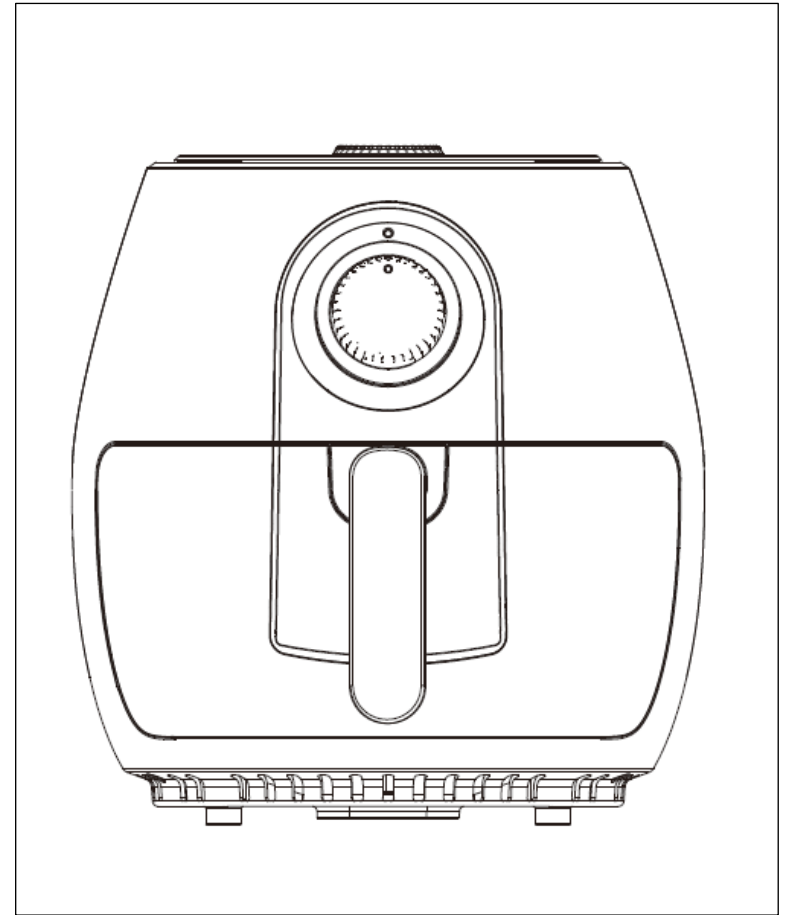


MODE D'EMPLOI FRITEUSE SANS HUILE



MODE D'EMPLOI FRITEUSE SANS HUILE

Brève Introduction

Merci pour votre intérêt. Merci d'avoir choisi notre friteuse sans huile.
 La toute nouvelle friteuse sans huile vous aidera à cuisiner vos plats et en-cas préférés d'une manière saine.
 La friteuse sans huile associe le principe de l'air chaud et une circulation très rapide de l'air (Fast Air Change) pour offrir une cuisson intégrale en une seule fois, rendant superflu l'ajout d'huile pour la plupart des aliments. Avec notre friteuse sans huile, il est maintenant bien plus simple de réaliser de délicieuses préparations culinaires comme des gâteaux, des biscuits aux œufs et au lait, etc.

Instructions générales (figure 1)

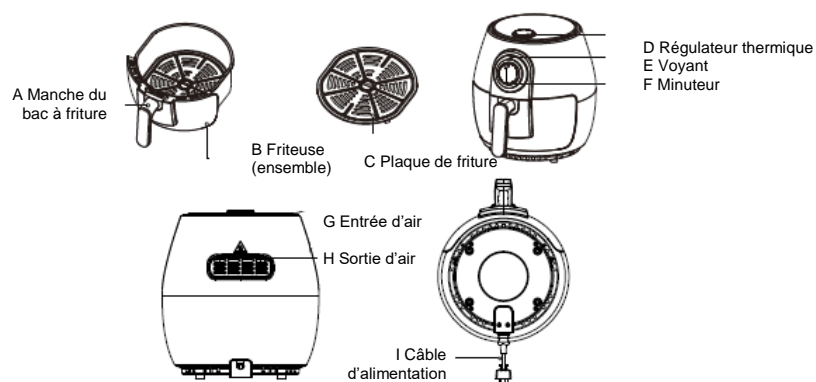
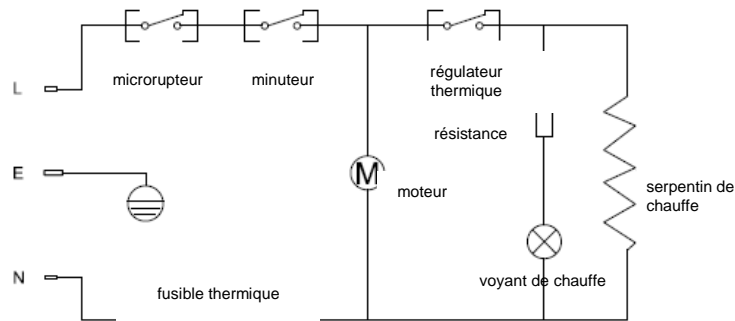


Schéma électrique (figure 2)



Attention

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser ce produit puis conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

Dysfonctionnement et marche à suivre

Problème	Causes possibles	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le câble d'alimentation n'est pas connecté à la prise murale. 2. L'utilisateur n'a pas réussi à paramétrer le minuteur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connecter le câble d'alimentation à la prise murale. 2. Faire tourner le bouton du minuteur pour définir le temps de cuisson voulu, puis mettre en marche.
Aliments pas suffisamment frits	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aliments en trop grande quantité dans le bac à friture. 2. La température de chauffe fixée est trop faible 3. Le temps de cuisson est trop court. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Faire cuire les aliments par petites portions dans le bac à friture. La friture par petites portions offre un résultat plus homogène. 2. Utiliser le bouton de température pour fixer la température requise. (cf. point « Paramètres » dans le paragraphe « Fonctionnement du produit »). 3. Faire tourner le bouton du minuteur pour fixer le temps de cuisson (cf. point « Paramètres » dans le paragraphe « Fonctionnement du produit »).
Aliments non cuits de façon homogène dans la friteuse	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Si certains aliments restent en surface ou s'agregent à d'autres aliments (par ex. frites), alors ils doivent être retournés au cours du processus de cuisson (cf. point « Paramètres » dans le paragraphe « Fonctionnement du produit »).
La friture obtenue n'est pas croustillante	La friture choisie doit être cuite dans une friteuse classique	Vous pouvez choisir de la faire cuire au four ou d'ajouter de l'huile pour accentuer l'effet croustillant.
Fumée blanche sortant du produit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vous faites cuire des aliments très gras. 2. Il reste de l'huile sale à l'intérieur du bac à friture. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque vous faites cuire des aliments très gras dans la friteuse sans huile, une grande quantité de fumée s'infiltrer dans le bac à friture. L'huile produira de la fumée blanche et le bac à friture peut être plus chaud qu'à l'habitude. Mais cela n'affectera pas le résultat final de la cuisson. 2. La fumée blanche est produite par l'huile et la matière grasse chauffées à l'intérieur de la friteuse. S'assurer de nettoyer le bac à friture après chaque utilisation.
Vos frites fraîches ne sont pas cuites de manière homogène à l'intérieur de la friteuse	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été correctement badigeonnés d'huile avant la friture.	Utiliser des pommes de terre fraîches et suivre les instructions dans le paragraphe « Faites vos frites vous-même ».
Les frites obtenues ne sont pas croustillantes	Le niveau de croustillant dépend de la teneur en huile et en humidité des bâtonnets de pomme de terre.	<ol style="list-style-type: none"> 1. S'assurer d'égoutter correctement les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile. 2. Couper les bâtonnets en plus petits morceaux peut les rendre plus légers et croustillants. 3. Les frites peuvent être plus légères et croustillantes en leur ajoutant un peu d'huile.

VI. Aliment

Type	Quantité de nourriture min.-max.	Temps (min)	Température (°C)	Retourner	Informations complémentaires
Nems	100-400	8-10	200	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Friture de poisson surgelé	100-400	6-10	200		Ajouter ½ cuillerée d'huile
Snack au fromage surgelé	100-400	8-10	200		Ajouter ½ cuillerée d'huile
Légumes préparés	100-400	10	180		

Avertissement : si la friteuse sans matière grasse démarre à froid, le temps de cuisson doit être supérieur à 3 minutes.

VII. Faites vos frites vous-même

Pour un résultat optimal, nous vous recommandons d'utiliser des frites précuites (par ex. frites surgelées). Pour faire frire vos frites vous-même, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petites frites.
2. Trempez-les dans un récipient pendant au moins 20 minutes, retirez-les et égouttez-les sur du papier avant de les cuire.
3. Versez de l'huile d'olive dans le récipient en vous aidant d'une cuillère, placez les bâtonnets de pommes de terre à l'intérieur et mélangez jusqu'à ce que l'huile soit répartie uniformément sur les frites.
4. Retirez les frites du récipient à la main ou à l'aide d'ustensiles de cuisine, laissez l'excès d'huile dans le récipient. Puis introduisez les frites dans le bac à friture.

Avertissement : 1. Placez la plaque de friture avant les frites dans le bac.

2. Ne versez pas en une seule fois toutes les frites dans le bac afin d'éviter que trop d'huile ne s'accumule dans le fond du bac à friture.

5. Faites frire les frites en suivant les instructions de ce paragraphe.

Nettoyage

Nettoyez le produit après chaque utilisation.

L'intérieur du bac à friture, la plaque de friture et le produit sont tous les trois recouverts d'une peinture antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériel de nettoyage abrasif pour le nettoyage au risque d'endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez le produit et laissez-le refroidir.
2. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du produit.
3. Nettoyez le bac à friture ou la plaque de friture avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive, ajoutez de l'eau chaude et du liquide vaisselle dans le bac à friture. Placez la plaque de friture dans le bac, puis laissez tremper le bac et la plaque pendant 10 minutes.
4. Lavez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
5. Utilisez une brosse pour laver les parties chauffantes et éliminer les restes de nourriture.
6. Cela permet de bien nettoyer l'entrée et la sortie d'air sans les endommager et sans altérer le flux d'air.

Rangement

1. Débranchez le produit et laissez-le bien refroidir.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
3. Enroulez le câble d'alimentation.

I. Danger

1. Ne lavez pas la partie extérieure en l'immergeant dans l'eau ou au robinet car celle-ci renferme des composants électriques et chauffants.
2. Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides se répandre dans le produit au risque de provoquer des décharges électriques.
3. Placez toujours les aliments dans le bac pour les faire frire afin d'empêcher qu'ils n'entrent en contact avec les parties chauffantes.
4. Lorsque le produit est en marche, ne recouvrez pas l'entrée et la sortie d'air.
5. Ne versez jamais d'huile dans la friteuse au risque de provoquer un incendie.
6. Ne touchez pas l'intérieur du produit lorsqu'il est en marche.

II. Avertissement

1. Avant de brancher le produit, veuillez vérifier que l'alimentation est conforme à la puissance nominale du produit.
2. Si les prises, le câble d'alimentation ou le produit sont endommagés, le produit ne doit plus être utilisé.
3. Si le câble d'alimentation est rompu, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par les techniciens de maintenance du fabricant, de son service de réparation ou de services similaires.
4. Ce produit peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes en situation de handicap physique ou mental (à l'exception des psychopathes), mais sous la surveillance et avec l'encadrement de la personne en étant responsable afin d'assurer leur sécurité.
5. Faites attention aux enfants, ne les laissez pas jouer avec le produit.
6. Lorsque l'appareil est sous tension ou est en train de refroidir, le produit et le câble d'alimentation doivent se trouver hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
7. Ne laissez pas le câble d'alimentation toucher des surfaces très chaudes.
8. Ne touchez jamais les prises et le panneau de contrôle avec des mains mouillées.
9. Le produit doit être connecté à une prise reliée à la terre en s'assurant que celle-ci est encastrée correctement.
10. Ne branchez jamais le produit à un programmeur externe, cela peut représenter un danger.
11. Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de matériaux combustibles comme du linge de table, des rideaux, etc.
12. Ne placez jamais le produit contre un mur ou d'autres produits. Il doit y avoir un espace d'au moins 10 cm à l'arrière, à droite, à gauche et au-dessus du produit. Ne posez aucun objet sur le produit.
13. N'utilisez jamais le produit à des fins non exposées dans le mode d'emploi.
14. Une personne doit surveiller le produit lorsque celui-ci est en marche.
15. Pendant la période de friture sans matière grasse, de la vapeur à haute température sera émise par la sortie d'air. Les mains et le visage doivent se trouver à l'écart de la vapeur et de la sortie d'air. Il est nécessaire de faire attention à l'air chaud et à la vapeur chaude lorsque l'on retire la friteuse du produit.
16. Lorsque l'on utilise le produit, la surface en contact avec l'appareil peut devenir très chaude.
17. Si le produit fume, débranchez-le immédiatement. Retirez la friteuse du produit lorsqu'elle ne fume plus.

III. Attention

1. Placez le produit sur une surface plane, régulière et stable.
2. Le produit est limité à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé dans les réfectoires de magasins, de bureaux, d'exploitations agricoles ou d'autres lieux de travail. Il ne doit pas non plus être utilisé par les clients d'hôtels, de motels, de pensions, de maisons d'hôtes ou d'autres lieux d'hébergement.
3. Si le client n'a pas pu utiliser correctement le produit ou l'a utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas parvenu à suivre les instructions du mode d'emploi lors de l'utilisation, alors cette mauvaise utilisation annulera la garantie, les dommages en découlant ne relevant pas de notre responsabilité.
4. Le produit doit être envoyé au centre agréé par notre entreprise afin d'être réparé. Ne réparez pas le produit vous-même, cela annulerait la garantie.
5. Débranchez toujours l'appareil après l'avoir utilisé.
6. Avant de manipuler ou de nettoyer le produit, il est nécessaire d'attendre 30 minutes pour le laisser refroidir.
7. Assurez-vous que la couleur des aliments frits dans le produit est dorée, et non pas noire ou marron. Les parties brûlées doivent être jetées.

IV. Arrêt automatique

Le produit est équipé d'un minuteur. Lorsque le compte à rebours du minuteur est écoulé, le produit retentira et s'éteindra automatiquement. Pour arrêter le produit manuellement, tournez le bouton du minuteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre 0.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les éléments de l'emballage.
2. Retirez les adhésifs et les étiquettes du produit.
3. Nettoyez minutieusement le bac à friture et la plaque de friture avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du produit avec un chiffon humidifié à l'eau chaude.
5. La friteuse sans matière grasse utilise la technologie du chauffage à air chaud. Ne versez jamais d'huile ou de matière grasse dans la friteuse.

Préparation à la mise en marche

1. Placez le produit sur une surface plane, régulière et stable, ne placez pas le produit sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
2. Placez correctement la plaque de friture dans le bac à friture.
3. Ne versez jamais d'huile ou d'autres liquides dans le bac à friture. Ne recouvrez jamais l'entrée d'air du produit avec des objets, cela entraverait le flux d'air et réduirait l'efficacité de l'air chaud.

Utilisation du produit

La friteuse sans matière grasse peut être utilisée pour cuisiner de nombreux types d'aliments. Le manuel joint pour préparer les aliments vous aidera à comprendre le fonctionnement de ce produit.

I. Friture sans matière grasse

1. Connectez le câble d'alimentation à la prise murale.
2. Retirez soigneusement le bac à friture de la friteuse sans matière grasse.
3. Versez les aliments dans le bac à friture.
Avertissement : 1. Placez la plaque de friture avant les aliments dans le bac. 2. La quantité d'aliments ne doit être ni trop élevée ni trop faible car cela peut affecter la qualité finale de la friture.
4. Laissez retomber le bac à friture dans la friteuse sans matière grasse (avertissement : ne touchez pas la friteuse juste après son fonctionnement afin d'éviter de vous brûler. Ne bougez la friteuse qu'en la tenant par le manche.).
5. Déterminez le temps de cuisson des aliments (veuillez vous référer au point « Paramètres » de ce paragraphe).
6. Pour mettre en marche le produit, fixez le temps de cuisson en utilisant le bouton du minuteur (si le produit démarre à froid, le temps de cuisson doit être supérieur à 3 minutes).
 - Le minuteur déclenchera le compte à rebours en respectant le temps déterminé dans les paramètres.
 - Lorsque la friteuse sans matière grasse est en marche, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de manière continue. Cela montre que les parties chaudes s'allument et s'éteignent continuellement afin de maintenir la température paramétrée.
 - L'huile résiduelle des aliments sera collectée dans le fond du bac à friture.
7. Certains aliments doivent être retournés au milieu de la cuisson (cf. point « Paramètres » de ce paragraphe). Pour retourner les aliments, retirez le bac à friture du produit en le tenant par le manche. Puis laissez retomber le bac à friture dans la friteuse sans matière grasse.
8. Lorsque le minuteur sonne, cela signifie que le temps paramétré a expiré. Retirez alors le bac à friture du produit et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
Avertissement : vous pouvez aussi arrêter le produit manuellement lorsqu'il est en marche. Pour ce faire, tournez le bouton du minuteur jusqu'à atteindre 0.
9. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. S'ils ont besoin de l'être plus, introduisez le bac à friture dans le produit et programmez le minuteur pour les faire cuire quelques minutes supplémentaires.
10. Ne retournez pas le bac à friture pour ne pas renverser sur les aliments l'huile restant au fond du bac. Après avoir utilisé la friteuse sans matière grasse, le bac à friture et les aliments restent très chauds. Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas directement les aliments avec les mains. En fonction des différents types d'aliments introduits dans la friteuse sans matière grasse, de la vapeur peut être projetée en dehors de la friteuse.
11. Utilisez des pincés pour déplacer les aliments du bac à friture vers un bol ou une assiette.
12. Après avoir terminé la cuisson d'une portion d'aliments, la friteuse sans matière grasse peut démarrer à tout moment la cuisson d'une autre portion d'aliments.
13. Après avoir terminé la cuisson d'une portion d'aliments, la friteuse sans matière grasse peut démarrer à tout moment la cuisson d'une autre portion d'aliments.

II. Paramètres

Le tableau suivant vous aidera à choisir les paramètres de base pour les aliments que vous choisissez de cuire.

Remarque : n'oubliez pas que ces paramètres sont indiqués uniquement à titre de référence. Comme les aliments sont d'origines, de tailles, de formes et de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir que ces paramètres sont les meilleurs pour vos aliments. La technologie du produit reposant sur le renouvellement rapide de l'air chaud à l'intérieur, retirer le bac à friture de la friteuse sans matière grasse lorsque celle-ci est en marche affectera dans une mesure importante le processus de cuisson.

III. Remarque

1. Les petits aliments cuiront plus vite que les plus grands.
2. En cas de quantité plus grande d'aliments, le temps de cuisson devra être légèrement augmenté, en cas de quantité plus faible d'aliments, le temps de cuisson devra être légèrement diminué.
3. Pendant le processus de cuisson, retourner les aliments de petite taille peut influencer positivement sur le résultat final de la cuisson et aider à homogénéiser la friture.
4. Ajouter une petite quantité d'huile rendra vos frites fraîches plus croustillantes. Après avoir ajouté de l'huile, plusieurs minutes sont nécessaires avant de faire frire les aliments dans la friteuse sans matière grasse.
5. Ne cuisez jamais dans la friteuse sans huile des aliments très gras comme des saucisses, etc.
6. Les aliments pouvant être cuits au four peuvent l'être également dans la friteuse sans matière grasse.
7. Le meilleur poids pour faire cuire des frites est 500g.
8. Il est possible d'utiliser de la pâte prête à cuire pour préparer rapidement et facilement des sandwiches. La pâte prête à cuire nécessite moins de temps de cuisson que celle faite maison.
9. Vous pouvez utiliser la friteuse sans matière grasse pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, veuillez régler la température sur 150 °C et ne pas dépasser 10 minutes de cuisson.

IV. Pommes de terre et Frites

Type	Quantité de nourriture min.-max.	Temps (min)	Température (°C)	Retourner	Informations complémentaires
Frites fines surgelées	300-700	12-16	200	Retourner	
Frites épaisses surgelées	300-700	12-20	200	Retourner	
Frites maison (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Chips maison	300-800	18-22	180	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Galettes de pomme de terre	250	15-18	180		
Pommes de terre rissolées	500	18-22	180		

V. Viande

Type	Quantité de nourriture min.-max.	Temps (min)	Température (°C)	Retourner	Informations complémentaires
Steak	100-500	8-12	180	Retourner	
Côte de porc	100-500	10-14	180	Retourner	
Steak haché	100-500	7-14	180	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Saucisses feuilletées	100-500	13-15	200	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Pilons de poulet	100-500	18-22	180	Retourner	Ajouter ½ cuillerée d'huile
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		