

V378/ SC30

FRITEUSE À AIR CHAUD



220-240V 50/60Hz 1200W-1400W

MODE D'EMPLOI

**VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE ET LA CONSERVER POUR
POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.**

**AVERTISSEMENT: VEUILLEZ RETIRER LE FILM DE PROTECTION DE LA
FRITEUSE À AIR CHAUD AVANT UTILISATION.**



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

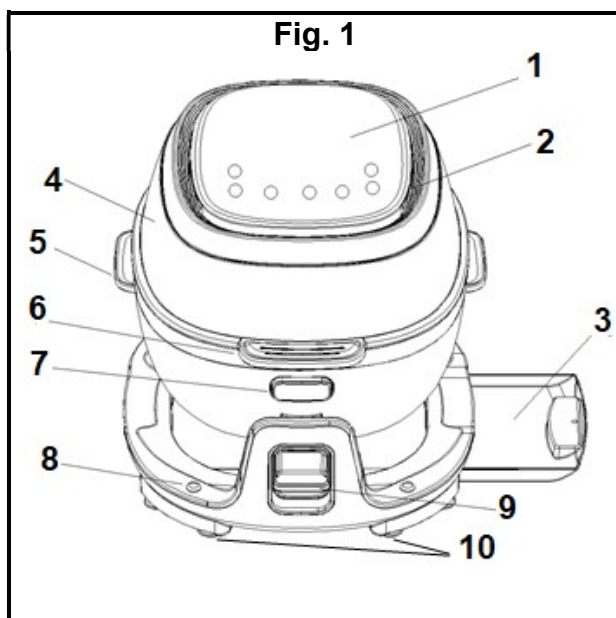
Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

A. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
2. Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, veuillez vérifier que le voltage de votre appareil indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui de votre installation électrique.
3. L'appareil doit être utilisé sur un circuit électrique distinct de celui des autres appareils en fonctionnement. En cas de surcharge du circuit électrique par d'autres appareils, cet appareil risque de ne pas fonctionner correctement.
4. Ne pas faire fonctionner l'appareil sur un verre non résistant à la chaleur, une surface de cuisson en bois ou une nappe. Il est impératif de placer sous cet appareil une surface de cuisson résistante à la chaleur et dotée d'une finition thermique.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
6. Ne laissez pas pendre le cordon sur une table ou sur un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
7. Ne déplacez ni ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Lorsque vous débranchez le cordon d'alimentation de l'appareil, retirez la prise, Ne tirez **PAS** sur le câble.

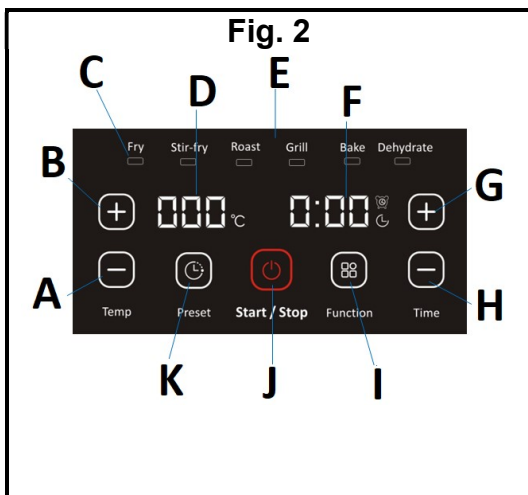
8. Pour éviter une surchauffe de l'appareil, nous vous recommandons de ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
9. N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis, au risque de vous blesser ou de vous mettre en danger.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four en marche.
11. Faites preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude, en retirant la marmite lorsque vous jetez la graisse chaude.
12. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques pour toucher une partie quelconque de l'appareil et de ses accessoires lors de son fonctionnement, sous peine de provoquer un risque de choc électrique.
13. Ne placez aucun des matériaux suivants sur ou près de l'appareil en fonctionnement : carton, plastique, papier ou tout autre matériau similaire...
14. Ne touchez pas la surface chaude pendant le fonctionnement ou avant qu'elle n'ait refroidi pour éviter les brûlures.
15. Ne couvrez pas l'appareil et ne le placez pas à proximité de matériaux inflammables, notamment de rideaux, tentures, de murs, etc. pendant son utilisation.
16. L'appareil doit être débranché :
 - s'il y a anomalie pendant le fonctionnement,
 - avant chaque nettoyage ou entretien,
 - avant de le monter ou de le démonter,
 - après utilisation.
17. Vérifiez régulièrement et soigneusement l'état du produit et du câble avant utilisation. N'utilisez pas l'appareil en cas d'anomalie de fonctionnement ou si le cordon ou la prise sont endommagés.
18. N'essayez jamais de démonter ou de réparer vous-même l'appareil. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

B. DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Trous d'émission de chaleur
3. Plateau récepteur d'huile
4. Couvercle transparent
5. Poignée de la base (x2)
6. Poignée du couvercle
7. Bouton d'ouverture du couvercle
8. Bouchon d'huile supplémentaire (x2) *
9. Bouton de la base
10. Ventouses (x4)

* Elles sont placées respectivement de chaque côté de la base. Elles sont destinées au remplacement de celle insérée dans la marmite, au cas où vous l'auriez perdue.

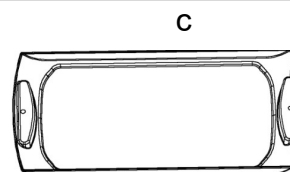
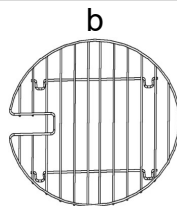
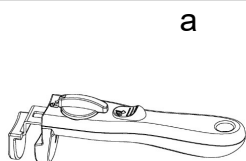


- A. Touche pour diminuer la température (-)
- B. Touche pour augmenter la température (+)
- C. Voyant lumineux
- D. Affichage de la température
- E. Écran LED
- F. Affichage du temps de cuisson
- G. Touche pour augmenter le temps de cuisson (+)
- H. Touche pour diminuer le temps de cuisson (-)
- I. Sélection du mode de cuisson
- J. Démarrage/Arrêt
- K. Touche de présélection

Tableau de référence des paramètres des modes de cuisson

Mode	Température par défaut (°C)	Default Durée par défaut (minutes)	Accessoires suggérés
Frيره	250	25min	/
Sauter	250	15min	/
Rôtir	220	35min	/
Griller	210	15min	Grille
Cuire au four	190	15min	Grille
Déshydrater	70	6h	Grille

Accessoires de base



Poignée de la marmite

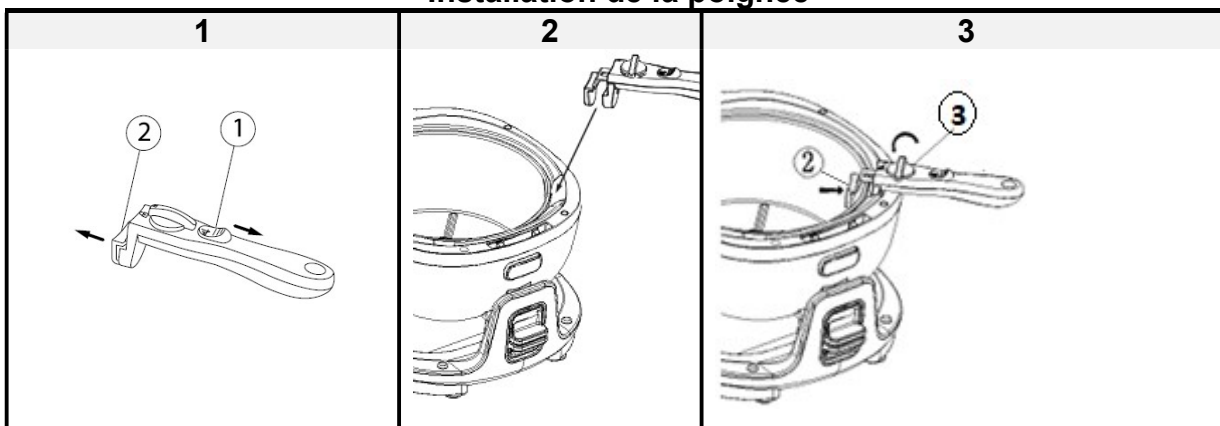
Grille

Plateau récepteur d'huile

C. COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

● Poignée de la marmite

Installation de la poignée

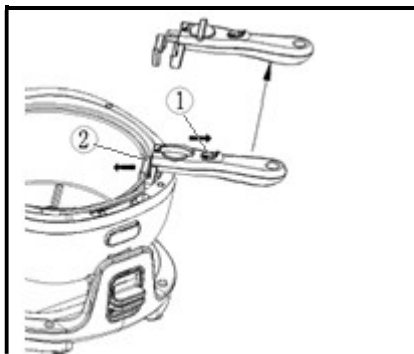


Poussez le bouton ① vers l'arrière. La boucle ② se déploiera automatiquement comme le montre l'illustration ci-dessous.

Placez la poignée au niveau de l'encoche de la base.

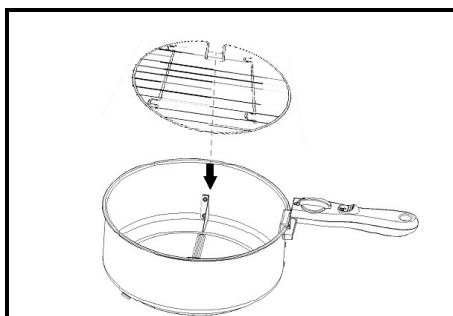
Puis tournez le bouton rotatif ③ dans le sens anti-horaire. La boucle ② serrera la marmite, puis soulevez la marmite.

Retrait



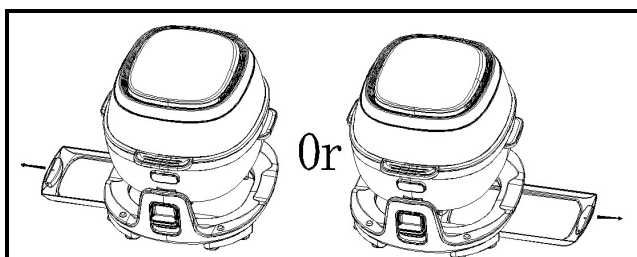
En poussant le bouton ① vers l'arrière, la boucle ② se déploiera automatiquement, ensuite, sortez la poignée.

● Installation de la grille basse



Veillez à insérer l'encoche de la grille sur la languette de la marmite. Placez les aliments directement sur la grille, Faites les réglages sur le panneau de commande.

● Plateau à huile



Le tirer du côté gauche ou droit pour verser l'huile ou la graisse qui s'y est accumulée. Le retirer pour le nettoyer. Le sécher soigneusement avant de le remettre en place.

D. MODE D'EMPLOI



ATTENTION : LES SURFACES ET LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT DEVENIR TRÈS CHAUDES LORSQUE L'APPAREIL EST EN FONCTIONNEMENT. NE LES TOUCHEZ JAMAIS : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER ! ATTENDEZ QU'ELLES SOIENT COMPLÈTEMENT REFROIDIES AVANT DE LES TOUCHER !

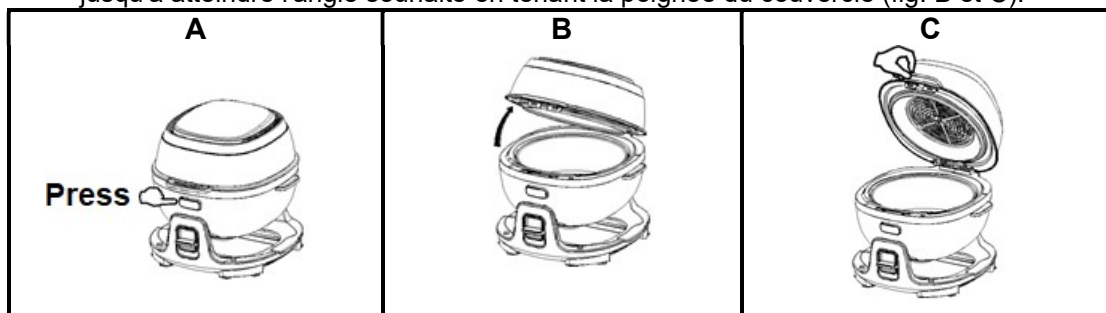


AVERTISSEMENT :

- Ne couvrez jamais la grille avec du papier d'aluminium et des ustensiles de cuisine de quelque sorte que ce soit.
- N'utilisez **PAS** de papier d'aluminium pour faire cuire des aliments dans la marmite.
- Ne placez **PAS** d'ustensiles sur la grille.
- Utilisez uniquement une spatule en bois ou en silicone pour retourner ou remuer les aliments. **N'utilisez PAS de spatule en métal ou d'objets pointus.**
- Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et éventuellement de la fumée pendant les premières minutes. C'est un phénomène normal qui disparaît rapidement.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une marmite vide !
- Pendant l'utilisation, vous pouvez entendre un certain bruit pendant le fonctionnement, c'est un bruit normal émis par l'élément chauffant.

1. L'appareil doit être placé au centre d'une surface stable et horizontale. Maintenir une distance libre minimale de 10 cm autour de l'appareil, afin de permettre une circulation d'air adéquate.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle pour l'ouvrir (fig. A). Le lever davantage jusqu'à atteindre l'angle souhaité en tenant la poignée du couvercle (fig. B et C).



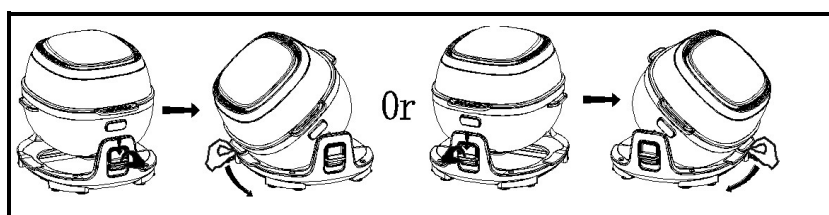
- Procédez à l'installation de la marmite, des accessoires (si nécessaire) et des aliments à cuire.

REMARQUES : IL EST RECOMMANDÉ QUE LE POIDS MAXIMAL TOTAL DES ALIMENTS N'EXCÈDE PAS 2,5 KG.

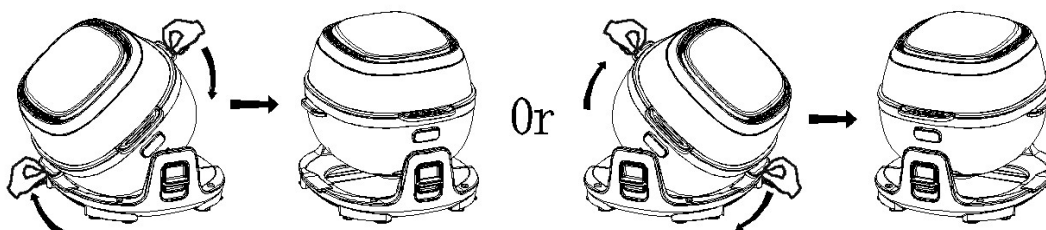
Ne pas empiler les aliments près de l'élément chauffant (sous le couvercle), sinon les aliments risquent d'être carbonisés.

- Pour ce qui est de la fonction d'inclinaison (avant de l'utiliser, consultez le tableau de référence de cuisson - section F - afin de vérifier quel mode de cuisson est compatible), appuyez d'une main sur le bouton de la base vers le bas, tandis que l'autre main tient la poignée de la base pour déplacer la machine vers la gauche ou la droite.

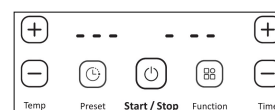
Avertissement : NE PAS ouvrir le couvercle lorsque la machine est en position inclinée !



Afin de redresser l'appareil de la position inclinée à la position verticale, utilisez les deux mains pour tenir les poignées de la base.



- Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil sur une prise murale. Après le raccordement à l'alimentation électrique, six lignes (-----) s'affichent sur le panneau de commande à LED.



- Appuyez une fois sur la touche Start. L'appareil passe alors en mode veille : six zéros (000 0,00) s'affichent sur l'écran LED.



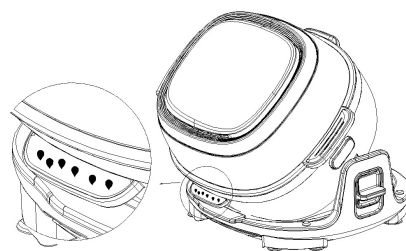
- Appuyez sur la touche Fonction pour sélectionner le mode de cuisson approprié parmi les options suivantes : Frire/ Sauter/ Rôtir/ Griller/ Cuire/ Déshydrater. Après la sélection, la durée et la température par défaut correspondantes s'affichent. Remarque : il est également possible de faire fonctionner l'appareil sans choisir de mode de cuisson, en appuyant simplement sur les touches de durée et de température (+/-) pour régler la durée et la température de cuisson en fonction de vos besoins. Même la durée et la température de chaque mode de cuisson peuvent être modifiées.

Lorsque vous appuyez sur la touche de réglage du temps (+/-), les données changent d'une minute à chaque pression. En appuyant sur la touche de réglage de la température (+/-), les

données augmenteront ou diminueront de 10°C SAUF POUR la fonction déshydratation qui sera de 5°C. Le réglage de l'heure et de la température peut être rapidement augmenté ou diminué en touchant rapidement et à plusieurs reprises les touches de réglage de l'heure et de la température.

Remarque : si vous utilisez la fonction **PRESET**, consultez la procédure complète encadrée après l'étape 12.


8. Après avoir réglé la durée et la température souhaitées, appuyez sur la touche **Démarrage/Arrêt**, la marmite antiadhésive tourne pendant la cuisson. Remarque : sa rotation, combinée à la fonction d'inclinaison, permet de retourner en permanence les ingrédients pour un brunissement uniforme.
9. Lorsque la température réglée est atteinte, l'élément chauffant (sous le couvercle) peut faire une pause, et le voyant s'éteint. Il redémarre, et le voyant s'allume lorsque la température redescend. Le processus se répète plusieurs fois jusqu'à ce que la durée programmée soit atteinte.
10. Si vous voulez ajouter un autre aliment pendant la cuisson, appuyez sur le bouton d'ouverture du couvercle, l'appareil s'arrête immédiatement de chauffer. Soulevez le couvercle. Refermez-le après avoir ajouté l'aliment, et le processus de cuisson se poursuivra. **Ne pas ouvrir le couvercle lorsque l'appareil est en position inclinée !** Tenez les poignées de la base au préalable pour le placer en position verticale !



Remarque : Pendant la cuisson, si le volume d'eau des aliments est important, quelques gouttes peuvent se former sur la poignée de base. Cela n'affectera pas l'utilisation normale.

11. Lorsque le temps programmé est atteint, l'appareil émet un signal sonore. Débranchez l'appareil après utilisation. Sortez les aliments. Laissez d'abord refroidir la base avant de retirer les accessoires. Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour les opérations de nettoyage. **Manipulez les objets chauds avec précaution pour éviter les échaudures. Placez la cocotte sur un tapis isolant pour éviter d'endommager le plateau de la table.**

PROCÉDURE POUR LA FONCTION DE PRÉRÉGLAGE

1. En mode veille (lorsque l'écran LED affiche six zéros (000 0,00)), appuyez sur la touche PRESET. Appuyez sur la touche de réglage du temps (+/-) pour augmenter/diminuer le temps d'une minute à chaque pression. Le réglage par défaut est de 30 minutes et la plage de temps va de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Lorsque le réglage de la minuterie est de 1 heure, l'unité de réglage du temps peut être modifiée en 30 minutes par une pression longue sur la touche de la minuterie.
2. Après avoir réglé l'heure prédéfinie, appuyez sur la touche « Start ». Appuyez sur la touche « Fonction » pour sélectionner le mode de cuisson approprié ou appuyez sur la touche température/temps (+/-) pour régler la température et le temps.
3. Appuyez sur la touche « start », le temps de cuisson commence à décompter. L'icône de l'alarme  s'affiche pendant le décompte du temps prédéfini.

E. COMMENT UTILISER LE BOUCHON D'HUILE ?

Le bouchon d'huile ne doit être retiré (fig. 1) que lorsque vous utilisez la fonction d'inclinaison, avant de commencer la cuisson. Pendant la cuisson, l'huile et la graisse seront évacuées par le trou.

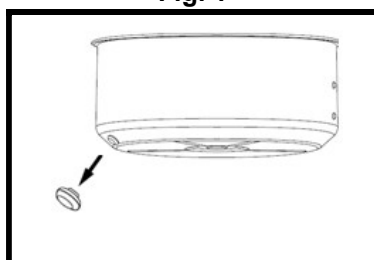


Fig. 1

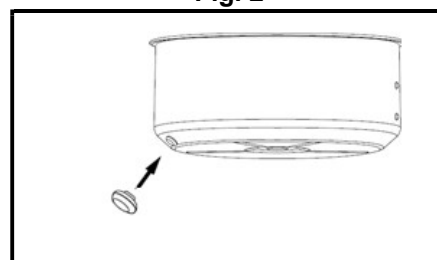



















































Fig. 2

Après avoir terminé et après le nettoyage, remettez-le en place.

F. TABLEAU DE RÉFÉRENCE DE CUISSON

Reportez-vous au tableau de cuisson ci-dessous pour le sens de cuisson recommandé. Les temps de cuisson sont à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la quantité, de la température et du poids, etc.

Aliment	Icône	Température	Durée de cuisson	Sens de cuisson	Accessoires recommandés
Chips		250°C	20~30 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Poulet		220°C	30~40 min	 /  	Cuire directement dans la marmite ou sur la grille
Légumes		250°C	10~20 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Grain de café		250°C	15~25 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Pomme de terre		250°C	25~35 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Pop-corn		250°C	10~15 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Riz sauté		210°C	10~20 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Pilon de poulet		240°C	20~30 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Noix de cajou		220°C	10~20 min	 / 	Cuire directement dans la marmite
Poisson		200°C	15~25 min		Grille
Steak		210°C	10~20 min		Grille
Chips de pâtes		240°C	10~20 min		Grille
Gâteau		180°C	20~30 min		Grille
Tarte		190°C	15~25 min		Grille
Pain grillé		160°C	25~30 min		Grille
Cookies		190°C	10~20min		Grille
Tarte aux œufs		180°C	10-15min		Grille
Crevette		250°C	15-25min		Grille
Fruit déshydraté	Aucune icône sur le panneau de commande	50°C-60°C	7~9 heures		Grille
Viande Déshydraté	Aucune icône sur le panneau de commande	70°C-80°C	6~10 heures		Grille
Décongélation	Aucune icône sur le panneau de commande	50°C-60°C	30min~1 heure		Grille

G. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Voltage	220V-240V~	Plage du réglage de la durée (friture à air)	1-60minutes
Puissance	1200-1400W	Plage du réglage de la durée (déshydratation)	Jusqu'à 24 heures
Fréquence	50/60Hz	Capacité	6L
Plage de température	40-250°C		

H. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL, LE CORDON D'ALIMENTATION OU LA PRISE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
- **AVANT DE NETTOYER, DEBRANCHEZ L'APPAREIL. LAISSEZ-LE REFROIDIR AINSI QUE LES ACCESSOIRES QUI ONT ÉTÉ UTILISÉS AVANT DE LES RETIRER.**
- **NE PAS UTILISER D'ABRASIFS NI DE NETTOYANTS.**

Nettoyage de la surface extérieure

- Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec un chiffon légèrement humide après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de graisse et la formation d'odeurs désagréables. Essuyez avec un chiffon sec et non pelucheux.
- Ne **PAS** laver la surface sous un robinet. Ne **PAS** utiliser de brosses métalliques ou de poudre à récurer.
- Laissez la surface sécher complètement avant de l'utiliser.

Nettoyage de la marmite et de la grille

- Seule la grille de cuisson passe au lave-vaisselle.
- Marmite : Laver avec une éponge douce imbibée de liquide vaisselle doux. Rincez et essuyez soigneusement. **NE PAS** utiliser de nettoyeurs abrasifs ou d'ustensiles tranchants pour les nettoyer car ils pourraient rayer le revêtement.

Rangement:

- Ranger l'appareil dans un endroit à basse température, sec et aéré.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec et sûr, en intérieur, à l'abri de la lumière du soleil, de l'humidité et de la pluie.

ATTENTION : Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Ce symbole indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Importé par EML – enseigne Prodis, 1 rue de Rome, 93110 Rosny-sous-Bois, France/ Fabriqué en RPC

