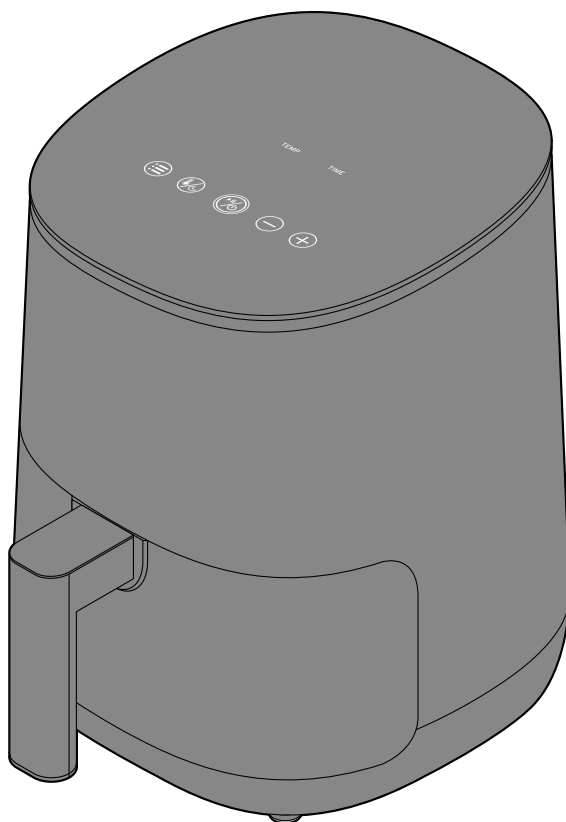


Friteuse à air chaud numérique

Référence: 626 449 (Suisse)



Chère cliente, cher client!

Des fritures presque sans graisse – seulement avec de l'air chaud! Avec votre nouvelle friteuse à air chaud, vous pourrez préparer en quelques minutes des collations délicieuses de manière respectueuse des aliments et avec très peu de matière grasse. Vous économiserez également de l'énergie, car vous n'aurez pas à allumer votre four.

Bon appétit!

Sommaire

| | | | |
|----|--|----|--|
| 2 | À propos de ce mode d'emploi | 11 | Tableau de cuisson |
| 3 | Consignes de sécurité | 12 | Préparer des pommes de terre frites maison |
| 5 | Élimination | 12 | Utilisation |
| 6 | Vue générale (contenu de la livraison) | 12 | Préchauffer l'appareil |
| 8 | Avant la première utilisation | 12 | Démarrer la cuisson |
| 8 | Déballage et nettoyage | 14 | Pendant la cuisson |
| 8 | Mise en service (à vide) | 15 | Après l'utilisation |
| 10 | Arrêter et reprendre la cuisson | 15 | Nettoyage et rangement |
| 10 | Arrêter la cuisson avant la fin | 15 | Caractéristiques techniques |
| 10 | Qu'est-ce que la friture à l'air chaud et à quels aliments ce mode de cuisson convient-il? | 16 | Problèmes / solutions |

À propos de ce mode d'emploi

Cet article est muni de dispositifs de sécurité. Lisez toutefois attentivement les consignes de sécurité et n'utilisez cet article que de la façon décrite dans le présent mode d'emploi afin d'éviter tout risque de détérioration ou de blessure.

Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin.

Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.

Légende des symboles utilisés dans le présent mode d'emploi:



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure.



Ce symbole vous met en garde contre le risque de blessure du à l'électricité.

La mention **DANGER** vous met en garde contre le risque de blessure grave ou mortelle.

La mention **AVERTISSEMENT** vous met en garde contre le risque de blessure et de détérioration grave.

La mention **PRUDENCE** vous met en garde contre le risque de blessure ou détérioration légères.



Ce symbole signale les informations complémentaires.

Consignes de sécurité

Domaine d'utilisation

- La friteuse à air chaud est destinée à la cuisson des aliments. Elle est conçue pour les quantités courantes dans un environnement domestique et ne convient pas à un emploi commercial ou professionnel.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans les cuisines du personnel dans les entreprises, les exploitations agricoles, dans les chambres d'hôte ou par les clients d'hôtels, de motels, etc. ou à un usage commercial ou professionnel.

DANGER: risque pour les enfants et les personnes à aptitude réduite à l'emploi d'appareils

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
Il y a notamment risque d'étouffement!
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et/ou des connaissances nécessaires à condition qu'ils soient sous surveillance ou aient été initiés aux consignes de sécurité de l'appareil et comprennent les risques qui résultent de son utilisation.
Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Dès que l'article est allumé, l'appareil et le cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans, et ce, jusqu'à ce que l'appareil ait entièrement refroidi.
- L'appareil est très chaud pendant l'utilisation. Utilisez-le hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail afin que des enfants en bas âge ne puissent pas faire tomber l'appareil en tirant sur le cordon.

DANGER: risque électrique

- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau sous peine de choc électrique. Protégez l'appareil également des gouttes et des projections d'eau.
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains humides et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans des pièces à forte humidité ambiante.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise de courant à contacts de protection installée conformément à la réglementation et dont la tension correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.
- Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'elle correspond bien aux caractéristiques techniques de l'appareil. Demandez conseil lors de l'achat d'une rallonge en magasin.
- Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant ...
... en cas de problème survenant pendant l'utilisation,
... après l'utilisation et
... avant de nettoyer l'appareil.
Tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- La prise de courant utilisée doit être aisément accessible afin que vous puissiez rapidement débrancher la fiche en cas de besoin.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit ni coincé ni tordu. Il doit toujours être suffisamment éloigné des arêtes coupantes, de l'huile, des pièces chaudes de l'appareil et des autres sources de chaleur.
- Assurez-vous régulièrement que l'appareil et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil si l'appareil lui-même ou le cordon d'alimentation présentent des traces de détérioration ou si l'appareil est tombé.

- Ne modifiez pas l'article. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Ne confiez les réparations de l'appareil ou du cordon d'alimentation qu'à un atelier spécialisé. Des réparations non appropriées pourraient entraîner de graves risques pour l'utilisateur.

AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Les parties accessibles à l'intérieur de l'appareil sont elles aussi brûlantes pendant l'utilisation. Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant l'utilisation et la phase de refroidissement (au moins 30 min). Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer, de le transporter ou de le ranger.
- Les aliments sont eux aussi très chauds. Prudence quand vous retirez les aliments du panier!
- Pendant la cuisson, de la vapeur sort des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air - il y a risque de brûlure! Quand vous ouvrez l'appareil, faites aussi attention à la vapeur qui s'en échappe.
- Ne versez pas d'eau dans le panier encore chaud. La vapeur qui s'échapperait du panier peut causer des brûlures.

AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparé.
- Ne couvrez jamais les entrées et les sorties d'air pendant le fonctionnement ou le refroidissement.
- Évitez les risques d'incendie ou de combustion: avant d'utiliser l'appareil, placez-le dans un endroit bien dégagé et en aucun cas contre un mur, dans un coin ou à proximité de rideaux ou autre. Respectez autour de l'article (sur les côtés et au-dessus) une distance d'au moins 10 cm

avec les murs, meubles et autres objets. Tenez l'appareil éloigné de tout matériau inflammable et ne le couvrez pas.

- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant l'utilisation. Veillez à ce que le cordon déroulé soit entièrement dégagé de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le panier et la plaque perforée.
- Afin d'assurer une circulation optimale de l'air chaud, mettez toujours les aliments à cuire sur la plaque perforée, jamais directement dans le panier.
- Ne remplissez pas le panier au-delà du repère MAX! Les aliments à cuire ne doivent pas toucher les résistances.
- Ne versez jamais d'huile dans le panier car elle pourrait s'enflammer.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire cuire des aliments emballés.
- Si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, éteignez immédiatement l'appareil et débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer le panier de l'appareil. Remarque: la fumée blanche n'est généralement pas problématique.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Retirez les aliments uniquement à l'aide d'ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif du panier et de la plaque perforée.
- Ne nettoyez jamais le panier et la plaque perforée avec de la poudre à récuser, du nettoyant pour four ou un tampon abrasif ou autres. Vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Posez toujours l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.

- Il est impossible d'exclure a priori que certains vernis ou produits d'entretien ainsi que certaines matières plastiques n'attaquent et ne ramollissent les pieds antidérapants de l'article. Posez éventuellement un support non glissant sous l'appareil.

Dispositifs de sécurité

- L'intérieur de l'appareil est équipé d'un interrupteur à contact qui arrête automatiquement la chauffe lorsque l'on retire le panier et l'enclenche à nouveau lorsqu'on réinsère le panier. L'appareil ne fonctionne pas sans le panier.
- L'appareil est muni d'un système de protection contre la surchauffe qui l'arrête automatiquement en cas de défaillance du thermostat intégré. Dans ce cas, l'appareil ne fonctionne plus. Retirez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant, laissez l'appareil refroidir et faites-le réparer dans un atelier spécialisé ou par notre service client.
- Grâce à sa surface cool-touch, l'extérieur de l'appareil ne devient pas brûlant pendant le fonctionnement afin d'éviter le risque de brûlure.

À propos de l'acrylamide

L'acrylamide se forme en particulier dans les aliments riches en amidon et cuits à haute température (cuisson au four, à la poêle, friture, grillade, toast, etc.).

On ignore encore précisément dans quelle mesure l'absorption d'acrylamide est nocive pour l'organisme humain.

Par mesure de précaution, il est recommandé de ne pas cuire trop longtemps les aliments afin d'éviter un dorage trop fort qui peut avoir des effets nocifs sur la santé.

Le principe est simple: «dorer et non pas carboniser». La recherche se poursuivant après la publication du présent mode d'emploi, consultez les informations diffusées dans la presse sur ce sujet. Vous trouverez également de nombreuses informations sur ce point sur Internet.

Légende des symboles figurant sur l'appareil



Ce symbole vous met en garde contre les surfaces chaudes (à l'intérieur de l'appareil) et la vapeur brûlante (qui s'échappe des fentes d'aération à l'arrière de l'appareil).

Élimination

L'article et son emballage sont produits à partir de matériaux valorisables pouvant être recyclés afin de réduire la quantité de déchets et de soulager l'environnement.

Éliminez l'**emballage** selon les principes de la collecte sélective en séparant le papier, le carton et les emballages légers.



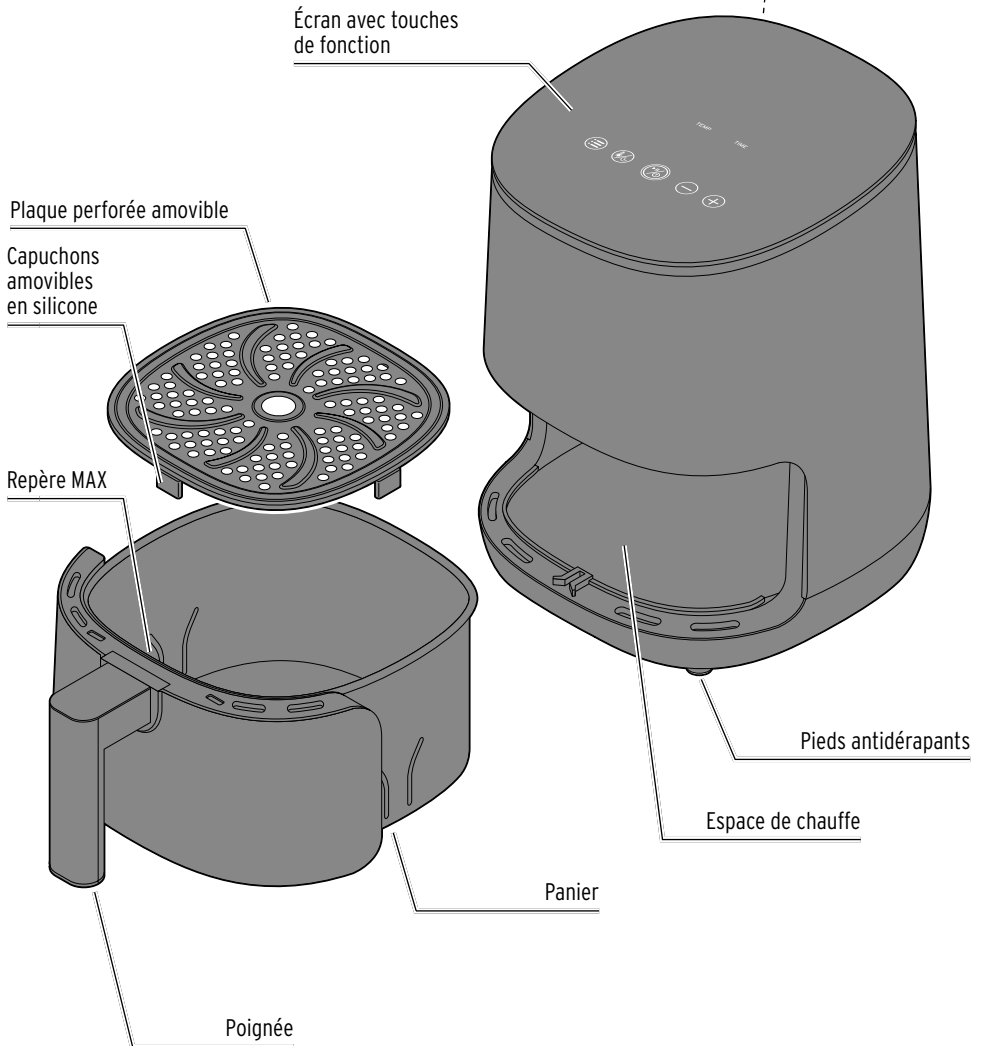
Les **appareils** signalés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères!

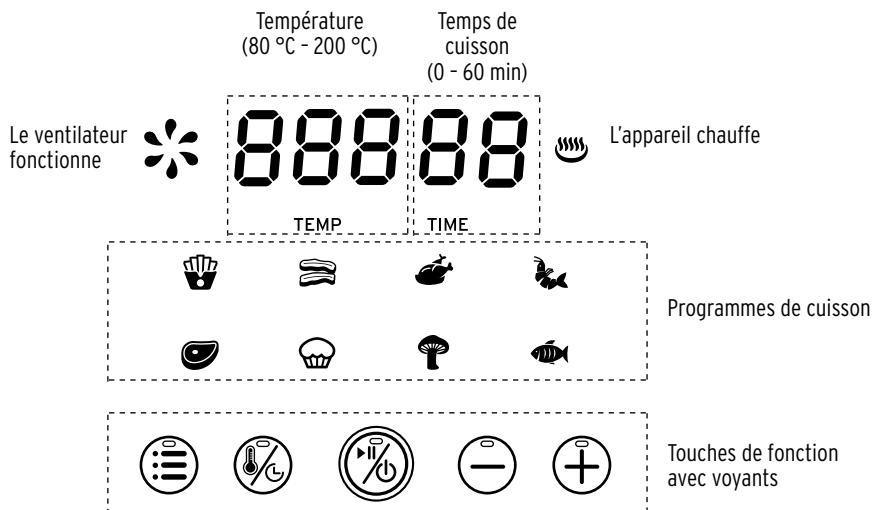
Vous êtes tenu par la législation d'éliminer les appareils en fin de vie en les séparant des ordures ménagères. Les appareils électriques contiennent des substances dangereuses qui peuvent nuire à l'environnement et à la santé en cas de stockage et d'élimination incorrects. Pour avoir des informations sur les centres de collecte où il vous faudra remettre les appareils en fin de vie, adressez-vous à votre municipalité.

Vue générale (contenu de la livraison)








Symbole sur l'appareil
Vapeur brûlante!








Touches de fonction

-  Démarrer / mettre en pause / poursuivre / arrêter la cuisson
-  Sélectionner le programme de cuisson: Appuyer plusieurs fois sur la touche jusqu'à ce que le programme de cuisson souhaité clignote et que les valeurs pré-réglées s'affichent à l'écran
-  Ouvrir le mode de réglage de la température / du temps de cuisson: Appuyer 1 fois pour régler la température Appuyer 2 fois pour régler le temps de cuisson
-  Dans le mode de réglage sélectionné: Augmenter la température de cuisson / Augmenter le temps de cuisson
-  Dans le mode de réglage sélectionné: Réduire la température de cuisson / Réduire le temps de cuisson

Programmes de cuisson

-  Programme de cuisson «Frites»
-  Programme de cuisson «Barbecue»
-  Programme de cuisson «Cuisses/ailes de poulet»
-  Programme de cuisson «Fruits de mer»
-  Programme de cuisson «Steak»
-  Programme de cuisson «Gâteau»
-  Programme de cuisson «Légumes»
-  Programme de cuisson «Poisson»

Avant la première utilisation

Déballage et nettoyage



DANGER: risque pour les enfants - danger de mort par étouffement/ingestion

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Éliminez-le immédiatement.



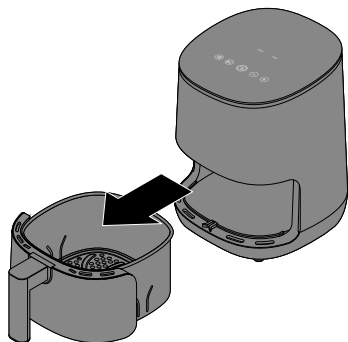
DANGER: danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

1. Éliminez tout le matériel d'emballage.
2. Enlever tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.



3. Sortez le panier de l'appareil en le tirant par la poignée pour surmonter la légère résistance.
4. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.

5. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque perforée amovible à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle courant et avec une éponge douce.

Le panier et la plaque perforée amovible ne vont pas au lave-vaisselle.



Veillez à ne pas perdre les petits capuchons amovibles en silicone fixés au bas de la plaque perforée!

6. Essuyez soigneusement toutes les pièces avec un chiffon sec avant de réassembler l'appareil et de le réutiliser comme décrit ci-dessous. Il ne doit plus contenir aucune trace d'humidité.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois avec des aliments, il faut le nettoyer, puis le faire chauffer une dizaine de minutes à vide à 200 °C pour enlever les résidus de fabrication éventuels.

Mise en service (à vide)

Cet appareil est conçu pour la friture à l'air chaud, un mode de cuisson qui ne nécessite ni huile ni autre matière grasse.

Ne mettez donc ni liquide, ni huile, ni autre matière grasse dans le panier!

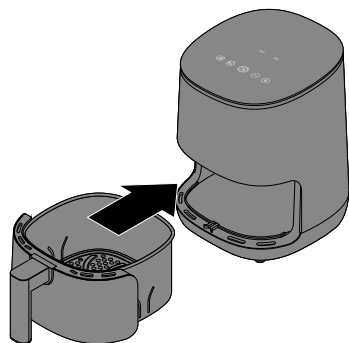


AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne branchez l'appareil au secteur qu'après l'avoir entièrement assemblé.
- Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts, près d'objets inflammables ou directement contre un mur ou dans un coin. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.
- Maintenez les entrées et sorties d'air de l'appareil dégagées. Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le panier et la plaque perforée.

i Quand vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, il peut y avoir une certaine odeur, mais elle n'est pas nocive. Assurez une aération suffisante.

1. Posez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, non glissant et résistant à la chaleur.
2. Mettez la plaque perforée dans le panier. Les petits capuchons en silicone doivent être correctement mis en place en bas de la plaque perforée.



3. Enfoncez le panier à fond dans l'appareil. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclencher pour qu'il actionne l'interrupteur à contact de l'appareil. Sinon, l'appareil ne pourra pas fonctionner.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur une prise de courant à contacts de protection.

Tous les éléments de l'écran s'allument brièvement, puis s'éteignent. L'appareil émet ensuite un bip sonore et seul le voyant de la touche **%** reste allumé. L'appareil est en veille.

i Un bip sonore retentit à chaque pression de touche.

5. Appuyez brièvement sur la touche **%** pour allumer l'appareil:

Le voyant de la touche **%** clignote, tous les symboles, la température et le temps de cuisson restent allumés à l'écran. L'appareil est pré-réglé sur **200 °C** et **15** minutes.

6. Appuyez 2 fois brièvement sur la touche **⏸** pour passer d'abord au réglage de la température, puis au réglage du temps de cuisson.

i En fonction du mode de réglage sélectionné, la température ou le temps de cuisson clignote pendant env. 4 secondes. Vous pouvez maintenant régler des températures comprises entre 80 °C et 200 °C (par pas de 5 °C) et des temps de cuisson compris entre 0 et 60 minutes (par pas de 1 minute).

Si, pendant ces 4 secondes, vous n'actionnez pas les touches **+** ou **-**, l'appareil quitte automatiquement le mode de réglage et repasse au mode veille. Si nécessaire, appuyez brièvement sur la touche **⏸** pour revenir au mode de réglage.

7. Quand le temps de cuisson clignote, appuyez plusieurs fois sur la touche **-** ou maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que **10** s'affiche à l'écran.

Vous venez de réduire le temps de cuisson à 10 minutes.

8. Rappuyez sur la touche **%** pour démarrer la cuisson à vide.

Le voyant de la touche **%** reste allumé. Les témoins «Chauffe» **☁** et «Ventilateur» **✪** sont allumés à l'écran. L'appareil commence à chauffer.

Le témoin **☁** s'éteint dès que la température pré-réglée est atteinte.

Pour maintenir la température réglée, l'appareil chauffe de temps en temps et le témoin **☁** se rallume.

L'appareil indique le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

À la fin du temps de cuisson réglé, l'appareil émet 6 bips sonores et la température et le temps de cuisson écoulé **00** minutes clignotent. L'appareil passe ensuite automatiquement en mode veille. Seul le voyant de la touche **%** reste allumé, tous les autres éléments de l'écran sont éteints.

- Débranchez la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Laissez refroidir l'appareil.

Conseil: pour que l'appareil refroidisse plus rapidement, vous pouvez en sortir le panier et le poser sur une surface résistante à la chaleur.




AVERTISSEMENT: risque de brûlure



- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement.



- Une fois l'appareil et ses éléments refroidis, essuyez l'intérieur de l'appareil avec de l'essuie-tout et rincez rapidement la plaque perforée.

Arrêter et reprendre la cuisson


Vous pouvez interrompre à tout moment la cuisson.


- ▷ Pour interrompre la cuisson, appuyez brièvement sur la touche .

Le voyant de la touche  clignote et tous les autres éléments de l'écran (sauf ) restent allumés.


- ▷ Appuyez à nouveau brièvement sur la touche  pour reprendre la cuisson. Le voyant de la touche  se rallume.

Arrêter la cuisson avant la fin

- ▷ Maintenez la touche  enfoncée env. 2 secondes jusqu'à ce que tous les éléments de l'écran s'éteignent et qu'un bref bip sonore retentisse.

L'appareil passe en mode veille, seul le voyant de la touche  reste allumé.



Il se peut que le témoin  reste allumé quelques instants après l'extinction de l'appareil, tant que le ventilateur tourne encore.

Qu'est-ce que la friture à l'air chaud et à quels aliments ce mode de cuisson convient-il?

La friture à l'air chaud est un mode de cuisson des aliments qui ne nécessite, comme son nom l'indique, que de l'air chaud, sans aucune huile, matière grasse ou eau.

- Vous pouvez normalement frire à l'air chaud tous les aliments que vous pouvez cuire au four.
- Si vous voulez utiliser des frites surgelées, prenez des frites à four et non des frites à cuire uniquement à la friteuse.
- Pour les frites maison, consultez le chapitre «Préparer des frites maison».
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud pour cuire des aliments trop gras comme les saucisses.
- Pour préparer des bouchées fourrées, utilisez de la pâte toute prête. Le temps de préparation est moins long qu'avec de la pâte maison.
- Coupez les gros aliments en petits morceaux afin de réduire le temps de cuisson et obtenir un meilleur résultat.
- Une grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson juste un peu plus long qu'une petite quantité d'aliments. Ce n'est pas une raison pour trop remplir le panier! Ne remplissez jamais le panier au-delà du repère MAX, car la cuisson ne serait pas uniforme. Respectez les indications du tableau ci-dessous.
- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir une cuisson uniforme (voir le tableau).
- Si vous voulez faire cuire une quiche, par exemple, ou des aliments délicats ou fourrés, mettez un petit moule à pâtisserie ou à gratin (allant au four, par exemple en silicone, en inox, en aluminium ou en terre) dans le panier.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes au maximum.

Tableau de cuisson



Les données du tableau sont des valeurs indicatives. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la taille, de la forme, de la nature des ingrédients, etc.

| | Quantité min.-max. (g) | Temps* (minutes) | Température (°C) | Secouer à mi-cuisson? | Informations supplémentaires |
|---|---------------------------|---------------------|---------------------|--------------------------|--|
| Pommes de terre | | | | | |
| Frites surgelées fines | 300-400 | 18-20 | 200 | oui | |
| Frites surgelées épaisses | 300-400 | 20-25 | 200 | oui | |
| Frites maison, Ø~8mm | 300-500 | 18-24 | 200 | oui | voir le chapitre suivant |
| Gratin de pommes de terre | 500 | 20-25 | 200 | oui | |
| Viande et volaille | | | | | |
| Steak | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Côtelettes de porc | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Hamburger | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Saucisses en croûte | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Cuisses de poulet | 100-500 | 25-30 | 180 | | |
| Blanc de poulet | 100-500 | 15-20 | 180 | | |
| Snacks | | | | | |
| Rouleaux de printemps | 100-400 | 8-10 | 200 | oui | Produit tout prêt |
| Nuggets de poulet surgelés | 100-500 | 6-10 | 200 | oui | Produit tout prêt |
| Bâtonnets de poisson surgelés | 100-400 | 6-10 | 200 | | Produit tout prêt |
| Bâtonnets au fromage panés, surgelés | 100-400 | 8-10 | 180 | | Produit tout prêt |
| Légumes farcis | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Pâtisserie | | | | | |
| Gâteau | 300 | 20-25 | 160 | | Utiliser un moule |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Utiliser un moule à pâtisserie/à gratin |
| Muffins | 300 | 15-18 | 200 | | Utiliser un moule |
| Snacks sucrés | 400 | 20 | 160 | | Utiliser un moule à pâtisserie/à gratin |

* Les durées sont indiquées pour l'appareil préchauffé (consultez la section «Préchauffer l'appareil» au chapitre «Utilisation»).

Ajoutez env. 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Préparer des pommes de terre frites maison

Si vous faites des frites maison, prenez des pommes de terre à chair ferme afin qu'elles ne s'écrasent pas pendant la cuisson

La quantité optimale est d'environ 500 g de pommes de terre par cuisson.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fins bâtonnets de 1 cm d'épaisseur max. Plus vous les couperez fines, plus les frites seront croustillantes.
2. Laissez tremper les frites au moins 30 minutes dans l'eau froide pour qu'elles perdent le maximum d'amidon, qui empêche les frites de prendre un doré uniforme. Ensuite, séchez-les bien avec de l'essuie-tout. Les frites ne doivent plus être mouillées quand vous les mettez dans l'appareil.
3. Mélangez soigneusement les frites dans un saladier avec 1/2 à 1 c.c. d'huile végétale, de l'huile de tournesol, p. ex., jusqu'à ce qu'elles soient toutes légèrement enduites d'huile. L'huile rend les frites plus croustillantes. N'utilisez pas de beurre, de margarine ou d'huile d'olive. Ces matières grasses ne conviennent pas à la friture.
4. Retirez soigneusement les frites du saladier, laissez l'excédent d'huile s'égoutter et enlevez-le éventuellement avec de l'essuie-tout. Mettez les frites dans le panier.

Attention: ne versez pas les frites directement du saladier dans le panier, car l'huile gouterait dans le panier!

5. Préparez les pommes de terre frites en respectant les indications du tableau.

Utilisation




AVERTISSEMENT: risque d'incendie

- Ne placez pas l'appareil sous des éléments hauts, près d'objets inflammables ou directement contre un mur ou dans un coin. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas de la surface où l'appareil est installé.
- Maintenez les entrées et sorties d'air de l'appareil dégagées. Ne mettez rien sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le panier et la plaque perforée.
- Ne mettez pas d'huile ou de matière grasse dans le panier.

- ▷ Posez l'appareil sur un plan de travail stable, plan, non glissant et résistant à la chaleur.
- ▷ Mettez la plaque perforée dans le panier. Les petits capuchons en silicone doivent être correctement mis en place en bas de la plaque perforée.

Préchauffer l'appareil

Les durées du tableau de cuisson sont indiquées pour l'appareil préchauffé. Pour obtenir une cuisson précise, il est recommandé de préchauffer l'appareil. Démarrez d'abord l'appareil sans aliments, mais avec le panier et la plaque perforée, comme décrit à la section «Mise en service (à vide)».


Attendez pour mettre les aliments dans l'appareil que l'affichage «Chauffe»  soit éteint (en fonction de la température réglée, c'est le cas au bout de 3 minutes maximum).


Démarrer la cuisson


1. Mettez les aliments à cuire dans le panier sans dépasser le repère MAX et en respectant les quantités recommandées indiquées dans le tableau de cuisson.
2. Enfoncez le panier à fond dans l'appareil. Vous devez l'entendre et le sentir s'enclen-

cher pour qu'il actionne l'interrupteur à contact de l'appareil. Sinon, l'appareil ne pourra pas fonctionner.

3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez la fiche sur une prise de courant à contacts de protection.


Tous les éléments de l'écran s'allument brièvement, puis s'éteignent. L'appareil émet ensuite un bip sonore et seul le voyant de la touche  reste allumé. L'appareil est en veille.


4. Appuyez brièvement sur le bouton  pour allumer l'appareil.


Le voyant de la touche  clignote, tous les symboles, la température et le temps de cuisson restent allumés à l'écran. L'appareil est pré-réglé sur **200 °C** et **15** minutes.

Vous pouvez maintenant soit régler manuellement la température et le temps de cuisson, soit utiliser l'un des programmes de cuisson prédéfinis.



Réglage manuel

5. Appuyez 1 fois brièvement sur la touche  pour passer au réglage de la température. La température se met à clignoter.
6. Réglez avec **+** ou **-** la température nécessaire indiquée dans le tableau de cuisson. Chaque pression de touche modifie la température de 5 °C. Pour modifier rapidement la valeur dans un sens ou dans l'autre, maintenez la touche correspondante enfoncée.



 Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil, augmentez éventuellement le temps de cuisson de 3 minutes.



7. Rappuyez 1 fois brièvement sur la touche  pour passer au réglage du temps de cuisson. Le temps de cuisson se met à clignoter.
8. Réglez avec **+** ou **-** le temps de cuisson nécessaire indiqué dans le tableau de cuisson. Chaque pression de touche modifie le temps de cuisson d'une minute. Pour modifier rapidement la valeur dans un sens ou dans l'autre, maintenez la touche correspondante enfoncée.


Conseil: Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil, augmentez éventuellement le temps de cuisson de 3 minutes.


 En fonction du mode de réglage sélectionné, la température ou le temps de cuisson clignote pendant env. 4 secondes. Si, pendant ces 4 secondes, vous n'actionnez pas les touches **+** ou **-**, l'appareil quitte automatiquement le mode de réglage et repasse au mode veille. Si nécessaire, appuyez brièvement sur la touche  pour revenir au mode de réglage.


Utiliser les programmes de cuisson




▷ Appuyez brièvement 1 fois sur la touche . Le premier programme de cuisson «Frites» est sélectionné. Le symbole  commence à clignoter et l'écran affiche les pré-réglages de température et de temps de cuisson.


 À chaque pression sur la touche , vous passez au programme de cuisson suivant.


▷ Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que le programme de cuisson souhaité clignote et que la température et le temps de cuisson correspondants s'affichent.

 Comme lors du réglage manuel, vous pouvez modifier les valeurs pré-réglées à l'aide des touches **+** ou **-**.

9. Appuyez à nouveau la touche  pour démarrer la cuisson.

Le voyant de la touche  reste allumé. Les témoins «Chauffe»  et «Ventilateur»  sont allumés à l'écran. L'appareil commence à chauffer.

Le témoin  s'éteint dès que la température réglée est atteinte.


Pour maintenir la température réglée, l'appareil chauffe de temps en temps et le témoin  se rallume.

L'appareil indique le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.

Pendant la cuisson

Pour obtenir un résultat optimal, il faut secouer certains aliments à la mi-cuisson (voir le «tableau de cuisson»).






- ▷ Prenez le panier par la poignée et sortez-le de l'appareil en cours de cuisson. L'appareil s'arrête automatiquement et tous les éléments de l'écran s'éteignent.
- ▷ Pour cela, sortez prudemment le panier de l'appareil et secouez-le afin de mélanger le contenu.
- ▷ Remettez le panier dans l'appareil en l'enfonçant à fond. L'appareil se remet en marche et reprend la cuisson.

 **Aucun** bip sonore ne vous avertit à la moitié du temps de cuisson!



Pour ne pas oublier de secouer les aliments, il est donc conseillé de régler dans un premier temps la moitié du temps de cuisson, de secouer les aliments et de lancer une deuxième cuisson pour le reste du temps.



Arrêter et reprendre la cuisson

Vous pouvez interrompre à tout moment la cuisson.


- ▷ Pour interrompre la cuisson, appuyez brièvement sur la touche . Le voyant de la touche  clignote et tous les autres éléments de l'écran (sauf ) restent allumés.
- ▷ Appuyez à nouveau brièvement sur la touche  pour reprendre la cuisson. Le voyant de la touche  se rallume.

Arrêter la cuisson avant la fin

- ▷ Maintenez la touche  enfoncée env. 2 secondes jusqu'à ce que tous les éléments de l'écran s'éteignent et qu'un bref bip sonore retentisse. L'appareil passe en mode veille, seul le voyant de la touche  reste allumé.

 Il se peut que le témoin  reste allumé quelques instants après l'extinction de l'appareil, tant que le ventilateur tourne encore.

À la fin du temps de cuisson

À la fin du temps de cuisson réglé, l'appareil émet 6 bips sonores et la température et le temps de cuisson écoulé **OO** minutes clignotent. L'appareil passe ensuite automatiquement en mode veille. Seul le voyant de la touche  reste allumé, tous les autres éléments de l'écran sont éteints.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- De la vapeur très chaude peut s'échapper de l'appareil quand vous en retirez le panier. Tenez le visage et les mains à distance!

10. Prenez le panier par la poignée, sortez-le de l'appareil et vérifiez la cuisson des aliments, après l'avoir éventuellement posé sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Si le **degré de cuisson souhaité n'est pas atteint**, remettez le panier dans l'appareil et démarrez une nouvelle cuisson de quelques minutes supplémentaires.
11. Quand le degré de cuisson est atteint, sortez prudemment les aliments du panier à l'aide d'un ustensile adapté (en bois, silicone ou matière plastique).
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif du panier et de la plaque perforée!
Ne versez jamais directement les aliments du panier dans un autre récipient!
Ainsi, l'huile ou la matière grasse recueillie sous la plaque perforée restera au fond du panier.
12. Le cas échéant, mettez dans le panier la portion suivante que vous voulez préparer et démarrez une nouvelle cuisson.

Après l'utilisation

13. Si vous avez fini d'utiliser la friteuse à air chaud, débranchez le cordon d'alimentation du secteur.
 14. Laissez refroidir suffisamment l'appareil, le panier et la plaque perforée avant de nettoyer toutes les pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage».
- Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes de l'appareil pendant sa phase de refroidissement. Il y a risque de brûlure!

Nettoyage et rangement



DANGER: danger de mort par choc électrique

- Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.
- N'exposez jamais l'appareil à l'humidité. Protégez-le également des gouttes et des projections d'eau.



AVERTISSEMENT: risque de brûlure

- Laissez refroidir complètement l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.

PRUDENCE: risque de détérioration

- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produits chimiques ni de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas pour le nettoyage d'ustensiles métalliques afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif du panier et de la plaque perforée.

1. Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humidifié, puis essuyez soigneusement l'appareil avec un chiffon sec.
2. Vérifiez si les résistances ont été en contact avec les aliments. Si nécessaire, nettoyez-les avec une brosse sèche.

3. Nettoyez soigneusement le panier et la plaque perforée amovible à l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle courant et avec une éponge douce.

Pour enlever les salissures récalcitrantes, mettez un peu d'eau dans le panier et laissez le panier et la plaque perforée tremper quelque temps.

Le panier et la plaque perforée amovible ne vont pas au lave-vaisselle.



Veillez à ne pas perdre les petits capuchons amovibles en silicone fixés au bas de la plaque perforée!

4. Essuyez bien toutes les pièces avec un chiffon sec avant de les assembler de nouveau et de ranger l'appareil.

Caractéristiques techniques

| | |
|----------------------------------|---|
| Modèle: | 626 449 (Suisse) |
| Alimentation: | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Classe de protection: | I |
| Puissance: | 1400 W |
| Température de cuisson réglable: | 80-200 °C |
| Temps de cuisson réglable: | 0-60 minutes |
| Contenance: | 2,7 litres |
| Température ambiante: | de +10 à +40 °C |
| Fabriqué par: | Lenco Benelux BV, Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands (Pays-Bas) |

Sous réserve de modifications techniques et esthétiques de l'appareil dues à l'amélioration des produits.



Problèmes / solutions

| | |
|---|--|
| L'appareil ne fonctionne pas. | <ul style="list-style-type: none">• La fiche du cordon d'alimentation est-elle branchée sur le secteur?• Le panier muni de sa plaque perforée est-il complètement enfoncé dans l'appareil? Si le panier n'est pas bien enclenché à l'intérieur de l'appareil, il n'actionne pas l'interrupteur à contact et l'appareil ne s'allume pas. |
| Impossible de mettre le panier correctement en place dans l'appareil. | <ul style="list-style-type: none">• Le panier est-il trop rempli? Ne dépassez pas le repère MAX.• Le mécanisme d'enclenchement est-il endommagé ou bloqué? Contrôlez le panier et le corps de l'appareil. |
| Les aliments ne sont pas cuits. | <ul style="list-style-type: none">• Avez-vous mis trop d'aliments dans le panier? Essayez avec une portion plus petite. Coupez les gros morceaux éventuellement plus fins.• La température de cuisson réglée est-elle trop faible? Augmentez la température.• Le temps de cuisson réglé est-il trop court? Augmentez le temps de cuisson. |
| La cuisson n'est pas uniforme. | <ul style="list-style-type: none">• Il faut mélanger à mi-cuisson les aliments entassés dans le panier, comme les frites, afin qu'ils soient exposés de manière uniforme à la chaleur. |
| Les aliments ne sont pas croustillants. | <ul style="list-style-type: none">• Le produit utilisé est-il prévu pour la cuisson au four? Les produits à frire ne sont pas croustillants quand ils sont cuits dans la friteuse à air chaud.• Mettez éventuellement un peu d'huile sur les aliments avant de les disposer dans le panier. Ne mettez pas d'huile directement dans le panier! |
| Les frites maison ne sont pas croustillantes. | <ul style="list-style-type: none">• Avez-vous choisi la bonne variété de pomme de terre? Il faut choisir une variété à chair ferme. Coupez éventuellement les frites plus fines.• Avez-vous bien rincé les pommes de terre? Si elles contiennent trop d'amidon, elles ne peuvent pas être croustillantes.• Les frites crues étaient-elles trop humides? Séchez bien les frites avant de les enduire d'huile et de les mettre dans le panier. |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | <ul style="list-style-type: none">• De l'huile ou de la graisse contenue dans les aliments tombe au fond du panier, ce qui augmente la température du panier. Cela n'est pas dangereux et n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.• Utilisez des ingrédients les moins gras possible. Utilisez la graisse ou l'huile avec parcimonie.• Tamponnez légèrement les ingrédients marinés afin d'éviter que l'excédent de marinade ou de jus de viande ne tombe au fond du panier. Appuyez légèrement la panure sur les ingrédients panés.• Nettoyez soigneusement le panier et la plaque perforée après chaque utilisation pour éliminer les résidus de graisse ou d'huile. |
