CookStation by Techwood
POSITIVE TECHNOLOGY

CS-9011

FRITEUSE SANS HUILE DUO

Manuel d'utilisation



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 est 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 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. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. 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.

▫ 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 destiné exclusivement à un usage domestique.

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.

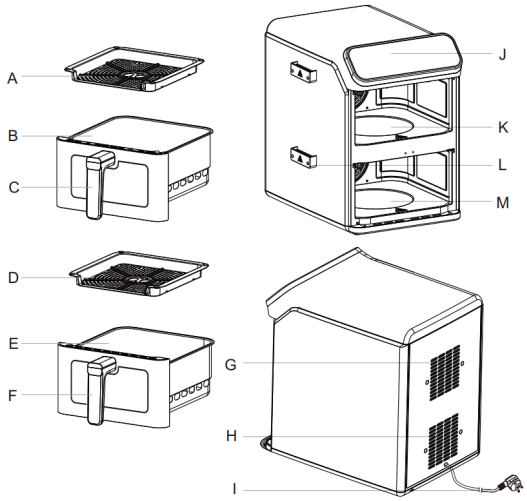
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
La plaque de cuisson, le panier et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

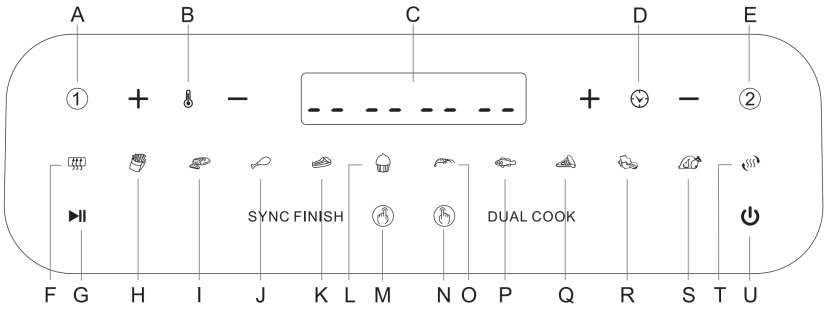
1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. **Remarque** : Retirez la plaque de cuisson pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la plaque de cuisson et le panier avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.
4. Vous pouvez utiliser du liquide vaisselle pour éliminer les saletés restantes.
5. **Remarque** : La plaque de cuisson et le panier passent au lave-vaisselle. **Conseil** : Si des saletés sont incrustées dans le panier ou au fond de la plaque de cuisson, remplissez-la d'eau chaude et de savon liquide. Placez le panier dans la plaque de cuisson 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 l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

CONNAITRE SON APPAREIL

A/D : Grille
B/E : Plateau
C/F : Poignée du panier
G/H : Entrée d'air
I : Cordon d'alimentation
J : Panneau de commande
K/M : Intérieur
L : Sortie d'air





A : Zone 1
B : Température plus/moins
C : Affichage de la minuterie/température
D : Minuterie plus/moins
E : Zone 2
F : Préchauffage
G : Départ/Pause
H : Frites
I : Viande
J : Pilons de poulet
K : Steak
L : Gâteau
M : FIN SYNCHRONISÉE
N : CUISSON DOUBLE
O : Crevettes
P : Poisson
Q : Pizza
R : Légumes
S : Poulet
T : Réchauffage
U : Marche/Arrêt

Informations importantes

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

Danger

- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et le rincer sous le robinet.
- Ne pas laisser pénétrer d'eau ou d'autre liquide dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.
- Toujours placer les ingrédients à frire dans le bac de manière à éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas couvrir les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas remplir le bac de friture d'huile, car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Vérifier que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de le brancher.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants, aux personnes handicapées physiques ou mentales, ni aux personnes manquant d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée.
- Tenez 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 reliée à la terre et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- 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 au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 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 friture à air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à bonne distance de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Soyez prudent avec la vapeur et l'air chauds lorsque vous retirez la plaque de friture de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse avant de retirer la plaque de friture de l'appareil.

Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirez les résidus de brûlure.
- 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 environnements de travail, ni à être utilisé par des clients dans des hôtels ou autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le vendeur décline toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait être causé.

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.

Notes : Ne pas remplir la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Ne jamais poser quelque chose sur l'appareil. Cela risque d'endommager le panneau de contrôle et d'affecter le résultat de la friture à l'air.

Lors de la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut être émis. Ceci est normal et disparaîtra après un court instant. Cependant, Il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse.

UTILISATION

1. Brancher la fiche secteur dans une prise murale (avec mise à la terre).
2. Mettre les ingrédients dans le ou les tiroirs.
3. Placer la ou les plaques à frire dans la bonne position.
   Choisir un programme dans le menu et appuyer sur « Départ/Pause » pour démarrer la cuisson.
4. Affichage à l'écran
   L'écran affichera la température et l'heure. La température est celle définie et le décompte affiché est le temps de cuisson restant.
   Note : Le logo de la fonction ou du programme sélectionné clignote.
5. Secouer les ingrédients
   Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de cuisson. Pour ce faire, retirer le tiroir de l'appareil par la poignée, le secouer doucement et le remettre dans la friteuse. Voir aussi le paragraphe « Réglages » dans cette notice.
6. Minuterie
   Lorsque la minuterie sonne, le temps de cuisson réglé s'est écoulé. Retirer le tiroir de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifier si les ingrédients sont prêts.
   Si les ingrédients ne sont pas suffisamment cuits, remettre simplement le tiroir dans l'appareil et laisser cuire quelques minutes supplémentaires.
8. Vider le plateau
   Verser les ingrédients cuits dans un bol ou sur une assiette.
   Astuce : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, il est conseiller d'utiliser une paire de pinces pour soulever les ingrédients hors du plateau.
9. Lorsque la cuisson en cours est terminée, la friteuse à air est instantanément prête à cuire d'autres ingrédients.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.
3. Nettoyez soigneusement la plaque de cuisson avec de l'eau chaude et du savon liquide à l'aide d'une éponge non abrasive.
   Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Allumez ⏻

Branchez l'appareil, vous entendrez des bips sonores. Allumer. Après une seconde l'apapreil sera en mode veille : tous les voyants seront éteints sauf ⏻.

2. 2. Sélection du menu de la Température et de l'Heure

1. Branchez-le, il est en mode veille. Appuyer sur le bouton ⏻, ensuite appuyez sur lr bouton ① et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement le temps et la température à l'aide des boutons « Temps (Time)» et « Température (Temperature)». Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments.
2. 2. Après avoir paramétrer la zone ①, appuyez sur la zone 2 en apuyant sur le bouton ② et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez régler librement le temps et la température à l'aide des boutons « Temps (Time)» et « Température (Temperature)». Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments.
3. 3. Après avoir terminé la programmation des deux zones ci-dessus, appuyez sur ⏯ L'appareil commence à fonctionner. Chaque fonction possède sa durée et sa température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Vous pouvez régler la durée et la température à votre guise grâce aux boutons« Temps (Time)» et « Température (Temperature)».

La plage de réglage de la température est comprise entre 50 et 200°C. Chaque clic sur les touches +/- augmente ou diminue la température de 10 °C.

À 200 °C, appuyez sur « + » pour revenir à la température de 50 °C.

À 50 °C, appuyez sur « - » pour revenir à 200 °C.

Pendant le réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignote à l'écran (il ne clignote pas lorsque vous modifier la temperature). Après trois clignotements, le réglage est terminé.

La plage de réglage du temps est comprise entre 1 et 60 minutes. Chaque clic sur les touches +/- augmente ou diminue la durée de 1 minute.

À 60 minutes, appuyez sur « + », le temps revient à 1 minute.

À 1 minute, appuyez sur « - », le temps revient à 60 minutes.

Pendant le réglage du temps, l'affichage numérique de la température clignote à l'écran(il ne clignote pas lorsque vous modifier la temperature). Après trois clignotements, le réglage est terminé.

3. Démarrage, Pause/Arrêt

Après avoir sélectionné la fonction, réglez l'heure et la température appropriées, Appuyer sur le bouton ⏯, le bouton ⏯ commence à clignoter, après les BIPS, la machine commence à fonctionner. Pendant son fonctionnement, appuyer sur le logo ⏯, après le bip sonore, la machine cesse de fonctionner, ⏯ Arrêt du clignotement. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyre sur le bouton ⏻, après les BIPS, la machine s'arrête de fonctionner et revient en mode veille.

Remarque :
(1). Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer la plaque de cuisson, arrêter l'appareil et vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter des aliments. L'appareil continue de fonctionner si vous retirez la plaque de cuisson. Faites le avec des gants résistant à la chaleur.

4. Fin du program

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le minuteur s'arrête. L'appareil affiche 00 min. Le moteur continue de fonctionner, Il y a un avertisseur sonore. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 min, pour que la machine refroidisse, puis la machine entre en mode veille.

FIN DE LA SYNCHRONISATION(Les deux zones de cuissons s'arrêtent en même temps)



Vous souhaitez cuire deux aliments avec des fonctions, températures ou temps de cuisson différents ?
Réglez la température de chaque zone et utilisez le **réglage intelligent SMART SET** pour que les deux zones terminent leur cuisson simultanément.

Étape 1 : Programmer la zone 1.
Placer les aliments dans le panier.
Appuyer sur le bouton 1 pour sélectionner la zone 1
Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 2 : Programme Zone 2
Placer les aliments dans le panier
Appuyer sur le bouton 2 pour sélectionner la zone 2
Sélectionnez une fonction de caisson

Étape 3 : Commencer la cuisson
Sélectionner SYNC et terminer
Appuyer sur ⏯ pour commencer la caisson des dex zones

DOUBLE CUISSON

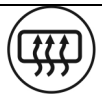
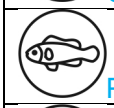


Cuisson des mêmes aliments dans chaque zone.
Réglez la zone 1 et utilisez la fonction CUISSON DOUBLE pour adapter automatiquement les réglages à la zone 2.

Étape 1 : Sélectionnez le programme CUISSON DOUBLE.
Programme Zone 1.
Placer les aliments dans le panier.
Appuyer sur le bouton 1
Sélectionner une function de cuisson.

Etape 2 : Commencer la cuisson
Appuyer sur le bouton ⏯ pour commencer la cuisson.

TABLEAU DES MENUS PRE PROGRAMMÉ

MODE DE CUISSON PRÉ-PROGRAMMÉ			
	MENU	TEMPS PAR DÉFAUT (min)	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT（°C）
Fonctions	 Préchauffer	3	180
	 Frites	25	200
	 viande	12	200
	 Pilon	20	200
	 Steak	12	180
	 Gateau	25	160
	 Crevette	8	180
	 Poisson	10	180
	 Pizza	20	180
	 Légumes	10	160
	 Poulet	30	200
	 Réchauffer	15	150

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 bac à friture.
3. Placez le bac à friture dans la bonne position. Choisissez une fonction dans le menu et appuyez sur DÉPART/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. Affichage à l'écran :
5. La température et le temps s'affichent. La température correspond à la température de consigne et le temps restant correspond au temps de cuisson restant.

6. La fonction sélectionnée est le scintillement.
5. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez le bac à friture de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez-le ensuite dans la friteuse.
6. Lorsque la sonnerie du minuteur retentit, le temps de préparation est écoulé. Vous pouvez retirer la cuve de l'appareil et la placer sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
8. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre le plateau de friture dans l'appareil et prolonger la cuisson de quelques minutes.
9. Videz le plateau dans un bol ou une assiette.
   ***Conseil** : Pour retirer les ingrédients volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une pince pour les retirer du plateau.*
   Lorsqu'une portion d'ingrédients est prête, la friteuse à air est immédiatement prête pour la préparation d'une autre portion.

Remarque : Lors de la première utilisation de la friteuse à air, une légère fumée ou odeur peut se dégager. Ce phénomène est normal et disparaîtra rapidement. Il est essentiel de garantir une ventilation suffisante autour de la friteuse à air.

Réglages
Outre le menu préréglé, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air chaud pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.
Remarque : Ces réglages sont donnés à titre indicatif uniquement. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons garantir le réglage optimal pour vos ingrédients.
La technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Retirer brièvement le plateau de friture pendant la friture à air chaud ne perturbe pratiquement pas le processus.
Attention : toute manipulation des panier de la friteuse nécessite de porter des gants résistant à la chaleur.

Conseils de cuisson
La friteuse à air chaud et ses pièces chauffent pendant la cuisson.
Ne remplissez pas excessivement le plateau de friture.
Ne tassez pas les aliments dans le plateau.

Utilisation d'huile
Ajouter une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants. Les sprays d'huile permettent d'appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

Conseils culinaires
Vous pouvez frire à l'air chaud des aliments surgelés qui peuvent être cuits au four.
Pour préparer des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment garni ou à base de pâte, vous pouvez placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et le placer dans le plateau de friture.
Séchez les aliments avec la marinade avant de les placer dans le plateau de friture.

Réchauffage des aliments
Réglez simplement la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

GUIDE DE CUISSON - Remarque : ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients variant en taille, forme et marque, vous devrez peut-être ajuster les temps et les températures de cuisson.

Remarque : Il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la friture si l'appareil est froid.

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.
Tenir les tiroirs uniquement par leur poignée.

UTILISATION DE LA FONCTION DUAL ZONE: FINITION INTELLIGENTE (SMART FINISH)

CHOISISSEZ DEUX **AJOUTER UNE RECETTE PAR ZONE**

RECETTE	CE QU'IL FAUT
beignets de crabe	2 beignets de crabe
Tomates rôties au balsamique	2 quartiers de tomates cerises
Côtelettes de porc à l'érable et à la sauge	2-3 côtelettes de porc désossées (113 g chacune)
Pommes de terre Russet cajun	4 pommes de terre moyennes coupées en dés.
Pain de viande classique	450 g de préparation pour pain de viande (bœuf, porc, veau).
Haricots verts aux amandes	450 g de haricots verts, extrémités coupées.
Saumon glacé au miso	3 filets de saumon (170 g chacun).
Choux de Bruxelles au miel et aux noisettes	450 g de choux de Bruxelles coupés en deux
Cuisses de poulet Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec peau (110 à 140 g chacune)
Burger végétal à la « viande »	450 g de viande hachée végétale (4 galettes de 110 g)
Méditerranéen	1 chou-fleur coupé en fleurons de 1,25 cm
Frites	450 g de frites

RÉGLER LES DEUX ZONES ET UTILISER SMART FINISH

MÉLANGER OU COMBINER CES INGRÉDIENTS	FONCTION	TEMPÉRATURE/TEMPS
Badigeonner de beurre fondu	Friture à air	195°C/15 mins
1/2 tasse de vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe d'huile de canola	Rôti	195°C/15 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola 2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun	Rôti	195°C/17-20 mins
1/4 tasse de ketchup 1/4 tasse de moutarde jaune, 1 œuf, 1/2 tasse de chapelure panko, 1/4 tasse de parmesan	Friture à air	200°C/30 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes effilées	Friture à air	165°C/35 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes effilées	Friture à air	195°C/15 mins
2 cuillères à soupe de pâte de miso, 1 cuillère à café d'huile de canola Frotter le saumon	Friture à air	195°C/15 mins

2 cuillères à soupe d'huile de canola, 1/4 tasse de miel, 1/2 tasse de noisettes hachées	Friture à air	195°C/23 mins
1 tasse de sauce Buffalo, mélanger avec le poulet	Friture à air	200°C/27 mins
1 cuillère à soupe d'ail émincé, 1 cuillère à soupe d'oignon émincé	Friture à air	185°C/20 mins
1/2 tasse de tahini, 2 cuillères à soupe d'huile de canola	Friture à air	195°C/35 mins
Assaisonner à votre goût	Friture à air	200°C/30 mins

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

- Concernant la partie retour avec emballage, nous remplacerons la phrase existante par " 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.

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 bac de friture est trop importante.	Placez de petites quantités d'ingrédients dans le bac à friture. 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.	Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients superposés ou superposés (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »).
Les en-cas frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse.	Vous utilisez un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas allant au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.
Impossible d'insérer correctement la poêle dans l'appareil.	Il y a trop d'aliments dans le bac à friture.	Ne remplissez pas le bac 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.	Veuillez noter que la température est bien contrôlée pour rester inférieure à 180 °C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	2600W - 3000W
Norme	Class I
Temperature adjustable	50°C - 200°C
Minuteur	1 to 60 min
Capacité	5,6L + 5,5L = 11.10L
Zone de cuisson	23 x 23 cm

Cuire deux plats dans la zone 1 et la zone 2 en même temps, les deux plats ont un temps et une température différents.

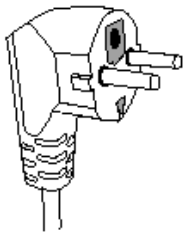
Consommation en mode veille : 0,40 W

REMARQUE : Cet appareil passe automatiquement en mode veille lorsqu'il n'est plus utilisé, après environ 6 minutes.

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.

JUIN 2025

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.