

KitchenChef
PROFESSIONAL

MODE D'EMPLOI
FRITEUSE SANS HUILE A AIR PULSE
Modèle : KCPFR84-AIRDUO 07/23



Caractéristiques techniques :

Puissance 2600 watts (2 x 1300W), 220-240V~,50-60Hz

Dim. extérieures : hauteur 31 cm, largeur 40 cm, profondeur 34 cm

Capacité 2 cuves de 4,2 litres soit 8,4 litres / poids de l'appareil : 7,4 kg

**UTILISATION DOMESTIQUE ou ANALOGUE et NON
PROFESSIONNELLE (voir page 16)**

IMPORTANT : Lire cette notice d'utilisation attentivement pour vous familiariser avec l'appareil. Conserver cette notice pour la relire plus tard ou pour le propriétaire suivant en cas de transmission

CONSIGNES DE SECURITE

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines consignes de sécurité élémentaires sont impérativement à respecter

1. Cet appareil peut ne doit pas utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés continuellement et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience et les connaissances ne sont pas suffisantes à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers potentiels encourus.
2. 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. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
3. **Cordon d'alimentation** : La longueur du cordon de cet appareil a été définie pour éviter les risques d'accidents. S'il est trop court, il faut utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre hors du plan de travail et prendre toutes les précautions pour qu'on ne puisse se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation de l'appareil. Pour le débrancher ou le déplacer il convient de débrancher délicatement la prise murale avant de déconnecter l'appareil. Pour la mise sous tension de l'appareil, il faut que le cordon d'alimentation soit d'abord connecté à l'appareil et seulement ensuite le brancher à la prise murale. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger. Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. 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 tout danger. Afin de prévenir de tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau, ou dans tout autre liquide. Le cordon d'alimentation doit être complètement déroulé pendant l'usage de l'appareil
4. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie ou par un système de commande à distance séparé
5. L'utilisation d'équipements ou d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, une électrocution, des blessures

6. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur
7. Ne pas utiliser avec les mains et, ou les pieds mouillés ou humides
8. Attention, la friteuse présente une chaleur résiduelle après utilisation
9. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
10. Si cet appareil tombe ou qu'il est accidentellement immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide, le débrancher immédiatement. Ne pas tenter de sortir l'appareil de l'eau! Et ne plus l'utiliser...contacter le service après-vente.
11. **Alimentation électrique** : Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil, indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, corresponde bien à celle de votre installation électrique. La fiche du cordon d'alimentation est à brancher sur une prise murale alimentée en 220-240 volts avec connexion à la terre. Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct. Dans le cas d'utilisation d'un cordon de rallonge, la puissance électrique du cordon doit être au moins égale à celle de l'appareil.
12. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau d'alimentation ou lorsqu'il est en fonctionnement
13. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté
14. L'appareil doit être réparé par une personne qualifiée.
15. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu... faire de la cuisson avec des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Risque de blessures en cas de mauvaise utilisation
16. **Positionnement de l'appareil dans la cuisine** : Laissez un espace libre d'au moins 30 cm autour de l'appareil et 50 cm au-dessus. S'assurer que la surface sur laquelle est posé l'appareil est propre, stable, sèche, horizontale, non inclinée et qu'elle supporte la chaleur et le poids de l'appareil lorsqu'il est rempli d'aliments. L'appareil doit être installé uniquement dans des emplacements où il peut être surveillé par des personnes formées et qualifiées. Eloignez de tout appareil chauffant d'au moins 50 centimètres. Ne pas positionner l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur, d'une plaque de gaz, d'une plaque électrique, d'un four. Ne placez pas l'appareil sur un meuble recouvert d'un textile. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil n'entrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme des rideaux ou une nappe
17. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsqu'il fonctionne
18. Ne pas déplacer l'appareil en fonctionnement, il est très chaud.

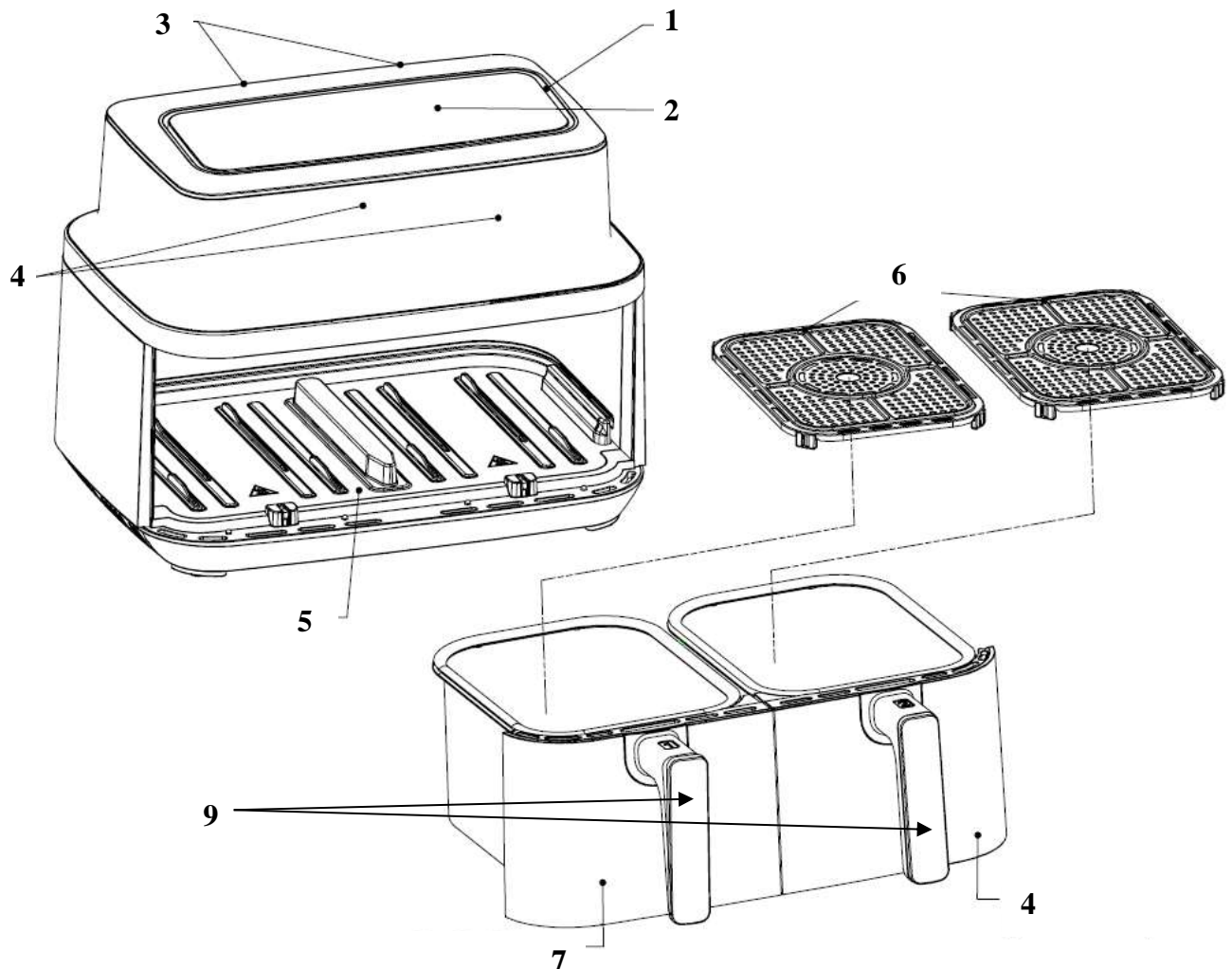
Attendre qu'il soit complètement refroidi.

19. Veiller à ce que le câble de raccordement, de même que les câbles d'appareils avoisinants ne touchent pas des parties chaudes de l'appareil.
20. Utilisez uniquement les tiroirs de cuisson et accessoires fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non adaptés peut causer des feux, des chocs électriques, des blessures
21. Ne placez aucun accessoire dans un four micro-ondes, dans un four, sur une plaque de cuisson électrique ou à gaz
22. Vérifiez que les tiroirs sont bien fermés avant utilisation de l'appareil
23. N'utilisez jamais l'appareil sans que les tiroirs ne soient positionnés à l'intérieur de l'appareil
24. Ne pas trop remplir les tiroirs, les aliments ne doivent pas être en contact avec l'élément chauffant. Un remplissage excessif peut causer des blessures, un feu, des dommages matériels et affecter l'utilisation de l'appareil
25. Si votre friteuse produit de la fumée noire, débranchez-la et attendez que la fumée cesse avant de retirer tout accessoire de cuisson
26. Ne couvrez pas les arrivées d'air ou les sorties d'air pendant la cuisson, cela causerait des dommages irréversibles
27. Ne pas utiliser votre appareil dans un véhicule en mouvement ou un bateau
28. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant et après le fonctionnement. Pour éviter des brûlures ou des blessures, utilisez des gants isolants et les poignées des tiroirs
29. Les tiroirs et les plaques de fonds deviennent très chaud pendant la cuisson. Evitez tout contact physique lors du retrait des tiroirs ou des plaques de fond. Placez toujours les tiroirs ou les plaques de fond sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirés.
30. Ne pas toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson
31. En fin d'utilisation, débrancher la prise du secteur et laisser refroidir l'appareil avant nettoyage et avant de déplacer l'appareil ou de le ranger
32. Toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas ou pour le nettoyer ou pour effectuer la maintenance
33. Cet appareil doit toujours rester propre puisqu'il est en contact avec des aliments



Ce symbole appliqué sur l'appareil indique : Danger surface chaude

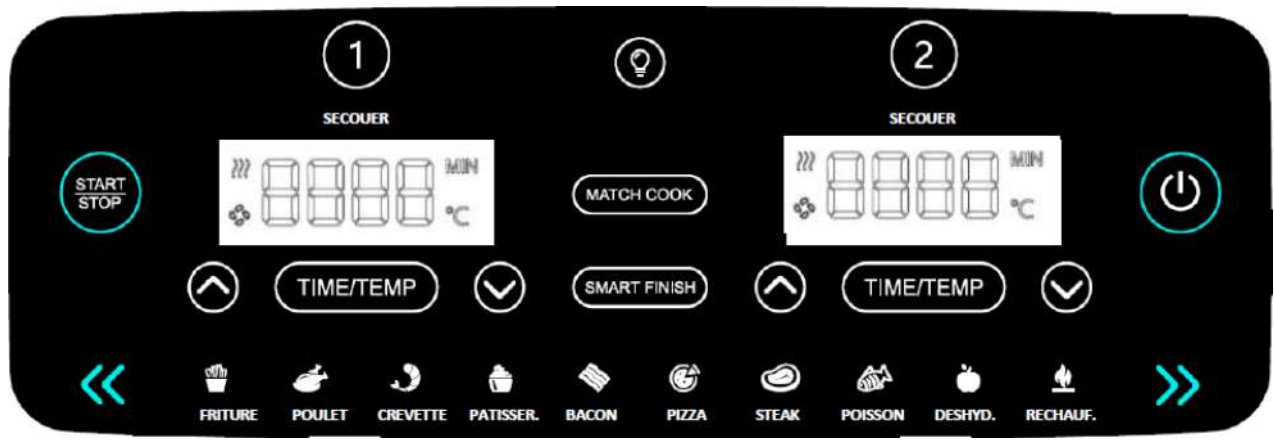
DESCRIPTION de votre FRITEUSE





- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. Arrivée d'air | 6. Grilles de fonds |
| 2. Panneau de commandes | 7. Tiroir (cuve) gauche (tiroir 1... zone 1) |
| 3. Sorties d'air (Arrières) | 8. Tiroir (cuve) droite (tiroir 2... zone 2) |
| 4. fenêtre | 9. Poignées |
| 5. Corps de l'appareil | |

- Les tiroirs sont revêtus avec un revêtement antiadhésif
- Les grilles de fonds sont revêtues avec un revêtement antiadhésif
- Les fenêtres permettent d'apercevoir les aliments à l'intérieur lorsque l'éclairage est en fonctionnement
- Le panneau de commande est entièrement tactile

PANNEAU DE COMMANDE



DIFFERENTES COMMANDES

-  : Commande de mise sous tension de l'appareil et mise hors tension
-  : Commande d'éclairage (s'arrête automatiquement après 30 s.)

① **Zone 1** : Commandes spécifiques au tiroir N°1

② **Zone 2** : Commandes spécifiques au tiroir N°2

TIME/TEMP:   

Commande pour faire le choix d'augmenter ou diminuer la durée de cuisson ou la température de cuisson en utilisant les flèches (une montante et une descendante)

SMART FINISH: Synchronisation qui permet de terminer la cuisson des 2 tiroirs en même temps... même si le temps de cuisson est différent

MATCH COOK: Fonction qui permet de dupliquer la programmation d'une zone sur l'autre zone.

START/STOP: Après avoir sélectionné la température et la durée, un appui sur START permet de démarrer le processus de cuisson, et un appui sur STOP de l'arrêter

► **Au 2/3 de la cuisson** un "BIP" retenti plusieurs fois

► Après 10 minutes sans interaction avec le panneau de commandes, l'appareil se met en "**STAND BY**" (position d'attente)

TOUCHES DE COMMANDES:  et 

Ces 2 commandes vous permettront de faire défiler dans un sens ou dans l'autre, les programmes prédéfinis en température et durée


... Friture, Poulet, Crevette, Pâtisseries.(Pâtisserie), Bacon, Pizza, Steak, Poisson, Déshyd. (Déshydrater), Réchauf. (réchauffage doux des restes)

UTILISATION de votre FRITEUSE

Avant la 1^{ère} utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la 1^{ère} fois, il est nécessaire de bien enlever tous les calages et les éléments d'emballage de l'appareil
- Nettoyez minutieusement chaque élément tel que décrit dans le chapitre ENTRETIEN/NETTOYAGE/RANGEMENT
- Bien sécher chaque élément avant utilisation
- Lors de la 1^{ère} utilisation, il est normal qu'il y ait de la fumée (brûlage des graisses de fabrication)

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE

- Placez les aliments dans le tiroir (les tiroirs)
- Branchez la prise sur le secteur
- Appuyez sur la touche de mise sous tension 
- Effectuez vos choix
- Appuyez sur START

MODE SMART FINISH

Ce programme vous permet de synchroniser la cuisson du tiroir 1 sur la cuisson du tiroir 2 et d'obtenir une fin de cuisson simultanée entre les 2 tiroirs quel que soient la température et le temps de cuisson

- Placez les aliments dans les tiroirs puis positionnez les tiroirs dans l'appareil
- Sélectionnez la zone 1, puis choisissez le programme de cuisson souhaité en utilisant les doubles flèches << ou >>.
- Appuyez sur TIME/TEMP pour faire votre choix de durée et de température si vous ne voulez pas conserver ceux préprogrammés (utilisez les flèches pour régler la durée et la température)
- Sélectionnez la zone 2, puis choisissez le programme de cuisson souhaité en utilisant les doubles flèches << ou >>.
- Appuyez sur TIME/TEMP pour faire votre choix de durée et de température si vous ne voulez pas conserver ceux préprogrammés (utilisez les flèches pour régler la durée et la température)
- Appuyez sur le mode SMART FINISH puis appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. La zone de cuisson la plus longue débutera en 1er puis lorsque le temps restant de cette zone sera équivalent à l'autre zone, la 2ème zone de cuisson débutera également

► Si vous décidez que les aliments dans une zone sont assez cuits avant la fin du programme, vous pouvez arrêter cette zone

► Le voyant SECOUER clignote lorsqu'il est au 2/3 du temps de cuisson et vous entendrez également un BIP sonore. Ceci pour vous rappeler

qu'il faut sortir les tiroirs et les secouer pour favoriser la cuisson la plus homogène possible

Quand la cuisson est terminée, vous entendrez sonner 5 fois le BIP et le chiffre "0000" clignotera sur l'écran

► Ouvrez les tiroirs et retirez les aliments en renversant le contenu de chaque tiroir dans un récipient prévu à cet effet ou tout simplement en utilisant des pinces ou un ustensile adéquat

MISE EN GARDE: Surtout ne positionnez pas les tiroirs sur le dessus de l'appareil ni sur une surface qui ne supporte pas de hautes températures

MODE MATCH COOK

Cette fonction est parfaite pour cuire une grande quantité du même type d'aliments ou cuire différents aliments en utilisant la même durée et la même température entre les 2 tiroirs

- Placez les aliments dans les tiroirs puis positionnez les tiroirs dans l'appareil
- Sélectionnez la zone 1, puis choisissez le programme de cuisson souhaité en utilisant les doubles flèches << ou >>.
- Appuyez sur TIME/TEMP pour faire votre choix de durée et de température si vous ne voulez pas conserver ceux préprogrammés (utilisez les flèches pour régler la durée et la température)
- Appuyez sur le mode MATCH COOK pour dupliquer, puis appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson. La zone de cuisson la plus longue débutera en 1er puis lorsque le temps restant de cette zone sera équivalent à l'autre zone, la 2ème zone de cuisson débutera également

► Le voyant SECOUER clignote lorsqu'il est au 2/3 du temps de cuisson et vous entendrez également un BIP sonore. Ceci pour vous rappeler qu'il faut sortir les tiroirs, les secouer pour favoriser la cuisson la plus homogène possible

Quand la cuisson est terminée, vous entendrez sonner 5 fois le BIP et le chiffre "0000" clignotera sur l'écran

► Ouvrez les tiroirs et retirez les aliments en renversant le contenu de chaque tiroir dans un récipient prévu à cet effet ou tout simplement en utilisant des pinces ou un ustensile adéquat

MISE EN GARDE: Surtout ne positionnez pas les tiroirs sur le dessus de l'appareil ni sur une surface qui ne supporte pas de hautes températures

MODE FONCTIONNEMENT DECALE

Utilisation classique. Vous utilisez les 2 zones de cuisson indépendamment l'une de l'autre

- Placez les aliments dans le tiroir 1 puis positionnez le tiroir dans l'appareil

- Sélectionnez la zone 1, puis choisissez le programme de cuisson souhaité en utilisant les doubles flèches << ou >>.
- Appuyez sur TIME/TEMP pour faire votre choix de durée et de température si vous ne voulez pas conserver ceux préprogrammés (utilisez les flèches pour régler la durée et la température)
- Sélectionnez la zone 2, puis choisissez le programme de cuisson souhaité en utilisant les doubles flèches << ou >>.
- Appuyez sur TIME/TEMP pour faire votre choix de durée et de température si vous ne voulez pas conserver ceux préprogrammés (utilisez les flèches pour régler la durée et la température)
- Appuyez sur START/STOP pour commencer la cuisson dans les 2 zones

► Si vous décidez que les aliments dans une zone sont assez cuits avant la fin du programme, vous pouvez arrêter cette zone

► Quand la cuisson est terminée dans chaque zone, vous entendrez sonner 5 fois le BIP et le chiffre "0000" clignotera sur l'écran

► Ouvrez les tiroirs et retirez les aliments en renversant le contenu de chaque tiroir dans un récipient prévu à cet effet ou tout simplement en utilisant des pinces ou un ustensile adéquat

MISE EN GARDE: Surtout ne positionnez pas les tiroirs sur le dessus de l'appareil ni sur une surface qui ne supporte pas de hautes températures

ARRETER UNE ZONE DE CUISSON EN COURS DE CUISSON (PENDANT QUE VOUS UTILISEZ 2 ZONES DE CUISSON)

- Sélectionnez la zone que vous souhaitez arrêter
- Appuyez sur START/STOP pour arrêter la zone sélectionnée
- L'autre zone continue de fonctionner

MISE EN PAUSE

La cuisson s'arrêtera automatiquement lorsque vous retirerez un tiroir. Pour remettre l'appareil en fonctionnement il suffit de réinsérer le tiroir

► Lorsque vous utilisez les modes SMART FINISH et MATCH COOK c'est la cuisson dans les 2 zones qui s'arrêtera

CUIRE DANS UNE SEULE ZONE

- Branchez la prise murale
- Remarque: L'utilisation par défaut est la zone 1
- Appuyez sur le bouton de mise sous tension
- Installez la grille de fond dans le tiroir
- Positionnez les aliments à cuire dans le tiroir
- Insérer le tiroir dans l'appareil
- Si vous souhaitez utiliser la zone 2, il faut sélectionner la zone 2
- Sélectionnez le programme désiré en faisant défiler les programmes par appui sur les doubles flèches << ou >>.
-



- Appuyer sur la touche TIME/TEMP pour ajuster différemment la durée et la température si vous ne voulez pas conserver ceux préprogrammés et utilisez les flèches pour effectuer vos réglages (durée 1 à 60 min. et température 80 à 200°C)
- Appuyer sur START/STOP pour démarrer le cuisson
- Pendant la cuisson, vous pouvez enlever le tiroir et le secouer pour mélanger les aliments et garantir une cuisson homogène
- En fin de cuisson un "BIP" retentira 5 fois et le chiffre "0000" apparaîtra sur l'écran de la zone concernée.

► Ouvrez le tiroirs et retirez les aliments en renversant le contenu dans un récipient prévu à cet effet ou tout simplement en utilisant des pinces ou un ustensile adéquat

MISE EN GARDE: Surtout ne positionnez pas le tiroir sur le dessus de l'appareil ni sur une surface qui ne supporte pas de hautes températures

PARAMETRES D'USINE par défaut

Chaque programme a fait l'objet d'un paramétrage de durée et température par l'usine. La quantité et la dimension des aliments aura un impact sur le temps de cuisson ou sur la température.

| programmes | Durée par défaut | Température par défaut | Durée ajustable (min) | Temp ajustable (°C) |
|---------------|------------------|------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|
| Friture | 20 min | 200°C | 1-60 (de min en min) | 80-200 (de 5 degrés en 5 degrés) |
| Poulet | 28 min | 200°C | | |
| Crevette | 10 min | 200°C | | |
| Pâtisserie | 20 min | 200°C | | |
| Bacon | 7 min | 200°C | | |
| Pizza | 11 min | 200°C | | |
| Steak | 13 min | 200°C | | |
| Poisson | 20 min | 200°C | | |
| Déhydratation | 240 min | 60°C | 30-600 (de 30 min en 30 min) | 50-80 |
| Réchauffage | 5 min | 180°C | 1-60 | 80-200 |

IMPORTANT

1. Les durées et températures prédéfinies peuvent être adaptées à vos besoins. Il n'est pas possible de prendre en compte la taille des aliments (des morceaux) que vous positionnerez dans chaque tiroir ni la maturité de ces derniers.
2. Ne pas trop remplir les tiroir afin d'éviter une "sur-cuisson" des aliments positionnés sur le dessus et une "sous-cuisson" de ceux positionnés au fond... surtout qu'il est nécessaire de les secouer de temps à autre (et au moins au 2/3 de la cuisson) pour favoriser une cuisson homogène

EXEMPLES D'UTILISATIONS – IDEES RECETTES

Frites fraîches de pomme de terre

pour 4 pers.

| Ingrédients | Etapes |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg de pommes de terre adaptées à la cuisson friture (type Bintje) • 2 CS d'huile de tournesol • 2 CC de sel • Option : 2 CC d'une épice de votre choix type paprika, ail en poudre... | <ol style="list-style-type: none"> 1. Epluchez les pommes de terre : vous pouvez conserver la peau si vos pommes de terre sont BIO. Les couper en tranches puis y tailler des bâtonnets de 0.5 à 1 cm d'épaisseur. 2. Dans un saladier, versez 2 CS d'huile de tournesol et votre assaisonnement. Ajoutez les bâtonnets et les mélanger de façon homogène à l'assaisonnement. 3. Mettre la grille au fond de la cuve et y déposer les bâtonnets assaisonnés. 4. Sélectionnez le programme « Frites », ajustez à 30 min. 5. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : Secouez le tiroir pour homogénéiser la cuisson et renfournez. |

Frites d'aubergine au paprika

pour 4 pers.

| Ingrédients | Etapes |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 1 kg d'aubergines BIO • 1 CS d'huile neutre • 1 CS de miel • 1 œuf • De la chapelure • De la farine • 1 cc de sel • 1 cc de paprika | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez les aubergines et les tailler en bâtonnets. 2. Les badigeonnez du mélange miel / huile. 3. Préparez trois petites assiettes, contenant respectivement : 1 œuf battu avec du sel et du paprika, de la farine et de la chapelure. Trempez les bâtonnets d'aubergine dans la farine, puis l'œuf et enfin la chapelure. 4. Mettre la grille au fond de la cuve et y déposer les bâtonnets assaisonnés. 5. Sélectionnez le programme « Frites ». 6. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : Secouez le tiroir pour homogénéiser la cuisson et renfournez. |

Asperges panées au parmesan

pour 4 pers.

| Ingrédients | Etapes |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 16 asperges blanches • 150 g de parmesan râpé. • 1 œuf • De la farine • Sel • Poivre | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez les asperges et les éplucher. 2. Préparez trois petites assiettes, contenant respectivement : 1 œuf battu avec du sel et du poivre, de la farine et du parmesan râpé. Trempez les asperges dans la farine, puis l'œuf et enfin le parmesan. 3. Mettre la grille au fond de la cuve et y déposer les asperges. 4. Sélectionnez « Frites » et programmez pour 15 min. 5. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : Secouez le tiroir pour homogénéiser la cuisson et renfournez. |

Crevettes panées à la noix de coco

| Ingrédients | Etapes |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 300 g de crevettes décortiquées • 150 g de noix de coco râpée • 1 citron vert • 1 œuf battu • De la farine | <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparez trois petites assiettes, contenant respectivement : 1 œuf, de la farine et de la noix de coco râpé. Trempez les crevettes dans la farine, puis l'œuf et enfin la noix de coco. 2. Mettre la grille au fond de la cuve et y déposer les crevettes. Arrosez de jus de citron vert. 3. Sélectionnez le programme « Crevette ». 4. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : Secouez le tiroir pour homogénéiser la cuisson et renfournez. |

Brunch œufs brouillés et bacon

pour 2 pers.

| Ingrédients | Etapes |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • 8 tranches de bacon • 6 œufs • Poivre • 2 cs de crème fraîche • Cheddar râpé | <ol style="list-style-type: none"> 1. Dans la première cuve, mettre la grille et y disposer les tranches de bacon. Sélectionnez le programme « Bacon ». 2. Dans la seconde cuve, versez 6 œufs battus, du sel, du poivre, 2 CS de crème fraîche et mélanger. Saupoudrez de cheddar râpé. Sélectionnez le programme « Crevette » (pour une durée de 10 min). Sélectionnez le mode « SMART FINISH ». 3. Ne pas hésiter à remuer les œufs à plusieurs reprises lors de la cuisson à l'aide d'une spatule. |

Aubergines rôties à la parmesane

pour 4 pers.

| Ingrédients | Etapes |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 2 aubergines • 4 CS de sauce tomate ou bolognaise • 4 CC de sauce pesto • Parmesan râpé • De l'huile d'olive | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavez les aubergines, les couper en deux dans le sens de la longueur et les saupoudrer de gros sel. Les laisser dégorger 2h. 2. Essuyez les aubergines, les quadriller profondément à l'aide d'un couteau. 3. Dans chaque cuve, mettre la grille de fond et disposez les aubergines. Les badigeonner de sauce tomate, d'un peu de sauce pesto puis les saupoudrer de parmesan râpé. Versez par-dessus un filet d'huile d'olive. 4. Sélectionnez l'un des programmes et régler sur 200°C pendant 15 min. |

Steaks pour cheeseburger

pour 4 burgers

| Ingrédients | Etapes |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 600 g de viande hachée • 1 œuf • Sel, poivre, herbes • 2 gousses d'ail • 4 tranches de cheddar | <ol style="list-style-type: none"> 1. Epluchez l'ail, le hacher. Mélangez dans un saladier la viande hachée, l'œuf, l'ail et les aromates de votre choix. Formez les steaks et laisser reposer au frais sous film plastique 30 min. 2. Dans les cuves, mettre la grille de fond. Y déposer les steaks. 3. Sélectionnez le programme « Steak » puis « MATCH COOK ». 4. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : retournez les steaks et y déposer une tranche de cheddar pour finir la cuisson. |

Pilons de poulet tandoori

pour 4 pers.

| Ingrédients | Étapes |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 12 pilons de poulet• 1 yaourt nature• ½ CC de curcuma• 1 CC de Garam Masala• 1 CC de cumin• 1 CC de coriandre moulue• 1 CS de pâte de gingembre• 1 CS de pâte d'ail• Sel• Poivre• Le jus d'un citron | <ol style="list-style-type: none">1. Faites la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un grand récipient puis ajoutez les pilons de poulet. Laissez mariner 30 min à 2h.2. Mettre les grilles au fond des cuves et y répartir les pilons de poulet. Vaporisez légèrement avec de l'huile en spray.3. Sélectionnez le programme « Poulet » et régler sur 180°C pour une durée de 25 min : ce temps va varier en fonction de la taille de vos pilons de poulet. Sélectionnez l'option « MATCH COOK ».4. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : retournez les steaks et déposez la tranche de cheddar. <p>Note : pour de gros blancs de poulet marinés, la programmation en l'état de la fonction « Poulet » est adaptée.</p> |

Garniture pour fajitas

pour 4 pers.

| Ingrédients | Étapes |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 600 g de viande hachée• 2 cc de paprika• 1 cc de piment moulu• 2 poivrons rouges• 1 poivron vert• 1 oignon rouge• Option : sauce à fajitas qui remplace les épices. | <ol style="list-style-type: none">1. Epluchez l'oignon, l'émincer. Lavez les poivrons, les épépiner et les émincer.2. Mélangez la viande, les épices (ou sauce) et les légumes dans une cuve.3. Sélectionnez le programme « Steak ».4. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : secouez la cuve pour homogénéiser le mélange. |

Cabillaud pané façon « Fish & Chips »

pour 4 pers.

| Ingrédients | Étapes |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• 4 pavés de cabillaud (ou églefin ou morue)• 1/2 verre de farine• 1/2 verre de bière• 2 œufs• Sel• Poivre• 1 citron• Huile en spray | <ol style="list-style-type: none">1. Mélangez le verre de farine et le verre de bière pour faire la pâte à friture. Salez et poivrez.2. A l'aide d'un linge propre, Essorez votre poisson puis farinez-le.3. Enrobez les poissons de pâte à friture. Vous pouvez également les enrober d'une dernière couche de chapelure. Pulvérisez sur chaque côté un peu d'huile.4. Mettre les grilles au fond des cuves et y répartir les poissons.5. Lancez la fonction « Poisson » et programmez pour 14 minutes, puis sélectionnez « MATCH COOK ».6. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : retournez les poissons. |

Chips de pommes séchées

| Ingrédients | Etapes |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • 4 pommes (Granny pour des chips légèrement acides) • Le jus d'un demi citron • 2 CS de sucre glace • 1 CC de cannelle moulue | <ol style="list-style-type: none"> 1. Evider les pommes et les couper en fines tranches, si possible à la mandoline. 2. Mélanger dans un gros bol le jus de citron, le sucre glace et la cannelle et y ajouter les rondelles de pomme. Bien mélanger. 3. Mettre les grilles au fond des cuves et bien répartir les tranches. 4. Lancer le programme « Déshydratation » puis « Match cook ». |

Petites pizzas façon Calzone

pour 2 mini pizzas

| Ingrédients | Etapes |
|---|--|
| <p>Pour la pâte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 125 ml d'eau tiède • 1/2 CC de sel • 1/2 CS d'huile d'olive • 200 g de farine de blé T45 ou 00 (Manitoba) • ½ sachet de levure boulangère <p>Pour la garniture :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4 CS de sauce tomate • Dés de jambon • Lamelles de champignons • Tranches de mozzarella ... | <ol style="list-style-type: none"> 1. Préparez votre pâte à pizza : Pétrissez ensemble tous les ingrédients, laissez pousser la pâte 1h, dégazez puis la couper en deux. Abaissez les deux petits pâtons en disques. 2. Garnissez la moitié de chaque pâton, sans trop l'alourdir au risque de ne pas pouvoir manipuler le pâton. 3. Mettre la grille de fond de chaque cuve et y déposer un pâton. 4. Lancer le programme « Pizza » puis « MATCH COOK ». 5. Un signal sonore retentira au 2/3 de la cuisson : retournez délicatement les pizzas. |

Mini pains au chocolat

pour environ 8 mini viennoiseries

| Ingrédients | Etapes |
|--|--|
| <p>Pour la pâte :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 250 g de farine T65 • 10 g de levure fraîche de boulanger • 30 g de sucre en poudre • ½ C de sel • 115 ml de lait demi-écrémé tiède • 75 g de beurre doux • Une quinzaine de barres au chocolat type "bâtons de boulanger" | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre jusqu'à obtention d'une pâte souple. La débarrasser dans un saladier et laisser lever 1h. 2. Placez votre beurre entre deux morceaux de papier aluminium, aplatissez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et mettre au réfrigérateur le carré obtenu le temps de la pousse. 3. Abaissez la pâte, y déposer au centre le carré de beurre et repliez autour la pâte. Allongez la pâte de sorte à obtenir un rectangle. Pliez et rabaissez plusieurs fois, en tournant la pâte de sorte à créer le feuilleté. 4. Etalez la pâte finement de sorte à détailler une bande d'environ 10 cm de large : placez un premier bâton chocolaté contre une des largeurs, enrroulez la pâte puis placez le second bâton et finissez de rouler. Découpez la première viennoiserie et poursuivez jusqu'à épuisement de la pâte. 5. Les répartir dans les cuves munies de leur grille de fond et les badigeonner à l'aide d'un jaune d'œuf sucré. 6. Lancez la fonction « Pâtisserie » en programmant une durée de 10 minutes puis le mode « MATCH COOK ». |

ENTRETIEN – NETTOYAGE - RANGEMENT

Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié. Un nettoyage est requis après chaque utilisation

1. Il faut toujours débrancher l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger
2. Attendez que l'appareil soit complètement froid avant de le nettoyer ou de le ranger
3. Nettoyez la carrosserie extérieure (corps) dont le panneau de commande, à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide et savonneux puis essuyez-la avec un chiffon légèrement humide et séchez (à l'aide d'un linge sec et doux) Ne jamais l'immerger dans l'eau ou dans un autre liquide afin de prévenir de tout risque d'électrocution
4. Après avoir enlevé les tiroirs et les grilles de fond, nettoyez-les manuellement et minutieusement à l'eau tiède savonneuse, puis rincez 2 fois à l'eau claire. Bien sécher après nettoyage. Les tiroirs et les grilles de fond peuvent être lavés au lave-vaisselle mais nous vous préconisons de le faire manuellement pour prolonger leur durée de vie
5. Que ce soit pour le corps de l'appareil ou les tiroirs et les grilles, ne pas utiliser de détergent abrasifs ou d'éponge abrasive
6. Essuyez et séchez tous les éléments avant rangement.
7. Remontez entièrement l'appareil une fois qu'il est correctement séché
8. Rangez l'appareil dans sa boîte et le conserver dans un endroit sec et frais



GARANTIE

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, contre tout défaut ou vice de fabrication. Garantie pièces et main d'œuvre. La garantie concerne le remplacement de toute pièce défectueuse mais ne saurait couvrir l'usure normale de l'appareil, **le manque d'entretien, les chocs** ni les détériorations qui pourraient survenir à la suite d'une sur tension ou d'un mauvais emploi. **Ne pas réparer l'appareil vous-même, vous perdriez le bénéfice de la garantie.** Toute intervention par l'utilisateur sur l'appareil, ou toute modification apportée à l'appareil ou à ses accessoires d'origine entraîne la suppression du bénéfice de la garantie, de même qu'un **emploi inapproprié, autre que pour ce qui est décrit dans la présente notice d'utilisation.** *Le fabricant, le distributeur et l'importateur ne sont pas responsables d'une utilisation inappropriée ou d'un mauvais entretien de l'appareil*

COMMENT FAIRE REPARER VOTRE APPAREIL ?

Si cet appareil ne fonctionne plus normalement, s'adresser à votre revendeur qui le plus souvent pourra résoudre le problème, ou téléphoner au **N° 04.42.63.15.33. entre 9 et 12 heures du lundi au vendredi.** Un 1^{er} diagnostic sera fait par téléphone et nous vous indiquerons la procédure à suivre pour la réparation de votre appareil. **Votre appareil ne peut nous être retourné sans notre accord préalable.** Un N° de retour vous sera communiqué. **Ce N° est à indiquer en gros de manière très lisible sur le carton de retour. Sans ce N°, le colis sera refusé.** Prendre toutes les précautions nécessaires pour que l'appareil soit bien emballé. Tout appareil ou accessoire retourné mal emballé et arrivant détérioré ne sera pas couvert par la garantie. L'emballage d'origine est tout particulièrement conçu pour le transport de cet appareil. Nous vous préconisons vivement de le conserver et de l'utiliser pour expédier votre appareil. Il vous sera rendu dans les 3 semaines maximum à dater de la réception de votre colis. Les appareils envoyés seront réexpédiés port payé. **Ne pas oublier de placer une copie de votre facture d'achat dans le colis ainsi qu'un descriptif précis de la panne** contenant l'appareil retourné.



Ce symbole, figurant sur l'étiquette signalétique signifie que cet article, lorsqu'il est usagé, fait l'objet d'une collecte sélective, (pour les modalités de cette collecte, se renseigner auprès de votre commune) où d'une reprise à titre gratuit par le distributeur pour l'acquisition d'un article similaire (port à vos frais). Compte tenu des effets sur l'environnement et la santé humaine, en raison de la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, **CET ARTICLE NE DOIT PAS ETRE JETE AVEC LES DECHETS MUNICIPAUX NON TRIES**

CET APPAREIL EST DESTINE A ETRE UTILISE DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES ET ANALOGUES TELLES QUE

- Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- Des fermes
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnement à caractère résidentiel
- Des environnements de type chambres d'hôtes