

FRANÇAIS

 ***Binatone***
Simply better

FRITYUSE RAPIDE 4,5 L



Pour obtenir les meilleurs résultats de votre produit Binatone veuillez lire attentivement ces instructions.

BAF-4500



Binatone a un patrimoine incroyable.

Fondée en 1958 à Londres, Royaume-Uni.

Nous sommes une entreprise centrée sur le client!

Avec plus de 60 ans d'expérience dans la fourniture de produits de qualité à nos clients dans plus de 75 pays - notre empreinte mondiale permet des économies d'échelle. Cela nous permet de vous offrir des performances parmi les plus élevées au monde, produits de qualité et de valeur disponibles sur le marché aujourd'hui.

Notre engagement consiste uniquement à fournir des produits abordables de haute qualité. Notre équipe internationale s'efforce en permanence de faire de notre produits non seulement "appareils" mais "améliorations du mode de vie".

Découvrez tous les derniers produits Binatone sur:

www.binatonelifestyle.com



GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques – en particulier lorsque les enfants sont présents, des précautions de sécurité de base devraient toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessures pour les personnes.

- ✓ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS
- ✓ Assurez-vous que votre alimentation est conforme aux spécifications nominales du produit avant de vous connecter.
- ✓ Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances – à moins qu'ils ne soient sous surveillance ou instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ✓ Ne pas utiliser d'appareil électrique avec un cordon ou une prise endommagé – ou après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été largué ou endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil à l'installation de service autorisée la plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
- ✓ Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique à l'intérieur. N'utilisez pas à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- ✓ Pour se protéger contre les chocs électriques, ne placez pas le produit, le cordon ou le bouchon dans l'eau ou tout autre liquide.
- ✓ Ce produit ne doit pas être utilisé à proximité immédiate de l'eau, comme la baignoire, les bols à laver, la piscine, etc. lorsque la probabilité d'immersion ou d'éclaboussures pourrait se produire.
- ✓ Débrancher de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- ✓ Ne tirez pas, ne tordez pas et n'abusez pas du cordon d'alimentation.
- ✓ Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- ✓ L'utilisation d'accessoires non inclus, recommandés ou vendus par Binatone est interdite et peut causer des dommages, un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- ✓ Pour éviter une surcharge du circuit, n'utilisez aucun autre équipement haute tension sur le même circuit.
- ✓ Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, de le démonter, de le déplacer, de le nettoyer et de le ranger.
- ✓ Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre au-dessus du bord de votre talon ou de votre comptoir et ne laissez pas le cordon d'alimentation ou l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- ✓ Positionnez l'appareil et le cordon de manière à ce que personne ne puisse le renverser accidentellement.
- ✓ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud ou électrique, ou dans un four chauffé.
- ✓ Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou en cours d'utilisation.
- ✓ N'utilisez pas l'appareil s'il présente des défauts mécaniques (bosses, fissures, etc.). Faites-le vérifier par le centre de service agréé le plus proche.

MESURES DE SÉCURITÉ SPÉCIALES

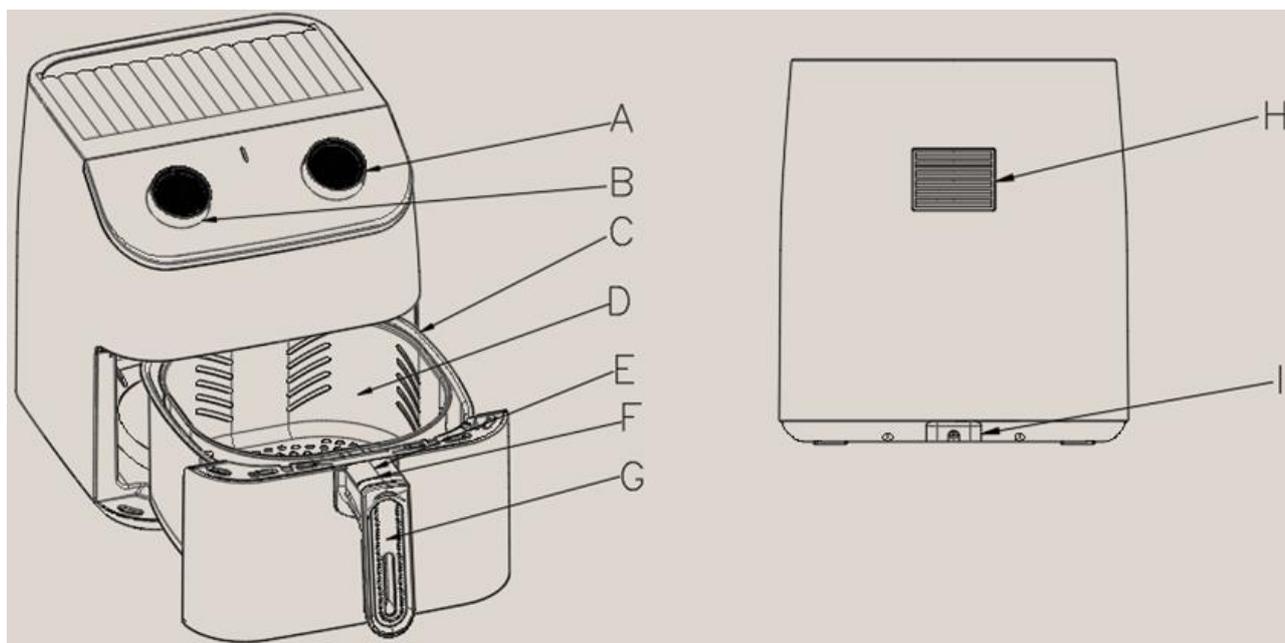
- ▶ Une mauvaise utilisation de votre friteuse à air peut entraîner des blessures.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché ou allumé.
- ▶ Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des paniers intérieurs et extérieurs chauds.
- ▶ Ne laissez pas de corps étrangers, tels que cuillères, fourchettes, couteaux, etc., dans la friteuse à air, cela pourrait causer des dommages.
- ▶ Ne remplissez pas trop le panier. Cela pourrait endommager le produit
- ▶ Après la cuisson - laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes, avant de le manipuler ou de le nettoyer.

SPÉCIFICATION

Pouvoir: 220-240V~ 50-60Hz 1350W

Capacité: 4.5L

CONNAISSEZ VOTRE APPAREIL



A. Bouton de contrôle de la minuterie

B. Bouton de contrôle du thermostat

C. Panier extérieur

D. Panier intérieur

E. Sortie Bouton Cover

F. Bouton de relâchement

G. Poignée

H. Ouvertures de sortie d'air

I. Cordon secteur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez soigneusement tous les emballages et assemblez le produit en suivant les instructions de configuration et d'utilisation ci-dessous.

INSTRUCTIONS DE CONFIGURATION

Lors de la première utilisation, vous pouvez ressentir une légère odeur et de la fumée – c'est normal et cessera après quelques minutes à mesure que les restes de produits de nettoyage de production s'évaporent.

- Placez l'appareil sur une surface de travail sèche, plane et stable.
- N'utilisez pas l'appareil près du bord de la surface de travail.
- Assurez-vous que le bouton de commande du thermostat (B) est en position « OFF » et que le bouton de commande de la minuterie (A) est en position « OFF » avant de vous connecter à l'alimentation secteur.
- Cet appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas d'huile ou d'autres liquides dans l'assemblage du panier (C&D).
- L'appareil ne fonctionnera pas si l'ensemble panier (C&D) n'est pas inséré correctement.
- Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.

MODE D'EMPLOI

1. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation principale.
2. Sortez l'assemblage du panier (C&D). Vérifiez et assurez-vous que le panier intérieur (D) est placé correctement et solidement dans le panier extérieur (C).
3. Placez les ingrédients dans le panier intérieur (D). Ne dépassez pas le niveau MAX indiqué sur le panier à friture.
4. Faites glisser l'assemblage du panier (C&D) dans l'appareil.
Remarque : N'utilisez jamais le panier extérieur (C) sans le panier intérieur (D).
5. Tournez le bouton de commande du thermostat (B) à la température requise (voir ci-dessous « Tableau de friture » pour déterminer la température appropriée).
6. Tournez le bouton de commande de la minuterie (C) jusqu'au temps de cuisson désiré. Les voyants d'alimentation et de chauffage (I) s'allument et l'appareil commence à fonctionner. Lorsque le niveau de température réglé est atteint, le voyant de chauffage s'éteint.
Remarque : Pendant le fonctionnement, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint périodiquement. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée. Il s'agit d'une caractéristique normale de la friteuse à air Binatone et non d'un dysfonctionnement.
7. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin pendant le temps de cuisson (voir ci-dessous "Tableau de friture"). Pour secouer les ingrédients, tirez le panier (C&D) hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez-le ensuite dans l'appareil. Vous pouvez retirer le panier intérieur (C) du panier extérieur (D) pour réduire le poids lors de l'agitation. Pour ce faire, placez l'assemblage du panier (C&D) sur une surface résistante à la chaleur, tirez vers vous le couvercle du bouton transparent sur la poignée et appuyez sur le bouton de déverrouillage (F) pour libérer le panier intérieur (D).
Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, vous devez régler à nouveau la minuterie après avoir secoué.
Si vous pré-réglez la minuterie (B) sur le temps de cuisson complet, vous devez retirer le panier (C&D) à mi-cuisson et secouer les ingrédients. Une fois que vous retirez l'assemblage du panier, l'appareil s'arrête automatiquement de fonctionner. Après avoir secoué, vous devez remettre l'ensemble du panier dans l'appareil pour continuer la cuisson.

ATTENTION : Pour éviter de vous brûler les doigts, tenez toujours l'ensemble panier par sa poignée pendant ou après l'opération.

8. Si vous souhaitez vérifier l'état de votre cuisson, mettez le bouton de la minuterie (A) sur sa position « 0 ». Réinsérez l'ensemble panier (C & D) pour continuer la cuisson une fois que vous avez vérifié l'état, réinitialisez la minuterie selon vos besoins.
 9. En fonction de votre temps de cuisson prédéfini, l'alimentation sera automatiquement coupée, les voyants d'alimentation et de chauffage s'éteindront. Vous entendrez une cloche indiquant que la cuisson est terminée. Vous pouvez également éteindre l'apppliance manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de commande de la minuterie (A) sur « OFF ».
 10. Retirez soigneusement le panier (C & D) car la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains ou aux doigts. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
 11. Vérifiez si les aliments sont bien cuits. Si les aliments ne sont pas prêts, il suffit de glisser l'ensemble panier (C&D) dans l'appareil et de régler la minuterie (A) sur quelques minutes pour une cuisson supplémentaire.
 12. Pour retirer les petits ingrédients, tirez le couvercle coulissant de la poignée (E) et appuyez sur le bouton de dégagement du panier (F) pour soulever le panier intérieur hors du panier extérieur et verser les ingrédients dans un bol ou une assiette. Pour enlever les gros ingrédients, utilisez une paire de pinces.
- Remarque :** Ne retournez pas le panier extérieur (C) à l'envers si le panier intérieur (D) est toujours attaché. Même si vous n'avez peut-être pas utilisé d'huile pour le processus de cuisson et les ingrédients que vous avez choisis, il est possible que les ingrédients libèrent leurs propres graisses et huiles pendant le processus. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du panier intérieur (D), en tournant ou en tenant le panier à l'envers peut provoquer une fuite d'huile sur les ingrédients.
13. Une fois la cuisson terminée, l'appareil est instantanément prêt à préparer un autre lot d'ingrédients si nécessaire.
 14. Une fois que vous avez fini d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les boutons de la minuterie (A) et du contrôle de la température (B) sont en position « 0 » et « OFF », puis débranchez-le et laissez-le refroidir au moins 30 minutes, avant de le manipuler, de le ranger ou de le nettoyer.

Table à frire

Le tableau ci-dessous indique des directives approximatives sur la cuisson. Veuillez garder à l'esprit que les temps de cuisson et les températures sont à titre indicatif seulement. Il doit être ajusté en fonction de la quantité et de la taille des aliments et des 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 brosse 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 cuisson

- Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180°C (pour minimiser la production d'acrylamide).
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid en tournant simplement le bouton du minuteur de 3 minutes supplémentaires.
Ou préchauffez l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur, tournez le bouton de contrôle de la température sur 200°C et réglez le temps sur au moins 3 minutes. Remplissez ensuite le panier, réglez la température et le temps de cuisson pour lancer la cuisson.
- Pour obtenir des résultats uniformes, nous suggérons de secouer ou de retourner les ingrédients plus petits à mi-chemin du processus de cuisson, puis de réinsérer le panier pour poursuivre le processus de cuisson.
- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros ingrédients.
- Une grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de cuisson un peu plus long.
- Les fervents de la santé peuvent éviter totalement l'huile, mais nous comprenons que plusieurs chefs suggèrent une touche d'huile pour maximiser le goût et la saveur. Pour ceux qui préfèrent ajouter de l'huile, nous suggérons d'appliquer l'huile uniformément sur le contenu, de préférence en utilisant un pinceau au lieu de simplement le verser.
- Pour des frites croustillantes et savoureuses avec des pommes de terre fraîches, une touche d'huile, de préférence appliquée au pinceau, est recommandée. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air Binatone quelques minutes après l'application de l'huile.
- Ne faites pas cuire d'aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Toutes les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- Cette friteuse à air Binatone peut également être utilisée pour réchauffer vos aliments. Pour cela, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.
- Nous vous recommandons de cuire vos aliments jusqu'à ce qu'ils soient dorés et d'éviter de les brûler jusqu'à ce qu'ils deviennent brun foncé.

SOINS ET NETTOYAGE

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir à température ambiante avant de le nettoyer, de l'assembler et de le ranger.
- Nettoyez toujours l'appareil et ses accessoires immédiatement après utilisation afin que les aliments ne sèchent pas dessus.
- Essuyez la base et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide après chaque utilisation.

Remarque : Ne plongez jamais le bloc moteur (2) et le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide et ne les placez jamais sous l'eau courante.

- N'utilisez pas de matériaux abrasifs, - laine d'acier, nettoyeurs abrasifs ou liquides corrosifs (comme l'alcool, l'essence, l'acétone, etc.) pour nettoyer l'appareil.
- Videz le bol avant de le laver. Lavez le bol et le couvercle du bol à l'eau savonneuse. Rincez-les puis séchez-les. N'utilisez pas de détergents tranchants ou abrasifs.

Si les aliments collent à la paroi du bol, utilisez la spatule pour retirer les aliments de la paroi.

Remarque : N'utilisez jamais d'ustensiles en métal, car cela pourrait endommager le matériau du bol.

- Pour nettoyer l'ensemble de lames - versez de l'eau chaude savonneuse dans le bol (2), assemblez-le au bol et au couvercle du bol. Appuyez sur le bouton "I" de la vitesse 1 jusqu'à ce qu'ils soient propres. Détachez le bol et retirez l'ensemble de lames - rincez-le à l'eau claire.

Remarque : Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution lors du nettoyage.

Nous recommandons de remettre en place les couvre-lames (4) après utilisation.

- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ceci est normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera la saveur de vos aliments. Frotter avec un chiffon imbibé d'huile végétale pour enlever la décoloration.
- Laissez le bol et les pièces sécher complètement avant de les remonter ou de les ranger.

SERVICE ET SERVICE À LA CLIENTÈLE

Il n'y a pas de pièces utilisables par l'utilisateur à l'intérieur de cet appareil.

Si le cordon d'alimentation ou le bouchon est endommagé, il doit, pour des raisons de sécurité, être remplacé par Binatone ou un réparateur Binatone autorisé.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- l'utilisation de votre produit
- entretien ou réparations (en garantie ou hors garantie)
- pièces de rechange

Veillez contacter Binatone Customer Service à :

	<p>www.binatonelifestyle.com/binatone/customer-service</p>	
	<p>www.facebook.com/BinatoneAfrica ou recherchez @BinatoneAfrica sur Facebook ou Messenger pour trouver cette page facilement.</p>	

Préparez votre numéro de modèle et votre code de lot – il est situé sur l'étiquette d'évaluation de votre produit

GARANTIE



Enregistrez votre reçu de vente de preuve d'achat.

BINATONE justifie, sous réserve des conditions énoncées ci-dessous, qu'à partir de la date d'achat, ce produit sera exempt de défauts mécaniques pour une période de deux (2) ans.

Il s'agit d'un produit national – la garantie ne couvre pas les produits qui ont été utilisés à des fins commerciales. BINATONE à son option, réparera ou remplacera un produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Si ce produit devient défectueux en raison d'une mauvaise exécution ou d'un défaut matériel pendant la période de garantie spécifiée, BINATONE réparera ou remplacera le même effet de tous les remplacements de pièces nécessaires.

Les frais de transport sur les pièces, ou les produits en entier, soumis pour réparation ou remplacement, en vertu de cette garantie, doivent être supportés par l'acheteur.

CONDITIONS : Cette garantie est valable pour l'acheteur de détail original à partir de la date de l'achat initial au détail et n'est pas transférable. Conservez le reçu de vente d'origine. Une preuve d'achat est requise pour obtenir un service de garantie ou de remplacement. Les concessionnaires, les centres de services ou les magasins de détail n'ont pas le droit de modifier, de modifier ou de modifier de quelque façon que ce soit les modalités de cette garantie.

L'enregistrement sous garantie n'est pas nécessaire pour obtenir une garantie sur les produits BINATONE.

À PROPOS DE VOTRE GARANTIE PRODUIT : La plupart des réparations de garantie sont traitées régulièrement, mais parfois les demandes de service de garantie peuvent ne pas être appropriées. Par exemple, le service de garantie ne s'appliquerait PAS si les dommages causés au produit se produisaient en raison d'un mauvais usage, d'un manque d'entretien de routine, d'expédition, de manutention, d'entreposage ou d'une installation inappropriée. De même, la garantie est nulle si la date de fabrication ou le numéro de série du produit a été retiré ou si l'équipement a été modifié ou modifié. Pendant la période de garantie, le concessionnaire de services autorisé, à son option, réparera ou remplacera toute pièce qui, après examen, est jugée défectueuse en vertu d'une utilisation et d'un service normaux.

USURE NORMALE et PIÈCES DE SERVICE/REMPLAÇABLES : Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages résultant de l'un ou l'autre des éléments suivants : utilisation négligente ou mauvaise utilisation du produit; Tension ou courant inadéquat; Utiliser contrairement aux instructions de fonctionnement; Écart par rapport aux instructions concernant l'entreposage et le transport; Réparation ou modification par quelqu'un d'autre que BINATONE ou un centre de service autorisé; pièces de service remplacées par l'utilisateur. En outre, la garantie ne couvre pas les Actes de Dieu, tels que le feu, les inondations, les ouragans, les tornades, etc.

Les clients qui connectent les appareils BINATONE directement à la prise de courant principale ou qui utilisent un stabilisateur non BINATONE risquent d'annuler leur garantie BINATONE. Nous vous recommandons d'utiliser des stabilisateurs BINATONE de qualité pour votre protection – soyez sage, achetez le meilleur – achetez toujours BINATONE

COMMENT OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE : Veuillez communiquer avec binatone Customer Service (voir la section Service et service à la clientèle)



**Veillez envisager de recycler ce
manuel d'instructions de manière
responsable.**

Binatone Lifestyle Appliances

• LONDON • HONG KONG • DUBAI • LAGOS • ACCRA •

Rev 2 (231008)