

BOB  HOME

FOUR A AIR CHAUD
HOT AIR FRYER
"BISTRO VITAL"



Cher client,

Merci d'avoir choisi notre produit. Pour que vous puissiez profiter le plus longtemps possible de votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et suivre les indications mentionnées sur les pages suivantes. Afin d'éviter tout dommage éventuel lié à une utilisation non conforme, veuillez respecter scrupuleusement le mode d'emploi lors de l'utilisation du produit. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages liés à une utilisation non conforme.

TABLE DES MATIERES :

DONNEES TECHNIQUES	4
Déclaration de conformité	4
Consignes de sécurité	5
Aperçu de l'appareil	6
Accessoires	7
Affichage	8
Tableau des programmes	9
Mise en service	9
Nettoyage et entretien	10
Résolution de problèmes	11
Indication concernant l'élimination	12

DONNEES TECHNIQUES

Numéro d'article	7000008
Modèle	RA008
Alimentation électrique	220- 240V 50- 60Hz
Puissance	max. 1 800 W
Plage de température	30 C - 200 C

FABRICANT :

Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, 20539 Hambourg

www.bobhome.de, service@bobhome.de

CET APPAREIL A ETE FABRIQUE SELON LES NORMES SUIVANTES :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (BT)

2011/65/UE (RoHS)

2009/125/UE (ErP)

DECLARATION DE CONFORMITE



ATTENTION :

Risque de brûlure ! Ne touchez pas les surfaces ni les sorties de vapeur pendant l'utilisation. La fenêtre de visualisation peut également être chaude pendant le fonctionnement et après l'arrêt.

CE

CONSIGNES DE SECURITE

- 1. Ne plongez jamais l'appareil contenant les composants électriques et l'élément chauffant dans l'eau ou ne le rincez pas sous un robinet.**
- 2. Ne versez aucun liquide dans l'appareil principal pour éviter tout risque d'électrocution.**
- 3. Si la fiche d'alimentation ne se laisse pas brancher essayez une autre position. Contactez un électricien si la fiche ne se laisse toujours pas brancher. Ne modifiez pas la prise ni la fiche d'alimentation**
- 4. Assurez- vous que la fiche d'alimentation est entièrement et correctement insérée.**
- 5. Évitez que les aliments entrent en contact avec l'élément chauffant en vous assurant de ne pas trop remplir la chambre de cuisson et la broche rotative en particulier.**
- 6. N'utilisez jamais l'appareil si la fiche ou le câble d'alimentation sont endommagés ou si l'appareil présente des dommages ou des défauts**
- 7. Utilisez uniquement les accessoires livrés par le fabricant.**
- 8. Placez l'appareil sur une surface plane, uniforme et sèche. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas plié.**
- 9. Assurez- vous que le câble d'alimentation ne touche pas d'objets chauds**
- 10. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de flammes nues. Veillez à ce qu'il ait une distance de 15 centimètres au minimum à l'arrière, aux côtés et en haut par rapport à d'autres objets.**
- 11. Saisissez toujours la fiche lorsque vous voulez la retirer de la prise de courant, ne tirez jamais sur le câble**
- 12. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné**
- 13. Ne couvrez jamais l'entrée ou la sortie d'air. Cela peut entraîner la surchauffe de l'appareil.**
- 14. L'appareil n'es pas conçu pour une utilisation commerciale**
- 15. Ne mettez jamais d'huile dans le panier rotatif. Cela peut provoquer un incendie dans la chambre de cuisson.**
- 16. L'appareil est également très chaud à l'extérieur pendant le fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes. Utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour retirer les aliments ou les accessoires.**
- 17. Si de la fumée s'échappe de l'appareil, débranchez- le, laissez- le refroidir, et retirez les aliments seulement à ce moment de la chambre de cuisson.**
- 18. Un signal se déclenche lorsque le programme de cuisson est terminé et le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes environ pour refroidir l'appareil.**
- 19. Par mesure de sécurité, l'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température à l'intérieur de l'appareil devient trop élevée, l'appareil s'éteint automatiquement et peut être remis en service uniquement après 30 minutes environ de refroidissement.**
- 20. Ne connectez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparés. N'utilisez pas non plus de câble de rallonge.**
- 21. Les enfants et les personnes à mobilité réduite ou ayant un handicap psychique peuvent utiliser l'appareil uniquement sous surveillance ou après avoir reçu des**

instructions détaillées d'un superviseur. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas utiliser l'appareil. Veuillez tenir l'appareil hors de portée des enfants.

22. Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur et protégez- le contre l'humidité et la lumière du soleil directe

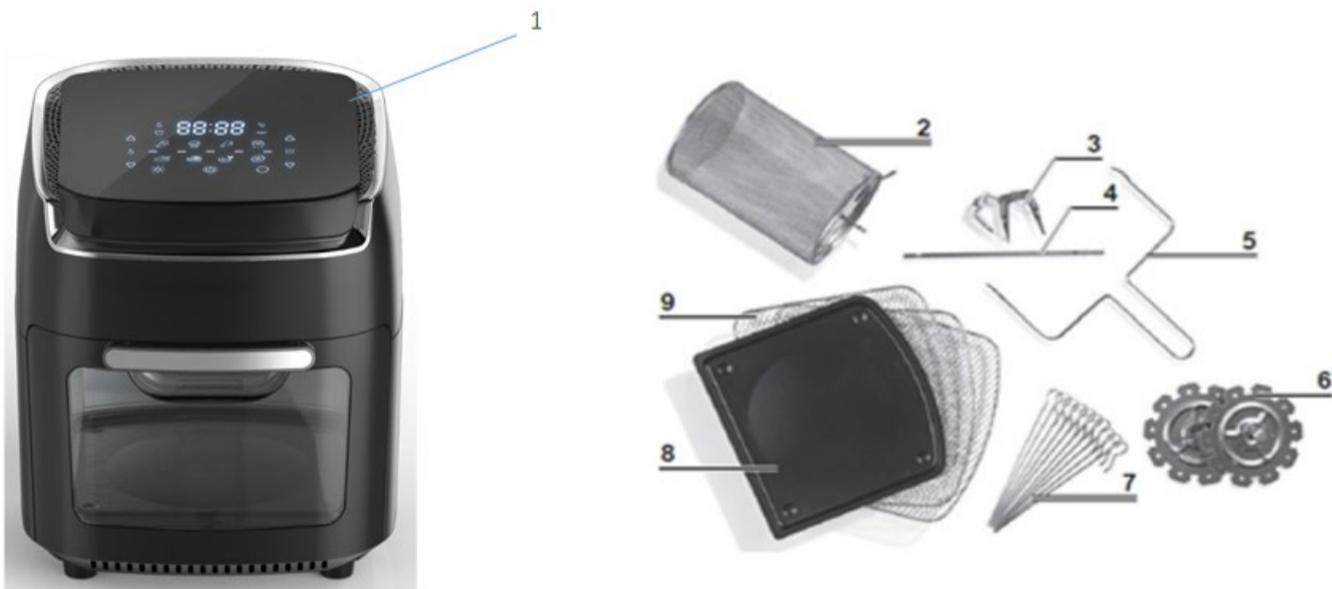
23. Débranchez le câble d'alimentation si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période ou si vous le laissez sans surveillance

24. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous- même. Veuillez contacter un atelier spécialisé ou votre revendeur en cas de problèmes avec l'appareil

25. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil, même lorsqu'il n'est pas utilisé.

26. Utilisez l'appareil uniquement comme décrit dans ce mode d'emploi. Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dommages causés par le non- respect du mode d'emploi et des instructions y étant contenues

APERÇU DE L'APPAREIL



1. Appareil principal

2. Panier rotatif

3. Fourchettes pour broches rotatives

4. Broche rotative

5. Fourchette de prélèvement

6. Accessoires pour kebab (en option)

7. Brochettes pour kebab (en option)

8. Plaque de cuisson

9. Grille de séchage

ACCESSOIRES

2. Panier rotatif

Idéal pour les frites, les nuggets ou pour torrifier le café et griller les noix. Utilisez la fourchettes de prélèvement pour installer ou retirer le panier.

3. + 4. Kit de rôtisserie

Idéal pour les poulets entiers ou d'autres volailles ainsi que les rôtis entiers. Piquez la brochette par le centre du produit à cuire et fixez- la des deux côtés au moyen des fourchettes de fixation. Assurez- vous que le produit à cuire ne soit pas trop grand et ne touche pas l'élément de chauffage.

5. Fourchette de prélèvement

Utilisez la fourchette pour installer la broche rotative et le panier rotatif dans l'appareil ou pour les retirer de celui- ci.

6. + 7. Kit pour kebab (en option)

Utilisez ce kit pour tout type de nourriture comme le chachlik ou les brochettes de légumes. Le kit convient également très bien aux poissons ou aux crevettes.

8. Plaque de cuisson

Utilisez la plaque pour récupérer l'huile ou faire cuire les aliments.

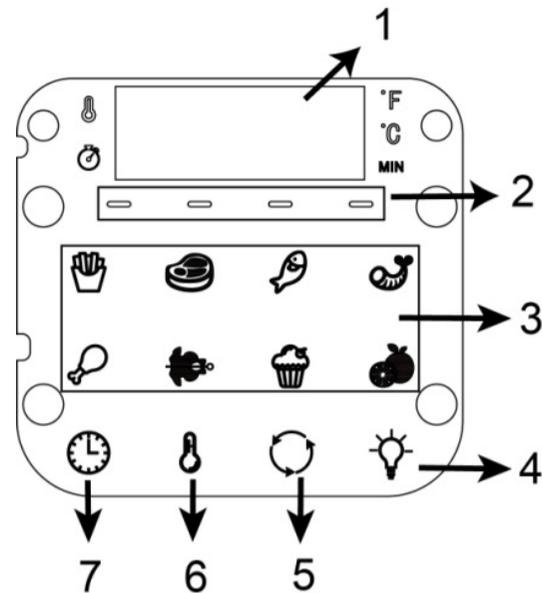
9. Grille de séchage

Convient pour le séchage d'aliments tels que les fruits ou la viande. Vous pouvez également utiliser ces grilles pour réchauffer ou faire cuire des aliments.

Important !

Certains accessoires sont très pointus ou coupants. Veillez à ne pas vous blesser. Tous les accessoires deviennent très chauds pendant le fonctionnement ! Veillez à ne pas vous brûler.

AFFICHAGE



1. Écran numérique LED

L'écran affiche de manière alternative le temps restant et la température pendant le programme de cuisson

2. Affichage de l'état

Cet affichage clignote en séquences pendant le programme de cuisson. L'affichage clignote encore pendant 20 secondes environ après la fin du programme de cuisson.

3. Affichage de programmes

Sélectionnez ici un programme correspondant. Le temps et la température sont pré réglés de manière respective. Vous pouvez les ajuster individuellement avant le démarrage du programme.

4. Éclairage intérieur

Allumez et éteignez l'éclairage intérieur ici pendant l'exécution du programme pour mieux voir le produit de cuisson. La lumière s'allume automatiquement lorsque la porte est ouverte et s'éteint lorsque celle-ci est fermée.

5. Fonction de rôtisserie

Vous pouvez activer ou désactiver la rôtisserie ici. L'affichage clignote pendant le fonctionnement.

6. Réglage de la température

Ici, vous pouvez augmenter ou réduire la température individuellement de 65 C à 200 C par paliers de 5 C. Dans le programme de séchage de 30 C à 80 C.

7. Réglage du temps

Ici, vous pouvez augmenter ou réduire le temps individuellement de 1 à 60 minutes. Dans le programme de séchage de 2 à 24 heures.

Touche POWER / START

Cette touche s'allume lorsque la fiche d'alimentation est branchée. Appuyez sur cette touche pour allumer l'écran. Appuyez sur cette touche encore une fois pour démarrer le programme souhaité. Appuyez sur le bouton pendant que le programme est en cours d'exécution pour mettre l'appareil en veille. L'écran est alors éteint. L'éclairage intérieur et le ventilateur continuent à fonctionner pendant 20 secondes environ.

TABLEAU DES PROGRAMMES

PROGRAMME	Température	Temps
7. Pommes Frites	200 C	20 minutes
8. Steaks/Nuggets	200 C	20 minutes
9. Poisson	200 C	10 minutes
10. Griller	200 C	22 minutes
11. Poulet	190 C	25 minutes
12. Gâteaux	200 C	45 minutes
13. Rôtisserie	190 C	25 minutes
14. Séchage*	30 C	8 heures (*2- 24 heures)

MISE EN SERVICE**Avant la première utilisation**

1. Assurez-vous qu'aucune pièce ne soit endommagée
2. Lisez ce mode d'emploi ainsi que toutes les indications placées sur l'appareil et les accessoires
3. Enlevez tous les emballages et les plaques signalétiques
4. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude. Veuillez noter que seuls les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
5. Nettoyez l'appareil principal de l'intérieur à l'extérieur avec un chiffon humide

Programmes de cuisson

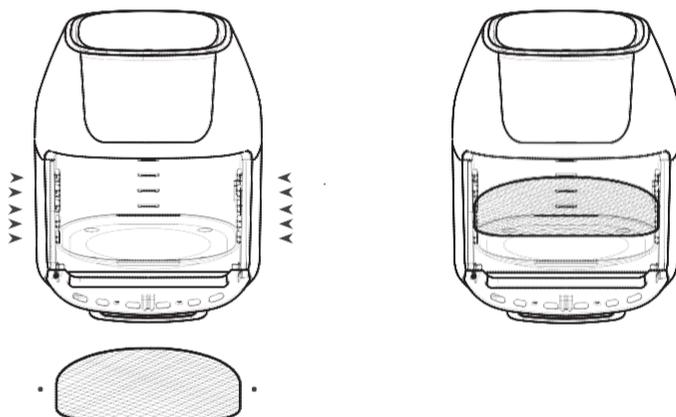
Veuillez noter que les programmes spécifiés et préprogrammés ne contiennent que des valeurs standard. Réglez les températures et les temps en fonction de la recette correspondante et de vos goûts. Ne mangez jamais des aliments crus et pas assez cuits

Utilisation de la fonction de rôtisserie

1. Fixez votre produit de cuisson à la broche rotative ou remplissez le panier rotatif.
2. Installez les accessoires dans l'appareil principal en utilisant la fourchette de prélèvement. Assurez- vous que le panier soit fermé et que le produit de cuisson fixé sur la brochette ne soit pas trop grand.
3. Fermez la porte et appuyez sur la touche Start lorsque vous aurez tout installé correctement.
4. Sélectionnez maintenant un programme approprié ou réglez le temps et la température individuellement.
5. Appuyez à nouveau sur la touche Start pour commencer la cuisson.
6. Vous pouvez ouvrir la porte à tout moment pendant la cuisson pour vérifier l'avancement de celle- ci.

Utilisation des grilles de séchage pour une meilleure répartition de la chaleur

1. Installez la plaque de cuisson au fond de l'appareil
2. Glissez la grille de séchage dans l'un des rails de guidage placé sur le côté de la chambre de cuisson
3. Placez la grille au niveau supérieur pour obtenir une meilleure répartition de la chaleur et un résultat plus croustillant.



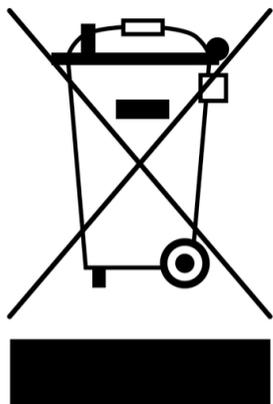
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche d'alimentation et laissez l'appareil se refroidir avant de le nettoyer.
2. Nettoyez le boîtier au moyen d'un chiffon humide. L'intérieur de l'appareil doit être nettoyé régulièrement
3. Tous les accessoires peuvent être lavé au lave- vaisselle.
4. Nettoyez l'intérieur au moyen d'une éponge/d'un chiffon, d'eau chaude et d'un détergent doux
5. Le cas échéant, éliminez les résidus de nourriture de l'élément de chauffage et du plafond de l'espace intérieur.
6. Assurez- vous que l'espace intérieur ainsi que tous les accessoires soient entièrement secs avant de ranger l'appareil.

RESOLUTION DE PROBLEMES

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Vous n'avez pas allumé l'appareil ou n'avez pas sélectionné de programme	Branchez la fiche et sélectionnez un programme. Démarrez à présent le programme.
Le produit de cuisson est cru	Le panier est trop plein ou la température trop basse.	Réduisez la quantité d'aliments et augmentez la température.
Le produit de cuisson n'est pas doré uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Réglez la minuterie sur la moitié du temps souhaité, tournez le produit de cuisson et démarrez le même temps à nouveau.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous avez utilisé de l'huile ou des restes de nourriture se trouvent dans l'appareil	Éliminez l'huile au moyen d'un papier essuie-tout et nettoyez l'espace intérieur ainsi que les accessoires.
Les pommes frites ne sont pas cuites uniformément	Vous avez utilisé la mauvaise sorte et les bâtonnets ne sont pas complètement lavés	Utilisez des pommes de terre fraîches et coupez- le en bâtonnets réguliers.
Les pommes frites ne sont pas croustillantes	Les bâtonnets de pommes de terre sont trop humides	Séchez ou coupez les bâtonnets plus finement

INDICATION CONCERNANT **L'ELIMINATION**



La directive européenne 2012/19/UE s'applique si le logo présenté à gauche (poubelle à roues barrée) est indiqué sur le produit. Ces produits ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers. Informez-vous sur les consignes locales relatives à la collecte séparée des appareils électriques et électroniques.

Suivez les consignes locales et n'éliminez pas les appareils usagés avec les déchets ménagers. L'élimination correcte des appareils usagés permet de protéger l'environnement et la santé des autres personnes contre des conséquences négatives éventuelles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

**Marketbrands GmbH, Brandshofer Deich 68, D- 20539 Hamburg,
service@ bobhome.de**

7000008, friteuse à air chaud « Bistro Vital » - V2019.7

www.bobhome.de