

Notice d'utilisation

ZWILLING® AIR FRYER PRO

36601-0

Données techniques

Tension	220-240 V~, 50 Hz
Alimentation	1 800 W
Plage de température	50-200 °C
Plage de minuterie	1-60 min
Capacité	6 l
Capacité réelle	5,7 l
Longueur du câble	1 m
Dimensions (L x l x H)	364,6 x 267,8 x 336,2 mm
Poids	5,1 kg
Réservoir d'eau	130 ml

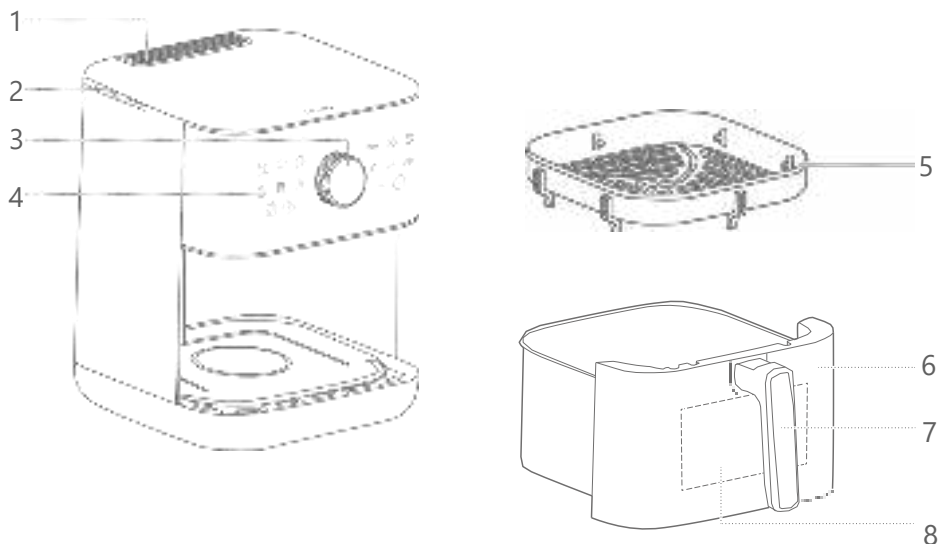


Ne pas jeter avec les ordures ménagères.



Cet appareil est conforme aux directives relatives au marquage CE.

Vue d'ensemble



1 Réservoir d'eau

2 Fentes d'aération

3 Bouton rotatif

4 Panneau de commande

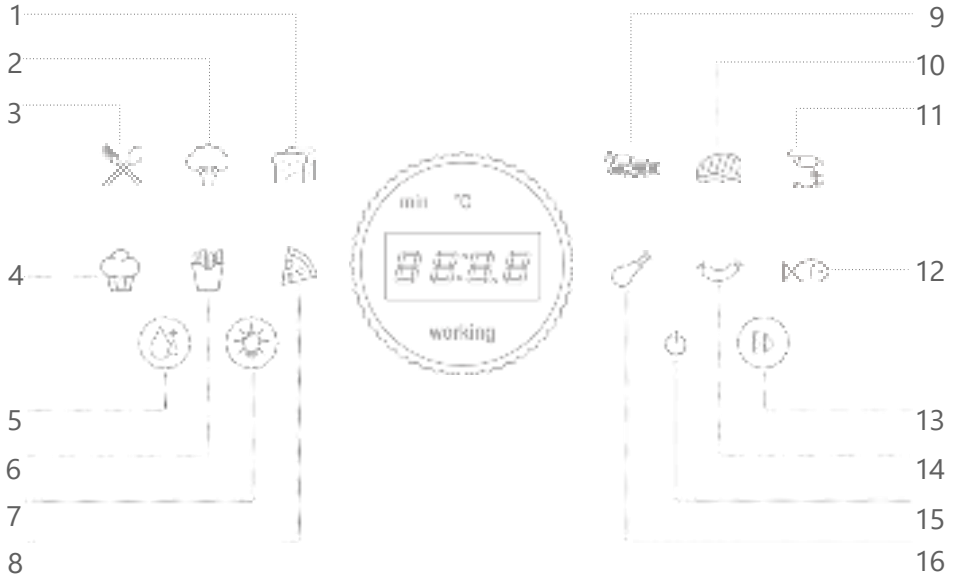
5 Grille d'égouttage

6 Cuve de cuisson

7 Poignée

8 Fenêtre de contrôle

Panneau de commande



1 Symbole Pain

2 Symbole Légumes

3 Symbole Réglage manuel

4 Symbole Gâteau

5 Symbole Pulvérisation d'eau

6 Symbole Frites

7 Éclairage intérieur

8 Symbole Pizza

9 Symbole Bacon

10 Symbole Steak

11 Symbole Crevettes

12 Symbole Poisson

13 Touche Start/Pause

14 Symbole Saucisse

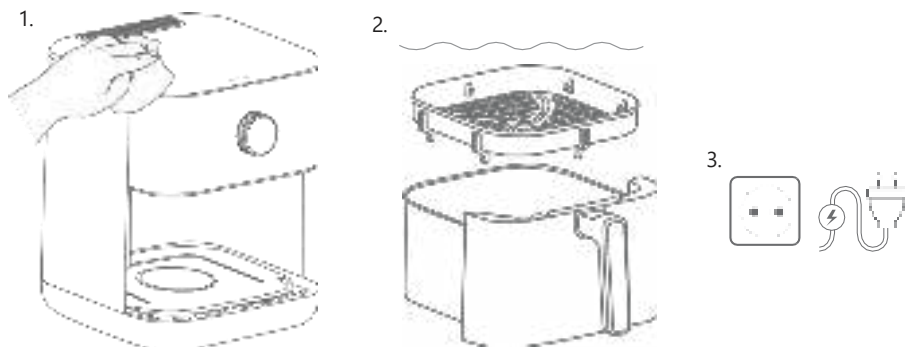
15 Touche Marche/Arrêt

16 Symbole Poulet

Utilisation

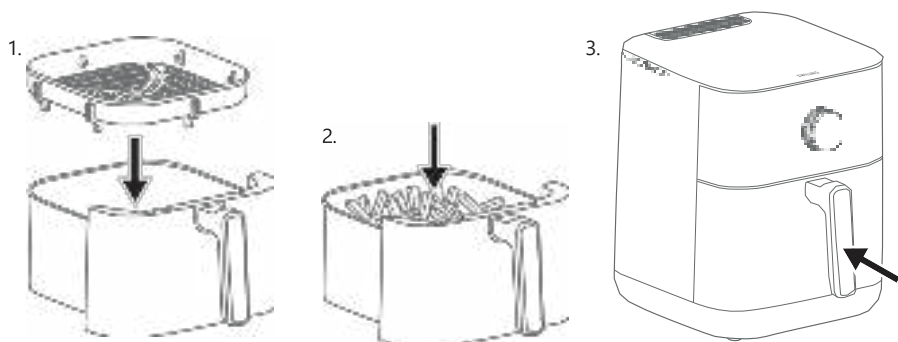
1 Avant la première utilisation

Nettoyez la cuve et la grille à l'eau potable (voir la rubrique « Entretien »). Branchez ensuite l'appareil à une prise adaptée (voir la rubrique « Données techniques »). L'écran s'allume brièvement, puis l'appareil peut être mis en marche via la touche Marche/Arrêt. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide pendant 10 minutes à 200 °C.



2 Remplir la cuve

Tirez la cuve par la poignée. L'écran affiche « OPEN ». Lors du remplissage, veillez à ne pas dépasser le repère MAX. Utilisez la grille pour que les aliments soient entourés d'air chaud sur toutes les faces et ne reposent pas dans la graisse éventuellement libérée. Réinsérez la cuve jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement alignée avec le corps de l'appareil. Tous les programmes disponibles s'allument.



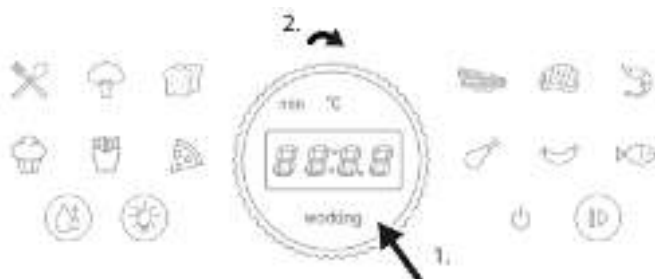
3 Sélectionner un programme

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Les touches « Réglage manuel » et « Pulvérisation d'eau » clignotent. Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le programme correspondant à votre aliment s'allume. La température et la durée peuvent être ajustées à l'étape suivante.



4 Ajuster les réglages

Les valeurs prédéfinies de durée et de température peuvent être modifiées à l'aide du bouton rotatif. Appuyez sur le bouton, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter les valeurs ou dans le sens inverse pour les diminuer. La température peut être réglée entre 50 °C et 200 °C, et la durée entre 1 et 60 minutes. L'appareil nécessite environ 1 minute pour atteindre la température sélectionnée.

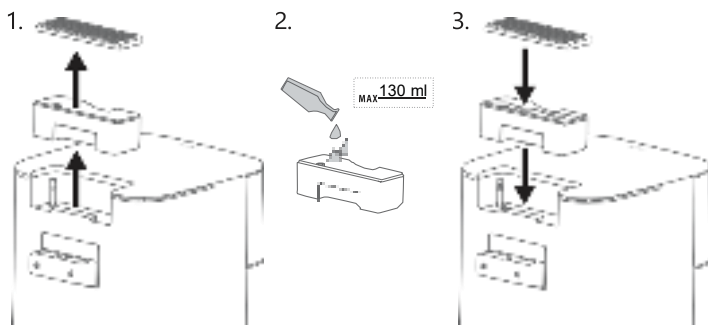


5 Activer la fonction pulvérisation d'eau

La fonction pulvérisation d'eau diffuse un fin brouillard d'eau toutes les 5 minutes pendant 5 secondes afin de maintenir les ingrédients juteux, notamment les légumes. Remplissez le réservoir avec max. 130 ml d'eau. Pendant le fonctionnement, la touche de pulvérisation d'eau reste allumée en continu et s'éteint lorsque la fonction est désactivée.

Videz le réservoir après chaque utilisation de l'appareil (voir la rubrique « Vider le réservoir d'eau »).

Remarque : la fonction est désactivée pour les programmes Pain, Gâteau, Frites et Pizza.

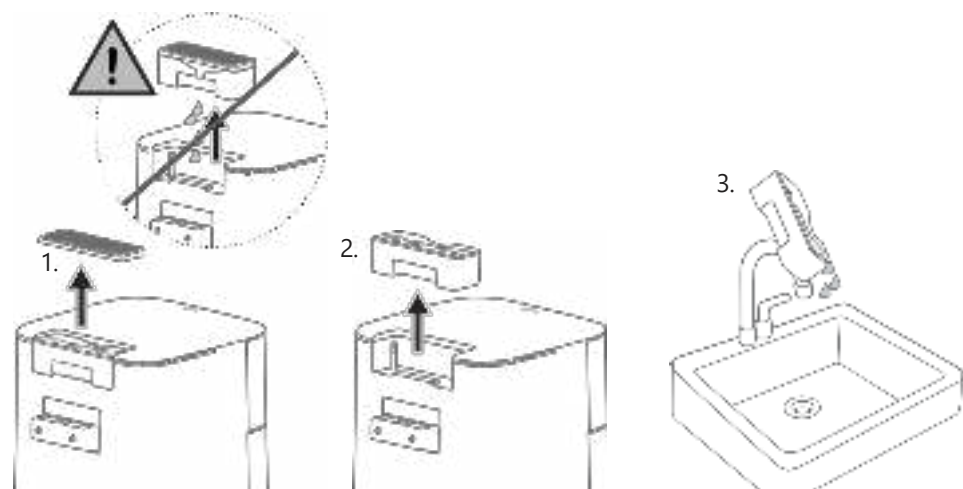


Remplir exclusivement avec de l'eau potable.

6 Vider le réservoir d'eau

Retirez d'abord le couvercle, puis le réservoir d'eau afin d'éviter tout écoulement indésirable.

Videz l'eau résiduelle. Remplacez ensuite le réservoir d'eau dans l'appareil et refermez-le avec le couvercle.

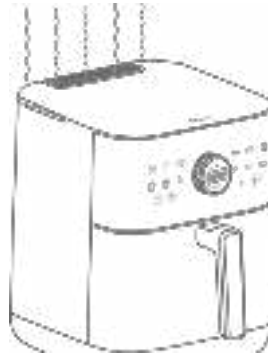


7 Lancer la cuisson à air chaud

Démarrez le programme sélectionné en appuyant sur la touche Start/Pause. Appuyez de nouveau sur cette touche pour mettre la cuisson en pause. Après 3 minutes d'inactivité, l'appareil passe en mode veille. Un signal sonore retentit à mi-cuisson pour vous rappeler de mélanger les aliments. Le programme reprend ensuite automatiquement. À la fin du programme, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode veille. Pour arrêter la cuisson avant la fin, appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt pendant la pause. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes.



De la vapeur chaude s'échappe des fentes d'aération pendant le fonctionnement. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.

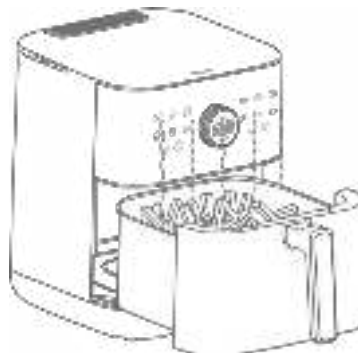


8 Retirer les aliments

Retirez toujours la cuve en la tenant par la poignée. Posez-la sur un support résistant à la chaleur et retirez les aliments à l'aide d'ustensiles adaptés afin d'éviter toute brûlure. Vous pouvez lancer immédiatement un nouveau cycle de cuisson. Si la cuve est retirée avant la fin du programme, celui-ci reprend lorsque la cuve est réinsérée dans les 30 minutes. Passé ce délai, l'appareil passe en mode veille.



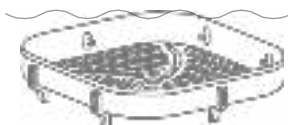
De la vapeur chaude peut s'échapper à l'ouverture. Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil. Ne pas toucher les parties métalliques, la grille ou l'intérieur de l'appareil.



Entretien

1 Nettoyer la grille

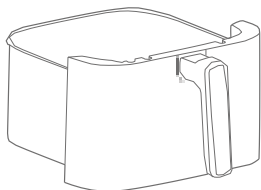
Nettoyez la grille après chaque utilisation. Laissez-la d'abord refroidir. La grille peut être lavée à la main ou au lave-vaisselle. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage agressifs ou des ustensiles abrasifs, comme des éponges métalliques ou des chiffons en microfibre. En cas de salissures tenaces, vous pouvez les détacher au préalable avec un spray nettoyant pour four.



Laissez la grille refroidir avant le nettoyage.

2 Nettoyer le corps de l'appareil et la cuve

Avant le nettoyage, laissez l'appareil et la cuve refroidir et débranchez la fiche secteur. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil ainsi que la cuve avec un chiffon humide. N'utilisez pas de chiffons en microfibre, car ils peuvent provoquer de fines rayures sur la surface.



Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.