

## FRITEUSE SANS HUILE 2,5L

### 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. Déballez 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'Équipement Électrique et Électronique) 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<sup>ème</sup> • 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>



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://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 nettoyants abrasifs, de produits abrasifs, de brosses métalliques ou d'autres objets tranchants.
  - Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
  - Si de la saleté est collée sur la grille et/ou au fond de la lèchefrite, remplir, à la moitié, la lèchefrite d'eau chaude et mettre un peu de liquide vaisselle. Placer la grille dans la lèchefrite et laisser tremper la lèchefrite et la grille pendant

environ 10 minutes. Nettoyer ensuite, à l'aide d'une éponge humide non abrasive ou d'un torchon humide.

- Nettoyer l'élément chauffant (lorsqu'il est froid) avec une brosse de nettoyage en nylon pour éliminer les résidus alimentaires.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le 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.

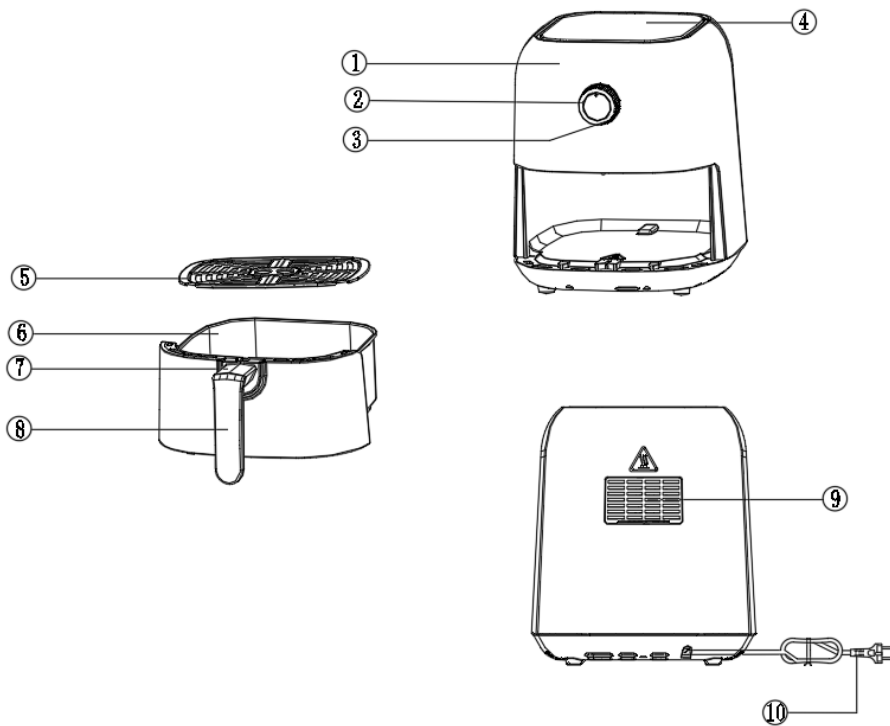
## Entretien et maintenance

1. Avant le nettoyage, mettre la minuterie à 0, débranchez l'appareil et attendez que l'appareil refroidisse. Ne touchez pas la surface tant que l'appareil n'est pas refroidi.
2. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil ne passe pas au lave-vaisselle.
3. Nettoyez la cuve et la grille du panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Nettoyez également avec un chiffon humide les parois interne de la friteuse. Attendre que la friteuse soit éteinte, froide et débranchée.  
Si de la saleté est collée au plateau ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans le panier et laissez tremper le tout pendant environ 10 minutes.
4. Utilisez un chiffon humide pour essuyer la surface de la friteuse. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs et abrasifs, de tampons acidifiants ou de laine d'acier, qui endommageraient l'appareil.
5. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez le nettoyer et le ranger dans un endroit frais et sec.



- Garder chez vous le manuel d'instructions avant d'utiliser pour une utilisation future de l'appareil.
- Ne remplissez jamais le panier d'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- L'appareil contient des éléments électroniques et des éléments chauffants. Ne le mettez pas dans l'eau et ne le lavez pas à l'eau.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air pendant le processus de fonctionnement. Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pour éviter les brûlures et les ébouillantage.
- Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes lors de l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez une poignée ou un bouton.
- De l'air à haute température sortira lorsque l'appareil est utilisé. Veuillez garder une distance de sécurité. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne vous approchez pas de la sortie d'air. Lorsque vous retirez le panier, faites attention à l'air à haute température.

## CONNAITRE SON APPAREIL



1 Appareil

2 Décoration du bouton

3 Bouton de commande

4 Capot supérieur

5 Grille

6 Panier ou Tiroir

7 Poignée

8 Décoration de la poignée

9 Sorties d'air

10 Cordon d'alimentation

### Important

#### Avertissement de sécurité:

- Veuillez garder la prise propre pour éviter un désastre.
- N'endommagez pas, ne tirez pas ou ne tordez pas fortement le cordon d'alimentation, ne l'utilisez pas pour transporter de lourdes charges, ne le transformez pas, ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table du comptoir ou touchez des surfaces chaudes, pour éviter les chocs électriques, les incendies et autres accidents. Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Veuillez ne pas brancher et débrancher avec les mains mouillées, sinon cela pourrait provoquer un choc électrique.
- Branchez bien, sinon cela pourrait provoquer un choc électrique, un court-circuit, de la fumée, des étincelles et d'autres dangers ; - Ne pas immerger

l'appareil, le corps, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide, pour vous protéger contre les chocs électriques et affecter le fonctionnement.

- Ne placez pas l'appareil en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables, tels que nappes, rideaux et autres, pour éviter tout risque d'incendie ;
- Assurez-vous de l'utiliser sur une surface plane et résistante à la chaleur, gardez l'appareil à au moins 30 cm du mur, des meubles ou d'autres produits inflammables ;
- Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu ;
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants étant surveillés pour ne pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants pour éviter les brûlures, les chocs électriques et/ou autres blessures; une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ;
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

## **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. Ne placez pas l'appareil sur une surface résistante à la chaleur. L'appareil avec une bonne circulation d'air et éloigné des surfaces chaudes et de tout matériau combustible.
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

1. Branchez la prise électrique de l'appareil dans une prise murale reliée à la terre.
2. Tournez le bouton du contrôleur de température à la température appropriée
3. Tournez la minuterie pour le préchauffage. Après cela, l'appareil est prêt à l'emploi.
4. Lorsque le temps arrive à 0, retirez délicatement le panier de l'appareil, placez les ingrédients à l'intérieur du panier (Attention : ne dépassez pas la ligne maximale); mettre le panier dans l'appareil.  
Le panier risque d'être très chaud. Attendre qu'il refroidisse avant de le toucher, car il devient très chaud. Maintenir le panier uniquement par la poignée.
5. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson approprié ; puis l'appareil commence à fonctionner.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de cuisson est terminé. Retirez le panier de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.

8. Si l'ingrédient est prêt, retirez délicatement le panier pour enlever les ingrédients. Ne retournez pas le panier, car tout excès d'huile accumulé au fond du panier s'écoulera sur les ingrédients.
9. Videz le panier dans un bol ou une assiette. Après une première cuisson, il est possible de démarrer une autre cuisson.
10. Conseils :
  - Ajoutez un peu d'huile sur les ingrédients pour un résultat croustillant.
  - Secouer les ingrédients à mi-cuisson, pendant le temps de préparation. Cela optimise le résultat final et peut éviter des ingrédients frits de manière inégale. Pour secouer les ingrédients, retirez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier dans l'appareil.

**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.

## 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
	Grand	Petit					
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.**

## RÉGLAGES

### 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.



# Dépannage

problem	Possible cause	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Je n'ai pas vu la minuterie	Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité, puis l'appareil pourra se connecter au secteur.
La nourriture est rare en dehors du temps.	Trop de nourriture dans le panier	Faire frire les aliments à tour de rôle
	La température réglée est trop basse.	Réglez à la température appropriée, faites frire les aliments.
	Le temps de cuisson est court.	Réglez un temps de cuisson approprié, faites frire les aliments.
Je n'ai pas fait frire les aliments uniformément.	Certains aliments doivent être secoués en pleine cuisson.	Au milieu du processus de cuisson, retirez le panier et secouez-le pour séparer les aliments qui se chevauchent, puis remettre le panier dans la friteuse pour continuer.
Les aliments frits ne sont pas croustillants.	Certains aliments doivent être frits avec de l'huile.	Ajoutez d'abord une fine couche d'huile sur la surface des aliments, puis commencez à les faire frire.
Impossible de fermer le panier sur l'appareil.	Le pot contient trop de nourriture.	Les matières alimentaires dans le pot ne peuvent pas dépasser la ligne maximale.
	Guidon coincé	Placez le guidon en position horizontale.
de la fumée	Faites frire uniquement de la nourriture.	Phénomène normal.
	La friteuse contient de l'huile provenant de la dernière utilisation	Veillez nettoyer le panier le plateau et la grille après utilisation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Puissance	1000W
Norme	Classe I
Température ajustable	0°C - 200°C
Timer	0 to 60 min
Capacité	2,5L
Poids Net	2,3Kg

Fabriqué en RPC

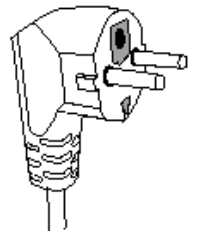
Les caractéristiques peuvent changer sans avis préalable

### 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.

NOVEMBRE 2023

## Tableau de cuisson

INGREDIENTS	QUANTITÉ PAR ZONE	PREPARATION
<b>LÉGUMES</b>		
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
<b>VOLAILE</b>		
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
<b>POISSON &amp; FRUITS DE MER</b>		
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
<b>INGREDIENTS</b>		
<b>QUANTITÉ PAR ZONE</b>		
<b>PREPARATION</b>		
<b>BŒUF</b>		
Burgers	2	Aucune
Steaks	2 steaks de 250g	Entiers
<b>PORK</b>		
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
<b>NOURRITURE SURGELÉE</b>		
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.