



Instruction Manual

Healthy Air Fryer BAF-3501



* To get the best results from your Binatone Air Fryer, please read the instruction book fully.

**Binatone has an incredible heritage.
Established 1958 in London.**

We are an absolutely customer centric company!
Words that are backed up with more than half a
century of successfully delivering quality
products to a customer base that spans more
than 75 countries. Our commitment lies solely in
delivering high quality yet affordable prices. Our
teams, from engineering to manufacturing and
marketing to sales, are all constantly pursuing an
effort to make our products not just 'appliances'
but 'lifestyle improvements'.

**Binatone a un héritage incroyable.
Créé en 1958 à Londres.**

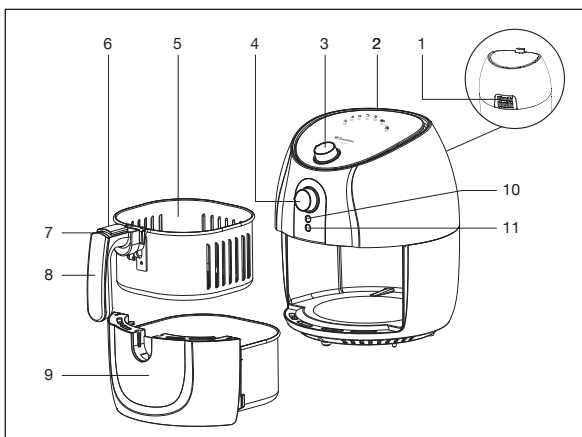
Nous sommes une société absolument centrée
sur le client! Des mots soutenus avec plus
d'un demi-siècle de livraison réussie de
produits de qualité à une clientèle qui s'étend
sur plus de 75 pays. Notre engagement
consiste uniquement à fournir une qualité
élevée mais des prix abordables. Nos équipes,
de l'ingénierie à la fabrication et au marketing
aux ventes, poursuivent constamment un effort
pour rendre nos produits non seulement des
«appareils ménagers» mais des
«améliorations du mode de vie».

ENGLISH **4**

ENGLISH

FRENCH **22**

FRENCH



Healthy Air Fryer BAF-3501

This Binatone Air Fryer is actually a multi-cooker. It can Fry, Grill, Bake and Roast. To stay healthy and fit, every household needs at least one Binatone Air Fryer.

The technology is based on high-speed circulation of Hot-Air that cooks food from all directions evenly.

The appliance is only to be used for household purposes and is not meant for commercial or industrial use. Not to be used outdoors.

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 1500W

Capacity: 3.5L

Non-stick coating frying tray and frying basket

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Air outlet
2. Air inlet
3. Timer control knob (0-30 minutes)
4. Temperature control knob (OFF, 80-200°C)
5. Frying basket
6. Slide cover
7. Frying basket release button
8. Frying basket handle
9. Frying tray
10. Power indicator light (Red)
11. Heating indicator light (Green)

IMPORTANT

- Before using the appliance, please check the voltage and the type of plug that is required for your location.
- Before using it for the first time, remove all packaging materials from the appliance and its accessories. Clean and dry the appliance thoroughly, as described in the "CARE AND MAINTENANCE" section.
- Place the appliance on a dry, flat and stable working surface. Do not operate your appliance near the edge of a work surface.
Note: The appliance becomes hot during use, make sure it is not too close to other objects.
- Make sure the temperature control knob is in OFF position and the timer control knob is in "0" position before connecting to the mains supply.








- This appliance works on hot air. Do not fill any oil or other liquids into the frying tray.
- The appliance will not work if the frying tray is not inserted properly.
- Always unplug the appliance after each use.

CONTROL PANEL AND SETTINGS

1. Insert the power plug into the main supply outlet.
2. Pull out the frying tray. Check and ensure that the frying basket is placed properly and securely in the frying tray.
3. Place the ingredients into the frying basket. Do not fill above the MAX level as indicated on the frying basket.
4. Slide the frying tray back into the appliance.
Note: Never use the frying tray without the basket in it.
5. Turn the temperature control knob to the required temperate (see below "Frying Table" to determine the appropriate temperature).
6. Turn the timer control knob to the desired cooking time. The power and heating indicator lights will turn on and the appliance starts working. When the set temperature level is reached, the heating indicator light will turn off.
Note: During operation, the heating indicator light goes on and off periodically. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature. This is a normal feature of the Binatone Air Fryer, and not a malfunction.
7. Some ingredients require shaking halfway during the cooking time (see below "Frying Table"). To shake the ingredients, pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then slide it back into the appliance. You can remove the frying basket from the tray to reduce the weight when shaking. To do so, put the frying tray on a heat-resistant surface, pull the slide cover on handle and press the frying basket release button to release the basket.
In case you set the timer to half of the cooking time, you must set the timer again after shaking.
If you pre-set the timer to full cooking time, you need to pull out the frying tray when cooking halfway and shake the ingredients. Once you pull out the frying tray, the appliance will automatically stop working. After shaking, you should put the frying tray back into the appliance to continue cooking.
CAUTION: To avoid burning your fingers, always hold the frying tray by its handle during or after the operation.
8. If you wish to check the status of your cooking, switch the timer knob to its "0" position. Re-insert the frying tray to continue cooking once you have checked the status, reset the timer as per your requirement.
9. Based on your preset cooking time, the power will automatically cut off, the power and heating indicator lights go off. You will hear a bell sound indicating the cooking is finished. You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to "OFF".
10. Pull out the frying tray carefully as escaping steam may cause burns to hands or fingers. Place it on a heat-resistant surface.
11. Check if the food is cooked well. If the food is not ready, simply slide the frying tray back into the appliance and set the timer to a few minutes for extra cooking.
12. To remove small ingredients, pull the slide cover on handle and press the basket release button to lift the basket out of the frying tray and pour out the ingredients to a bowl or a plate. To remove large ingredients, use a pair of tongs.
Note: Do not turn the basket upside down with the frying tray is still attached. Even though you may not have used any oil for the cooking process and ingredients you have chosen, it is possible that the ingredients release their own fats and oils during the process. Excess oil from the ingredients gets collected at the bottom of the frying tray, turning or holding the basket upside down may cause the oil to leak onto the ingredients.
13. After the cooking is done, the appliance is instantly ready to prepare another batch of ingredients if needed.
14. Once you have finished using the appliance, make sure both timer and temperature control knobs are in "0" and "OFF" position, then unplug and allow it to cool down at least 30 minutes, before handling, storing or cleaning.

Frying Table

The table below indicates approximate guidelines on cooking. Please keep in mind that the cooking times and temperatures are for reference only. It must be adjusted according to the quantity and size of food and personal tastes. If the instructions on the product pack differ from the values shown in this table, the instructions on the pack should be followed instead.

Food	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake or Turn/halfway	Notes
 Fries	12-18	200	Shake	Just add a touch of oil to suit your taste by brushing it on these ingredients
 Drumstick	15-20	180	Shake	-
 Meat	6-8	180	Turn	-
 Shrimp	10-15	180	Turn	-
 Cake	25-30	140	-	-
 Fish	10-15	200	Turn	-
 Ribs	15-25	180	Turn	-
Snacks				
Spring rolls	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	6-10	200	-	Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	10	200	-	Use oven-ready
Stuffed vegetables	10	160	-	Use oven-ready

Frying Tips

- Do not fry fresh potatoes at a temperature over 180°C (to minimize the production of acrylamide).
- Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold by simply turning the timer knob by 3 additional minutes.
Or preheat the appliance without any ingredients inside, turn the temperature control knob to 200°C and set the time for at least 3 minutes. Then fill the basket, set the temperature and cooking time to start cooking.
- To get even results we suggest shaking or turning smaller ingredients halfway through the cooking process, and then reinserting the basket to continue the cooking process.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

- A large amount of ingredients requires a little longer cooking time.
- Health enthusiasts may avoid oil totally however we understand that several chefs suggest a touch of oil to maximize the taste and flavor. For those who prefer to add some oil, we suggest applying oil evenly to the contents, preferably by using a brush instead of just pouring it.
- For crispy and tasty fries using fresh potatoes, a touch of oil, preferably applied with a brush, is recommended. Fry your ingredients in the Binatone air fryer within a few minutes after applying the oil.
- Do not cook extremely greasy food items such as sausages in the air fryer.
- All snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- This Binatone Air Fryer can also be used for reheating your food. For this, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- We recommend cooking your food to golden-yellow level and avoiding burning it to dark brown color.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Insert the mains plug into an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer control knob to the required cooking time and the appliance starts working.
	The frying tray is pulled out or not in its proper position.	Slide the frying tray back into the appliance properly.
The ingredients are not fried completely	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The temperature is too low.	Choose the appropriate temperature for your ingredients (refer to the "Frying Table")
	The cooking time is too short.	Choose the appropriate cooking time (refer to the "Frying Table")
The ingredients are fried unevenly.	Different types of food may need to be shaken halfway during the cooking time.	Shake food halfway during the cooking time.
Fried snacks are not crispy after being cooked.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or brush a little oil onto the snacks for a crispier result.
Frying tray cannot be slide into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX level or exceed the amount indicated in the "Frying Table".
	The basket is not placed in the frying tray properly.	Push the basket down into the frying tray until you hear a click sound.

White smoke comes out from the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients, oil will leak into the frying tray. White smoke is caused by grease heating up in the tray. This does not affect the cooking result or hurt the appliance. Always control the temperature under 180°C when you fry greasy ingredients.
	The frying tray still contains grease residues from previous use.	Clean the frying tray properly after each use.

CARE AND MAINTENANCE

- Always turn the temperature control knob to "OFF" and timer control knob to "0", disconnect the appliance from the power outlet and let it cool down to room temperature before cleaning, assembling and storage.
- Always clean the appliance and its accessories immediately after each use so food won't dry on them.
- Do not use abrasive materials, alcohol, gasoline, etc., to clean the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth.
Note: Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or any other liquids, or rinse it under the tap.
- Empty the frying basket and frying tray before cleaning.
- Clean the frying basket and frying tray in hot water with a dish-washing liquid and a non-abrasive sponge. Both the frying basket and the frying tray are not suitable for cleaning in the dishwasher. Dry well before using them again.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the frying tray and the frying basket, as this may damage the non-stick coating.
- If dirt is stuck on the frying basket, or at the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and some dish-washing liquid. Put the basket in the frying tray and let them soak for approximate 10 minutes and then rinse them.
- To clean the heating element, gently wipe with a soft cloth dampened with hot, soapy water. Remove any food residues with a cleaning brush.
- Dry the appliance and its parts thoroughly before storage and reuse.
- Store the appliance in a safe and dry place.

RECIPES

Chicken Breast

INGREDIENTS

- 1 chicken breast
- herbs and spice of your choice

INSTRUCTIONS

1. Preheat the air fryer to 200°C
2. Season your chicken breast with your favourite herbs and spices
3. Place the chicken breast in the air fryer basket and cook for 10-15 minutes

Buffalo Style Chicken Wings

INGREDIENTS

- 1 kilogram Chicken Wings
- ½ cup Steak Sauce
- ½ cup Butter
- 1 ½ tablespoons Worcestershire Sauce
- Salt
- ½ tablespoon cayenne pepper
- 1 tablespoon Tabasco sauce

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 180°C
2. In a bowl mix together the steak sauce, butter, Worcestershire Sauce, Tabasco and cayenne pepper, and add a decent pinch of salt. You may need to whisk to get a good mix
3. Put the chicken wings evenly in the air fryer basket
4. Cook for 25 minutes, shake the basket half way through
5. Now up the temperature for 5 further minutes, to 200°C
6. Empty wings into large mixing bowl. Add the sauce mix and toss together
7. Serve and enjoy

Indian Chicken Thighs

INGREDIENTS

- 1 pound chicken thighs
- ¼ teaspoon cayenne pepper
- ½ teaspoon smoked paprika for color and a slightly smoky taste
- ½ teaspoon ground coriander
- ½ teaspoon ground cumin
- ½ teaspoon turmeric
- 1 teaspoon garam masala
- 1 teaspoon salt
- ¼ cup cilantro chopped
- 2 teaspoons ginger minced
- 3 cloves garlic minced
- ½ cup greek yogurt
- Juice of 1 lemon for sprinkling before serving

INSTRUCTIONS

1. Mix together all ingredients except the lemon juice and let the chicken marinate for at least an hour, but overnight would be ideal
2. Preheat the air fryer to 180°C
3. Place the chicken in the air fryer basket, and set the timer for 20 minutes, turn the pieces every 5 minutes. Ensure chicken is cooked through
4. Dish up and squeeze the lemon over all the chicken

Chicken Kebabs

INGREDIENTS

- ½ cup Honey
- ½ cup Soy sauce
- Salt
- Pepper chop into small squares
- Sesame
- 6 Mushrooms chop in half
- 3 Bell peppers All different colors to make the chicken kabobs colorful
- Oil a few spray
- 2 Chicken breasts diced

INSTRUCTIONS

1. Dice two chicken breasts into cubes, add a pinch of pepper, salt and few sprays of oil.
2. Add ½ cup of honey and ½ cup of sauce soy, mix every well together. Add some sesame seeds and stir well.
3. Clean some wooden skewers, start putting in peppers, chickens and mushroom pieces onto the skewers.
4. Pre-heat air fryer at 170°C, coat all the chicken kabobs with the mixed sauce.
5. Load all the chicken kabobs into the air fryer basket, cook under 170°C for 15mins-20mins, ready to serve.

Meatloaf

INGREDIENTS

- 400 grams ground beef
- 1 egg, lightly beaten
- 3 tablespoons bread crumbs
- 50 grams chorizo, finely chopped
- 1 small onion, finely chopped
- 1 tablespoon fresh thyme
- black pepper
- 2 mushrooms sliced thickly

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 200°C
2. Knead together in a large bowl; the meat, beaten egg, bread crumbs, chorizo, onion, thyme, teaspoon salt and a generous amount of pepper
3. Transfer the ground meat mix to a pan or dish and smooth the top over. Press in the mushrooms and coat the top with olive oil
4. Place the pan or dish in the basket and slide into the air fryer and cook for 25 minutes
5. Check it's nice and brown, and leave to stand for 10 minutes before serving
6. Serve and enjoy!

Rib Eye Steak

INGREDIENTS

- 500g rib eye steak
- 1 tablespoon steak rub
- 1 tablespoon olive oil

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 200°C
2. Season the steak on both sides with rub and olive oil
3. Place the steak in the air fryer basket
4. Slide the basket into the air fryer and cook for 15 minutes at 200°C, turn the steak half way through

Meatballs in Tomato Sauce

INGREDIENTS

- 1 small onion, finely chopped
- 300 grams minced beef
- 1 tablespoon chopped fresh parsley
- ½ tablespoon chopped fresh thyme leaves
- 1 egg
- 3 tablespoons breadcrumbs
- pepper & salt to taste
- 200 millilitres of your favourite tomato sauce

INSTRUCTIONS

1. Preheat the air fryer to 200°C
2. Place all the ingredients into a bowl and mix well
3. Shape the mixture into 10 to 12 balls
4. Place the meatballs in the air fryer basket, and cook for 7 minutes
5. Remove the meatballs and move into an ovenproof dish, and add the tomato sauce
6. Reduce the temperature to 160°C and place the ovenproof dish into the air fryer. Cook for 5 minutes

Lamb Chops

INGREDIENTS

- 4 lamb chops
- 3 tablespoons olive oil
- 1 garlic clove
- 1 tablespoon dried thyme
- black pepper

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 200°C
2. Cook the garlic with a little olive oil for 10 minutes in air fryer
3. In a mixing bowl combine the thyme, pepper and remaining olive oil
4. Squeeze the roasted garlic into the thyme mix, and mix well
5. Brush the mixture over lamb chops generously
6. Place the lamb chops in the air fryer for 12 minutes, turn half way through

Pork Chops

INGREDIENTS

- 2 pork chops
- ½ tablespoon minced garlic
- 4 tablespoons Korean BBQ Sauce
- ½ teaspoon sesame oil
- salt and white pepper to taste

INSTRUCTIONS

1. Tenderize the pork chops with a mallet
2. Mix all the ingredients in a bowl or bag and marinate the pork chops in the fridge for 30 minutes
3. Preheat your air fryer at 200°C
4. Place marinated pork chops into air fryer basket and cook for 15 minutes, turning halfway through

Pork Belly Roast

INGREDIENTS

- 1 tablespoon Salt
- 2 tablespoons Oil
- 500 grams Pork Belly Roast

INSTRUCTIONS

1. Pre-heat air fryer to 200°C
2. Using paper towel pat down the skin of the roast to remove moisture.
3. Score the skin about halfway through at 1 cm intervals.
4. Rub salt over skin, working into scores.
5. Drizzle with oil, and rub over, covering skin completely.
6. Place in air fryer basket skin side up at 200°C for 20 minutes (per 500g)
7. Reduce heat to 180°C, cook for 30 minutes (per 500g)

Salmon

INGREDIENTS

- 500 grams salmon
- ½ teaspoon garlic powder
- ½ teaspoon paprika
- ½ teaspoon kosher salt

INSTRUCTIONS

1. Pre-heat the Air Fryer to 120°C
2. Mix the spices and salt, and scatter over the salmon.
3. Place the salmon, skin side down in the basket, and cook for 10 minutes. Adjust the time according to your taste.
4. Remove and serve!

Panko Breaded Shrimp

INGREDIENTS

- ½ cup corn starch
- ½ cup all-purpose flour
- 2 large eggs
- ½ cup panko breadcrumbs
- ½ cup seasoned breadcrumbs
- 1 pound peeled and deveined jumbo shrimp, butterflied
- Vegetable oil
- Salt
- Black pepper

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 200°C
2. Mix the corn starch and flour in a bowl
3. Beat the eggs in another bowl
4. Mix the panko and seasoned breadcrumbs in a final bowl
5. Take each shrimp, one at a time, first dip in the flour mix, then the egg, and lastly the breadcrumbs
6. Spritz with oil
7. Place the shrimp in the air fryer basket and cook for 5-7 minutes, shake halfway through the time. Depending on your air fryer size, you may need to do them in batches
8. Season with the salt and pepper
9. Serve with lemon wedges and your favourite dipping sauces

One Basket Fish & Chips

INGREDIENTS

- 200 grams white fish filet (tilapia, cod, pollack)
- 30 grams tortilla chips
- 1 egg
- 300 grams (red) potatoes
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 tablespoon lemon juice

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 180°C
2. Cut the fish into four equal pieces, this ensures they cook through and rub with the lemon juice, salt, and pepper. Let the fish rest for 5 minutes
3. Using a food processor, blitz the tortilla chips into very fine pieces. in the food processor and transfer the ground tortilla chips to a plate.
4. Whisk the egg in a bowl
5. Now, dip each fish piece into the egg one by one and roll the pieces of fish through the ground tortilla chips so that they are completely covered
6. Clean, then cut the potatoes into thin strips
7. Soak the potato strips in water for 30 minutes
8. Drain them and pat dry, then coat them with oil
9. Insert a separator in the air fryer basket. Place the potato strips on one side and the pieces of fish on the other
10. Set the timer to 12 minutes and fry until golden brown

Roasted Vegetables

INGREDIENTS

- 1 garlic head, halved crosswise
- Cooking spray
- 1 (110 grams) red beet, peeled and cut into 8 wedges
- 1 small yellow onion, peeled and quartered through the root
- 340 grams butternut squash, cut into 1/2-inch cubes (about 2 rounded cups)
- 1 cup cauliflower florets (110 grams)
- 1 (230 grams) package haricot verts (French green beans)
- 1 tablespoon olive oil

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 200°C. Coat the cut side of the garlic halves with cooking spray and wrap tightly in foil
2. Line 2 large, rimmed baking sheets with parchment paper. Arrange the foil-wrapped garlic, beets, and onion, separately, on 1 baking sheet. Arrange the squash, cauliflower, and haricot verts, separately, on the other. Drizzle the vegetables with the oil and toss individually to coat. Roast at 200°C until tender and golden, 40 to 45 minutes for the garlic, beets, and onion; 15 to 20 minutes for the squash, cauliflower, and haricots verts
3. Cool completely, about 20 minutes. Store individually in zip lock plastic bags. Refrigerate until needed

Grilled Tomatoes

INGREDIENTS

- 4 large tomatoes, halved
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 1 garlic clove, minced
- 1 teaspoon minced fresh basil
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon freshly ground pepper
- ½ teaspoon chopped fresh parsley, for garnish
- 2 tablespoons grated fresh Parmesan cheese (optional)

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 160°C
2. In a large bowl, combine the olive oil, balsamic vinegar, minced garlic, basil, salt and pepper
3. Add the halved tomatoes and mix them around to get a good covering
4. Place the covered tomato halves, cut side up in the air fryer basket
5. Slide the basket into the air fryer and cook for 25 minutes at 160°C. If adding the Parmesan, removed the tomatoes after 20 minutes, sprinkle with cheese, and put back into the air fryer for the final 5 minutes

Loaded Potatoes

INGREDIENTS

- 310 grams baby Yukon Gold potatoes (about 8 [2-inch] potatoes)
- 1 teaspoon olive oil
- 2 center-cut bacon slices
- 1 ½ tablespoons chopped fresh chives
- 14 grams finely shredded reduced-fat Cheddar cheese (about 2 Tbsp.)
- 2 tablespoons reduced-fat sour cream
- ¼ teaspoon kosher salt

INSTRUCTIONS

1. Toss potatoes with oil to coat. Place potatoes in air fryer basket, and cook at 180°C until fork tender, 25 minutes, stirring potatoes occasionally
2. Meanwhile, cook bacon in a medium skillet over medium until crispy, about 7 minutes. Remove bacon from pan; crumble. Place potatoes on a serving platter; lightly crush potatoes to split. Drizzle with bacon drippings. Top with chives, cheese, sour cream, salt, and crumbled bacon

Mexican-Style Corn on the Cob

INGREDIENTS

- 4 ears fresh corn (about 680 grams), shucked
- Cooking spray
- 1 ½ tablespoons unsalted butter
- 2 teaspoons chopped garlic
- 1 teaspoon lime zest plus 1 Tbsp. fresh juice (from 1 lime)
- ½ teaspoon kosher salt
- ½ teaspoon black pepper
- 2 tablespoons chopped fresh cilantro

INSTRUCTIONS

1. Lightly coat corn with cooking spray, and place in a single layer in air fryer basket. Cook at 200°C until tender and slightly charred, 14 minutes, turning corn over halfway through cooking
2. Meanwhile, stir together butter, garlic, lime zest, and lime juice in a small microwavable bowl. Microwave on HIGH until butter is melted and garlic is fragrant, about 30 seconds. Place corn on a platter and pour over butter mixture. Sprinkle with salt, pepper, and cilantro. Serve immediately

Asparagus Wrapped in Bacon

INGREDIENTS

- 1 bunch of asparagus
- 4 slices streaky bacon
- 1 ½ tablespoons olive oil
- 1 tablespoon brown sugar
- garlic pepper seasoning

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 200°C
2. Trim the asparagus to the desired length
3. Mix the oil, sugar and garlic pepper in a bowl
4. Coat asparagus with the mix
5. Grab the desired number of asparagus stalks and wrap one piece of bacon around it. You may need to secure the wrap by poking a tooth pick through it.
6. Place the wraps in the basket in your preheated air fryer and cook for 8 minutes
7. Serve and enjoy

Vermouth with Garlic Air Fried Mushrooms

INGREDIENTS

- 900 grams mushrooms
- 1 tablespoon duck fat
- ½ teaspoon garlic powder
- 2 teaspoons herbs
- 2 tablespoons white vermouth

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 160°C
2. Wash the mushrooms and quarter them
3. Put the duck fat in a microwave-safe bowl and then microwave for 30 seconds
4. Stir in the garlic powder, the herbs and white vermouth
5. Toss the quartered mushrooms in the bowl covering really well
6. Put the mushrooms in the air fryer and cook for 25 minutes, tossing half way through

Chilli Con Carne

INGREDIENTS

- 1 onion, thinly sliced
- 400 grams can chop tomatoes
- 350 millilitres hot beef stock
- 2 tablespoons tomato puree
- Salt and freshly ground black pepper, to taste
- 1 ½ teaspoons hot chilli powder, or to taste
- 1 teaspoon ground coriander
- 1 teaspoon ground cumin
- 500 grams lean minced beef, broken up with a fork
- 1 tablespoon light olive oil
- 1 fresh red chilli, seeded and finely chopped
- 1 red pepper, seeded and finely diced
- 400 grams can red kidney beans, rinsed and drained

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 180°C
2. Place the onion, red pepper and chillies in a pan and place in the air fryer, drizzle the oil evenly over the top. Cook for 5 minutes.
3. Add the minced beef to the pan, breaking up the beef with a fork. Cook for 5 minutes or until the meat is coloured/sealed all over
4. Mix the ground spices and seasoning with the tomato puree, then stir this mixture into 200 ml of the beef stock
5. Add the stock mixture and canned tomatoes to the air fryer pan. Cook for 25 minutes, mixing every 8 minutes or so
6. Add the canned beans and the remaining 150ml hot beef stock and cook for a further 5-10 minutes, stir half way through
7. Best served with boiled rice

Home-made Fries

INGREDIENTS

- 4 Medium Potatoes
- 4 tablespoons Olive Oil
- Salt & Pepper

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 180°C
2. Peel and cut potatoes into fries
3. Cover the fries in the oil
4. Place in the preheated air fryer
5. Cook for 10 minutes and shake
6. Cook for a further 15 minutes. For crunchier golden fries, up the temperature to 200°C and cook for an additional 5 minutes
7. Season and serve

Avocado Fries

INGREDIENTS

- ½ cup (about 65 grams) all-purpose flour
- 1 ½ teaspoons black pepper
- 2 large eggs
- 1 tablespoon water
- ½ cup panko (Japanese-style breadcrumbs)
- 2 avocados, cut into 8 wedges each
- Cooking spray
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ cup no-salt-added ketchup
- 2 tablespoon apple cider vinegar
- 1 tablespoon Sriracha chili sauce

INSTRUCTIONS

1. Stir together flour and pepper in a shallow dish. Lightly beat eggs and water in a second shallow dish. Place panko in a third shallow dish. Dredge avocado wedges in flour, shaking off excess. Dip in egg mixture, allowing any excess to drip off. Dredge in panko, pressing to adhere. Coat avocado wedges well with cooking spray
2. Place avocado wedges in air fryer basket, and cook at 200°C until golden, 7 to 8 minutes, turning avocado wedges over halfway through cooking. Remove from air fryer; sprinkle with salt
3. While avocado wedges cook, whisk together ketchup, mayonnaise, vinegar, and Sriracha in a small bowl. To serve, place 4 avocado fries on each plate with 2 tablespoons sauce.

Pizza

INGREDIENTS

- 100 grams flour
- 1 teaspoon instant yeast
- 1/2 ½ tablespoon olive oil
- 50 millilitres tomato sauce
- ½ cup mozzarella, sliced thinly
- 1 teaspoon dried oregano
- 1 teaspoon dried basil
- Small pizza pan, 15 cm diameter, buttered

INSTRUCTIONS

1. To make the dough, mix the flour, the yeast, a pinch of salt, olive oil and approximately 70ml of water, mix into a dough ball
2. Knead the dough ball until it becomes flexible and elastic
3. Preheat your air fryer to 200°C
4. On a floured work surface, roll out the dough into an 18cm circle
5. Place the dough circle, pizza base, in the baking pan
6. Fold the excess edges inward to form the pizza crust
7. Spread the tomato sauce over the dough and place the mozzarella slices over the top
8. Sprinkle the oregano, basil and pepper over the mozzarella
9. Place the baking pan in the fryer basket, set timer for 12 minutes and cook until golden

'Fried' Rice

INGREDIENTS

- 3 cups cold cooked white rice
- 1 cup frozen diced vegetables
- 6 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 cup cooked diced pork
- ¼ cup onion, diced

INSTRUCTIONS

1. Pre heat your air fryer to 180°C
2. Place the cold cooked white rice into a large bowl, and add the soy sauce and vegetable oil, and mix well
3. Add the frozen veg, onion, pork, and mix again
4. Empty the mix into the non-stick pan
5. Place the pan into the air fryer and cook for 20 minutes at 180°C

Hard Boiled Eggs

INGREDIENTS

- 4 Eggs

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 120°C
2. Place the eggs in the air fryer basket
3. Slide the basket into the air fryer and cook for 16 minutes
4. Remove from the air fryer basket, and place in a bowl of cold water for 10 minutes, this make the eggs easier to peel

Churros with Chocolate Sauce

INGREDIENTS

- ½ cup water
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ cup , plus 2 Tbsp. unsalted butter, divided
- ½ cup (about 960 grams) all-purpose flour
- 2 large eggs
- ½ cup granulated sugar
- 2 teaspoons ground cinnamon
- 110 grams bittersweet baking chocolate, finely chopped
- 3 tablespoons heavy cream
- 2 tablespoons vanilla kefir

INSTRUCTIONS

1. Bring water, salt, and ¼ cup of the butter to a boil in a small saucepan over medium-high. Reduce heat to medium-low; add flour, and stir vigorously with a wooden spoon until dough is smooth, about 30 seconds. Continue cooking, stirring constantly, until dough begins to pull away from sides of pan and a firm forms on bottom of pan, 2 to 3 minutes. Transfer dough to a medium bowl. Stir constantly until slightly cooled, about 1 minute. Add eggs, 1 at a time, stirring constantly until completely smooth after each addition. Transfer mixture to a piping bag fitted with a medium star tip. Chill 30 minutes
2. Pipe 6 (7cm long) pieces in single layer in air fryer basket. Cook at 190°C until golden, about 10 minutes. Repeat with remaining dough
3. Stir together sugar and cinnamon in a medium bowl. Brush cooked churros with remaining 2 tablespoons melted butter, and roll in sugar mixture to coat
4. Place chocolate and cream in a small microwavable bowl. Microwave on HIGH until melted and smooth, about 30 seconds, stirring after 15 seconds. Stir in kefir. Serve churros with chocolate sauce

Banana Chips

INGREDIENTS

- 3 Raw bananas
- 1 tablespoon Coconut oil
- 1 teaspoon Salt
- ½ teaspoon Turmeric

INSTRUCTIONS

1. Preheat the air fryer at 180°C
2. Peel the bananas and keep aside
3. Prepare a mixture of water, turmeric powder and salt
4. Soak the bananas in this mixture for 5-10 mins. Drain the water and dry the chips
5. Apply little oil on chips to avoid sticking of banana chips in the air fryer
6. Cook the chips for 15 min at 180°C
7. Serve immediately, or store in an airtight container

Chocolate Chip Cookies

INGREDIENTS

- 1 cup Whole wheat flour
- ¾ cup Castor Sugar
- ½ cup Unsalted butter
- ¼ teaspoon Baking powder
- 2 teaspoons Milk
- 2 teaspoons Chocolate chips

INSTRUCTIONS

1. In a bowl, mix flour, baking powder and butter using your fingers to get a bread crumb like mix
2. Add the sugar, chocolate chips and make into a dough using the milk. It should be firm but soft.
3. Refrigerate the dough for 15-20 mins
4. Roll the dough into small balls, then flatten them to make cookie shape pieces
5. Preheat your air fryer to 160°C
6. Brush the cookies with a little milk on top and put them into the preheated air fryer. Cook for 10 minutes
7. Turn off the air fryer, but leave the cookies in there for a further 10 minutes
8. Eat while warm, or store for another day

Chocolate Lava Cake

INGREDIENTS

- 100 grams Dark Chocolate
- 100 grams Unsalted Butter
- 1 ½ tablespoons Self-Rising Flour
- 3 ½ tablespoons Bakers Sugar
- 2 Eggs

INSTRUCTIONS

1. Break the chocolate into pieces and put in a microwave safe bowl, add the butter
2. Microwave the chocolate and butter for 3 minutes, stir regularly. Remove and stir to form a consistent mixture
3. Break the eggs into a large mixing bowl and add the sugar
4. Whisk the eggs and sugar until frothy
5. Add the chocolate mix to the egg mix, add the flour. Fold the mixture to an even consistency
6. Preheat your air fryer to 190°C
7. Grease 4 oven proof ramekins, and fill to about 75% with the mixture
8. Air fry for 10 minutes
9. Remove and allow to cool for 3 minutes
10. Carefully turn the ramekin over onto a plate and tap the bottom of the ramekin with a butter knife to release the cake
11. Add sauce of icing sugar to complete

Lemon Muffins

INGREDIENTS

- 130 grams self-rising flour
- ½ teaspoon baking powder
- 135 grams butter
- 100 grams cream cheese
- 125 grams caster sugar
- 2 eggs
- A pinch of salt
- 2 teaspoons lemon juice

INSTRUCTIONS

1. Let your butter and cream cheese warm up to room temperature as this will make it all easier. Once soft, cut the butter and cream cheese into small cubes
2. Preheat your air fryer to 190°C
3. Beat the butter and cream cheese into a light and creamy consistency
4. Add the caster sugar and beat until the mixture is light and fluffy. This may take a while by hand, 5 minutes or so
5. Add the eggs one at a time, beating before adding the next, etc
6. Fold in the flour and salt
7. Add lemon juice
8. Spoon the mix into silicon cups
9. Place the full silicon cups into the basket of your preheated air fryer and cook for 20 minutes at 190°C
10. Check they are cooked through with a tooth pick, if not, cook for a further 3-5 minutes

Mini Apple Pie

INGREDIENTS

- 75g Plain Flour
- 33g Butter
- 15g Caster Sugar
- Water
- 2 Medium Red Apples
- Pinch Cinnamon
- Pinch Caster Sugar

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 190°C
2. Start by making your pastry – place the plain flour and butter in a mixing bowl and rub the fat into the flour. Add the sugar and mix well. Add the water until the ingredients are moist enough to combine into a nice dough. Knead the dough well until it has a smooth texture
3. Cover your pastry tins with butter to stop it sticking and then roll out the pastry and fill your pastry tins
4. Peel and dice your apples and place in the tins. Sprinkle them with sugar and cinnamon
5. Add an extra pastry layer to the top and make some fork markings so that they can breathe
6. Cook in the air fryer for 18 minutes

Strawberry Cupcakes

INGREDIENTS

- 100 g Butter
- 100 g Caster Sugar
- 2 Medium Eggs
- 100 g Self Raising Flour
- ½ Tsp Vanilla Essence
- 50 g Butter
- 100 g Icing Sugar
- ½ Tsp Pink Food Colouring
- 1 Tbsp Whipped Cream
- ¼ Cup Fresh Strawberries blended

INSTRUCTIONS

1. Preheat your air fryer to 170°C
2. While it is heating up, cream the butter and sugar in a large mixing bowl. Do this until the mixture is light and fluffy
3. Add the vanilla essence and beat in the eggs one at a time. After adding each egg add a little of the flour. Gently fold in the rest of the flour
4. Add them to little bun cases so that they are 80% full
5. Place them in the air fryer and then cook for 8 minutes on 170°C
6. While the cupcakes are cooking make the topping. Cream the butter and gradually add the icing sugar until you have a creamy mixture. Add the food colouring, whipped cream and blended strawberries and mix well
7. Once the cupcakes are cooked, using a piping bag add your topping to them doing circular motions so that you have that lovely cupcake look
8. Serve!

SAFETY MEASURES

When using your appliance, the following basic safety precautions should always be followed:

- ▶ Before using this appliance for the first time, check that the appliance voltage is the same as your local supply.
- ▶ **If the plug of the appliance's power cord does not fit your wall outlet, contact an authorized service center.**
- ▶ **Use of various adapters may result in damage to the appliance and termination of warranty.**
- ▶ Only use the appliance for the purposes stipulated in the instructions. Operating this appliance in any way apart from the described manner, will lead to dangers such as short circuit, fire or more. It is not allowed to modify this product in any way, or for its housing to be opened, otherwise the product will no longer be in compliance with its safety class.
- ▶ Only use attachments supplied with the appliance. Do not use any unauthorized attachments, they may be hazardous. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injury.
- ▶ To avoid electric shocks, **do not immerse the appliance, plug or power cord in water or any other liquids.** Do not place the appliance where it could come into contact with water or other liquids. If the appliance comes in contact with water, immediately disconnect it from the mains. Do not use the appliance again until it has been serviced by **an authorized service centre.**

- ▶ This appliance is not suitable for children 8 years old or below, and not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▶ Keep the appliance and its cable out of reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- ▶ Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- ▶ To avoid a circuit overload, do not operate any other high voltage equipment on the same circuit.
- ▶ **Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, moving, cleaning and storing it.**
- ▶ Never pull the cord to disconnect the appliance, instead grasp the plug and pull it to disconnect.
- ▶ Do not let the power cord hang over the edge of your table or counter, and do not allow the power cord or the appliance to come in contact with hot surfaces.
- ▶ Position the appliance and the cord so that nobody can accidentally overturn it.
- ▶ Do not use the appliance if it has been dropped or if it has a damaged power cord or plug.
- ▶ Do not modify or repair the appliance yourself.
- ▶ Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven; on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- ▶ Do not cover the appliance whilst it is hot or in use.
- ▶ Do not dismantle the appliance as improper assembly might result in an electric shock during the subsequent use of the appliance. **Repairs should only be done by authorized service centers.**
- ▶ If the supply cord or the plug is damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not use the appliance if it has mechanical defects (dents, cracks etc.). Get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ This appliance is intended to be used in household only and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

SPECIAL SAFETY MEASURES

- ▶ Misuse of your air fryer can result in injury.
- ▶ Never leave the appliance unattended while plugged in or while switched on.
- ▶ Ensure that the appliance is not exposed to excessive dirt and humidity.
- ▶ Prevent any liquid from entering the appliance to prevent electric shocks or short circuit.
- ▶ Do not place the appliance on a non-heat-resistant surface, leave at least 10cm space on the back and sides and 10cm space above the appliance. Do not place anything on the top of the appliance.
- ▶ Do not cover the air inlet and the air outlet while the appliance is operating.
- ▶ Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handle doesn't extend up to or over the edge of the work surface, where it might be caught accidentally when passing.
- ▶ While in operation, a fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like. Do not store or lay any item on the appliance during operation.
- ▶ **Caution:** This appliance is hot during operation and retains heat for some time after switching off or unplugged the appliance. Do not touch hot surface. Always use handles or knobs.
- ▶ Do not touch the frying tray or frying basket during or after use, as it can get extremely hot. Hold them by the handle only or use the oven gloves.
- ▶ During operation, hot steam is released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance away from the steam and from the air exhaust openings.
- ▶ Be careful of the hot steam and air when you remove the frying tray from the appliance.
- ▶ Never overfill the frying basket.

- ▶ Never fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- ▶ Always put the ingredients to be fried in the basket and operate the appliance with the basket in the frying tray. Prevent the ingredients from contacting with the heating elements.
- ▶ Do not touch the inside of the appliance and move the appliance while it is operating.
- ▶ Do not use the appliance with wet hands.
- ▶ Never connect the appliance to an external timer switch or separate remote-control system to avoid a hazardous situation.
- ▶ In case you suspect something wrong with the appliance or feel that it is not safe to operate or if you see dark smoke coming out, unplug it immediately. Wait for the smoke emission to stop before you pull out the frying tray. After the appliance cools down, get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ Do not use the appliance if the power cord, the plug or other parts are damaged; or after the appliance malfunctions, or it is dropped/damaged in any manner. Always get it checked by the nearest authorized service center.
- ▶ If the appliance should catch fire, do not under any circumstances attempt to extinguish the flames with water, instead, suffocate the flames with a damp cloth.



WARNING! Please do not touch surface while in use. The accessible surface may get hot when the appliance is operating.

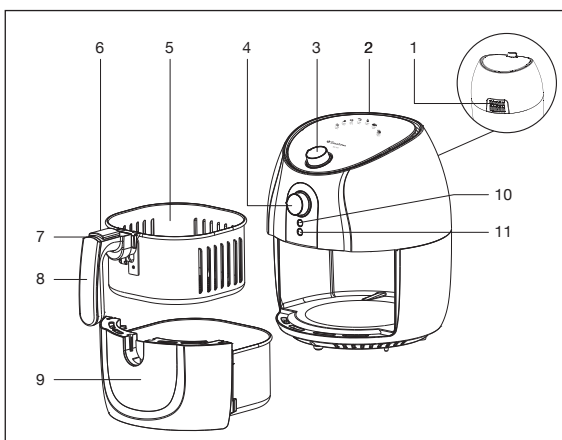
NOTE: During operation, the handle and the release button will get hot. Please take caution when touching the handle and pressing the release button after cooking.

AFTER-SALES SERVICE

If your appliance does not operate or does not operate properly, contact an authorized service centre for consultancy or repair.

The warranty does not cover:

- Product packing, consumables and accessories (knives, tips, etc.);
- Mechanical damages and natural wear of the product;
- Failures due to overloading, improper or careless maintenance, penetration of liquids, dust, insects and other foreign matter inside the product, exposure of plastic and other non thermal-resistant components to high temperatures, force-majeure circumstances (accidents, fire, flooding, power grid failure, lightning strike, etc.);
- Damages caused by:
 - ▶ Non-fulfillment of the above-mentioned precautions and operating manuals.
 - ▶ Application in commercial purposes (application of the product beyond personal daily living needs).
 - ▶ Connection to a grid with a voltage that differs from what is indicated on the appliance.
 - ▶ Unauthorized repair or replacement of the components of the appliance, performed by an unauthorized person or service centre.



Friteuse d'Air Sain BAF-3501

Cette Binatone Friteuse d'Air est en fait un multi-cuiseur. Il peut faire frire, griller, cuire et rôti. Pour rester en bonne santé et en forme, chaque maison a besoin d'au moins une Binatone Friteuse d'Air.

La technologie est basée sur la circulation à grande vitesse de l'air chaude qui cuit les aliments uniformément dans toutes les directions.

L'appareil est ce n'est que pour être utilisé à des fins domestiques et n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Tension: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 1500W

Capacité: 3.5L

Plateau à frire et panier à frire antiadhésif

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Sortie d'air
2. Entrée d'air
3. Minuteur bouton de commande (0-30 minutes)
4. Contrôle de la température bouton (OFF, 80-200°C)
5. Panier de friture
6. Couvercle coulissant
7. Bouton de dégagement du panier à friture
8. Poignée du panier à friture
9. Bac de friture
10. Voyant d'alimentation (rouge)
11. Voyant de chauffage (vert)

IMPORTANT

- Avant d'utiliser l'appareil, s'il vous plaît vérifier la tension et le type de bouchon qui est nécessaire pour votre emplacement.
- Avant la première utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires. Nettoyez et séchez soigneusement l'appareil tel que décrit dans la section « Soins et maintenance ».
- Placez l'appareil sur une surface de travail sec, plane et stable. N'utilisez pas votre appareil près du bord d'une surface de travail.
Remarque: L'appareil devient chaud pendant l'utilisation, assurez-vous qu'il ne soit pas trop près d'autres objets.
- Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est en position « OFF » et que le bouton de contrôle de la minuterie est en position « 0 » avant de vous connecter au secteur.

- Cet appareil fonctionne sur l'air chaud. Ne pas remplir l'huile ou autre liquide dans le bac de friture.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le bac à friture n'est pas insérée correctement.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.








MODE D'EMPLOI

1. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.
2. Sortez le bac à friture. Vérifiez et assurez-vous le panier de friture est placé correctement et en toute sécurité dans le bac à friture.
3. Placez les ingrédients dans le panier à friture. Ne remplissez pas au-dessus du niveau MAX comme indiqué sur le panier à friture.
4. Faites glisser le plateau de la friture de retour dans l'appareil.
Note: Ne jamais utiliser le bac de friture sans le panier en elle.
5. Tournez le bouton de contrôle de la température sur le températures requis (voir ci-dessous "Table de friture" pour déterminer la température appropriée).
6. Tournez la minuterie bouton de contrôle au temps de cuisson désiré. Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allument et l'appareil commence à chauffer. Lorsque le niveau de consigne de température est atteint, le voyant de chauffage s'éteindra.
Remarque: Pendant le fonctionnement, le voyant de chauffage vient de suite et éteint périodiquement. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée. Ceci est une caractéristique normale de la Binatone Friteuse d'Air, et non d'un dysfonctionnement.
7. Certains ingrédients nécessitent secouant mi-course pendant le temps de cuisson (voir ci-dessous " Table de Friteuse"). Pour secouer les ingrédients, tirez sur le bac à frir sur l'appareil par la poignée et le secouer. Alors faites-le glisser dans l'appareil. Vous pouvez retirer le panier de friture dans le bac à réduire le poids en secouant. Pour ce faire, mettre le bac à frir sur une surface résistante à la chaleur, tirez le couvercle coulissant sur la poignée et appuyez sur le bouton de libération panier de friture pour libérer le panier. Dans le cas où vous réglez la minuterie à la moitié du temps de cuisson, vous devez régler à nouveau la minuterie après avoir serré.
Si vous prérezglez la minuterie pour le temps de cuisson complète, vous devez tirez le bac de friture lors de la cuisson à mi-chemin et secouer les ingrédients. Une fois que vous tirez sur le plateau de friture, l'appareil arrête automatiquement de travail. Après agitation, vous mettez le bac à friture dans l'appareil pour continuer la cuisson.
ATTENTION: Pour éviter de vous brûler les doigts, utilisez toujours le bac à friture poignée durant ou après l'opération.
8. Si vous souhaitez vérifier l'état de votre cuisine, passer le bouton de la minuterie à sa position « 0 ». Remettez le bac à friture retour à poursuivre la cuisson une fois que vous avez vérifié l'état, et de réinitialiser le compteur selon votre condition.
9. Basé sur votre temps de cuisson prérezglée, l'alimentation sera automatiquement coupée, les voyants d'alimentation et de chauffage s'éteignent. Vous entendrez une sonnerie indiquant que la cuisson est terminée. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de commande de la minuterie sur « OFF ».
10. Sortez le bac à frir avec soin car échapper la vapeur peut causer des brûlures aux mains ou les doigts. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
11. Vérifiez si la nourriture est bien cuite. Si la nourriture n'est pas prêt, il suffit de glisser le plateau de la friture dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes de cuisson supplémentaire.
12. Pour enlever les petits ingrédients, tirez le couvercle coulissant sur la poignée et appuyez sur le bouton panier de libération pour soulever le panier hors du bac à frir et versez les ingrédients dans un bol ou une assiette. Pour enlever les gros ingrédients, utiliser une paire de pinces.
Remarque: Ne mettez pas le panier à l'envers avec le bac à friture encore attaché. Même si vous ne l'avez pas utilisé l'huile pour la cuisson et les ingrédients que vous avez choisi, il est possible que les ingrédients libèrent leurs propres graisses et d'huiles au cours du processus. L'excédent d'huile se fait à partir des ingrédients recueilli au fond du bac à friture, et en tournant ou en maintenant le panier à l'envers peut provoquer une fuite de l'huile sur les ingrédients.
13. Après la cuisson est terminée, l'appareil est immédiatement prêt à préparer un autre lot d'ingrédients si nécessaire.

14. Une fois votre utilisation de l'appareil est terminée, assurez-vous que les boutons de la minuterie et de la commande de température sont sur « 0 » et « OFF », puis débrancher et le laisser refroidir au moins 30 minutes, avant de vous manipuler, stocker ou nettoyer.

Table de friture

Le tableau ci-dessous indique les lignes directrices approximatives sur la cuisine. S'il vous plaît gardez à l'esprit que les temps et températures de cuisson sont pour référence seulement. Ce doit être ajustées en fonction de la quantité de nourriture et de goûts personnels. Si les instructions sur l'emballage du produit diffèrent des valeurs indiquées dans ce tableau, les instructions sur l'emballage doivent être suivies à la place.

Aliments		Temps (min.)	Température (°C)	Secouez ou tournez à mi-chemin	Remarques
	Frites	12-18	200	Secouer	Juste une touche d'huile à votre goût par broissage sur ces ingrédients.
	Baguette de tambour	15-20	180	Secouer	-
	Viande	6-8	180	Tour	-
	Crevette	10-15	180	Tour	-
	Gâteau	25-30	140	-	-
	Poisson	10-15	200	Tour	-
	Côtes	15-20	180	Tour	-
Des collations					
Rouleaux de printemps		8-10	200	Secouer	Utilisez prêt à cuire
Nuggets de poulet congelés		6-10	200	Secouer	Utilisez prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés		6-10	200	-	Utilisez prêt à cuire
Pain congelé goûters au fromage émiettés		10	200	-	Utilisez prêt à cuire
Légumes farcis		10	160	-	Utilisez prêt à cuire

Conseils de friture

- Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à une température de plus de 180°C (pour minimiser la production de l'acrylamide).
- Ajouter 3 minutes à la temps de préparation lorsque l'appareil est froid simplement tourner ment le bouton de la minuterie de 3 minutes supplémentaires.

Ou encore, préchauffez l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur, tournez le bouton de contrôle de la température à 200 ° C et réglez le temps pendant au moins 3 minutes. Puis remplissez le panier, réglez la température et le temps de cuisson pour commencer la cuisson.

- Pour obtenir encore des résultats, nous vous suggérons de s merlu ou de transformer des ingrédients petites mi-chemin à travers le processus de cuisson, puis réinsérer le panier à poursuivre le processus de cuisson.
- Petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus courte que des ingrédients plus importants.
- Une grande quantité d'ingrédients nécessite un peu de temps de cuisson plus long.
- Les amateurs de la santé peuvent éviter l'huile totalement, mais nous comprenons que plusieurs chefs suggèrent une touche d'huile de maximiser le goût et la saveur. Pour ceux qui préfèrent rajouter de l'huile, nous suggérons d'appliquer uniformément l'huile sur le contenu, de préférence en utilisant un pinceau au lieu de simplement verser une cuillère d'huile.
- Pour croustillantes et savoureuses frites avec des pommes de terre fraîches, une touche de préférence l'huile appliquée au pinceau est recommandée. Frire vos ingrédients dans Binatone friteuse de l'air en quelques minutes après l'application de l'huile.
- Ne pas faire cuire les aliments très gras comme les saucisses à la friteuse de l'air.
- Tous snacks qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés de la friteuse de l'air.
- Cette Binatone Friteuse d'Air peut également être utilisé pour réchauffer votre nourriture. Pour cela, régler la température à 150°C pour un maximum de 10 minutes.
- Nous vous recommandons de faire cuire vos aliments au niveau jaune d'or, et éviter de brûler à la couleur brun foncé.

DÉPANNAGE

Difficulté	Cause possible	Solution
La friteuse d'air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Mettez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
	Vous ne l'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de commande de la minuterie pour le temps de cuisson nécessaire et l'appareil commence son travail.
	La bac de friture est sorti ou non dans sa position correcte.	Faites glisser le plateau de la friture dans l'appareil correctement.
Les ingrédients ne sont pas complètement frits	La quantité des ingrédients dans le panier est trop.	Mettez les petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température est trop basse.	Choisir la température appropriée pour vos ingrédients (se référer à la "Table de friture")
	Le temps de cuisson est trop court.	Choisir le temps de cuisson approprié (se référer à la "Table de Friteuse")
Les ingrédients sont cuits de façon inégale.	Peuvent avoir besoin d'être secoué à mi-chemin pendant le temps de cuisson différents types d'aliments.	Agiter à mi-chemin alimentaire pendant la cuisson.

Les aliments frits ne sont pas croustillants après avoir été cuits.	Vous avez utilisé un type de collation destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle profonde.	Utilisez collations four ou brossez un peu d'huile sur les collations pour un résultat croustillant.
Bac de friture ne peut être glissé dans l'appareil correctement.	Il ya trop d'ingrédients dans le panier.	Ne pas remplir le panier au-dessus du niveau MAX ou dépasser le montant indiqué dans le "Tableau de friture".
	Le panier ne soit pas placé dans le bac à friture correctement.	Pousser le panier vers le bas dans le bac à frire jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez les ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire les ingrédients gras, huile de fuite dans le bac à friture. De la fumée blanche est causé par la graisse échauffement dans le bac. Cela ne affecte le résultat de cuisson ou de blesser l'appareil. Toujours contrôler la température sous 180°C lorsque vous faites frire les ingrédients gras.
	Le bac de friture contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	Nettoyer le bac à friture correctement après chaque utilisation.

SOINS ET MAINTENANCE

- Tournez toujours le bouton de contrôle de la température sur « OFF » et bouton de commande de la minuterie sur « 0 », débrancher l'appareil de la prise de courant et l et refroidir jusqu'à la température ambiante avant de le nettoyer, l'assemblage et le stockage.
- Toujours nettoyer l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation pour que les aliments ne sèche pas sur eux.
- Ne pas utiliser de matériaux abrasifs, alcool, L'essence, etc., pour nettoyer l'appareil.
- Essuyez l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
Remarque: Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments de chauffage, dans l'eau ou tout autre liquide, ou rincez-le sous le robinet.
- Videz le panier et la poêle avant le nettoyage.
- Nettoyez le panier à friture et le bac à frire dans de l'eau chaude avec un liquide de lavage de la vaisselle et une éponge non abrasive. Tant le panier de friture et le plateau de friture ne conviennent pas au nettoyage au lave-vaisselle. Séchez bien avant de les réutiliser.
- Ne pas utiliser des ustensiles de cuisine en métal ou des matériaux abrasifs pour nettoyer le bac à friture et le panier de friture, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif.
- Si la saleté est coincé sur le panier de friture, ou au fond du bac à friture, remplissez le bac de friture avec de l'eau chaude et un peu de liquide de lave-vaisselle. Mettre le panier dans le bac à friture et laissez-les tremper pendant 10 minutes approximatives puis rincer.
- Pour nettoyer l'élément chauffant, essayer doucement avec un chiffon doux imbibé d'eau chaude savonneuse. Retirez tous les résidus alimentaires avec une brosse de nettoyage.
- Sécher l'appareil et ses pièces avant le stockage et la réutilisation.
- Ranger l'appareil dans un endroit sûr et sec.

RECIPES

Poitrine de poulet

INGRÉDIENTS

- 1 poitrine de poulet
- herbes et épices de votre choix

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez la friteuse à air à 200°C
2. Assaisonnez votre poitrine de poulet avec vos herbes et épices préférées
3. Placez la poitrine de poulet dans le panier de la friteuse et laissez cuire pendant 10-15 minutes

Ailes de poulet style buffalo

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'ailes de poulet
- ½ tasse de sauce à bifteck
- ½ tasse de beurre
- 1 ½ cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- Sel
- ½ cuillère à soupe de poivre de Cayenne
- 1 cuillère à soupe de sauce Tabasco

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 180°C
2. Dans un bol, mélanger la sauce au steak, le beurre, la sauce Worcestershire, le Tabasco et le poivre de Cayenne, puis ajouter une pincée de sel. Vous devrez peut-être fouetter pour obtenir un bon mélange
3. Placez les ailes de poulet uniformément dans le panier de la friteuse
4. Cuire pendant 25 minutes, secouer le panier à mi-cuisson
5. Augmentez la température pendant 5 minutes supplémentaires, à 200°C
6. Vider les ailes dans un grand bol. Ajouter le mélange de sauce et mélanger
7. Servir et profiter

Cuisses De Poulet Indiennes

INGRÉDIENTS

- 1 livre de cuisses de poulet
- ¼ de cuillère à thé de poivre de Cayenne
- ½ cuillère à café de paprika fumé pour une couleur et un goût légèrement fumé
- ½ cuillère à café de coriandre moulue
- ½ cuillère à café de cumin moulu
- ½ cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de garam masala
- 1 cuillère à café de sel
- ¼ tasse de coriandre hachée
- 2 cuillères à café de gingembre émincé
- 3 gousses d'ail émincées
- ½ tasse de yaourt grec
- Jus de 1 citron à saupoudrer avant de servir

INSTRUCTIONS

1. Mélangez tous les ingrédients sauf le jus de citron et laissez le poulet mariner au moins une heure, mais une nuit serait idéal
2. Préchauffez la friteuse à air à 180°C
3. Placez le poulet dans le panier de la friteuse à air, réglez la minuterie sur 20 minutes, tournez les morceaux toutes les 5 minutes. S'assurer que le poulet
4. Vaisselle et presse le citron sur tout le poulet

Kebabs de poulet

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse de miel
- ¼ tasse de sauce de soja
- Sel
- Couper le poivron en petits carrés
- sésame
- 6 champignons coupés en deux
- 3 poivrons Toutes les couleurs pour colorer les brochettes de poulet
- Huile quelques spray
- 2 poitrines de poulet coupées en dés

INSTRUCTIONS

1. Découpez deux poitrines de poulet en cubes, ajoutez une pincée de poivre, du sel et quelques gouttes d'huile.
2. Ajoutez ¼ tasse de miel et tasse de sauce soja, mélangez bien. Ajoutez quelques graines de sésame et mélangez bien.
3. Nettoyez des brochettes en bois, commencez à mettre des poivrons, des poulets et des morceaux de champignons sur les brochettes.
4. Préchauffez la friteuse à air à 170°C, enrobez tous les brochettes de poulet avec la sauce mélangée.
5. Placez toutes les brochettes de poulet dans le panier de la friteuse, cuisez à une température de 170°C pendant 15 minutes à 20 minutes, prêtes à servir.

Pain de viande

INGRÉDIENTS

- 400 grammes de boeuf haché
- 1 oeuf légèrement battu
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 50 grammes de chorizo, haché finement
- 1 petit oignon, haché finement
- 1 cuillère à soupe de thym frais
- poivre noir
- 2 champignons tranchés épais

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
2. Pétrir ensemble dans un grand bol. la viande, l'oeuf battu, la chapelure, le chorizo, l'oignon, le thym, la cuillère à café de sel et une quantité généreuse de poivre
3. Transférer le mélange de viande hachée dans un plat ou un plat et lisser le dessus. Presser les champignons et enduire le dessus d'huile d'olive
4. Placez la casserole ou le plat dans le panier et glissez-les dans la friteuse à air chaud et laissez cuire pendant 25 minutes
5. Vérifiez qu'il est bien marron et laissez reposer pendant 10 minutes avant de servir
6. Servir et profiter!

Steak d'oeillets

INGRÉDIENTS

- 500 g de bifteck de faux-filet
- 1 cuillère à soupe de steak frotte
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
2. Assaisonner le bifteck des deux côtés de friture et d'huile d'olive
3. Placez le steak dans le panier de la friteuse
4. Faites glisser le panier dans la friteuse à air et laissez cuire pendant 15 minutes à 200°C, puis retournez le bifteck à mi-cuisson

Boulettes de viande à la sauce tomate

INGRÉDIENTS

- 1 petit oignon, haché finement
- 300 grammes de boeuf haché
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché
- ½ cuillère à soupe de feuilles de thym frais hachées
- 1 oeuf
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- poivre et sel au goût
- 200 millilitres de votre sauce tomate préférée

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez la friteuse à air à 200°C
2. Placez tous les ingrédients dans un bol et mélangez bien
3. Façonnez le mélange en 10 à 12 boules
4. Placez les boulettes de viande dans le panier de la friteuse et laissez cuire pendant 7 minutes
5. Retirez les boulettes de viande et placez-les dans un plat allant au four, puis ajoutez la sauce tomate
6. Réduisez la température à 160°C et placez le plat allant au four dans la friteuse à air. Cuire 5 minutes

Côtelettes d'agneau

INGRÉDIENTS

- 4 côtelettes d'agneau
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de thym séché
- poivre noir

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
2. Cuire l'ail avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes dans une friteuse à air
3. Dans un bol, mélanger le thym, le poivre et le reste de l'huile d'olive
4. Presser l'ail rôti dans le mélange au thym et bien mélanger
5. Badigeonner généreusement le mélange sur les côtelettes d'agneau
6. Placez les côtelettes d'agneau dans la friteuse à air pendant 12 minutes, tournez à mi-cuisson

Côtes de porc

INGRÉDIENTS

- 2 côtelettes de porc
- ½ cuillère à soupe d'ail émincé
- 4 cuillères à soupe de sauce barbecue coréenne
- ½ cuillère à café d'huile de sésame
- sel et poivre blanc au goût

INSTRUCTIONS

1. Attendre les côtelettes de porc avec un maillet
2. Mélangez tous les ingrédients dans un bol ou un sac et faites mariner les côtelettes de porc au réfrigérateur pendant 30 minutes
3. Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
4. Placez les côtelettes de porc marinées dans le panier de la friteuse et laissez cuire pendant 15 minutes en les retournant à mi-cuisson

Rôti de ventre de porc

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Rôti de ventre de porc de 500 grammes

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer la friteuse à air à 200°C
2. À l'aide d'une serviette en papier, éponger la peau du rôti pour éliminer l'humidité.
3. Marquer la peau à mi-distance, à intervalles de 1 cm.
4. Frottez le sel sur la peau en créant des partitions.
5. Arroser d'huile et frotter pour recouvrir complètement la peau.
6. Placer dans le panier de la friteuse à 200°C pendant 20 minutes (par 500g), côté peau vers le haut.
7. Baisser le feu à 180°C, cuire 30 minutes (par 500g)

Saumon

INGRÉDIENTS

- 500 grammes de saumon
- ½ cuillère à café de poudre d'ail
- ½ cuillère à café de paprika
- ½ cuillère à café de sel kasher

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez la friteuse à air à 120°C
2. Mélangez les épices et le sel et répartissez-les sur le saumon.
3. Placez le saumon, peau vers le bas, dans le panier et laissez cuire pendant 10 minutes. Ajustez l'heure selon vos goûts.
4. Enlevez et servez!

Crevettes Panées Au Panko

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse d'amidon de maïs
- ¼ tasse de farine tout usage
- 2 gros œufs
- ½ tasse de chapelure de panko
- ½ tasse de chapelure assaisonnée
- 1 livre de crevettes géantes pelées et déveinées, papillon
- Huile végétale
- Sel
- Poivre noir

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
2. Mélanger la féculé de maïs et la farine dans un bol
3. Battez les œufs dans un autre bol
4. Mélangez le panko et la chapelure assaisonnée dans un dernier bol
5. Prenez chaque crevette, une à la fois, plongez-la d'abord dans le mélange de farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure
6. Spritz avec de l'huile
7. Placez les crevettes dans le panier de la friteuse à air et laissez cuire pendant 5 à 7 minutes, puis secouez à mi-cuisson. En fonction de la taille de votre friteuse à air, vous devrez peut-être procéder par lots
8. Assaisonner avec le sel et le poivre
9. S Servir avec des quartiers de citron et vos sauces préférées

Un panier poisson et frites

INGRÉDIENTS

- 200 grammes de filet de poisson blanc (tilapia, morue, lieu jaune)
- 30 grammes de chips de tortilla
- 1 œuf
- 300 grammes de pommes de terre (rouges)
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 180°C
2. Couper le poisson en quatre morceaux égaux, cuire le poisson et le froter avec le jus de citron, le sel et le poivre. Laissez le poisson reposer pendant 5 minutes
3. À l'aide d'un robot culinaire, mélangez les chips de tortilla en très petits morceaux. dans le robot culinaire et transférer les chips de tortilla au sol dans une assiette
4. Fouetter l'œuf dans un bol
5. Maintenant, tremper chaque morceau de poisson dans l'œuf un par un et rouler les morceaux de poisson dans les chips de tortilla au sol de manière à ce qu'ils soient complètement recouverts
6. Nettoyez puis coupez les pommes de terre en fines lanières
7. Trempez les lanières de pomme de terre dans l'eau pendant 30 minutes
8. Égouttez-les et séchez-les, puis enduisez-les d'huile
9. Insérez un séparateur dans le panier de la friteuse à air. Placez les lanières de pomme de terre d'un côté et les morceaux de poisson de l'autre
10. Réglez le minuteur sur 12 minutes et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit doré

Légumes grillés

INGRÉDIENTS

- 1 tête d'ail, coupée en deux sur le côté
- Aérosol de cuisson
- 1 betterave rouge (110 grammes), pelée et coupée en 8 quartiers
- 1 petit oignon jaune, pelé et coupé en quatre dans la racine
- 340 grammes de courge musquée coupée en cubes d'un demi-pouce (environ 2 tasses arrondies)
- 1 tasse de fleurons de chou-fleur (110 grammes)
- 1 emballage de haricot verts (230 g)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 200°C. Enduire le côté coupé des moitiés d'ail avec un aérosol de cuisson et bien l'envelopper dans du papier d'aluminium

2. Tapisser 2 grandes plaques à pâtisserie à rebords de papier parchemin. Disposez l'ail, les betteraves et l'oignon emballés dans du papier d'aluminium, séparément, sur une plaque à pâtisserie. Disposez la courge, le chou-fleur et le haricot verts séparément, de l'autre. Arroser les légumes avec l'huile et mélanger individuellement pour bien les enrober. Rôtir à 200 ° C jusqu'à tendreté et doré, 40 à 45 minutes pour l'ail, les betteraves et l'oignon; 15 à 20 minutes pour les courges, les choux-fleurs et les haricots verts
3. Refroidissez complètement, environ 20 minutes. Stocker individuellement dans des sacs en plastique à fermeture zip. Réfrigérer jusqu'au besoin

Tomates Grillées

INGRÉDIENTS

- 4 grosses tomates coupées en deux
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à café de basilic frais émincé
- ¼ de cuillère à thé de sel
- ¼ de cuillère à thé de poivre fraîchement moulu
- ½ cuillère à thé de persil frais haché, pour la garniture
- 2 cuillères à soupe de parmesan frais râpé (facultatif)

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 160 ° C
2. Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'ail émincé, le basilic, le sel et le poivre
3. Ajouter les tomates coupées en deux et les mélanger pour obtenir une bonne couverture
4. Placez les demi-tomates couvertes, côté coupé vers le haut, dans le panier de la friteuse à air
5. Faites glisser le panier dans la friteuse à air et laissez cuire pendant 25 minutes à 160 ° C. Si vous ajoutez du parmesan, retirez les tomates après 20 minutes, saupoudrez de fromage et mettez au four dans la friteuse à air pendant les 5 dernières minutes

Pommes de terre chargées

INGRÉDIENTS

- 310 grammes de pommes de terre Yukon Gold pour bébés (environ 8 pommes de terre [2 pouces])
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 2 tranches de bacon coupées au centre
- 1 ½ cuillère à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 14 grammes de fromage cheddar finement déchiqueté et réduit en gras (environ 2 c. À soupe)
- 2 cuillères à soupe de crème sure allégée
- ¼ cuillère à café de sel casher

INSTRUCTIONS

1. Mélanger les pommes de terre avec l'huile pour bien les enrober. Placez les pommes de terre dans le panier de friteuse et faites-les cuire à 180 ° C pendant 25 minutes, en remuant de temps en temps
2. Entre-temps, cuire le bacon dans une poêle moyenne à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 7 minutes. Retirer le bacon du moule; émietter. Placez les pommes de terre sur un plateau de service; écraser légèrement les pommes de terre pour les fendre. Arroser de filet de bacon. Garnir de ciboulette, de fromage, de crème sure, de sel et de bacon émietté

Maïs à la mexicaine sur l'épi

INGRÉDIENTS

- 4 épis de maïs frais (environ 680 grammes), écaillés
- Aérosol de cuisson
- 1 ½ cuillère à soupe de beurre non salé
- 2 cuillères à café d'ail haché
- 1 cuillère à café de zeste de citron vert plus 1 c. jus frais (à partir de 1 citron vert)
- ½ cuillère à café de sel kasher
- ½ cuillère à café de poivre noir
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée

INSTRUCTIONS

1. Enduisez légèrement le maïs avec un aérosol de cuisson et placez-le en une seule couche dans le panier de la friteuse. Cuire à 200 ° C jusqu'à tendreté et légèrement carbonisé, 14 minutes, en retournant le maïs à mi-cuisson
2. Entre-temps, mélanger le beurre, l'ail, le zeste de lime et le jus de lime dans un petit bol allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que l'ail soit parfumé, environ 30 secondes. Placez le maïs sur une assiette et versez sur le mélange de beurre. Saupoudrer de sel, de poivre et de coriandre. Sers immédiatement

Asperges Enveloppées Dans Du Bacon

INGRÉDIENTS

- 1 bouquet d'asperges
- 4 tranches de bacon
- 1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre brun
- Assaisonnement poivre à l'ail

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
2. Couper les asperges à la longueur désirée
3. Mélangez l'huile, le sucre et le poivre de l'ail dans un bol
4. Enrobez les asperges du mélange
5. Prenez le nombre souhaité de tiges d'asperges et enroulez un morceau de bacon autour. Vous devrez peut-être sécuriser l'enveloppe en y passant un cure-dent
6. Placez les enveloppes dans le panier dans votre friteuse à air préchauffé et laissez cuire pendant 8 minutes
7. Servir et profiter

Vermouth aux champignons frits à l'ail

INGRÉDIENTS

- 900 grammes de champignons
- 1 cuillère à soupe de graisse de canard
- ½ cuillère à café de poudre d'ail
- 2 cuillères à café d'herbes
- 2 cuillères à soupe de vermouth blanc

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à air à 160°C
2. Lavez les champignons et coupez-les en quartiers
3. Mettez la graisse de canard dans un bol allant au micro-ondes, puis passez au micro-ondes pendant 30 secondes
4. Incorporer la poudre d'ail, les herbes et le vermouth blanc
5. Mélangez bien les champignons coupés en quartiers dans le bol
6. Mettez les champignons dans la friteuse et laissez cuire pendant 25 minutes en mélangeant à mi-cuisson

Chili con carne

INGRÉDIENTS

- 1 oignon, émincé
- 400 grammes peuvent couper des tomates
- 350 ml de bouillon de bœuf chaud
- 2 cuillères à soupe de purée de tomates
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût
- 1 ½ cuillère à thé de poudre de piment fort, ou au goût
- 1 cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- 500 grammes de boeuf haché maigre, cassé à la fourchette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive légère
- 1 piment rouge frais, épépiné et haché finement
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
- 400 grammes de haricots rouges, rincés et égouttés

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 180°C
2. Placez l'oignon, le poivron rouge et les piments dans une poêle et placez-les dans la friteuse à air, versez l'huile uniformément sur le dessus. Cuire 5 minutes
3. Ajouter le boeuf haché à la poêle, en le cassant avec une fourchette. Cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit colorée / scellée partout

- Mélangez les épices moulues et l'assaisonnement avec la purée de tomates, puis ajoutez ce mélange à 200 ml de bouillon de bœuf
- Ajoutez le mélange de base et les tomates en conserve à la friteuse. Cuire pendant 25 minutes en mélangeant toutes les 8 minutes environ
- Ajouter les haricots en conserve et le bouillon de bœuf chaud de 150 ml restant et cuire encore 5 à 10 minutes, en remuant à mi-cuisson
- Meilleur servi avec du riz bouilli

Frites Maison

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre moyennes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel poivre

INSTRUCTIONS

- Préchauffez votre friteuse à 180°C
- Épluchez et coupez les pommes de terre en frites
- Couvrir les frites dans l'huile
- Placez dans la friteuse à air préchauffé
- Cuire 10 minutes et secouer
- Cuire encore 15 minutes. Pour des frites dorées plus croquantes, augmentez la température à 200 ° C et laissez cuire encore 5 minutes
- Assaisonner et servir

Frites à l'avocat

INGRÉDIENTS

- ½ tasse (environ 65 grammes) de farine tout usage
- 1 ½ cuillère à thé de poivre noir
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à soupe d'eau
- ½ tasse de panko (chapelure à la japonaise)
- 2 avocats, coupés en 8 quartiers chacun
- Aérosol de cuisson
- ¼ de cuillère à café de sel kasher
- ¼ tasse de ketchup sans sel ajouté
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de sauce chili Sriracha

INSTRUCTIONS

- Mélanger la farine et le poivre dans un plat peu profond. Battez légèrement les œufs et l'eau dans un deuxième plat peu profond. Placez le panko dans un troisième plat peu profond. Saupoudrer les quartiers d'avocat dans la farine en éliminant les excès. Tremper dans le mélange d'œufs, en laissant l'excès s'égoutter. Dragner dans du panko en pressant pour adhérer. Enduire les quartiers d'avocat avec un aérosol de cuisson
- Placer les quartiers d'avocat dans le panier de la friteuse et cuire à 200 ° C jusqu'à ce qu'ils soient dorés, 7 à 8 minutes, en retournant les quartiers d'avocat à mi-cuisson. Retirer de la friteuse à air, saupoudrer de sel
- Pendant que les quartiers d'avocat cuisent, mélanger le ketchup, la mayonnaise, le vinaigre et le Sriracha dans un petit bol. Pour servir, déposer 4 frites à l'avocat sur chaque assiette avec 2 cuillères à soupe de sauce

Pizza

INGRÉDIENTS

- 100 grammes de farine
- 1 cuillère à café de levure instantanée
- 1/2 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- 50 millilitres de sauce tomate
- ½ tasse de mozzarella, émincée
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de basilic séché
- Petite poêle à pizza de 15 cm de diamètre, beurrée

INSTRUCTIONS

- Pour faire la pâte, mélangez la farine, la levure, une pincée de sel, l'huile d'olive et environ 70 ml d'eau, mélangez en une boule
- Pétrir la boule de pâte jusqu'à ce qu'elle devienne flexible et élastique
- Préchauffez votre friteuse à air à 200°C
- Sur une surface de travail farinée, étalez la pâte en un cercle de 18 cm
- Placez le cercle de pâte, base de la pizza, dans le plat de cuisson
- Pliez les bords en excès pour former la croûte de pizza
- Étendre la sauce tomate sur la pâte et déposer les tranches de mozzarella sur le dessus

8. Saupoudrer l'origan, le basilic et le poivre sur la mozzarella
9. Plac Placez la lèchefrite dans le panier de la friteuse, réglez la minuterie sur 12 minutes et laissez cuire

Riz frit

INGRÉDIENTS

- 3 tasses de riz blanc cuit froid
- 1 tasse de légumes en dés surgelés
- 6 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1 tasse de porc en dés cuit
- $\frac{1}{4}$ tasse d'oignon, coupé en dés

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 180°C
2. Placez le riz blanc cuit à froid dans un grand bol, ajoutez la sauce soja et l'huile végétale, et mélangez bien
3. Ajouter les légumes surgelés, l'oignon, le porc et mélanger à nouveau
4. Videz le mélange dans le plat antiadhésif
5. Placez la casserole dans la friteuse à air et laissez cuire 20 minutes à 180°C

Œufs durs

INGRÉDIENTS

- 4 œufs

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 120°C
2. Placez les oeufs dans le panier de la friteuse
3. Faites glisser le panier dans la friteuse à air et laissez cuire pendant 16 minutes
4. Retirez du panier de la friteuse à air et placez-le dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes pour faciliter le pelage des œufs

Churros avec sauce au chocolat

INGRÉDIENTS

- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
- $\frac{1}{4}$ de cuillère à café de sel kasher
- $\frac{1}{4}$ de tasse, plus 2 c. beurre non salé, divisé
- $\frac{1}{2}$ tasse (environ 960 grammes) de farine tout usage
- 2 gros œufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre cristallisé
- 2 cuillères à café de cannelle moulue
- 110 grammes de chocolat cuit doux-amer, haché finement
- 3 cuillères à soupe de crème épaisse
- 2 cuillères à soupe de kéfir vanille

INSTRUCTIONS

1. Porter à ébullition l'eau, le sel et $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre dans une petite casserole à feu moyen-vif. Réduire le feu à moyen-doux; ajouter la farine et remuer vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit lisse, environ 30 secondes. Poursuivre la cuisson en remuant constamment jusqu'à ce que la pâte commence à se détacher des parois du moule et qu'un film se forme au fond du moule, 2 à 3 minutes. Transférer la pâte dans un bol moyen. Remuer constamment jusqu'à ce que le mélange refroidisse légèrement, environ 1 minute. Ajouter les oeufs, un à la fois, en remuant constamment jusqu'à ce que tout soit bien lisse après chaque addition. Transférer le mélange dans une poche à douille munie d'un embout étoile moyen. Réfrigérer 30 minutes
2. Tuyau 6 pièces (7 cm de long) en une seule couche dans le panier de la friteuse à air. Cuire à 190 ° C jusqu'à ce que doré, environ 10 minutes. Répéter avec le reste de la pâte
3. Mélanger le sucre et la cannelle dans un bol moyen. Badigeonner les churros cuits avec le reste du beurre fondu et le rouler dans le mélange de sucre pour l'enrober
4. Placez le chocolat et la crème dans un petit bol allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE jusqu'à ce que le mélange soit fondu et lisse, environ 30 secondes, en remuant après 15 secondes. Incorporer le kéfir. Servir les churros avec la sauce au chocolat

Chips a la banane

INGRÉDIENTS

- 3 bananes crues
- 1 cuillère à soupe d'huile de noix de coco
- 1 cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de curcuma

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez la friteuse à 180°C
2. Pelez les bananes et gardez de côté
3. P Préparer un mélange d'eau, de poudre de curcuma et de sel
4. So Faites tremper les bananes dans ce mélange pendant 5 à 10 minutes. Égoutter l'eau et sécher les copeaux
5. Appliquez un peu d'huile sur les copeaux pour éviter qu'ils ne collent dans la friteuse
6. Cuire les frites 15 min à 180°C
7. Servir immédiatement ou conserver dans un récipient hermétique

Gâteaux avec des pépites de chocolat

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine de blé entier
- ¾ tasse de sucre en poudre
- ½ tasse de beurre non salé
- ¼ cuillère à café de poudre à pâte
- 2 cuillères à café de lait
- 2 cuillères à café de pépites de chocolat

INSTRUCTIONS

1. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le beurre en utilisant vos doigts pour obtenir un mélange de chapelure
2. Ajoutez le sucre, les pépites de chocolat et faites-en une pâte à l'aide du lait. Il devrait être ferme mais doux
3. Réfrigérer la pâte pendant 15-20 minutes
4. Roulez la pâte en petites boules, puis aplatissez-les pour obtenir des morceaux de biscuit
5. Préchauffez votre friteuse à air à 160°C
6. Badigeonnez les biscuits avec un peu de lait et placez-les dans la friteuse à air préchauffé. Cuire 10 minutes
7. Éteignez la friteuse à air, mais laissez les biscuits à l'intérieur pendant 10 minutes supplémentaires
8. Manger au chaud, ou stocker pour un autre jour

Gâteau de lave au chocolat

INGRÉDIENTS

- 100 grammes de chocolat noir
- 100 grammes de beurre non salé
- 1 ½ cuillère à soupe de farine autolevante
- 3 ½ cuillères à soupe de sucre au four
- 2 oeufs

INSTRUCTIONS

1. Casser le chocolat en morceaux et mettre dans un bol allant au micro-ondes, ajouter le beurre
2. Micro-ondes le chocolat et le beurre pendant 3 minutes, en remuant régulièrement. Retirer et remuer pour former un mélange consistant
3. Casser les œufs dans un grand bol et ajouter le sucre
4. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux
5. Ajoutez le mélange de chocolat au mélange d'œufs, ajoutez la farine. Plier le mélange pour obtenir une consistance uniforme
6. Préchauffez votre friteuse à 190°C
7. Graisser 4 ramequins allant au four et remplir à 75% environ avec le mélange
8. Faire frire à l'air pendant 10 minutes
9. Retirer et laisser refroidir pendant 3 minutes
10. Retournez délicatement le ramequin sur une assiette et tapotez le bas du ramequin avec un couteau à beurre pour libérer le gâteau
11. Ajouter la sauce au sucre glace pour compléter

Muffins Au Citron

INGRÉDIENTS

- 130 grammes de farine à croissance automatique
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 135 grammes de beurre
- 100 grammes de fromage à la crème
- 125 grammes de sucre en poudre
- 2 oeufs
- Une pincée de sel
- 2 cuillères à café de jus de citron

INSTRUCTIONS

1. Laissez votre beurre et votre fromage à la crème se réchauffer à la température ambiante pour faciliter les choses. Une fois moelleux, couper le beurre et le fromage à la crème en petits cubes
2. Préchauffez votre friteuse à 190°C
3. Battez le beurre et le fromage à la crème pour obtenir une consistance légère et crémeuse
4. Ajouter le sucre en poudre et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux. Cela peut prendre un certain temps à la main, environ 5 minutes
5. Ajouter les œufs un à un en battant avant d'ajouter les suivants, etc
6. Incorporer la farine et le sel
7. Ajouter le jus de citron
8. Verser le mélange dans des coupes en silicium
9. Placez les tasses en silicone pleines dans le panier de votre friteuse à air préchauffé et laissez cuire pendant 20 minutes à 190°C
10. Vérifiez qu'ils sont bien cuits avec un cure-dent, sinon, laissez cuire encore 3 à 5 minutes

Mini Tarte Aux Pommes

INGRÉDIENTS

- 75g de farine nature
- Beurre 33g
- 15g de sucre en poudre
- Eau
- 2 pommes rouges moyennes
- Pincée de cannelle
- Sucre en poudre

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 190°C
2. Commencez par préparer votre pâte - placez la farine et le beurre dans un bol à mélanger et frottez la graisse dans la farine. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Ajouter l'eau jusqu'à ce que les ingrédients soient suffisamment humides pour former une belle pâte. Bien pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une texture lisse
3. Couvrez vos moules à pâtisserie avec du beurre pour éviter qu'ils ne collent, puis étalez-les et remplissez-les
4. Pelez et coupez vos pommes en dés et mettez-les dans les moules. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle
5. Ajoutez une couche de pâte supplémentaire en haut et faites quelques repères à la fourche pour qu'ils puissent respirer
6. Cuire dans la friteuse à air pendant 18 minutes

Cupcakes aux fraises

INGRÉDIENTS

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs moyens
- 100 g de farine à levée automatique
- ½ cuillère à café d'essence de vanille
- 50 de beurre
- 100 g de sucre glace
- ½ cuillère à café de colorant alimentaire rose
- 1 cuillère à soupe de crème fouettée
- ¼ tasse de fraises fraîches mélangées

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre friteuse à 170°C
2. Pendant qu'il chauffe, crémier le beurre et le sucre dans un grand bol à mélanger. Faites-le jusqu'à ce que le mélange soit léger et moelleux
3. Ajoutez l'essence de vanille et battez les œufs un à la fois. Après avoir ajouté chaque œuf, ajoutez un peu de farine. Incorporer délicatement le reste de la farine

4. Ajoutez-les aux cas de petit pain afin qu'ils soient remplis à 80%
5. Placez-les dans la friteuse à air puis laissez cuire 8 minutes à 170°C
6. Pendant la cuisson des cupcakes, faire la garniture. Crémier le beurre et ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajoutez le colorant alimentaire, la crème fouettée et les fraises mélangées et mélangez bien
7. Une fois que les cupcakes sont cuits, ajoutez une garniture à l'aide d'une poche à douille en effectuant des mouvements circulaires pour obtenir ce joli look cupcake
8. Servir!

MESURES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez votre appareil, les précautions de base suivantes doivent toujours être respectées:

- ▶ Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, vérifiez que la tension de l'appareil est la même que votre approvisionnement local.
- ▶ **Si la fiche du cordon d'alimentation de l'appareil ne correspond pas à votre prise murale, contactez un centre de service autorisé.**
- ▶ **L'utilisation de différents adaptateurs peut entraîner des dommages à l'appareil et la cessation de la garantie.**
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues dans les instructions. Faire fonctionner cet appareil en aucune façon en dehors de la manière décrite, va conduire à des dangers tels que court-circuit, un incendie ou plus. Il est interdit de modifier ce produit en aucune façon, ou pour son logement pour être ouvert, sinon le produit ne sera plus en conformité avec sa classe de sécurité
- ▶ Utilisez uniquement les pièces fournies avec l'appareil. Ne pas utiliser d'accessoires non autorisés, ils peuvent être dangereux. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▶ Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides. **Ne pas placer l'appareil où il pourrait entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides.** Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, immédiatement DÉCONNECTEZ du réseau électrique. Ne pas utiliser à nouveau l'appareil jusqu'à ce qu'il a été entretenu **par un centre de service autorisé.**
- ▶ Cet appareil ne convient pas aux enfants de 8 ans ou au-dessous, et non destinées à une utilisation par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou capacités mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de la appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ▶ Gardez l'appareil et son cabine le hors de portée des enfants quand th e appareil est allumé ou se refroidit.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés t o assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Pour éviter une surcharge du circuit, ne pas utiliser tout autre équipement de haute tension sur le même circuit.
- ▶ **Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si elle est laissée sans surveillance et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.**
- ▶ Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil, au lieu de saisir la fiche et tirez-le pour déconnecter.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de votre table ou un comptoir, et Ne laissez pas le cordon ou l'appareil lui-même entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ▶ Positionner l'appareil et le cordon de sorte que personne ne puisse accidentellement renverser.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a été supprimée ou si elle ha sa endommagé cordon d'alimentation ou la prise.
- ▶ Ne pas modifier ou réparer l'appareil vous-même.
- ▶ Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un gaz chaud ou élire brûleur ric, ou dans un four chauffé; sur ou à proximité de matériaux combustibles, tels qu'une nappe ou un rideau.
- ▶ Ne pas couvrir l'appareil pendant qu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- ▶ Ne pas démonter t-il Appareils usagés ensemble comme inappropriée pourrait entraîner un choc électrique lors de l'utilisation ultérieure de l'appareil. **Les réparations doivent être effectuées par des centres de service autorisés.**

- ▶ Si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé, ne pas utiliser l'appareil ou essayer de Replacer-même le câble. Il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil si elle a des défauts mécaniques (fissures, bosses, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.
- ▶ Cet appareil est destiné à être utilisé dans le ménage seulement et applications similaires, tels que:
 - Les zones de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - Maisons de ferme;
 - Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels type;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes.

MESURES SPÉCIALES DE SÉCURITÉ

- ▶ Une mauvaise utilisation de votre friteuse à air peut entraîner des blessures.
- ▶ Laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque branché en ou tout allumé.
- ▶ Assurer l'appareil ne soit pas exposé à la saleté et de l'humidité excessive.
- ▶ Eviter tout liquide entrant dans l'appareil pour éviter les chocs électriques ou de court-circuit.
- ▶ Ne placez pas l'appareil o na non résistant à la chaleur de surface, laisser au moins 10 cm d'espace à l'arrière et les côtés et de 10 cm d'espace au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
- ▶ Ne pas couvrir l'entrée d'air et la sortie d'air tandis que l'appareil est en marche.
- ▶ Les appareils de cuisson doivent être placés dans une situation stable avec la poignée ne couvre pas ou sur le bord de la surface de travail, où il pourrait être pris accidentellement lors du passage.
- ▶ Pendant le fonctionnement, un incendie peut se produire si l'appareil est recouvert de matériaux inflammables, y compris rideaux, tentures, murs, etc.. Ne rangez ni ne pose aucun objet sur l'appareil pendant le fonctionnement.

Attention: Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir éteint ou débranché l'appareil. Ne pas toucher les surfaces chaudes, toujours utiliser les poignées ou les boutons.
- ▶ Ne pas toucher le plateau de friture ou de panier à friture pendant ou après l'utilisation, comme il peut devenir extrêmement chaud. Seulement les tenir par la poignée ou utilisez les gants de four.
- ▶ Pendant le fonctionnement, la vapeur chaude est libéré à travers la sortie d'air. Gardez vos mains et le visage à une distance sécuritaire de la vapeur et la sortie d'air.
- ▶ Soyez attention à la vapeur chaude et l'air lorsque vous retirez le bac à friteuse de l'appareil.
- ▶ Ne jamais trop remplir le panier à friture.
- ▶ Ne remplissez jamais le bac de friture avec de l'huile car cela peut entraîner un risque d'incendie.
- ▶ Toujours mettre les ingrédients pour être frits dans le panier et faire fonctionner l'appareil avec le panier dans le bac à friture. Évitez que les ingrédients entrent en contact avec les éléments chauffants.
- ▶ Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil et déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- ▶ Ne jamais raccorder l'appareil à un commutateur de minuterie externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter une situation dangereuse.
- ▶ Si vous pensez qu'il ya quelque chose de mal avec l'appareil ou qu'il est dangereux de faire fonctionner, ou si vous voyez de la fumée noire sortant, débranchez-le immédiatement. Attendez que l'émission de fumée à s t op avant de sortir le bac à friteuse. Après refroidir l'appareil, g et le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces sont endommagés; ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé / endommagé de quelque manière que ce soit. Faites-le toujours vérifier par le centre de service autorisé le plus proche.
- ▶ Si l'appareil doit prendre feu, ne pas en aucun cas tenter d'éteindre les flammes avec de l'eau, à la place, étouffer les flammes avec un chiffon humide.



ATTENTION! S'il vous plaît ne touchez pas la surface en cours d'utilisation. La surface accessible peut devenir chaude lorsque l'appareil est en marche.

Remarque: Pendant le fonctionnement, la poignée et le bouton de déverrouillage devient chaud. S'il vous plaît prendre des précautions lorsque vous touchez la poignée et en appuyant sur le bouton de déverrouillage après la cuisson.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas correctement, contactez un centre de service autorisé pour le conseil ou la réparation.

La garantie ne couvre pas:

- Emballage du produit, consommables et accessoires (couteaux, des conseils, etc.);
- Dommages mécaniques et l'usure naturelle du produit;
- Les défaillances dues à une surcharge, irrégulières ou de maintenance négligents, la pénétration de liquides, poussière, des insectes et d'autres corps étrangers dans l'appareil, exposition de plastique et d'autres composants thermiques résistant non à des températures élevées, des circonstances de force majeure (accidents, incendie, inondation, panne de courant de grille, coup de foudre, etc.);
- Les dommages causés par:
 - ▶ Le non-respect des précautions mentionnées ci-dessus et des manuels d'exploitation.
 - ▶ Application dans des fins commerciales (application du produit au-delà des besoins de la vie quotidienne personnels).
 - ▶ Connexion à un réseau avec une tension qui diffère de ce qui est indiqué sur l'appareil.
 - ▶ Toute réparation non autorisée ou le remplacement des composants de l'appareil, effectuées par une personne non autorisée ou un centre de service.