130 mm

190 mm

FR

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY 10L

Modèle : AMPAF1800

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Lisez attentivement cette notice avant utilisation et conservez la pour références futures.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

Lisez attentivement ce manuel avant l'utilisation et gardez-le comme futures références.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

2. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

3. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

4. En ce qui concerne les détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

6.Vérifiez l'appareil et les accessoires. Consultez le

revendeur pour tous renseignements.

7.Assurez-vous que la tension de sortie correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique de la friteuse.

8.Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

9.Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces ou avant de nettoyer l'appareil.

10.N'utilisez jamais l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), après un dysfonctionnement ou une détérioration de l'appareil. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour inspection, réparation ou réglage.

11.L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

12.Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

13.Ne laissez pas le cordon pendre sur les bords tranchants d'une table ni toucher une surface chaude.

14. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux

combustibles tels qu'une nappe ou un rideau afin d'éviter tout risque de brûlure.

15.N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui décrit dans ce manuel.

16.Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable lors de son utilisation. Ne le placez pas sur du plastique, du vinyle, des planches en émail ou toute autre surface chaude et fragile.

17.Essuyez la cuve et le grill avant de mettre les ingrédients à l'intérieur.

18.La cuve doit être complètement insérée dans l'appareil.

19.Débranchez l'appareil et remettez le contrôle de la température et le bouton de la minuterie à zéro après utilisation.

20.Certaines pièces de l'appareil peuvent avoir une température élevée lors de l'opération. Utilisez la poignée et ne touchez avec les mains les parties chaudes de l'appareil.

21.Pendant la friture, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des bouches de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.

22. Il n'est pas autorisé d'utiliser des rallonges avec cet appareil

23.  Attention, surface chaude. Des surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation

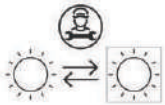
24. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

–les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

– les fermes ;

– l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

– les environnements de type chambres d'hôtes.

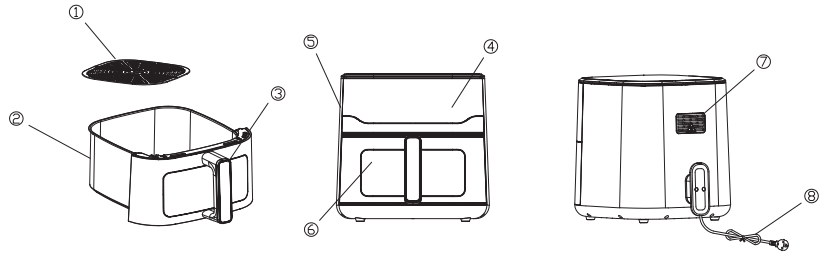


Source lumineuse haloene(YS-011 220-240V 50/60Hz 20-50W)ne peut etre remplacee aue par despersonnes qualifiee.
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

DESCRIPTION

Parties principales (Réf. Fig.1)

1. Grill
2.Cuve
3.Poignée
4.Capot supérieur
5. Boîtier principal
6. Hublot de contrôle
7. Sortie d'air
8. Cordon principal (cordon électrique)



. (Ref. Fig.1)
Ecran tactile avec 12 programmes pré-enregistrés, minuterie à 60min et température de 80-200℃

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Vérifiez qu'il y ait tous les accessoires et que l'appareil ne soit pas endommagé.

Nettoyez soigneusement la cuve et le grill selon les instructions données dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

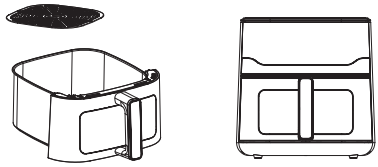
UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et nivelé**.** Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.

2. Branchez l'appareil.

(Remarque : attention ! Gardez les ouvertures de ventilation éloignées du mur d'au moins 15 cm).

3. Placez le gril correctement dans le panier**.** Ensuite insérez les ingrédients sur le gril. (Réf.Fig.2).



(Fig.2)

Note :1) Ne dépassez pas la capacité de l'appareil.

4. Insérez le panier dans la friteuse.

Choisissez le programme (la durée et la température) requis en fonction des ingrédients. Le voyant d'alimentation s'allume et l'appareil commence à fonctionner.

Note :

Il est recommandé de faire préchauffer l'appareil 3 minutes.

Conseils : Il peut être utile de mélanger les ingrédients pendant la friture. En fonction de l'aliment à cuire, la température devra être plus ou moins élevée. De même pour la minuterie.

Note :

1) Le panier et le gril sont très chauds pendant le fonctionnement, ne les touchez pas avec les mains.

2) Retirez soigneusement la cuve et le grill pour les nettoyer.

3) La cuve peut contenir de l'huile, si vous cuisinez des ingrédients gras. Attention aux brûlures.

4) Si vous sortez la cuve pour retourner les ingrédients pendant la cuisson, les ingrédients seront cuits de meilleure façon.

5. La cuisson est terminée lorsque l'alarme sonne. Le voyant d'alimentation s'éteint. Retirez la cuve de l'appareil.

Astuce : Si les ingrédients ne sont pas assez cuits, remettez la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires de cuisson.

Note : Après la cuisson, la cuve est chaude. Utilisez la poignée pour manipuler l'appareil.

6. Placez la cuve sur une surface résistant à la chaleur, retirez les ingrédients pour les mettre sur une assiette ou un récipient.

Note : le panier et les ingrédients sont chauds. Faites attention !

NETTOYAGE ET MAINTENANCE.

Attention : Assurez-vous de débrancher cet appareil avant de le nettoyer.

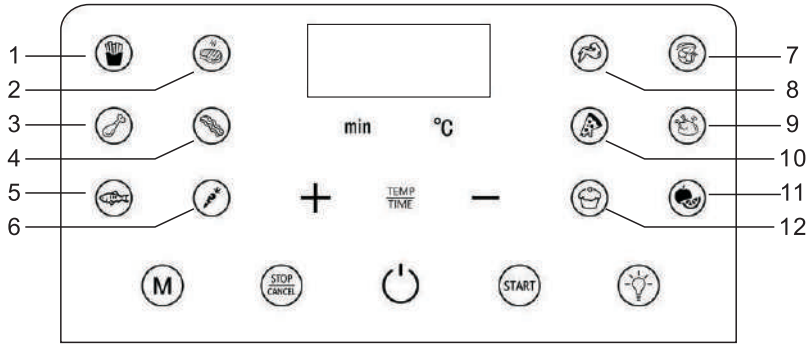
1) Nettoyez la cuve et le grill avec de l'eau ou du liquide-vaisselle. Évitez que de l'eau ne pénètre dans la poignée et la partie avant de la cuve.

2) Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de liquide-vaisselle.

3) N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche et le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Cela pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

4) Après séchage, remettez toutes les pièces en place et conservez-les pour la prochaine utilisation.

Écran tactile numérique



 Bouton d'alimentation	Lorsque l'appareil est sous tension et que la cuve est correctement placée dans le boîtier principal, l'écran numérique s'allume pendant une seconde et émet un signal sonore. Le voyant de la touche d'alimentation est toujours allumé. Si vous appuyez sur la touche d'alimentation marche/arrêt, tous les voyants s'allument, la température par défaut de l'appareil est de 180°C, et le temps de cuisson est réglé sur 15 minutes. La touche de démarrage/arrêt clignote. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 1 minute, il s'éteint automatiquement. Le voyant de la touche marche/arrêt est toujours allumé. Si vous appuyez longuement sur la touche marche/arrêt pendant 3 secondes, son voyant reste allumé et les autres sont éteints ; l'appareil s'éteint obligatoirement.
Programme 1-12	12 Programmes pré-enregistrés. Effleurer la touche  pour sélectionner la recette, le pictogramme de la recette sélectionnée clignote, les autres touches s'allument.
	Appuyez sur  pour démarrer la cuisson,  si pause,  pour démarrer la cuisson ou  pour annuler la recette dans les 5 minutes. Toucher doux + ou − pour ajuster le temps et la température Une fois le travail terminé, les ventilateurs s'arrêtent au bout de 15 secondes et émettent 5 bips. Toucher doux  pour sélectionner le réglage de la température ou de la durée.
 ON/OFF	Pendant la cuisson, appuyez une fois sur la touche pour faire une pause. Dans les 5 minutes qui suivent, appuyez à nouveau sur la touche pour annuler l'opération ou appuyez sur la touche 'start' pour démarrer l'opération. Remarque : après 5 minutes de pause sans aucune opération, l'appareil s'éteint automatiquement. Le voyant de la touche d'alimentation est toujours allumé.

TEMP TIME Touche temps/température	Touche pour passer de l'heure à la température.
M Sélection du mode	Toucher la touche pour sélectionner le programme 1-12
Touche + et touche — Touches de diminution et d'augmentation de la minuterie et du contrôle de la température	Soft touch La touche + et la touche — permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5℃ à la fois ou de la minuterie de 1min à la fois. Maintenir la touche enfoncée permet de modifier rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80℃-200℃.
	Touche lampe. Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre la lampe à l'intérieur de la fenêtre de visualisation.
	AFFICHAGE DU TEMPS/DE LA TEMPÉRATURE

SYMBOLE	Nourritures	Température par défaut, °C	Temperature en °C	Temps de cuisson par défaut, min	Temps de cuisson, min	Retourner	Préchauffag
	Frites	200	80-200	20	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	Travers de porc	180	80-200	10	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	Crevette	180	80-200	15	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	Cuisse de poulet	190	80-200	30	0-60	**2 ou 3 fois**	non

	Viande	200	80-200	10	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	pizza	180	80-200	15	0-60	-	non
	Poisson	190	80-200	20	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	Ailes de poulet	180	80-200	15	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	Poulet	200	80-200	40	0-60	**6 ou 8 fois**	non
	Légumes	200	80-200	18	0-60	**2 ou 3 fois**	non
	Gâteaux	160	80-200	30	0-60	**-**	non
	Déshydratation de fruits	50	40-80	02:00(hours)	01:30-24:00(hours)	**8-10 fois**	non

TEMPS DE CUISSONS MANUELLES ET SECURITE ALIMENTAIRE

A utiliser uniquement comme guide.

Vérifiez que les aliments sont cuits correctement avant de servir. En cas de doute, vous pouvez ajouter du temps de cuisson selon les envies.

Faites cuire la viande, la volaille et autres (viande hachée, burgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair.

Cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit entièrement opaque.

Lors de la cuisson d'aliments préemballés, suivez directement les directives sur l'emballage ou l'étiquette.

Nourritures	Température	Temps	Remarques
Frites	200	15-20	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
Travers de porc	180	8-10	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
Crevette	180	10-15	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
Cuisse de poulet	190	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille.
Viande	200	8-10	Rincer, sécher, saler, poivrer, ajouter du romarin en poudre (facultatif) et de l'huile.
pizza	180	10-15	Le temps de cuisson dépend de la taille.
Poisson	190	15-20	Le temps de cuisson dépend de la taille.
Alies de poulet	180	10-15	incer, sécher, saler, poivrer, ajouter du romarin en poudre (facultatif) et de l'huile.
Poulet	200	30-40	incer, sécher, saler, poivrer, ajouter du romarin en poudre (facultatif) et de l'huile.
Légumes	200	15-18	Rincer, sécher, saler, poivrer et huiler.
Gâteaux	160	25-30	Le temps de cuisson dépend de la taille.
Déshydratation de fruits	50	120-240	Couper en tranches fines (environ 2.5-3mm)

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson voulu lorsque vous utilisez la Airfryer.

Remarque : ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à cuire si l'appareil est froid.

Résolution de problèmes

Problème	Possible cause	Solutions
La Airfryer ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché correctement.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire à la mise en marche de l'appareil.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont	La quantité d'ingrédients dans la cuve est trop	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Les petites quantités vont cuire plus uniformément.
pas bien cuits.	importante.	
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients superposés ou croisés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je ne parviens pas à faire glisser correctement la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans la marmite.	Ne remplissez pas la cuve de friture au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas placée correctement dans le pot.	Pousser la grille vers le bas dans le pot jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et l'appareil peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la cuve. Veillez à nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant	Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre afin d'éliminer l'amidon
	de les faire frire.	à l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Spécifications techniques :

Modèle No. : AMPAF1800

Tension : 220-240V~ 50/60Hz

Puissance : 1800W

Mode	Consommation d'électricité	La période
mode veille	0,16W	1MIN

Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne

2012/19/UE pour le rebut des matériaux électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet.

Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Danger

Ne tentez jamais d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si le cordon d'alimentation est défectueux, il est important de le remplacer par le service après-vente pour éliminer tout danger.

Seules les personnes qualifiées et autorisées sont autorisées à effectuer des réparations à votre appareil. Toute réparation non conforme aux normes pourrait considérablement augmenter le niveau de risque pour l'utilisateur !

Les défauts résultant d'une mauvaise manipulation, d'une dégradation ou d'une tentative de réparation par des tiers annulent la garantie du produit. Cela s'applique également en cas d'usure et d'accessoires normaux de l'appareil.

Important !

Nous vous recommandons de conserver l'emballage de votre appareil au moins pendant toute la durée de la garantie. La garantie ne s'applique pas sans l'emballage d'origine.

Garantie

Votre appareil dispose de deux ans de garantie. La garantie ne couvre pas l'usure et la rupture en cas de mauvaise utilisation du produit. Le client est responsable de tous les retours. Vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit ; Il est donc recommandé d'expédier le produit avec un accusé de réception et une assurance transport en cas de valeur significative du produit.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS

Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SERVICE APRÈS-VENTE

Emballage à conserver pour référence ultérieure et mise en œuvre du service après-
vente : relation.clients@euromenage.com

NL

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY 10L

Model : AMPAF1800

HANDLEIDING

Lees deze instructies zorgvuldig voor gebruik en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze handleiding zorgvuldig door voor gebruik en bewaar hem voor toekomstig gebruik.
1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

2. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

3. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

4. Zie de paragraaf hieronder in de gebruiksaanwijzing voor details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedingsmiddelen.

5. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

6. Controleer het apparaat en de accessoires. Raadpleeg uw verkoper voor meer informatie.

7. Controleer of de uitgangsspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van de friteuse staat.

8. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof om het te beschermen tegen brand, elektrische schokken of letsel.

9. Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen toevoegt of verwijdert of voordat u het schoonmaakt.

10. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigd snoer of een beschadigde stekker, of als het apparaat defect of op een andere manier beschadigd is. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum voor inspectie, reparatie of afstelling.

11. Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant van het apparaat worden aanbevolen, kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.

12. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.

13. Laat het snoer niet over de scherpe rand van een tafel hangen of in contact komen met een heet oppervlak.

14. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn om het risico op brandwonden te voorkomen.

15. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.

16. Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond wanneer u het gebruikt. Plaats het niet op plastic, vinyl, emaille borden of een ander heet of breekbaar oppervlak.

17. Veeg de kom en het rooster droog voordat u de ingrediënten erin doet.

18. De kom moet volledig in het apparaat zijn geplaatst.

19. Trek de stekker uit het stopcontact en reset de temperatuurregeling en de timerknop na gebruik.

20.Sommige delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik. Gebruik de handgreep en raak de hete delen van het apparaat niet met uw handen aan.

21.Tijdens het frituren ontsnapt er hete stoom door de luchtopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom- en luchtopeningen. Pas ook op voor stoom en hete lucht als u de pan uit het apparaat haalt.

22. Verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt met dit apparaat.

23.  Let op, heet oppervlak. Oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.

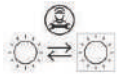
24. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

– keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

– boerderijen;

– door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;

– bed and breakfast type omgevingen.

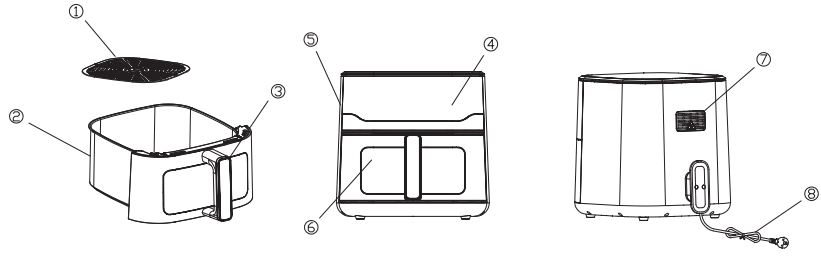


Vervangbare halogeenlichtbron(YS-011 220-240V 50/60Hz 20-50W)door een vakman.
Dit product bevat een lichtbron van energie-efficientieklasse<G>

BESCHRIJVING

Belangrijkste onderdelen (Ref. Fig.1)

1. Grill
2. Tank
3. handgreep
4. bovenklep
5. Hoofdvak
6. Controlevenster
7. Luchtuitlaat
8. Hoofdkabel (netsnoer)



(Ref. Fig.1)

Een aanraakscherm met 12 programma's, 60min en 80-200℃

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer of alle accessoires aanwezig zijn en of het apparaat niet beschadigd is.

Maak de kuip en het rooster grondig schoon volgens de instructies in het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD.

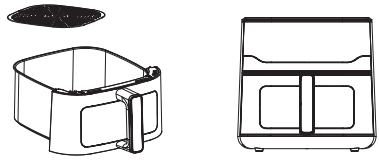
DE FRITEUSE GEBRUIKEN

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.

2. Steek de stekker in het stopcontact.

(Opmerking: Let op! Ventilatieopeningen minstens 15 cm van de muur houden).

3. Plaats het rooster op de juiste manier in de mand. Plaats vervolgens de ingrediënten op het rooster (ref.afb.2).



(Fig.2)

Opmerking :1) Overschrijd de capaciteit van het apparaat niet.

4. Plaats het mandje in de friteuse.

Kies het gewenste programma (tijd en temperatuur) op basis van de ingrediënten. Het aan/uit-lampje gaat branden en het apparaat begint te werken.

Opmerking :

Het wordt aanbevolen om het apparaat 3 minuten voor te verwarmen.

Tip: Het kan handig zijn om de ingrediënten te roeren tijdens het frituren. Afhankelijk van het te bakken voedsel moet de temperatuur hoger of lager worden ingesteld. Hetzelfde geldt voor de timer.

Opmerking:

1) De mand en het rooster zijn erg heet tijdens het gebruik, raak ze niet aan met je handen.

2) Verwijder de kom voor het afwassen.

3) De pan kan olie bevatten als u vette ingrediënten bereidt. Pas op voor brandwonden.

4) Als u de kom verwijdert om de ingrediënten tijdens het koken om te draaien

tijdens het koken, zullen de ingrediënten beter gaar worden.

5. Het koken is voltooid wanneer het alarm afgaat. Het aan/uit-lampje gaat uit. Verwijder de kom uit het apparaat.

Tip: Als de ingrediënten niet gaar genoeg zijn, plaatst u de kom terug in het apparaat en stelt u de timer in voor nog een paar minuten koken.

Opmerking:

Na het koken is de kom heet. Gebruik het handvat om het apparaat vast te pakken.

6. Plaats de kom op een hittebestendig oppervlak, verwijder de ingrediënten en plaats ze op een bord of bak.

Let op: het mandje en de ingrediënten zijn heet. Let op!

REINIGING EN ONDERHOUD.

Waarschuwing: Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.

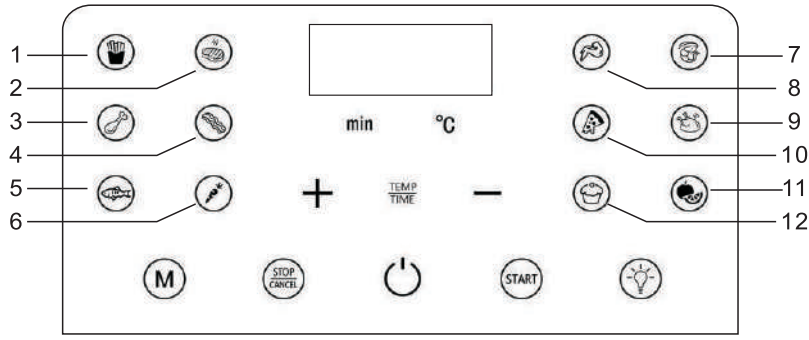
1) Maak de kom en het rooster schoon met water of afwasmiddel. Zorg dat er geen water in het handvat en de voorkant van de kom komt.

2) Neem de behuizing van het apparaat af met een vochtige doek. Gebruik geen afwasmiddel.

3) Dompel het netsnoer, de stekker of de behuizing van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Dit kan brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel veroorzaken.

4) Vervang na het drogen alle onderdelen en bewaar ze voor toekomstig gebruik.

Digitaal aanraakscherm



BOUTON AAN/UIT	Als het apparaat wordt ingeschakeld en het reservoir correct in de hoofdbehuizing is geplaatst, licht het digitale display één seconde op en klinkt er een geluidssignaal. Het lampje van de aan/uit-knop brandt altijd. Als u op de aan/uit-knop drukt, gaan alle lampjes branden, is de standaardtemperatuur 180°C en de kooktijd ingesteld op 15 minuten. De start/stop-knop knippert. Als het apparaat 1 minuut niet wordt gebruikt, schakelt het automatisch uit. Het indicatielampje op de start/stop-knop brandt altijd. Als je de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt houdt, blijft het lampje branden en gaan de andere lampjes uit; het apparaat schakelt zichzelf dan uit.

Pictos 1-12	Recept Picto. Druk zachtjes op de recepttoets  om een recept te selecteren, het geselecteerde recept picto knippert andere toetsen branden.
	Druk op  om te beginnen met koken,  als pauze,  om te beginnen met koken of  om het recept binnen 5 minuten te annuleren. Soft touch + of − om tijd en temperatuur aan te passen. Als de taak voltooid is, stoppen de ventilatoren na 15 seconden en laten ze 5 pieptonen horen. Soft touch  om temperatuur of tijd aan te passen
 AAN/UIT	Druk tijdens het koken eenmaal op om te pauzeren. Druk binnen 5 minuten nogmaals op de toets om de bediening te annuleren of druk op de 'start' toets om de bediening te starten. Opmerking: na een pauze van 5 minuten zonder bediening schakelt het apparaat automatisch uit. Het controlelampje van de aan/uit-toets brandt altijd.
 Tijd/Temperatuur schakelaar toets	Soft touch-schakelaar voor tijd naar temperatuur.
 Recept selectie Sleutel	Druk zacht op de toets om Recept 1-12 te selecteren.
Toets + en toets − Knoppen voor verlagen en verhogen voor timer en temperatuurregeling	Soft touch Toets + en toets − verhogen of verlagen de kooktemperatuur met 5 ℃ per keer of de timer met 1min per keer. Als je de toets ingedrukt houdt, kun je de temperatuur snel veranderen. Temperatuurbereik: 80 ℃ - 200 ℃.
	Lampknop. Deze knop wordt gebruikt om de lamp in het kijkvenster aan of uit te zetten.

	WEERGAVE TIJD/TEMPERATUUR

symbool	voedsel	Standaard temperatuur, °C	Temperatuur in C	Standaard kooktijd, min	Kooktijd, min	Terug naar	Voor verwarmen
	Friet	200	80-200	20	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Varkensvlees spareribs	180	80-200	10	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Garnalen	180	80-200	15	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Kippenpoot	190	80-200	30	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Vlees	200	80-200	10	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Taart	180	80-200	15	0-60	-	nee
	Vis	190	80-200	20	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Kippenpoot	180	80-200	15	0-60	**2 of 3 keer**	nee
	Kip	200	80-200	40	0-60	**6 of 8 keer**	nee
	Groenten	200	80-200	18	0-60	**2 of 3 keer**	nee

	Taarten	160	80-200	30	0-60		nee
	Uitdroging van fruit	50	40-80	02:00 (hours)	01:30-24:00 (hours)	**8-10 keer**	nee

HANDMATIGE KOOKTIJDEN EN VOEDSELVEILIGHEID

Alleen gebruiken als richtlijn.

Controleer of het eten goed gaar is voordat je het serveert. Bij twijfel kunt u indien nodig meer kooktijd toevoegen.

Kook vlees, gevogelte en ander voedsel (gehakt, hamburgers, enz.) tot de sappen helder zijn.

Kook vis tot het vlees volledig ondoorzichtig is.

Volg bij het koken van voorverpakt voedsel direct de instructies op de verpakking of het etiket.

Voedsel	**Temperatuur**	**Tijd**	**Opmerkingen**
Friet	200	20	Spoel af, droog af, breng op smaak met zout en peper en olie.
Varkensvlees spareribs	180	15-20	Spoel af, droog af, breng op smaak met zout en peper en olie.
garnalen	160	15-20	Spoel af, droog af, breng op smaak met zout en peper en olie.
Kip	180	20-25	De kooktijd hangt af van de grootte.
Vlees	180	20-25	Spoel af, droog af, breng op smaak met zout en peper, voeg rozemarijnpoeder (optioneel) en olie toe.
Taart	160	20-25	De kooktijd hangt af van de grootte.
Vis	200	15-20	De kooktijd hangt af van de grootte.

Opmerking: Denk eraan dat deze instellingen alleen als richtlijn dienen. Je kunt de temperatuur of tijd aanpassen aan het gewenste kookeffect wanneer je de Airfryer gebruikt.

Opmerking: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd voordat u begint te koken als het apparaat koud is.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossingen
De Airfryer werkt niet	Het apparaat is niet correct aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Stel de timerknop in op de bereidingstijd die nodig is om het apparaat te starten.
Ingrediënten die in de frituurpan zijn gebakken, zijn niet doorbakken.	Te veel ingrediënten in de kom.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het vat. Kleinere hoeveelheden zullen gelijkmatiger garen.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur (zie het gedeelte "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
	De voorbereidingstijd is te kort.	Stel de timer in op de gewenste bereidingstijd (zie het gedeelte "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken").
De ingrediënten worden ongelijkmatig gefrituurd in de friteuse.	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Gelaagde of gekruiste ingrediënten (bijv. chips) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie het gedeelte "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken".
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de frituur komen.	Je hebt een soort snack gebruikt die bedoeld is om te worden bereid in een traditionele friteuse.	Gebruik in de oven gebakken snacks of bestrijk ze lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik krijg de kom	Er zitten te veel	Vul de koekenpan niet verder dan de

niet goed in het apparaat geschoven.	ingrediënten in de pan.	MAX-markering.
	Het rooster is niet goed in de pan geplaatst.	Duw het rooster omlaag in de pot tot het niet meer kan bewegen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	j e bereidt vette ingrediënten.	Wanneer je vette ingrediënten frituurt in de friteuse, stroomt er een grote hoeveelheid olie in de kuip. De olie produceert witte rook en het apparaat kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De tank bevat nog vetresten van vorig gebruik.	De witte rook komt doordat het vet in de tank warm wordt. Zorg ervoor dat je de kom na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijk gebakken in de friteuse.	Je hebt de verkeerde soort aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het bakken.
	Je hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat je ze ging bakken.	Spoel de aardappelsticks goed af om het zetmeel van de buitenkant te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig als ze uit de frituur komen.	De knapperigheid van chips hangt af van de hoeveelheid olie en water die ze bevatten.	Zorg ervoor dat je de aardappelsticks goed droogmaakt voordat je de olie toevoegt.
		Snijd de aardappelsticks kleiner voor een knapperiger resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.

Technische specificaties :

Modelnummer: AMPAF1800

Spanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen : 1800W

Modus	Consumo de electricidad	De periode
Stand-by	0.16W	1MIN

Selectieve inzameling van elektrisch en elektronisch afval.



Elektrische producten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. Volgens de Europese Richtlijn
2012/19/EU betreffende de verwijdering van elektrische en elektronische materialen en de implementatie ervan in de nationale wetgeving, moeten gebruikte elektrische producten apart worden ingezameld en worden afgevoerd naar aangewezen inzamelpunten.

Neem contact op met uw gemeente of dealer voor advies over recycling.

Gevaar

Probeer uw apparaat nooit te gebruiken als het tekenen van schade vertoont of als het netsnoer of de stekker beschadigd is. Als het netsnoer defect is, is het belangrijk om het te laten vervangen door de klantenservice om elk gevaar uit te sluiten.

Alleen gekwalificeerde en bevoegde personen mogen reparaties aan uw apparaat uitvoeren. Elke reparatie die niet aan de normen voldoet, kan het risiconiveau voor de gebruiker aanzienlijk verhogen!

Defecten die het gevolg zijn van verkeerd gebruik, beschadiging of pogingen tot reparatie door derden, maken de garantie op het product ongeldig. Dit geldt ook voor normale slijtage en accessoires.

Let op!

Wij raden u aan om de verpakking van uw apparaat ten minste gedurende de garantieperiode te bewaren. Zonder de originele verpakking geldt de garantie niet.

Garantie

Uw apparaat wordt geleverd met twee jaar garantie. De garantie dekt geen slijtage of breuk door verkeerd gebruik van het product. De klant is verantwoordelijk voor alle retourzendingen. Jij bent verantwoordelijk voor de kosten en risico's die gepaard gaan met het verzenden van het product; het wordt daarom aanbevolen om het product te verzenden met een ontvangstbewijs en transportverzekering als het product een aanzienlijke waarde heeft.

BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

SERVICE NA VERKOOP

Bewaar de verpakking voor toekomstig gebruik en service na verkoop: relations.clients@euromenage.com

EN

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY 10L

Model : AMPAF1800

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read this manual thoroughly before using and save it for future reference.

1.This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

2.Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

3.The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

4.If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

5.Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, thanks to refer to the below paragraph "cleaning".

6.Check the appliance and the accessories. Consult the dealer for any inquiries.

7.Make sure that your outlet voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the air fryer.

8.To protect against fire, electric shock and injury to persons do not immerse cord,plug,or the unit in water or other liquid.

9.Unplug the appliance from outlet when it not in use or before cleaning. Allow it to cool down before putting on or taking off parts or before cleaning the appliance.

10.Never operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair or adjustment.

11.The use of accessory not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.

12.This appliance is intended to be used in household. Do not use outdoors.

13.Do not let cord hang over the sharp edge of table, or touch the hot surface.

14.Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain in order to avoid something burning.

15.Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

16.Place the appliance on a horizontal, even and stable surface when using. Do not place on plastics, vinyl, and enamel board or any other hot-short, easy-wear surface.

17.Wipe dry the pan and the basket before putting the ingredients inside.

18.The pan should put inside the appliance completely.

19.Unplug the appliance; return the temperature control and timer knob to zero after use.

20.Some parts of the appliance will have high temperature during operation. Use the handle and do not touch the hot parts during use.

21.During the appliance frying, hot steam will exhaust though the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

22.External mains cord connection is not allowed.

23.Caution, hot surface, the surfaces are liable to get hot during use.

24.This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

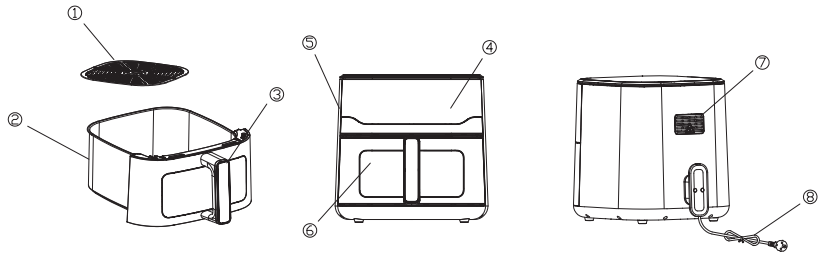
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.



Replaceable halogen light source(YS-011 220-240V 50/60Hz 20-50W)by a professional.
This product contains alight source of energy efficiency class <G>

KNOW YOUR AIR FRYER

1. Grill
2. Tank
3. Handle
4.controller
5. Top cover plate
6. Visible window
7. Air outlet
8. Main cord (Electrical cord)



. (Ref. Fig.1)

Notice: The touch screen with 12 programs,60min and 80-200℃

BEFORE FIRST USE

Check that all accessories are complete and the unit is not damaged.

Thoroughly clean the tank, the grill, and any detachable parts as CLEANING AND MAINTENANCE.

USING YOUR AIR FRYER

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

2. Plug in.

(Note: Be careful! Keep the ventilation opening away from the wall at least 15cm.)

3. Place the grill into the tank properly. Then put the prepared ingredients into the pan (Ref.Fig.2)

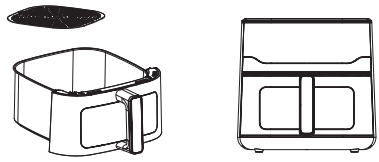


Fig.2

Note: Never fill ingredients into the tank beyond the capacity

4. Slide the tank back into the air fryer completely

Choose the program or the required time and temperature according to the ingredients. Power-on light on.

Note:

Recommend to preheat the unit 3mins.

Tips : It can help cook better to turn over the ingredients during frying. Or it can have better tasty with lower temp and longer timer.

Note :

1) The tank and grill are very hot during operating; do not touch them by hand.

2) Take out of the tank before washing your tank.

3) The tank may have oil if cook fat ingredients. Be careful for scalding injury.

4) If pull out the tank to turn over the ingredients during frying, the ingredients will be cooked much better.

5) When you hear bell, the set preparation time has elapsed. Power-on light will be off. Pull the tank out of the appliance.

Tip : If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Note : After hot air frying, the tank is hot. Use the handle for manipulating the appliance.

6) Place the tank on a heat-resistant surface, remove the ingredients to plate or container

Note: the tank and the ingredients are hot. Be careful!

CLEANING AND MAINTENANCE.

Caution: Be sure to unplug this appliance before cleaning.

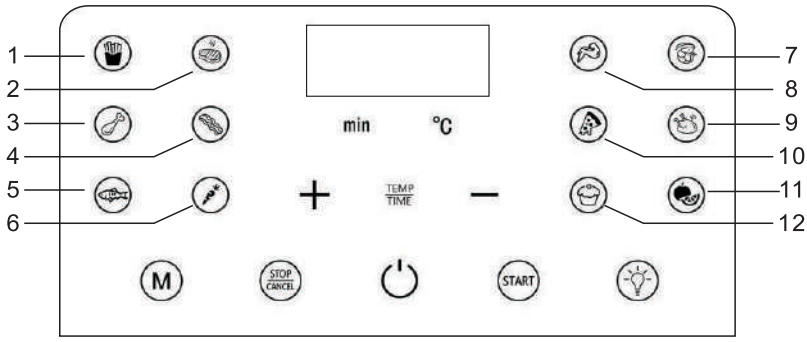
1) Clean the grill and tank with water or washing-up liquid. Prevent water from going into the handle and the front panel of the pan.

2) Wipe the appliance body with a moist cloth. No washing-up liquid.

3) Do not immerse the power cord, plug and appliance body with water or other liquid. Or it may result in fire, electric shock or injury to persons.

4) After drying, replace all parts and keep for next use.

DIGITAL TOUCHSCREEN



Power Key	When it is powered on and the pot are properly placed in the main housing, the digital display will be illuminated for a second and beeper once. The light of power key is always on. Soft touch the power key, all lights will turn on,it will make the unit default temperature 180, while the cooking time will be set to 15 minutes. The power key and and start key is flashing. If there is no operation for 1 min, it will be off automatically. The light of power key is always on. Long press the power key for 3s,its indicator light will stay on and others are off,it'll Automatic off.
Picto 1-12	Recipe Picto. Soft touch the recipe key (M) to select recipe, the selected receipe picto flashing other keys illuminated. Soft touch (START) to start cooking Soft touch (STOP CANCEL) if pause, soft touch (START) to start cooking or touch (STOP CANCEL) to cancel recipe within 5 min Soft touch (TEMP TIME) to select to adjust Temperature or Time

	Soft touch + or — if adjust time and temperature Once Working finished, fans will be stop in 15s with 5 Beeps
 stop and cancel key	During cooking or appointment , soft touch 1 time to pause. Operation within 5 min, soft touch again to cancel working or soft touch ‘ start’ to start working Note: once pause after 5min without any operation, it will be off automatically. The light of power key is always on.
 Time/Temperature switch key	Soft touch switch to Time to Temperature
 Recipe selection Key	Soft touch the Key to select Recipe 1-12
Key + & Key — Timer/Temperature Control Decrease and Increase Keys	Soft touch The Key + and — key enable you to increase or decrease cooking temperature **5**℃ at a time or timer 1min at a time(for fruit chip cooking temperature **5**℃ at a time or timer 1min at a time). Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80℃-200℃.
	Lamp key. Soft touch Lamp key to turn on or turn off the lamp inside the view window
	DIPLAY TIME/TERPRATURE SHOW

SYMBOL	Food	Default temperature, °C	Temperature range, °C	Default cooking time, min	Cooking time range, min	Turning over	Preheating
	French fries	200	80-200	20	0-60	**2 or 3 times**	NO
	Ribs	180	80-200	10	0-60	**2 or 3 times**	NO
	Shrimp	180	80-200	15	0-60	**2 or 3 times**	NO
	drumstick	190	80-200	30	0-60	**2 or 3 times**	NO
	Steak	200	80-200	10	0-60	**2 or 3 times**	NO
	pizza	180	80-200	15	0-60	NO	NO
	Fish	190	80-200	20	0-60	**2 or 3 times**	NO
	Chicken wings	180	80-200	15	0-60	**2 or 3 times**	NO
	Chicken	200	80-200	40	0-60	**6 or 8 times**	NO
	vegetable	200	80-200	18	0-60	**2 or 3 times**	NO
	cake	160	80-200	30	0-60	**no**	NO
	Fruit chip	50	40-80	02:00(Hours)	01:30-24:00(Hours)	**8-10 times**	NO

MANNUAL COOKING TIME AND FOOD SAFETY

To be used purely as a guide

Check food is cooked through before serving. If in doubt, cook it a bit more.

Cook meat, poultry, and any derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear.

Cook fish till the flesh is opaque throughout.

When cooking pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

Food	Temperature	Time	Remarks
French fries	200	15-20MIN	Rinse,dry,toss in salt,pepper,and oil
Ribs	180	8-10MIN	Rinse,dry,toss in salt, pepper,and oil
Shrimp	180	10-15MIN	Rinse,dry,toss in salt,pepper,and oil
drumstick	190	25-30MIN	Cooking time depends on size.Brush with oil,season
Steak	200	8-10MIN	Rinse, dry, toss in salt,pepper,crushed rosemary(optional)and oil
pizza	180	10-15MIN	Cooking time depends on size.
Fish	190	15-20MIN	Cooking time depends on size.Brush with oil,season
Chicken wings	180	10-15MIN	Cooking time depends on size.Brush with oil,season
Chicken	200	30-40MIN	Cooking time depends on size.Brush with oil,season
vegetable	200	15-18MIN	Brush with oil,season
cake	160	25-30MIN	Cooking time depends on size.
Fruit chip	50	2-4Hours	Slice 2.5-3mm

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size,shape and brand the best settings for the ingredients cannot be guaranteed.You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using the air fryer.

Note: Add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the tank is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section ‘settings’ in chapter ‘Using the appliance’).
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section ‘Settings’ in chapter’ Using the appliance’).
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section ‘Settings’ in chapter ‘Using the appliance’.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the tank beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of	You are preparing	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the

the appliance.	greasy ingredients.	pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The tank still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the tank and grill properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Technical Specification :

Model No: AMPAF1800

Voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power:1800W

Mode	POWER CONSUMPTION	THE PERLOD
Standby Mode	0.16W	1MIN

REMOVAL OF APPLIANCES USED



Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic Equipment (WEEE) requires that the appliance uses are not disposed of using the normal municipal waste. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of materials they contain and reduce the
impact on human health and the environment.

The symbol of the dustbin is used on all products to remind the obligations for separate collection. Consumers should contact their local authorities or dealer regarding the steps to follow for the removal of their old appliance. If you proceed with the scrapping of old equipment, be sure to render useless what could be dangerous: disconnect the power cable flush with the device.

Danger :

Never attempt to use your appliance, if it shows signs of damage or the power cord or plug is damaged. If the power cord is defective it is important to have it replaced with the after sales service to eliminate any danger.

Only qualified and authorized persons are authorized to carry out repairs to your appliance. Any repairs not in accordance with standards could significantly increase the level of risk for the user!

Defect resulting from improper handling, degradation or attempted repairs by third parties voids the warranty on the product. This also applies in case of normal wear and accessories from the appliance.

Important!

We recommend that you keep the packaging of your device at least for the duration of the

warranty. The guarantee does not apply without the original packaging.

Warranty:

Your device has two years warranty. The warranty does not cover wear and breakage following a wrong use of the product. The customer is responsible for all returns. You remain responsible for the costs and risks associated with the product shipment; it is therefore recommended to ship the product with an acknowledgement of receipt and transport insurance in case of significant value of the product.

KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

AFTER-SALES SERVICE

Retain packaging for future reference and after-sales service: relations.clients@euromenage.com

ARTHUR MARTIN

Arthur Martin is a registered trademark used under license from AB Electrolux (publ).

Importé et distribué par EUROMENAGE

20/22 Rue de la ferme Saint Ladre

95470 SAINT WITZ FRANCE

