

INVOLLY FRITEUSE GRILLE-PAIN FOUR À AIR

AF-150ID



FR

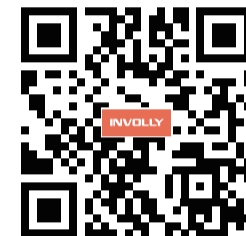
CONNECTEZ-
VOUS AVEC
NOUS



support@involly.com

Vous préférez d'autres
tutoriels de recettes ?

Plus de recettes et de
guides d'utilisation sur le
site INVOLLY.



support.involly.com

@Involly_Official



+1 888-598-8875 (US) Mon-Fri 9am-5pm (PST)
+49 89-628-25828 (EU) Mon-Fri 9am-5pm (CET)

IMPORTANT

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.
SI VOUS AVEZ DES PROBLÈMES, VEUILLEZ CONTACTER
LE SERVICE D'ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE.

REMARQUE: Afin d'éliminer toutes les substances
protectrices sur les éléments chauffants, il est néces-
saire de faire fonctionner la Friteuse Grille-pain Four à
Air à vide pendant 20 minutes. Assurez-vous que la
zone soit correctement ventilée car le four peut émettre
des vapeurs. Ces vapeurs sont sans danger et ne
nuisent pas aux performances du four.

1. LISTE DU CONTENU

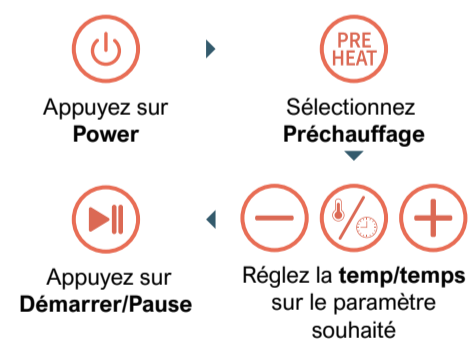


2. GUIDE D'UTILISATION

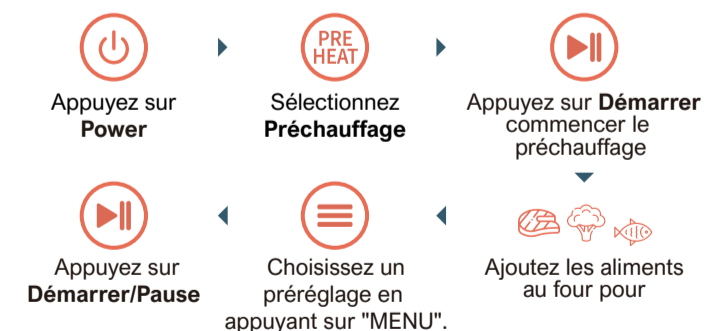


DÉMARRAGE RAPIDE


OPTION 1





OPTION 2




CHANGER DE PRÉRÉGLAGE PENDANT LA CUISSON

 Appuyez "PAUSE" Remarque : En état de pause, le panneau de temps arrêtera de compter.


 Appuyez sur "MENÜ" Remarque : tous les pré réglages s'allument tandis que celui sélectionné clignote.


 Remarque : Pendant la cuisson, seule le pré réglage sélectionné s'allume.

Choisissez un **préréglage**


 Appuyez sur "Démarrer"

INTERRUPTEUR TEMPÉRATURE/HEURE

 Interrupteur **Temp/Temps** Remarques :
1. Appuyez longuement pour régler rapidement le temps et la température.
2. Lorsque le four est en marche, vous pouvez directement régler le temps et la température sans faire de pause.


 Réglez la **temp/temps** sur le paramètre souhaité


COMMENT ALLÉGER LA FRITEUSE GRILLE-PAIN FOUR À AIR


 **REMARQUES :**

1. Touchez le bouton pour allumer ou éteindre la lumière (la lumière s'éteint automatiquement au bout d'une minute).
2. La lumière s'allume et s'éteint automatiquement au bout de 2 minutes lorsque la porte est ouverte.

COMMENT PRÉCHAUFFER LA FRITEUSE GRILLE-PAIN FOUR À AIR

 Appuyez sur "Power"

 Sélectionnez "Préchauffage" Réglage par défaut : 200 C, 5MINS
Le temps et la température peuvent être ajustés selon les besoins

 Appuyez sur "Démarrer"










COMMENT SÉLECTIONNER UN PRERÉGLAGE

   Vous pouvez toucher "MENU" pour sélectionner une présélection ou utiliser les boutons "+" / "-" pour avancer ou reculer dans la sélection d'une présélection.

3. FONCTIONS DE CUISSON

AIR FRY	TOAST	REHEAT	WARM	BAKE	WINGS	DEFROST	CHIPS	PIZZA
BROIL	CHICKEN	VEGETABLE	STEAK	SAUSAGE	AIR ROAST	FISH	DEHYDRATE	FERMENT

PRERÉGLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	TEMPS PAR DÉFAUT	INTERVALLE DE TEMPÉRATURE	INTERVALLE DE TEMPS	RAPPEL DU SHAKE	POSITION SUGGÉRÉE
FRITEUSE À AIR	200 °C	18MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		En fonction de l'aliment que vous choisissez
TOAST	180°C	7MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	
RECHAUFFER	160 °C	15MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		En fonction de l'aliment que vous choisissez
CHAUFFER	70°C	1H	60-100°C	JUSQU'À 8H		En fonction de l'aliment que vous choisissez
CUIRE	160°C	35MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		
AILE	180 °C	18MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	
DEGIVRER	50 °C	30MINS	30-80°C	JUSQU'À 2H		
CHIPS	200 °C	15MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	

PRERÉGLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	TEMPS PAR DÉFAUT	INTERVALLE DE TEMPÉRATURE	INTERVALLE DE TEMPS	RAPPEL DU SHAKE	POSITION SUGGÉRÉE
PIZZA	190 °C	12MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		
GRILLER	200 °C	20MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		
POULET	185°C	40MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		
LEGUMES	180 °C	15MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	
STEAK	190 °C	15MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	
SAUCISSE	200 °C	15MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	
ROTI A AIR	200 °C	30MINS	60-200°C	JUSQU'À 2H		
POISSON	180°C	15MINS	60-200°C	JUSQU'À 1H	OUI	
DESHYDRATATION	60 °C	10H	30-80°C	JUSQU'À 24H		
FERMENTATION	35 °C	45MINS	30-60°C	JUSQU'À 8H		