FR

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY VERTICALE 2*2.5L
Friteuse sans huile à air chaud
Modèle : AMF1080
MODE D'EMPLOI

Lisez soigneusement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence future.

Consignes de sécurité

1. Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil.
2. Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier amovible, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
3. N'obstruez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en marche.
4. Ne remplissez pas le grill avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
5. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
6. Avant de connecter l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre réseau.
7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
8. 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.

9. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
10. 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.
11. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
12. 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.

13. Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
14. Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas son panneau de commande si vous avez les mains mouillées.
15. Connectez toujours l'appareil à une prise murale équipée d'une mise à la terre et assurez-vous que la fiche est correctement insérée.
16. 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.
17. N'installez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
18. Évitez de placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne posez aucun objet lourd

sur l'appareil.

19. L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins décrites dans ce manuel.
20. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
21. De la vapeur chaude est émise par les ouvertures d'évacuation d'air pendant la friture. Restez à distance sûre des ouvertures d'évacuation de la vapeur et autres échappements pour éviter les brûlures. Soyez prudent lorsque vous retirez le grill de l'appareil, car de la vapeur et de l'air chauds peuvent rester présents.
22. La surface située sous l'appareil peut devenir chaude pendant son fonctionnement.
23. Débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation si vous observez l'apparition d'une fumée noire. Attendez que les émissions de fumée s'arrêtent avant de retirer le grill de l'appareil.

24. En ce qui concerne des informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe ci-après.
25. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
26.  Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation..
27. Attention ! Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
28. Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des applications 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.

29. Toute utilisation inappropriée ou non-respect des instructions décrites dans le manuel d'utilisation annulera la garantie et le vendeur ne sera pas tenu responsable des dommages qui en résulteraient.
30. Débranchez toujours l'appareil après chaque utilisation.
31. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
32. Éliminez tous les restes d'aliments brûlés de l'appareil.
33. Mode arrêt : 0.3W

Le laps de temps après lequel l’équipement passe automatiquement en mode arrêt : 5 minutes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

1. Commencez par retirer tous les matériaux d'emballage du produit.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le récipient et le grill à l'eau chaude et produit vaisselle doux, en veillant à utiliser une éponge non abrasive.
4. À l'aide d'un chiffon doux humide, essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.

Préparer à l'utilisation :

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

L'appareil ne doit pas être placé sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Placez le grill dans la cuve.

Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil au risque de perturber le flux d'air et affecter le résultat de la friture à l'air chaud.

Description

Cuve supérieure



Cuve inférieure

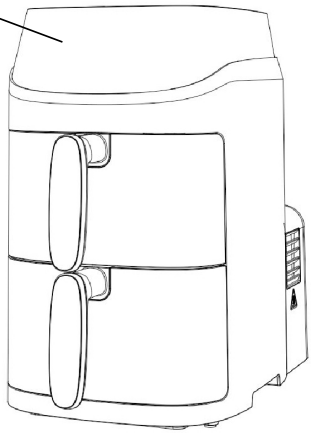


Grill X 2



Panneau de commande

Sortie d'air



Panneau de commande



Fonctionnement :

Allumer : appuyez sur les icônes pour allumer et sur l'écran

Icônes du MENU : appuyez sur Icône de l'aliment.

DÉMARRER/PAUSE : appuyez sur les icônes pour démarrer/mettre en pause la cuisson

Cuve Icône: Appuyez sur l'icône pour sélectionner la cuve dont vous avez besoin.

Icône de température **:** appuyez sur les icônes de sélection de la température, puis appuyez sur ou , pour augmenter ou réduire la température.

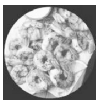
Icône de durée **:** appuyez sur les icônes de sélection de la durée, puis appuyez sur ou , pour augmenter ou réduire la **durée**.

Icône MATCH MATCH : Après avoir sélectionné la cuve 1 et le menu désiré, appuyez sur cette icône. La cuve copiera les réglages pour ce menu.

Icône SYNC SYNC : Sélectionnez d'abord le menu la cuve 1, puis pour la cuve 2. Le temps de cuisson et la température peut être différente entre les deux cuves. Une fois les paramètres définis, appuyez sur l'icône SYNC . Lorsque le voyant indicateur pour les cuves 1 et 2 s'illumine, la cuve ayant la plus longue durée de cuisson deviendra prioritaire. L'écran de la cuve ayant le temps de cuisson le plus court affichera "HOLD". La minuterie sera activée sur les deux écrans lorsque la durée devient identique, et les deux minuteries synchronisées se termineront

simultanément. Alternativement, vous pouvez régler initialement les paramètres pour une ou les deux cuves, noter la différence de temps, puis appuyer sur le bouton SYNC pour une durée plus longue et un temps d'attente réduit. La minuterie continuera jusqu'à ce que les deux cuves atteignent la même durée de cuisson, et ensuite, le processus de synchronisation commencera et continuera jusqu'à la fin.

Menu par défaut

Menu		Durée par défaut (min)	Température par défaut (°C)	Mi-cuisson : retourner
	Frites (Cuve supérieure)	20Min	200°C	Oui
	Frites (Cuve inférieure)	26Min	200°C	Oui
	Steak(Cuve supérieure)	15Min	180°C	Oui
	Steak (Cuve inférieure)	15Min	180°C	Oui
	Crevette (Cuve supérieure)	10MIin	185°C	Oui
	Crevette (Cuve inférieure)	10MIin	185°C	Oui
	Pizza (Cuve supérieure)	20Min	150°C	/
	Pizza(Cuve inférieure)	20Min	**150°C**	/
	Ailes de poulet (Cuve supérieure)	25Min	185°C	Oui
	Ailes de poulet (Cuve inférieure)	30Min	185°C	Oui
	Poisson (Cuve supérieure)	25Min	160°C	Oui
	Poisson (Cuve inférieure)	28Min	160°C	Oui

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages ne sont donnés qu'à titre d'indication. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir un réglage optimal pour vos ingrédients.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Cuve et grill avec revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

   Remarque : retirez la cuve pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez les parties extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide.
3. Nettoyez soigneusement la cuve et le grill avec de l'eau chaude, en utilisant un peu de liquide

vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un dégraissant liquide pour éliminer toute saleté restante.

Conseil : Si des saletés sont collées au grill ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez le grill dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

4. L'intérieur du produit ne doit être essuyé qu'avec un chiffon doux et sec.

   Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

<u>Attention :</u> La cuve, le grill et les autres composants ne sont pas compatibles lave-vaisselle. Ne pas les nettoyer au lave-vaisselle.

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. Les accessoires et pièces détachées sont disponibles seulement durant les 2 ans de la garantie du produit. 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 : relations.clients@euromenage.com

EN

ARTHUR MARTIN



COOKING FRY Vertical 2*2.5 L Hot Air Oil-Free Fryer

Model：AMF1080

INSTRUCTION MANUAL

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

Safety Instructions

1. To prevent electric shock, do not allow any water or other liquids to enter the appliance.
2. Always place the ingredients to be fried in the removable pot to avoid contact with the heating elements.
3. Do not obstruct the air inlet and exhaust openings while the appliance is in operation.
4. Avoid filling the grill with oil as this may pose a fire hazard.
5. Never touch the interior of the appliance while it is in operation.
6. Before connecting the appliance, verify that the indicated voltage on the appliance matches the local mains voltage in your country.
7. Do not use the appliance if the plug, power cord, or appliance itself is damaged.

8. 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.
9. Children shall not play with the appliance.
10. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
11. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
12. 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.

13. Ensure that the mains cord is kept away from hot surfaces.
14. Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
15. Always connect the appliance to a grounded wall socket and ensure that the plug is properly inserted.
16. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
17. Avoid placing the appliance on or near flammable materials such as tablecloths or curtains.
18. Refrain from positioning the appliance against a wall or other appliances. Maintain a minimum of 10cm space at the back and

sides and 10cm at the top of the appliance. Do not place any objects on top of the appliance.

19. The appliance should solely be utilized for the purposes outlined in this manual.
20. Do not leave the appliance operating unattended.
21. Hot steam is emitted through the air exhaust openings during frying. Keep a safe distance from the steam and exhaust openings to prevent scalding. Take caution when removing the grill from the appliance as hot steam and air may be present.
22. The surface beneath the appliance may become hot during use.
23. Immediately detach the appliance from the power source if you observe dark smoke

emerging from it. Wait until the smoke ceases before removing the grill from the appliance.

24. Please refer to the "cleaning" section in the instructions for specific guidance on cleaning surfaces that come into contact with food or oil.
25. Be careful that the appliance surface may become hot during use.
26.  Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.
27. Ensure that the appliance is placed on a flat, level, and sturdy surface.
28. This appliances is intended to be used in household only and not for similar applications such as:

-staff kitchen areas in shops, offices

and others working environments;
-farm houses;
-by clients in hotels, motels and other residential type environments,
-bed and breakfast type environments.

29. Any improper use or failure to follow the instructions outlined in the user manual will void the warranty, and the seller will not be held liable for any resulting damages.
30. Always remember to unplug the appliance after each use.
31. Allow the appliance to cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning.
32. Clean away any burnt remnants from the appliance.
33. Off Mode:0.3W

The period after which the equipment reaches automatically off mode: 5minutes

BEFORE FIRST USE:

1. Begin by removing all packaging materials from the appliance.
2. Take care to remove any stickers or labels .
3. Thoroughly clean the removable pot and grill using hot water and a gentle dish-washing soap, making sure to use a non-abrasive sponge.
4. Using a damp cloth, wipe both the inside and outside of the appliance.

Prepare to use:

1. Place the appliance on a stable , horizontal and even surface.

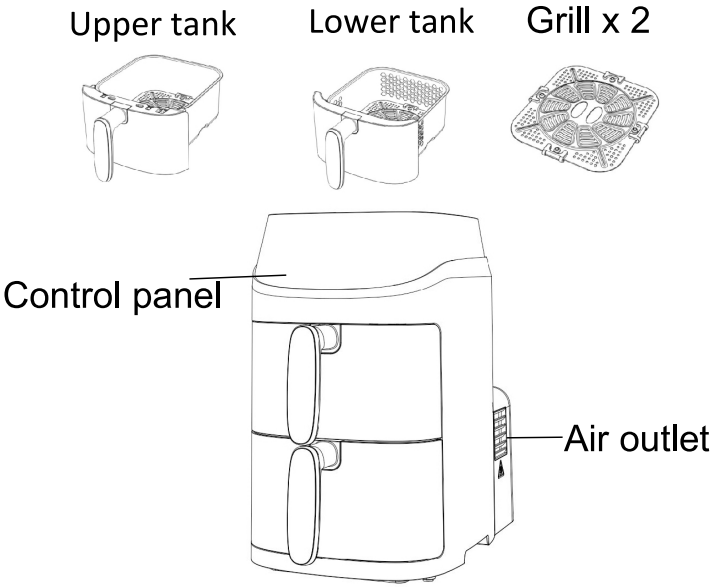
Do not place the appliance on non-heat resistant surface.

2. Place the grill into the pot.

Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the air outlet will be disrupted and affects the hot air frying result.

Part description



control panel



Operating:

Power icon : Press the icon to light the display.

MENU icons : Press the icons to select your desired menu.

STAR/PAUSE :Press the icon to start / pause cooking.

POT icon : Press the pot icon can to select the pot you need.

Temperature : Press this icon for temperature control,then press or ,temperature will increase or decrease.

Time icon **:** Press this icon for time control,then press  or ,time will increase or decrease.

MATCH icon MATCH : After selecting Pot 1 and your desired menu, press this icon. The pot will copy the menu settings.

SYNC icon SYNC : First, select menu for Pot 1, then for Pot 2. The cooking time and temperature can differ between the two pots. Once the parameters are set, press the SYNC icon SYNC. When the indicator lights for Pot 1 and pot 2 turn on, the pot with the longer start time will take priority. The screen of the pot with the shorter time will display "HOLD". The countdown will begin simultaneously once the longer and shorter times align, and the synchronized countdown will end together. Alternatively,

you can initially set parameters for one pot or both pots, noting the time difference, and then press the SYNC icon for a longer runtime and shorter waiting time. The countdown will continue until both pots reach the same time, after which the synchronization process will begin and continue until completion.

Default menu

Menu		Default time (min)	Default Temperature(℃)	Flip halfway
	French fries (Upper pot)	20Min	200°C	Yes
	French fries (Lower pot)	26Min	200°C	Yes
	Steak (Upper pot)	15Min	180°C	Yes
	Steak (Lower pot)	15Min	180°C	Yes
	Shrimp (Upper pot)	10MIin	185°C	Yes
	Shrimp (Lower pot)	10Min	185°C	Yes
	Pizza(Upper pot)	20Min	150°C	/
	Pizza(Lower pot)	20Min	150°C	/
	Chicken wing(Upper pot)	25Min	185°C	Yes
	Chicken wing(Lower pot)	30Min	185°C	Yes
	Fish(Upper pot)	25Min	160°C	Yes
	Fish(Lower pot)	28Min	160°C	Yes

Note: Please note that these settings are for reference only. Due to differences in origin, size, shape, and brand of ingredients, we cannot guarantee the optimal setting of your ingredients.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot and the non-stick coating basket. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and

the basket soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Warning: The bowl, grill, and other components are not dishwasher-safe. Do not clean them in the dishwasher.

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. Accessories and spare parts are only available during the 2 years of the product 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

CE 