CookStation by Techwood
POSITIVE TECHNOLOGY

CS-606

FRITEUSE SANS HUILE BOL EN VERRE

Manuel d'Instruction



Cher utilisateur, avant la première utilisation, Lire la présente notice d'utilisation en respectant les consignes de sécurité et les Conseils d'utilisation. Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes. Conservez là pour une utilisation ultérieure.
Déballer l'appareil en conservant tous les emballages.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Lire attentivement le manuel d'instructions avant de vous servir de cet appareil.
- Conserver le présent manuel d'instructions.
- Vérifier que la tension de l'installation électrique correspond bien à celle indiquée sur l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que :
  - Zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail.
  - Fermes.
  - Par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambres d'hôtes.
- L'utiliser en suivant les indications de la notice
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité des baignoires, des douches, des lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de projections d'eau.
- Ne jamais utiliser cet appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Si malencontreusement l'appareil est mouillé, retirer immédiatement la fiche de la prise de courant.
- Aviser les utilisateurs potentiels de ces consignes.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'appareil doit être utilisé conformément à sa destination. Aucune responsabilité ne saurait être engagée pour tout dommage, éventuellement, causé par une utilisation incorrecte ou une mauvaise manipulation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque

d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus.

- Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s’ils ont plus de 8 ans et qu’ils sont surveillés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Garder cet appareil et son cordon électrique, hors de portée d’enfants âgés de moins de 8 ans, quelque soit son état (Marche, Arrêt, Refroidissement).
- Afin de protéger les enfants, ne pas laisser traîner les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène . . .) et ne jamais les laisser jouer avec les films en plastique :

IL Y A RISQUE D’ETOUFFEMENT.

- De temps à autre, vérifier le cordon d'alimentation électrique en recherchant d'éventuels dommages.
- Ne jamais plonger l’appareil dans l'eau ou dans un autre liquide, et ce, pour quelque raison que ce soit.
- Ne jamais mettre l’appareil dans un lave-vaisselle.
- Ne jamais installer l'appareil à proximité de surfaces chaudes.
- Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé(e), ou après qu’il ait connu un dysfonctionnement ou avoir été endommagé en quoi que ce soit.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d’éviter tout danger.
- Débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
- Installer toujours cet appareil dans un environnement sec.

- Ne jamais se servir d'accessoires non recommandés par le constructeur. Ceux-ci pourraient constituer un danger pour l'utilisateur et risqueraient d'endommager l'appareil.
- Ne jamais utiliser de cordon électrique ou connecteur autre que celui fourni avec l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil en le tirant par le cordon d'alimentation électrique et Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique ne puisse pas être coincé de quelque façon que ce soit.
- Ne pas enrouler le cordon d'alimentation électrique autour de l'appareil et ne pas le plier.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique n'entre jamais en contact avec les parties chaudes de cet appareil.
- S'assurer que l'appareil a refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- Ne jamais toucher les parties, de cet appareil, qui peuvent devenir très chaudes en utilisation, Risque de brûlures.
- Prendre garde que les parties chaudes de l'appareil n'entrent jamais en contact avec des matières inflammables, comme des rideaux, tissus, etc. pendant qu'il est en fonctionnement, car un incendie pourrait se déclencher.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et la fiche n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- L'appareil doit être utilisé et posé sur une table ou une surface plane et stable.
- Ne pas couvrir l'appareil et ne rien poser dessus.
- Toujours retirer la fiche de la prise murale si l'appareil n'est pas utilisé.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, toujours s'assurer que le câble est entièrement déroulé du dévidoir.

- Utiliser uniquement des rallonges approuvées CE. La puissance admissible doit être au minimum de 16A, 250V, 3000W.
- Un Mauvais fonctionnement et l'utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est conforme aux normes en vigueur, relatives à ce type de produit.
- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance quand il est connecté à l'alimentation principale.
- L'appareil ne doit pas être utilisé, s'il est tombé ou, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il fuit.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage des surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile, se référer au paragraphe ci-après de la notice.
- Cet appareil est conçu pour fonctionner exclusivement sur un réseau électrique 220-240V~ / 50-60Hz. L'utilisateur n'a aucun réglage à effectuer : l'appareil s'adapte automatiquement à la fréquence du réseau électrique.

ATTENTION : RISQUE DE BRULURE.

1. Pendant le fonctionnement, la température de la surface de l'appareil peut être très chaude.
2. Après l'arrêt de l'appareil Les parties chauffantes restent chaudes longtemps.



INFORMATIONS GENERALES

Le symbole «LIVRE OUVERT» signifie une recommandation de lire des choses importantes contenues dans la notice.



Le symbole «POUBELLE» barrée, sigle DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifie, qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.



Le symbole "marquage CE" est la garantie du respect des Normes Européennes harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques. Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole ROHS (Restriction of use of certain Hazardous Substances) relative à la protection de l'environnement certifie que pour chacune des 5 substances dangereuses • mercure • plomb •chrome hexavalent • produits de protection contre les flammes PBB et PBDE, La concentration maximale est égale ou inférieure à 0,1% du poids du matériau homogène, et 0,01% pour la 6ème • le cadmium.



Le symbole «PAROI ou SURFACE CHAUDE » avertit l'utilisateur que les parois ou la surface de l'appareil peuvent devenir très chaudes, et de prendre les précautions qui s'imposent.



Le symbole « VERRE/FOURCHETTE » signifie que l'appareil est compatible et peut entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Le symbole " CMIM " est la garantie du respect des Normes Marocaines harmonisées, facultatives, qui traduisent les exigences essentielles en spécifications techniques.
Ces normes ne sont pas obligatoires mais sont garantes de la conformité aux exigences essentielles.



Le symbole « TRIMAN » indique que le consommateur est invité à se défaire du produit dans le cadre d'une collecte séparée (par exemple la poubelle de tri, la déchetterie, le point d'apport volontaire).



Pour plus d'information : http://www.quefairedemesdechets.fr

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours Vérifier que le câble d'alimentation est débranché.
- Attendre que la friteuse soit complètement refroidie avant de commencer le nettoyage.

Note : Il est important d'attendre une à deux heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.

- Enlever les résidus restants, avec du papier absorbant, avant de nettoyer l'appareil.
- Ne jamais plonger l'appareil ou le panneau de commande électrique dans l'eau.
- Nettoyer le couvercle et les parois de l'appareil à l'aide d'une éponge non abrasive ou d'un torchon humide et, éventuellement, un produit dégraissant. Rincer et sécher.
- •Les pièces (amovibles) en contact avec les aliments comme le plateau et la grille peuvent être lavées à l'eau chaude avec une éponge et un détergent doux ou mises au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de produits abrasifs, de brosses métalliques ou d'autres objets tranchants.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Si de la saleté est collée sur la grille et/ou au fond de la lèchefrite, remplir, à la moitié, la lèchefrite d'eau chaude et mettre un peu de liquide vaisselle. Placer la grille dans la lèchefrite et laisser tremper la lèchefrite et la grille pendant environ 10 minutes. Nettoyer ensuite, à l'aide d'une éponge humide non abrasive ou d'un torchon humide.
- Nettoyer l'élément chauffant (lorsqu'il est froid) avec une brosse de nettoyage en nylon pour éliminer les résidus alimentaires.

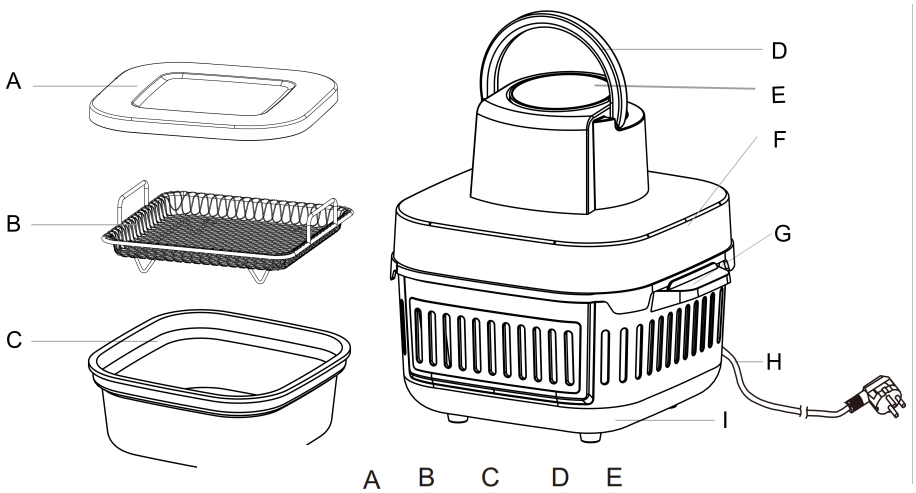
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Le bol en verre, la grille et l'intérieur de l'appareil sont recouvert d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. **Remarque** : Retirez le bol en verre pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bol en verre et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Vous pouvez utiliser du liquide vaisselle pour éliminer les résidus.
5. **Remarque** : Le bol en verre et la grille passent au lave-vaisselle. **Conseil** : Si des résidus adhèrent à la grille ou au fond du bol en verre, remplissez-le d'eau chaude et de liquide vaisselle. Placez la grille dans le bol en verre et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

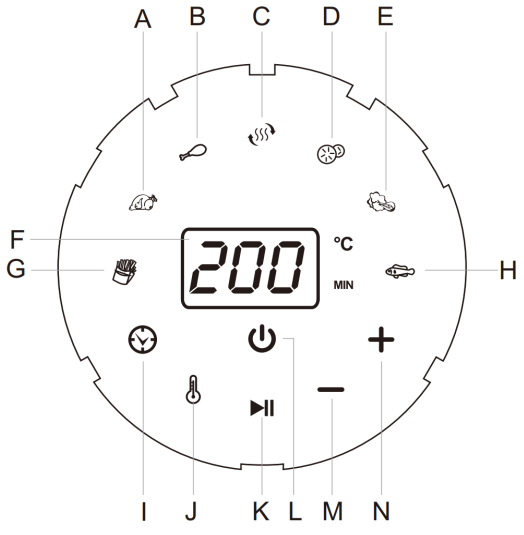
1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
2. Nettoyez la résistance avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires

CONNAITRE SON APPAREIL

A : Couvercle transparent
B : Plateau en maille
C : Bol en verre de 6 L
D : Poignée
E : Panneau de commande
F : Bloc d'alimentation
G : Panier de cuisson
H : Câble d'alimentation
I : Socle



A : Poulet
B : Pilons
C : Réchauffer
D : Déshydrater
E : Légumes
F : Affichage de la durée et de la température
G : Frites
H : Poisson
I : Minuteur
J : Température
K : Marche/Pause
L : Marche/Arrêt
M : Diminution de la durée/température
N : Augmentation de la durée/température



Informations importantes

Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le précieusement pour toute consultation ultérieure.

Danger

- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le bol en verre afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le bol en verre de friture d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre pays avant de le brancher.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes handicapées (physiquement ou mentalement) ou manquant d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez qu'une autre personne utilise l'appareil, assurez-vous de lui fournir des instructions claires sur son utilisation.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou en cours de refroidissement.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Ne branchez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. - Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la cuisson à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les orifices d'évacuation. Maintenez vos mains et votre visage à une distance sécuritaire de la vapeur et des orifices d'évacuation. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le bol en verre de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant son utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le bol en verre.

Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou autres lieux de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels ou autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou non conforme aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie est annulée et le vendeur décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel. - Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirez les résidus brûlés.

INTRODUCTION

Cette toute nouvelle conception de friteuse est un moyen facile et sain de préparer vos plats favoris. En utilisant la circulation d'air chaud et un grill, il est possible de faire de nombreux mets différents.
La particularité de cette nouvelle friteuse est de répartir la chaleur dans toutes les directions, donc, la plupart des ingrédients chauffent et cuisent de partout, et, surtout, ils n'ont pas besoin d'huile.

PREMIERE UTILISATION

1. Retirer l'appareil et tous les accessoires de l'emballage.
2. Retirer tous les autocollants et étiquettes collés sur l'appareil, sauf l'étiquette signalétique.
3. Nettoyer soigneusement la lèchefrite, et les accessoires avec de l'eau chaude et un peu de lessive liquide à l'aide d'une éponge non abrasive ou, les nettoyer en suivant les instructions du paragraphe " NETTOYAGE ET ENTRETIEN ".

Note : Il est également possible de nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyer intérieur et extérieur de l'appareil avec un linge ou torchon humide.
5. Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
6. Placer correctement la grille à légumes dans la lèchefrite.

Remarques : Vous ne pouvez pas remplir la cuve avec l'huile ou la graisse de friture.

L'appareil fonctionne à l'air libre.

Ne jamais poser de objets sur l'appareil. Cela risque d'endommager le panneau de commande et d'affecter les résultats de la cuisson à l'air.

Après la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut se dégager.

Ceci est normal et disparaît rapidement. Cependant, il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante de la friteuse.

UTILISATION

1.Mise sous tension

Branchez-le, des bips retentissent. Les lumières s'allument. Au bout d'une seconde, l'appareil repasse en mode veille : toutes les lumières s'éteignent. ⏻ .

2.Menu selection/Temperature/Time

Branchez-le, il est en mode veille. Appuyez sur ⏻ , La température par défaut et la durée par défaut du programme sont respectivement de 180 °C, 15 min. À ce moment-là, vous pouvez régler librement l'heure et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/-.

Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuisiner différents aliments. Lorsque vous appuyez sur l'icône de fonction, les lumières clignotent, puis appuyez sur ⏯ L'appareil se met en marche. Chaque fonction possède ses propres réglages de durée et de température par défaut (voir tableau). L'utilisateur peut ajuster la durée et la température à l'aide des boutons Temps +/- et Température +/-.

(1) La plage de réglage de la température est de 50 à 200 °C. Chaque clic sur les boutons +/- augmente ou diminue la température de 10 °C. À 200 °C, appuyer sur « + » ramène la température à 50 °C. Appuyer sur « - » à 50 °C ramène la température à 200 °C. Pendant le réglage de la température, l'affichage numérique clignote (sans clignoter en fonctionnement). Après trois clignotements, la température est réglée.

(2) La plage de réglage de la durée est de 1 à 60 minutes. Chaque clic sur les boutons +/- augmente ou diminue la durée de 1 minute. À 60 minutes, appuyer sur « + » ramène la durée à 1 minute. À 1 minute, appuyer sur « - » ramène la durée à 60 minutes. Pendant le réglage de la durée, l'affichage numérique clignote (sans clignoter en fonctionnement). Après trois clignotements, la durée est réglée.

3.Démarrer, mettre en pause/arrêter

Après avoir sélectionné la fonction, réglé la durée et la température souhaitées, appuyez sur ⏯ , le voyant ⏯ commence à clignoter, puis après les bips, la machine se met en marche. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur ⏯ , Après les bips, la machine s'arrête., ⏯

Arrêtez le clignotement. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur ⏻ , Après les bips, la machine s'arrête et revient en mode veille.

Note:

(1) Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le bol en verre, interrompre la cuisson et vérifier le résultat ou ajouter des aliments. L'appareil reprendra son programme une fois le bol en verre remis en place.

(2) En cas de coupure de courant ou de débranchement pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête et tous les voyants s'éteignent. Il reprendra son programme une fois le courant rétabli.

4. Fin du programe

L'élément chauffant s'arrête à la fin du cycle (affichage : 00 min), le moteur continue de fonctionner et un signal sonore retentit. Après 1 minute de fonctionnement, la machine refroidit puis passe en mode veille.

TABLEAU DES MENUS PRÉ PROGRAMMÉ

MODE DE CUISSON PRÉ-PROGRAMMÉ			
	MENU	**TEMPS PAR DÉFAUT (min)**	**TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT (°C)**
Fonction	 Frites	18	200
	 Poulet	30	200
	 Pilon	20	200
	 Réchauffer	15	150
	 Déshydrater	360	60
	 Légumes	10	160
	 Poisson	10	180

Attention : Ne touchez pas la poêle pendant et environ 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude.
Tenez la poêle uniquement par la poignée.

Étape de fonctionnement :

1. Branchez la fiche secteur sur une prise murale reliée à la terre.
2. Placez les ingrédients dans le bol en verre.
3. Placez le bol en verre dans la bonne position. Choisissez une fonction dans le menu et appuyez sur le menu DÉPART/PAUSE pour démarrer la cuisson. Affichage à l'écran
4. L'écran affiche la température et la durée. La température indiquée correspond à la température réglée, et la durée correspond au temps de cuisson restant.
   La fonction sélectionnée est le clignotement.
5. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, utilisez la poignée pour retirer le bloc moteur du bol en verre et secouez les aliments à l'intérieur du bol. Ensuite, remettez le bloc moteur en place sur le bol en verre.

6. Lorsque la sonnerie de la minuterie retentit, le temps de cuisson réglé est écoulé. Retirez le bloc moteur de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
   S'ils ne le sont pas encore, il vous suffit de replacer le bol en verre dans l'appareil et de prolonger la cuisson de quelques minutes.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
   S'ils ne le sont pas encore, il vous suffit de replacer le bloc moteur sur l'appareil et de prolonger la cuisson de quelques minutes.
9. Videz le contenu du bol en verre dans un saladier ou dans une assiette.
   Astuce : pour retirer des ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une pince de cuisine.
   Une fois la cuisson terminée, l'appareil est immédiatement prêt pour une nouvelle fournée.

   Une fois une fournée d'ingrédients prête, l'appareil est immédiatement prêt à en préparer une autre.

   Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse à air chaud, une légère fumée ou une odeur peut se dégager. C'est normal et cela disparaîtra rapidement. Assurez-vous que l'appareil bénéficie d'une ventilation suffisante.

Réglages

Outre les programmes prédéfinis, vous pouvez utiliser cette friteuse à air chaud (avec cuve en verre) pour préparer d'autres aliments en réglant manuellement la durée et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.
Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Comme les ingrédients varient selon leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le réglage optimal pour vos ingrédients spécifiques.

Grâce à la technologie « Rapid Air » qui réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement la cuve en verre pendant la cuisson perturbe à peine le processus.

Conseils :

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients de grande taille.

- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long ; une plus petite quantité nécessite un temps légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients de petite taille à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une cuisson inégale.
- Vous pouvez enrober les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile pour obtenir un résultat croustillant. Faites cuire vos ingrédients dans la friteuse peu de temps après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les en-cas pouvant être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte toute prête nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer des aliments en réglant la température sur 150 °C et la minuterie sur environ 10 minutes.

Attention !!!

Ne pas toucher la surface extérieure de l'appareil pendant au moins 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude. Risque de brûlures. Laisser le bol dans la grille et tenir les poignées de la grille pour soulever le bol en verre.

	Temps (min.)	Temperature(° C)	Mélanger	Information complémentaire
Pommes de terre et frites				
Frites surgelées fines	12-16	200	Remuer	
Frites surgelées épaisses	12-20	200	Remuer	
Frites maison (8x8mm)	18-25	180	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Home-madepotato wedges	18-22	180	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Quartier de pommes de terre	12-18	200	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Rösti	15-18	180		
Gratin de pomme de terre	18-22	180		
Viande et Volaille				
Steak	8-12	180		
Côtelette de porc	10-14	180		
Hamburger	7-14	180		
Feuilleté à la saucisse	13-15	200		
Pilons de poulet	18-22	180		
Blanc de poulet	10-15	180		
Collation				

Rouleaux de printemps	8-10	200	Remuer	Utilisez un produit prêt à enfourner
Nuggets de poulet surgelés	6-10	200	Remuer	Utilisez un produit prêt à enfourner
Bâtonnets de poisson surgelés	6-10	200		Utilisez un produit prêt à enfourner
En-cas au fromage panés	10	200		Utilisez un produit prêt à enfourner
Légumes farcis	10	160		Utilisez un produit prêt à enfourner

***Remarque** : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la cuisson si l'appareil est froid.*

Préparation de frites maison

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites. Si vous souhaitez préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes, puis retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez une demi-cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, ajoutez les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin de laisser l'excédent d'huile dans le bol. Placez les bâtonnets dans le bol en verre.

   Remarque : Ne basculez pas le bol pour verser tous les bâtonnets dans le panier d'un seul coup ; cela éviterait que l'excédent d'huile ne s'accumule au fond du bol en verre.
5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre en suivant les instructions de ce chapitre.

RANGEMENT

- S’assurer que l'appareil est complètement refroidi et sec.
- Ne pas enrouler le cordon électrique autour de l'appareil, car cela peut l’endommager.
- Garder l'appareil dans un endroit frais et sec, hors d’accès des enfants.

Conditions Générales de Garantie SoTech Techwood

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux.
Cet appareil est garanti 24 mois (pièces et M.O) à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.
Les justificatifs de garantie sont :
• la facture et/ou ticket de caisse avec le modèle de l'appareil et la date d'achat.
Sans ces justificatifs, aucun remplacement gratuit, ni aucune réparation gratuite, ne peut être effectué.
Pendant la durée de la garantie, nous prenons en charge, gratuitement, les défauts de l'appareil ou des accessoires, découlant d'un vice de matériaux ou de fabrication par réparation ou, remplacement.
- Toute réparation ou échange entraînera automatiquement une extension de la garantie de 6 mois.
En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, accompagné de la preuve d'achat.
- En cas de retour d'un appareil défectueux, nous vous conseillons d'envoyer l'appareil dans son emballage d'origine ou dans un emballage bien protégé afin d'éviter tout dommage.
- La garantie n'est pas applicable aux pièces fragiles en verre, en céramique, en matière plastique, etc..., lorsque leur défaillance n'est pas imputable à un défaut de fabrication ou de conception.
Les pièces d'usure (par exemple : les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que leur nettoyage, entretien ou remplacement, ne sont pas garantis, et sont donc à votre charge.
En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.
Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou un service de réparation.

Dépannage

Problemes	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur sur une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour allumer l'appareil.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	La quantité d'ingrédients dans le bol en verre est trop importante.	Placez de petites quantités d'ingrédients dans le bol en verre. La friture sera plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur le réglage souhaité (voir la section « Réglages »).
	Le temps de préparation est trop court.	Modifier la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans le bol en verre de la friteuse à air.	Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se chevauchent ou sont empilés (par ex. les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »).
Je ne parviens pas à glisser correctement le récipient dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le bol en verre.	Ne remplissez pas le bol en verre au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Veillez à bien contrôler la température pour qu'elle reste inférieure à 180 °C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans le bol en verre de la friteuse sans huile.
	Le bol en verre contient encore des résidus graisseux d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le bol en verre. Veillez à bien nettoyer le bol en verre après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans le bol de la friteuse sans huile.	Vous n'avez pas fait tremper les bâtonnets de pomme de terre correctement avant de les faire frire.	Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent du bol en verre de la friteuse sans huile.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant de les enrober d'huile.
		Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	1400W - 1600W
Norme	Class I
Temperature adjustable	50°C - 200°C
Minuteur	1 to 60 min
Fonction	Écran numérique Écran tactile 7 préréglages.
Capacité	6,0L

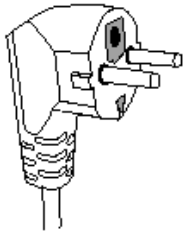
Consommation en mode veille : 0,37 W

REMARQUE : Cet appareil passe en mode off lorsqu'on appuie sur la touche marche/arrêt.

Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE



Cet appareil est équipé d'une prise électrique avec terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre.

Notes : En cas de question concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.

ATTENTION : En cas de panne, ne pas ouvrir le boîtier mais faire appel à un technicien qualifié pour les réparations.

Cet appareil satisfait aux directives CE, il a été contrôlé d'après toutes les directives européennes, actuelles, applicables, comme : la compatibilité électromagnétique (EMC) et la basse tension (LVD).

Cet appareil a été conçu et fabriqué en respect des dernières réglementations et prescriptions techniques, en matière de sécurité.

JUILLET 2026

RECETTES



Frites Épicées à l'Asiatique

-Pomme de terre	4 pcs / 600g
-Huile	2 cuillères à café
-Sel	1 cuillère à café
-Poivre	1 cuillère à café
-Echalote en poudre	1 cuillère à café
-Poudre de piment rouge	1/2 cuillère à café
-Ail en poudre	1/2 cuillère à café

Peler les pommes de terre et les couper en lanières.
Tremper les lanières de pomme de terre dans de l'eau salée au moins 20 minutes, puis les sécher avec du papier essuie-tout.
Bien mélanger l'échalote, le sel, le poivre, l'ail en poudre, l'huile et le piment en poudre.
Incorporer les lanières de pomme de terre dans le mélange.
Régler la température sur 180 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.
Placer les lanières de pomme de terre dans le panier à friture de manière uniforme.
Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 15-20 minutes (selon la taille des frites) ou jusqu'à ce que les frites deviennent dorées.
Note : Secouer le panier au milieu du processus de cuisson pour retourner les frites et obtenir un meilleur résultat de cuisson.



Ailes de poulet dorées

-Ailes de poulet	500g
-Ail	2 gousses
-Gingembre en poudre	2 cuillères à café
-Cumin en poudre	1 cuillère à café
-Poivre en poudre	1 cuillère à café
-Sauce pimentée	100 mg
-Sel	1 cuillère à café

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Mélanger l'ail, le gingembre en poudre, le cumin en poudre, le poivre noir, la sauce pimentée et le sel.
Enduire des ailes de poulet de ce mélange.
Laisser macérer 20 minutes.
Placer les ailes de poulet dans le panier à friture de manière uniforme.
Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les ailes prennent une couleur brun-doré.

Nuggets de poulet frit

-Filets de poulet frais	500g
-Œufs	3 pcs



-Farine de blé 1 tasse
-Huile d'olive 1 cuillère à soupe
-Poivre blanc en poudre 1 cuillère à café
-Sel 1 pincée

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.

Tapoter le poulet pendant 5 minutes avec une lame de couteau.
Mélanger les œufs, la farine, l'huile d'olive, le poivre blanc et le sel.
Couper les filets de poulet en morceau d'environ 4 cm de côté.
Enduire les morceaux de poulet. Laisser reposer 20 minutes pour qu'ils marinent.
Placer les croquettes de poulet dans le panier de manière uniforme, Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 15-20 minutes ou jusqu'à ce que les nuggets prennent une couleur brun-doré.

Côtelettes D'Agneau rôties



-Côtelettes d'agneau 500g (à température ambiante)
-Brandy ou Cognac 1 petit verre
-Huille 2 cuillères à soupe
-Poivre moulu 1 cuillère à café
-Poivre noir pilé 1 cuillère à café
-sauce de soja 1 cuillère à café
-Sel 1 bonne pincée

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 3 minutes pour le préchauffage.
Mélanger le brandy, l'huile, les 2 poivres et la sauce de soja.
Note : ne pas saler avant la cuisson, cela durcit la viande.
Bien mélanger l'assaisonnement puis, enduire complètement les côtelettes d'agneau avec un pinceau de cuisine. Laisser mariner 20 minutes.
Placer les côtelettes dans le panier à friture de manière uniforme.
Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes prennent une couleur brun-doré.
Sortir le tiroir et retourner les côtelettes. Baisser la température à 150° et cuire encore 5 minutes.

Côtelettes De Porc Frites



-Côtelettes de porc 500g (à température ambiante)
-Œufs (battus) 2pcs
-Farine 1 tasse
-Gingembre en poudre 1/2 cuillère à café
-Ail 1 cuillère à café
-Poudre de Bouillon de poule 1/2 cuillère à café
-sauce de soja 1/2 cuillère à café
-Sel 1/2 cuillère à café

-Huile 1 cuillère à café

Régler la température sur 200° et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.
Bien mélanger l'assaisonnement puis, enrober les côtelettes de porc avec le mélange, laisser mariner 20 minutes.
Placer les côtelettes de porc dans le panier à frites de manière uniforme.
Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10-12 minutes
Sortir le tiroir et retourner les côtelettes de porc. Réduire la température à 150° et cuire pendant au moins 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur brun-doré.

Calamar frit



-Calamar 500g (frais ou décongelé)
-Huile 2 cuillères à soupe
-Sel 1 cuillère à café
-Cumin en poudre 1 cuillère à café
-Poudre de Bouillon de poule 1/2 cuillère à café
-Poivre en poudre 1 cuillère à café
-Farine 1 tasse

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.
Mélanger tous les ingrédients de l'assaisonnement, puis enduire copieusement les calmars, laisser reposer 20 minutes;
Placer les calmars dans le panier de manière uniforme.
Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10-12 minutes ou jusqu'à ce que les calmars prennent une couleur dorée.

Crevettes épicées



-Utiliser des crevettes fraiches crue
ou Décongeler des crevettes crues 5/8 pcs p/p
-Huile 2 cuillères
-Ail émincé 1 à 2 gousses
-Poivre noir concassé 1 cuillère à café
-Poudre de piment doux 1 cuillère à café
-Poivre blanc en poudre 1 cuillère à café
-Sauce pimentée 10cl

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.
Rincer les crevettes et les sécher.
Mélanger l'huile, l'ail, le piment, le poivre noir concassé.
Appliquer une fine couche de cette préparation sur les crevettes.
Placer les crevettes dans le panier de manière uniforme,

Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 5 à 8 minutes ou, jusqu'à ce que la couche soit croustillante et dorée.
Chauffer légèrement la sauce pimentée avec le sel et le poivre blanc dans une casserole, servir aussitôt.



Maïs grillé

-Epis de Maïs	2 pcs/p
-Huile d'olive	1 cuillère à café par épi
-Sel	
-Poivre	

Régler la température sur 200 et la minuterie sur 5 minutes pour le préchauffage.
Appliquer une fine couche d'huile d'olive sur tout le maïs.
Placer les épis de maïs dans le panier de manière uniforme.
Mettre le tiroir dans l'appareil et régler la minuterie sur 10 minutes pour que les épis soient croustillants et dorés.