2/2

11/2021-01

FRITEUSE À AIR

973023

CONSIGNES D'UTILISATION 02

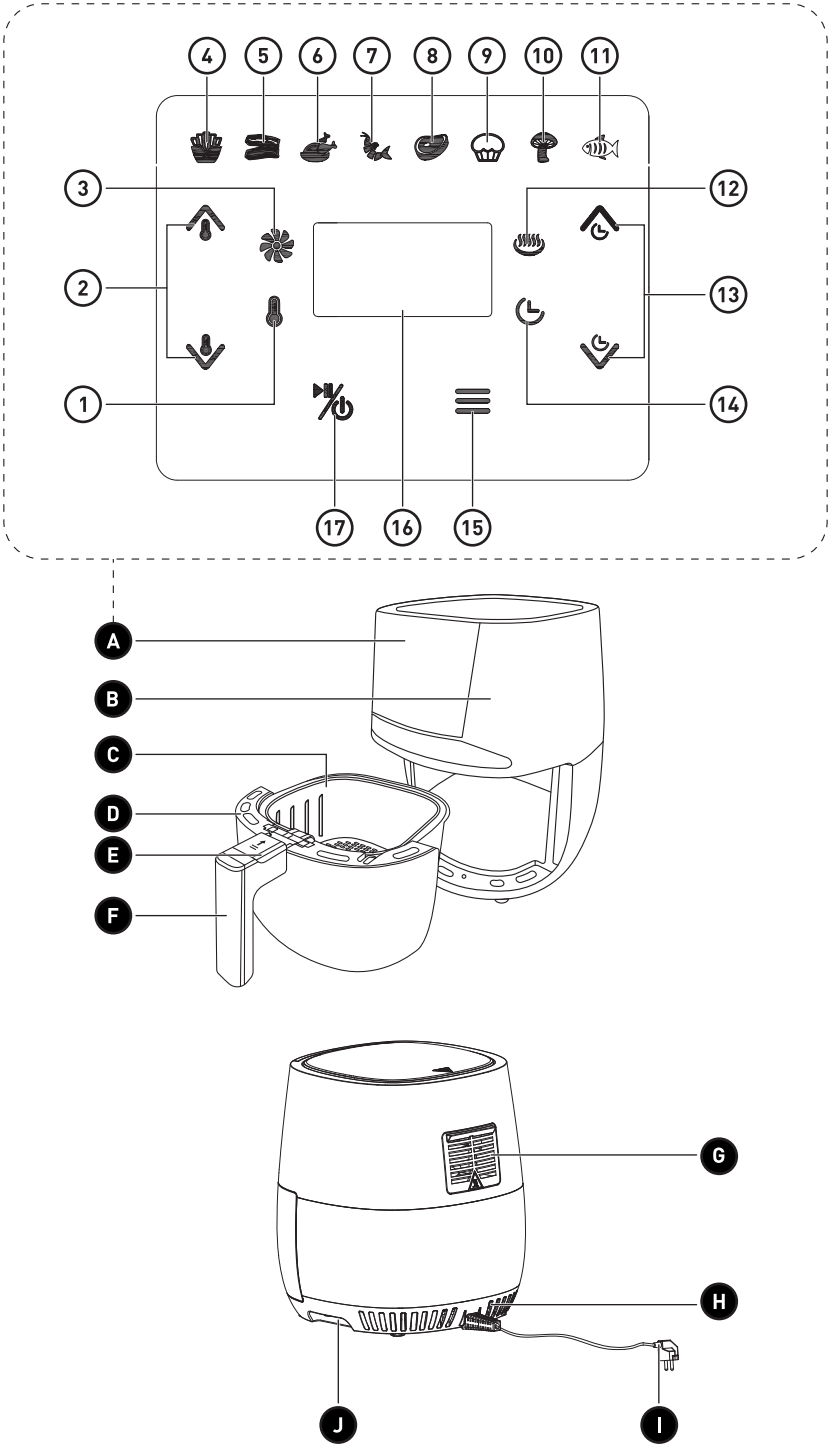
INSTRUCTIONS FOR USE 12

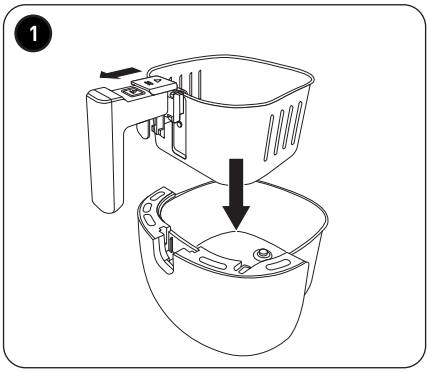
GEBRUIKSAANWIJZINGEN 10

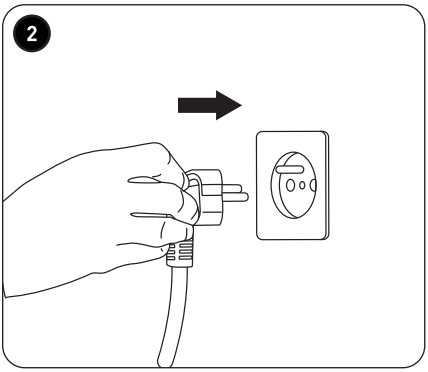
INSTRUCCIONES DE USO 18

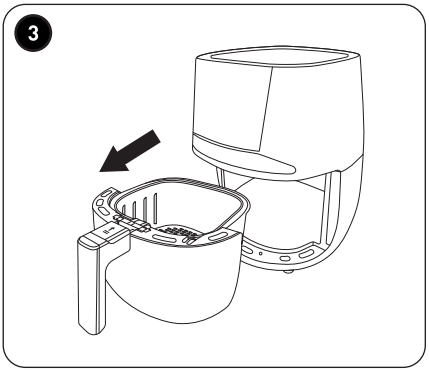
ISTRUZIONI PER L'USO 18

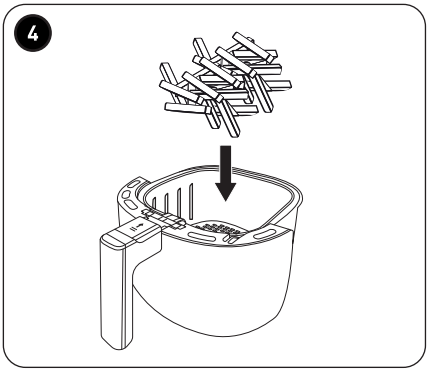
cosylife

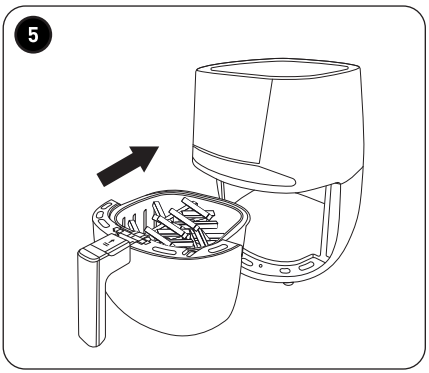

4
5
6
7
8
9
10
11
3
12
2
13
1
14
17
16
15
A
B
C
D
E
F
G
H
J
I


1


2


3


4


5

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque COSYLIFE vous assurent une utilisation simple, une performance fiable et une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur http://www.electrodepot.fr/avis-client

ELECTRO DEPOT

Table des matières

A Aperçu de l'appareil

Composants
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Utilisation de la friteuse

C Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
http://www.electrodepot.fr/sav/notices/
http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices

A Aperçu de l'appareil

Lisez attentivement ce mode d'emploi ainsi que le livret d'avertissements réglementaires avant d'utiliser cet appareil. Gardez ce mode d'emploi pour vous y reporter ultérieurement et transmettez-le aux nouveaux propriétaires potentiels de l'appareil.

Composants

		Description
A	Panneau de commande	
1		Icône de la température
2		Boutons d'augmentation/diminution de la température
3		Icône du ventilateur
4		Icône du programme Frites
5		Icône du programme Bacon
6		Icône du programme Volaille
7		Icône du programme Crevettes
8		Icône du programme Steaks
9		Icône du programme Gâteaux
10		Icône du programme Légumes
11		Icône du programme Poissons
12		Icône de chauffage
13		Boutons d'augmentation/diminution du minuteur
14		Icône du minuteur
15		Bouton de programme
16		Écran
17		Bouton marche/arrêt et démarrage/pause

B Corps principal

C Panier à friture

D Cuve

E Bouton de déverrouillage du panier avec couvercle

F Poignée du panier à friture

G Sortie d'air

H Entrée d'air

I Cordon et fiche d'alimentation

J Poignée

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil. Retirer toutes les étiquettes du produit. Veuillez vérifier son exhaustivité et s'il est en bon état. Si l'appareil est endommagé ou présente un dysfonctionnement, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Utilisez cette friteuse à air chaud pour cuire des viandes, des légumes et des aliments panés (comme du fromage ou du poulet). Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	973023 / Cosylife CL-AF300A
Tension :	220-240 V ~, 50/60 Hz
Consommation électrique :	1400W
Capacité maximale (contenu des paniers) :	3,2 litres
Plage du thermostat :	80 °C à 200 °C
Durée du minuteur :	1 à 60 minutes
Protection contre la surchauffe :	À 240 °C
Poids :	3,59 kg
Classe de protection :	I

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation (→ **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**).
- Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une cuisinière ou près d'un bord ou d'un plan de travail d'où il pourrait tomber accidentellement.
- Trouvez un emplacement pour l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et antidérapante.
- L'appareil peut émettre une légère fumée ou une légère odeur lors de la première utilisation. Ce phénomène est normal, car l'appareil est neuf, et cela se dissipera avec un usage régulier. Si vous le souhaitez, laissez fonctionner l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser pour éliminer l'odeur et la fumée.

Utilisation de la friteuse

Insertion du panier à friture dans la cuve et la friteuse à air

1. ❶ Insérez le panier à friture dans la cuve. Assurez-vous que la poignée du panier à friture s'insère dans la fente de la cuve et s'enclenche correctement. Faites glisser le couvercle du bouton de déverrouillage du panier sur le bouton de déverrouillage du panier.
2. Faites glisser la cuve avec le panier à friture dans le fond du corps principal jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Si la cuve est mal placée, l'écran ne sera pas activé et la friteuse à air ne pourra pas être utilisée.

Retrait du panier à friture de la cuve

1. Retirez la cuve avec le panier à friture et placez-la sur une surface plane et résistante à la chaleur. Ne la maintenez jamais en l'air, car de la graisse chaude ou des liquides de cuisson pourraient éclabousser lors du déverrouillage du panier à friture.
2. Faites glisser le couvercle du bouton de déverrouillage du panier dans le sens de la flèche. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez le panier à friture de la cuve.

B Utilisation de l'appareil

Fonctionnement

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BRÛLURES !

- Assurez-vous que les enfants sont constamment tenus à une distance sûre de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et lorsqu'il refroidit.
- Ne versez jamais d'huile ou de graisse dans le panier à friture ou le socle. L'appareil est conçu pour frire les aliments à l'aide d'air chaud qui circule du haut vers le bas de l'appareil. Si nécessaire, vous pouvez enduire très légèrement les aliments d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.
- Assurez-vous qu'il y a une aération suffisante (au moins 10 cm) autour de l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou en cours de refroidissement.
- N'utilisez jamais l'appareil sans avoir inséré le panier à friture.
- Ne touchez jamais l'appareil où que ce soit, à l'exception des poignées ou des boutons du panneau de commande, lorsqu'il est en train de chauffer, pendant l'utilisation ou pendant son refroidissement.
- Pendant la cuisson ou lors du retrait de la cuve, faites attention à la vapeur qui peut s'échapper des ouvertures/sorties d'air ou de la cuve. Gardez votre visage et vos mains à distance de la vapeur.

REMARQUE :

- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil, car cela perturbe le flux d'air et affecte les résultats de la cuisson.
- Nous vous recommandons d'ouvrir une fenêtre ou d'allumer une hotte aspirante pour éviter les odeurs dans la pièce lorsque vous utilisez l'appareil et pendant 10 minutes après la cuisson.
- Toutes les poignées sont faites avec des matériaux qui ne chauffent pas, afin que vous puissiez les toucher en toute sécurité lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Lorsque l'appareil a complètement refroidi, utilisez les poignées situées sous l'appareil pour le transporter et le déplacer.

2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur. Un bip sonore retentira, et l'écran s'allumera temporairement. Ensuite, appuyez sur le bouton pour mettre la friteuse à air en marche et afficher les paramètres par défaut du programme manuel.

3. Faites glisser la cuve avec le panier à friture hors de la friteuse à air.

4. Mettez les aliments dans le panier à friture. Assurez-vous que le volume des aliments ne dépasse pas le repère **MAX**.

5 Faites glisser la cuve dans la friteuse à air en vous assurant qu'elle s'enclenche et qu'elle est correctement fermée. Si la cuve n'est pas correctement insérée, l'écran ne sera pas activé et la friteuse à air ne pourra pas être utilisée.

- Pour sélectionner un programme préréglé ou un programme manuel de la friteuse à air, appuyez plusieurs fois sur le bouton pour choisir le programme. L'icône correspondante clignotera pour indiquer quel est le programme actuel.

Icône	Programme	Température par défaut (°C)	Temps par défaut (minutes)
	Frites	200	20
	Bacon	180	6
	Volaille	180	25
	Crevettes	180	12
	Steaks	180	16
	Gâteaux	180	12
	Légumes	160	17
	Poissons	180	18
Aucune icône de programme préréglé ne clignote	Manuel	200	15

- Appuyez sur les boutons / pour augmenter ou diminuer la température par intervalles de 5 °C. Maintenez les boutons / appuyés pour faire défiler rapidement les températures, qui vont de 80 °C à 200 °C.
- Appuyez sur les boutons / pour augmenter ou diminuer la durée du minuteur par intervalles de 1 minute. Maintenez les boutons / appuyés pour faire défiler rapidement les durées, qui vont de 1 minute à 60 minutes.
- Pour revenir aux paramètres par défaut (programme manuel) lors du réglage d'un programme, vous pouvez maintenir le bouton appuyé pour éteindre l'appareil, puis appuyer sur le bouton pour remettre la friteuse à air en marche et recommencer le réglage. Vous pouvez également recommencer un réglage en appuyant sur le bouton et en sélectionnant un autre programme.

B Utilisation de l'appareil

- Appuyez sur le bouton pour démarrer la friteuse à air. L'icône du ventilateur clignote (et continue de clignoter lorsque le ventilateur est en marche) et l'icône de chauffage s'affiche en continu. Lorsque la friteuse à air a atteint la température préréglée, l'icône de chauffage ne s'affiche plus. Il faut environ 3 minutes pour que la friteuse à air atteigne la température réglée. Vous pouvez soit placer les aliments avant le préchauffage et tenir compte du temps de préchauffage dans le temps de cuisson global, soit attendre que la friteuse à air préchauffe, puis ajouter les aliments dans le panier à friture et insérer ce dernier dans la friteuse à air. Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant s'affichera à l'écran.
- Appuyez sur le bouton à tout moment pour interrompre la cuisson. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour reprendre la cuisson.
- Pour éviter que certains aliments ne collent entre eux et assurer une cuisson uniforme, vous devrez peut-être secouer les aliments pendant la cuisson. Pour ce faire, tenez la poignée du panier à friture et retirez délicatement la cuve, en gardant votre visage/peau à distance de la vapeur qui pourrait s'échapper. Secouez les aliments, puis replacez la cuve dans le corps principal de l'appareil. Le programme de cuisson reprendra automatiquement lorsque la cuve sera réinsérée. Évitez de secouer les aliments pendant plus de 30 secondes, car la friteuse commencera alors à refroidir.

MISE EN GARDE !
- Lorsque vous retirez et insérez la cuve dans le corps principal, assurez-vous toujours que le bouton de déverrouillage du panier est couvert pour éviter de libérer accidentellement le panier.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, **END** (Fin) s'affiche à l'écran et un bip sonore retentit. Vérifiez que les aliments sont cuits. S'il est nécessaire de cuire les aliments davantage, remettez-les dans la friteuse à air et réglez le temps en ajoutant quelques minutes.

REMARQUE : Après la cuisson, l'icône du ventilateur clignotera à l'écran et le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 20 secondes pour aider à refroidir la friteuse à air. Lorsque le ventilateur s'éteindra, l'icône du ventilateur ne sera plus affichée.

- Pour annuler un programme de cuisson, maintenez le bouton appuyé. L'icône du ventilateur et **END** (Fin) clignoteront à l'écran, puis la friteuse à air passera en mode veille.
- Lorsque les aliments sont cuits, retirez la cuve à l'aide de la poignée. Vous pouvez retirer les aliments avec des pinces en silicone (pour les aliments fragiles) ou détacher le panier de la cuve et verser les aliments sur une assiette.
- Une fois qu'une fournée d'aliments a été cuite, vous pouvez immédiatement commencer à cuire une nouvelle fournée.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser la friteuse à air, assurez-vous toujours qu'elle est éteinte et débranchez-la pour la déconnecter complètement de l'alimentation électrique.

REMARQUE : Lors de la cuisson d'aliments gras, de l'huile ou de la graisse tombent au fond de la cuve et peuvent chauffer au point de créer une fumée blanche. Cela n'affecte pas la friteuse à air ou le résultat final.

Guide de cuisson en friture
Les temps de friture sont donnés à titre d'indication uniquement et doivent être ajustés selon les quantités.

Aliment		Poids min/max (grammes)	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Pommes de terre	Frites fines* (surgelées)	230-350	200	18-20
	Frites épaisses* (surgelées)	230-350	200	20-25
	Gratin dauphinois*	400	200	20-25
Viandes	Steaks	100-400	180	10-15
	Côtelettes de porc	100-400	180	10-15
	Hamburger	100-400	180	10-15
	Friands à la saucisse	100-400	200	13-15
	Pilons de poulet	100-400	180	25-30
	Blancs de poulet	100-400	180	15-20
	Nuggets de poulet (surgelés)	100-400	200	6-10
Poisson/ fruits de mer	Bâtonnets de poisson pané* (surgelés)	100-350	200	6-10
Légumes / Fromage	Rouleaux de printemps* (surgelés)	100-350	200	8-10
	Fromage pané (surgelé)	100-350	180	8-10
	Légumes farcis	100-350	160	10

Pâtisserie	Gâteaux	250	160	20-25
	Quiche	350	180	20-22
	Muffins	250	200	15-18
	Crème caramel	350	160	20

*Secouez ces aliments à mi-cuisson.

Conseils

- Pour de meilleurs résultats lors de la préparation de frites fraîches ou de chips, utilisez des pommes de terre adaptées à la préparation de frites. Rincez les pommes de terre coupées à l'eau froide pour enlever un peu d'amidon. Cela les empêchera de coller lors de la friture. Séchez-les, puis enduisez-les légèrement d'huile avant de les cuire.
- Ne laissez pas les aliments frits dans le panier à friture trop longtemps, car la chaleur résiduelle pourrait les ramollir.
- En cuisant les aliments par petites fournées, vous obtiendrez des aliments plus croustillants et cuits plus uniformément. Si vos aliments ne sont pas suffisamment croustillants, essayez de les enduire légèrement d'huile et/ou d'augmenter la température de cuisson.
- Les sprays à huile sont un moyen efficace d'appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur tous les aliments.
- Lorsque vous faites frire à l'air différents types d'aliments, commencez toujours par ceux qui nécessitent la température la plus basse.
- Si la cuve est trop lourde pour être secouée, vous pouvez retirer le panier à friture de la cuve, puis secouer les aliments.
- Certains aliments, comme les steaks, gagneront à être retournés pendant le processus de cuisson pour assurer une cuisson uniforme.
- Séchez les aliments marinés en les tamponnant avec du papier absorbant avant de les faire frire à l'air pour éviter les éclaboussures et l'excès de fumée pendant la cuisson.
- Ne versez pas les aliments dans un récipient lorsque la cuve est connectée au panier à friture, car l'huile/la graisse et les jus de cuisson qui se sont accumulés dans la cuve se déverseraient sur les aliments, les rendant gras et mous.
- Pour les aliments qui doivent être secoués, vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson pour vous avertir lorsque le moment sera venu de secouer les aliments. Réinitialisez ensuite le minuteur en le réglant sur le temps de cuisson restant.

Nettoyage et entretien

ATTENTION !

- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez et débranchez l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement (au moins 30 minutes) avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps principal de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide, car ils renferment des composants électriques. Ne les rincez pas sous le robinet.
- N'utilisez en aucun cas des solvants, des produits de nettoyage chimiques ou abrasifs, des brosses métalliques, des objets pointus ou des tampons à récurer pour nettoyer l'appareil.

Démontez l'appareil et nettoyez-le après chaque utilisation comme suit :

Composants	Méthode de nettoyage
Extérieur du corps principal Intérieur du corps principal (la partie qui abrite la cuve uniquement)	Essuyez avec un chiffon légèrement humide et séchez.
Cuve Panier à friture	Nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse et séchez. **REMARQUE :** Nettoyez soigneusement pour éviter une accumulation de saleté qui pourrait créer de la fumée lors de la cuisson.
Résistance	Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus alimentaires.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et propre, hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

EN

WARRANTY CONDITIONS

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

NL

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

ES

CONDICIONES DE GARANTÍA

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

IT

CONDIZIONI DELLA GARANZIA

Questo prodotto è garantito per un periodo di 2 anni a partire dalla data di acquisto* contro qualsiasi difetto di materiale o fabbricazione. La garanzia non copre i danni risultati da un'installazione scorretta, da un utilizzo improprio o dall'usura anomala del prodotto.

*su presentazione della prova di acquisto.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE