

# GASTRONOMA

Double friteuse à faible teneur en matières grasses

18290003

[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)



## INTRODUCTION

Pour tirer le meilleur parti de votre nouvelle friteuse double faible en gras, veuillez lire attentivement ces instructions avant de l'utiliser pour la première fois. Prenez particulièrement note des précautions de sécurité. Nous vous recommandons également de conserver les instructions pour référence future, afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE INSTRUCTIONS

- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprendre 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 sans surveillance.
- Ne laissez jamais sans surveillance lors de l'utilisation. Gardez un œil sur les enfants qui se trouvent à proximité de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation. L'appareil n'est pas un jouet.
- Utilisation incorrecte de ce l'appareil peut provoquer des blessures ou endommager l'appareil.
- Utiliser uniquement aux fins prévues. Le fabricant n'est pas responsable de toute blessure ou dommage résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrecte (voir également les conditions de garantie).
- Pour usage domestique uniquement. Pas pour un usage extérieur ou commercial.
- Retirez tous les matériaux d'emballage et de transport de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et qu'aucune pièce ne manque.
- Ne pas utiliser avec d'autres cordons que celui fourni.
- Vérifiez qu'il ne l'est pas possible de tirer ou de trébucher sur le cordon ou toute rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise lors du nettoyage ou lorsqu'il n'est pas branché.  
utiliser.
- Évitez de tirer sur le cordon lorsque vous retirez la fiche de la prise.  
Au lieu de cela, tenez la fiche.
- Gardez le cordon et l'appareil loin des sources de chaleur, des objets chauds et des flammes nues.
- Assurez-vous que le cordon est complètement étendu.
- Le cordon ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement que ni le cordon ni la fiche ne sont endommagés et n'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages, ou s'il est tombé sur le sol, est tombé dans l'eau ou a été endommagé de toute autre manière.
- Si l'appareil, le cordon ou la fiche ont été endommagés, faites inspecter et si nécessaire réparer l'appareil par un réparateur agréé.
- Connectez-vous à 230 V, 50 Hz uniquement. La garantie n'est pas valable si l'appareil est connecté à une tension incorrecte.

- N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté l'appareil pour les réparations sous garantie.
- Les réparations ou modifications non autorisées annuleront la garantie.
- Prudence! Certaines pièces de cet appareil peuvent devenir très chaudes et provoquer des brûlures si elles sont touchées. Une attention particulière doit être portée là où des enfants et des personnes vulnérables sont présents.

## SÉCURITÉ SPÉCIALE INSTRUCTIONS

- L'appareil ou le cordon ne doivent pas être placés dans l'eau ou tout autre liquide. Si vous laissez tomber l'appareil dans l'eau par accident ou s'il est mouillé d'une autre manière, vous devez immédiatement retirer la fiche de la prise et demander à un réparateur agréé d'examiner l'appareil avant de le réutiliser.
- Il est extrêmement important de suivre ces instructions, car l'eau présente dans l'appareil pourrait provoquer des chocs électriques mortels.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées, lorsque le sol est mouillé ou lorsque l'appareil lui-même est mouillé. Ne touchez jamais la fiche avec les mains mouillées ou humides.

- Ne laissez pas le cordon pendre du bord du comptoir. Gardez-le à l'écart des objets chauds et des flammes nues et assurez-vous qu'il n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de l'appareil pendant son utilisation. • L'appareil chauffe très rapidement et met beaucoup de temps à refroidir. Touchez l'appareil uniquement par la poignée. Ne placez jamais l'appareil à côté d'objets chauds (par exemple des cuisinières ou des fours) ou à proximité de matériaux inflammables (par exemple des rideaux).
- Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de l'appareil. Il doit y avoir au moins 10 cm d'espace de tous les côtés de l'appareil.
- Assurez-vous de ne pas couvrir la prise d'air ou le ventilateur de l'appareil, car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil !
- Soyez conscient que l'appareil peut émettre de la vapeur très chaude ou des éclaboussures de graisse lors de son utilisation et notamment lorsqu'il est ouvert.
- Ne versez pas d'huile ou d'autres graisses dans la poêle ! L'appareil ne fait pas frire les aliments mais les cuit à l'air chaud.
- La nourriture ne doit pas être placé directement dans le moule mais doit toujours être placé sur le plateau dans le moule.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, autres que l'étiquette signalétique.
3. Nettoyez soigneusement la plaque à frire, avec de l'eau chaude et du savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

## COMPOSANTS PRINCIPAUX

A/D : Support

B/E : Le plateau

C/F : Poignée de panier

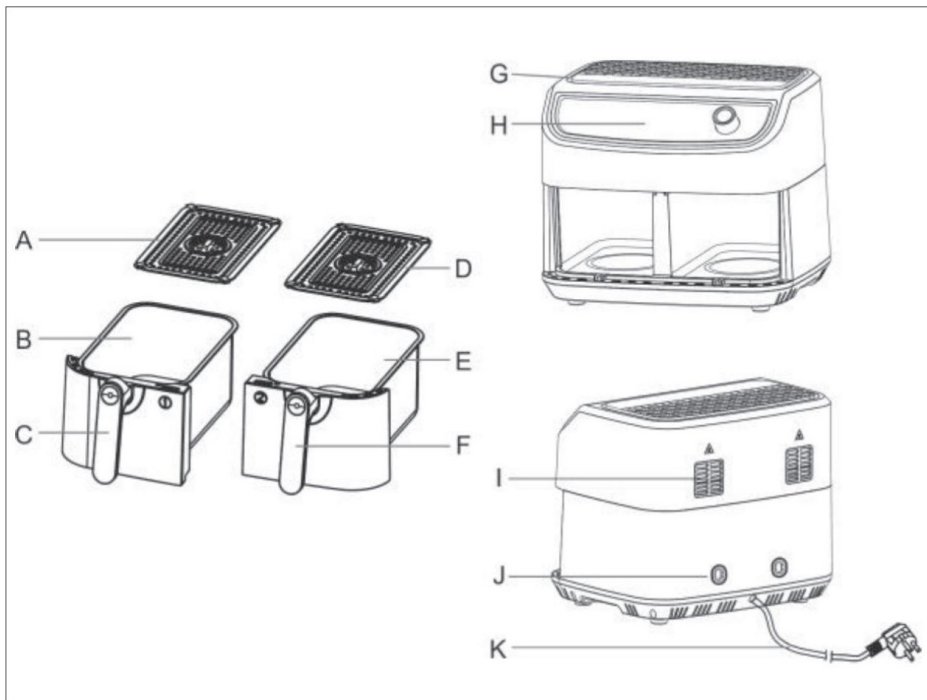
G : Entrée d'air

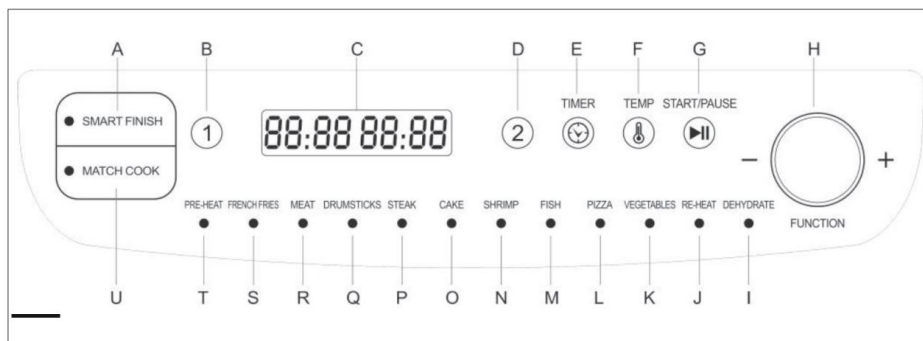
H : Panneau de commande

I : Fenêtres d'aération

J : emplacement de stockage du cordon d'alimentation

K : cordon d'alimentation





## PANNEAU DE CONTRÔLE

R : Finition intelligente

B : Zone 1

C : Affichage

D : Zone 2

E : Minuterie

F : Température

G : Démarrage/pause

H : cadran et bouton de fonction

Moi : Déshydrater

J : Réchauffer

K : Légumes

L : Pizzas

M : Poisson

N : Crevettes

O : Gâteau

P : Bifteck

Q : Pilons

R : Viande

S : frites

T : Préchauffer

U : Cuisinier aux allumettes

## MANIÈRE DE CUISSON ET PARAMÈTRE

### 1. Allumez

Insérez la fiche d'alimentation de l'appareil dans la prise murale. Appuyez sur le bouton d'alimentation (H) pour allumer l'appareil.

### 2. Réglez la température de cuisson, et temps de cuisson pour une cuisine personnalisée

- 1) Appuyez sur « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant lumineux de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
- 2) Tournez le bouton de fonction (H) pour activer la sélection de fonction.
- 3) Appuyez sur la touche Temp. bouton (F) pour activer la température. réglage, tournez le bouton de fonction (H) pour régler la température de cuisson. La température peut être réglée entre 50 C et 200 C.
- 4) Appuyez sur le bouton Minuterie (E) pour activer le réglage du temps, tournez le bouton de fonction (H) pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être réglé de 1 minute à 60 minutes.
- 5) Si vous souhaitez que 2 zones de cuisson cuisent ensemble, répétez les étapes 1) à 4) pour régler la température de cuisson, et temps de cuisson pour une autre cuisson zone.
- 6) Appuyez sur le bouton Départ/Pause (G) pour commencer à travailler. Pendant la cuisson, le processus de cuisson peut être interrompu en appuyant sur le bouton Départ/Pause pour faire une pause, par exemple pour vérifier l'état de cuisson des aliments ou pour remuer les aliments dans le plateau.
- 7) Les bips retentissent lorsque la cuisson est terminée sur une zone de cuisson et retentissent à nouveau lorsque la cuisson est terminée sur toutes les zones de cuisson configurées pour cuire. L'appareil s'éteint automatiquement une fois la cuisson terminée.

### 3. Définir la cuisson programmée automatiquement

- 1) Appuyez sur « 1 » ou « 2 » pour sélectionner un seul zone de cuisson pour cuisiner. Le voyant lumineux de la zone de cuisson sélectionnée s'allume.
  - 2) Tournez le bouton de fonction (H) pour sélectionner le programme de cuisson. Le voyant du programme de cuisson sélectionné s'allume. Le programme de cuisson de (I) à (T) peut être sélectionné.
  - 3) Si vous souhaitez que 2 zones de cuisson cuisent ensemble, répétez les opérations de 1) à 2) pour sélectionner le programme de cuisson automatique pour une autre cuisson zone.
  - 4) Appuyez sur le bouton Démarrage/pause (G) pour commencer à travailler.
  - 5) Les bips retentissent lorsque la cuisson est terminée sur une zone de cuisson et retentissent à nouveau lorsque la cuisson est terminée sur toutes les zones de cuisson configurées pour cuire. L'appareil s'éteint automatiquement une fois la cuisson terminée.
- ### 4. Réglez 2 zones de cuisson en terminant la cuisson en même temps.
- Appuyez sur le bouton « SMART FINISH » (A), puis répétez l'étape opératoire de 1) à 5) pour paramétrer une cuisson personnalisée, ou l'étape opératoire de 1) à 3) pour paramétrer une cuisson auto programmée, vous réglez ensuite les 2 cuissons. zones qui terminent la cuisson en même temps.



5. Réglez 2 zones de cuisson pour une cuisson identique

Appuyez sur le bouton « MATCH COOK » (U), puis répétez l'étape opératoire de 2) à 4) pour paramétrer une cuisson personnalisée, ou l'étape opératoire 2) pour paramétrer une cuisson auto-programmée, Vous paramétrez alors 2 zones de cuisson capables de cuisiner. la même nourriture.

#### UTILISER

1. Insérez la fiche d'alimentation de l'appareil dans une prise murale mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans la lèchefrite.
3. Mettez la plaque à frire dans la bonne position. Choisissez le mode de cuisson décrit ci-dessus pour commencer.
4. Pendant le processus de cuisson, l'écran affiche la température de réglage et le temps de cuisson restant.
5. Certains ingrédients nécessitent de secouer les aliments à mi-cuisson pour obtenir un effet uniforme sur l'ensemble de l'aliment.  
Secouer  
les ingrédients, vous pouvez retirer la lèchefrite de l'appareil par la poignée et la secouer. Remettez ensuite la plaque à frire dans la friteuse à air pour continuer la cuisson.
6. Une fois le temps de cuisson écoulé, vous pouvez retirer la casserole de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêt. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre la plaque à frire dans l'appareil et la faire cuire encore quelques minutes.

Remarque : Une fois la cuisson terminée, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 1 minute supplémentaire pour refroidir l'appareil.

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir à environ 30-40 degrés avant de le nettoyer.
- Lavez les casseroles et les plateaux à l'eau tiède additionnée d'un peu de détergent.  
Ces pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humide.
- Vous ne devez pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer ou toute autre forme de solvant puissant ou d'agent de nettoyage abrasif.

## DES INFORMATIONS SUR ÉLIMINATION ET RECYCLAGE DE CELA PRODUIT

Veillez noter que ce produit Adexi est marqué de ce symbole :



Cela signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires, car les déchets électriques et électroniques doivent être éliminés séparément.

Selon la directive DEEE, chaque État membre doit garantir une collecte, une valorisation, une manipulation et un recyclage corrects des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés de l'UE peuvent apporter gratuitement le matériel usagé dans des stations de recyclage spéciales.

Dans certains États membres, les appareils usagés peuvent être restitués au détaillant où ils ont été achetés à condition que vous achetiez des produits neufs. Contactez votre détaillant, votre distributeur ou les autorités municipales pour plus d'informations sur la marche à suivre avec les déchets électriques et électroniques.

## CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie ne s'applique pas :

- si les instructions ci-dessus n'ont pas été suivies
- si l'appareil a subi des interférences
- si l'appareil a été mal manipulé, soumis à un traitement brutal ou a subi toute autre forme de dommage
- si l'appareil est défectueux en raison de défauts dans l'alimentation électrique.

En raison de l'évolution constante de nos produits en termes de fonctionnalité et de conception, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications au produit sans préavis.

## FRÉQUEMMENT DEMANDÉ DES QUESTIONS

Si vous avez des questions concernant l'utilisation de l'appareil et que vous ne trouvez pas de réponse dans ce guide d'utilisation, veuillez consulter notre site Web [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

Vous pouvez également consulter les coordonnées sur notre site Web si vous devez nous contacter pour des questions techniques, des réparations, des accessoires ou des pièces de rechange.

## FABRIQUÉ EN CHINE POUR

Adex A/S

Lægårdsvej 9C

DK-8520 Lystrup

[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Nous ne pouvons être tenus responsables d'éventuelles erreurs d'impression.