

COSO®
DESIGN

Original Operating Manual

AF 350



USA Branch

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T.: 908.604.0677

Document-Number: 13179 06-09-2020

Printing and typographical errors reserved.

© 2020 CASO Design USA LLC

1. Operating Manual	5
1.1 IMPORTANT SAFEGUARDS	5
1.2 General.....	5
1.3 Information on this manual.....	5
1.4 Warning notices	6
1.5 Limitation of liability	6
1.6 Copyright protection.....	7
2 Safety	7
2.1 Intended use	7
2.2 General Safety information.....	7
2.3 Sources of danger.....	9
2.4.1 Danger of burning	9
2.4.2 Danger of fire.....	9
2.4.3 Dangers due to electrical power	10
3 Commissioning	10
3.1 Safety information.....	10
3.2 Delivery scope and transport inspection.....	10
3.3 Unpacking.....	11
3.4 Disposal of the packaging	11
3.5 Setup location requirements	11
3.6 Electrical connection	11
4 Design and Function	12
4.1 Complete overview	12
4.2 Control panel	13
4.3 Warning notices on device	13
4.4 Rating plate.....	13
4.5 Assembling / Deassembling	13
4.6 Assembling the handle of the steak pan	13
5 Operation and Handling	14
5.1 Before initial use	14
5.2 Security switch	14
5.3 Overheating protection	14
5.4 Use of the BBQ Set	14
5.5 Commissioning.....	14
5.6 Advices for frying	16
6 Cleaning and Maintenance	17
6.1 Safety information.....	17
6.2 Cleaning	18

7	Troubleshooting	18
7.1	Safety notices	18
8	Disposal of the Old Device.....	19
9	Guarantee.....	19
10	Technical Data	20

1. Operating Manual

1.1 IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using.
2. This appliance generates heat. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrocution do not immerse any part of the appliance in liquid.
4. Children must be closely supervised when near the appliance. Do not let children operate appliance without close supervision.
5. Unplug the appliance when not in use and before cleaning. Allow appliance to cool down before cleaning.
6. Inspect the appliance, its power cord and plug for any damage before using. If there appears to be any damage or if the appliance shows signs of malfunctioning, do not use the appliance.
7. Do not use outdoors.
8. Do not allow cord to touch hot surfaces or hang over sharp edges such as those on countertops.
9. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or heated oven.
10. Do not carry the appliance around when it contains hot food.
11. Always connect power cord to the appliance first, then insert the plug into the electrical outlet. Before unplugging, make sure the appliance is not in use, then unplug.
12. Do not use this appliance for any unintended use.
13. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

1.2 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your Air Fryer will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

1.3 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the AF 350 (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.4 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

Danger

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

Warning

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

Attention

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

Please note

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

1.5 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.6 Copyright protection

This document is copyright protected.

CASO Design USA LLC. reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

2 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

2.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces. This device is only for domestic use in enclosed spaces for deep-frying and re-heating of food. This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
- in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

2.2 General Safety information

Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.

Please note

- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge of their use if they are supervised or have been instructed at to the safe use of the device and have understood the resulting hazards.
- ▶ Do not operate the device with wet hands and do not let it run empty.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Do not use accessories which are not recommended by the manufacturer, as this can cause damage to your device or personal injury.
- ▶ Do not use outdoors.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Do not let the cord hang over the end of a table or do not place it on a hot surface.
- ▶ Do not place the device on or near by a gas oven, electronic oven or into a heated oven.
- ▶ Do not put anything on top of the device. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.
- ▶ The device automatically changes to standby mode after the cooking time is over or after 3 min. without using it. Unplug the device then to turn it off completely.
- ▶ Use the device only for frying and re-heating.
- ▶ Make sure that the handle was properly secured to the basket /steakpan and anchored.
- ▶ Do not submerge the heating unit, cord or plug in water or other liquids to prevent electrical shock.
- ▶ Make sure that the vents on the cover are not covered with other items.
- ▶ Unplug the device after use. Then you can move, clean or maintain it.
- ▶ Do not unplug the device by pulling the cord.
- ▶ In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.

2.3 Sources of danger

2.3.1 Danger of Burning

Danger

The device can become very hot.

- ▶ Do not touch the frying basket, frying pot, the BBQ set and the air outlet during the frying or when the unit is still hot!
- ▶ Do not touch the inside of the device during operation.
- ▶ Do not move the device if it contains hot food.
- ▶ Use cooking gloves or pot holders when you come into contact with the hot device.
- ▶ Do not move the device during use.
- ▶ Fry only in the enclosed frying pot or steak pan. Use this frying pot exclusively with this fryer. Use the frying pot never otherwise.
- ▶ Unplug the device after use. After that you can move, clean or maintain it.
- ▶ Let the device cool down before you remove items, add or clean them.
- ▶ Do not put wet food into the device.
- ▶ Remove all ice from frozen food to be fried.
- ▶ Look for the hot steam rising from the air outlet.

2.3.2 Danger of Fire

Danger

There is a risk of fire if the device is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

- ▶ This device produces high temperatures, which can lead to burns.
- ▶ This device works on hot air. Do not fill it with oil or fat! Danger of burns!
- ▶ Make sure that no flammable objects are above or near the device.
- ▶ If the oil catches fire, immediately pull the plug from the socket and close the lid of the device.
- ▶ Do not install unless the frying basket is completely free of water.
- ▶ Place the food into the frying basket or on the BBQ set and avoid that they touch the heating elements.
- ▶ If the device catches fire, immediately remove the plug from the outlet (if possible) and extinguish the flames with a damp fabric.
- ▶ Never use water to extinguish the fire!

2.3.3 Dangers due to electrical power

Danger

Mortal danger due to electrical power! Due to the risk of electrocution, never attempt to touch or repair live wires or subassemblies!

Observe the following safety guidelines to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the power cord connection to the main appliance is damaged, you will need to have it repaired or replaced by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate the appliance if its power cord or plug appears to be damaged, malfunctioning or if the appliance has been dropped. If the power cord is damaged, you will need to have it repaired or replaced by an authorized electrician or the manufacturer to avoid risk of injury.
- ▶ Never attempt to open the appliance's housing under any circumstances. There is a danger of electrocution whenever the housing is opened. In addition, the appliance will not function properly if the housing is open.
- ▶ Never touch the appliance or its plug with wet hands.
- ▶ Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance or storing the appliance after use.
- ▶ Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.

3 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

3.1 Safety information

Warning

Packaging materials are not toys and should be disposed of properly.

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

3.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the AF350 is delivered with the following components:

- Fryer AF350 + BBQ set (with steak pan, grill rack and 3 meat skewers)
- Frying basket with handle
- Power cord
- Frying pot
- Operating Instructions

Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

3.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Place the box containing the device on a countertop or table.
- Remove the device from the box and remove the outer packaging.

3.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.



Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

3.5 Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the device.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 6" on all sides.
- **WARNING!** Do not close the ventilation openings in the device housing.
- Do not remove the device's adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

3.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

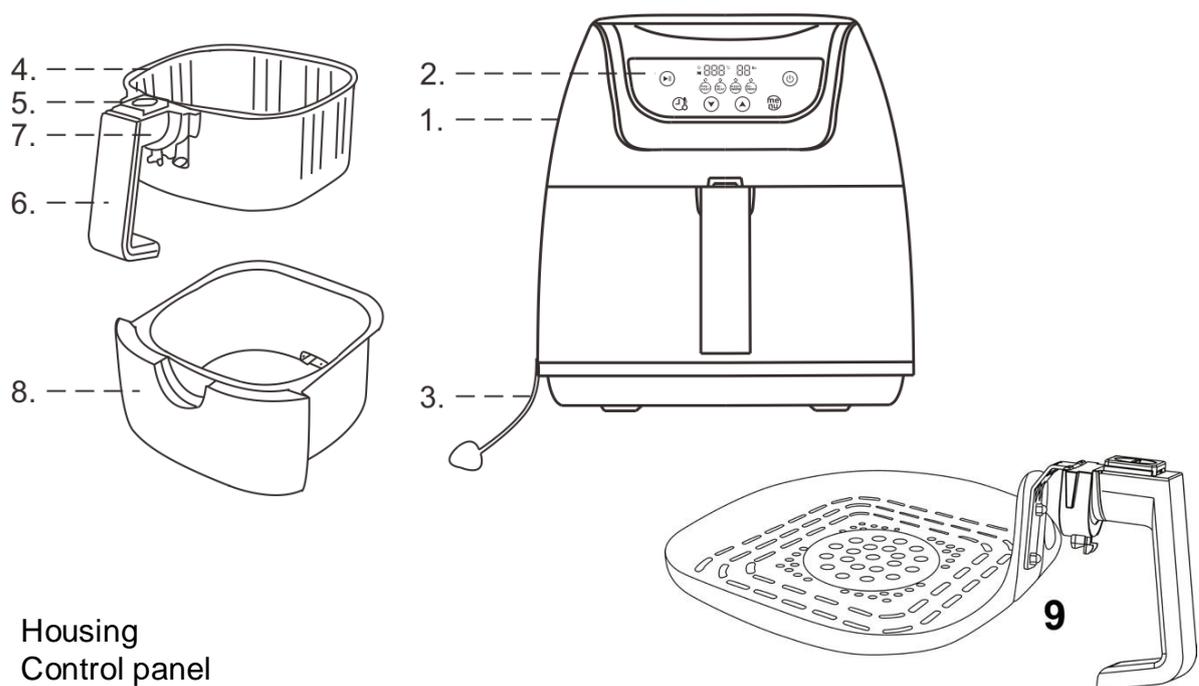
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.

- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the device.
 - The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
 - Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
 - The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
 - The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
- The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

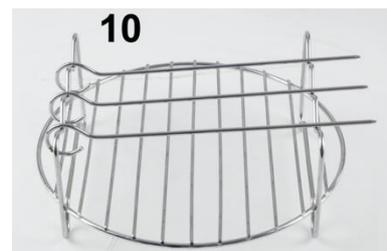
4 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

4.1 Complete overview



1. Housing
2. Control panel
3. Powercord
4. Frying basket
5. Button for release of frying basket
6. Handle
7. Attachment for handle
8. Frying pot for frying basket
9. Steak pan with handle
10. Grill rack with meat skewers



4.2 Control panel



- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1 set temperature | 2 set time |
| 3 on/off button | 4 automatic menu |
| 5 menu button | 6 increase of time/ temperature |
| 7 reduce of time / temperature | 8 setting of time / temperature |
| 9 start/pause button | |

4.3 Warning notices on device

Attention

Danger due to hot surface! There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the device. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.



4.4 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

4.5 Assembling / Deassembling

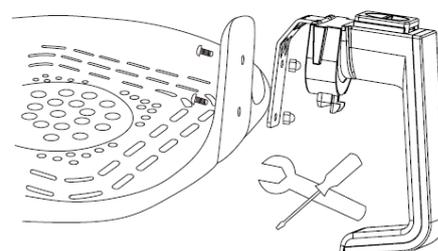
Slide the cover above the button for release of frying basket into the direction of the interior of the frying basket. Push the button and remove the frying basket from the pot.

Assembling: Place the frying basket into the pot until it latches. Slide back the cover above the button for lease.



4.6 Assembling the handle of the steak pan.

You need to attach the handle to the base of the steak pan. Use the screws and nuts provided. Tighten the nuts with the supplied screwdriver and wrench.



5 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

Please note

- ▶ This device is only intended for use in households in enclosed spaces.

5.1 Before initial use

- Thoroughly clean the basket, the BBQ set and the pot with hot water, some mild liquid and a non-abrasive sponge.

Please note

- ▶ You can also clean these parts in the dishwasher.
- ▶ Wipe the inside and outside of the device with a moist cloth.

5.2 Security switch

This device is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

Please note

- ▶ It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

5.3 Overheating protection

The device has an overheating protection. In case of too high temperature inside the device close to electronic components the device will switch off automatically. Pull the plug and let the device cool down at least for half an hour.

5.4 Use of the BBQ Set

You can use the steak pan instead of frying basket. In addition you can place the grill rack with meat skewers on the steak pan.

5.5 Commissioning

1. Connect the main plug into a socket. The device beeps and  is flashing in the display.

2. Unlock & Temperature setting: Press  to unlock the device.

The display shows „400°F“ and „10 Min“. Press  and then  or  to increase/decrease the temperature (in 5°F steps) Max.: 400°F, Min.: 140°F.

3. Time setting: Press  and then  or  to increase/decrease the time (in 1 Min. steps). Max.: 60 Min., Min. 1 Min. Start the device with .
4. Let the device preheat for 3-4 Min. without food or add 3-4 Min. to your cooking time.
5. Pull out the frying basket/steakpan with the handle and fill it with your desired food.

Please note

- ▶ Never fill the basket/steakpan exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.

6. Slide the pot back into the fryer.

Warning

- ▶ Never use the pot without the basket or steak pan in it.

7. **Fast cooking:** Press  and the device immediately starts frying (Temperature: 400°F, cooking time: 10 Min.). While frying you can still adjust the time and temperature (see above).

8. **Auto menus:** Press , the indicator is shown above . Press  again to choose a programme.

Symbol	Function	Temp °F	Time (min)	Remark
	Pre-heat*	400	3	Preheat the device when it is cold.
	Re-heat**	360	5	To reheat the food when it is cool, adjust the time if needed.
	Keep warm**	160	60	To keep the food warm, adjust the time if needed.
	Defrost**	140	5	To defrost the food or ingredient, adjust the time if needed.

*You can set Temp/Time

** You can set the Time by pressing the “temp/time” key, and “up” and “down” key

9. Start the device with .

10. Frying

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the device by the handle (make sure that you do not press the basket / steak pan release button) and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer.

Warning

▶ Do not press the basket / steak pan release button during shaking or turn over the ingredients. Risk of burns!

11. Pause/Continue: Press  to stop the device. Press it again to continue.

STOP: Press  to stop the device.

12. After frying:

- When the frying is done you will hear 3 beeps, but in order to cool down the fryer and protect the interior fuse, the fan will run for 1 minute longer and then stop automatically. The fryer will enter standby mode.
- Pull out the frying pot with frying basket/steak pan using the handle and put it on a heat-resistant surface. Check, whether the food is cooked through. If not you can slide the frying pot back into the fryer and set the timer for a few minutes.
- To remove the ingredients, press the basket/steak pan release button and lift the basket/steak pan out of the pot. The frying basket/steak pan and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

Warning

▶ The frying basket / BBQ set and the food are very hot!

5.6 Advices for frying

- After the fryer has started its program you will still be able to adjust the time and temperature at any moment by pressing the appropriate buttons.
- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Coat fresh potatoes with a bit of oil for crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- Some snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

Please note

- ▶ Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- ▶ We recommend to preheat the device without food for 3-5 minutes.

We recommend the following quantities and settings:

Food	Quantity/ Weigth	Temperature	Time
Frozen French fries	7 - 14 Oz	400 °F	15-25 min.
Frozen fish fingers	4 - 14 Oz	400 °F	10-15 min.
Frozen Chicken nuggets	4 - 18 Oz	400 °F	15-25 min.
Home made French fries	7 - 14 Oz	360 °F	20-30 min.
Breadcrumbed cheese snacks	7 - 10 Oz	400 °F	10-15 min.
Drumsticks	7 - 14 Oz	380 °F	25-30 min.
Sweet pepper	7 Oz	400 °F	7-10 min.
Muffin*	5 pcs	360 °F	10-15 min.

Please note

- ▶ *Please check the browning level after half of time.
- ▶ Please note that a different quantity requires an adjustment of time and temperature

6 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

6.1 Safety information

Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- ▶ The appliance must be cleaned and food residues must be removed regularly. If the appliance is not maintained, this will have a negative effect on the service life of the appliance. It can also result in the growth of fungus and bacteria.
- ▶ Switch the appliance off and unplug the plug from the wall power outlet before cleaning. 20 Clean the appliance right after use after it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases.

Attention

- ▶ Excessive accumulations of dirt can even damage the appliance under certain circumstances
- ▶ If water penetrates the appliance, this can damage the electronic components.
- ▶ Do not dip the appliance into water or other liquids and do not put it into the dishwasher.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not use abrasive brushes for cleaning.

6.2 Cleaning

- Remove the plug from the outlet and let the device cool down.
- The frying basket, the BBQ set and the frying pot can be washed in warm soapy water or in the dishwasher.
- Dry the parts thoroughly after cleaning.
- After cleaning, put the device back together.

Please note

- ▶ Clean the appliance and its loose parts thoroughly after each use.
- ▶ Carefully return all removable parts to their original positions to avoid air leakage or faulty operation.
- ▶ Do not clean the appliance by spraying water on it.
- ▶ Never use abrasive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.

Danger

- ▶ Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- ▶ Never immerse the heating element appliance in water or other liquid and never place it under running water.

7 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

7.1 Safety notices

Attention

- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- ▶ Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

Please note

- ▶ In the event of technical troubles, faulty appliances or missing parts, please contact Customer Service at 908.604.0677

8 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



Please note

- ▶ Utilize the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

9 Guarantee

12 Months Limited Warranty

Caso Design USA warrants that for a period of 12 months from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Caso Design USA at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. DO NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of the initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

This limited warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than Caso Design USA service center. Further this limited warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on Caso Design USA's Liability?

Caso Design USA shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the

above warranty. Caso Design USA disclaims all other warranties, conditions, or representations, express implied, statutory or otherwise.

Caso Design USA shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of the incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state, or jurisdiction to jurisdiction.

10 Technical Data

Device	AF 350 + BBQ Set
Voltage	120V/60HZ
Power consumption	1400W
Net Weight	10.80lbs
Gross Weight	14.11lbs
Product dimension (WXHxD) inch	13.20x12.10x11.20"
Giftbox Dimension (WXHxD) inch	13.40x12.30x13.40"
Master Carton Dimension (WXHxD) inch	14.00x14.20x14.00"

COSO[®]
DESIGN

Manuel d'utilisation original

AF 350 (13179)



cETL^{CM}US
LISTED
Intertek
5001639

Succursale USA

CASO Design USA LLC

Info@CasoDesignUSA.com

www.CasoDesignUSA.com

T. : 908.604.0677

Numéro de document : 13179 06-09-2020

Sous réserve d'erreurs d'impression et de typographie.

2020 CASO Design USA LLC

11. Manuel d'utilisation.....	25
11.1 GARANTIES IMPORTANTES.....	25
11.2 Généralités.....	25
11.3 Informations relatives à ce manuel.....	25
11.4 Avertissements de danger.....	26
11.5 Limite de responsabilités.....	26
11.6 Protection intellectuelle.....	27
12 Sécurité.....	27
12.1 Utilisation conforme.....	27
12.2 Consignes de sécurités générales.....	27
12.3 Sources de danger.....	29
12.3.1 Danger de brûlure.....	29
12.3.2 Danger d'incendie.....	29
12.3.3 Dangers du courant électrique.....	30
13 Mise en service.....	30
13.1 Consignes de sécurité.....	30
13.2 Inventaire et contrôle de transport.....	30
13.3 Déballage.....	31
13.4 Elimination des emballages.....	31
13.5 Mise en place.....	31
13.6 Raccordement électrique.....	32
14 Structure et fonctionnement.....	32
14.1 Vue d'ensemble.....	33
14.2 Panneau de commande.....	33
14.3 Avertissements sur l'appareil.....	34
14.4 Plaque signalétique.....	34
14.5 Montage / Démontage.....	34
14.6 Montage du manche de la poêle à steak.....	34
15 Commande et fonctionnement.....	34
15.1 Avant première usage.....	34
15.2 Interrupteur de sécurité.....	35
15.3 Utilisation de l'ensemble barbecue.....	35
15.4 Système anti-surchauffe.....	35
15.5 Mise en service.....	35
15.6 Astuces de friture.....	37
16 Nettoyage et entretien.....	38
16.1 Consignes de sécurité.....	38
16.2 Nettoyage.....	39

17	Nettoyage et entretien.....	39
17.1	Consignes de sécurité	39
18	Elimination des appareils usés	40
19	Garantie	40
20	Données techniques	41

11 Manuel d'utilisation

11.1 GARANTIES IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation.
2. Cet appareil génère de la chaleur. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour éviter l'électrocution, n'immergez aucune partie de l'appareil dans un liquide.
4. Les enfants doivent être étroitement surveillés lorsqu'ils s'approchent de l'appareil. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
6. Vérifiez que l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche ne sont pas endommagés avant de l'utiliser. Si vous constatez des dommages ou si l'appareil présente des signes de dysfonctionnement, ne l'utilisez pas.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon toucher les surfaces chaudes ou pendre sur des bords tranchants comme ceux des comptoirs.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou d'un four chauffé.
10. Ne transportez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
11. Branchez toujours le cordon d'alimentation à l'appareil en premier, puis insérez la fiche dans la prise électrique. Avant de débrancher l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas en cours d'utilisation, puis débranchez-le.
12. N'utilisez pas cet appareil pour un usage non prévu.
13. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

11.2 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre friteuse vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

11.3 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la AF350 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- sa utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

11.4 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants:

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

Avertissement

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves..

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

11.5 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

11.6 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenus réservés.

12 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

12.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux. L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle. Cet appareil est destiné uniquement pour un usage domestique, dans un espace clos, pour frire et pour réchauffer.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple:

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme

Avertissement

Danger en cas d'utilisation non conforme! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

12.2 Consignes de sécurités générales

Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.

Remarque

- ▶ Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissance si elles sont surveillées ou ont été informées de la manière d'utiliser l'appareil en sécurité et ont compris les risques en résultant.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil avec des mains mouillées et ne le laissez pas fonctionner à vide.
- ▶ Ne pas laissez l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ N'utilisez pas d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant, car cela peut endommager votre appareil ou bien provoquer des blessures.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil en extérieur de la maison.
- ▶ Ne laissez pas pendre les câbles électriques par dessus l'extrémité de la table ou bien ne posez pas ces câbles sur des surfaces chaudes.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz, cuisinière électrique ou dans un four chauffé.
- ▶ Ne rien poser sur l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte la friture.
- ▶ L'appareil passe automatiquement en mode veille (standby) à la fin de la cuisson et au bout de 3 minutes s'il n'est pas utilisé. Débrancher alors l'appareil de la prise de courant pour l'éteindre complètement.
- ▶ N'utilisez cet appareil exclusivement pour faire des fritures et pour réchauffer.
- ▶ Assurez-vous que la poignée est correctement fixé et ancré au panier/ poêle à steak en toute sécurité.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.
- ▶ Faites attention à ce que la fente d'aération sur le couvercle ne soit pas recouverte avec d'autres objets.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Ne pas débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.
- ▶ Cet appareil est destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie s'annule en cas d'utilisation à des fins professionnelles, en cas de mauvaise utilisation ou en cas de non-respect des instructions.

12.3 Sources de danger

12.3.1 Danger de brûlure

Danger

L'appareil peuvent se réchauffer fortement. Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle:

- ▶ Ne touchez pas ni le cuve pour panier de friture, le panier de friture, l'ensemble Barbecue ou air intérieure cours de la friture, ou bien lorsque l'appareil est encore chaud !
- ▶ Ne pas placer les mains à l'intérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il contient des aliments chauds.
- ▶ Utiliser des gants de cuisine ou des poignées lorsque vous entrez en contact avec l'appareil chaud.
- ▶ Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- ▶ Ne fritez que dans le panier à friture fourni ou la poêle à steak. Utilisez-la uniquement avec cette friteuse panier à friture. N'utilisez pas le panier autrement.
- ▶ Retirez le câble de la prise après utilisation. Vous pouvez ensuite déplacer l'appareil, le nettoyer ou procéder à l'entretien.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant d'en prélever ou insérer ou bien encore nettoyez les pièces.
- ▶ Ne remplissez pas l'appareil avec des objets à fritter qui soient mouillés.
- ▶ Enlevez toute glace des produits à fritter qui sont surgelés.
- ▶ Faites attention à la vapeur chaude qui sort des ouïes d'aération.

12.3.2 Danger d'incendie

Danger

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie:

- ▶ Cet appareil génère des températures élevées, risque de brûlures.
- ▶ Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Ne pas y verser d'huile ni de graisse de friture! Risque d'incendie !
- ▶ Assurez-vous de ne pas poser d'objets combustibles à proximité ou bien par dessus l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil lorsque le récipient est totalement exempts d'eau.
- ▶ Déposer tous les aliments dans le panier de friture / ou l'ensemble Barbecue et éviter tout contact direct entre les aliments et les éléments chauffants.
- ▶ S'il arrive que l'appareil prenne feu, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant (si possible) et éteindre le feu avec un chiffon humide.
- ▶ Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu !

12.3.3 Dangers du courant électrique

Danger

Danger de mort par électrocution!

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension!

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Eviter que des liquides pénètrent dans l'appareil, risque d'électrocution ou de court-circuit.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne jamais plonger l'élément chauffant, le câble ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter un choc électrique.

13 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

13.1 Consignes de sécurité

Avertissement

Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

- ▶ Ne permettez pas aux enfants de jouer avec les matériaux d'emballage en raison du risque de suffocation.

13.2 Inventaire et contrôle de transport

AF350 est livrée de façon standard avec les composants suivants:

- Friteuse AF350 + Ensemble de barbecue (composé d'une poêle à steak, d'un gril et de 3 brochettes de viande)
- Panier de friture avec poignée
- Câble d'alimentation
- Cuve pour panier de friture
- Mode d'emploi

Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

13.3 Déballage

Pour déballer l'appareil, procédez comme suit:

- Posez le carton avec l'appareil sur une plaque de travail ou bien sur la table.
- Retirez l'appareil du carton et enlevez l'emballage externe.

13.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

13.5 Mise en place

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants:

- L'appareil doit être posé à plat sur une surface ferme, plane, horizontale et résistante au chaud avec une force portante suffisante pour l'appareil.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour une marche correcte. Laissez 6" d'espace libre sur tous les côtés.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

13.6 Raccordement électrique

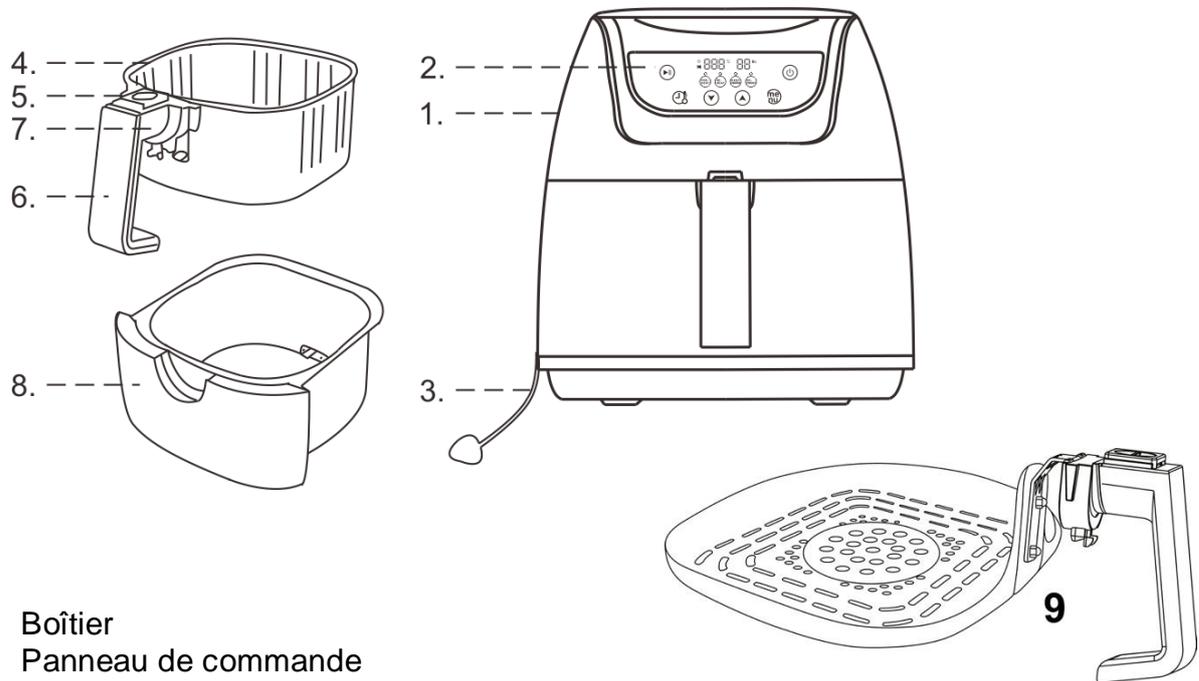
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Ne jamais utiliser de rallonge. Si une rallonge est cependant nécessaire, veiller à ce qu'elle soit dans un état irréprochable et qu'elle corresponde aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le AF 350 ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

14 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

14.1 Vue d'ensemble



1. Boîtier
2. Panneau de commande
3. Câble d'alimentation électrique
4. Panier de friture
5. Bouton de déverrouillage du panier de friture
6. Anse
7. A rrêt pour l'anse
8. Cuve pour panier de friture
9. Plat à steak avec poignée
10. Barbecue avec brochettes de viande



14.2 Panneau de commande



- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 Température réglée | 2 Durée réglée |
| 3 Touche marche/arrêt | 4 Menu automatique |
| 5 Touche menu | 6 Augmenter durée/température |
| 7 Diminuer durée/température | 8 Réglage durée/température |
| 9 Touche démarrage/pause | |

14.3 Avertissements sur l'appareil

Attention

Danger, surfaces très chaudes!

Sur l'appareil se trouve une mention d'avertissement signalant le danger des surfaces brûlantes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure!
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.



14.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

14.5 Montage/Démontage

Pousser le couvercle au-dessus de la touche pour détacher la corbeille de friture en direction de l'intérieur de la corbeille. Appuyer sur la touche et sortir la corbeille de friture du récipient.

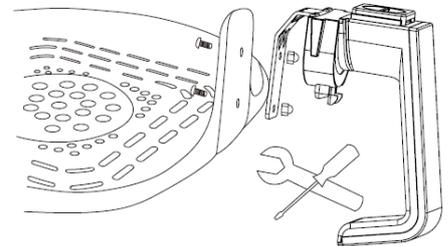
Pour le montage, insérer la corbeille de friture dans le récipient jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Repousser le couvercle au-dessus de la touche.



14.6 Montage du manche de la poêle à steak.

Vous devez fixer le manche à la base de la poêle.

Pour ce faire, utilisez les vis et écrous fournis. Serrez les écrous avec le tournevis et la clé fournis.



15 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

Remarque

- ▶ L'appareil est conçu pour un USAGE PRIVÉ et il est inapte à une utilisation professionnelle.

15.1 Avant première usage

- Nettoyer le panier voilà l'ensemble Barbecue et le récipient avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge douce ou similaire.

Remarque

- ▶ Ces pièces sont également adaptées au lave-vaisselle.
- Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

15.2 Interrupteur de sécurité

Cet appareil est équipé d'un mécanisme de sécurité. Lorsque la cuve est retirée de l'appareil en fonctionnement, celui-ci interrompt le processus de cuisson et le temps de cuisson s'arrête jusqu'à ce que la cuve soit remise en place.

Remarque

- Il est recommandé de ne pas retirer la cuve plus de 30 secondes pour garantir une température stable dans l'appareil. Ce qui conduit à un meilleur résultat de friture.

15.3 Utilisation de l'ensemble barbecue

Utiliser la poêle à steak au lieu du panier de friture.

De plus, vous pouvez placer la grille du gril avec les brochettes de viande sur la poêle à steak.

15.4 Système anti-surchauffe

L'appareil est équipé d'un système anti-surchauffe.

Quand la température de l'intérieur de l'appareil devient trop élevée au niveau des composants électroniques, l'appareil se coupe automatiquement. Débranchez la prise et laissez refroidir l'appareil pendant au moins une demi-heure.

15.5 Mise en service

1. Brancher la fiche dans la prise de courant. L'appareil émet un bip et  clignote à l'écran.
2. Déverrouillage et réglage de la température: Appuyer  pour déverrouiller l'appareil.
L'écran affiche « 400°F » et « 10 Min. ». Appuyez sur  puis sur  ou  ,pour augmenter/réduire la température (incréments de 5 °F). Max. : 400 °F, Min. : 140 °F.
3. Réglage du temps de cuisson: Appuyez sur  puis sur  ou  , pour augmenter/réduire le temps de cuisson (incréments d'une minute).
Max. : 60 Min., Min. 1 Min. Faites démarrer l'appareil en appuyant sur .
4. Laisser préchauffer l'appareil pendant 3 à 4 minutes sans aliments ou ajouter 3 à 4 minutes au temps de cuisson total lorsque l'appareil n'a pas été préchauffé.
5. Retirer le panier de friture ou la poêle à steak en le tenant par la poignée, et le remplir d'aliments.

Remarque

- Ne pas dépasser les valeurs indiquées dans le tableau lors du remplissage du panier de friture ou la poêle à steak. Cela pourrait affecter le résultat final.

6. Remettre le panier de friture ou la poêle à steak dans l'appareil.

Avertissement

► Ne jamais utiliser l'appareil sans le panier de friture ou la poêle à steak!

7. Friture rapide : Appuyer sur  et l'appareil démarre immédiatement (température : 400 °F, temps de cuisson : 10 min.). La température et le temps de cuisson peuvent être réglés pendant le processus de friture (voir ci-dessus).

8. Menu automatique : Appuyer sur  L'indicateur s'affiche par . Appuyer à nouveau sur la touche  pour choisir un programme.

Symbole	Fonction	Temp (°F)	Durée (min)	Nota
	Préchauffage*	400	3	Préchauffez la friteuse si elle est encore froide.
	Réchauffement**	360	5	Réchauffez vos plats en adaptant la durée en conséquence.
	Maintien au chaud**	160	60	Maintenez vos plats au chaud en adaptant la durée en conséquence.
	Décongélation**	140	5	Décongelez vos plats en adaptant la durée en conséquence.

*Vous pouvez changer le temp / durée

** Vous pouvez changer durée en appuyant sur la touche « temp/time », et sur les touches « haut » et « bas ».

9. Faites démarrer l'appareil en appuyant sur .

10. Certains aliments doivent être tournés/agités pendant la friture. Pour ce faire, retirer le cuve et le panier de friture ou la poêle à steak de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture) et agiter / tourner les aliments avec une fourchette ou une pince de cuisson. Remettre le cuve et le panier de friture ou la poêle à steak dans l'appareil.

Avertissement

► Ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture ou la poêle à steak lorsque vous tournez/agitez les aliments! Risque de brûlures!

11. Pause/Continuer : Appuyer sur  pour arrêter l'appareil. Appuyer à nouveau sur la touche pour continuer. STOP: Pressez  pour arrêter l'appareil.

12. Après la friture :

- Une fois que le temps de chauffe est écoulé, l'appareil émet 3 bips. Pour refroidir l'appareil et protéger le fusible interne, le ventilateur fonctionne encore pendant 1 minute puis s'arrête automatiquement. Et passe en mode veille.
- Retirer la cuve et le panier de friture ou la poêle à steak de l'appareil en le tenant par la poignée (ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture), et poser le panier de friture ou la poêle à steak sur une surface résistante à la chaleur. Vérifier que les aliments sont cuits. Dans le cas contraire, remettre le panier de friture dans l'appareil et régler la minuterie sur quelques minutes.
- Pour retirer les aliments, appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier de friture ou la poêle à steak et soulever le panier de friture ou la poêle à steak de la cuve.
- Utiliser une fourchette ou une pince de cuisson pour retirer les aliments.

Avertissement

- ▶ Le panier de friture / l'ensemble Barbecue et les aliments sont très chauds !

15.6 Astuces de friture

- Lorsque l'appareil a commencé son programme, vous pouvez à tout moment modifier la température à l'aide des touches correspondantes.
- Les petits aliments ont généralement besoin d'un temps de cuisson plus court que les aliments de grande taille.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités d'aliments qui ont besoin d'un temps de cuisson plus court.
- L'agitation des petits aliments en milieu de cuisson (moitié du temps de cuisson) permet d'optimiser le résultat final et empêche une cuisson non-uniforme des aliments.
- Badigeonner les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile avant de les faire frire pour les rendre croustillantes.
- Ne pas faire frire d'aliments trop gras, tels que des saucisses, avec cet appareil.
- Le plus de plats qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés avec cet appareil.
- Utiliser une pâte toute prête pour obtenir des collations farcies facilement et rapidement. En outre, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.

Remarque

- ▶ Etant donné que les aliments varient selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons en aucun cas garantir que les données indiquées sont le réglage idéal pour vos aliments.
- ▶ Nous recommandons de préchauffer le four pendant 3 à 5 minutes sans nourriture.

Nous recommandons les quantités et les réglages suivants :

Aliments	Quantité (Min-Max)	Température	Temps
Frites (surgelés)	7 - 14 Oz	400 °F	15-25 min.
Bâtonnets de poisson (surgelés)	4 - 14 Oz	400 °F	10-15 min.
Nuggets de poulet (surgelés)	4 - 18 Oz	400 °F	15-25 min.
Frites fait maison	7 - 14 Oz	360 °F	20-30 min.
Collations panées au fromage	7 - 10 Oz	400 °F	10-15 min.
Pilon	7 - 14 Oz	380 °F	25-30 min.
Poivron	7 Oz	400 °F	7-10 min.
Muffin*	5 pièces	360 °F	10-15 min.

Remarque

- ▶ *Vérifier le degré de brunissage après la moitié du temps.
- ▶ Noter qu'une quantité différente nécessite un ajustement du temps et de la température.

16 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

16.1 Consignes de sécurité

Attention

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes, avant de commencer à nettoyer l'appareil :

- ▶ Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes, avant de nettoyer l'appareil : l'appareil doit être nettoyé et les résidus alimentaires doivent être éliminés régulièrement. Si l'appareil n'est pas entretenu, cela aura un effet négatif sur sa durée de vie. Cela peut également entraîner le développement de champignons et de bactéries.
- ▶ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant avant de le nettoyer. Nettoyez l'appareil juste après son utilisation, une fois qu'il a refroidi. Une attente prolongée complique inutilement le nettoyage et peut le rendre impossible dans des cas extrêmes. Une accumulation excessive de saletés peut même endommager l'appareil dans certaines circonstances.
- ▶ Si de l'eau pénètre dans l'appareil, cela peut endommager les composants électroniques.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de solvants agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de brosses abrasives pour le nettoyage.

16.2 Nettoyage

- Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Le cuve pour panier de friture / l'ensemble Barbecue et le panier de fritur peuvent être lavés à l'eau chaude ou au lave-vaisselle.
- Séchez bien les pièces, après qu'elles aient été lavées.
- Après le nettoyage, assemblez à nouveau l'appareil.

Remarque

- ▶ Nettoyez soigneusement l'appareil et ses pièces détachées après chaque utilisation.
- ▶ Remettez soigneusement toutes les pièces amovibles dans leur position d'origine pour éviter les fuites d'air ou un mauvais fonctionnement.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil en vaporisant de l'eau dessus.
- ▶ N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou récurants ni d'objets tranchants (tels que des couteaux ou des brosses dures) pour nettoyer l'appareil.

Danger

- ▶ Vérifiez que l'appareil n'est pas branché à l'alimentation électrique avant de le nettoyer.
- ▶ N'immergez jamais l'appareil à élément chauffant dans l'eau ou dans un autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.

17 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

17.1 Consignes de sécurité

Attention

- ▶ Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- ▶ Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil

Remarque

- ▶ En cas de problèmes techniques, d'appareils défectueux ou de pièces manquantes, veuillez contacter le service clientèle au 908 604 0677.

18 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.



Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

19 Garantie

Garantie limitée de 12 mois

Caso Design USA garantit que pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat, ce produit sera exempt de tout défaut de matériau et de fabrication. Caso Design USA s'engage, à sa discrétion, à réparer ou à remplacer ce produit ou tout composant du produit jugé défectueux pendant la période de garantie. Le remplacement sera effectué par un produit ou un composant neuf ou réusiné. Si le produit n'est plus disponible, le remplacement peut être effectué par un produit similaire de valeur égale ou supérieure. Il s'agit de votre garantie exclusive. N'essayez pas de réparer ou de régler les fonctions électriques ou mécaniques de ce produit. Toute tentative de réparation ou de réglage annulerait la garantie.

Cette garantie est valable pour le premier acheteur au détail à partir de la date de l'achat initial au détail et n'est pas transférable. Conservez la facture d'achat originale. Une preuve d'achat est nécessaire pour obtenir l'exécution de la garantie.

Cette garantie limitée ne couvre pas l'usure normale des pièces ni les dommages résultant de l'un des éléments suivants : utilisation négligente ou abusive du produit, utilisation sur une tension ou un courant inadéquat, utilisation contraire aux instructions d'utilisation, démontage, réparation ou modification par une personne autre que le centre de service de Caso Design USA. En outre, cette garantie limitée ne couvre pas : les catastrophes naturelles, telles que les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

Quelles sont les limites de la responsabilité de Caso Design USA ?

Caso Design USA ne sera pas responsable des dommages accessoires ou indirects causés par la violation de toute garantie ou condition expresse, implicite ou statutaire.

Sauf dans la mesure interdite par la loi applicable, toute garantie ou condition implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier est limitée dans le temps à la durée de la garantie ci-dessus.

Caso Design USA décline toute autre garantie, condition ou représentation, expresse, implicite, statutaire ou autre.

Caso Design USA ne sera pas responsable des dommages de toute nature résultant de l'achat, de l'utilisation ou de la mauvaise utilisation, ou de l'incapacité à utiliser le produit, y compris les dommages accessoires, spéciaux, consécutifs ou similaires ou la perte de profits, ou de toute rupture de contrat, fondamentale ou autre, ou de toute réclamation introduite contre l'acheteur par une autre partie.

Certaines provinces, États ou juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects ou la limitation de la durée d'une garantie implicite, de sorte que les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'une province, d'un État ou d'une juridiction à l'autre.

20 Données techniques

Appareil	AF 350 + BBQ Set
N° de pièce	13179
Tension	120V/60HZ
Consommation d'énergie	1400W
Poids net	10.80lbs
Poids brut	14.11lbs
Dimension du produit (LXHXD) en pouces	13.20x12.10x11.20"
Dimension de la boîte à cadeau (LXHXD) en pouces	13.40x12.30x13.40"
Dimension du carton principal (LXHXD) en pouces	14.00x14.20x14.00"