

**HEALTHY AIRFRYER**  
**MODEL : SK - 10034**  
**INSTRUCTION MANUAL**



**UTILISATION DE LA FRITEUSE**

**Important:**

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la friteuse.

Ce produit utilise le principe de l'air chaud combiné à un cycle (changement d'air rapide), ce qui vous permet de cuisiner toutes sortes d'aliments délicieux d'une manière saine, rapide et facile.

servira vos ingrédients sous forme de chaleur omnidirectionnelle en une seule fois, de sorte que pour la plupart des ingrédients, il n'est pas nécessaire de cuisiner avec de l'huile, ce qui vous aide à cuisiner vos ingrédients préférés d'une manière plus saine.

## **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

1. Ne pas immerger le boîtier dans l'eau ni le nettoyer sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants.
2. Ne pas immerger d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.
3. Toujours refroidir les ingrédients dans un panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants
4. Ne pas couvrir l'entrée et la sortie de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
5. Ne jamais verser d'huile dans la poêle à frire pour éviter tout risque d'incendie.
6. Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne..

## **AVERTISSEMENT**

- 1) Avant de brancher le produit sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur le produit correspond à la tension locale.
- 2) Ne pas utiliser ce produit si la fiche, le cordon d'alimentation ou le produit lui-même est endommagé.
- 3) Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé, pour éviter tout danger, par le centre de service spécial de l'entreprise ou par des professionnels ayant des qualifications équivalentes.
- 4) Les personnes (y compris les enfants) qui sont physiquement inaptes, mentalement handicapées et qui manquent d'expérience et de connaissances doivent utiliser le produit sous la surveillance et les conseils d'un tuteur.
- 5) Tenir les produits et les cordons d'alimentation hors de portée des enfants.

### **Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.**

- 1) Ne jamais insérer la fiche du produit ou de la console de commande avec des mains mouillées.
- 2) L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec mise à la terre et doit être correctement branché.
- 3) Ce produit ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- 4) Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- 5) Ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres produits. Un espace libre d'au moins 10 cm doit être laissé derrière, des deux côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le produit.

- 6) n'utilisez pas ce produit d'une manière autre que celle décrite dans ce manuel. L'appareil doit être surveillé lorsqu'il est utilisé.
- 7) Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur à haute température s'échappe de la sortie. Gardez les mains et le visage à une distance sûre des sorties de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur à haute température et à la chaleur lorsque vous retirez la poêle de l'appareil.
- 8) lors de l'utilisation du produit, sa surface accessible peut devenir très chaude.
- 9) Si l'appareil émet de la fumée noire, débranchez-le immédiatement. Attendez que l'appareil cesse de fumer avant de retirer la friteuse de l'appareil.
- 10) Lorsqu'une friteuse à air est utilisée, l'ensemble de la poêle devient chaud et ne doit être tenu que lorsque la poêle a refroidi.

### **Placez le produit sur une surface plane, lisse et stable.**

- 1) Ce produit est limité à un usage domestique normal. Il ne peut être utilisé dans la salle à manger des employés d'un magasin, d'un bureau, d'une ferme ou d'un autre environnement de travail. Il ne peut pas non plus être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des pensions de famille ou d'autres lieux d'hébergement.
- 2) L'utilisation inappropriée du produit, l'utilisation à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou le non-respect des instructions contenues dans ce manuel d'utilisation, annulera la garantie et l'entreprise ne sera pas responsable de ces dommages.
- 3) Le produit ne peut être envoyé qu'à un centre de réparation agréé par l'entreprise. Ne réparez pas le produit vous-même, sous peine d'annulation de la garantie.
- 4) Débrancher le produit lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant de manipuler ou de nettoyer le produit, il convient de le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.
- 5) Veillez à ce que la cuisson de ce produit soit dorée et non noire ou brune. Les parties brûlées doivent être jetées. Ne pas frire les pommes de terre fraîches à des températures supérieures à 160 °C (pour minimiser la production d'acrylamide).

### **Préparation avant utilisation**

1. Placer le produit sur une surface plane et horizontale.

Ne placez pas le produit sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.

2. placez le panier à friture correctement dans la friteuse. Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou d'autres liquides. Ne placez rien sur le produit. Cela pourrait interrompre le flux d'air et affecter les résultats de la friture à l'air chaud.

## Mode d'emploi

1. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant reliée à la terre.

2. Retirez délicatement la friteuse de la friteuse à air.

3. Placez les ingrédients dans le panier à friture.

Remarque : n'ajoutez pas plus d'ingrédients que la ligne MAX ou la quantité indiquée dans le tableau ci-dessous, car cela pourrait affecter la qualité finale de la friture.

4. réinsérez la poêle dans la friteuse.

N'utilisez jamais une poêle sans panier pour la friture. Si vous chauffez le produit sans panier de friture, utilisez des gants de cuisine pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur des tiroirs peuvent devenir très chauds.

Remarque : Ne touchez pas la poêle pendant et peu de temps après son utilisation, car elle est très chaude.

5. Appuyez sur le bouton de réglage de la température pour atteindre la température souhaitée.

6. le bouton de réglage de la durée pour déterminer le temps de préparation des aliments.

7. Pour allumer le produit, appuyez sur le bouton d'alimentation.

8. Confirmez la durée et la température de cuisson des ingrédients, appuyez sur la touche du panneau de commande pour régler la durée et la température

Réglez la température et la durée de cuisson des ingrédients.

Remarque : si le produit n'est pas préchauffé, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.

Remarque : Si le temps de cuisson requis n'est pas réglé dans les 5 minutes, le produit s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.

La température et la durée s'affichent sur l'écran.

La minuterie effectue un compte à rebours à partir du temps de cuisson réglé.

La graisse qui se détache des ingrédients reste dans le fond de la friteuse.

9. lorsque vous entendez le grondement, cela signifie que le temps de cuisson programmé a été atteint. Retirez la friteuse du produit et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

10. vérifiez que les ingrédients sont cuits.

Si les ingrédients ne sont pas complètement cuits, remettez simplement la friteuse dans le produit et réglez le temps de chauffage pour quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer les ingrédients plus petits, tels que les frites, retirez le panier à friture du fond de la poêle.

Ne retournez pas la poêle lorsque le panier est en place, car l'huile résiduelle du fond de la poêle se répandrait sur les ingrédients.

Après la friture à chaud, la friteuse et les ingrédients sont à température élevée. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la friteuse.

12. retirez les ingrédients du panier de friture et transférez-les dans un bol. Conseil : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, utilisez des pinces pour les sortir du panier à friture.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est terminé, la friteuse peut immédiatement cuire un autre lot d'ingrédients.

14. l'autonomie en veille est de 999 minutes.

## RÉGLER

Lorsque vous entendez le grondement, cela signifie que le temps de cuisson programmé a été atteint. Sortez la friteuse du produit et placez-la sur le tableau ci-dessous pour vous aider à choisir les réglages de base correspondant aux ingrédients que vous souhaitez cuire.

Remarque : ces paramètres sont définis comme des indicateurs de référence. Comme les ingrédients varient en fonction de leur origine, de leur taille, de leur forme et de leur marque, nous ne pouvons pas garantir qu'il s'agit des meilleurs réglages pour vos ingrédients.

Comme la technologie de renouvellement rapide de l'air réchauffe immédiatement l'air à l'intérieur du produit, le processus de cuisson n'est pas affecté si le terminal de la friteuse est retiré du produit pendant le processus de friture à l'air chaud.

La durée et la température de la recette par défaut de la friteuse sont indiquées ci-dessous.

| INGRÉDIENTS               | TEMPS (MINUTES) | TEMPÉRATURE (°C) |
|---------------------------|-----------------|------------------|
|                           |                 | 220V/230V        |
| Préchauffer               | 5               | 200              |
| Frites                    | 22              | 200              |
| Tarte aux œufs            | 15              | 170              |
| Escalope                  | 13              | 195              |
| Tranche de pomme de terre | 13              | 200              |
| Ailes de poulet           | 20              | 195              |
| Crevettes                 | 15              | 180              |
| Saucisses grillées        | 13              | 180              |
| Bacon                     | 15              | 180              |
| Légumes                   | 15              | 160              |
| Poisson                   | 25              | 195              |

La durée et la température réglées pour la recette par défaut du cuiseur (2) sont les suivantes:

| INGRÉDIENTS               | TEMPS (MINUTES) | TEMPÉRATURE (°C) |
|---------------------------|-----------------|------------------|
|                           |                 | 220V/230V        |
| Préchauffer               | 5               | 200              |
| Frites                    | 22              | 200              |
| Tarte aux œufs            | 15              | 175              |
| Escalope                  | 13              | 200              |
| Tranche de pomme de terre | 13              | 200              |
| Ailes de poulet           | 20              | 200              |
| Crevettes                 | 15              | 185              |
| Saucisses grillées        | 13              | 185              |
| Bacon                     | 15              | 185              |
| Légumes                   | 15              | 160              |
| Poisson                   | 25              | 200              |

**Conseil:**

- Les petits ingrédients prennent généralement moins de temps à cuire que les gros.
  - Les grandes quantités d'ingrédients nécessiteront un temps de cuisson légèrement plus long, tandis que les petites quantités nécessiteront un temps de cuisson légèrement plus court.
  - Remuez les petits ingrédients au centre de l'aliment pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson et éviter une friture inégale.
  - Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un effet croustillant. Vous pouvez utiliser une friteuse après avoir ajouté l'huile pour faire frire les ingrédients pendant quelques minutes.
  - Ne faites pas cuire d'aliments très gras, comme les saucisses, dans une friteuse.
  - Les snacks qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans une friteuse.
  - Le poids idéal pour la cuisson de frites croustillantes est de 500 grammes.
  - Les snacks pâtisseries peuvent être préparés rapidement et facilement à l'aide de pâtes disponibles dans le commerce.
- La pâte du commerce doit également être plus courte que la pâte maison.
- Vous pouvez également utiliser une friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

## Pommes de terre et frites

|  | Fourchette de poids<br>Navire 1 et 2 | Temps<br>(minutes) | Température<br>(C) | Retirer |
|--|--------------------------------------|--------------------|--------------------|---------|
| Frites minces<br>surgelées               | 700-500                              | 22                 | 200                | Oui     |
| Frites surgelées<br>épaisses             | 800-400                              | 24                 | 200                | Oui     |
| Croustillants<br>maison                  | 700-500                              | 20                 | 200                | Oui     |
| Frites épaisses<br>maison                | 400-700                              | 22                 | 200                | Oui     |
| Chips maison                             | 600-350                              | 25                 | 200                | Oui     |
| Frites                                   | 300-500                              | 18                 | 200                |         |
| Pommes de terre<br>en robe des<br>champs | 400-600                              | 20                 | 200                |         |

## Viande

|                        | Fourchette de poids<br>Navire 1 et 2 | Temps<br>(minutes) | Température<br>(C) | Retirer |
|------------------------|--------------------------------------|--------------------|--------------------|---------|
| Côtelette de porc      | 300-150                              | 15                 | 180                |         |
| Rouleau de<br>saucisse | 500-300                              | 15                 | 190                |         |
| Blanc de poulet        | 500-300                              | 15                 | 200                |         |

## Apéritif

|  | Fourchette de poids<br>Navire 1 et 2 | Temps<br>(minutes) | Température<br>(C) | Retirer |
|--|--------------------------------------|--------------------|--------------------|---------|
| Rouleau de<br>printemps                          | 400-200                              | 10                 | 200                |         |
| Nuggets de poulet<br>surgelés                    | 500-300                              | 13                 | 200                |         |
| Brochettes de pain<br>et de fromage<br>surgelées | 400-200                              | 10                 | 180                |         |
| Légumes farcis                                   | 350-2500                             | 15                 | 160                |         |

**Remarque : si la friteuse est en train de refroidir lorsque vous commencez à frire, augmentez le temps de cuisson de 3 minutes.**

## **Préparer des chips maison**

- 1) Éplucher et couper les pommes de terre en lamelles.
- 2) Faire tremper les frites dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis les retirer et les sécher avec du papier absorbant.
- 3) Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol et remuer les frites jusqu'à ce qu'elles soient enduites d'huile.
- 4) Les retirer du bol avec les mains ou un ustensile de cuisine, en laissant l'excédent d'huile dans le bol.

Placez les frites dans le panier à friture.

Remarque : Ne versez pas les frites directement de la cuve en même temps pour éviter que l'excès d'huile ne s'écoule au fond de la friteuse.

- 5) faites frire les frites conformément aux instructions de ce manuel.

## **Nettoyage des produits**

Ce produit doit être nettoyé après chaque utilisation.

Les friteuses, les paniers et les produits ont tous une surface antiadhésive. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, car vous risqueriez d'endommager la surface antiadhésive.

- 1) Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant et laissez le produit refroidir.

Remarque : retirez la friteuse pour qu'elle refroidisse plus rapidement.

- 2) Essuyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide.
- 3) Lavez soigneusement le panier à friture et la friteuse avec de l'eau chaude, un peu de produit nettoyant et une éponge non abrasive.

Vous pouvez également utiliser un nettoyant pour graisses afin d'éliminer les taches restantes.

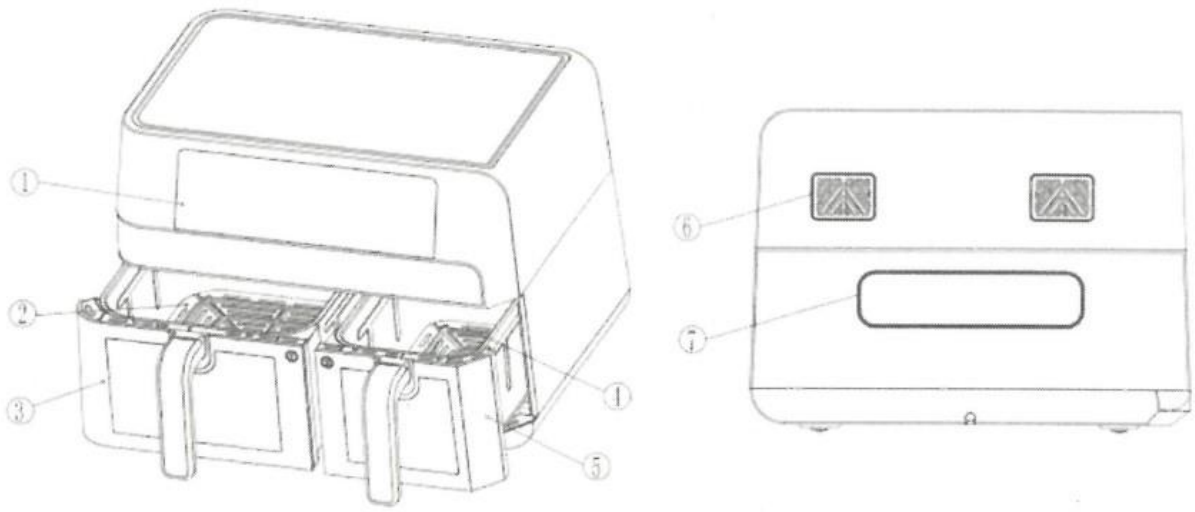
- 4) Nettoyez l'intérieur du produit avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5) Nettoyez l'unité de chauffage à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire..



## Résolution des problèmes

| Problème   | Cause possible   | Solution  |
|--|--|---|
| La friteuse ne fonctionne pas sur.                                   | Le produit n'a pas été connecté  | Insérer le câble d'alimentation dans la prise mise à la terre.  |
|  | Vous avez appuyé sur le bouton de démarrage sans programmer la friteuse.     | Réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité et le bouton de la température sur la température de cuisson souhaitée pour démarrer le produit.  |
| La friteuse ne cuit pas les ingrédients                              | Il y a trop de nourriture  | Placez les ingrédients par lots dans le panier à friture. Les lots d'ingrédients sont frits plus uniformément.  |
|  | La température est trop basse  | Régler le régulateur de température sur la température souhaitée.   |
|  | Le temps de cuisson est trop court   | Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.   |
| La friteuse ne fait pas frire les ingrédients de manière uniforme    | Certains types d'aliments doivent être remués à mi-cuisson.                  | Les ingrédients qui se chevauchent ou se croisent ne doivent pas être remués à mi-cuisson.  |
| La nourriture n'est pas croustillante                                | Vous cuisinez des aliments qui nécessitent une friteuse traditionnelle.      | Choisissez un hors-d'œuvre qui va au four ou badigeonnez les ingrédients d'un peu d'huile pour les rendre croustillants.  |
| Il n'est pas possible d'insérer la friteuse dans le produit.         | Le panier contient trop de nourriture  | Les ingrédients contenus dans le panier à friture ne doivent pas dépasser la marque maximale.   |
|  | Pas correctement positionné dans la friteuse                                 | Enfoncez le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'enclenche.   |
| Le produit émet de la fumée blanche                                  | Il cuisine des aliments gras   | Si vous faites frire des ingrédients gras dans une friteuse à air, une grande quantité d'huile se répand dans la friteuse. L'huile produit de la fumée blanche et chauffe anormalement la friteuse. Cela n'affecte pas le produit ni le résultat de la cuisson. |
|  | La friteuse contient encore la graisse de sa dernière utilisation.           | La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la friteuse. Veillez à nettoyer correctement la friteuse après chaque utilisation.   |
| Patatas fritas frescas se fríen uniformemente en la freidora de aire | Les pommes de terre n'ont pas été correctement trempées avant d'être frites. | Faire tremper les chips dans un bol pendant au moins 30 minutes, les retirer et les sécher avec du papier absorbant.  |
|  | No esta usando el tipo correcto de patata                                    | Utilice patatas frescas y sacúdalas durante la fritura.   |

## Schéma du produit



1. Panneau de commande
2. Plateau d'égouttage
3. (1) Assemblage du pot
4. Plateau d'égouttage
5. (2) Assemblage du pot
6. Sortie d'air
7. Support de câble d'alimentation

## Contact

Si vous avez des questions, des demandes ou si vous avez besoin d'un service technique, veuillez nous contacter à l'adresse suivante:

[service@emprendimientosurbanos.es](mailto:service@emprendimientosurbanos.es)