CookStation by Techwood
POSITIVE TECHNOLOGY

CS-5050
CS-5656

FRITEUSE SANS HUILE
DUBLE CUVE
Manuel d'Instruction



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

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

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

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

IL Y A RISQUE D’ETOUFFEMENT.

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

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

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

ATTENTION : RISQUE DE BRULURE.

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



INFORMATIONS GENERALES

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



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



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



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



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



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



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



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



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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

Nettoyez votre friteuse à air chaud après chaque utilisation.

Débranchez toujours l'appareil et laissez toutes les pièces refroidir à température ambiante avant de procéder au nettoyage.

L'intérieur de la cuve de cuisson, le panier et l'appareil lui-même sont dotés d'un revêtement antiadhésif.
N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ni de produits abrasifs pour le nettoyage, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Nettoyez la cuve de cuisson (ou le fond de celle-ci) avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive ; versez de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle dans la cuve.

Placez le panier de cuisson dans la cuve, puis laissez-les tremper ensemble pendant 10 minutes.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

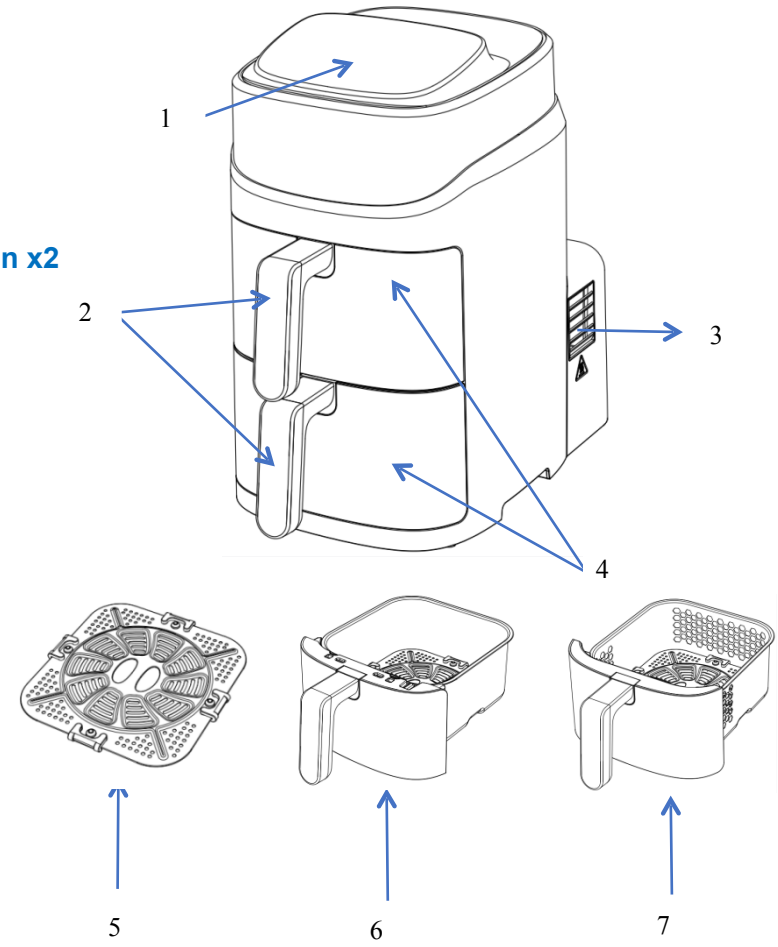
Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les éléments chauffants et éliminer les résidus alimentaires.

Assurez-vous que toutes les surfaces sont sèches avant d'utiliser ou de ranger l'appareil.

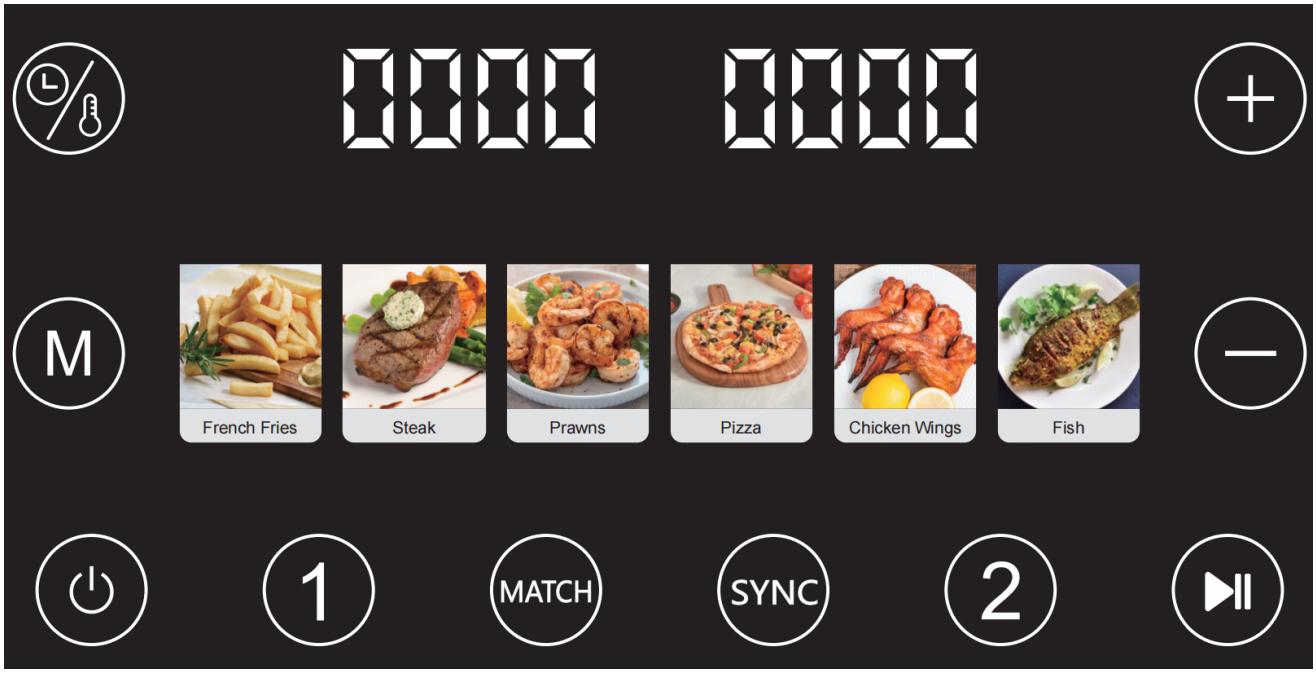
NE plongez PAS le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, car cela pourrait provoquer un choc électrique.

CONNAITRE SON APPAREIL

1 Commande
2 Poignée
3 Sortie
4 Panier
5 Plateau de cuisson x2
6 Panier supérieur
7 Panier inférieur



PANNEAU DE CONTRÔLE



 DÉMARAGE ET ARRÊT de l’appareil

 Selection du Menu de pré-programmation

 Réglage de la température et de la minuterie.

 Appuyez sur la touche + pour régler la température ou la minuterie.

 Appuyez sur les touches - pour régler la température ou la minuterie.

 Sélection du pot 1 (sélectionne le pot supérieur seul) (Sélectionné par défaut)

 Sélection du pot 2 (sélectionne le pot inférieur seul)

 Bouton SYNC pour cuire les aliments simultanément dans les pots 1 et 2.

 Bouton MATCH pour recopier les temperature et minuterie du premier pot.

 Démarrer et mettre en pause la cuisson

 Affichage TURN vous rappelle de retourner la nourriture. Ne s’affichera qu'une seule fois.

Attention

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

INTRODUCTION

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

PREMIERE UTILISATION

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

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

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

Remarques : Vous ne pouvez pas remplir la cuve avec l'huile ou la graisse de friture.
L'appareil fonctionne à l'air libre.
Ne jamais poser de objets sur l'appareil. Cela risque d'endommager le panneau de commande et d'affecter les résultats de la cuisson à l'air.
Après la première utilisation, une légère fumée ou odeur peut se dégager.
Ceci est normal et disparaît rapidement. Cependant, il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante de la friteuse.

Sélecton du Menu

Appuyer sur la touche  pour séectionner le menu.

Réglage de la température

Appuyez sur la touche  pour accéder au mode de réglage de la température.

Appuyez sur les touches +/- pour régler la température.

Réglage de la minuterie

Appuyez à nouveau sur la touche  pour passer en mode de réglage de l'heure.
Appuyez sur les touches +/- pour régler l'heure.

En cours de fonctionnement :

Les valeurs de température et de durée peuvent être réglées. L'utilisateur doit d'abord sélectionner un numéro de cuve ; le voyant correspondant clignote, permettant alors d'effectuer le réglage.

Modes de fonctionnement

Ce produit dispose de 3 modes de fonctionnement :

① Cuve supérieure seule

② Cuve inférieure seule

③ Les deux cuves simultanément

Sélection du pot

Par défaut : Pot 1 sélectionné
Changer de pot : Appuyez sur le bouton de numéro de pot pour basculer entre les pots
Comportement lors du changement :

Le bouton "sync":

En appuyant sur le bouton « sync », la casserole 1 et la casserole 2 termineront la cuisson simultanément.

Bouton « MATCH » :

Appuyer sur le bouton « MATCH » permet de copier l'état du menu d'un autre pot.

Rappel de retournement (TURN)

Pendant la cuisson, l'écran affiche « TURN » pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments ; ce rappel ne s'affiche qu'une seule fois.

Menu	Temperature(°C)	Minuterie (Min)	Tourner	Plage de Température (°C)	Plage de temps (Min)
Frites (pot du haut)	200	20	Yes	80-200	1-60
Frites (pot du bas)	200	26	Yes	80-200	1-60
Steak	180	15	Yes	80-200	1-60
Crevettes	185	10	Yes	80-200	1-60
Pizza	150	20	No	80-200	1-60
Ailes de poulet (pot du haut)	185	25	Yes	80-200	1-60
Ailes de poulet (pot du bas)	185	30	Yes	80-200	1-60
Poisson (pot du haut)	160	25	Yes	80-200	1-60
Poisson (pot du bas)	160	28	Yes	80-200	1-60

Mode « un seul panier » :

Si un seul panier est sélectionné, celui-ci fonctionnera seul. Si l'utilisateur retire directement le panier en cours de cuisson, l'appareil s'arrêtera et affichera «open» (Ouvert). Une fois le panier remis en place, le programme précédent reprendra automatiquement.

UTILISATION

 DÉMARAGE ET ARRÊT de l’appareil

 Selection du Menu de pré-programmation

 Réglage de la température et de la minuterie.

 Appuyez sur la touche + pour régler la température ou la minuterie.

 Appuyez sur les touches - pour régler la température ou la minuterie.

 Sélection du pot 1 (sélectionne le pot supérieur seul) (Sélectionné par défaut)

 Sélection du pot 2 (sélectionne le pot inférieur seul)

 Bouton SYNC pour cuire les aliments simultanément dans les pots 1 et 2.

 Bouton MATCH pour recopier les temperature et minuterie du premier pot.

 Démarrer et mettre en pause la cuisson

 Affichage TURN vous rappelle de retourner la nourriture. Ne s’affichera qu'une seule fois.

RECETTES PRÉ-MÉMORÉES

Pour cuisiner avec les recettes pré-mémorisées, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez sur le bouton pour démarrer l'appareil.

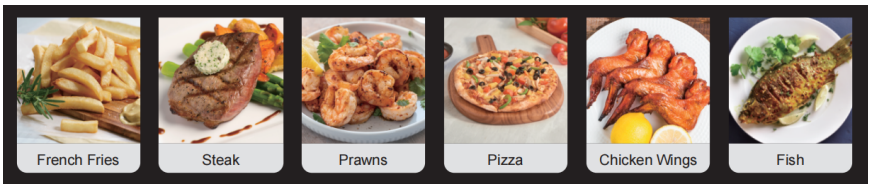
2. Appuyez sur le bouton correspondant au pot 1 ou sur le bouton correspondant au pot 2.

3. Appuyez sur le bouton pour sélectionner le menu des recettes pré-mémorisées affiché sur l'appareil. Appuyez encore sur bouton jusqu'à trouver la recette souhaitée.

4. Si vous avez sélectionné la casserole 1, appuyez sur le bouton , puis appuyez de nouveau sur le bouton jusqu'à trouver la cuisson souhaitée.

5. Appuyez ensuite sur le bouton pour démarrer.

Consultez la liste des cuissons ci-dessous.



CUISSON SELON LA TEMPÉRATURE ET LA DURÉE SOUHAITÉES

Pour cuire des aliments en réglant la température et la durée souhaitées, veuillez procéder comme suit :

1. Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil.

2. Appuyez sur le bouton pour le récipient 1 ou sur pour le récipient 2.

3. Appuyez sur le bouton pour sélectionner l'affichage de la température. Appuyez sur le bouton pour augmenter la température. Appuyez sur le bouton pour diminuer la température.

4. Appuyez sur le bouton pour régler la durée. Appuyez sur le bouton pour augmenter la durée. Appuyez sur le bouton pour diminuer la durée.

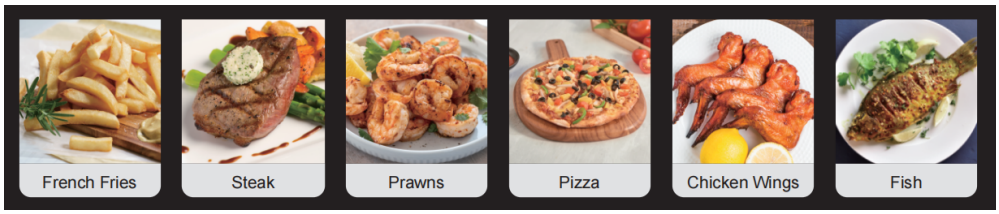
5. Si vous avez déjà sélectionné le récipient 1 et que vous souhaitez cuisiner dans le récipient 2, appuyez sur le bouton , puis sur le bouton pour sélectionner l'affichage de la température. Appuyez sur le bouton pour augmenter la température. Appuyez sur le bouton pour diminuer la température.

6. Appuyez sur le bouton pour régler la durée. Appuyez sur le bouton pour augmenter la durée. Appuyez sur le bouton pour diminuer la durée.

7. Ensuite, appuyez sur le bouton pour démarrer.

8. Pour vérifier la température, appuyez sur le bouton . Puis, pour vérifier la durée, appuyez à nouveau sur le bouton .

Consultez ci-dessous les recettes pour l'appareil.



En cours de fonctionnement :

Les valeurs de température et de durée peuvent être réglées. L'utilisateur doit d'abord sélectionner un numéro de cuve ; le voyant correspondant clignote, permettant alors d'effectuer le réglage.

Attention : Ne touchez pas le ou les pot(s) (cuves) pendant et environ 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude.
Tenez le(s) pot(s) (cuve(s)) uniquement par la poignée.

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.

Menu	Temperature(°C)	Minuterie (Min)	Tourner	Plage de Température (°C)	Plage de temps (Min)
Frites (pot du haut)	200	20	Yes	80-200	1-60
Frites (pot du bas)	200	26	Yes	80-200	1-60
Steak	180	15	Yes	80-200	1-60
Crevettes	185	10	Yes	80-200	1-60
Pizza	150	20	No	80-200	1-60
Ailes de poulet (pot du haut)	185	25	Yes	80-200	1-60
Ailes de poulet (pot du bas)	185	30	Yes	80-200	1-60
Poisson (pot du haut)	160	25	Yes	80-200	1-60
Poisson (pot du bas)	160	28	Yes	80-200	1-60

RANGEMENT

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

Conditions Générales de Garantie SoTech Techwood

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance	2000W
Norme	Class I
Temperature adjustable	80°C - 200°C
Minuteur	1 to 60 min
Fonction	Écran numérique Écran tactile 6 préréglages.
Nombre de pots ou cuve ou récipients	2
Capacité par pots	2.5 L
Capacité total	5,0L

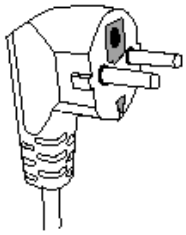
Consommation en mode veille : 0,324 W

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

Fabriqué en RPC

Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

MISE A LA TERRE



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

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

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

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

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

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

AOUT 2026

RECETTES



Frites Épicées à l'Asiatique

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

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



Ailes de poulet dorées

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

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

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

Nuggets de poulet frit

-Filets de poulet frais	500g
-Œufs	3 pcs



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

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

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

Côtelettes D'Agneau rôties



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

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

Côtelettes De Porc Frites



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

-Huile 1 cuillère à café

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

Calamar frit



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

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

Crevettes épicées



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

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

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



Maïs grillé

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

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