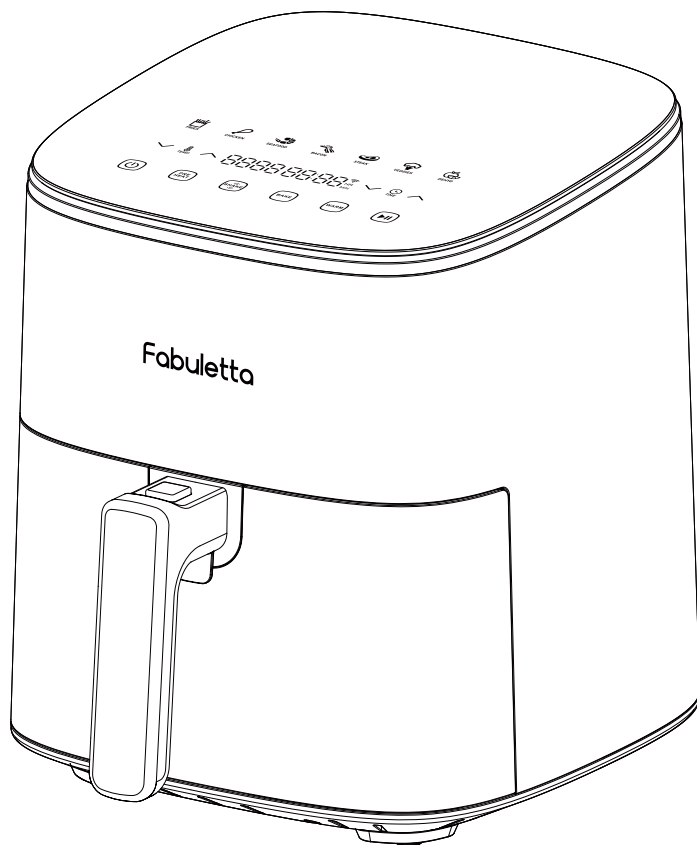


Fabuletta

User Manual

Air Fryer



EN

DE

FR

IT

ES

Model: FAF003, 220-240Vac 50/60Hz 1650-1950W

CONTENTS

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS.....	2-3
GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER.....	4-6
USING YOUR AIR FRYER.....	7-11
TIPS OF FRYING COOKING.....	12
CARE & MAINTENANCE.....	13
STORAGE & TROUBLESHOOTING.....	14
WARRANTY.....	15
WE'RE HERE TO HELP!	16

FR

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	17-18
APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR.....	19-21
UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR.....	22-26
CONSEILS POUR LA CUISSON PAR FRITURE.....	27
ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	28
STOCKAGE ET DÉPANNAGE.....	29
GARANTIE.....	30
NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER !	31

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Air Fryer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions, product labels and warnings before using Air Fryer.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use Air Fryer mitts when handling hot materials and allow parts to cool down before cleaning. Always use the Air Fryer handles when moving the unit.
3. When the unit is not in use and before cleaning, press the Power Button off and remove the Air Fryer from the outlet. Allow the unit to cool thoroughly before putting in or taking off parts.
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
5. Close supervision is always necessary when this or any appliance is used near children. This appliance is not for use by children.
6. **Do not** operate this or any appliance with a frayed or damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or has been damaged in any manner. Return the Air Fryer to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. **Do not** use attachments not recommended by the manufacturer; they may cause fire, electric shock or personal injury.
8. **Do not** use outdoors.
9. **Do not** use this appliance for other than its intended use.
10. **Do not** let the cord hang over the edge of a table or counter or touch hot surfaces.
11. **Do not** place the appliance near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Extreme caution should be used when using containers constructed of material other than metal or glass.
13. A fire may occur if the Air Fryer is covered or touching flammable materials, including curtains, draperies, walls, etc., when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation.
14. **Do not** store any materials other than manufacturer recommended accessories in the Air Fryer when not in use.
15. **Do not** place any of the following materials in the Air Fryer: cardboard, plastic, paper, or anything materials that may catch fire or melt.
16. **Do not** cover the Air Fryer tray or rack with metal foil. This will cause overheating of the appliance.
17. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electrical shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS

18. **Do not** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electrical shock.
19. Use extreme caution when removing the tray,racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
20. Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
21. The crisper plate becomes extremely hot during the cooking process. Avoid hot steam and air while removing the basket from the appliance. ALWAYS place plate on a heat-resistant surface after removing. DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
22. **Do not** use this appliance for deep-frying with oil.
23. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
25. The appliance shall not be placed against a wall while working.
26. 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.
27. **NEVER** leave the Air Fryer unattended while in use.
28. **Do not** use the appliance nearer below combustible material, such as curtains.
29. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food please refer to the below paragraph "cleaning" in manual.

Note: This Air Fryer uses a short power supply cord to reduce the risk of entangling or tripping. Use extension cords with care. The marked electrical rating of the extension cord must be as great as the rating of the Air Fryer.

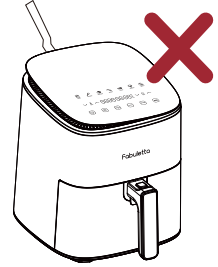
FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER

Your Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil, for quick, crispy, delicious food with fewer calories than deep fryers. With user-friendly, touch controls, nonstick basket, and an intuitive, safe design for your kitchen.

Note:

Do not try to open the top of the air fryer. This is not a lid.



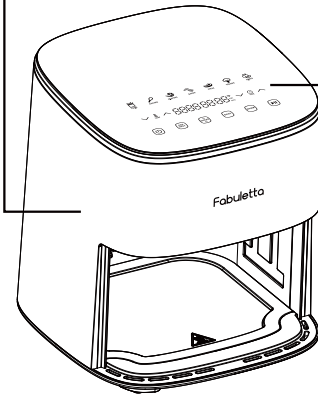
Main Component

Main Unit

(attached power cord not show)

Control Panel

(Tempered glass)



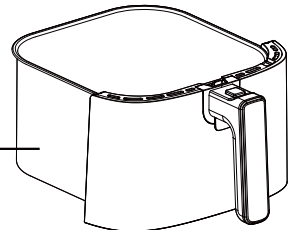
Crisper Plate

(Place on the bottom of basket)



Fry Basket

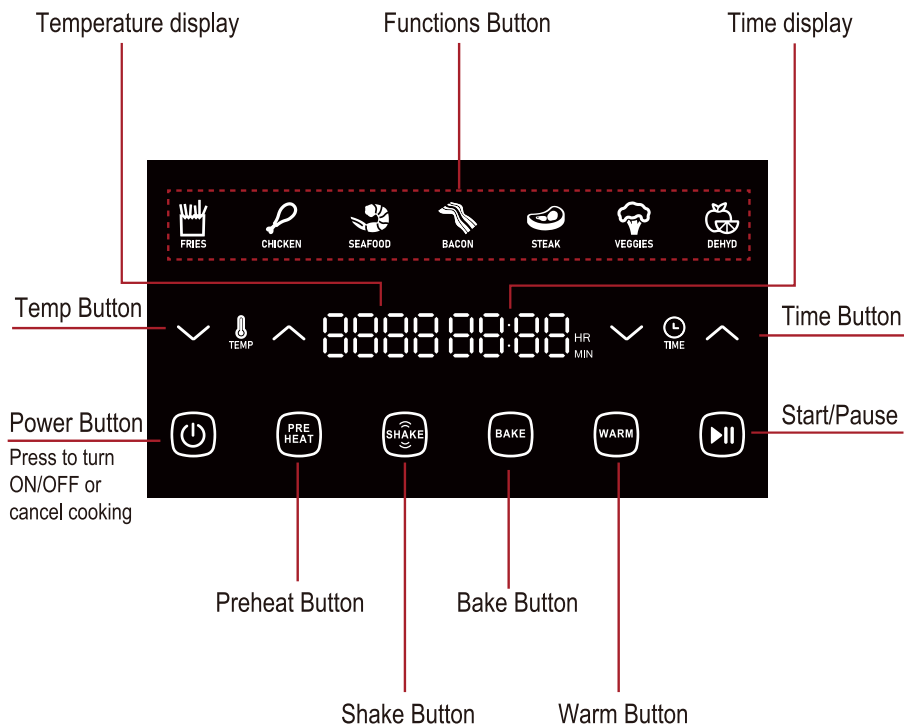
(Non-stick coating)






GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER

Control Panel

Note: When you select a function, it will blink to show that it's active



Note:

1. Time will adjust in increments of +/-1 minute.
2. Time will adjust by increments of 10 minutes only for dehydrate.
3. Temperature will adjust by increments of +/- 5C.
4. Press and hold    two arrow button three seconds to turn off /on beep sound.

GETTING TO KNOW YOUR NEW AIR FRYER

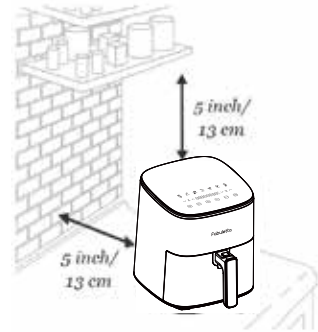
Before Using Your Air Fryer

Before using your Air Fryer for the first time, be sure to:

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).



Note: Leave 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer.

3. Hold the basket handle, and pull the handle to remove the basket. Remove all plastic from the basket.
4. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
5. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.




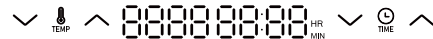
Test Run

A test run will help you become familiar with your Air Fryer, make sure its working correctly, and clean it of possible residues.

1. Make sure there is no food or packaging in the Air Fryer and plug it in.
2. Press  POWER button to make all button light up (If not light up).
3. Press  FRIES button directly to select the FRIES function and set temperature to 200C, time 10 minutes.



4. Press  START button to begin heating, the timer counting down.
5. The Air Fryer will stop heating and beep several times when finished.



6. Remove the basket. This time, let the basket cool completely for 10–30 minutes.

NOTE:

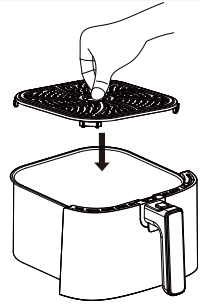
- It's normal if the air fryer produce some smoke and smell during the test run. It's highly suggested that place several slices of lemon during the test run.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Do not unscrew the basket handle from the basket.




USING YOUR AIR FRYER

Preheating

Ensure the crisper plate is in the basket.

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot. Food will not cook thoroughly without preheating.



1. Plug in, the air fryer display light up.
2. Press the  PREHEAT button will blink, the display will show 200C and 4 MIN.
3. Optionally, press the  TEMP button to change the temperature. The time will adjust automatically.
4. Press  to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep several times. The display will show "Add food" as a remind.



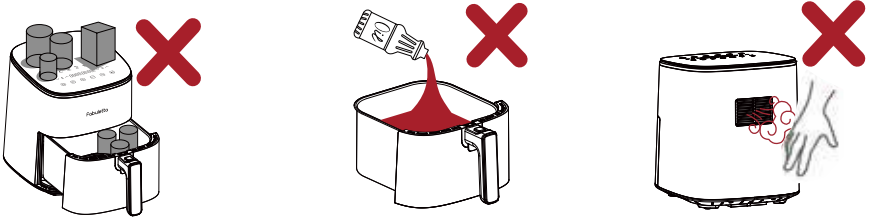
Note: *The preheat time will be adjusted automatically in hot condition*







USING YOUR AIR FRYER

Cooking Operation

Note:


- Do not place anything on top of your air fryer. This may interfere with your cooking program or cause cracks in the glass on the display.
- An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the basket with oil, frying fat, or any liquid.
- Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.



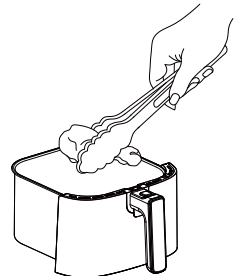
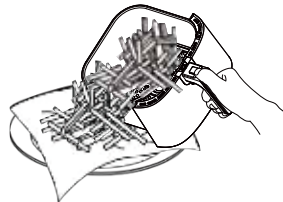
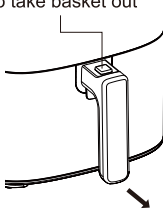
1. Press FUNCTION button directly to select the function you want.
2. Optionally, you can change the temperature or time at anytime.
 - A. Adjust temperature, press the    TEMP button to rapidly increase or decrease temperature.
 - B. Adjust time, press the    TIME button to rapidly increase or decrease time.
3. Place ingredients on the crisper plate that is assembled in the basket. Insert the basket in the unit.

Food not overflow
Max Level



4. Press  START to begin cooking.
5. When cooking is done, the air fryer will beep several times. The display will show "End". Hold basket handle to take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Remove ingredients by dumping them out or by using oven mitts or silicone-tipped tongs/utensils.











Push Button
to take basket out



USING YOUR AIR FRYER

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Cooking functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

Menu Preset	Default Temp (° C)	Temp. range (° C)	Default Time (minutes)	Time range (minutes)	Shake remind
PREHEAT 	200	80-230	4	(Preheat time will be adjusted automatically in hot condition)	
FRITES 	190	80-200	25	1-60	Yes
CHICKEN 	230	80-230	15	1-30	Yes
STEAK 	230	80-230	8	1-30	
BAKE 	150	80-200	30	1-60	
SEAFOOD 	190	80-200	10	1-60	Yes
BACON 	175	80-200	10	1-60	
VEGGIES 	180	80-200	15	1-60	Yes
DEHYD 	65	60-90	240	30-480	
WARM 	120	75-150	5	1-15	
DIY mode (no select any Menu)	175	80-230	15	1-60	




NOTE: The Air Fryer's technology leads to faster cooking. Always monitor food to prevent overcooking. Adjust cook time and temperature according to the portion size and your favorite flavor.

- About shake, see Shaking Food (page 11).
- See Cooking Guide (page 12) for more tips on air frying French fries.

USING YOUR AIR FRYER

More Functions

Pausing

- Press  to pause cooking. The air fryer will stop heating, and  will blink until you press  to resume cooking
- After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the cooking program without removing the basket from the air fryer.

Automatically Shutoff

- If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 30 minutes of inactivity.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.



Overheat Protection

- If the air fryer overheats, display will show "E3" , and air fryer will automatically shut down as a safety feature.
- Unplug and let the air fryer cool down completely before using it again.

USING YOUR AIR FRYER

Shaking Food

When to Shake

- Shake or flip food once halfway through cooking to make food cooked more even.
- The Shake Reminder is designed to remind you to check on your food.
- The Shake Reminder will alert you with several beeps,  icon will blink and display show “Turn Food” on the panel.
- If you do not remove the basket, the Shake Reminder will beep again after 1 minute and will blink  constantly.
- The Shake Reminder will go away once you take out the basket and reinserted.
- Shake button also can be selected or cancel per your need.

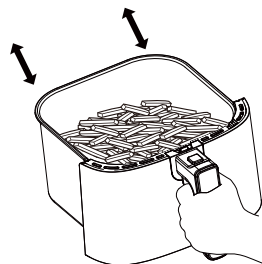


How to Shake

During cooking, take the basket out of the air fryer, and shake, mix, or flip the food.

1. To shake food:

- Hold the basket just above a heat-resistant surface for safety purposes.
- Shake the basket.



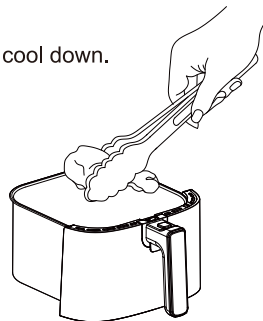
Note: Do not use this method if there is a risk of hot liquids splashing.

2. If the basket is too heavy to shake and there are hot liquids present:

- Place the basket on a heat-resistant holder or surface.
- Use tongs to mix or flip the food.
- When you take the basket out, the air fryer will pause cooking automatically.
- When you replace the basket, cooking will automatically resume.
- Avoid shaking longer than 30 seconds, as the air fryer may start to cool down.

What to Shake

- Small foods that are stacked will usually need shaking, such as fries or nuggets.
- Without shaking, foods may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other foods, such as steak, to ensure even browning.



Overfilling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 US tbsp / 30 mL of oil.
Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.
- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the basket. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Put these foods dry before air frying.

French Fries

- Add ½–1 US tbsp / 8–15 mL oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Put dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into ¼- by 3-inch / 0.6- by 7.6-cm strips.

CARE & MAINTENANCE

Maintenance

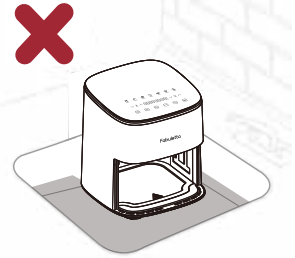
- This Air Fryer contains no user-serviceable parts. Any repairs should be performed by an authorized service representative.
- Clean Air Fryer accessories and Air Fryer interior after every use.
- Do not use abrasive cleaners, metal scouring pads. These will scratch or damage their surfaces.

Cleaning Your Air Fryer

The unit should be cleaned thoroughly after every use.

- 1 Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in dishwasher.



2. To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth.
3. The basket, crisper plate, and any accessories can be washed in the dishwasher.
4. If food residue is stuck on the crisper plate or basket, place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.
5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. If needed, clean the heating coil to remove food debris.
6. Air-dry or towel-dry all parts after use.

Tips of Cleaning

1. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 2 US tbsp / 30 mL of baking soda with 1 US tbsp / 15 mL of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the accessories and scrub. Let the accessories sit for 15 minutes before rinsing.
 - c. Wash accessories with soap and water.
2. Dry thoroughly.

STORAGE & TROUBLESHOOTING

Storage

- 1.Clean and dry the Air Fryer and all accessories.
- 2.Insert the basket into the Air Fryer before store.
- 3.Store the Air Fryer in an upright position. Do not store anything on top

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
The Air Fryer will not turn on	Make sure the Air Fryer is plugged in.
Foods are not completely cooked	Increase the cooking temperature or time
Foods are over cooked or burned	Decrease the cooking temperature or time.
	Make sure food items are not too large and not touching the heating elements.
Food cooked uneven	Preheat the Air Fryer. Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see Shaking Food, page 11).
White smoke or steam is coming out of the Air Fryer	The Air Fryer may produce some white smoke or steam during cooking. This is normal.
Foods are not crispy after air frying	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness.
French fries are not cooked correctly	See French Fries, page 12.
The air fryer has a plastic smell	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run (page 6) to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please frying several pieces lemon.
A thermometer shows that the Air Fryer temperature is different from the Air Fryer setting	Commonly used thermometers usually have low sensitivity and take over 10 minutes to measure the correct temperature. This will not affect cooking.
Display shows Error code" E1"	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.
Display shows Error code" E2"	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.
Display shows Error code" E3"	The air fryer is overheat protection has activated. Turn off and unplug the air fryer and let it to cool completely.

WARRANTY

The One-Year Limited Warranty is valid for products purchased from our Fabuletta only, starting from the date of original retail purchase against defects in quality and materials under normal, non-commercial use. According to the requirements outlined in this instruction manual, subject to the following conditions and exclusions.

WHAT IS COVERED

The repair or replacement of your Fabuletta appliance, if your Fabuletta appliance is found to be defective due to faulty materials, workmanship or function within one year of purchase or delivery (if any part is no longer available or out of manufacture, Fabuletta will replace it with a functional replacement part). This warranty provides, at no extra cost to you, all labor and parts necessary to ensure your machine is in proper operating condition during the warranty period.

WHAT IS NOT COVERED

Under your Fabuletta appliance guarantee, Fabuletta shall not be liable for costs of repair or replacement of a product incurred as a result of:
Accidental damage, faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Fabuletta appliance which is not in accordance with this Fabuletta Operating Manual. Machines purchased from an unauthorized dealer, Use of parts and accessories other than those produced or recommended by Fabuletta.
Repairs or alterations carried out by unauthorized parties or agents. Use of the machine other than for normal domestic purposes within the United States, e.g. for commercial or rental purposes.

WARRANTY SERVICE

If you have a query about your Fabuletta appliance, please contact the Fabuletta customer service email: support@fabuletta.com
Please inform us your model name/number, purchase date, order number, machine problem and your requirement. Your model number can be found on rating plate.
Please keep your purchase receipt in a safe place to ensure you have this information.
Service under this warranty will not extend the period of this warranty.

Disposal Information



Waste electrical products should not be disposed of with household waste.

Please recycle where facilities exist. Check with your local authority for recycling advice.

This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

WE'RE HERE TO HELP!

If you have any questions about our products, please contact our customer support team.

 support@fabuletta.com



www.Fabuletta.com

*Please have your invoice and order ID ready before contacting Customer Support.

Thanks for your purchase!
Hope you will love it as much as we do.

Fabuletta

Start your fabulous life with Fabuletta

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez votre Friteuse à Air, vous devez toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions, les étiquettes du produit et les avertissements avant d'utiliser la Friteuse à Air.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez toujours des gants pour la Friteuse à Air lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces refroidir avant de les nettoyer. Utilisez toujours les poignées de la Friteuse à Air pour déplacer l'appareil.
3. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer, appuyez sur le bouton d'alimentation et retirez la Friteuse à Air de la prise de courant. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
4. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite est toujours nécessaire lorsque cet appareil ou tout autre appareil est utilisé à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.
6. N'utilisez pas cet appareil ou tout autre appareil dont le cordon ou la fiche est effiloché ou endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez la Friteuse à Air à l'atelier de réparation agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant ; ils peuvent provoquer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
10. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas de surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.
12. Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients construits dans un matériau autre que le métal ou le verre.
13. Un incendie peut se produire si la Friteuse à Air est couverte ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc. Ne placez pas d'objets sur l'appareil lorsqu'il fonctionne.
14. Ne rangez pas de matériel autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans la Friteuse à Air lorsqu'elle n'est pas utilisée.
15. Ne placez aucun des matériaux suivants dans la Friteuse à Air : carton, plastique, papier ou tout autre matériau susceptible de s'enflammer ou de fondre.
16. Ne couvrez pas le plateau ou la grille de la Friteuse à Air avec une feuille métallique. Cela entraînerait une surchauffe de l'appareil.
17. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être insérés dans l'appareil, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque d'électrocution.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

18. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui entraîne un risque d'électrocution.
19. Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau, les grilles ou que vous jetez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
20. Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque chaude du bac à légumes peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
21. La plaque du bac à légumes devient extrêmement chaude pendant le processus de cuisson. Éviter la vapeur et l'air chauds lors du retrait du panier de l'appareil. Placez TOUJOURS l'assiette sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retirée. NE PAS toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
22. N'utilisez pas cet appareil pour faire des fritures avec de l'huile.
23. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
24. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
25. L'appareil ne doit pas être placé contre un mur pendant qu'il fonctionne.
26. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
27. Ne laissez JAMAIS la Friteuse à Air sans surveillance lorsqu'elle est utilisée.
28. N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux combustibles, tels que des rideaux.
29. En ce qui concerne les instructions pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, veuillez-vous référer au paragraphe ci-dessous "nettoyage" du manuel.

Remarque : Cette Friteuse à Air utilise un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement. Utilisez les rallonges avec précaution. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être aussi élevées que celles de la Friteuse à Air.

RÉSERVÉ À L'USAGE DOMESTIQUE
VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR

Votre Friteuse à Air utilise la technologie de circulation rapide de l'air à 360° pour cuisiner avec peu ou pas d'huile, pour des aliments rapides, croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % de calories en moins que les Friteuses à Air. Avec des commandes tactiles conviviales, un panier antiadhésif et un design intuitif et sûr pour votre cuisine.

Remarque :

N'essayez pas d'ouvrir la partie supérieure de la Friteuse à Air, ce n'est pas un couvercle.



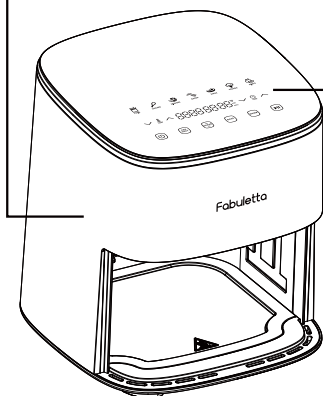
Principal composant

Unité principale

(Cordon d'alimentation
attaché non visible)

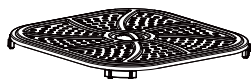
Panneau de commande

(Verre trempé)



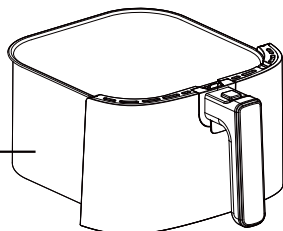
Plaque croustillante

(À placer au fond du panier)



Panier à friture

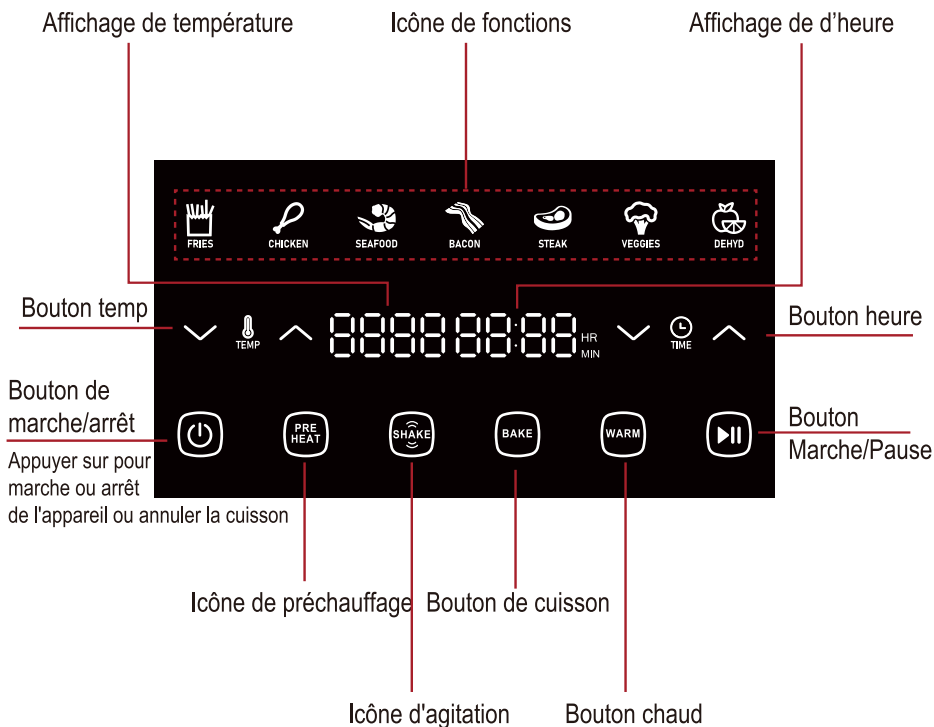
(Revêtement antiadhésif)





APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR

Panneau de commande

Remarque : La fonction sélectionnée clignote pour indiquer qu'elle est active.



Remarque :

1. le temps s'ajuste par incréments de +/- 1 minute.
2. le temps sera ajusté par incréments de 10 minutes uniquement pour la déshydratation.
3. la température s'ajuste par incréments de +/- 5C.
4. appuyez sur le bouton à deux flèches  et  et maintenez-le enfoncé pendant trois secondes pour désactiver ou activer le signal sonore.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE NOUVELLE FRITEUSE À AIR

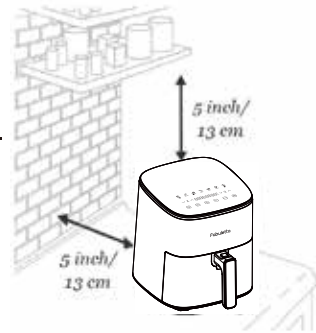
Avant d'utiliser votre friteuse à air

Avant d'utiliser votre Friteuse à Air pour la première fois, assurez-vous de :

1. Retirez tous les emballages de la Friteuse à Air, y compris les autocollants temporaires.
2. Placez la Friteuse à Air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez-la des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que les murs ou les armoires).



Remarque : Laissez un espace de 13 cm derrière et au-dessus de la Friteuse à Air.

3. Tenez la poignée du panier et tirez-la pour retirer le panier. Retirez tout le plastique du panier
4. Lavez soigneusement le panier et le bac à légumes à l'aide d'un lave-vaisselle ou d'une éponge non abrasive.
5. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette. Réinsérez le bac à légumes dans le panier et placez ce dernier à l'intérieur de la friteuse à air.



Test de fonctionnement

Un test vous permettra de vous familiariser avec votre Friteuse à Air, de vous assurer qu'elle fonctionne correctement et de la débarrasser d'éventuels résidus.

1. Assurez-vous qu'il n'y a pas de nourriture ou d'emballage dans la friteuse à air et insérez-la.
2. Appuyez sur le bouton  d'alimentation pour que tous les boutons s'allument (si ce n'est pas le cas).
3. Appuyez directement sur le bouton  Fries pour sélectionner la fonction Fries et régler la température à 200C pendant 10 minutes.
4. Appuyez sur le bouton  pour commencer à chauffer, la minuterie compte à rebours.
5. La Friteuse à Air s'arrête de chauffer et émet un bip plusieurs fois lorsqu'elle est terminée.
6. Retirez le panier. Cette fois, laissez le Le panier refroidit complètement pendant 10 à 30 minutes.



NOTE :

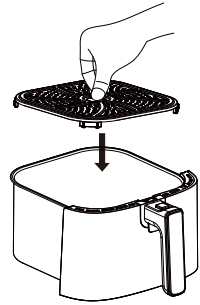
- Il est normal que la Friteuse à Air produise un peu de fumée et d'odeur pendant le test. Il est fortement conseillé de placer plusieurs tranches de citron pendant l'essai.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque croustillante chaude peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
- Ne pas dévisser la poignée du panier.




UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

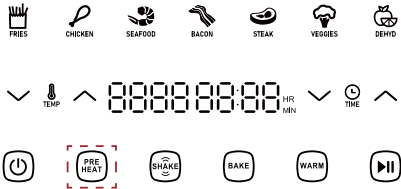
Préchauffage

Assurez-vous que la plaque du bac à légumes se trouve dans le panier.

Nous recommandons de préchauffer les aliments avant de les placer dans la Friteuse à Air à moins que celle-ci ne soit déjà chaude. Les aliments ne cuiront pas complètement sans préchauffage.



1. Branchez la puissance, l'affichage de la friteuse à air s'allume.
2. Appuyez sur le bouton  Preheat (préchauffage) clignotera et l'écran affichera 200C et 4 min.
3. Vous pouvez également appuyer sur le bouton  temp pour changer la température. L'heure s'ajustera automatiquement.
4. Appuyez sur  pour commencer le préchauffage.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, la Friteuse à Air émet plusieurs bips. L'écran affiche le message "Add food" (ajouter des aliments).



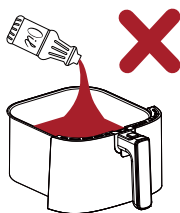
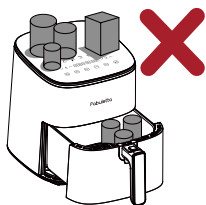
Remarque : Le temps de préchauffage est ajusté automatiquement en cas de chaleur.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Opération de cuisson




Remarque :




- Ne placez rien sur le dessus de votre Friteuse à Air, cela pourrait interférer avec votre programme de cuisson ou provoquer des fissures dans le verre de l'écran.
- Ne remplissez pas le panier avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.
- Ne bloquez pas les ouvertures de ventilation, car la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures. Lorsque vous sortez le panier de la Friteuse à Air, faites attention à la vapeur chaude



1. Appuyez directement sur le bouton Fonction (fonction) pour sélectionner la fonction souhaitée.

2. Vous pouvez changer la température ou l'heure à tout moment.

A. réglez la température, appuyez sur le bouton    temp pour augmenter ou abaisser rapidement la température.

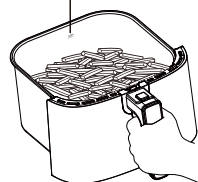
B. Ajustez le temps, appuyez sur le bouton    de temps pour augmenter ou réduire rapidement le temps.

3. Placez les ingrédients sur la plaque du bac à légumes qui est montée dans le panier. Insérez le panier dans l'appareil.

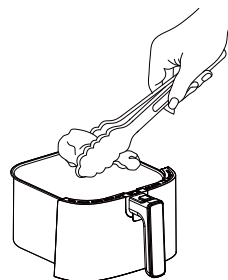
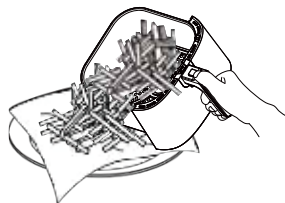
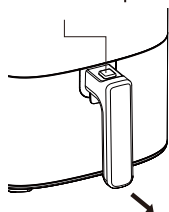
4. Appuyez sur  pour commencer la cuisson.

5. Lorsque la cuisson est terminée, la Friteuse à Air émet plusieurs bips. L'écran affiche "End" (Fin). Tenez la poignée du panier pour sortir le panier de la Friteuse à Air, en faisant attention à la vapeur chaude. Retirez les ingrédients en les jetant ou en utilisant des gants de cuisine ou des pinces/ustensiles en silicone.

Les aliments ne débordent pas Niveau maximum













Bouton poussoir pour sortir le panier



UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Fonctions de cuisson

L'utilisation d'une fonction de cuisson est le moyen le plus simple de faire frire à l'air. Les fonctions de cuisson sont programmées avec une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

Menu Préréglage	Défaut Température (° C)	Plage de température (° C)	Temps par défaut (minutes)	Durée (minutes)	Secouer rappeler
PRÉCHAUFFAGE 	200	80-230	4	(le temps de préchauffage sera ajusté automatiquement en cas de chaleur)	
FRITES 	190	80-200	25	1-60	Oui
POULET 	230	80-230	15	1-30	Oui
STEAK 	230	80-230	8	1-30	
BAKE 	150	80-200	30	1-60	
FRUIT DE MER 	190	80-200	10	1-60	Oui
BACON 	175	80-200	10	1-60	
VÉGÉTAUX 	180	80-200	15	1-60	Oui
DESHYD 	65	60-90	240	30-480	
CHAUD 	120	75-150	5	1-15	
Mode bricolage (pas de sélection aucun menu)	175	80-230	15	1-60	




REMARQUE : la technologie de la Friteuse à Air permet une cuisson plus rapide. Surveillez toujours les aliments pour éviter qu'ils ne cuisent trop. Réglez le temps de cuisson et la température en fonction de la taille de la portion et de votre saveur préférée.

- Pour ce qui est de secouer, voir Secouer les aliments (page 41).
- Voir le Guide de cuisson (page 42) pour plus de conseils sur la friture avec la Friteuse à Air.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Plus de fonctions

Pause

- Appuyez sur  pour interrompre la cuisson. La Friteuse à Air  clignote s'arrête de chauffer jusqu'à ce que vous appuyiez sur  pour reprendre la cuisson.
- Après 30 minutes d'inactivité, la Friteuse à Air s'éteint.
- Cette fonction permet de mettre en pause le programme de cuisson sans retirer le panier de la Friteuse à Air.

Arrêt automatique

- Si la Friteuse à Air n'a pas de programme de cuisson actif, elle efface tous les réglages et s'éteint après 30 minutes d'inactivité.

Reprise automatique de la cuisson

- Si vous retirez le panier, la Friteuse à Air s'arrête automatiquement.
- Lorsque vous remplacez le panier, la Friteuse à Air reprend automatiquement la cuisson en fonction des réglages précédents.

Protection contre la surchauffe

- Si la Friteuse à Air surchauffe, l'écran affiche "E3" et la Friteuse à Air s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Débranchez la Friteuse à Air et laissez-la refroidir complètement avant de la réutiliser.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Secouer les aliments


Quand secouer

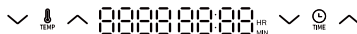
- Secouez ou flip les aliments une fois à mi-cuisson pour obtenir des aliments .


La cuisson est plus homogène.

- Le rappel d'agitation est conçu pour vous rappeler de vérifier votre alimentation.



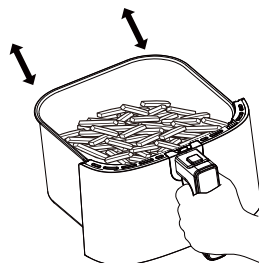
- Le rappel de secousses vous alertera par plusieurs bips et l'icône  clignotera sur l'écran.



- Si vous ne retirez pas le panier, le Shake Le rappel émet un nouveau bip au bout d'une minute et le message suivant s'affiche à l'écran. Clignotent en permanence sur  .



- Le rappel d'agitation disparaîtra lorsque vous aurez pris le panier et le remettre en place.



Comment secouer

Pendant la cuisson, retirez le panier de la Friteuse à Air, et secouez, mélangez ou retournez les aliments.

1. secouer les aliments :

- Tenir le panier juste au-dessus d'une surface résistante à la chaleur pour des raisons de sécurité.
- Secouez le panier.

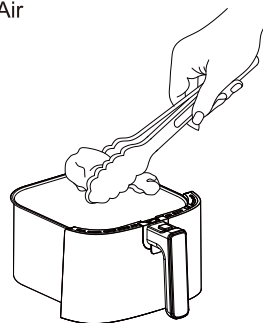
Note : Ne pas utiliser cette méthode s'il y a un risque d'éclaboussures de liquides chauds.

2. Si le panier est trop lourd pour être secoué et que des liquides chauds sont présents :

- Placer le panier sur un support ou une surface résistant à la chaleur.
- Utilisez des pinces pour mélanger ou couper les aliments.
- Lorsque vous retirez le panier, la Friteuse à Air interrompt automatiquement la cuisson.
- Lorsque vous remettez le panier en place, la cuisson reprend automatiquement.
- Évitez de secouer pendant plus de 30 secondes, car la Friteuse à Air pourrait commencer à refroidir.

Qu'est-ce qu'il faut secouer ?

- Les petits aliments empilés doivent généralement être secoués, comme les frites ou les nuggets.
- Sans agitation, les aliments risquent de ne pas être croustillants ou cuits uniformément.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme un steak, pour assurer un brunissement uniforme.



Débordement

- Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas cuits uniformément.

Utilisation de l'huile

- L'ajout d'une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants. N'utilisez pas plus de 2 cuillères à soupe US / 30 ml d'huile. Les sprays à l'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.
- Vous pouvez frire avec la Friteuse à Air tous les aliments surgelés ou les produits qui peuvent être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes à la main ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte, placez l'aliment dans un récipient résistant à la chaleur avant de le placer dans le panier.
- La friture avec Friteuse à Air d'aliments riches en matières grasses fait couler la graisse au fond du panier. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, videz les gouttes de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés à l'aide d'un liquide provoquent des éclaboussures et un excès de fumée. Séchez-les en tapotant avant de les faire frire avec Friteuse à Air.

Frites

- Ajouter ½- 1 US tbsp / 8- 15 mL d'huile pour le croustillant.
- Si vous préparez des frites à partir de pommes de terre crues, faites tremper les frites non cuites dans de l'eau pendant 15 minutes pour éliminer l'amidon avant de les faire frire. Sécher avec une serviette avant d'ajouter l'huile.
- Coupez les frites non cuites plus petites pour un résultat plus croustillant. Essayez de couper les frites en bandes de ¼- par 3 pouces / 0,6- par 7,6 cm.

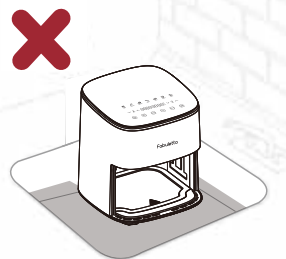
ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Maintenance

- Cette Friteuse à Air ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé.
- Nettoyez les accessoires de la Friteuse à Air et l'intérieur de la Friteuse à Air après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ni de tampons à récurer métalliques. Ceux-ci risquent de rayer ou d'endommager leur surfaces.

Nettoyage de la friteuse

L'appareil doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation
1 Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer.



REMARQUE : Ne jamais immerger l'unité principale dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne jamais nettoyer l'unité principale dans un lave-vaisselle.

2. Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humide.
3. Le panier, le bac à légumes et tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
4. Si des résidus alimentaires sont collés sur la plaque ou le panier du bac à légumes, placez-les dans un évier rempli d'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper.
5. Nettoyez l'intérieur de la Friteuse à Air avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Si nécessaire, nettoyez le serpentin chauffant pour éliminer les débris alimentaires.
6. Séchez la Friteuse à Air et toutes les pièces après utilisation à l'aide d'une serviette.

Conseils de Nettoyage

1. Pour les graisses tenaces :
 - a. Dans un petit bol, mélanger 2 cuillères à soupe / 30 ml de bicarbonate de soude avec 1 cuillère à soupe / 15 ml d'eau pour former une pâte à tartiner.
 - b. À l'aide d'une éponge, étalez la pâte sur les accessoires et frottez. Laissez les accessoires reposer pendant 15 minutes avant le rinçage.
 - c. Laver les accessoires avec de l'eau et du savon.
2. Sécher soigneusement.

STOCKAGE ET DÉPANNAGE

Stockage

1. nettoyer et sécher la Friteuse à Air et tous les accessoires.
2. insérer le panier dans la Friteuse à Air avant de le ranger.
3. Conservez la Friteuse à Air à la verticale. Ne rangez rien sur le dessus.

Dépannage

PROBLÈME	SOLUTION POSSIBLE
la Friteuse à Air ne s'allume pas	Assurez-vous que la friteuse à air est branchée.
Les aliments ne sont pas complètement cuits	Augmenter la température ou le temps de cuisson.
Les aliments sont trop cuits ou brûlés	Diminuer la température ou le temps de cuisson.
	Veillez à ce que les aliments ne soient pas trop gros et ne touchent pas les éléments chauffants.
Aliments mal cuits	Préchauffer la Friteuse à Air. Les aliments empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson (voir Secouer les aliments, page 41).
De la fumée blanche ou de la vapeur s'échappe de la Friteuse à Air	La Friteuse à Air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur pendant la cuisson. Ce phénomène est normal.
Les aliments ne sont pas croustillants après friture avec la Friteuse à Air	Vaporiser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants.
Les frites ne sont pas cuites correctement	Voir les frites, page 42.
La friteuse à air a une odeur de plastique	Toute Friteuse à Air peut avoir une odeur de plastique due au processus de fabrication. C'est normal. Suivez les instructions pour un essai de fonctionnement (page 6) afin de vous débarrasser de l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, faites frire plusieurs morceaux de citron.
Un thermomètre indique que la température de la friteuse à air est différente du réglage de la friteuse à air	Les thermomètres couramment utilisés ont généralement une faible sensibilité et mettent plus de 10 minutes à mesurer la bonne température. Cela n'a pas d'incidence sur la cuisson.
L'écran affiche le code d'erreur "E1"	Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Contactez le service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur "E2"	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Contactez le service clientèle.
L'écran affiche le code d'erreur "E3"	La protection contre la surchauffe de la Friteuse à Air s'est activée. Éteignez et débranchez la Friteuse à Air et laissez-la refroidir complètement.

GARANTIE

La garantie limitée d'un an est valable pour les produits achetés auprès de notre Fabuletta uniquement, à compter de la date d'achat au détail d'origine, contre les défauts de qualité et de matériaux dans le cadre d'une utilisation normale et non commerciale. Conformément aux exigences énoncées dans le présent manuel d'instructions, sous réserve des conditions et exclusions suivantes.

CE QUI EST COUVERT

La réparation ou le remplacement de votre appareil Fabuletta s'il s'avère qu'il est défectueux en raison d'un défaut de matériaux, de fabrication ou de fonctionnement dans l'année qui suit l'achat ou la livraison (si une pièce n'est plus disponible ou n'est plus fabriquée, Fabuletta la remplacera par une pièce de rechange fonctionnelle). Cette garantie prévoit, sans frais supplémentaires, toute la main-d'œuvre et les pièces nécessaires pour assurer le bon fonctionnement de votre machine pendant la période de garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT

Dans le cadre de la garantie de votre appareil Fabuletta, Fabuletta n'est pas responsable des coûts de réparation ou de remplacement d'un produit résultant de ce qui suit :

Les dommages accidentels, les défauts causés par une utilisation ou un entretien négligent, une mauvaise utilisation, une négligence, une utilisation ou une manipulation négligente de l'appareil Fabuletta qui n'est pas conforme à ce manuel d'utilisation Fabuletta. Machines achetées auprès d'un revendeur non agréé, utilisation de pièces et d'accessoires autres que ceux produits ou recommandés par Fabuletta.

Réparations ou modifications effectuées par des parties ou agents non autorisés. L'utilisation de l'appareil à des fins autres que domestiques normales aux États-Unis, par exemple à des fins commerciales ou de location.

SERVICE DE GARANTIE

Si vous avez une question concernant votre appareil Fabuletta, veuillez contacter le service clientèle de Fabuletta à l'adresse suivante : support@fabuletta.com.

Veuillez nous communiquer le nom/numéro du modèle, la date d'achat, le numéro de commande, le problème de la machine et vos besoins. Le numéro de votre modèle figure sur la plaque signalétique.

Veuillez conserver votre facture d'achat dans un endroit sûr afin de vous assurer que vous disposez de ces informations. Les interventions effectuées dans le cadre de cette garantie ne prolongent pas la durée de celle-ci.

Informations sur l'élimination



Les déchets de produits électriques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Veuillez recycler là où il y a des installations. Renseignez-vous auprès de vos autorités locales pour obtenir des conseils en matière de recyclage. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'instructions et l'emballage attire votre attention sur cette question importante. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils ménagers usagés, vous contribuez à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître le point de collecte.

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS AIDER !

Si vous avez des questions sur nos produits, veuillez contacter notre équipe d'assistance à la clientèle.

 support@fabuletta.com



www.Fabuletta.com

*Veuillez-vous munir de votre facture et de votre numéro de commande avant de contacter le service d'assistance à la clientèle.

Merci pour votre achat !

Nous espérons que ce produit satisfera pleinement vos attentes.

Fabuletta

Découvrez une vie fabuleuse avec Fabuletta

