

FRITEUSE ELECTRIQUE A AIR

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 âgés de 8 ans et plus, et par des adultes, ayant, des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été formés et encadrés pour son

utilisation, en toute sécurité et en comprenant les risques encourus.

- Nettoyage et entretien ne doivent pas être faits par des enfants, sans surveillances sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés et encadrés.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- 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 6^{ème} • 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>



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

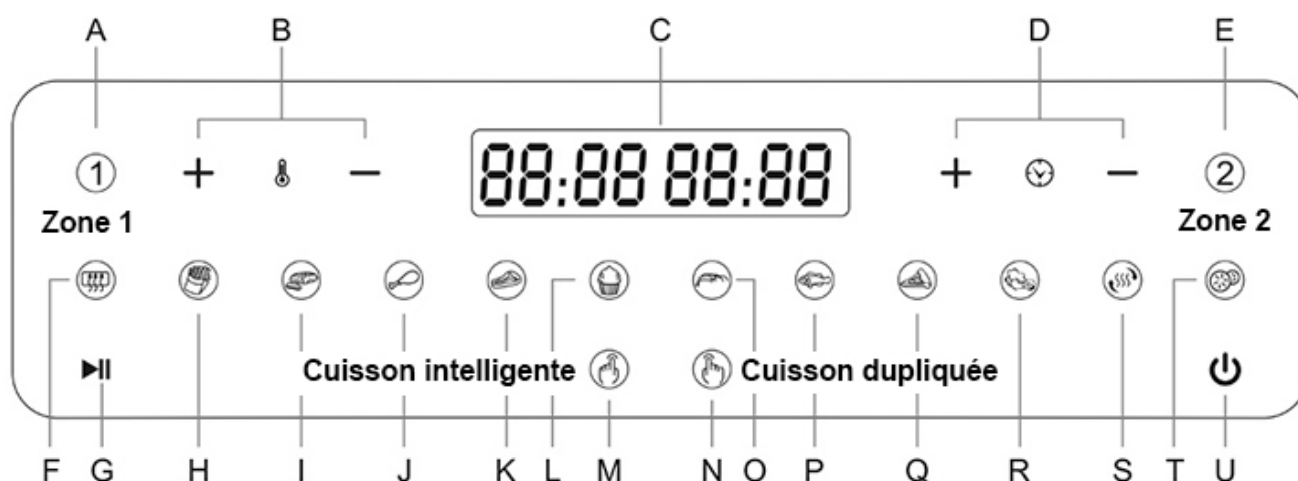
Note : Il est important d'attendre une à deux heures après utilisation afin d'éviter tout risque de brûlures.

- 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 parties (amovibles), en contact avec la nourriture comme : plaque de cuisson Bol, Fourchette, Spatule, bac à graisse etc. ; peuvent être nettoyées dans de l'eau chaude avec une éponge et du liquide vaisselle ou lavées au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs 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.

CONNAITRE SON APPAREIL



A : Zone 1

B : Température : plus / moins

C : Ecran LCD avec Affichage Heure et Température.

D : Minuterie : plus / moins

E : Zone 2

F : Préchauffage

G : Départ / Pause

H : Frites

I : Viande

J : Cuisse de poulet

K : Steak

L : Gâteau

M : **Cuisson intelligente**

N : **Cuisson dupliquée**

O : Crevettes

P : Poisson

Q : Pizza

R : Légumes

S : Réchauffer

T : Déshydrater

U : **Marche/Arrêt**

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 émise. 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.

FONCTIONS ET PROGRAMMES

Brancher la friteuse, elle émet des BIPS, s'allume 1 seconde et retourne en mode veille.

Notes : tous les témoins lumineux sont éteints.

ZONE 1 OU ZONE 2

1. Appuyer sur la touche , puis appuyer sur ① ou ②, pour sélectionner la Zone de cuisson.

2. Choisir la durée la température en utilisant les touches correspondantes.

Note : Il est aussi possible d'utiliser les icônes des programmes prédéfinis.

3. Appuyer ensuite sur la touche « Marche / Pause »  de la friteuse pour la faire fonctionner.

ZONE 1 ET ZONE 2

Les Zones 1 et 2 peuvent fonctionner en même temps.

1. Appuyer sur la touche , puis appuyer sur la touche ① pour sélectionner la Zone 1 de cuisson.

2. Choisir la durée la température en utilisant les touches correspondantes.

Note : Il est aussi possible d'utiliser les icônes des programmes prédéfinis.

3. appuyer sur la touche ② pour sélectionner la Zone 2 de cuisson.

4. Choisir la durée la température en utilisant les touches correspondantes.

Note : Il est aussi possible d'utiliser les icones des programmes prédéfinis.

5. Après avoir sélectionné les 2 zones et leur fonctions respectives, Appuyer sur la touche « Marche / Pause » () de la friteuse pour la faire fonctionner.

REGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

La plage de température va de 50° à 200 °C.

Chaque impulsion, sur la touche Température () « + » ou « - », augmentera ou réduira de 10 °C.

Notes : Arrivé à 200 °C, en appuyant sur la touche « + » la température redescendra à 50 °C.

A 50 °C affiché, en appuyant sur la touche « - », la température retournera à 200 °C.

Pendant le processus de réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignotera à l'écran.

Après avoir clignoté 3 fois, la température aura été réglée et l'affichage à l'écran ne clignotera plus.

La température ne clignotera pas non plus pendant le fonctionnement.

REGLAGE DE LA MINUTERIE

La plage de temps de réglage est de 1 à 60 minutes.

Chaque impulsion, sur la touche Minuterie () « + » ou « - », augmentera ou réduira le temps de cuisson de 1 minute.

Notes : Arrivé à 60 min., en appuyant sur la touche « + » la température redescendra à 1 minute.

Lorsque 1 minute est affichée, en appuyant sur la touche « - », la minuterie retournera à 60 minutes.

Pendant le processus de réglage du temps de cuisson, l'affichage numérique de l'heure clignotera à l'écran.

Après avoir clignoté 3 fois, la minuterie aura été réglée et l'affichage à l'écran ne clignotera plus.

L'affichage de l'heure ne clignotera pas non plus pendant le fonctionnement.

DEPART / PAUSE / ARRÊT

Après avoir sélectionné la fonction, réglé le temps de cuisson (Minuterie) et la température.

Appuyer sur la touche (), le témoin lumineux clignote et l'appareil émet un bip., Après le bip sonore, la machine commence à fonctionner.

Notes : Pendant le fonctionnement et à n'importe quel moment, en appuyant sur la touche (▶||) (après les 3 bips), l'appareil s'arrêtera.

En appuyant sur la touche Marche / Arrêt (🔌) L'appareil s'arrêtera de fonctionner et retournera au mode « Veille ».

Pendant le fonctionnement, il est possible de retirer le plateau pour vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture sans altérer le programme. La machine continuera à fonctionner sur le programme choisi.

ARRÊT AUTOMATIQUE ET FIN DE PROGRAMME

L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée, elle éteint automatiquement l'appareil lorsque le compte à rebours arrive à zéro et que l'écran affiche 00 min. L'appareil émet un bip, et le moteur continue de fonctionner pendant 1 min pour refroidir l'appareil, puis, le moteur s'arrête et, la machine passe en mode veille.

Il est aussi possible d'éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de minuterie dans le sens antihoraire. (Sens inverse des aiguilles d'une montre.) et en le positionnant sur zéro.

CUISSON INTELLIGENTE

Il est possible de Cuisiner 2 aliments différents en utilisant 2 fonctions séparées, des températures et/ des temps de cuisson différents.

Définir chaque zone et utiliser la touche « CUISSON INTELLIGENTE » pour que les deux zones terminent la cuisson en même temps.

Étape 1 : programmer la zone 1

- A. Placer les aliments dans le panier 1.
- B. Appuyer sur la touche ①
- C. Sélectionner une fonction de cuisson.

Étape 2 : programmer la zone 2

- A. Placer les aliments dans le panier 2.
- B. Appuyer sur la touche ②
- C. Sélectionner une fonction de cuisson.

Étape 3 : Commencer la cuisson

Appuyer sur la touche « CUISSON INTELLIGENTE »

Appuyer sur la touche (▶||) pour commencer la cuisson.

CUISSON DUPLIQUÉE

Cuisiner des aliments dans chaque zone avec les mêmes réglages.

Étape 1 : Placer les aliments dans le panier 1

Étape 2 : Placer les aliments dans le panier 2

Étape 3 : Régler la zone 1 comme précédemment et appuyer sur la touche « CUISSON DUPLIQUÉE » pour faire correspondre, automatiquement, les réglages de la Zone 1 avec ceux de la zone 2.

Étape 4 : Sélectionner un programme de cuisson et Appuyer sur la touche (▶||) pour commencer la cuisson.

CONSEILS

- Les plus petits ingrédients ou aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que les plus grands.
- Secouer les petits aliments à mi-cuisson, optimise le résultat et peut aider à empêcher les ingrédients frits de brûler.
- Ajouter de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant.
- Attendre quelques minutes, après avoir ajouté l'huile, que les aliments soient bien imbibés, pour Faire frire les ingrédients dans la friteuse.
- Ne pas préparer des ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à Air.
- Les plats pouvant être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à Air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utiliser une pâte du commerce pour préparer des plats (quiche ou autre préparation) à remplir rapidement et facilement.
- Une Pâte précuite nécessite un temps de cuisson plus court qu'une pâte faite maison.
- Placer un plat de cuisson (allant au four) dans le panier de la friteuse à Air pour poser dessus une préparation telle que quiche ou pour frire des aliments fragiles ou des préparations fourrées.
- la friteuse à Air peut aussi réchauffer les aliments. Pour ce faire : régler la température à 150 °C et la minuterie de 5 à 10 minutes.

PROGRAMMES			
	DESIGNATION	TEMPS PAR DEFAULT (en minutes)	TEMPÉRATURE PAR DEFAULT (°C)
programme	 Préchauffer	3	180
	 Frites	18	200
	 Viande	12	200
	 Cuisses de poulet	20	200
	 Steak	12	180

	Cake / Gâteau	25	160
	Gambas	8	180
	Poisson	10	180
	Pizza	20	180
	Légumes	10	160
	Réchauffer	15	150
	Déshydrater	360 Durée réglable de 30 minutes à 24 heures	60

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

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 conseillé 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.

RÉGLAGES

Outre les programmes prédéfinis, il est possible d'utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant la minuterie et la température. Le tableau ci-après aidera à sélectionner les réglages de base pour quelques ingrédients classiques.

Notes : Ces paramètres sont donnés uniquement à titre de référence.

Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, il est parfois préférable d'utiliser sa propre expérience.

La technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Cela permet de retirer rapidement le tiroir de l'appareil pendant la cuisson sans perturber le processus.

Conseils de cuisson

La friteuse à air chaud et les pièces deviendront très chaudes pendant le processus de cuisson. Prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas se brûler.

Ne jamais trop remplir d'aliments le bac à friture.

Ne jamais placer d'aliments sans le plateau ou tiroir, directement dans la friteuse.

Pour secouer les aliments, prendre le tiroir par la poignée et le sortir de la friteuse, le secouer doucement pour que les aliments se mélangent et le remettre dans la friteuse.

Huile

L'ajout d'une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.

Les vaporisateurs d'huile sont également utiles pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

Conseils alimentaires

Il est possible de faire frire « à l'air », des aliments surgelés pouvant être cuits au four.

Pour faire des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec garniture ou pâte, placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et le mettre dans le plateau à frire.

Tapotez les aliments secs avec de la marinade avant de les ajouter au plateau à frire.

Réchauffer les aliments

Régler simplement la température sur 150°C pendant 10 minutes. (maximum).

Note : Si l'appareil est froid, avant de commencer à frire, il est conseillé d'ajouter 3 minutes au temps de cuisson.

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.

GARANTIE CONFORME A LA RÉGLEMENTATION

Avant d'être livrés, tous nos produits sont soumis à un contrôle rigoureux. Cet appareil est garanti 24 mois à partir de la date d'achat du produit par le consommateur.

Les justificatifs de garantie sont :

- la facture et
- le bon de garantie (situé sur le côté ou le fond de la boîte) tamponné et rempli.

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.

Les prestations dans le cadre de la garantie légale n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donne pas droit à une nouvelle garantie.

En cas de recours à la garantie, rapporter l'appareil complet à votre revendeur, dans son emballage d'origine, accompagné de la preuve d'achat.

La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	2 200W – 2 600W
Norme	Classe I
Capacité	2 X 4,5 L = 9L
	Fabriqué en RPC

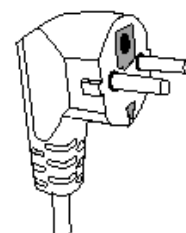
Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

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.

AOÛT 2022

Tableau de cuisson

INGREDIENTS	QUANTITÉ PAR ZONE	PREPARATION
LÉGUMES		
Asperges	1 botte	Entières, tiges parées
Betteraves	6-7	Entières
Poivrons	3 petits poivrons	Entiers
Brocoli	1 Tête	Coupés en bouquets
Choux de Bruxelles	500g	Coupés en deux, tige enlevée
Courge de Bruxelles	750g	Coupée en morceaux de 2 à 3 cm
Carotte	500g	Coupée en morceaux de 2 cm
Chou-fleur	1 head	Coupés en bouquets
Epi de maïs	2 épis	Coupés en deux Sans les cosses
Haricots verts	350g	Parés
Chou frisé	350g	Zn morceaux, tige enlevée
Champignons	225g	Rincés, coupés en quartiers
Pommes de terre	500 à 750g	Coupées en morceaux ou en frites
Courgettes	500g	Couper en quatre en longueur, et, en morceaux de 3cm
VOLAILLE		
Filets de poulet	2 à 4 filets	Sans os
Cuisses de poulet	2 Cuisses 4 cuisses	Avec os Sans os
Ailes de poulet	1kg	Entières
POISSON & FRUITS DE MER		
Beignets de crabe	2 Beignets	Aucune
Queues de homard ou Langouste	4 Queues de 120 à 150g	Entières
Filets de saumon	3 Filets	Entiers
Crevettes ou Gambas	500g	Entières, décortiquées, avec la queue
INGREDIENTS	QUANTITÉ PAR ZONE	PREPARATION
BŒUF		
Burgers	2	Aucune
Steaks	2 steaks de 250g	Entiers
PORK		
Bacon	3 Tranches	Aucune ou coupées en 2
Côtelettes de porc	2 côtelettes avec os 2x250g 2 côtelettes sans os 2x220g	Aucune
Filet de porc	500g	Aucune
Saucisses	5 Saucisses	Aucune
NOURRITURE SURGELÉE		
Escalopes de poulet	3 Escalopes de poulet	Aucune
Nuggets de poulet	500g	Aucune
Filets de poisson	500g ou 6 filets	Aucune
Bâtonnets de poisson	18 Bâtonnets de poisson	Aucune
Frites	500g	Aucune
Bâtonnets de mozzarella	500g	Aucune
Frites de patates douces	500g	Aucune
Rondelles d'oignon (Onion Rings)	400g	Aucune

DEHYDRATATION

INGREDIENT	PREPARATION	TEMPERATURE (°C)	TEMPS DE DESSICCATION
FRUITS & LÉGUMES			
Pomme	évidées, coupées en tranches de 3 à 5 mm, rincées à l'eau citronnée, séchées	60	7-8 hours
Asperge	coupées en morceaux de 2,5 blanchies	60	6-8 hours
Banane	pelées, coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur	60	8-10 hours
Betterave	pelées, coupées en tranches de 3 à 5 mm	60	6-8 hours
Aubergine	pelées, coupées en tranches de 5 mm	60	6-8 hours
Herbes fraîches genre persil	rincées, essuyées, tiges enlevées	60	4 hours
gingembre	coupée en tranches de 1 cm d'épaisseur	60	6 hours
Mangue	pelées, coupées en tranches de 1 cm	60	6-8 hours
Champignons	nettoyés à la brosse douce, tranches de 1 cm	60	6-8 hours
Ananas	pelé, coupé en tranches de 1 cm	60	6-8 hours
Fraises	coupées en deux ou tranches de 1,5 cm	60	6-8 hours
Tomates	pelées, coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur (cuire à la vapeur avant)	60	6-8 hours
VIANDE, VOLAILLE, POISSON			
Bœuf séché	coupé en tranches de 5 mm, mariné 1 nuit	70	5-7 hours
Dinde ou Poulet séché	coupé en tranches de 5 mm, mariné 1 nuit	70	5-7 hours
Saumon séché	coupé en tranches de 5 mm, mariné 1 nuit	70	3-5 hours

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
- Huile 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 fraîches crues
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

- Épis 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.