

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'utilisateur 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 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 garanties 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.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le pot et l'étagère. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

Remarque : Retirez la casserole pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

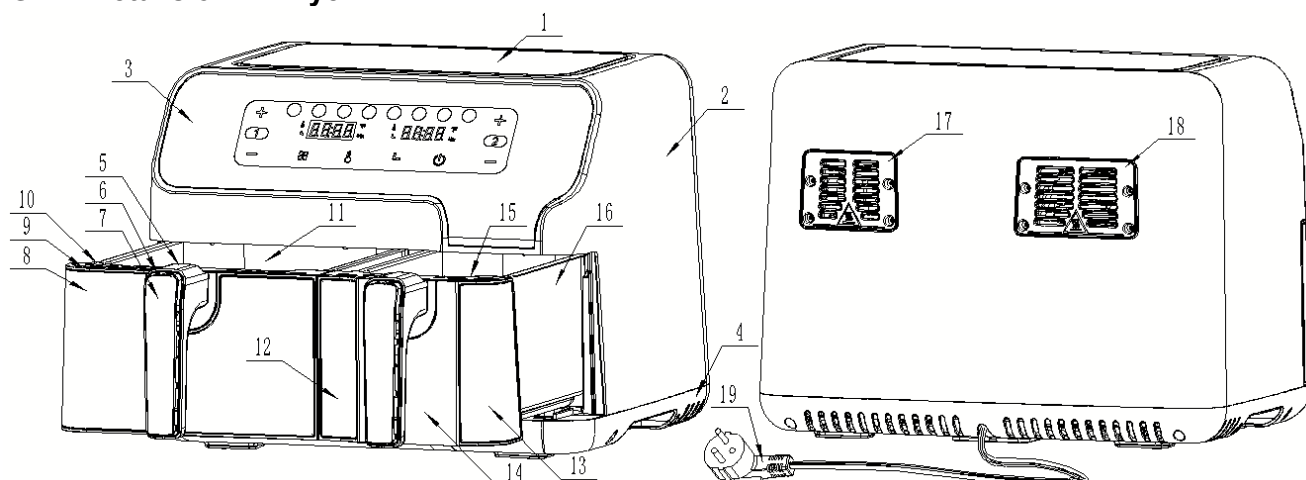
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

Astuce : si de la saleté est collée à la clayette ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la clayette dans le pot et laissez tremper le pot et la clayette pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

CONNAITRE SON APPAREIL

FIG. 1 : Details of Air Fryer



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 capot supérieur | 11 Casserole gauche |
| 2 coque | 12 Garniture de panneau b |
| 3 Panneau de commande | 13 Garniture de panneau c |
| 4 socles | 14 Panneau de tiroir droit |
| 5 Poignée | 15 Mouvement du tiroir droit |
| 6 Décoration de la poignées | 16 Casserole droite |
| 7 Couvercle de la poignée | 17 Sortie d'air gauche |
| 8 Garniture du panneaux a | 18 Sortie d'air droite |
| 9 Panneau de tiroir gauche | 19 Cordon principal (Cordon électrique) |
| 10 Mouvement du tiroir gauche | |

FIG. 2 : Branchez la prise électrique sur la prise murale

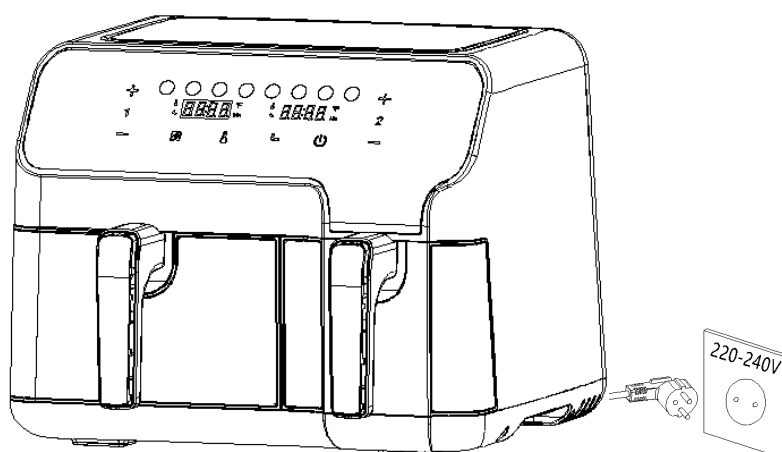


FIG. 3 : Mettre la grille dans les paniers

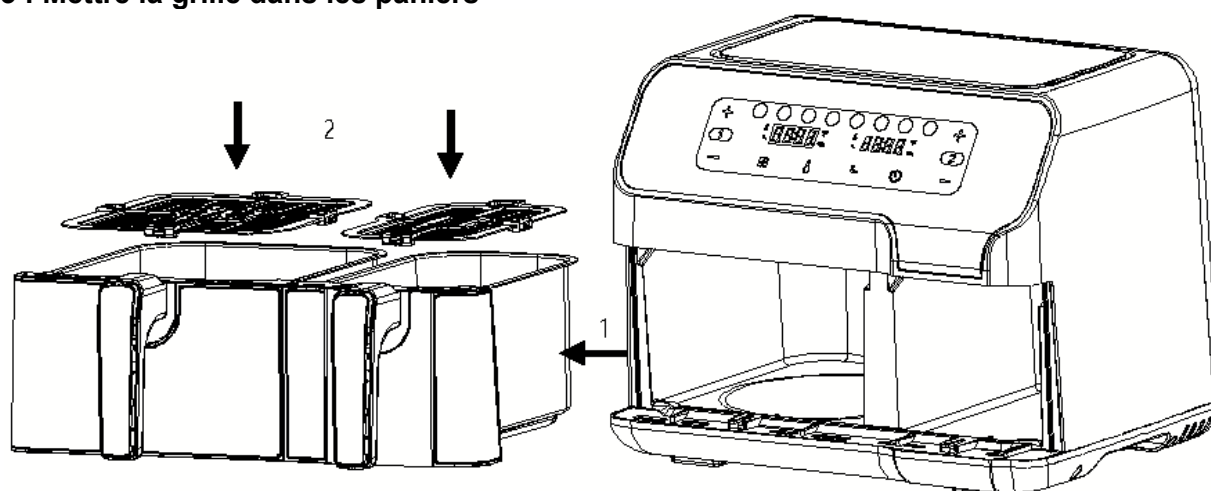


FIG. 4 : Mettez les aliments dans le panier (des frites par exemple)

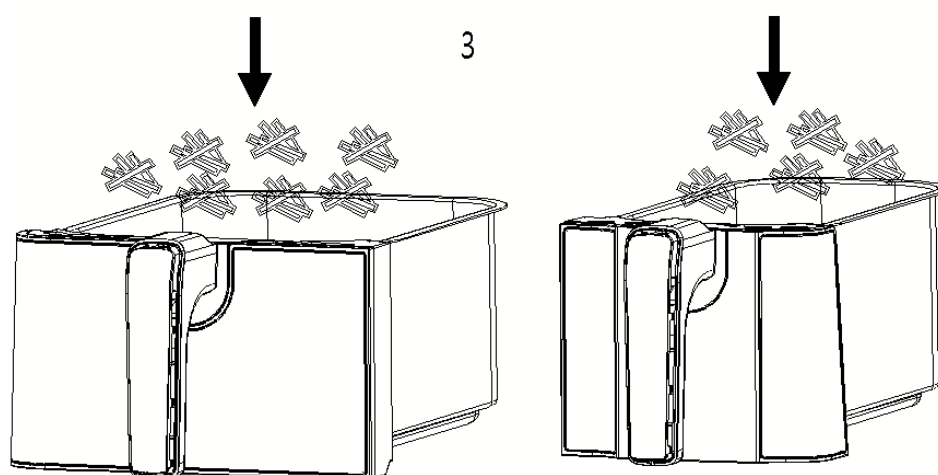
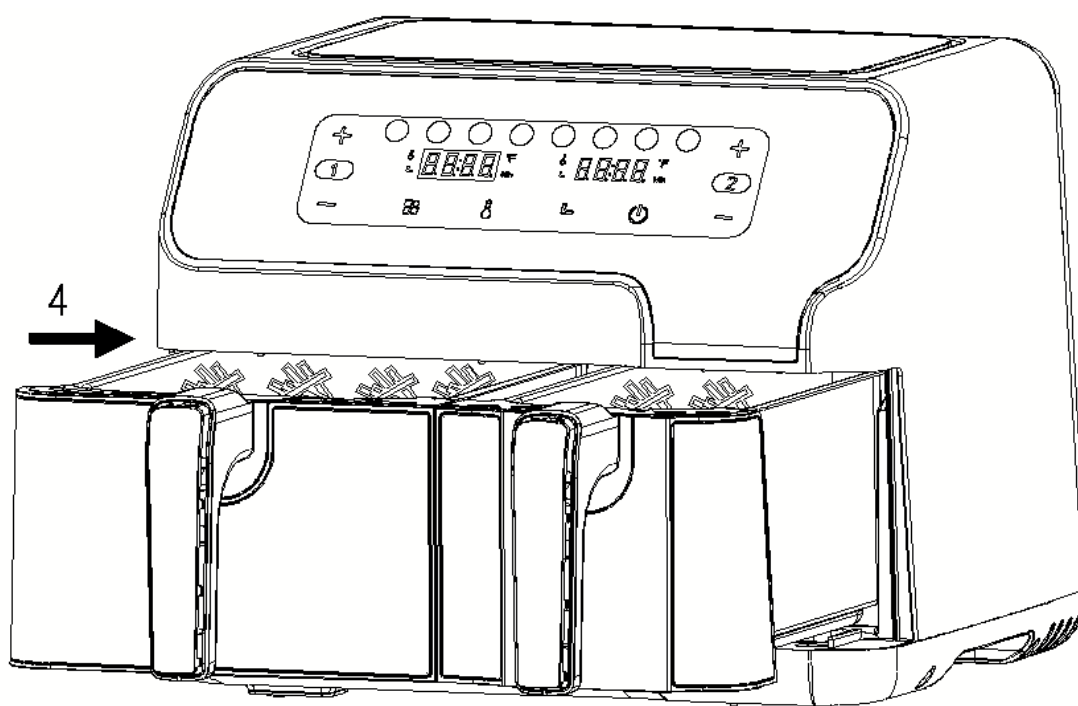


FIG. 5 : Placer les paniers sur l'appareil



Important Danger

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent le dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni ne le rincez sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil pour éviter tout choc électrique.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le pot d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne

AVERTISSEMENT

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces sont endommagés.
- Ne vous adressez pas à une personne non autorisée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.
- Maintenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'actionnez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- 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 d'espace libre au-dessus de l'appareil.
Ne placez rien sur le dessus de 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 l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.

Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

Avertir

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions déclinier toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour pouvoir être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

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.

UTILISATION DE L'APPAREIL

La friteuse sans huile permet de préparer une large gamme d'ingrédients.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la prise électrique de l'appareil sur la prise murale.
2. Retirez délicatement la casserole de la friteuse à air chaud (Fig.3)
3. Mettez les ingrédients dans le panier. (Fig.4)
4. Faites glisser le pot dans la friteuse à air chaud (Fig 5). Aligner les guides dans le corps de la friteuse. N'utilisez jamais la casserole sans le panier à l'intérieur. Attention : ne touchez pas la casserole pendant et après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez le pot que par la poignée.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » dans ce chapitre).
6. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la casserole dans la friteuse à air
7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil Remarque : Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation pendant 2 secondes, puis

vous pouvez éteindre l'appareil manuellement. *Astuce : Vous pouvez régler la température ou la durée selon vos goûts lors de l'utilisation.*

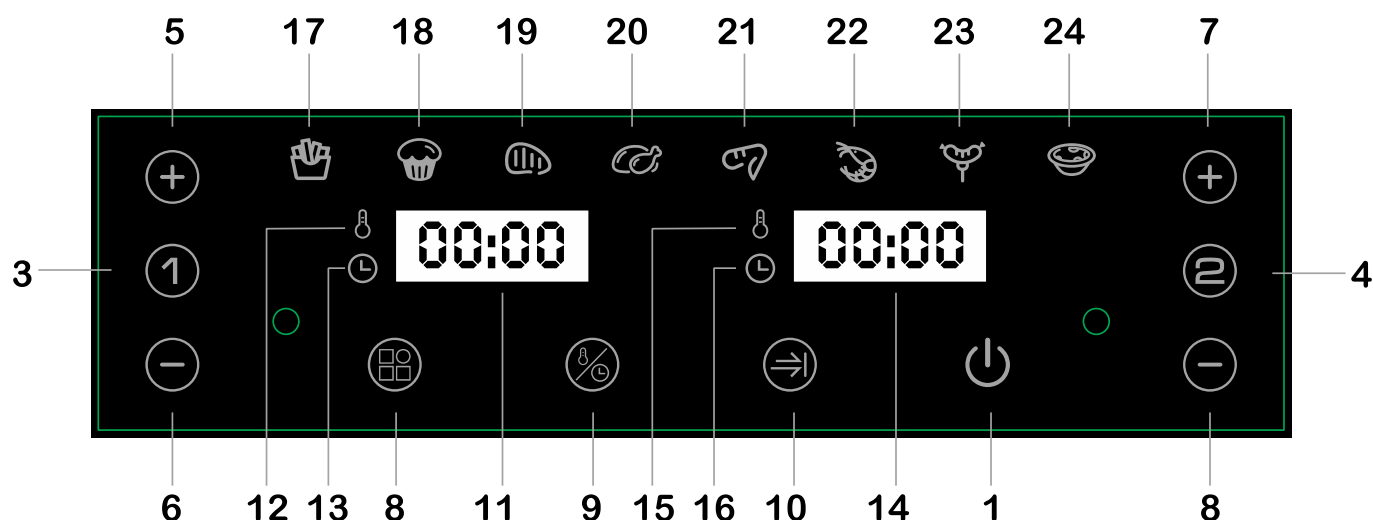
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la casserole dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer des ingrédients (par exemple des frites), retirez la casserole de la friteuse à air chaud et placez-la sur le cadre d'essai.

Ne retournez pas le panier, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la casserole coulera sur les ingrédients.

La marmite et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

10. Utilisez des pinces ou des outils pour transférer les aliments dans une assiette.
11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est instantanément prête à préparer un autre lot.

INSTRUCTION DU PANNEAU DE CONTROLE



TOUCHE 1 - Touche d'alimentation

Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. Sélectionnez la touche d'alimentation pour mettre la machine en mode veille, Après avoir sélectionné le panier à utiliser, Sélectionner une secodne fois la touche d'alimentation. Le processus de cuisson démarre. Appuyez sur la touche d'alimentation pendant 2 secondes pour éteindre complètement l'appareil.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler la pause et le début de la cuisson.

TOUCHE 2 - Touche préréglage

La sélection de la touche de préréglage «  » vous permet de faire défiler les 8 choix d'aliments populaires (numéro 17 à 24). Une fois sélectionnée, la durée et la température sont automatiquement sélectionnés. La cuisson démarre.

TOUCHE 3 - Touche du pot de gauche

Appuyez sur la touche «  ». L'icône de la touche de fonction du corps du pot sur la gauche s'allume, le menu par défaut est sélectionner sur les frites, à ce moment, le voyant de frites clignote, l'affichage numérique correspondant au pot  clignote, et affiche alternativement la température et la durée par défaut du programme frites. Lorsque la température est affichée, le voyant de température en haut à gauche de l'écran est toujours allumé. Lorsque l'heure est affichée, le voyant de temps en bas à gauche de l'écran sera toujours allumé. Si vous appuyez sur la touche  pendant 2 secondes, vous annulez la sélection du pot  et le produit passe en mode veille.

TOUCHE 4 - Touche du pot droit

Appuyez sur la touche "  ". L'icône de la touche de fonction du corps du pot sur la droite s'allume, le menu par défaut au premier menu (frites), à ce moment l'indicateur de frites clignote, l'affichage numérique correspondant au pot  clignote et affiche alternativement la température par défaut et l'heure du programme pour les frites. Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température en haut à gauche de l'écran est toujours allumé. Lorsque l'heure est affichée, l'indicateur de temps en bas à gauche de l'écran sera toujours allumé. Si vous appuyez sur la touche  pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection du pot  et le produit passe en mode veille.

TOUCHE 5 & TOUCHE 6 - Touches de contrôle de la température et de la minuterie pour le panier gauche.

Les symboles  et  vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la température. Plage de contrôle de température : 80°C - 200°C. Peut également ajouter ou diminuer le temps de cuisson (une minute à la fois) pour le panier gauche. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la minuterie. Plage de contrôle de la température : 1 min à 60 min.

TOUCHE 7 & TOUCHE 8 - Touches de contrôle de la température et de la minuterie pour le panier droit.

Les symboles  et  vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C - 200°C. Peut également

ajouter ou diminuer le temps de cuisson (une minute à la fois). Maintenir la touche enfoncée changera rapidement l'heure. Plage de contrôle de la minuterie : 1 min à 60 min.

TOUCHE 9  - Icône de la touche Température/Minuterie

Appuyez sur la touche "  ". Ce bouton correspond à l'affichage de la température ou de la minuterie, vous pouvez régler la température et la durée de cuisson désirée.

TOUCHE 10  - Touche de fin de synchronisation

Appuyez sur la touche «  », deux recettes avec des heures différentes peuvent être terminées en même temps.

Voyant lumineux "11" Afficheur température et minuterie du panier gauche

Voyant lumineux « 12 » Voyant de température du panier gauche

Voyant lumineux « 13 » Voyant de la minuterie du panier gauche

Voyant lumineux "14" Afficheur température et minuterie du panier droit

Voyant lumineux « 15 » Voyant de température du panier droit

Voyant lumineux « 16 » Voyant de la minuterie du panier droit

Voyant lumineux « 17-24 » Voyant pour les cuissons préréglées.

Instructions de fonctionnement détaillées

1. Mode de démarrage

Tout d'abord, pour confirmer que le panier à frire est correctement installé dans la machine, insérez la fiche dans la prise, la machine s'allume et émet un bip, tous les voyants s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, l'icône de démarrage sera allumée.

2. Mode veille

Appuyez sur l'icône d'alimentation. Les icônes ① et ② s'allument et restent allumées. Le produit passe en mode veille . au bout de 5 minutes. Lorsque l'appareil est en veille et n'a pas été utilisé dans les 5 minutes, l'appareil passe en mode démarrage.

3. Mode de travail pour un panier

3.1、 En touchant l'icône ① ou ②, les fonctions s'allument, le voyant pour les frites clignote car c'est le choix par défaut. Les autres voyant restent toujours allumés. Pendant ce temps, le voyant de température et de temps clignote. Pour éteindre, appuyez pendant 2 secondes sur l'icône ①, cela peut annuler la sélection du pot de levage et l'icône ②. Si les deux panier ne sont pas sélectionnés car on a appuyer sur les icônes ① et ②, alors le produit passe en mode veille.

3.2、 Appuyer la touche  pour choisir le temps et la température préréglée pour vos aliments. Pour régler la température et la minuterie Lors du réglage de la

température, chaque fois que vous appuyez sur ⊕ ou ⊖, la température change de 5°C, appuyez longuement sur la touche "+" ou "-", la température augmentera ou diminuera en continu. Pour chaque menu, la plage de température réglable varie entre 80°C et 200°C ; Réglage de l'heure : chaque fois que vous appuyez sur ⊕ ou ⊖, la minuterie avance ou diminue de 1 min, la plage de temps réglable varie entre 1 min et 60 min.

3.3 、 Une fois le choix de la présélection faite et que la température et la minuterie sont réglées, appuyez sur l'icône de la touche d'alimentation, les icônes ① / ②, commence à fonctionner et l'écran affiche le temps de cuisson actuel sous forme de compte à rebours. Le voyant de présélection choisi est fixe, les autres voyant de présélections sont éteints.

3.4、 Si vous devez régler la température ou le temps pendant le processus de cuisson, appuyez une fois sur l'icône de la touche ③, puis appuyez sur les icônes « + » ou « - » pour régler la température ou la minuterie. Pendant le processus de réglage, la machine continue de fonctionner.

3.5 、 Si vous devez réinitialiser la présélection pendant le processus de cuisson, il est nécessaire d'appuyer une fois sur l'icône ④ pour la mettre en pause, le chauffage et le moteur cessent de fonctionner, pendant ce temps l'indicateur de recette et l'écran d'affichage clignotent, puis ajustez la recette au besoin , et à ce moment peut également régler la température et la minuterie.

3.6、 Appuyez sur ④ pendant la cuisson et la machine s'arrêtera. S'il n'y a aucune opération pendant 5 minutes, la machine se mettra automatiquement en mode veille.

3.7、 Si vous devez éteindre la machine pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ④ pendant 2 secondes et la machine s'éteindra. La résistance chauffante et le moteur cesseront de fonctionner. À ce moment, l'écran d'affichage affichera le mot "OFF" (éteint) et le buzzer émettra un bip.

3.8、 Après la cuisson, l'écran affiche le mot "OFF" (éteint), et le buzzer émet 5 bip rapide. L'écran d'affichage s'éteint et la machine passe en mode veille.

3.9、 Pendant la cuisson, sortez le panier à friture, l'écran affichera les mots "OPEN" (OUVERT), la machine cesse de fonctionner. Après avoir inséré le panier à friture, la machine reprend son travail.

4. Mode de fonctionnement à double pot

4.1 Démarrage des 2 pots

4.1.1、 Tout d'abord, sélectionnez le panier 1 ou 2 et programmer la température et la minuterie selon vos goût. Deuxièmement, sélectionnez l'autre panier programmer la recette, la température et la minuterie.

4.1.2 、 En appuyant sur l'icône , Les deux paniers travaillent en même temps. La touche ① et les voyant du panier 1 clignotent pendant 6 secondes. La touche ② et les voyant du panier 2 clignotent pendant 6 secondes. Les voyants des paniers 1 et 2 s'affichent alternativement (à environ 3 secondes d'intervalle).

4.1.3 、 On peut aussi démarrer le panier 1 en appuyant sur la l'icone  après avoir défini les paramètres du panier 1. Puis appuyez sur ② pour définir les paramètres du panier 2, après que le panier 2 soit prêt, appuyez sur la «touche d'alimentation»  pour démarrer le panier 2.

4.1.4、 Pendant le processus de travail des 2 paniers, en appuyant une fois sur l'icône température ou minuterie , la température sera affichée alternativement sur l'écran d'affichage gauche et droit. Si il n'y a pas action durant 3 secondes l'écran affiche la minuterie.

4.2 Déboguer pendant le processus de travail des 2 paniers

4.2.1、 Pendant le processus de cuisson les 2 paniers fonctionnent en même temps. Si vous avez besoin de modifier la température ou la minuterie du panier 1, appuyez sur ① puis régler la température et la minuterie selon vos besoins. Pour info : le choix du pré-réglage ne peut pas être modifiée dans cet état. Si il n'y pas d'opération dans les 10 secondes, l'écran revient automatiquement à la normale.

4.2.2、 Si vous avez besoin de modifier la température ou la durée du panier, reportez-vous au paragraphe 4.2.1

4.2.3、 Pendant le processus de cuisson, le pré-réglage et la température/minuterie peuvent être ajustées en appuyant sur ①/② et sur la "touche d'alimentation" , puis le panier 1 ou le panier 2 entrera en mode pause. Appuyez sur la "touche d'alimentation"  pour reprendre la cuisson après la modification.

4.2.4 、 Une fois que la machine est en pause, s'il n'y a pas d'opération après 5 minutes, le panier suspendu sera en mode veille.

4.3 Fermer pot ① ou pot ②

4.3.1、 Appuyez d'abord sur la touche ① ou ②, puis appuyez longuement sur la "touche d'alimentation" ⏻ pendant 2 secondes, le pot sélectionné cessera de fonctionner et sera mis en veille.

4.4 Tirage du panier

4.4.1、 Pendant le processus de cuisson, si un panier a été retiré, l'écran affichera "OPEN" (OUVERT) tout le temps. La partie où il n'y a pas de panier, cessera de fonctionner (le chauffage et le moteur seront arrêtés) et il reprendra son fonctionnement lorsque le panier sera réinséré. Les panier sont indépendant durant leur cuisson. Si on enlève un panier l'autre panier fonctionnera normalement.

4.4.2、 Lorsque le panier est sorti et en mode veille, l'écran affiche "OPEN" (OUVERT). À ce moment, le panier correspondant ne peut pas être utilisé.

4.5 Mise en pause des 2 panier

4.5.1、 Lors de la cuisson à deux panier, appuyez une fois sur la "touche d'alimentation" ⏻ pour les mettre en pause. Les deux écrans et les logos clignotent. Appuyez à nouveau sur la "touche d'alimentation" ⏻, pour reprendre la cuisson.

4.5.2、 Lorsque les 2 panier sont mis en pause en même temps, s'il n'y a aucune opération dans les 5 minutes, les deux panier cesseront de fonctionner et seront mis en veille.

4.5.3、 Pendant la cuisson des 2 panier, appuyez doucement une fois sur la "touche d'alimentation" ⏻, les 2 pots se mettent en pause en même temps, si vous avez besoin de modifier la sélection des aliments, le temps de cuisson ou la température, appuyez d'abord sur les touches ① ou ②, puis procédé au réglage. Après la modification, appuyez une fois sur la "touche d'alimentation" ⏻ pour reprendre le travail de cuisson des 2 panier en même temps.

4.5.4、 Pendant la cuisson de 2 panier, appuyez doucement une fois sur la "touche d'alimentation" ⏻, les 2 panier seront en mode pause en même temps. Appuyez longuement sur la "touche d'alimentation" ⏻ pendant 2 secondes, les 2 paniers cesseront de fonctionner en même temps. Les écrans gauche et droit afficheront "OFF" (ETEINT). Le produit sera mis en veille après un "bip" sonore.

4.6 Arrêter les 2 panier

4.6.1、 Pendant la cuisson, appuyez longuement, pendant 2 secondes, sur la "touche d'alimentation" ☰. Les 2 panier cesseront de fonctionner. Les écrans gauche et droit afficheront "OFF" (ETEINT). Après un "bip" rapide, la machine sera en veille.

4.6.2 、 Si il n'y a aucune action apportée dans la cuisson des 2 paniers. Le chauffage et le moteur seront arrêtés et l'écran d'affichage affichera "OFF" (ETEINT). Une fois que le buzzer bippera 5 fois, l'écran d'affichage s'éteint et la machine se met en veille.

4.6.3 、 Si vous souhaitez arrêté l'iune des 2 paniers, appuyez d'abord sur ① ou ② , puis rester appuyer pendant 2 seconde sur la "touche d'alimentation" ☰. Le panier sélectionné cessera de fonctionner et l'écran d'affichage correspondant affichera "OFF" (ETEINT). Vous entendrez un "bip" rapide, vous annoncant que le panier est mode veille. À ce stade, l'état de la machine fonctionnera avec l'autre panier toujours allumer.

4.7 Mode de SYNCHRONISATION ⇨

4.7.1 、 Cette fonction sera activée si vous chauffer deux aliments avec des période de cuisson différentes. Ce mode est utilisé si vous utilisé les deux paniers. Les voyants clignote, ce qui veut dire que l'appareil est réveillé.

4.7.2、 Après avoir sélectionné le menu, appuyez d'abord sur la "touche de synchronisation" ⇨ . Le voyant s'allume, appuyez à nouveau sur la "touche d'alimentation" ☰. La machine commence à fonctionner. A ce stade, le grand panier fonctionne et l'écran affiche "HOLD" (OCCUPÉ). Lorsque le temps s'est écoulé, le petit panier se met à fonctionner, la "touche de synchronisation" ⇨ reste allumée pendant ce processus.

4.7.3、 Durant le travail, si la minuterie d'un des paniers affiche HOLD, quitter le mode de synchronisation. Le voyant s'éteindra.

4.7.4、 Pendant le travail, sortez un panier, le temps sera suspendu pour les deux paniers. l'écran affiche "HOLD" (OCCUPÉ). Insérez un panier, pour continuer le travail de synchronisation.

4.7.5、 Pendant le fonctionnement de synchronisation, si l'un des deux paniers est suspendu, quitter la fonction de fin de synchronisation et le voyant de "synchronisation" s'éteint.

Articles de remarque

1. Mode de démarrage : dans ce mode, seule l'icône de la touche d'alimentation est allumée.
2. Mode veille : l'icône de la touche d'alimentation et l'icône du panier ① et de la touche du panier ② sont allumées.
3. Débogez l'appareil lorsque l'appareil ne fonctionne pas : la touche de fonction correspondante est toujours allumée, le voyant de l'aliment sélectionné clignote, les autres voyants des aliments sont toujours allumés. L'affichage correspondant clignote alternativement pour afficher la température/minuterie du voyant des l'aliment sélectionnée. Lors du réglage du menu, la touche de l'aliment sélectionnée clignote.
Lors de la modification de la température, appuyez sur la touche de température ③. L'affichage clignote pour afficher la température actuelle, appuyez sur la touche de minuterie ④ pour régler la minuterie. L'affichage clignote pour changer la minuterie. Lorsque les 2 paniers sont sélectionnés. Si l'un des paniers n'est pas sélectionné, le menu correspondant ne clignote pas. L'affichage correspondant affiche alternativement la température et la minuterie. Dans ce processus les résistances et les moteurs ne fonctionnent pas.
4. Mode Modification pendant la cuisson : le voyant de l'aliment ne clignote pas. L'écran clignote pour afficher la température et la minuterie. Vous pouvez ajuster la température et la minuterie, mais vous ne pourrez pas sélectionner un autre aliment.
5. Mode pause pour un panier : la touche de fonction correspondante reste allumée et le voyant de l'aliment clignote lorsqu'il est sélectionné. Les autres voyants des aliments restent allumés et l'écran d'affichage correspondant clignote, indiquant la température et la minuterie. La touche ① ou ② correspondante clignote, les voyants des aliments, la température et la minuterie peuvent être réglés à ce moment.
6. Mode pause sur les 2 paniers : la touche de fonction correspondante est allumée en continu, le voyant de l'aliment sélectionné clignote, les autres restent allumés en continu. L'écran d'affichage clignote, indiquant la température/minuterie, la touche correspondante au panier ① et ② clignote.
7. Mode de fonctionnement : la touche de fonction correspondante est allumée en continu, le voyant de l'aliment sélectionné est allumé en continu, les voyants des aliments sont éteints et l'écran correspondant affiche la minuterie du menu.
8. Lorsque les 2 paniers fonctionnent en même temps, l'indicateur de touche et le voyant de l'aliment correspondant au panier ① clignotent en même temps sur 6 secondes, et s'éteignent sur une période inférieure à 0,5 seconde.
Après 3 secondes, le voyant du panier et le voyant du menu correspondant au panier ② clignotent en même temps sur 6 secondes, avec une période d'extinction inférieure à 0,5 seconde, et la gauche et la droite clignotent alternativement, et l'intervalle de temps gauche et droite est de 3 secondes ;
9. Fonction mémoire : cette machine a une fonction mémoire, lorsque la cuisson est terminée, la machine ne s'éteint pas. Lors de la prochaine utilisation,

sélectionnez le même panier qu'auparavant pour afficher la dernière programmation. La mémoire s'efface lorsque la machine est éteinte pendant plus d'une heure.

10. Mémoire de mise hors tension : Si la machine est en cours d'utilisation et qu'une coupure de courant arrive, la machine garde pendant 30 minutes de dernier état d'utilisation.

11. Affichage des erreur :

11.1 E1 s'affiche : Le NTC est ouvert.

11.2 E2 s'affiche : Le NTC est en court-circuit.

Paramètres

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

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme ainsi que leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

La technologie à air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil.

Si vous retirez le panier de l'appareil pendant la friture cela perturbera à peine le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long.
- Une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-parcours du temps de préparation, optimise le résultat final et peut aider à frire les ingrédients de manière homogène.
- Ajouter un tout petit peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations qui peuvent être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

menu	Poids de référence		Température Par défaut	Temps de panier par défaut	Écart de température	Délai	Secouer le panier
Frites surgelées	Grand	500	200°C	20min	80-200°C	1-60min	1-2
	Petit	300					
Gateau	Grand	300	150°C	25min	80-200°C	1-60min	
	Petit	150					
Steak	Grand	170	200°C	15min	80-200°C	1-60min	1-2
	Petit	85					
Pilon	Grand	800	200°C	30min	80-200°C	1-60min	1-2
	Petit	300					
Ailes de poulet	Grand	500	180°C	22min	80-200°C	1-60min	1-2
	Petit	300					
Crevette	Grand	350	190°C	10min	80-200°C	1-60min	1-2
	Petit	175					
Saucisse rôtie	Grand	240	160°C	10min	80-200°C	1-60min	1-2
	Petit	130					
Tarte aux oeufs	Grand	290	170°C	20min	80-200°C	1-60min	
	Petit	150					

Remarque 1 : Si la friteuse est froide, ajoutez 3 minutes au temps de préparation.

Remarque 2 : Lorsque vous utilisez les deux paniers, vous pouvez régler la température ou la durée en fonction de la cuisson.

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.

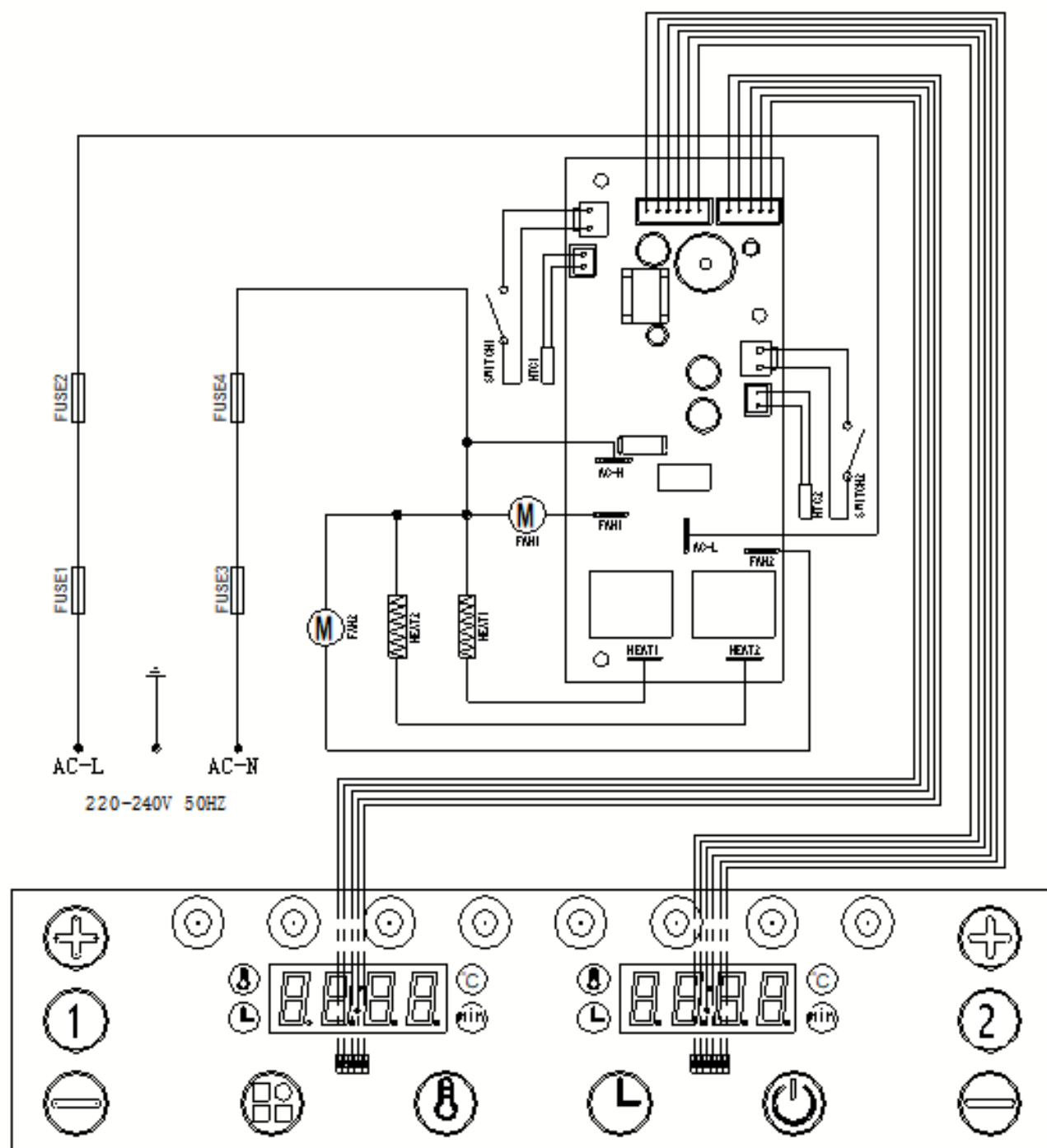
La casse de pièces en verre ou en plastique est, dans tous les cas, à votre charge.

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.

Diagramme du schéma électrique



Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne marche pas	L'appareil n'est pas branché	Brancher la prise de l'appareil sur une prise murale.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la touche de température sur la température souhaitée (voir la section « Réglages » au chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-parcours du temps de préparation.	Les ingrédients superposés (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Reportez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser correctement la casserole dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans le pot.	Poussez le panier dans le pot jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la casserole. L'huile produit de la fumée blanche et la casserole peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final.
	Le pot contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la casserole. assurez-vous de bien nettoyer la casserole après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur des bâtonnets.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	2700W
Norme	Classe I
Température ajustable	80°C - 200°C
Timer	0 to 60 min
Capacité	5,5L + 3,3L = 8,80L

Fabriqué en RPC

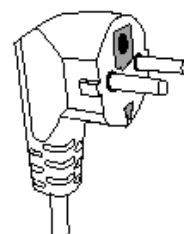
Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

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 2023

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

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 (à température ambiante)	500g
-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

- 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.