

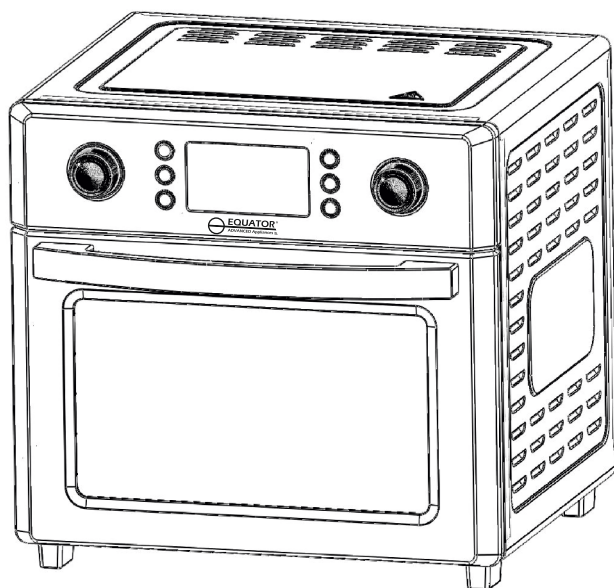


Friteuse à air



**Four à convection + Four à pizza +
Gril + Déshydrateur**

Modèle - AF 500



MANUEL DU PROPRIÉTAIRE

Veuillez lire attentivement les instructions et les conserver pour référence ultérieure.

Garantie

Equator Appliances s'engage envers le consommateur propriétaire à réparer ou, à notre discrétion, à remplacer toute pièce de ce produit qui s'avérerait défectueuse en raison d'un défaut de fabrication ou de matériau dans le cadre d'une utilisation personnelle, familiale ou domestique normale, aux États-Unis et au Canada, pendant une période d'un an à compter de la date d'achat initiale. Au cours de cette période, nous fournirons gratuitement toute la main-d'œuvre et les pièces nécessaires pour corriger ce défaut, si l'appareil a été assemblé et utilisé conformément aux instructions écrites accompagnant l'appareil.

Exclusions

En aucun cas, Equator Appliances ne peut être tenu responsable des dommages accessoires ou indirects, ni des dommages résultant de causes externes telles qu'un abus, une mauvaise utilisation, une tension incorrecte ou un cas de force majeure. Cette garantie ne couvre pas les appels de service qui

ne comportent pas de défauts de fabrication ou de matériaux couverts par la présente garantie. En conséquence, les coûts de diagnostic et de réparation pour un appel de service qui n'implique pas une fabrication ou des matériaux défectueux seront à la charge de l'utilisateur consommateur-propriétaire.

Spécifiquement, les travaux suivants ne sont pas couverts par la garantie et ne constituent pas des travaux sous garantie :

Installation - par exemple, espacement insuffisant autour de l'appareil.

Entretien - par exemple, nettoyage de l'appareil à l'aide de solvants.

Mauvaise manipulation - par exemple, bris des boutons, des accessoires ou de la poignée.

La plupart des travaux sont couverts. Le facteur définissant est le suivant : l'appareil a-t-il mal fonctionné (Equator Appliances est responsable) ou le client a-t-il omis ou fait quelque chose qui a provoqué le mauvais fonctionnement de l'appareil (le client est responsable). Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou consécutifs.

dommages, de sorte que la limitation ou l'exclusion ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

SERVICE DE GARANTIE

Cette garantie est donnée par :

Equator Appliances

10222 Georgibelle Drive, Suite 200
Houston, Texas 77043-5249

Pour le service clientèle :

Bureau des appareils ménagers

Téléphone/Texte : 1-800-776-3538

Courriel : service@ApplianceDesk.com

Web : www.ApplianceDesk.com

Heures d'ouverture : De 9 h à 17 h en semaine

Vous pouvez enregistrer votre garantie par l'une des méthodes suivantes :

Code QR

1. Scanner le code QR

Code QR



1. Ouvrez le téléphone intelligent
2. Ouvrez photo
3. Scanner le code QR

2. Enregistrez-vous en ligne sur ApplianceDesk.com/Warranty

GÉNÉRALITÉS

Étant donné qu'il incombe au consommateur-propiétaire d'établir la période de garantie en vérifiant la date d'achat originale, Equator Appliances recommande de conserver à cette fin un reçu, un bon de livraison ou tout autre document de paiement approprié.

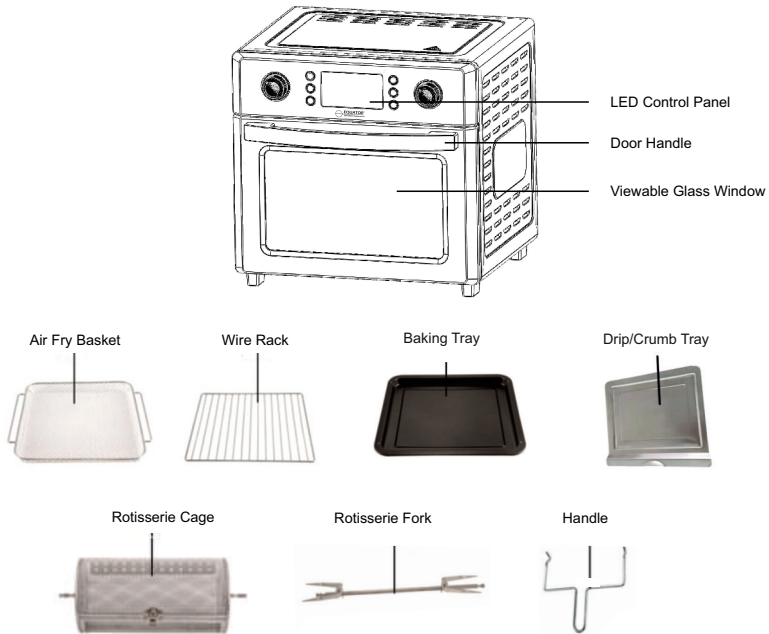
Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

Tous droits réservés. Le manuel peut être modifié sans préavis.

Sécurité

- Pour éviter tout choc électrique, débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de nettoyer ou de manipuler.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez aucune partie de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser si le cordon, la fiche ou l'appareil est endommagé.
- Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson allant au four.
- Pour éviter les brûlures, faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez des éléments de l'appareil. l'appareil ou l'élimination des graisses chaudes.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique et produits similaires.
- Ne recouvrez pas le plateau d'égouttement/de miettes ou toute autre partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînerait une surchauffe du four.
- Ne stockez pas d'articles sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas utiliser l'extérieur.
- Ne pas utiliser sous les armoires murales.
- Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments cuits.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise électrique avant de le ranger.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou l'absence de l'expérience et des connaissances, à moins qu'ils n'aient reçu une supervision ou des instructions.

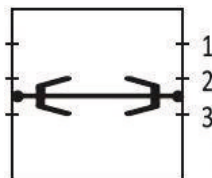
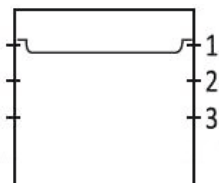
Pièces et accessoires



Utilisations suggérées

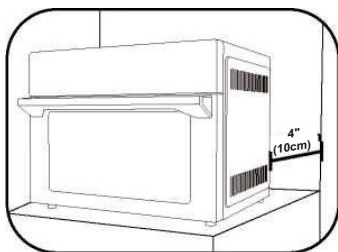
- Panier à frites : Utilisez-le pour les frites, les ailes de poulet, les rondelles d'oignon.
- Grille métallique : à utiliser pour le barbecue, les tranches de pain, la pizza.
- Plateau de cuisson : A utiliser pour la cuisson des biscuits, le rôtissage des légumes.
- Bac d'égouttage/de récupération : Le plateau amovible recueille les débris alimentaires.
- Cage rôtissoire : à utiliser pour les petites bouchées (crevettes, boulettes de viande).
- Fourchette à rôtir : à utiliser pour le poulet et les autres viandes qui doivent être retournées.
- Poignée : Sert à soulever et à retirer la fourche.

Il y a 3 rainures pour le panier à frites, la grille et la plaque de cuisson. Plateau. La fourchette à rôtir et la cage à rôtir sont positionnées dans les fentes centrales sur les côtés.

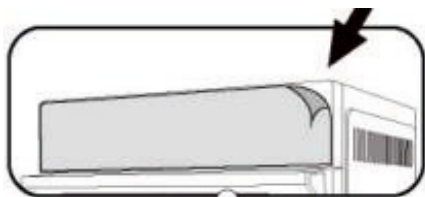


Installation

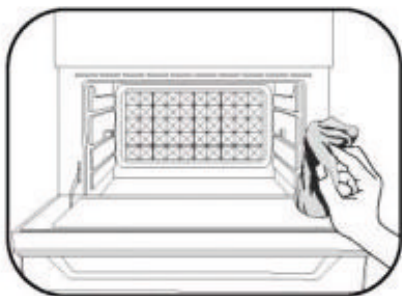
Placez l'appareil sur une surface lisse et flat, et assurez-vous que le dessus, L'arrière et les côtés de l'appareil sont à une distance d'au moins 10 cm (4 pouces) des murs et des armoires.



Décollez le film de l'avant de l'appareil.

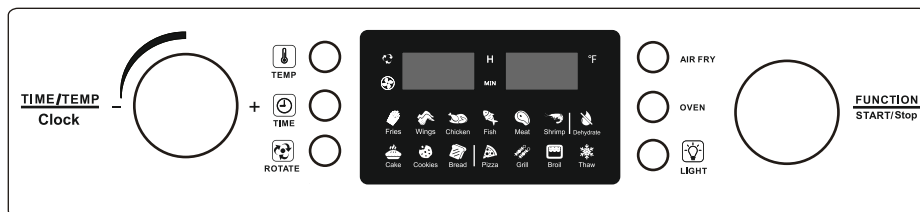


Vérifiez l'alimentation électrique, la prise de courant, etc. Confirmez qu'elle est conforme aux normes puis connectez l'alimentation électrique.



Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une odeur ou de la fumée. Ce phénomène est un phénomène normal. Il est suggéré que l'appareil soit vide lorsqu'il est utilisé pour la première fois. Réglez la température maximale de 400°F pendant environ 20 minutes pour stériliser et enlever l'odeur.

Panneau de contrôle



Bouton gauche :

Tournez le bouton de gauche pour régler la température ou la durée.

Bouton droit :

Tournez le bouton de droite pour sélectionner l'aliment à cuire.

Appuyez sur le bouton pour démarrer la cuisson. Pour interrompre la cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton et appuyez une nouvelle fois sur cette touche pour reprendre la cuisson.

Bouton de température :

Appuyez sur la touche TEMP pour régler la température. L'afficheur se met en mode flash.

Tournez le bouton de gauche pour sélectionner la température souhaitée.

Bouton de temps :

Appuyez sur la touche TIME pour régler l'heure. L'afficheur se met en flash.

Tournez le bouton

Bouton gauche pour sélectionner l'heure souhaitée.

Bouton de rotation :

La touche ROTATION est allumée et activée automatiquement uniquement lorsque la touche

Le mode Air Fry est sélectionné avec l'icône "Poulet". La fonction Rotation

La fonction tourne la fourchette de la rôtissoire lors de la cuisson du poulet entier.

Bouton Air Fry :

Appuyez sur la touche AIR FRY pour choisir parmi les 7 éléments pré-réglés.

Bouton du four :

Appuyez sur la touche OVEN (four) pour choisir parmi 7 éléments pré-réglés.

Bouton lumineux :

Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer ou éteindre la lumière dans l'appareil.

La lumière est allumée lorsque la porte est ouverte. Après 3 minutes, la lumière s'éteint automatiquement. Lorsque la porte est fermée, la lumière s'éteint automatiquement après 30 secondes.

Réglage de l'heure/de l'horloge

Appuyez sur la touche TIME pour régler l'heure. L'afficheur indiquera flash A pour am et P pour pm. Tournez le bouton gauche pour sélectionner A ou P, puis appuyez sur le bouton TIME à nouveau.

L'affichage indique alors l'heure. Tournez le bouton de gauche pour sélectionner l'heure souhaitée, puis appuyez à nouveau sur la touche TIME.

L'écran affiche alors les minutes. Tournez le bouton de gauche pour sélectionner les minutes souhaitées, puis appuyez à nouveau sur la touche TIME.
L'horloge est maintenant réglée.

Opération

Air Fryer :

Appuyez sur le bouton AIR FRY pour choisir parmi 7 éléments pré-réglés. Le panneau avec une rangée de 7 icônes Air Fry s'allume.

Tournez le bouton droit pour sélectionner l'élément. L'icône sélectionnée clignote. L'heure et la température sont déjà pré-réglées. Appuyez sur le bouton de droite pour commencer la cuisson.

Pour régler manuellement l'heure et la température, appuyez sur AIR FRY pendant 3 secondes.

Sélectionnez l'heure et la température à l'aide du bouton de gauche. Si ce n'est pas manuellement réglé, le temps par défaut est de 10 minutes et la température par défaut est de 392°F.

Four :

Appuyez sur la touche OVEN (four) pour choisir parmi 7 éléments pré-réglés. Le panneau avec une rangée de 7 icônes du four s'allume.

Tournez le bouton droit pour sélectionner l'élément. L'icône sélectionnée clignote. L'heure et la température sont déjà pré-réglées.
Appuyez sur le bouton droit pour commencer la cuisson.

Pour régler manuellement l'heure et la température, appuyez sur OVEN pendant 3 secondes.

Sélectionnez l'heure et la température à l'aide du bouton de gauche. Si ce n'est pas manuellement réglé, la durée par défaut est de 15 minutes et la température par défaut est de 347°F.

Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes après que le four et la friteuse aient été fermés. la cuisson est terminée.

Guide de cuisine

Les indications de temps et de température ne sont données qu'à titre indicatif et peuvent être ajusté en fonction des différents ingrédients, des recettes et des exigences.

Alimentation	Température par défaut Fahrenheit (°F)	Réglable Température	Heure par défaut (minutes)	Temps réglable (minutes)
Frites	400°F	(120-400°F)	25 min	1-90
Ailes	400°F	(120-400°F)	12 min	1-90
Poulet	360°F	(120-400°F)	30 min	1-90
Poisson	360 °F	(120-400°F)	12 min	1-90
Viande	400°F	(120-400°F)	10 min	1-90
Crevettes	360°F	(120-400°F)	7 min	1-90
Déshydrater	140°F	(120-160°F)	9 heures	1-10 heures (30 minutes incréments)
Gâteau	340°F	(120-400°F)	30 min	1-90
Biscuits	340°F	(120-400°F)	30 min	1-90
Pain	380°F	(120-400°F)	18 min	1-90
Pizza	400°F	(120-400°F)	8 min	1-90
Gril	340°F	(120-400°F)	30 min	1-90
Broil	450°F	(120-400°F)	5 min	1-90
Décongélation	120°F	(50-120°F)	15 min	1-90

Tableau de spécification

Modèle	AF 500
Capacité	0.93 cu.ft (26L)
Électricité	120V - 60Hz
Puissance nominale de	1700W
Température	68° F - 428° F
Poids net	19 lbs
Dimension du produit (HxLxP)	15" x 15.7" x 16.2"

Nettoyage et entretien

Avant le nettoyage, assurez-vous que le four est éteint off en retirant la fiche d'alimentation.

la fiche de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

La surface extérieure de l'appareil, la porte, l'intérieur, le plateau d'égouttage et les autres accessoires doivent tous être nettoyés après chaque utilisation.

Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques ou des matériaux abrasifs.

Essuyez la surface extérieure avec une éponge douce et humide. Un produit non abrasif

Un nettoyant liquide ou une solution de pulvérisation douce peuvent être utilisés pour éviter que les l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur l'éponge, pas sur l'appareil. surface, avant le nettoyage.

Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récurer en plastique souple. N'utilisez pas un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer pour le métal.

Essuyez le panneau de commande avec un chiffon doux et humide.

Les parois de l'intérieur du four sont dotées d'un revêtement antiadhésif pour nettoyage facile. Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson:

Essuyez les murs avec une éponge douce et humide. Évitez de toucher les éléments de chauffage.

Pour enlever la graisse cuite des accessoires ou du plateau d'égouttage, faites tremper l'article dans de l'eau chaude savonneuse, puis le laver avec une éponge douce ou un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.

Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous recommandons de ne pas les placés dans le lave-vaisselle.

Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

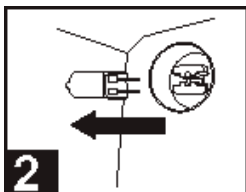
Remplacement de l'ampoule

Remarque : Avant de changer la lumière, assurez-vous que l'appareil a été débranché et entièrement refroidi avant de pouvoir le remplacer. Utilisez une lampe de 25 watts bulbe.

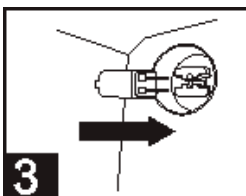
Étape 1 : Tournez le couvercle de l'éclairage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-le.



Étape 2 : Tournez et retirez l'ancienne ampoule.



Étape 3 : Insérer la nouvelle ampoule de 25 watts



Étape 4 : Remettez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit serré.



Une élimination sûre

Avant de mettre l'appareil au rebut, retirez la porte.

Veuillez mettre cet appareil au rebut conformément aux réglementations locales.

Proposition 65 de la Californie

AVERTISSEMENT : Ce produit contient un produit chimique connu de l'Etat de Californie pour provoquer des cancers et des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

Dépannage

Problème	Raison possible	Solution
L'appareil ne peut pas être démarré	Non connecté à l'alimentation	Connecter à l'alimentation électrique
	Bouton droit non enfoncé	Appuyez sur le bouton droit
	Porte non fermée	S'assurer que la porte est fermée
La vapeur s'échappe par le haut de la porte.	Cuisson d'aliments contenant beaucoup de liquide ou d'humidité	Il s'agit d'un phénomène normal dans lequel l'appareil dégage de la vapeur d'eau à partir d'aliments très humides, comme le pain congelé.
Fumée blanche émise par l'appareil	Première utilisation	Il s'agit d'un phénomène normal. Lors de la première utilisation, une certaine fumée blanche est émise. Il est recommandé de régler la température maximale sans mettre les aliments au four pendant 18 à 20 minutes pour éliminer la fumée.
	Cuisiner des aliments riches en graisses	Il s'agit d'un phénomène normal. Les aliments gras frits peuvent fuir ou se déverser sur le plateau d'égouttage, ce qui produit une fumée blanche. Retirez l'excès d'huile et de graisse.
	La plaque de cuisson ou la lèchefrite ou tout autre accessoire contient encore des résidus de graisse ou de l'huile précédemment utilisée.	Assurez-vous que les accessoires sont complètement nettoyés après utilisation.
Fumée noire émise par l'appareil	La nourriture a été brûlée	Fermez immédiatement le four et retirez soigneusement les aliments.
Les aliments ne sont pas cuits	Trop de nourriture	Réduire la quantité de nourriture
	Régler une température trop basse ou un temps trop court	Réglez une température plus élevée et un temps plus long
	La mauvaise fonction sélectionnée	S'assurer que la bonne fonction a été sélectionnée
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	Les aliments ne sont pas répartis uniformément lors de la cuisson	Veillez à ce que les aliments soient coupés uniformément et répartis de manière homogène sur les accessoires.
	La plaque de cuisson, le gril, ne sont pas dans la bonne position.	Placez les accessoires au bon endroit avant la cuisson.
La nourriture n'est pas assez croustillante	Trop d'eau dans les aliments	Vaporisez uniformément ou brossez une petite quantité d'huile sur les aliments pour augmenter leur croustillance.
Code d'erreur de l'écran E3	La température dans l'appareil est trop élevée	Attendez qu'il refroidisse avant de le réutiliser.
Code d'erreur de l'écran E1, E2	Erreur de circuit	Débranchez l'alimentation, rebranchez-la et recommencez. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème, contactez le service clientèle.