

DMAV0063 - JD-989 AIR FRYER

Avertissement : Lisez attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser le produit. Le produit ne doit être utilisé qu'à la maison ou dans des occasions similaires.


Règle générale :


Le produit physique prévaut en cas de légère différence entre l'image et le produit physique.

Étapes d'utilisation de base.



- Clé  Bouton de démarrage/pause.

Une fois l'appareil allumé, appuyez sur la touche d'alimentation.  pour démarrer et appuyez doucement sur la touche menu. Quatre modes sont disponibles. Si aucun mode de menu n'est disponible pour les ingrédients de cuisson, n'importe quelle fonction peut être sélectionnée pour régler le temps et la température nécessaires à la cuisson. Appuyez sur la touche d'alimentation et maintenez-la enfoncée pour éteindre l'appareil.

- Clé  de température

1. Appuyer sur la touche de température pour augmenter ou diminuer la température ; l'incrément de chaque pression est de 5°C, avec un court son de buzzer.

2. Lorsque la touche de température est maintenue enfoncée, la température augmente de 5°C à la fois, avec une température maximale de 210°C et une température minimale de 80°C.

3. Il s'agit d'une touche circulaire. Lorsque la température a été réglée sur la température maximale du code correspondant, appuyer sur la touche de température pour passer automatiquement à la température minimale.

- Clé de temps 

1. Appuyer sur la touche de temps pour incrémenter ou décrémenter et l'incrément de chaque pression est de 1 minute, avec un court son de buzzer.

2. En appuyant sur la touche de temps et en la maintenant enfoncée, le temps augmente de 5 minutes à la fois, le temps maximum étant de 65 minutes et le temps minimum de 5 minutes.

3. Il s'agit d'une touche circulaire. Lorsque la température a été réglée sur la température maximale du code correspondant, appuyez sur la touche de température pour passer automatiquement à la température minimale.

Bouton de maintien au chaud / Keep Warm

1. Appuyez sur la touche Keep Warm pour activer la fonction. La durée par défaut est de 2 heures et « -bb- » s'affiche. L'intervalle de temps maximum est compris entre 5 minutes et 2 heures.

2. Clé Timing / Time

1. Après avoir appuyé sur le bouton Fonction, appuyez sur le bouton Minutage pour régler l'heure souhaitée. L'intervalle de temps minimum est de 30 minutes et l'intervalle de temps maximum de 30 minutes à 24 heures. Pour désactiver la fonction de rendez-vous, appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée.

Le tube chauffant s'arrêtera de fonctionner une fois le produit terminé et le ventilateur continuera de fonctionner pendant environ 30 secondes pour la dissipation interne.

Mode d'emploi

Avis

Les instructions suivantes doivent être respectées pour éviter les chocs électriques, les incendies et les brûlures.

1. le produit est un appareil de classe I. Utilisez une prise de courant séparée de 10A ou plus. Avant l'utilisation, assurez-vous que la prise est correctement mise à la terre. Par ailleurs, assurez-vous que l'alimentation électrique est de 110V/226V-50/60Hz.

2. le produit est un appareil électrique de haute puissance. Il est interdit d'utiliser des fiches extractibles avec un cordon flexible et de partager une prise avec un autre appareil.

3. l'appareil ne fonctionnera pas avec le système de télécommande indépendant.

4. seul le cordon d'alimentation endommagé peut être remplacé par le fabricant, son service de réparation ou des professionnels d'un service similaire afin d'éviter tout danger.

5. Le câble ne doit pas être traîné le long d'un objet ou d'un bord tranchant et ne doit pas être pressé ou faire saillie. Entre-temps, il faut le tenir à l'écart des sources de chaleur et d'humidité. N'insérez pas d'objets étrangers, tels que du métal, dans le trou ou la fente d'émission de chaleur, sinon le câble peut être endommagé ou il y a un risque d'électrocution.

6. pour éviter tout danger, cessez d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise de courant ou l'appareil sont endommagés. Dans l'intervalle, envoyez le produit au centre de réparation agréé, au service de réparation ou à un service similaire pour une réparation professionnelle ou un remplacement. Il est interdit de traîner le cordon d'alimentation. Avant de déplacer le produit, débranchez-le de la prise de courant. Il est interdit d'immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le produit dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter tout risque d'électrocution.

7. aucun objet ne doit être placé sur le dessus de la friteuse pendant son fonctionnement. La partie émettant de la chaleur ne doit pas être couverte ou bloquée afin d'éviter tout risque d'incendie.

8. il est interdit de chauffer les récipients fermés dans la friteuse, sous peine d'explosion.

Il est interdit d'utiliser la friteuse à proximité d'objets inflammables ou de sources de chaleur. Elle doit être tenue à l'écart des rideaux ou d'autres objets similaires afin d'éviter les incendies.

10. la friteuse doit être conservée dans un endroit sec et ne doit pas être utilisée à l'extérieur.

11. la friteuse doit être placée sur une surface isolée et maintenue à une distance d'au moins 20 cm de la friteuse.

12. pour éviter la contamination des meubles par les vapeurs d'huile ou le feu, le produit doit être maintenu à une certaine distance du mur, de l'armoire et des objets inflammables.

13. pendant le fonctionnement, il est interdit aux enfants ou aux personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental, ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, d'utiliser l'appareil seuls. Soyez prudent lorsque vous utilisez le produit en présence d'enfants. Ne le rangez pas dans des endroits facilement accessibles aux enfants.

14. le cordon d'alimentation ne doit pas être endommagé, plié, étiré ou tordu de manière excessive et ne pas placer d'objets lourds sur le cordon d'alimentation ou tenir le cordon d'alimentation.

15. débranchez la friteuse de la prise de courant après l'avoir utilisée ou si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, afin d'éviter les chocs électriques ou les fuites d'électricité dues au vieillissement de l'isolation.

16. pendant le fonctionnement, la friteuse doit être déplacée avec précaution afin d'éviter les brûlures causées par la température élevée.

Les accessoires fournis par le fabricant doivent être utilisés correctement et l'utilisation d'accessoires non autorisés n'est pas permise afin d'éviter les incendies ou les blessures corporelles dues à des problèmes de fonctionnement.

N'utilisez pas d'accessoires non autorisés afin d'éviter les incendies ou les blessures pour des raisons de fonctionnement.

18. débranchez la friteuse avant de la nettoyer, de la déplacer ou de la remettre en état. Toutes les opérations doivent être effectuées après que la friteuse a complètement refroidi. acciones deben realizarse después de que la freidora de aire se haya enfriado completamente.

19. la friteuse doit être nettoyée régulièrement afin de ne pas déclencher ou générer d'odeurs nauséabondes dues à la friteuse.

20 La sortie d'air de la friteuse émet de la vapeur à haute température pendant la friture.

La sortie d'air de la friteuse émet de la vapeur à haute température pendant la friture. Faites attention à la vapeur à haute température et à la chaleur lorsque vous retirez les produits de la friteuse. Pendant le fonctionnement, la surface qui peut être touchée peut être très chaude.

Avertissement : L'appareil ne doit pas utiliser de charbon de bois ou d'autres combustibles similaires. Lors de l'utilisation de la friteuse, ne mettez pas d'huile ou de liquide dans la friteuse.

22. la friteuse ne doit pas être déplacée lorsque des aliments se trouvent à l'intérieur.

23 Pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement la friteuse de la prise électrique en cas de fumée noire et retirez la friteuse du châssis principal lorsque la fumée s'arrête.

24. la friteuse ne doit pas être immergée dans l'eau.

Le produit est destiné à un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Points d'attention pour la première utilisation :

1. Veuillez lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.

2. les accessoires et les pièces doivent être retirés de la friteuse ou de la boîte d'emballage avant la première utilisation.

3. utilisez de l'eau chaude pour nettoyer les pièces de la friteuse et un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur de la friteuse. N'utilisez la friteuse qu'une fois qu'elle est complètement sèche.

4. sur le pourtour de la friteuse, il convient de laisser suffisamment d'espace pour que la distance entre la surface de la friteuse et un autre objet soit supérieure à 20 cm. En outre, aucun objet ne doit être placé sur le dessus de la friteuse.

Avant de mettre la friteuse en marche, la température doit être réglée au maximum et préchauffée pendant 10 à 15 minutes afin d'éliminer l'huile oxydée des tubes chauffants de la friteuse.

Tableau des paramètres fonctionnels

Description des fonctions du panneau de commande à 5 touches :

Fonction	Durée de l'accord	Température	Note
Pommes de terre	5 minutes-1 heure et 5 minutes	80°C-210°C	La durée par défaut est de 40 minutes, la température par défaut est de 180°C.
Viande	5 minutes -1 heure	80°C-210°C	La durée par défaut est de 35 minutes, la température par défaut est de 200°C.
Nut	5 minutes - 45 minutes	80°C-210°C	La durée par défaut est de 15 minutes, la température par défaut est de 185°C.
Gâteau	5 minutes - 40 minutes	80°C-210°C	La durée par défaut est de 15 minutes, la température par défaut est de 190°C.
Chauffage	5 minutes -2 heures	60°C	La durée par défaut est de 2 heures, et s'affiche sous la forme « -bb- ».
Remarque : l'écran affiche alternativement l'heure et la température pendant environ 5 secondes.			

Guide des recettes Pomme séchée

Ingrédient principal :

Une pomme

Etapes :

Couper la pomme en tranches de 0,5-1mm d'épaisseur.

Préchauffer la friteuse pendant 2 minutes, placer le plat résistant à l'huile à l'intérieur et placer les tranches de pomme sur la grille de cuisson pendant 10 minutes à 170°C. (Le temps et la température peuvent être ajustés en fonction de la quantité d'aliments et des préférences personnelles).

Croustillants américains

Ingrédient principal :

800 g de pommes de terre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et 1 cuillère à soupe de sel.

Marche à suivre :

Régler la température de la friteuse à 180°C et préchauffer pendant 5 minutes.

Éplucher les pommes de terre à l'eau et les couper en 8 mm dans le sens de la longueur. Les faire tremper dans l'eau pendant au moins 20 minutes et les égoutter.

Mélanger l'huile d'olive et le sel dans un bol et étaler le mélange uniformément sur les frites.

Montez la plaque à huile sur la friteuse et placez les frites sur la grille à l'intérieur de la friteuse. La durée de fonctionnement par défaut est de 15 minutes (la durée et la température peuvent être ajustées en conséquence). Faites frire les frites jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur jaune doré. Pendant le processus, remuez les frites de temps en temps. Enfin, placez les frites sur une assiette.

Cuisse de poulet épicée

Ingrédient principal :

500 g de cuisses de poulet ; 1 flocon d'ail (émincé) ; 2 cuillères à soupe de vin de cuisine ; 1 cuillère à café de piment rouge en poudre ; 1 kg d'oignon vert chinois, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de sauce soja légère et 3 morceaux de gingembre frais.

Marche à suivre :

1. régler la température de la friteuse à 180°C et préchauffer pendant 5 minutes.
2. mélanger l'ail avec le vin de cuisson, la sauce soja légère, le gingembre frais et l'oignon vert chinois, ajouter un peu de sel et d'huile d'olive.

Enduire les cuisses de poulet de ce mélange et les laisser tremper pendant 20 à 50 minutes.

4. Monter la plaque anti-huile dans la friteuse et placer la cuisse de poulet sur la grille à l'intérieur de la friteuse. La durée de fonctionnement par défaut est de 30 minutes (la durée et la température peuvent être ajustées en fonction de la quantité d'aliments et des préférences personnelles). .

Faites griller la cuisse de poulet jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Remarque : Différentes épices peuvent être utilisées pour ajuster la saveur de la cuisse de poulet frite.

Sabre de l'Atlantique

Ingrédient principal :

500 g de sabre de l'Atlantique ; 1 cuillère à soupe de sel, un peu de citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 5 morceaux de gingembre frais, un peu de poudre de poulet, un peu de vin fort, du poivre, un peu de vinaigre et 10 g d'oignon vert de Chine :

1. régler la température de la friteuse à 160°C et préchauffer pendant 5 minutes.
2. nettoyer le poisson, retirer les écailles et les organes internes et égoutter l'eau. Couper la surface tous les deux centimètres en veillant à ne pas la traverser. - Mettre le sabre de l'Atlantique nettoyé à assaisonner pendant 30 à 50 minutes.

Placez la plaque anti-huile dans la friteuse et placez le poisson sur la grille à l'intérieur de la friteuse. La durée par défaut est de 12 minutes (la durée et la température peuvent être ajustées en conséquence).

Grillez le poisson jusqu'à ce qu'il prenne une couleur rougeâtre.

Note : Différentes épices peuvent être utilisées pour ajuster la saveur.

Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

Crevettes épicées

Ingrédient principal :

10 crevettes (surgelées), décongelées ; 1 cuillère à soupe d'huile de salade, 1 cuillère à soupe d'ail haché, poivre noir frais, piment en poudre.

Etapes :

1. régler la température de la friteuse à 160°C et préchauffer pendant 5 minutes.
2. couper le dos des crevettes et les laver.
3. étaler le mélange sur les crevettes et laisser tremper pendant 20 minutes.

Placez la plaque anti-huile dans la friteuse et placez les crevettes sur la grille à l'intérieur de la friteuse. La durée par défaut est de 12 minutes (la durée et la température peuvent être ajustées en conséquence). Faites griller les crevettes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Note : Différentes épices peuvent être utilisées pour ajuster le goût des crevettes.

Tableau d'analyse des problèmes courants

Problème	Description du motif	Solution
L'écran tactile est éteint	Panne de courant	Test et entretien du dispositif d'alimentation dispositif d'alimentation
	La prise n'est pas électrifiée ou la connexion est mauvaise.	
	La tension de l'alimentation ne correspond pas à la tension nominale du	
	Défaillance de la carte de circuit imprimé	Envoyer au service de réparation agréé service de réparation
La nourriture n'est pas assez cuite / trop cuit	Température ou temps de cuisson incorrects	Température et la durée en fonction de la recette et de votre expérience
	Trop d'aliments dans le panier de cuisson	Séparer les aliments en petits lots pour les placer dans la friteuse. Placez les aliments dans la friteuse. Réglez la température et la durée souhaitées
	La température de cuisson est trop basse	
	El tiempo de cocción es demasiado corto	
Émission de fumée lors de l'utilisation initiale	huile antirouille restant dans le tube chauffant de la friteuse tube chauffant de la friteuse	Chauffez la température au maximum et préchauffez pendant 10 à 15 minutes pour éliminer l'huile antioxydante de l'huile. Nettoyez le tube de dégivrage de la friteuse pour enlever l'huile antirouille du tube de dégivrage de la friteuse.
Mauvaise odeur	Corps étrangers dans le plateau ou dans le le tube chauffant	Nettoyer les corps étrangers
Pas de réponse pour l'écran	Assurez-vous qu'il n'y a pas d'huile ou d'eau sur l'écran. d'huile ou d'eau sur l'écran.	Essuyez vos mains et l'écran tactile avec un chiffon.
	Veillez à ce que vos mains soient exemptes d'huile ou d'eau.	

Note : Contactez le centre de réparation ou le distributeur de l'entreprise si les défauts ne peuvent être résolus après l'analyse ci-dessus. Le démontage non autorisé de l'appareil par des non-professionnels est interdit.

Contactez le service clientèle et le service technique :

service@emprendimientosurbanos.es