



EZCUISINE

AirGO

Système de cuisson
programmable 5 en 1

Manuel de l'utilisateur



Pour
Série AP360

1-888-370-6700

www.ezcuisine365.com



Table des matières

Table des matières	i
GARANTIES IMPORTANTES	1
Introduction	4
Caractéristiques	4
Description générale	5
Vue d'ensemble et liste des pièces.....	5
Panneau de configuration expliqué.....	6
Pièces jointes	6
Avant la première utilisation	7
Fonctionnalités avancées	7
Prendre soin de la poêle de cuisson antiadhésive.....	8
Conditionner la poêle de cuisson avant la première utilisation.....	8
Reconditionner la poêle de cuisson	8
Autres conseils attentionnés pour votre poêle de cuisson.....	8
Opérations de base d'AirGO.....	8
Auto-vérification	9
Fabricant de crêpes ou de pain Naan (Crepes / Naan maker)	9
Mini four (Mini oven)	9
Gril (Grill).....	10
Friteuse à air (Air Fryer)	10
Sauté robotisé (Automatic Stir Fryer)	11
Rôtisserie du haut (Top Broil)	12
Chaleur de base (Base heat).....	12
Cuisson manuelle (Manual).....	13
Opérations avancées	13
Ajuster la température / le temps rapidement.....	13
Mettre un programme en pause	13
Annuler un programme.....	14
Examiner la température réglée pendant un programme.....	14
Ajuster la température / temps après le début d'un programme.....	14
Temps de cuisson supplémentaire après la fin d'un programme.....	14
Éteindre l'indicateur de retournement.....	14
Fixation du grand engrenage et de la palette agitatrice	14
Cuisiner avec AirGO	16
Temps de cuisson typique en utilisant AirGO	16
Tables de conversion de température rapide	17
Conseils et consignes de sécurité alimentaire:.....	18
Entretien	18
Nettoyer le AirGO.....	18
Entreposage du AirGO.....	18
Dépannage.....	19
Caractéristiques	20
GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT	20



GARANTIES IMPORTANTES

**Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
SAUVEGARDEZ-LE POUR RÉFÉRENCE FUTURE.**



DANGER

Pour éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil principal dans l'eau.

Ne plongez jamais la base dans l'eau et ne la rincez pas sous le robinet.

Ne pas utiliser le produit pour cuisson à la vapeur, cuisson lente, potée, ou toute autre méthode de cuisson qui pourrait produire de la vapeur ou de l'humidité excessive pouvant compromettre la sécurité. Ce produit est conçu pour simplifier les recettes qui nécessitent de griller et frire.

Ne déplacez pas l'AirGO lorsque le couvercle est ouvert pour éviter tout mouvement brusque du couvercle qui pourrait causer des blessures.

Gardez l'appareil et ses cordes hors de portée des enfants.

Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer dans le boîtier de l'AirGO.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou que le voyant d'alerte chaud est allumé .

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Pendant le fonctionnement, de la vapeur chaude est libérée par les bouches d'aération. Gardez les parties de votre corps comme les mains et le visage loin de la vapeur et des

bouches d'aération. Méfiez-vous de la vapeur chaude et/ou de l'air lorsque vous ouvrez le couvercle.

Évitez tout contact avec le métal chaud après utilisation. Les paniers en métal et l'intérieur peuvent devenir extrêmement chauds pendant et immédiatement après utilisation.

Débranchez l'appareil quand il n'est pas en utilisation ou pour le nettoyer.

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler.

Ne couvrez pas les fentes d'aération lorsque l'appareil est en marche.

Ne remplissez pas excessivement la casserole de cuisson.

Ne placez pas l'appareil dans un four chauffé ou sur une cuisinière chauffée.

Ne laissez pas la corde pendre d'une table ou d'un comptoir ou sur une surface chaude.

Ne placez pas d'ingrédients inflammables dans l'appareil car cela pourrait provoquer un incendie ou une explosion.

Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'un chiffon sec ou un rideau.

Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Gardez au moins 4 pouces (10 cm) de dégagement.



Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.

Ne pas altérer le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation.

Ne faites pas fonctionner l'AirGo avec un cordon ou une prise endommagée ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou un bris quelconque. Retournez l'appareil à l'établissement de service autorisé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou réglé.

Pour déconnecter, éteignez tout contrôle, puis retirez la fiche de la prise murale.



Attention

Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, horizontale, égale et stable.

Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.

Évitez de couper les aliments à l'intérieur de la poêle antiadhésive.

Évitez les ingrédients alimentaires ayant des bords durs, abrasifs et coupants qui pourraient endommager le revêtement de la poêle antiadhésive, comme les crustacés, les noix ou les os.

Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou un système de commande à distance autonome.

N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

Ce produit est pour usage domestique seulement. Ne pas utiliser à l'extérieur.

Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial.

Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale, utilisation inappropriée ou abus annulera la garantie du fabricant.

N'utilisez pas d'accessoires ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.

N'utilisez pas de rallonge. Si vous décidez de le faire sous votre propre responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et conforme à la puissance nominale et à la résistance au feu de l'appareil.

Pour les modèles avec cordons d'alimentation détachables, utilisez uniquement le cordon d'alimentation d'origine.

Ne jamais démonter l'AirGo

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (directives sur la basse tension, la compatibilité électromagnétique, les matériaux en contact avec les aliments, l'environnement, etc.).

La tension de votre réseau électrique ne doit pas dépasser la tension nominale de l'appareil. Enlevez toujours les restants brûlés.

Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques. S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi, l'appareil peut être utilisé en toute sécurité sur la base des preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.



CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Introduction

EZCUISINE AirGO est un outil de cuisine facile à utiliser qui combine **5 méthodes de cuisson différentes en 1 appareil** simple pour votre commodité. Vous allez créer toutes vos recettes préférées en suivant la méthode de cuisson rapide et facile avec juste quelques pressions de boutons:

- Friteuse à air
- Gril
- Fabricant de crêpes ou de pain Naan
- Four
- Sauté robotisé
- Rôtisserie (Chaleur du haut et chaleur du bas) et les réglages manuels

Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire attentivement toutes les instructions contenues dans le manuel avant d'utiliser cet appareil.

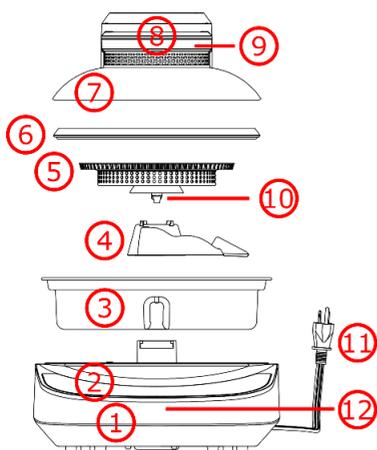
Caractéristiques

- Système de cuisson programmable 5 en 1 innovant avec 3 réglages contrôlables manuellement.
 - Fabricant de crêpes ou de pain Naan
 - Friteuse à air
 - Gril
 - Four
 - Friteuse à air robotisé
 - Rôtisserie (Chaleur du haut et chaleur du bas)
 - Manuel
- Programmes contrôlés par puce électronique.
- Jusqu'à 25% de réduction des temps de cuisson.
- Cuisson santé avec moins d'huile.
- Griller à l'intérieur avec moins de fumée.
- Meilleurs résultats de cuisson.
- Poêle de cuisson à revêtement céramique antiadhésive sans PTFE.
- Plusieurs mécanismes de sécurité intégrés
- Chauffage rapide avec 3 méthodes de chauffage: chaleur rayonnée, circulation d'air chaud, chaleur conductrice
- Conception de charnière innovante pour garder le couvercle en position vertical.
- Couvercle en verre avec lumière.
- Contrôles de température intelligente avancés.
- Notification de retournement unique.



Description générale

Vue d'ensemble et liste des pièces



1. Base	6. Bague en silicone pour couvercle	11. Fiche mise à la terre
2. Panneau de commande	7. Couvercle en verre	12. Plaque chauffante de base (intérieur)
3. Cuisinière	8. Poignée du couvercle	
4. Palette agitatrice	9. Élément chauffant supérieur (intérieur)	
5. Grand engrenage	10. Bouton (pour fixer grand engrenage)	



Panneau de configuration expliqué



A. Bouton d'alimentation	E&F. Boutons de réglage de température	K. Indicateurs d'état de chauffage
B. Bouton Pause / Annulation	G&H. Boutons de réglage de l'heure	L. Indicateur de retournement
C. Bouton de sélection de fonction	I. Affichage DEL principal	M. Indicateur d'avertissement pour surface chaude
D. Bouton de démarrage	J. Indicateurs de fonction de cuisson	

Pièces jointes

Les pièces jointes suivantes sont incluses pour nos clients afin de mieux utiliser AirGO. Ils sont susceptibles de changer et pourraient ne pas être exactement décrits dans cette section.



Panier friteuse antiadhésif à utiliser avec la fonction de friteuse à air.



Grand engrenage et palette agitatrice, à utiliser avec la fonction de Sauté robotisé. (Voir « grand engrenage » et « palette agitatrice » pour obtenir des instructions.)

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les dépliants d'avertissement, les rubans et / ou les étiquettes du système de cuisson.
**** Gardez les sacs en plastique loin des enfants. Les sacs en plastique ne sont pas des jouets.**
2. Nettoyez le panier et la poêle avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon non abrasif ou une éponge. Essuyez complètement avec une serviette en papier.
3. Essuyez l'intérieur de l'appareil principal avec un chiffon ou une éponge. Laisser sécher complètement.
4. Remplacez la poêle de cuisson dans la base.
5. Assurez-vous d'un dégagement de 4 pouces (10 cm) ou plus de chaque côté.
6. Vérifiez l'intégrité du cordon d'alimentation et déroulez le cordon. Branchez dans une prise murale reliée à la terre.
7. AirGO effectue une auto-vérification. Les affichages à DEL de 0000 à 9999 et tous les autres indicateurs s'allument en séquence. Une fois l'auto-vérification terminée, l'écran principal affiche "PASS" et tous les voyants s'allument pendant 5 secondes. Ensuite, l'AirGO passe en mode veille avec toutes les lumières éteintes.
8. Votre AirGO est maintenant prêt à utiliser.

Fonctionnalités avancées

- Programmes contrôlés par microprocesseur.
- Contrôles de température intelligents
- Chauffage 360 ° via la chaleur conductrice, la chaleur rayonnée et l'air chaud circulant
- Rappel pour retourner pré-calculé pour une cuisson uniforme.
- Indicateur d'avertissement de chaleur lorsque la température de l'appareil est supérieure à 150F (65C)
- Les indicateurs d'état de chauffage s'affichent lorsque l'élément chauffant supérieur et la plaque chauffante de base fonctionnent.
- Détection d'ouverture et de fermeture du couvercle. Lorsque le couvercle est ouvert, **Lid** est affiché sur le panneau de commande. Si le couvercle est ouvert plus de 2 minutes, un avertissement de 5 bips serait émis. Si l'utilisateur ferme le couvercle dans les 2 prochaines minutes, le programme continue; Sinon, AirGO annule le programme en cours et arrête le chauffage par mesure de sécurité.
- La protection contre la surchauffe est activée si la température de base est supérieure à 250C (580F) ou si l'élément du haut est supérieur à 230C (440F)
- Arrêt automatique retardé du ventilateur de refroidissement pour aider à refroidir l'appareil plus rapidement après utilisation.
- Arrêt automatique après que AirGO est resté inactif pendant plus de 15 minutes pour économiser l'énergie.



Prendre soin de la poêle de cuisson antiadhésive

Votre AirGO est livré avec une poêle de cuisson à revêtement céramique. Pour prolonger la durée de vie de la surface revêtue, quelques étapes simples doivent être suivies.

Conditionner la poêle de cuisson avant la première utilisation

Nettoyez la casserole avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon non abrasif ou une éponge. Rincez-le et séchez-le complètement.

Pour conditionner la poêle, frottez légèrement l'huile de cuisson sur la surface antiadhésive. Placez la poêle de cuisson dans la base et sélectionnez la fonction "Base Heat", réglez la température à "275F" et le temps à "5" minutes. Appuyez sur le bouton [Start] et laissez l'huile cuire dans la poêle de cuisson. Une fois le programme terminé, attendez que la poêle refroidisse à la température ambiante, puis nettoyez-la délicatement avec un détergent doux dans de l'eau tiède et rincez soigneusement. Elle est prête à utiliser.

Reconditionner la poêle de cuisson

Toutes les surfaces antiadhésives sont soumises à une usure normale et pourraient perdre leur non-adhérence. Pour prolonger la durée de vie de votre casserole, vous pouvez reconditionner la casserole en suivant les mêmes instructions du premier conditionnement.

Autres conseils attentionnés pour votre poêle de cuisson

- Bien que notre revêtement en céramique soit résistant aux égratignures, il est recommandé de toujours utiliser des cuillères et des spatules en plastique, en bois ou en silicone résistantes à la chaleur, ainsi que d'autres ustensiles en silicone sans bords coupants dans les poêles antiadhésives.
- Laver la poêle de cuisson à la main uniquement avec de l'eau chaude et un détergent doux. Laissez la poêle refroidir à température ambiante avant de les nettoyer.
- Ne plongez jamais une casserole chaude dans de l'eau froide, car cela provoquerait une déformation ou un écaillage irréversible.
- Ne nettoyez pas la casserole avec le lave-vaisselle. Le détergent à vaisselle est trop rigoureux pour le polissage et le revêtement.
- Évitez d'utiliser des vaporisateurs d'huile de cuisson car ils contiennent généralement des additifs qui peuvent être trop rigoureux pour les revêtements antiadhésifs.
- Nettoyez la poêle de cuisson après chaque utilisation. N'emmagasinez pas les aliments dans la poêle de cuisson pendant une période prolongée. Transférez les aliments dans des assiettes ou des contenants après la cuisson. Les ingrédients alimentaires acides ou alcalinisés peuvent raccourcir la durée de vie du revêtement.
- Attendez que la poêle de cuisson refroidisse avant de la laver. Des changements soudains de température peuvent provoquer une déformation de la poêle et / ou l'écaillage du revêtement.
- Le contour de la poêle de cuisson est conçu pour correspondre à la plaque chauffante pour une efficacité maximale du chauffage. Ne laissez pas tomber ou ne heurtez pas la poêle de cuisson. Cela pourrait écailler ou déformer la poêle.

Opérations de base d'AirGO

AirGO est conçu comme un système de cuisson multifonction pour votre usage quotidien. Il peut être utilisé pour remplacer certains autres appareils de comptoir. Bien que les opérations simples pour ces fonctions puissent sembler très similaires, elles sont conçues pour créer des environnements de cuisson



semblables des appareils remplacés, avec les avantages supplémentaires d'un chauffage à 360 degrés pour de meilleurs résultats de cuisson.

Auto-vérification

AirGO effectue une auto-vérification chaque fois qu'il est branché. Les 12 voyants sont allumés un par un, chacun pendant 0,5 seconde. L'affichage DEL indique 0000 à 9999, chaque chiffre étant affiché pendant 0,6 seconde. Ensuite, tous les 12 voyants sont allumés, la DEL affiche "PASS" et un bip retentit. Toutes les lumières s'éteignent après 5 secondes.

Après l'auto-vérification, votre AirGO est prêt à utiliser.

Chacune des fonctions programmables est décrite ci-dessous:

Fabricant de crêpes ou de pain Naan (Crepes / Naan maker)

Le fabricant de crêpes ou de pain Naan est utilisé pour la nourriture à base de pâte ou de pâte à base de farine, comme les crêpes, pain Naan, pain plat, crêpes, etc. Pour utiliser le fabricant de crêpes ou de pain Naan :

- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Appuyez sur le bouton [Fonction]  pour sélectionner [Crepe / Naan]  jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 380F et 15 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. AirGO commence le préchauffage, avec "PrE" affiché avec un "O" circulant;
- Le préchauffage est terminé avec une tonalité et "PrE" clignote. La pâte ou la pâte préparée peut être ajoutée à la poêle de cuisson. Fermez le couvercle pour continuer. La DEL affiche un compte à rebours au format MM: SS pour le temps de cuisson restant; (Graisser légèrement la poêle avant d'ajouter de la pâte pour faciliter le retournement ou le retrait des aliments.)
- Une fois que 60% du temps de cuisson s'est écoulé, un indicateur de retournement se déclenche avec une mélodie, un affichage "FLIP" clignotant et un voyant de retournement. En fonction de vos besoins en matière de cuisson, vous pouvez retourner la nourriture en cours de cuisson ou ignorer la notification et poursuivre la cuisson;
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Mini four (Mini oven)

Le mini four est utilisé pour la cuisson des aliments. Il est également excellent dans la cuisson de nombreux aliments surgelés préemballés. Pour utiliser le mini four:

- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Appuyez sur le bouton [Fonction]  pour sélectionner [Mini Oven]  jusqu'à ce que l'icône clignote;



- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 350F et 15 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. AirGO commence le préchauffage, avec "PrE" affiché avec un "O" circulant;
- Le préchauffage est terminé avec une tonalité et "PrE" clignote. Placez la nourriture dans la poêle de cuisson. Fermez le couvercle pour continuer. La DEL affiche un compte à rebours au format MM: SS pour le temps de cuisson restant;
- Une fois que 60% du temps de cuisson s'est écoulé, un indicateur de retournement se déclenche avec une mélodie, un affichage "FLIP" clignotant et un voyant de retournement. En fonction de vos besoins en matière de cuisson, vous pouvez retourner la nourriture en cours de cuisson ou ignorer la notification et poursuivre la cuisson;
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Gril (Grill)

Le gril est conçu pour cuire la viande et le poisson, etc. Si vous souhaitez saisir votre viande pour la texture ou le goût, laissez AirGO continuer à chauffer pendant 2 à 3 minutes avant de placer vos aliments dans la poêle de cuisson. Pour utiliser le gril:

- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Appuyez sur le bouton [Function]  pour sélectionner [Grill]  jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 420F et 15 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. AirGO commence le préchauffage, avec "PrE" affiché avec un "O" circulant;
- Le préchauffage est terminé avec une tonalité et "PrE" clignote. Placez la nourriture dans la poêle de cuisson. Fermez le couvercle pour continuer. La DEL affiche un compte à rebours au format MM: SS pour le temps de cuisson restant;
- Une fois que 60% du temps de cuisson s'est écoulé, un indicateur de retournement se déclenche avec une mélodie, un affichage "FLIP" clignotant et un voyant de retournement. En fonction de vos besoins en matière de cuisson, vous pouvez retourner la nourriture en cours de cuisson ou ignorer la notification et poursuivre la cuisson;
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Friteuse à air (Air Fryer)

La friture à l'air est une alternative de cuisson saine comparée à la friture traditionnelle. Elle utilise moins ou aucune huile supplémentaire pour la cuisson, mais conserve toujours l'arôme de la nourriture frite mais avec moins de graisse. Le panier de friteuse à air inclus est utilisé pour cette fonction. Pour utiliser la friteuse à air:



- Étaler les aliments crus dans le panier de la friteuse à air. Ne pas trop remplir le panier et laisser quelques ouvertures d'aération sur le fond.
- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Appuyez sur le bouton [Function]  pour sélectionner [Air Fryer]  jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 400F et 20 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. AirGO commence le préchauffage, avec "PrE" affiché avec un "O" circulant;
- Le préchauffage est terminé avec une tonalité et "PrE" clignote. Placez le panier de la friteuse à air avec de la nourriture au centre de la poêle de cuisson. Fermez le couvercle pour continuer. La DEL affiche un compte à rebours en format MM: SS pour le temps de cuisson restant;
- Une fois que 60% du temps de cuisson s'est écoulé, un indicateur de retournement se déclenche avec une mélodie, un affichage "FLIP" clignotant et un voyant de retournement. En fonction de vos besoins en matière de cuisson, vous pouvez retourner la nourriture en cours de cuisson ou ignorer la notification et poursuivre la cuisson;
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Sauté robotisé (Automatic Stir Fryer)

Le sauté robotisé est un moyen simple de préparer des aliments sautés. Il épargne le travail laborieux et fournit une agitation et un chauffage constants pour votre cuisine.

Cette fonction nécessite des accessoires supplémentaires (grand engrenage et palette agitatrice, inclus) à fixer sur le système de cuisson AirGO. Reportez-vous à la section « **Fixation du grand engrenage et de la palette agitatrice** » pour obtenir des instructions plus détaillées.

Les aliments non cuits devraient être coupés en cubes ne dépassant pas 30 mm (1,2 po) sur les côtés, ou en bandes ne dépassant pas 80 mm (3 po). Les aliments plus grands que les tailles spécifiées peuvent bloquer le système d'engrenage et endommager le moteur d'agitation. Pour utiliser le sauté robotisé:

- Fixez le grand engrenage au couvercle d'AirGO. Placez la palette agitatrice au centre de la poêle de cuisson;
- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Appuyez sur le bouton [Function]  pour sélectionner [Air Fryer]  jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 420F et 5 minutes;
- Ajoutez de l'huile de cuisson dans la poêle de cuisson. (Vous pouvez retarder l'ajout d'huile après le préchauffage, en fonction de vos besoins de cuisson.)
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. AirGO commence le préchauffage, avec "PrE" affiché avec un "O" circulant;



- Le préchauffage est terminé avec une tonalité et "PrE" clignote. Placer les ingrédients alimentaires autour de la palette agitatrice. Fermez le couvercle pour continuer. La DEL affiche un compte à rebours en format MM: SS pour le temps de cuisson restant;
- La palette agitatrice tourne autour du centre de la poêle de cuisson, en retournant et en mélangeant les ingrédients.
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Rôtisserie du haut (Top Broil)

Le gril du haut est utilisé lorsque vous devez faire cuire les aliments uniquement par le haut, par exemple lorsque vous avez besoin de brunir le dessus de votre gâteau ou de votre viande. L'élément chauffant de base est arrêté et le préchauffage ne fait pas partie de cette fonction. Notez également que le réglage de température le plus élevé pour cette fonction est 355F. Pour utiliser le gril du haut:

- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Placez la nourriture dans la poêle de cuisson;
- Appuyez sur le bouton [Function]  pour sélectionner [Top Broil]  jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 355F et 15 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. La DEL affiche un compte à rebours au format MM: SS pour le temps de cuisson restant;
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Chaleur de base (Base heat)

La chaleur de base est utilisée lorsque vous devez faire cuire les aliments à partir du fond seulement. L'élément chauffant supérieur est arrêté et le préchauffage ne fait pas partie de cette fonction. La chaleur de base est la seule fonction où AirGO fonctionnera avec le couvercle ouvert. Pour utiliser la chaleur de base:

- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Placez la nourriture dans la poêle de cuisson;
- Appuyez sur le bouton [Function]  pour sélectionner [Base Heat]  jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 420F et 15 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. La DEL affiche un compte à rebours au format MM: SS pour le temps de cuisson restant;



- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Cuisson manuelle (Manual)

La cuisson manuelle permet à l'utilisateur de régler la température et l'heure. Il commence à cuisiner sans préchauffage. Pour utiliser la fonction manuelle :

- Appuyez sur le bouton [Power]  pour allumer AirGO;
- Placez la nourriture dans la poêle de cuisson;
- Appuyez sur le bouton [Function]  pour sélectionner [Manual] **M** jusqu'à ce que l'icône clignote;
- Réglez la température et l'heure de cuisson en appuyant sur les touches [Temp +/-] et [Time +/-]. Les paramètres par défaut sont 400F et 10 minutes;
- Appuyez sur le bouton [Start]  pour commencer votre programme de cuisson. La DEL affiche un compte à rebours au format MM:SS pour le temps de cuisson restant;
- Lorsque la minuterie de cuisson expire, 4 longs bips accompagnés de «End» s'affichent pour indiquer la fin de la cuisson.
- Retirez votre nourriture et servez.
- Si vous devez ajuster la température ou la durée de cuisson pendant ou juste après un programme, veuillez vous référer à la section « **Opérations avancées** » pour les instructions.

Opérations avancées

Ajuster la température / le temps rapidement

Les réglages de température et du temps par défaut peuvent être ajustés en appuyant sur les boutons + et - correspondants. Pour la température, chaque fois que le bouton de réglage est enfoncé, la température est modifiée par intervalle de 5 degrés et le temps est modifié par intervalle de 1 minute.

Si la température ou le temps souhaitées sont éloignées des réglages par défaut, vous pouvez appuyer et maintenir les boutons de réglage  et . Les changements sont accélérés pour un réglage plus rapide.

Mettre un programme en pause

Si vous souhaitez mettre un programme en pause, appuyez rapidement sur le bouton [Pause / Cancel]

 pour arrêter le compte à rebours. Le cycle de chauffage continue selon le réglage actuel du programme. La nouvelle température ou temps peut être réglée pendant la phase de pause. Appuyez sur le bouton [Start]  pour reprendre le programme.



Annuler un programme

Si vous souhaitez arrêter un programme avant la fin du programme en cours, vous pouvez appuyer sur le bouton [Pause / Cancel]  et le maintenir enfoncé pendant 3 secondes. AirGO arrête le programme en cours et revient à la phase de sélection de fonction avec l'icône [Crepe / Naan Maker]  clignotant.

Examiner la température réglée pendant un programme

Après le démarrage d'un programme, vous pouvez revoir le réglage de la température du programme en cours. Ceci peut être réalisé en appuyant sur les boutons de réglage de la température  ou . Le réglage actuel de la température s'affiche pendant 2 secondes avant que l'affichage principal ne revienne au compte à rebours.

Ajuster la température / temps après le début d'un programme

Vous pouvez prolonger ou raccourcir le temps de cuisson ou changer la température de cuisson après le démarrage d'un programme. Pour effectuer le réglage après le démarrage d'un programme, appuyez sur [Pause / Cancel]  pour mettre le programme en cours en pause, puis appuyez sur les boutons de réglage de l'heure ou de la température   selon le réglage souhaité. Appuyez sur le bouton [Start]  pour reprendre le programme avec les nouveaux paramètres. Si la notification de retournement s'applique au programme sélectionné, elle est toujours activée au temps originalement calculé.

Temps de cuisson supplémentaire après la fin d'un programme

Une fois le programme terminé, si vous trouvez que la nourriture n'est pas suffisamment cuite, et si vous n'avez pas encore appuyé sur les boutons [Fonction]  ou [Cancel] , vous pouvez ajouter 3 minutes de cuisson au programme sélectionné avec le même réglage de température en appuyant simplement sur le bouton [Start] . Vous pouvez ajouter encore plus de temps de cuisson en répétant ces instructions. Veuillez noter que les notifications de retournement ne seront plus déclenchées avec le temps de cuisson supplémentaire.

Éteindre l'indicateur de retournement

Si la notification de retournement s'applique au programme sélectionné, elle émettra une mélodie, l'affichage clignotera "FLIP" pendant 15 secondes, et allumera l'indicateur de retournement sur le panneau de commande. Si aucun retournement n'est requis pour votre cuisson, vous pouvez simplement ignorer cette notification et cela n'affecte pas le compte à rebours. Le voyant de retournement reste allumé en tant que rappel. Laisser la lumière allumée n'affecte pas votre cuisine. Cependant, si vous souhaitez l'éteindre, l'une des actions suivantes éteindrait cette lumière :

- Ouvrez et fermez le couvercle;
- Appuyez sur le bouton [Start] .

Fixation du grand engrenage et de la palette agitatrice

Important: Utilisez le grand engrenage et la palette agitatrice pour la fonction « sauté robotisé » seulement.





Bouclier de métal

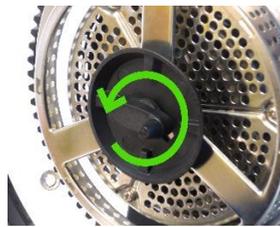


Boulon fileté sur grand engrenage

1. Utilisez le pignon d'entraînement comme guide, alignez les dents du grand engrenage sur les dents du pignon d'entraînement plus petit. Placez le rebord plat du grand engrenage derrière le pignon d'entraînement.

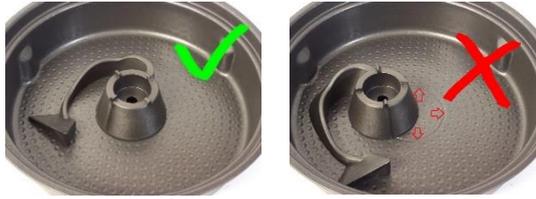


2. Aligner le boulon de verrouillage avec l'écrou fileté au centre du bouclier de métal. Tournez la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer fermement le boulon de verrouillage. Ne forcez pas le boulon de verrouillage. Fixez le boulon de verrouillage.



3. Pour détacher le grand engrenage, tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour desserrer complètement le boulon de verrouillage; puis retirez le grand engrenage du couvercle.
4. Placez la palette agitatrice au centre de la poêle de cuisson. Aligner le bas de la palette avec le marquage circulaire. Assurez-vous que la palette agitatrice est capable de tourner librement.





** Remarque: La palette agitatrice doit être placée correctement avant de transférer les ingrédients dans la poêle de cuisson.

Cuisiner avec AirGO

Temps de cuisson typique en utilisant AirGO

Le tableau suivant est fourni à titre indicatif seulement. En fonction des ingrédients, de la quantité, de la préparation des aliments, de la texture, de votre cuisson préférés, et surtout, de votre goût, vous devriez ajuster la température et le temps de cuisson pour votre propre cuisine.

Plus de recettes et d'instructions peuvent être trouvés à www.ezcuisine365.com.

Nourriture	Fonction	Temps (min)	Temp. (°F)	Préchauffage	Retournement	Notes
Crêpe	Crepe/Naan	2-3 par morceau	350	Y	Y	Graisser légèrement la poêle avant chaque morceau
Pain Naan	Crepe/Naan	8	380	Y	Y	
Pizza congelée	Oven	10-15	400	Y	N	9"-10", 11" si elle rentre dans la poêle
Lasagne congelée (2 lb)	Oven	45	375	Y	N	
Quésadillas congelés	Oven	16-20	375	Y	Y	
Cheddar & Jalapeno congelés	Oven	20	375	Y	N	
Taquitos congelés	Oven	15	390	Y	Y	
Poisson congelés	Oven	15	390			
croquettes de poulet congelé	Oven	18-20	420			
Mélange à gâteau (0.5 lb)	Oven	22	350	Y	N	
Croissants	Oven	15	375	Y	N	
Biscuits	Oven	10	250	Y	N	
Coquilles à Taco	Oven	8	350	Y	N	
Frites congelés	Oven	13	420	Y	Y	Graisser légèrement la poêle de cuisson
Saucisses de petit déjeuner	Grill	10	370	Y	Y	Tournez souvent les saucisses
Grandes saucisses	Grill	20	300	Y	Y	Tournez souvent les saucisses
Bacon	Grill	5	420	Y	Y	



Nourriture	Fonction	Temps (min)	Temp. (°F)	Préchauffage	Retournement	Notes
Filet de saumon 1" d'épaisseur	Grill	7-10	375	Y	Y	
Steak (16 oz)	Grill	8-10	420	Y	Y	Attendre 2-3 minutes après le préchauffage avant de placer la viande dans la poêle pour la saisir
Côtes de porc	Grill	7	420	Y	Y	
Œufs au plat	Grill	5	250	Y	N	
Ailes de poulet (1 lb)	Air Fryer	20	420	Y	Y	
Quartiers de pommes de terre (frais)	Air Fryer	25-30	420	Y	Y	
Pilons de poulet (1.5 lb)	Air Fryer	28	420	Y	Y	
Riz sauté	Stir Fryer	7-8	420	Y	n/a	
Brocoli sauté	Stir Fryer	4	420	Y	n/a	
Arachides sautés (sans coquille)	Stir Fryer	5	290	N*	n/a	* Mettre l'huile de cuisson et les arachides dans la poêle avant de commencer le préchauffage
Tarte aux oignons verts chinois (发面葱油饼)	Crepe/Naan	8	390	Y	Y	
Haricots vert sautés (干煸四季豆)	Stir Fryer	5	420	Y	n/a	

Tables de conversion de température rapide

Les conversions dans ces tableaux sont approximatives pour votre référence seulement. Ils ne sont pas destinés à des usages scientifiques. Le niveau de chaleur du four à gaz varie selon les fabricants et les modèles d'appareils. Vous devrez peut-être expérimenter avec les paramètres de température si vos recettes ne spécifient pas les températures de cuisson.

°C	°F
50	120
80	175
100	210
125	255
150	300
175	350
200	390
215	420

Niveau de chaleur	°F
Tiède froid	225-250
Froid	275
Modéré froid	300
Modéré	325-350
Modéré chaud	375
Chaud	400-420



Conseils et consignes de sécurité alimentaire:

La sécurité alimentaire est importante. Les organismes gouvernementaux des États-Unis et du Canada publient des recommandations sur la salubrité des aliments à l'intention des consommateurs. Veuillez consulter le site Web de l'USDA et du gouvernement du Canada pour connaître ces lignes directrices.

Par exemple, « *Color of Cooked Ground Beef as It Relates to Doneness* » publié par l'USDA peut être trouvée à :

https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/meat-preparation/color-of-cooked-ground-beef-as-it-relates-to-doneness/ct_index.

Et les températures sécuritaires de cuisson interne recommandées par le gouvernement du Canada peuvent être trouvées à :

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/temperatures-securitaires-cuisson-interne.html>.

Entretien

Nettoyer le AirGO

- Laissez le AirGO refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez la poêle de cuisson et / ou le panier à friture après chaque utilisation. Enlever les résidus brûlés. Pour plus de détails, consultez la section « **Prendre soin de la poêle de cuisson antiadhésive** ».
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant de nettoyer l'intérieur du système de cuisson. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une serviette en papier sèche ou une éponge non abrasive.
- Remarque: La poêle et le panier ne sont PAS recommandés pour le lave-vaisselle.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Essuyez le bouclier de métal avec un essuie-tout après avoir grillé des aliments gras susceptibles d'éclabousser de l'huile, comme de la viande, des boulettes, du poisson, etc.

Entreposage du AirGO

Si vous n'utilisez pas votre AirGO pendant une période prolongée

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.



2. Nettoyez les résidus d'aliments de la poêle de cuisson, du panier de la friteuse et des autres accessoires.
3. Essuyez l'extérieur de l'appareil.
4. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de les ranger.

Dépannage

Problème	Causes	Actions
La poêle de cuisson ne peut pas être placée uniformément en position	Il peut y avoir des corps étrangers ou des résidus alimentaires entre la plaque chauffante et la poêle.	Retirez tout corps étranger sous la poêle de cuisson. Débranchez et laissez l'appareil refroidir pour éviter les chocs électriques ou les brûlures.
	Le fond de la casserole est déformé ou endommagé.	Remplacez la poêle de cuisson endommagée.
Le couvercle ne peut pas fermer	Le grand engrenage n'est pas correctement fixé.	Réalignez et attachez le grand engrenage à nouveau.
	La palette agitatrice n'est pas correctement positionnée dans la poêle de cuisson.	Repositionnez la palette agitatrice pour l'aligner sur le marquage circulaire.
	Le grand engrenage n'est pas détaché lors de l'utilisation du panier de la friteuse.	Détachez le grand engrenage lorsque vous utilisez la fonction friteuse à air.
Le voyant «Lid» s'allume, l'élément chauffant supérieur ne chauffe pas et la lumière est éteinte	Le couvercle en verre n'est pas correctement fermé.	Reportez-vous à la section « <i>le couvercle ne peut pas fermer</i> » ci-dessus.
L'élément chauffant supérieur chauffe mais la lumière est éteinte	La lumière d'éclairage est brûlée ou elle est endommagée en raison d'une vibration violente ou soudaine pendant le fonctionnement.	S'il vous plaît contacter le fabricant pour service.
Odeur d'aliments brûlés	Résidus ou débris d'aliments dans l'appareil	S'il vous plaît retirer et nettoyer tous les résidus de nourriture ou de débris.
Aliments trop cuits ou insuffisamment cuits	Temps de cuisson incorrect et / ou réglage de la température.	Ajustez le temps de cuisson en fonction du volume et de l'épaisseur de la nourriture.
	Fonction incorrecte choisie pendant la cuisson.	Veillez sélectionner la fonction correcte en fonction des types d'aliments et de la recette.
La palette agitatrice ne bouge pas	Fonction incorrecte choisie.	Veillez choisir la fonction « Stir Fryer ».
	L'appareil est en train de préchauffer. L'agitation commence après le préchauffage.	Attendez que le préchauffage soit terminé



	Le grand engrenage n'est pas correctement attaché.	Veillez réaligner et attacher le grand engrenage au mécanisme d'entraînement.
Légère fumée qui sort	La fumée est généralement causée par la combustion des résidus de graisse	Enlever les résidus de graisse excessifs.
Son de clique lorsque l'unité chauffe ou se refroidit	Causée par l'expansion ou la contraction thermique commune aux pièces métalliques. Les relais pour réguler les cycles de chauffage afin de maintenir la température réglée font cliquer quand ils sont allumés et éteints.	Ceci est normal pendant le chauffage ou le refroidissement. C'est le fonctionnement normal de l'appareil.
Code d'erreur E5 ou E6 affiché sur le panneau de commande	Protection contre la surchauffe activée. L'appareil coupe automatiquement l'alimentation des éléments chauffants.	Veillez attendre que l'appareil refroidisse.
Le ventilateur reste en marche après la fin du programme	L'arrêt différé du ventilateur est activé pour refroidir l'appareil plus rapidement	C'est le fonctionnement normal de l'appareil.
Le ventilateur reste en marche après la mise hors tension de l'appareil	L'arrêt différé du ventilateur est activé pour refroidir l'appareil plus rapidement	C'est le fonctionnement normal de l'appareil.

Caractéristiques

Modèle	AP360
Puissance	1500 Watts (maximum)
Tension	120 V
Fréquence	60 Hz
Puissance de veille	< 0.5 Watts
Capacité de cuisson	4 L

GARANTIE LIMITÉE DU FABRICANT



EZCUISINE garantit que toutes les pièces et tous les composants sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication pendant un (1) an à compter de la date de réception du produit. Cette garantie n'est valide que dans les conditions suivantes:

1. La garantie ne s'applique qu'à l'acheteur original et est utilisée aux États-Unis et au Canada. Cette garantie n'est pas transférable. Une preuve d'achat, un numéro de bon de commande ou une autre preuve de la date d'achat originale est requise avant que le service de garantie ne soit effectué.
2. L'usure normale n'est pas couverte par cette garantie.
3. Cette garantie s'applique à l'utilisation par une famille ou un foyer seulement. Cette garantie est annulée lorsque le produit est utilisé dans un cadre commercial ou institutionnel, à moins d'être approuvé par EZCUISINE pour la couverture.
4. Cette garantie est nulle si le produit a fait l'objet d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une maintenance inadéquate ou d'une réparation ou modification non autorisée.

Aucun service de garantie ne sera fourni si le produit a été altéré ou endommagé par une mauvaise utilisation et un mauvais entretien, un emballage défectueux par le propriétaire ou une mauvaise manipulation par un transporteur.

5. Ce produit est réparable par EZCUISINE pendant et après la période de garantie. La réparation ou le remplacement du produit est le recours exclusif du consommateur sous cette garantie. Si la réparation ou le remplacement n'est pas pratique, un remboursement complet du montant de l'achat doit être effectué.
6. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages accessoires ou indirects résultant d'une violation de cette garantie ou de toute garantie implicite sur ce produit.
7. Cette garantie ne couvre pas les unités utilisées à l'extérieur des États-Unis et du Canada.
8. La responsabilité d'EZCUISINE, le cas échéant, pour tout appareil ou pièce prétendument défectueux est limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil ou de la pièce et ne doit pas dépasser le prix d'achat d'un appareil ou d'une pièce de rechange comparable.

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui pourraient survenir à la suite d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, d'un manquement aux instructions d'EZCUISINE, d'un courant ou d'une tension autre que ceux indiqués sur le produit ou d'une modification ou réparation non autorisée du produit. Il ne couvre pas non plus l'usure normale, l'entretien ou le remplacement des pièces consommables, et l'un des éléments suivants:

- Utilisation du mauvais type d'eau;
- Mise à l'échelle (toute mise à l'échelle doit être effectuée conformément aux instructions d'utilisation);
- Pénétration d'eau, de poussière ou d'insectes dans le produit;
- Les dommages mécaniques ou une surcharge;
- Des dommages ou de mauvais résultats dus à une tension ou à une fréquence incorrecte;
- Les accidents, y compris les incendies, les inondations, la foudre, etc.;
- Usage professionnel ou commercial;
- Dommages aux objets en verre ou en porcelaine du produit.



LES DISPOSITIONS DE CETTE GARANTIE SONT VOTRE RECOURS UNIQUE ET EXCLUSIF EN CE QUI CONCERNE LE (S) PRODUIT (S).

COUVERT PAR CETTE GARANTIE. TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES CONCERNANT LES APPAREILS, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADEQUATION À UN USAGE PARTICULIER SONT EXPRESSÉMENT EXCLUES.

EZCUISINE n'est pas responsable des dommages indirects, spéciaux ou consécutifs résultant de ou en relation avec l'utilisation ou la performance de l'appareil ou des dommages concernant toute perte économique, perte de biens, perte de revenus ou de profits, perte de jouissance ou l'utilisation, les coûts d'enlèvement, d'installation ou d'autres dommages indirects de quelque nature que ce soit. La garantie du fabricant par EZCUISINE est un avantage supplémentaire qui n'affecte pas les droits statutaires du consommateur. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion des garanties implicites ou des limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous confère des droits légaux spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre. Le consommateur peut faire valoir de tels droits à sa seule discrétion.

Copyright © 2018 Tous droits réservés.

Le contenu de cette publication est protégé par les lois et traités internationaux et fédéraux sur le droit d'auteur et, à ce titre, toute réimpression ou utilisation non autorisée de ce matériel est strictement interdite.

Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite ou transmise sous aucune forme sans l'autorisation écrite de l'auteur, sauf pour l'éducation publique.

La reproduction ou la traduction de toute partie de ce travail sans la permission du détenteur des droits d'auteur est contraire à la loi.

