

étage de la maison

Friteuse à air



mode d'emploi

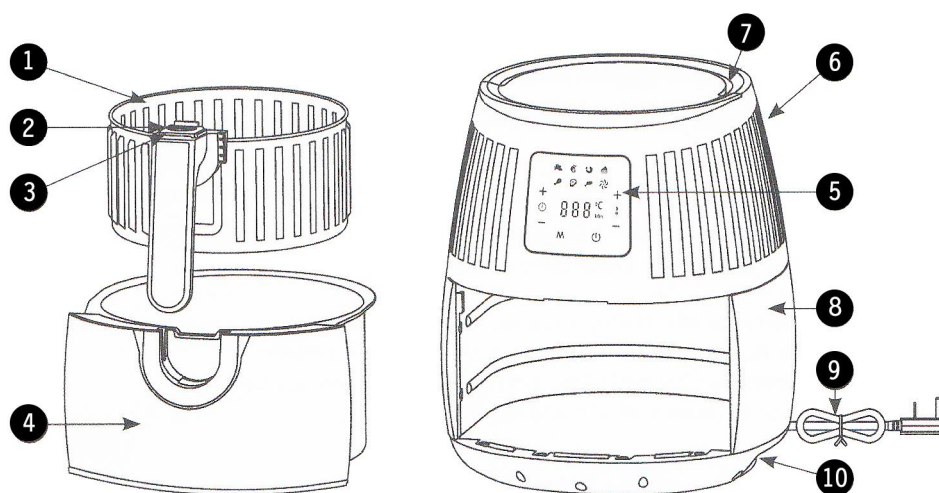
Modèle: LF1

LISEZ ET SUIVEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ, AVERTISSEMENTS, PRÉCAUTIONS ET INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVANT L'UTILISATION.

introduction

Votre nouvelle friteuse à air chaud vous permettra de préparer vos ingrédients et collations préférés d'une manière plus saine. La friteuse à air chaud utilise de l'air chaud ainsi qu'une circulation d'air rapide (air chaud rapide) et une grille supérieure pour préparer une variété de plats délicieux de manière saine, rapide et facile. Ses ingrédients sont chauffés de la même manière sur tous les côtés. temps et il n'est pas nécessaire d'ajouter la plupart des ingrédients

Descriptions générales





Le produit peut différer légèrement de l'image en raison du processus de fabrication. Écran tactile de la friteuse à air chaud.

1. **Panier à friture amovible avec poignée froide**
2. **Bouton de verrouillage du panier.**
3. **Verrouillez pour vider le panier.**
4. **Tiroir du panier à friture.**
5. **Contrôle de l'écran tactile.**
6. **Sortie d'air (non illustrée)**
7. **entrée d'air**
8. **Corps de la friteuse à air chaud.**
9. **Câble d'alimentation avec fiche polarisée.**
10. **Pieds antidérapants.**

Détails du panneau de contrôle




 **ALLUMAGE:** Allumez la fiche, ce voyant s'allume, appuyez sur ce bouton pour préparer l'appareil.

 **MODE:** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner le menu de cuisson et démarrer / arrêter le processus. Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour lancer le programme de balayage. Ensuite, il clignote rapidement pendant le processus de travail.


Commentaires: Si vous souhaitez changer de mode, vous devez d'abord appuyer sur ce bouton pour suspendre l'opération.


Remarques: ce symbole clignote lentement au moment de la pause ou avant Processus de travail, et clignote rapidement tout en travaillant.


 **CUISINER:** Après avoir choisi le mode, les ventilateurs clignotent rapidement, c'est-à-dire que cela fonctionne.


Remarques: ce symbole clignote lentement au moment de la pause ou avant

Processus de travail Et il clignote rapidement pendant le travail.








 **Température:** Appuyez sur l'icône de haut en bas pour ajuster la température désirée.

 **TIMER:** Appuyez sur l'icône en haut et en bas pour sélectionner celui que vous voulez Pour ajuster le temps de cuisson.

 **PLUS:** Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson et l'augmentation de la température en conséquence.

 **MOINS:** Appuyez sur cette touche pour régler le temps de cuisson et réduire la température en conséquence.

Configuration du panneau de contrôle:

icône	chemin	Température préréglée	heure normale
	français	200°C	18 Min
	faire frire	80°C	25 Min
	apprentissage du fil	170°C	8 Min
	gateau	160°C	30 Min
	poulet	180°C	20 Min
	steak	200°C	12 Min
	poisson	180°C	10 Min

important

Lisez attentivement ce manuel avant de l'utiliser et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

danger

- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau et ne le rincez pas à l'eau courante
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Placez toujours les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.

-Ne couvrez pas les ouvertures de l'entrée d'air et de la sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

N'ajoutez pas d'huile dans la casserole, cela pourrait provoquer un incendie.

Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

avertissement

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins d'être désignées par une personne responsable de leur sécurité.

Supervisé ou testé dans l'utilisation de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

- Avant de brancher la fiche d'alimentation, vérifiez si la valeur indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur locale

- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil est endommagé.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne possédant des qualifications similaires pour éviter le danger.

-Ce dispositif peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes présentant un handicap physique, des capacités sensorielles ou mentales ou un manque d'expérience et de connaissances lors de la surveillance et des instructions relatives à l'utilisation du dispositif en toute sécurité. Comprendre les dangers associés

-Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués

par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.

- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

Ne connectez pas l'appareil avec les mains mouillées et n'utilisez pas le panneau de commande.

-Connectez l'appareil uniquement à une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement branchée dans la prise murale.

- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé pour éviter une situation dangereuse

-Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.

-Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil et 10 cm

au-dessus de l'appareil. Ne mettez jamais rien sur l'appareil

-L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.

- Pendant le processus de rôtissage à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire des bouches d'air et de vapeur. Faites également attention avec la vapeur et l'air chaud lorsque vous retirez le plateau de l'appareil.

- Lorsque l'appareil est allumé, les surfaces accessibles peuvent chauffer.
- Débranchez immédiatement l'appareil lorsque de la fumée noire s'en échappe. Attendez que la fumée se soit arrêtée jusqu'à ce que vous retiriez la casserole de l'appareil.

mise en garde

Placez l'appareil uniquement sur une surface horizontale, uniforme et stable.

-Ce produit est uniquement à usage domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cuisines de personnel dans les magasins, les bureaux, les fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, les petits déjeuners de motel et autres milieux de vie.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou pour un usage commercial ou semi-commercial, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi, la garantie expire et nous pouvons exclure toute responsabilité pour les dommages causés.

- Débranchez toujours la fiche après utilisation.

Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

-Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cette unité sont jaune d'or au lieu d'être foncés ou bruns. Éliminer les déchets brûlés.

-L'appareil est équipé du micro-interrupteur à l'intérieur. Si le plateau est retiré pendant la cuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Avant la première utilisation.

1. Retirez tout le matériel d'emballage
2. Retirez toutes les étiquettes ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

C'est une friteuse qui fonctionne à l'air chaud. Ne versez pas d'huile ou de graisse de friture dans la poêle.

Préparez votre utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.

2. Insérez le panier correctement dans le bac.

Remarque: le panier DOIT être inséré correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionnera pas!

3. Branchez le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale.

Ne versez pas d'huile ou d'autres liquides dans la casserole.

Ne mettez jamais rien sur l'appareil.

Ne placez aucun objet dans l'entrée d'air au-dessus de l'appareil et dans la sortie d'air à l'arrière, cela interrompt le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.

Utiliser l'appareil

La Heissluft Friteuse peut préparer une grande variété d'ingrédients. Veuillez vérifier la section "Paramètres" ci-dessous.

Friture à l'air chaud

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
2. Retirez délicatement la friteuse de la friteuse.
3. Mettez les ingrédients dans le panier.

Remarques: Ne remplissez jamais complètement le panier et ne dépassez pas la quantité recommandée car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

4. Remettez la casserole dans la friteuse à air chaud correctement.

Ne jamais utiliser la casserole sans le panier.

Si la casserole n'est pas correctement fixée dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas!

Attention: ne touchez pas le plateau pendant et immédiatement après l'avoir utilisé, car il devient très chaud. Tenez le plateau uniquement par la poignée.

5. Appuyez sur l'icône du menu prédéfini pour commencer la cuisson.

6. Déterminez le temps de préparation et la température requis pour les ingrédients en appuyant sur les boutons haut / bas si le temps et la température de cuisson prédéfinis ne vous conviennent pas.

7. Certains ingrédients doivent être mélangés à la moitié du temps de cuisson, en particulier avec la grande quantité. Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Ensuite, repoussez la casserole dans la friteuse à air chaud et poursuivez la cuisson.

Attention: N'appuyez pas sur le bouton pendant l'agitation.

Remarque: pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du plateau et simplement secouer le panier. Pour ce faire, retirez le plateau de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Remarque: Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de cuisson, l'alarme retentira si vous devez mélanger les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie après avoir encore agité le temps de préparation restant.

Remarque: Si vous réglez la minuterie sur préparation à temps plein, il n'y aura pas de sonnerie avant de quitter pendant la cuisson. Vous pouvez retirer la casserole à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients.

L'appareil s'arrêtera et se rallumera automatiquement une fois. remplacer la casserole Faites glisser le périphérique (la minuterie est toujours activée).

9. *Lorsque la cloche sonne, le temps de préparation défini est écoulé. Retirez le plateau de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.*

10. Remarque: vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'alimentation ou sur le bouton TIMER pour le régler sur 0 ou retirez directement le bac.

Vérifiez si les ingrédients sont cuits.

Si les ingrédients ne sont pas encore cuits, glissez simplement le plateau dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.

Pour retirer les petits ingrédients, appuyez sur le bouton de dégagement situé sur le panier et sortez-le du bac.

Ne pas renverser le panier lorsque le plateau est encore en place

L'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la poêle lèche les ingrédients.

Après la torréfaction à l'air chaud, la casserole et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

12. Videz le panier dans un bol ou une assiette.

Remarque: pour éliminer les ingrédients volumineux ou fragiles, retirez les ingrédients du panier avec une pince.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est cuit, la friteuse est prête à en préparer un autre.

Frites maison à préparer

Suivez les étapes ci-dessous pour préparer des croustilles faites maison.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cure-dents.

2. Bien laver les bâtonnets de pomme de terre et les sécher avec du papier absorbant

3. Versez 1/2 cuillère à café d'huile d'olive dans un bol, placez les baguettes et mélangez jusqu'à ce que les baguettes soient recouvertes d'huile.

4. Retirez les bâtons avec vos doigts ou un ustensile de cuisine du récipient, en laissant l'excès d'huile dans le récipient. Mettez les baguettes dans le panier.

Commentaires: N'inclinez pas le bol pour placer toutes les baguettes dans le panier afin d'éviter qu'un excès d'huile ne parvienne au fond du plateau.

5. Faites frire les bâtonnets de pomme de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

nettoyage

Veillez nettoyer l'appareil après chaque utilisation.

Le seau et le panier ne doivent pas être nettoyés avec une batterie de cuisine en métal ou des nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir.

Remarques: Retirez le plateau pour permettre à la cuillère de refroidir plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge non abrasive

Vous pouvez enlever la saleté restante avec du solvant.

Remarque: Si la saleté adhère au panier ou au fond du bac, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de détergent. Placez le panier dans la casserole et laissez-la tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

Stockage

1. Retirez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir pendant 5 minutes.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

3. Rangez la friteuse chaude dans un endroit propre et sec.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais laissez-le dans un centre de recyclage. De cette manière, vous contribuez à la préservation de l'environnement.

Garantie et service client.

Si vous avez besoin de service ou d'informations ou avez un problème, visitez notre site Web ou contactez votre distributeur.

Solution de problèmes

questions	Causes possibles	solution
	L'appareil n'est pas allumé	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.
	Le plateau n'est pas inséré correctement dans l'appareil.	Faites glisser la casserole dans la friteuse à air chaud correctement.
	La protection contre la surchauffe est activée.	Envoyez-le au centre de service.

Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Ajouter des lots d'ingrédients plus petits dans le panier. Les petits lots sont torréfiés plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le contrôle de température sur le réglage de température souhaité
	Le temps de cuisson est trop court.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson requis
	Certains types d'ingrédients doivent être mélangés après la moitié du temps de cuisson.	Les ingrédients les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être remués après la moitié du temps de cuisson.
Les sandwiches frits ne sont pas croustillants quand ils sortent de la friteuse.	Ils ont utilisé un type de sandwich qui devrait être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des sandwiches au four ou légers avec un peu d'huile dans les sandwiches pour obtenir un résultat plus net.
Je ne peux pas pousser le pan correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'écran MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le plateau.	Appuyez sur le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Ils préparent des ingrédients gras.	Si vous faites frire les matières grasses dans la friteuse, une grande quantité d'huile va pénétrer dans la poêle. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que la normale. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	La casserole contient	La fumée blanche est

	encore des résidus de graisse de l'usage précédent.	causée par le chauffage de la graisse dans la casserole. Assurez-vous de nettoyer le plateau correctement après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la torréfaction.
	Ne pas bien rincer les bâtons de pomme de terre avant de les faire frire.	Rincer les bâtons de pomme de terre correctement pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtons de pomme de terre.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes quand elles sortent de la friteuse.	La fraîcheur des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les croustilles.	Asegúrese de secar los bastones de papa correctamente antes de agregar el aceite.
		Cortar los palitos de patata más pequeños para un resultado crujiente.
		Agregue un poco más de aceite para un resultado más nítido.