

lovio

HOME

Friteuse sans graisse PureFry XL Smart

FR Mode d'emploi



Modèle : LVAF002BK

Tension nominale : 220-240V~50/60Hz

Puissance nominale : 1500 W

Conservez ces instructions pour référence ultérieure et transmettez-les aux futurs utilisateurs de l'appareil.

LES QUESTIONS DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique



Ce symbole signifie : Attention : Surface chaude !

1. Ce document contient des informations importantes qui vous permettront d'utiliser le produit correctement et en toute sécurité et d'éviter des blessures ou des dommages à votre propriété ou à celle d'autrui.
2. Ce produit est un appareil de classe I. N'utilisez qu'une prise de courant de 10A ou plus, assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et vérifiez que l'alimentation est bien de 220-240V~, 50/60Hz.
3. ce produit ne doit pas être connecté par l'intermédiaire de minuteries.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
5. ne pas tirer, presser ou suspendre le câble et le tenir à l'écart des sources de chaleur et d'humidité ; ne pas insérer d'objets étrangers tels que du métal dans l'ouverture ou la fente de dissipation de la chaleur, sous peine d'endommager l'appareil ou de provoquer un choc électrique.
6. Si le cordon d'alimentation et la fiche sont endommagés ou si l'appareil tombe en panne, cessez de l'utiliser et renvoyez-le au service après-vente du fabricant.
le produit à un magasin pour réparation ou remplacement afin d'éviter tout danger.
7. Il est strictement interdit d'immerger le cordon d'alimentation, la fiche et ce produit dans l'eau ou dans d'autres liquides afin d'éviter tout risque d'électrocution.
8. Il est strictement interdit de placer un objet sur le dessus de la friteuse pendant son fonctionnement et de couvrir ou d'obstruer la section de dissipation de la chaleur afin d'éviter tout risque d'incendie.
9. il est strictement interdit de chauffer les récipients fermés afin d'éviter les explosions.
10. il est strictement interdit d'utiliser la friteuse à proximité de matériaux inflammables ou de sources de chaleur.
11. La friteuse doit être utilisée dans un environnement sec et ne doit pas être utilisée à l'extérieur.
12. Placez la friteuse sur une surface isolée et maintenez une distance d'au moins 20 cm autour d'elle.
13. le produit doit être utilisé à une certaine distance des murs, des armoires et des matériaux inflammables afin d'éviter que la fumée d'huile ne contamine le mobilier ou que le produit ne devienne chaud et ne provoque un incendie.
- 14 Il est strictement interdit aux enfants et aux personnes ayant des membres incomplets, des déficiences sensorielles ou mentales ou un manque d'expérience et de connaissances d'utiliser seuls ce produit. Des précautions particulières doivent être prises si un enfant se trouve à proximité. Placez le produit hors de portée des enfants.
15. ne pas endommager, plier, étirer ou tordre le câble d'alimentation, ne pas placer d'objets lourds dessus et ne pas le serrer.
16. débranchez la friteuse de la prise après utilisation ou lorsque le produit n'est pas utilisé pendant une longue période afin d'éviter tout risque d'électrocution.
17. si la friteuse doit être déplacée après utilisation, le faire avec précaution pour éviter les brûlures.

18. Utilisez correctement les accessoires fournis par le fabricant et n'utilisez pas d'accessoires non conformes à l'usage prévu.
 19. débranchez le cordon d'alimentation et attendez que la friteuse refroidisse avant de la nettoyer ou de la transférer.
 20. Nettoyez régulièrement la friteuse pour éviter de l'endommager ; n'essuyez pas les éléments chauffants directement avec un chiffon.
 21. De la vapeur à haute température est émise par la sortie d'air lors de l'utilisation de ce produit. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et de la sortie d'air et faites attention à la température élevée de la vapeur.
La surface accessible de ce produit peut devenir très chaude pendant son fonctionnement.
 22. **Avertissement :** ce produit ne doit pas être utilisé avec du charbon de bois ou des combustibles similaires.
23. ne pas déplacer la friteuse lorsqu'elle contient des aliments.
 24. si la friteuse émet de la fumée noire pendant l'utilisation, coupez immédiatement l'alimentation et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

NOTE DE SÉCURITÉ LORS DE LA PREMIÈRE UTILISATION

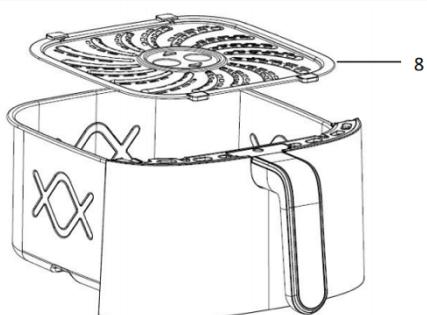
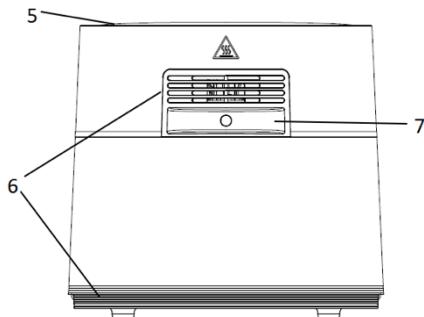
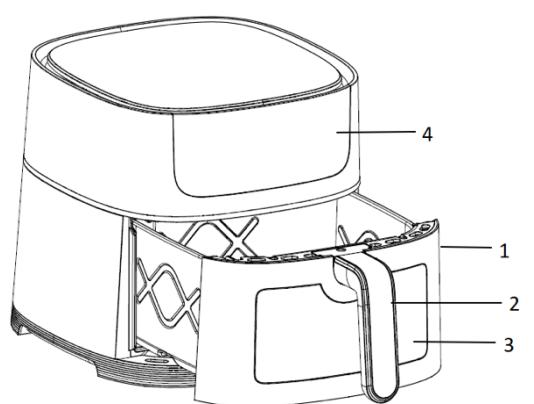
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT DE LES UTILISER ET CONSERVEZ-LES POUR LES AUTRES UTILISATEURS.

Retirez tous les accessoires présents dans la friteuse ou dans l'emballage.

Nettoyez la friteuse, le panier et le récipient à vapeur à l'eau tiède, puis essuyez l'intérieur de la friteuse avec un chiffon doux et humide et laissez sécher complètement avant d'utiliser l'appareil. Il convient de réservier un espace suffisant autour de la friteuse pour s'assurer que l'appareil se trouve à plus de 20 cm d'autres objets ; aucun objet ne peut être placé sur la friteuse.

Avant d'utiliser le produit pour la première fois, réglez-le à la température maximale et faites-le chauffer pendant 10 à 15 minutes pour éliminer l'huile antiadhésive qui se trouve à la surface du tube chauffant de la friteuse. **Il est normal qu'un léger dégagement de fumée se produise lors de la première utilisation.**

Description du produit



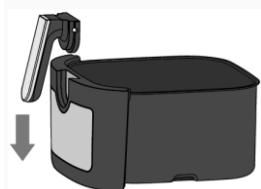
1. Bac	2. Anse de panier
3. Fenêtre transparente	4. Panneau de commande tactile
5. Admission d'air	6. Ouvertures de sortie d'air
7. Câble d'alimentation	8. Séparateur de graisse

Attachement de la poignée du panier à friture :

Le support du panier à friture peut être retiré dans l'emballage de l'appareil. Pour fixer la poignée du panier à friture :

-Retirez l'étiquette en papier. Retirez le panier à friture de l'appareil.

-Faites glisser le point d'attache de la poignée vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



-La poignée du panier à friture doit être verrouillée et ne doit pas se détacher lorsqu'elle est verrouillée.

IMPORTANT !

Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil, car une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil. Conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Arrêt automatique

L'appareil est doté d'une minuterie intégrée qui l'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours arrive à zéro. L'appareil peut être éteint manuellement en appuyant sur le bouton d'arrêt ; l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 20 secondes.

Avant la première utilisation

1. retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
- 2) Nettoyer le panier et le séparateur d'huile avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- 3 Essuyez l'appareil à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon propre. Il n'est pas nécessaire de remplir la poêle d'huile et de graisse pour la friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Utilisation du dispositif

- 1 Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- 2) Retirez délicatement le panier de la friteuse.
3. placer les ingrédients dans le panier.
4. placer un séparateur d'huile au fond du panier.
- 5) Glissez le panier dans la friteuse.

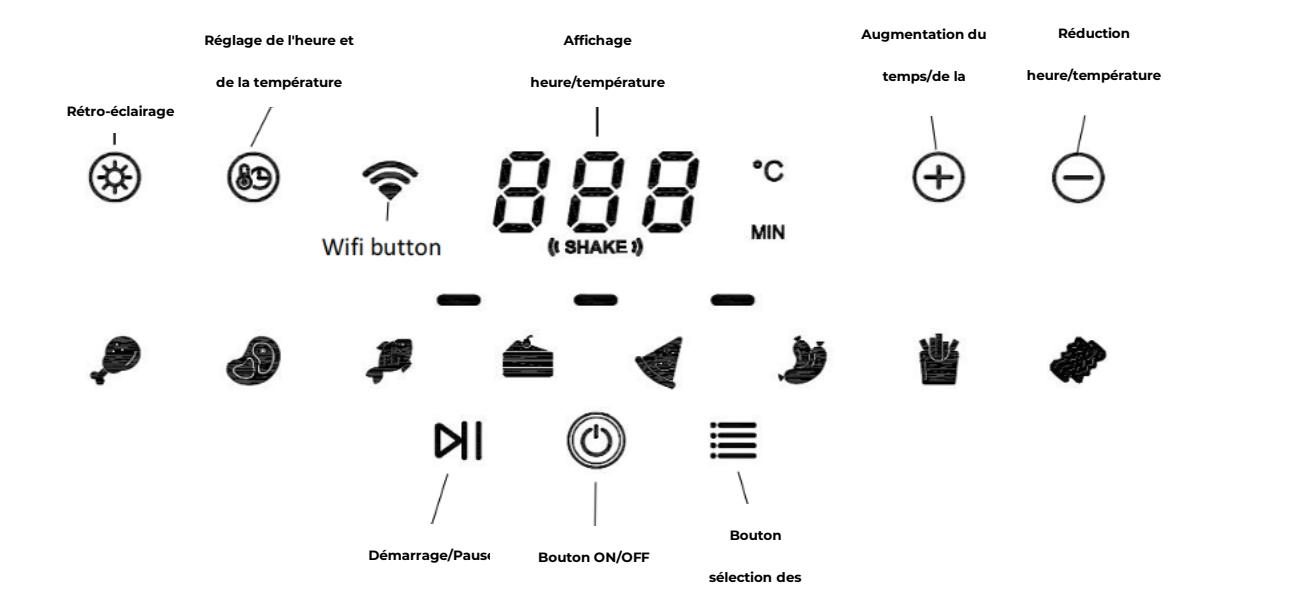
Remarque : Ne dépassez pas l'indication MAX (voir la section "Réglages" dans ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité de la cuisson des aliments,

Remarque : Ne touchez pas le panier pendant et peu après son utilisation, car il peut être très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.

Ne pas remplir le panier avec de l'huile ou tout autre fluide.

6. mise en marche/arrêt
7. menu tactile pour la sélection des fonctions (8 fonctions au total).

Panneau de commande tactile



Notes : Il y a 8 fonctions disponibles : Cuisse de poulet, steak, poisson, tarte, pizza, saucisse, frites et bacon. Utilisez la touche de menu pour sélectionner les différents plats.

Programmes par défaut :

Programme	Icône	Température (° C)	Temps (min)	"SHAKE" Mélange
Défaut		185	15	OUI
Cuisse de poulet		200	23	OUI
Steak		200	12	OUI
Poisson		195	10	
Gâteau		160	30	
Pizza		185	8	
Saucisses		185	8	
Chips		200	23	OUI
Bacon		175	12	OUI

- En appuyant sur la touche Menu, vous pouvez sélectionner le menu souhaité. Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur la touche Start/Pause , pour lancer la cuisson.

Si vous souhaitez régler la durée ou la température pendant le processus de cuisson, appuyez d'abord sur la touche de durée/température . Lorsque l'écran affiche l'heure, appuyez sur la touche +/- pour augmenter/diminuer l'heure d'une minute par pression. Lorsque l'écran affiche la température, appuyez sur la touche +/- pour augmenter/diminuer la température de 5 degrés par pression.

Notes: Bouton **Start/Pause** : Pendant le processus de friture à l'air chaud, l'écran LED fonctionne et l'écran clignote lorsque ce bouton est enfoncé. Cette touche sert de fonction de pause. En état de pause, le menu peut être modifié pour sélectionner d'autres prérglages. Lorsque vous appuyez à nouveau sur ce bouton, la friteuse poursuit la cuisson. Ce bouton a une fonction de redémarrage.

Touche de menu : Touchez cette touche pour sélectionner les différentes fonctions de cuisson.

Une fois le menu sélectionné, appuyez sur la touche Start. Si, par exemple, vous souhaitez passer des frites au gâteau pendant la cuisson, appuyez d'abord sur la touche pause , puis sur cette touche de menu pour passer à une autre fonction de cuisson.

Bouton d'éclairage : en appuyant sur ce bouton , l'éclairage intérieur s'allume ; en appuyant à nouveau sur ce bouton, l'éclairage s'éteint. L'éclairage s'éteint automatiquement 10 secondes plus tard.

Indicateur d'agitation : L'indicateur d'agitation s'allume lorsque le cycle de cuisson atteint la moitié du temps programmé. Cette fonction vous permet de secouer ou de retourner les aliments dans l'appareil afin d'assurer une cuisson homogène.

Remarque : Si vous ne retirez pas le panier et ne secouez pas les aliments, le témoin d'agitation du panneau de commande reste allumé.

9. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section "Réglages" de ce chapitre). Pour ce faire, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Glissez ensuite le panier dans la friteuse.

10. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal automatique de préparation. Un signal en 5 temps indique que le cycle de cuisson est terminé. Retirez le panier de l'appareil et placez-le, par exemple, sur un support résistant à la chaleur.

Remarque : lorsque la minuterie est écoulée, l'élément chauffant s'arrête de fonctionner, mais le ventilateur continue de tourner pendant environ 20 secondes pour évacuer l'air chaud en toute sécurité. Enfin, la sonnerie de la minuterie retentit 5 fois en guise d'alarme finale.

11. vérifier que les ingrédients sont prêts.

Remarque : si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de glisser la casserole dans l'appareil. Appuyez sur la touche de contrôle de la température et de la durée pour régler la température et la durée. Appuyez ensuite sur le bouton Start pour démarrer l'appareil.

12. Pour retirer les ingrédients (par exemple le bœuf, le poulet, la viande, tout ingrédient contenant de l'huile d'origine et l'excès d'huile des ingrédients accumulés au fond de la casserole), utilisez des

pinces pour retirer les ingrédients un par un.

Remarque : Attention si vous voulez renverser le panier, l'huile accumulée au fond du panier s'écoulera sur les ingrédients.

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est immédiatement prête à préparer le lot suivant.

Connecter l'APP TUYA

1. Installez l'application TUYA sur votre smartphone et créez un compte utilisateur. Définissez un mot de passe et connectez-vous à l'application.



2. Assurez-vous que vous disposez d'une bonne couverture WiFi et que vous êtes connecté au réseau auquel vous souhaitez connecter la friteuse.

3. Branchez l'appareil sur une prise de courant et appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer l'appareil.

4. Appuyez sur le bouton Wi-Fi sur le panneau de commande, il devrait commencer à clignoter rapidement, indiquant que l'appareil est entré en mode d'appairage.

5. Dans l'onglet principal de l'application Tuya, sélectionnez "Ajouter un appareil". Votre appareil devrait se connecter automatiquement à l'application, il vous suffit de suivre les instructions.

6. L'application tentera de se connecter à l'appareil et le processus peut prendre quelques minutes.

7. Une fois l'application connectée, le panneau de contrôle de l'appareil est accessible à partir de l'onglet Accueil de l'application.

8. Lorsque l'opération est réussie, l'icône Wi-Fi s'allume en permanence et ne clignote plus.

Attention :

1. Pour désactiver le Wi-Fi, il suffit d'appuyer sur le bouton Wi-Fi et l'indicateur clignote lentement.
2. Si vous souhaitez réinitialiser le Wi-Fi, appuyez sur le bouton Wi-Fi pendant 7 secondes et le Wi-Fi passera en mode d'appairage. Pendant ce temps, si vous n'établissez pas de connexion, le Wi-Fi s'éteindra automatiquement après 30 minutes.

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base.

Note : Veuillez noter que ces réglages sont approximatifs. Comme les ingrédients varient en termes

d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour tous les ingrédients.

Comme la technologie PureFry chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de sortir la poêle de l'appareil un instant pendant la friture à l'air chaud n'interfère pratiquement pas avec le processus.

	Min-Max (g)	Temps (Min)	Temp °C	Secouer	Attention
Chips					
Frites minces surgelées	300-700	9-16	200	OUI	
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	OUI	
Copeaux faits maison (8X8 mm)	300-800	10-16	200	OUI	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Chips maison steak	300-800	18-22	180	OUI	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	OUI	Ajouter 1/2 cuillère à café d'huile
	250	15-18	180	OUI	
Ragoût de pommes de terre	500	15-18	200	OUI	
Steak	100-500	8-12	180		
Boulettes de viande	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
En-cas					
Saigons	100-400	8-10	200	OUI	Utiliser des produits prêts à l'emploi avant de les congeler
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	OUI	Utiliser des produits prêts à l'emploi avant de les congeler
Doigts de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des produits prêts à l'emploi avant de les congeler
Congelé légumes	100-400	1-10	160		
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule à

				pâtisserie
Quiche	400	20-22	180	Utiliser un moule ou un plat de cuisson
Muffins	300	15-18	200	Utiliser un moule à pâtisserie
En-cas sucrés	400	1-20	160	Utiliser un moule ou un plat de cuisson

Orientations

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un peu moins de temps de préparation que les grands.
- Secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation peut aider à éviter une friture inégale des ingrédients.
- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un effet croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients très gras dans la friteuse.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans une friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour des en-cas rapides et faciles à préparer. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également moins de temps de préparation que les pâtes faites maison.
- Si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients croustillants ou fourrés, placez un moule ou un plat résistant à la chaleur dans le panier de la friteuse.
- La friteuse peut également être utilisée pour chauffer des ingrédients. Pour chauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

Faire des frites maison

Pour préparer des chips maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Éplucher et couper les pommes de terre en frites.
2. Lavez-les soigneusement et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Verser 1/2 cuillère à soupe d'huile ou d'huile d'olive dans un bol, verser les chips et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient toutes enrobées d'huile.
4. Retirer les frites de la cuve avec les doigts ou un ustensile de manière à ce que l'excédent d'huile reste dans la cuve. Placer les galettes dans le panier de la friteuse.
5. Faire frire les frites selon les instructions de cette section.

Nettoyage

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Ne nettoyez pas le panier, le bac à friture ou l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles métalliques ou des produits abrasifs, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil refroidisse.
- Remarque :** Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
 3. Nettoyez le bac et le séparateur de graisse avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Les salissures restantes peuvent être éliminées à l'aide d'un liquide dégraissant.

Conseil : si la saleté s'accroche au panier, remplissez-le d'eau chaude et de liquide vaisselle et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. nettoyer l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage douce afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Résolution de problèmes

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas connecté.	Branchez la fiche principale dans une prise murale.
L'appareil ne fonctionne pas.	La minuterie n'est pas réglée	Régler la minuterie pour la durée d'allumage souhaitée.
Les ingrédients frits à l'aide d'une friteuse à air comprimé ne sont pas dodus.	Le nombre d'ingrédients dans le panier est trop élevé.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites portions sont frites plus uniformément.
Les ingrédients frits à l'aide d'une friteuse à air comprimé ne sont pas dodus.	La température réglée est trop basse.	Réglez le régulateur de température sur la température souhaitée (voir la section "Réglages" sous "Réglages"). Utilisation du dispositif).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans une friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients empilés (par exemple les chips) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section "Réglage" dans la rubrique "

		Utilisation de l'appareil".
Les snacks frits ne sont pas croustillants.	Vous avez utilisé le type de snacks conçus pour être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez les snacks sortant du four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un effet plus croustillant.
Je n'arrive pas à introduire correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
Je n'arrive pas à introduire correctement la casserole dans l'appareil.	Le panier n'est pas correctement placé dans la casserole.	Pressez le panier contre la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	Vous préparez les ingrédients gras.	Lorsque l'on fait frire des ingrédients gras dans une friteuse, une grande quantité d'huile s'échappe dans la poêle. L'huile produit de la fumée et la poêle peut devenir plus chaude que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	La casserole présente encore des résidus de graisse provenant de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse contenue dans la poêle. Veillez à ce que la poêle soit correctement nettoyée après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Le bon type de pomme de terre n'a pas été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	Les bâtons de pommes de terre n'ont pas été correctement lavés avant la cuisson.	Rincer soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont frites.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à ce que les bâtonnets de pommes de terre soient bien séchés avant d'ajouter l'huile. Coupez les bâtonnets de pommes de terre en petits morceaux pour un effet plus croustillant. Ajoutez un peu plus d'huile pour un effet plus croustillant.



SERVICE D'ASSISTANCE TÉLÉPHONIQUE
tel : +48 22 123 96 60 ou e-mail : serwis@manta.com.pl
Du lundi au vendredi, de 9 heures à 17 heures.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les spécifications du produit sans préavis.



Manta S.A. déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions des directives dites "nouvelle approche" de l'Union européenne.



L'appareil est marqué du symbole d'une poubelle barrée, conformément à la directive européenne 2012/19/EU et à la loi polonaise du 11 septembre 2015. (Journal officiel 2015 article 1688) sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les produits marqués de ce symbole ne doivent pas être éliminés ou jetés avec les autres déchets ménagers à la fin de leur vie utile. L'utilisateur est tenu d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques en les remettant à un point désigné où ces déchets dangereux sont recyclés. La collecte de ce type de déchets dans des lieux séparés et le processus de récupération approprié contribuent à la protection des ressources naturelles. Le recyclage approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques a un impact positif sur la santé humaine et l'environnement. Pour savoir où et comment éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques dans le respect de l'environnement, l'utilisateur doit contacter les autorités locales compétentes, le point de collecte des déchets ou le point de vente où il a acheté l'équipement.

Attention !

La conception du produit et les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis. Ceci s'applique en particulier aux spécifications techniques, aux logiciels, aux images et au manuel d'utilisation. Ce manuel d'utilisation sert d'orientation générale pour le fonctionnement du produit. Le fabricant et le distributeur n'assument aucune responsabilité en cas d'inexactitudes résultant d'erreurs dans les descriptions contenues dans ce manuel de l'utilisateur.

Fabriqué en R.P.C.
POUR MANTA EUROPE