

SINCE 1908

Solis

AIR FRY & DRY XL

Type 8200

Manuel utilisateur



SOMMAIRE

UTILISATION PRÉVUE	3
CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS	3
SOMMAIRE	7
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
PANNEAU DE CONTRÔLE	9
AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE	9
INSTALLATION	10
UTILISATION DE L'APPAREIL	11
CONSEILS POUR CUISINER AVEC LA FRITEUSE À AIR	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	15
DEPANNAGE	16
ELIMINATION	17
GARANTIE DE 2 ANS	17
SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE	17

▲ UTILISATION PRÉVUE

- Cet appareil est conçu pour griller, cuire et rôtir des aliments en faisant circuler de l'air chaud à l'intérieur.
- Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans le présent manuel.
- Cet appareil est destiné pour une utilisation domestique ou similaire comme par exemple:
 - coin cuisine pour le personnel de magasins, bureaux ou autres environnement professionnel;
 - fermes;
 - par les clients d'hôtels, motels ou autres types de résidences de vacances;
 - environnements de type chambres d'hôtes et non à usage commercial.
- Cet appareil est prévu pour un usage intérieur uniquement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans le présent manuel est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures, endommager l'appareil et annuler la garantie.

▲ CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Consignes générales de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

- Assurez-vous d'avoir entièrement lu et compris les instructions de ce manuel de l'utilisateur avant d'installer ou d'utiliser l'appareil. Conservez ce document pour référence ultérieure.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse. Remplacez immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'agent de service ou un personnel de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

- Ne débranchez pas l'appareil du secteur en tirant sur le câble. Saisissez toujours la fiche d'alimentation, puis tirez.
- Ne pas exposer le port d'alimentation, le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation à l'eau ou à l'humidité.
- Évitez tout renversement sur le connecteur d'alimentation.
- Ne rien poser sur le couvercle.

Consignes de sécurité concernant l'installation

▲ AVERTISSEMENT

- Gardez l'emballage d'origine pour un transport ou une expédition éventuellement nécessaire du produit.
- Ne pas laisser tomber l'appareil et éviter de le cogner.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistant à la chaleur et à l'humidité.
- Tenez un écart d'au moins 20 cm entre l'appareil et les murs, rideaux ou autres matériaux et objets et prenez soin que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil sur une cuisinière ou dans un four.
- Ne placez jamais l'appareil là où il risque de tomber dans de l'eau ou d'entrer en contact avec de l'eau ou autres liquides (p.ex. dans ou à côté d'un évier).
- N'essayez jamais d'attraper un appareil qui est tombé dans l'eau ou tout autre liquide. Enfilez toujours des gants en caoutchouc secs puis débranchez l'appareil avant de le sortir de l'eau ou autre liquide. Ne le remettez pas en marche avant d'avoir fait vérifier son bon fonctionnement et sa sécurité par Solis ou par un service agréé par Solis.

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que le voltage indiqué sur la plaque du modèle de votre appareil corresponde à la tension du secteur. N'utilisez pas l'appareil avec un adaptateur multiprises.
- Ne laissez pas pendre le cordon sur le rebord d'une table afin que l'appareil ne risque pas de tomber. Prenez soin que ni le cordon ni la prise n'entrent en contact avec des surfaces chaudes comme p.ex. une plaque de cuisson ou un radiateur ou avec l'appareil lui-même.
- Ne pas placer l'appareil directement sous une prise secteur.
- Utilisez le produit uniquement avec une prise de courant correctement reliée à la terre.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation avant utilisation.

Consignes de sécurité concernant l'utilisation

AVERTISSEMENT

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez uniquement l'appareil avec les accessoires fournis ou les accessoires recommandés par Solis. Des accessoires inappropriés ou une mauvaise utilisation peuvent endommager l'appareil.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- Ne remplissez jamais l'appareil avec de l'huile.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

- N'utilisez jamais l'appareil en présence de liquides, vapeurs ou gaz inflammables.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- N'utilisez jamais d'objets métalliques ou tranchants pour mettre ou retirer les aliments du panier.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le déplacer.
- Ne couvrez pas les orifices d'aération lorsque l'appareil est en cours d'usage.
- Certaines parties de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (voir l'image A). Ne touchez le panneau de commande et la poignée du panier que lorsque l'appareil est en fonctionnement.



A

Consignes de sécurité concernant la maintenance

▲ AVERTISSEMENT

- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le avant de l'entretenir ou de le nettoyer, ainsi que lors du remplacement de pièces.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de nettoyeurs chimiques abrasifs tels que de l'ammoniac, de l'acide ou de l'acétone lors du nettoyage de l'appareil. Cela peut endommager l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le stocker.
- Ne laissez jamais d'aliments à l'intérieur de l'appareil lors du rangement.
- Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

▲ SOMMAIRE

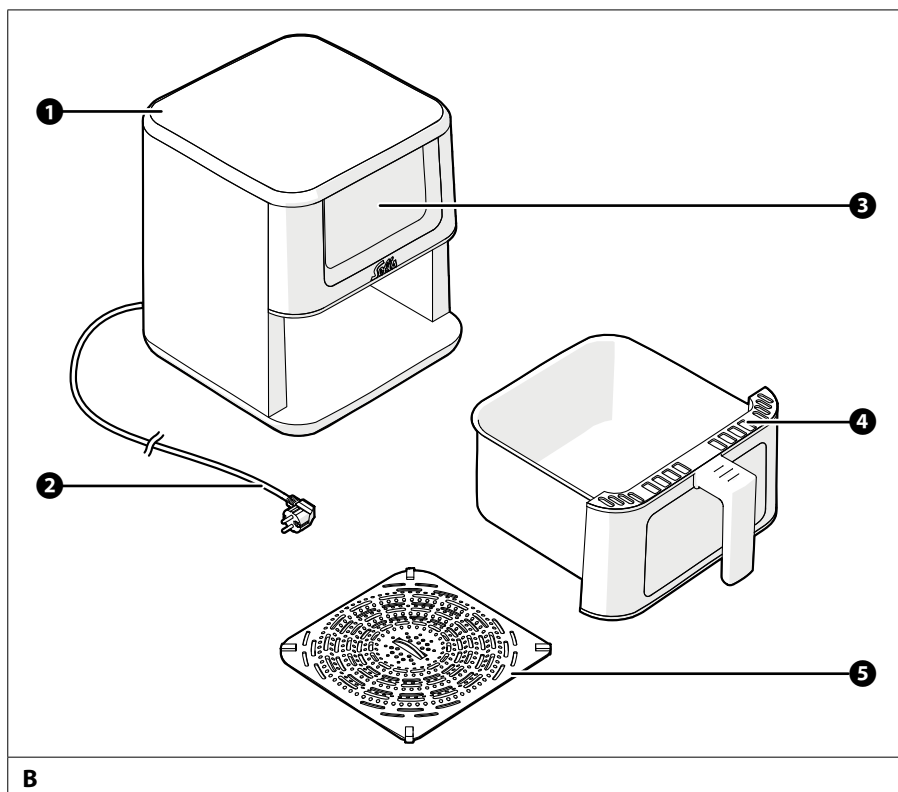
Veillez vérifier le contenu de l'emballage :

1x AIR FRY & DRY XL

1x Panier

1x Support à panier

▲ DESCRIPTION DE L'APPAREIL



B

1 Friteuse à air

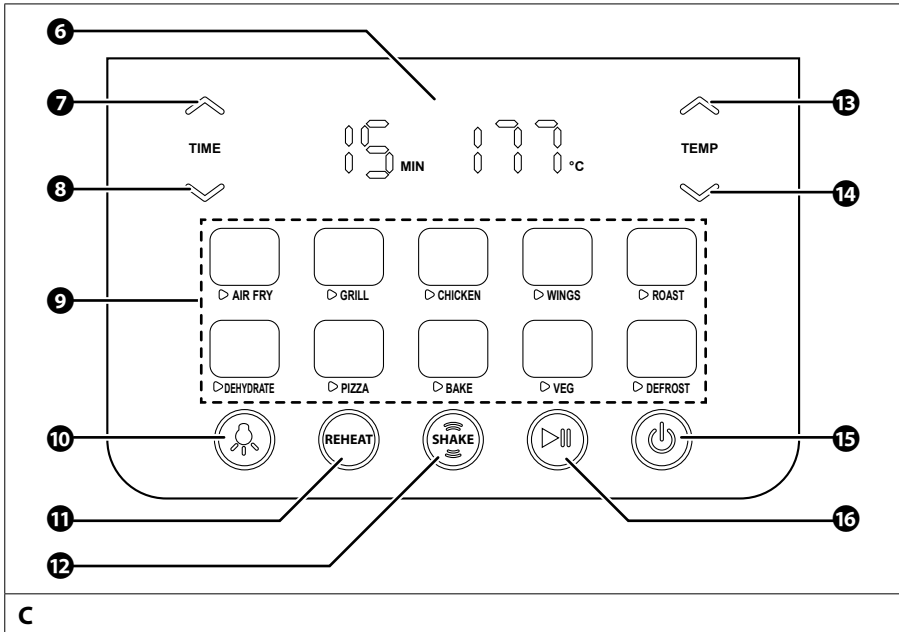
2 Câble d'alimentation

3 Panneau de contrôle

4 Panier

5 Support à panier

▲ PANNEAU DE CONTRÔLE

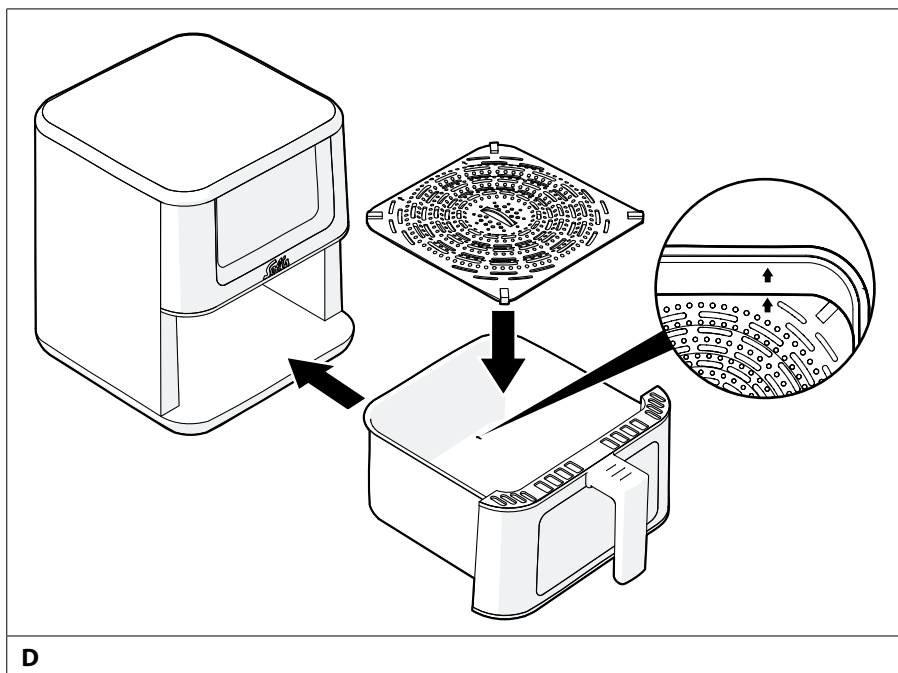


- | | | | |
|----|--|----|---|
| 6 | Affichage | 13 | Bouton d'augmentation de la température |
| 7 | Bouton d'augmentation de la durée | 14 | Bouton de diminution de la température |
| 8 | Bouton de diminution de la durée | 15 | Bouton d'alimentation |
| 9 | Boutons prédéfinis | 16 | Bouton Marche/Pause |
| 10 | Bouton lumineux | | |
| 11 | Bouton <i>REHEAT</i> (fonction réchauffage) | | |
| 12 | Bouton <i>SHAKE</i> (fonction de rappel de secousse) | | |

▲ AVANT LA PREMIERE MISE EN SERVICE

1. Sortez l'appareil de l'emballage.
2. Rincez les éléments suivants à l'eau chaude et au produit vaisselle :
 - Panier (4)
 - Support à panier (5)
3. Séchez tous les composants avec un chiffon doux.

▲ INSTALLATION



1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur et à l'humidité.
2. Branchez le **câble d'alimentation** 2 dans une prise de courant.
3. Mettez le **support de panier** 5 au bas du **panier** 4 (voir image D).

i Assurez-vous que les flèches en bas du **support de panier** 5 soient orientées dans la même direction que les flèches en bas du **panier** 4.

i Assurez-vous qu'il reste un peu d'espace entre le **support de panier** 5 et le bas du **panier** 4.

4. Utilisez la poignée pour faire coulisser le **panier** 4 dans l'appareil.

▲ UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Appuyez sur le **bouton d'alimentation 15** pour mettre l'appareil en marche.

Les boutons et l'**affichage 6** sur le **panneau de commande 3** s'allument.

2. En option, appuyez sur l'un des **boutons prédéfinis 9** ou le **bouton REHEAT 11** pour sélectionner une méthode de cuisson de votre préférence.

- AIR FRY (friture à air)
- GRILL (gril)
- CHICKEN (poulet)
- WINGS (ailes)
- ROAST (rôti)
- DEHYDRATE (déshydratation)
- PIZZA (pizza)
- BAKE (cuisson au four)
- VEG (légumes)
- DEFROST (décongélation)
- REHEAT (réchauffage)

Boutons prédéfinis	Durée par défaut (minutes)*	Température par défaut	Plage de température réglable	Rappel de secousse par défaut
AIR FRY (friture à air)	20	200 °C (395 °F)	100 - 230 °C (215 - 450 °F)	Oui
GRILL (gril)	15	200 °C (395 °F)	100 - 230 °C (215 - 450 °F)	Oui
CHICKEN (poulet)	30	230 °C (450 °F)	100 - 230 °C (215 - 450 °F)	Oui
WINGS (ailes)	18	200 °C (395 °F)	100 - 230 °C (215 - 450 °F)	Oui
ROAST (rôti)	25	180 °C (355 °F)	100 - 230 °C (215 - 450 °F)	Oui
DEHYDRATE (déshydratation)	90	60 °C (140 °F)	40 - 60 °C (105 - 140 °F)	Non
PIZZA (pizza)	10	170 °C (340 °F)	100 - 200 °C (215 - 390 °F)	Non
BAKE (cuisson au four)	20	180 °C (355 °F)	100 - 200 °C (215 - 390 °F)	Non

Boutons prédéfinis	Durée par défaut (minutes)*	Température par défaut	Plage de température réglable	Rappel de secousse par défaut
VEG (légumes)	10	175 °C (350 °F)	75 - 205 °C (170 - 400 °F)	Oui
DEFROST (décongélation)	15	60 °C (140 °F)	40 - 100 °C (105 - 215 °F)	Non
REHEAT (réchauffage)	15	80 °C (175 °F)	40 - 200 °C (105 - 390 °F)	Non

* Toutes les durées peuvent être ajustées de 1 à 60 minutes, sauf DÉSHYDRATATION. La plage de durée de DÉSHYDRATATION peut être réglée de 30 minutes à 24 heures.

- i** Les réglages de température et de durée par défaut sont uniquement indicatifs. Suivez la méthode de préparation recommandée sur l'emballage de l'aliment.
 - i** Pour adapter les recettes au four à la friteuse à air, baissez la température de 5 à 10 % et réduisez le temps de cuisson de 20 à 25 %. Par exemple, au lieu de 200 °C pendant 10 minutes, essayez 180 °C pendant 8 minutes. Pour des résultats optimaux, assurez-vous de toujours garder un œil sur les ingrédients.
 - i** Appuyez de nouveau sur le **bouton de présélection 9** choisi pour désélectionner la méthode de cuisson.
3. Appuyez sur le **bouton d'augmentation de la température 13** et le **bouton de diminution de la température 14** pour régler la température.
 - i** Appuyez sur le **bouton d'augmentation de la température 13** et sur le **bouton de diminution de la température 14** et maintenez-les enfoncés pendant 2 secondes pour basculer entre Fahrenheit et Celsius.
 4. Appuyez sur le **bouton d'augmentation de la durée 7** et le **bouton de diminution de la durée 8** pour régler la durée.
 5. Appuyez sur le **bouton SHAKE 12** pour désactiver la fonction de rappel de secousse.
 - i** Le **bouton SHAKE 12** clignote pour indiquer que la fonction de rappel de secousse est activée.
 - i** Le **bouton SHAKE 12** s'allume pour indiquer que la fonction de rappel de secousse est désactivée.
6. Utilisez la poignée pour faire coulisser le **panier 4** hors de l'appareil.

7. Mettez les aliments à l'intérieur du **panier 4**.

i N'utilisez jamais d'aérosol de cuisson dans le **panier 4**. Cela pourrait endommager le revêtement.

i Ne versez pas d'huile dans le **panier 4**.

8. Utilisez la poignée pour faire coulisser le **panier 4** dans l'appareil.

9. Appuyez sur le **bouton lumineux 10** pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur de l'appareil.

10. Appuyez sur le **bouton démarrer/pause 16** pour démarrer le processus de cuisson.

i Appuyez de nouveau sur le **bouton démarrer/pause 16** pour mettre le processus de cuisson en pause.

i De la fumée peut apparaître lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois. Cette fumée est normale et est due aux résidus de fabrication brûlés.

Si la fonction secousse est activée, l'appareil émet trois bips à la moitié de la durée réglée.

11. Utilisez la poignée pour faire coulisser le **panier 4** hors de l'appareil.

12. Secouez, mélangez ou retournez les aliments avec une pince en plastique résistante à la chaleur.

13. Utilisez la poignée pour faire coulisser le **panier 4** dans l'appareil.

i Si vous ne secouez pas les aliments, le **bouton SHAKE 12** clignote en continu et l'appareil émet un bip toutes les minutes pendant les deux minutes suivantes. Le **bouton SHAKE 12** clignote tant que le panier n'est pas ouvert.

Une fois la durée écoulée, le processus de cuisson est terminé. L'appareil émet cinq bips.

14. Utilisez la poignée pour faire coulisser le **panier 4** hors de l'appareil.

15. Retirez les aliments du **panier 4** avec une pince en plastique résistante à la chaleur.

16. Appuyez sur le **bouton d'alimentation 15** pour arrêter l'appareil.

i L'appareil s'arrête automatiquement 15 minutes après la dernière utilisation.

▲ CONSEILS POUR CUISINER AVEC LA FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Préchauffez la friteuse à air 5 minutes avant la cuisson. Bien que non essentiel, le préchauffage réduira le temps de cuisson et donnera des résultats plus croustillants. Si l'appareil est froid, ajoutez quelques minutes au temps de cuisson prévu.

▲ Soyez prudent lorsque vous ajoutez des aliments après le préchauffage, car l'intérieur de la friteuse à air sera chaud.

Huilage

Pour une couche extérieure croustillante, frottez légèrement les aliments avec de l'huile. Certains aliments, en particulier les aliments frais, tirent profit d'un léger mélange avec de l'huile dans un bol séparé avant d'être frits.

Pâtes

Évitez les pâtes liquides. Les pâtes en vrac, comme celles utilisées pour la friture, ne fonctionneront pas, car la pâte ne fera que couler. Adaptez ces recettes en donnant aux aliments une couche plus épaisse, de préférence avec de la chapelure pour aider à coller.

Chauffage

Utilisez un chauffage moyen à élevé pour la plupart des aliments. La plupart des aliments cuisent mieux dans la friteuse à air à des températures comprises entre 160 °C et 200 °C. Pour une cuisson et un réchauffage plus doux, utilisez une température plus basse afin d'éviter toute cuisson excessive.

Ne surchargez pas le panier

Ne surchargez pas le panier. Une quantité excessive d'aliments, surtout si elle est bien tassée, peut affecter le brunissement et le croustillant. Il est préférable de faire frire les aliments en plusieurs fois.

Secousse

Secouez le panier pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Une bonne secousse est particulièrement bénéfique pour les petits aliments comme les frites, les rondelles d'oignon et les ailes de poulet. Pour les aliments plus gros ou plus délicats, retournez-les ou faites-les pivoter en douceur pour obtenir des résultats uniformes.

Vérifiez tôt

Vérifiez les aliments suffisamment tôt. Vérifiez les aliments au début du temps de cuisson indiqué ; vous pouvez toujours remettre le panier dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

Attachez les aliments légers

Les aliments légers tels que les toasts, les bâtonnets de légumes ou les quartiers de pommes de terre peuvent flotter dans la friteuse à air et toucher des éléments chauffants, ce qui présente un risque d'incendie. Attachez-les avec des cure-dents ou utilisez une grille pour plus de sécurité.

▲ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer l'appareil :

1. Éteignez et débranchez l'appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir.
3. Nettoyez les pièces suivantes avec de l'eau chaude et un détergent doux :
 - Panier ④
 - Support à panier ⑤
4. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.

▲ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

No. de modèle	Type 8200
Tension / fréquence	220 – 240 V~ / 50 – 60 Hz
Sortie	1570 - 1870 W
Dimensions (L x P x H)	31 x 39 x 33 cm
Poids	6,45 kg
Capacité du panier	7,5 L

Sous réserve de modifications techniques.

▲ DEPANNAGE

Problème	Cause possible	Dépannage
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Il y a un excès de graisse dans le panier.	Dans le panier, faites cuire moins d'aliments contenant beaucoup de matières grasses. Nettoyez le panier avant cuisson.
Les aliments sont cuits de manière inégale.	Il y a un excès d'aliments dans le panier.	Dans le panier, faites cuire moins d'aliments contenant beaucoup de matières grasses. Ne remplissez pas le panier au-delà de la ligne <i>MAX</i> .
	Les aliments n'ont pas été secoués.	Secouez, mélangez ou retournez les aliments au moins une fois pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants.	Les aliments ne sont pas recouverts d'une fine couche d'huile.	Ajoutez une fine couche d'huile sur les aliments.
	L'appareil n'a pas préchauffé.	Préchauffez l'appareil pendant 5 minutes.
L'écran affiche un code d'erreur commençant par un E. Un bip court retentit dix fois de suite.	Le capteur de température a cessé de fonctionner (E1).	1. Mettez l'appareil hors tension. 2. Débranchez l'appareil. 3. Laissez l'appareil refroidir. 4. Branchez le câble d'alimentation dans une prise de courant.
	Le capteur de température est en court-circuit (E2).	5. Mettez l'appareil sous tension. Si le problème persiste, veuillez contacter le service client.
	L'appareil est en surchauffe (E3).	
	Le tube chauffant ne fonctionne pas (E4).	

▲ ELIMINATION



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers partout en UE. Afin d'éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne porte atteinte à l'environnement ou à la santé publique, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de reprise et de collecte ou contactez le fournisseur auprès duquel vous avez acheté le produit. Celui-ci veillera à assurer un recyclage respectueux de l'environnement.

▲ GARANTIE DE 2 ANS

i Uniquement valable avec un ticket de caisse.

Nous fournissons une garantie pour cet appareil, si le défaut est manifestement apparu à la suite de défauts de matériau ou de construction, et qu'il est survenu malgré une manipulation et des soins appropriés. Le bris de verre n'est pas couvert par la garantie. La garantie commence à partir de la date de vente, telle qu'indiquée sur la facture, qui doit être jointe à l'appareil. Pour un usage commercial, la garantie dure 12 mois. Les conditions de garantie détaillées sont disponibles sur www.solis.com.

▲ SOLIS HELPLINE – SERVICE D'ASSISTANCE



Avant de nous retourner un produit, pensez à nous consulter par téléphone, puisque les dysfonctionnements peuvent être éliminés souvent par l'une des astuces indiquées par nos spécialistes. Pour obtenir les coordonnées correspondant à votre pays, scannez le code QR, cliquez sur le lien hypertexte ou appelez-nous.

SINCE 1908

Solis

Solis of Switzerland Ltd

Solis-House • CH-8152 Glattbrugg • Switzerland

www.solis.ch • www.solis.com

Rendez-nous visite sur

www.solis.com