air peut immédiatement réchauffer l'air à l'intérieur du produit, retirer la cuve pendant l'opération n'affectera guère le processus de cuisson.

III. Note

1. Les ingrédients alimentaires de petite taille nécessiteront moins de temps de cuisson.
2. Avec une plus grande quantité d'aliments, le temps de cuisson augmente que légèrement, avec une quantité moindre d'aliments, le temps de cuisson diminue que légèrement.
3. Pendant le processus de cuisson, mélangez les aliments de petite taille peut favoriser l'effet de cuisson final et peut aider les ingrédients alimentaires à obtenir une friture bien répartie.
4. Ajouter une petite quantité d'huile aux pommes de terre fraîche peuvent les rendre plus croustillantes. Après avoir ajouté l'huile, les ingrédients alimentaires doivent être conservés pendant plusieurs minutes avant de les faire frire dans la friteuse.
5. Ne faites jamais cuire les aliments à haute teneur en huile dans la friteuse, comme les saucisses, etc.
6. Les aliments qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse sans graisse.
7. Le meilleur poids des aliments pour la cuisson est de 500 g.
8. Les sandwichs peuvent être préparés rapidement et facilement en utilisant de la pâte industrielle. Par rapport à la pâte maison, la pâte industrielle nécessite un temps de cuisson plus court.
9. Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, veuillez régler la température à 150°C (300°F). Le temps de cuisson maximum est de 10 minutes.

IV.Pomme de terre et Chips

Type	Quantité minimale-maximale d'aliments	Temps (minutes)	Température	Mélanger	Information additionnelle
Frites fines surgelées	300-700	12-16	200°C	Mélanger	
Frites épaisses surgelées	300-700	12-20	200°C	Mélanger	
Frites faites maison (8*8 mm)	300-800	18-25	180°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Frites de pommes de terre faites maison	300-800	18-22	180°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Galettes de pommes de terre	250	15-18	180°C		
Pommes de terre au beurre	500	18-22	180°C		

V.Viande

Type	Quantité minimale-maximale d'aliments	Temps (minutes)	Température	Mélanger	Information additionnelle
Steak de bœuf	100-500	8-12	180°C	Mélanger	
Côtelette de porc	100-500	10-14	180°C	Mélanger	
Hamburger	100-500	7-14	180°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Rouleaux de saucisse	100-500	13-15	200°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile

Pilon de poulet	100-500	18-22	180°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180°C		

VI.Snacks

Type	Quantité minimale-maximale d'aliments	Temps (minutes)	Température	Mélanger	Information additionnelle
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Nuggets de poulet surgelées	100-500	6-10	200°C	Mélanger	Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Tranches de poisson à frire surgelées	100-400	6-10	200°C		Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Snack au fromage surgelée	100-400	8-10	200°C		Ajouter 1/2 cuillère d'huile
Légumes	100-400	10	180°C		

Remarque : Si la friteuse démarre avec un démarrage à froid, le temps de cuisson doit être supérieur de 3 minutes.

VII. Faire des frites

Dans le but d'avoir le meilleur effet, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (par exemple des fritessurgelées). Pour faire des frites par vous-même, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux.
2. Faites tremper les frites dans un bol pendant au moins 20 minutes, sortez-les et égouttez-les sur du papier.
3. Versez de l'huile d'olive dans le bol avec une cuillère, mettez les frites dans le bol et mélangez-les jusqu'à ce que toutes les frites soient huilées uniformément.
4. Enlevez les frites, laissez l'huile superflue dans le bol. Versez ensuite les frites dans la cuve.

Note :

1. Placez le plateau de friture dans la cuve de friture avant de mettre les frites.
2. Ne versez pas toutes les frites dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que trop d'huile ne s'accumule au fond de la cuve à la fin.
3. Faites frire les frites en suivant les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez le produit après chaque utilisation.

L'intérieur de la cuve de friture, du plateau de friture et du produit sont tous recouverts d'une peinture antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour effectuer le nettoyage, car cela peut endommager la couche de peinture.

1. Retirez le cordon de la prise de courant, laissez le produit refroidir.
2. Utilisez un chiffon humide pour frotter la partie extérieure du produit.
3. Nettoyez la cuve de friture ou le plateau de friture avec de l'eau chaude, du détergent et une éponge non abrasive. Ajoutez de l'eau chaude dans la cuve de friture avec un peu de détergent. Placez la plaque à friture dans la cuve à friture, puis faites tremper la cuve à friture et la plaque à friture pendant 10 minutes.
4. L'intérieur du produit ne doit être essuyé qu'avec un chiffon doux et sec.
5. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les composants chauffants, balayez les résidus alimentaires restants.
6. Nettoyez avec une brosse propre l'ouverture d'entrée d'air et l'ouverture de sortie d'air, afin de ne pas affecter l'entrée d'air et le débit d'air de sortie.

Rangement

1. Débranchez le cordon d'alimentation du produit et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont nettoyés et séchés.
3. Emballez le câble d'alimentation.

Dysfonctionnement et méthode de traitement

Problème	Causes possibles	Solutions
Le produit ne fonctionne pas	1. Le cordon d'alimentation produit n'est pas inséré dans la prise de courant. 2. L'utilisateur n'a pas appuyé sur le bouton .	1. Insérez le cordon d'alimentation dans la prise de courant mise à la terre. 2. Appuyez sur le bouton .
Affichage à l'écran numérique "E1/E2"	1. E1 : capteur de température du produit ouvert circuit. 2. E2 : capteur de température du produit cassé.	Veuillez contacter ou envoyer le produit à notre centre client près de chez vous.
Aliments pas assez cuits	1. Trop d'aliments dans la cuve de friture. 2. La température est trop basse. 3. Le temps de cuisson est trop court.	1. Mettez les aliments dans la cuve de friture par petites quantités. En petites quantités, la friture peut être répartie plus uniformément. 2. Réglez une température plus élevée. (Reportez-vous à la partie « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de ce produit ») 3. Réglez un temps de cuisson plus long. (reportez-vous à la partie « Paramètres » dans le chapitre « Utilisation de ce produit »)

Les aliments ne sont pas cuits uniformément dans la cuve de friture	Certains ingrédients alimentaires doivent être renversés pendant le processus de cuisson.	Si certains ingrédients alimentaires reposent sur le dessus ou se rejoignent avec d'autres ingrédients alimentaires (par exemple, des frites), ils doivent être renversés pendant la cuisson. (Reportez-vous à la partie "Paramètres" du chapitre « Utilisation de ce produit »)
Les aliments frits sortant de la friteuse ne sont pas croustillants	Le rafraîchissement de friture que vous choisissez doit être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Vous pouvez choisir le rafraîchissement du four, ou vous pouvez ajouter de l'huile sur le rafraîchissement pour augmenter leur qualité crouillante.
Fumée blanche sortant du produit	1. Vous cuisinez des aliments à haute teneur en huile. 2. L'huile de la dernière utilisation est toujours restée à l'intérieur de la cuve de friture.	1. Lorsque vous faites cuire des aliments avec une teneur en huile relativement élevée dans la friteuse, une grande quantité de vapeur d'huile s'infiltre dans la cuve. L'huile produira des vapeurs d'huile blanche et la cuve va être être plus chaude que d'habitude. Cependant cela n'affectera pas l'effet de cuisson final. 2. La fumée blanche est produite en chauffant l'huile et la graisse à l'intérieur de la friteuse. Assurez-vous de nettoyer la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites uniformément à l'intérieur de la cuve de friture	Vous n'avez pas fait tremper correctement les frites avant la friture.	Utilisez des pommes de terre fraîches et suivez les instructions du chapitre "Faire des frites vous-même".

Les frites qui sortent de la friteuse ne sont pas croustillantes	Le croustillant dépend de l'huile utilisé et de l'humidité des pommes de terre	1. Assurez-vous d'égoutter correctement les frites avant d'y ajouter de l'huile. 2. Coupez les frites en plus petites tailles pour les rendre plus légères et croustillantes. 3. Les frites peuvent être rendues plus légères et croustillantes en y ajoutant une petite quantité d'huile.
--	--	--

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

 Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger. Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur ! Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important!

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Service E-mail : sav@gmtfrance.fr

EN

ARTHUR MARTIN



Airfry 6.3L

MODEL NO. : AMPAF63

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using
and save it for future reference

I. Danger

1. Do not soak the crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. Always put the food ingredients in the frying tank for frying, thus to avoid their contact with the heating components.
4. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
5. Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
6. Do not touch the inside of the product while it is working.

II. Warning

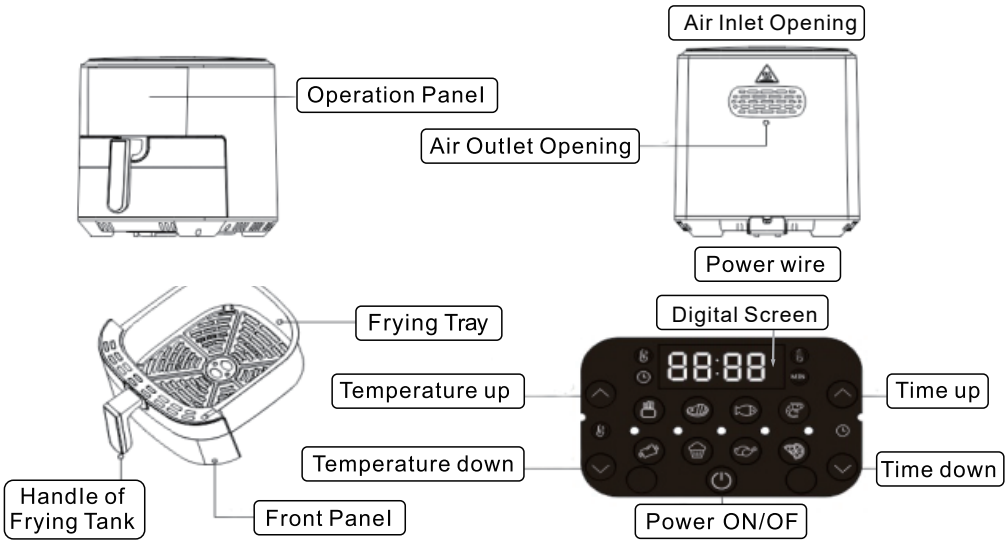
1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
5. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.

9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
11. Never put the product on or near combustible material like the able cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products.
There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.
18. The unit may smoke the first time it is used. It is not defective the smoke will burn of within a few minutes.
19.  CAUTION: Hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.
20. For detailed information of cleaning, refer to the following paragraph.

III.Notice

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
2. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
3. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
4. The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
5. Always unplug the power after use.
6. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
7. Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

General instruction



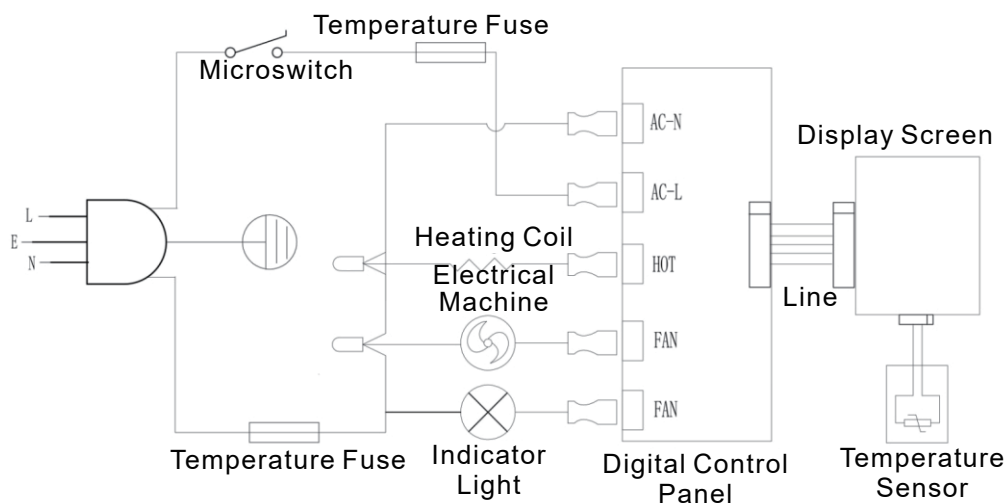
Menu Table

Operation			
Functions	operation for time	operation for tips	notes
 switch	Press for 5 seconds	Press and hold for 5 seconds to turn or close on the device Press one time for start or pause working.	Without selecting any program, the display screen will display a standard temperature of 185 degrees Celsius
 or 	1 second	The up and down buttons on the right adjust the time	After selecting the time button, the display screen will automatically change according to the set time

  or	1 second	The up and down buttons on the left adjust the temperature	After selecting the temperature adjustment button, the display screen will automatically change according to the set time
--	----------	--	---

Programmes				
Functions	Menu	Default time (min)	Default temperature (°C)	notes
	 French fries	20	200	Selecting the flashing icon indicates entering the program status, displaying time and temperature
	 steak	25	185	
	 Fish	15	200	
	 shrimps	12	160	
	 ribs	40	185	
	 cake	30	175	
	 chicken	30	200	
	 Dried fruits and defrost function	4h	30	

Circuit diagram



Automatic Closing

The product is equipped with a timer and a thermostat. Setting cooking time and temperature, and press the  button, then the timer start countdown, countdown completed, the product will ring and close automatically. To close the product manually, long press  button, then the product will be closed.

Note: When countdown completed or close the product manually, the motor will continue to work for 30 seconds.

Before The First Use

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying tray into the fryer tank correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the fryer tank . Never put things cover the air inlet opening of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

Operating This Product

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual on IV , V, VI parts will assist you to understand this product.

I.Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket, then the buzzer will beep and the Power  indicate lamp on the display will light up.
2. Pull out the frying tank carefully from the fat-free fryer.
3. Put the food ingredients into the frying tank.

Notice 1: When use for the first time, please adjust the temperature to 200°C, and let the unit working 30 minutes without food.

Notice 2: Put the frying tray in the frying tank before put the food ingredients into the frying tank.

Notice 3: The amount of food ingredients never too much or too little, because it may affect the final quality of frying.

4. Slip the frying tank back to the fat-free fryer. (Notice: Do not touch the fryer shortly after its operation, avoid scald. One can only move the fryer by holding the handle.)
5. Setting the time and the temperature for cooking the food ingredients. (Please refer to the “Settings” part of this chapter.)
 - 5.1 Setting the time. Press the  button light up the digital screen. There is a  icon on the right side of operation panel, press the right  or  button, the time will increasing or decreasing 1 minute, long press  or  button, the time will rapidly increasing or decreasing for the 1 minute each time.
 - 5.2 Setting the temperature. After setting the time, there is a  icon on the left side of operation panel, press the left  or  button, the temperature will increasing or decreasing 5°C, long press  or  button, the temperature will rapidly increasing or decreasing for the 5°C each time.
6. After setting the time and the temperature, please press  button on the operation panel. At this point, the motor begins to turn, and the digital screen switches back and forth “time” and “temperature” every 5 seconds.

Note: If the setting error is found, you can press ▲ or ▼ button adjust the "time" and "temperature" directly.

7. There are 8 Shortcut Menu icon on operation panel. Pull the food ingredients into the fryer, according to your food ingredients press Shortcut icon, then press  button to begin running product.

Note 1: When the product is working, you need to adjust temperature or time, you can press ▲ or ▼ button for adjust "temperature" or "time" to make the adjustment directly.

Note 2: The product Turn On and Turn Off function in one button .

8. When you hear the "beep" warning tone, indicating that the cooking time has arrived, and the interface shows "00", the motor will stop working after 30 seconds. At this time, pull out the frying tank from the product, put it on heat resistant surface. The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.

Note 1: If you do not press the  button, the warning tone will "beep" 5 times.

Note 2: The Power  indicate lamp will always be on when the product is energized.

Note 3: If you need to stop or turn off when the product is working, you can turn off manually. To do this, please the  button on the operation panel.

9. Motor delay off protection function, the fan will turn off after 30 seconds when the function is finished or closed, so as to protect the machine.

10. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Settings" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying tank from the product, and then make the turning. After that, slip the frying tank back to the fat-free fryer.

11. The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying tank out of the product, and put it on heat-resistant surface.

12. Check to see if the food ingredients are cooked ripe. If the food Ingredients require more cooking, then slip the frying tank into the product, and set the timer with some minutes more.

13. Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the fat-free fryer , the frying tank and the food ingredients are still very hot , avoid scald , do not use hand touch the food ingredients directly. With respect to different types of food ingredients in the fat-free fryer , there might be steam jetting out from the fryer.

14. Use clamps take the food ingredients from the frying tank into the bowls or plates.
15. After completing the cooking of one batch of food ingredients , the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

II.Settings

The following table will assist you to choose the basic Settings for the food ingredients you want to cook.

Notice: Please remember that these Settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your food ingredients. As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying-pan out of the fat-free fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

III.Note

1. Compare with the food ingredients with larger size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
4. By adding small amount of oil to the fresh potatoes, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
5. Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer, like the sausages etc.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 500g.
8. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
9. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C(300°F), the maximum cooking time is 10 minutes.

IV.Potatoes and Chips

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature	Overturning	Additional information
Frozen Thin Chips	300-700	12-16	200°C (400°F)	Overturning	
Frozen Thick Chips	300-700	12-20	200°C (400°F)	Overturning	
Self-made Chips (8*8 mm)	300-800	18-25	180°C (360°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Self-made Potato Chips	300-800	18-22	180°C (360°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Potato Cakes	250	15-18	180°C (360°F)		
Butter Potatoes	500	18-22	180°C (360°F)		

V.Meat

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature	Overturning	Additional information
Beefsteak	100-500	8-12	180°C (360°F)	Overturning	
Pork Chop	100-500	10-14	180°C (360°F)	Overturning	
Hamburger	100-500	7-14	180°C (360°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Sausage Rolls	100-500	13-15	200°C (400°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil

Chicken Drumstick	100-500	18-22	180°C (360°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Chicken Breast	100-500	10-15	180°C (360°F)		

VI.Snacks

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature	Overturning	Additional information
Spring Roll	100-400	8-10	200°C (400°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Chicken Nuggets	100-500	6-10	200°C (400°F)	Overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Frying Fish Slices	100-400	6-10	200°C (400°F)		Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Branded Cheese Snack	100-400	8-10	200°C (400°F)		Adding 1/2 spoon of oil
Brewed Vegetable	100-400	10	180°C (360°F)		

Notice: If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

VII. Make Frying Chips by yourself

For the purpose to have the best effect , we advise you to use the pre baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes , fetch them out and drain them on the paper for cooking room use.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen wares, leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.

Notice:

1. Put the frying tray in the frying tank before put the potato chips into the frying tank.
2. Do not pour all the potato chips into the frying tank in just one time , thus to prevent too much oil being collected at the bottom of the frying tank in the end.
3. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the product each time after using.

The inside of the frying tank, frying tray and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge , please add hot water into the frying tank together with some detergent . Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.
4. The inside of the product can only be wiped with a soft dry cloth.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.
6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening , so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.

Storage

- 1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.
- 2. Make sure that all the components are cleaned and dried.
- 3. Pack up the power wire.

Malfunction and Treating Method

Problem	Possible Causes	Solving Method
The product does not wok	1. The plug of product is not inserted into the power socket. 2. User have not press the  button.	1. Insert the plug into the grounded power socket. 2. press the  button.
Digital screen display “E1/E2”	1. E1: Product temperature sensor open circuit. 2. E2: Product temperature sensor broken.	Please contact or send product to our Customer Center near your location.
Food ingredients cooked by the unit not ripe enough	1. Too much food ingredients in the frying tank. 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short.	1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Set higher temperature. (refer to the “Settings” part in the chapter of “Operating this Product”) 3. Set longer cooking time. (refer to the “Settings” part in the chapter of “Operating this Product”)

Food ingredients not baked evenly in the frying tank	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking.	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking. (refer to the “Setting” part in the chapter of “Operating this Product”)
The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer.	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.
White smoke coming out of the product	1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank.	1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan. The oil will produce white oil fume, and the frying-pan might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying-pan each time after the using.
Fresh crisps are not fried evenly inside the frying tank	You have failed to soak the potato chips correctly before the frying.	Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter.

The fried chips coming out of the fryer is not crisp	The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips	1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them.
--	---	--

REMOVAL OF APPLIANCES USED

 Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger:

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger. Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user! Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Service E-mail : sav@gmtfrance.fr

ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark

Used under license from AB Electrolux (publ).

GMT : Global Market Technology

22 Rue de la ferme Saint Ladre

95470 SAINT WITZ

