

# Manuel d'utilisation

Friteuse à air

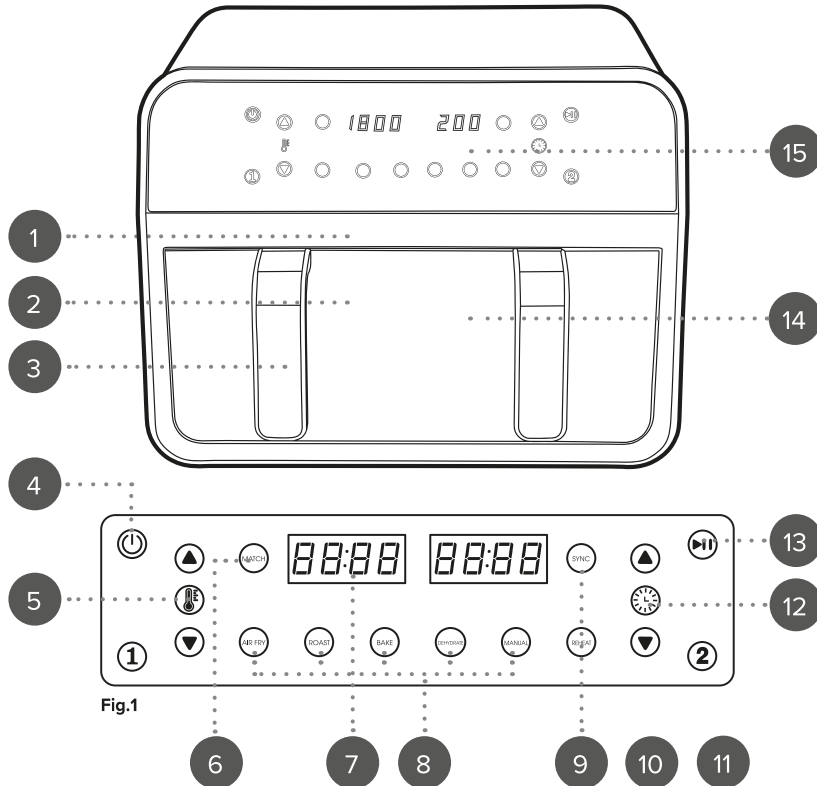
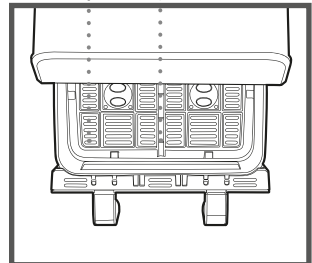


Fig.1

1. Unité principale de la friteuse à air
2. Compartiment de cuisson
3. Poignée du compartiment de cuisson
4. Bouton d'alimentation
5. Boutons de réglage la température de cuisson
6. Bouton de correspondance
7. Écran LED
8. Boutons de fonction
9. Bouton de synchronisation de cuisson
10. Plateau de cuisson à revêtement antiadhésif
11. Séparateur de compartiment
12. Boutons de réglage de la durée
13. Bouton de marche/pause
14. Fenêtre d'observation
15. Panneau de commande numérique



Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance à effectuer par l'utilisateur sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.

- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



**ATTENTION** : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



**AVERTISSEMENT** : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

## À faire et à ne pas faire

### À FAIRE :

Vérifiez que le compartiment de cuisson est bien fixé avant utilisation. À défaut, la friteuse à air risque de ne pas fonctionner.

Tenez le compartiment de cuisson uniquement par la poignée du compartiment de cuisson.

Faites attention lors du retrait du compartiment de cuisson, car de la vapeur peut être émise.

Assurez-vous que le séparateur est complètement inséré en cas d'utilisation.

### À NE PAS FAIRE :

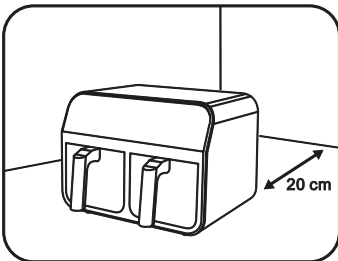
Retourner le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif avant d'avoir retiré le compartiment de cuisson, car un excédent d'huile peut s'accumuler au fond et s'écouler dans les ingrédients.

Couvrir la friteuse à air ou ses entrées d'air, car cela risquerait de perturber le flux d'air et pourrait affecter les résultats de la cuisson.

Remplir le compartiment de cuisson d'huile ou de tout autre liquide.

Toucher le compartiment de cuisson pendant ou juste après l'utilisation, car il devient très chaud. Il convient de le tenir uniquement par la poignée.

Utiliser des revêtements de cuisson pour friteuses à air ou des produits similaires.



**AVERTISSEMENT** : AVANT UTILISATION, ASSUREZ-VOUS QU'IL Y A AU MOINS 20 CM D'ESPACE LIBRE AUTOUR DE CHAQUE CÔTÉ DE LA FRITEUSE À AIR.

## Arrêt automatique

La friteuse à air est équipée d'un arrêt automatique. Il peut s'activer si le temps de cuisson sélectionné est écoulé, ce qui déclenche le minuteur et l'arrêt automatique, puis éteint la friteuse à air.



**REMARQUE** : si la friteuse à air doit être éteinte avant que le temps de cuisson programmé ne soit écoulé, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation électrique.

## Entretien et maintenance

Avant de procéder à un nettoyage ou à une maintenance, éteignez et débranchez la friteuse à air de l'alimentation électrique et laissez-la refroidir complètement.

**ÉTAPE 1** : essuyez l'unité principale de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide et séchez-la complètement.

**ÉTAPE 2 :** nettoyez le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif, le séparateur de compartiment et le compartiment de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement. Ne plongez pas la base de la friteuse à air dans l'eau ou dans tout autre liquide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs ou d'éponges métalliques pour nettoyer la friteuse à air ou ses accessoires, car vous pourriez les endommager.



**REMARQUE :** la friteuse à air doit être nettoyée après chaque utilisation.

## Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

Nettoyez la friteuse à air en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** lors de la première utilisation de la friteuse à air, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la friteuse à air pendant l'utilisation pour une bonne ventilation. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air sans aliments pendant environ 10 minutes avant la première utilisation, afin d'éviter que la fumée ou qu'une odeur préalable n'affecte le goût des aliments.

## Assemblage de la friteuse à air

**ÉTAPE 1 :** placez le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif dans le compartiment de cuisson, en vérifiant qu'ils sont fermement installés.

**ÉTAPE 2 :** placez le compartiment de cuisson dans la base de la friteuse à air.



**REMARQUE :** la friteuse à air est fournie préassemblée. Le compartiment de cuisson doit être fermé correctement avant utilisation, sinon il pourrait empêcher la friteuse à air de fonctionner.

## Utilisation du séparateur

**ÉTAPE 1 :** pour utiliser le grand compartiment, assurez-vous que le séparateur est retiré du compartiment de cuisson. Pour séparer le compartiment en deux sections individuelles, assurez-vous que le séparateur est bien en place.



**REMARQUE :** pour vous assurer que le séparateur est inséré dans le bon sens, vérifiez que les flèches de guidage sur le séparateur sont orientées vers le haut. Il doit s'insérer facilement. Ne forcez pas l'insertion du séparateur, car vous risqueriez d'endommager la friteuse à air. la friteuse à air est fournie préassemblée. Le compartiment de cuisson doit être fermé correctement avant utilisation, sinon il pourrait empêcher la friteuse à air de fonctionner.

## Utilisation du panneau de commande

Voir « **Fig.1** ».

Lorsque la friteuse à air est branchée et alimentée sur secteur, elle émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer qu'elle est alimentée.

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse.

## Réglage manuel

Vous pouvez régler manuellement la durée et la température. Leurs valeurs dépendent des ingrédients préparés.

Des lignes s'affichent sur l'écran LED, indiquant que vous pouvez programmer la friteuse à air.

Sélectionnez le compartiment concerné en appuyant sur « **1** » ou sur « **2** ».

Pour effectuer un réglage manuellement, appuyez sur le bouton manuel, puis sur les boutons de réglage de la durée afin de modifier le temps de cuisson, jusqu'à 60 minutes au maximum (ou de 12 heures pour la déshydratation).

Appuyez sur les boutons de réglage de la température pour ajuster la température de cuisson, de 40 °C à 210 °C (ou 90 °C au maximum pour la déshydratation).

Si vous souhaitez n'utiliser qu'un compartiment, ne sélectionnez aucun paramètre pour l'autre.

appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



**REMARQUE :** reportez-vous au livret de recettes pour obtenir des informations supplémentaires et des instructions de cuisson.

## Fonctions pré-réglées

**ÉTAPE 1 :** appuyez sur l'une des touches de fonction pour utiliser une fonction de cuisson prédéfinie.

L'affichage passe automatiquement de la durée et de la température prédéfinies à l'affichage de la durée et de la température.

Ces réglages prédéfinis peuvent alors être modifiés selon vos besoins à l'aide des boutons de réglage de la durée et de la température.

Les boutons de réglage de la durée et de la température peuvent être maintenus enfoncés pour régler rapidement la durée ou la température.

**ÉTAPE 2 :** appuyez sur la touche départ/pause pour commencer le chauffage lorsque la durée et la température ont été réglées. La durée et la température peuvent être modifiées pendant la cuisson en appuyant sur le numéro du tiroir et en utilisant les boutons de réglage de la durée et de la température.

**ÉTAPE 3 :** une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, le minuteur retentit et la friteuse à air s'éteint.

**ÉTAPE 4 :** pour éteindre la friteuse à air, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé.



**REMARQUE :** si le compartiment de cuisson est retiré pendant la cuisson, la friteuse à air s'arrêtera de fonctionner. Réinsérez le compartiment de cuisson pour reprendre le processus de cuisson.

## Fonctions de cuisson

Fonction	Température prédéfinie	Plage de température	Durée
Friture à air	210 °C	80 à 210 °C	Max. 1 heure
Rôtir	190 °C	120 à 210 °C	Max. 4 heures
Cuisson	160 °C	120 à 210 °C	Max. 4 heures
Déshydrater	60 °C	40 à 90 °C	Max. 12 heures
Manuel	180 °C	40 à 210 °C	Max. 1 heure
Réchauffer	170 °C	130 à 210 °C	Max. 1 heure

## Utilisation du réglage de synchronisation de cuisson

Lorsque vous cuisinez divers ingrédients dans les compartiments séparés avec des durées et des températures différentes, utilisez le réglage « **sync** » pour que les deux sections terminent la cuisson en même temps.

**ÉTAPE 1 :** appuyez sur « **1** » et réglez les paramètres requis pour le premier compartiment de cuisson, en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** ».

**ÉTAPE 2 :** répétez l'opération pour le second compartiment de cuisson en appuyant sur « **2** ».

**ÉTAPE 3 :** appuyez sur le bouton de synchronisation de cuisson. Le bouton s'allume pour indiquer que le réglage a été sélectionné.

**ÉTAPE 4 :** appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.

## Utilisation du réglage de correspondance de cuisson

Utilisez le réglage de correspondance lorsque vous utilisez les compartiments de cuisson séparés pour cuire les mêmes aliments. La cuisson des deux compartiments se terminera en même temps.

**ÉTAPE 1 :** appuyez sur « **1** » et réglez les paramètres requis pour le premier compartiment de cuisson séparé, en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** ».

**ÉTAPE 2 :** appuyez sur le bouton de correspondance de cuisson ; le bouton s'allume pour indiquer que le réglage a été sélectionné.

**ÉTAPE 3 :** appuyez sur le bouton de marche/pause pour démarrer la cuisson.



**REMARQUE :** le bouton d'alimentation reste allumé lorsque l'appareil est branché.

## Utilisation de la friteuse à air

**ÉTAPE 1 :** branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur et allumez-la. La friteuse à air émet un signal sonore et le bouton d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est branché.

**ÉTAPE 2 :** appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer la friteuse à air. Les fonctions s'affichent, indiquant que vous pouvez programmer la friteuse à air.

**ÉTAPE 3 :** en suivant les instructions de la section intitulée « **Utilisation du panneau de commande** », utilisez les boutons de réglage de la durée et de la température pour augmenter ou diminuer la durée et la température, le cas échéant.

**ÉTAPE 4 :** retirez le compartiment de cuisson en le tirant de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Placez le compartiment de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.

**ÉTAPE 5 :** placez les ingrédients dans le plateau de cuisson à revêtement antiadhésif et faites glisser le compartiment de cuisson dans la friteuse à air pour le fermer.

**ÉTAPE 6 :** utilisez le panneau de commande numérique pour régler la durée et la température de cuisson des ingrédients. Vous pouvez aussi définir les réglages de durée et de température à l'aide des boutons de fonction, qui, lorsque vous appuyez dessus, alternent automatiquement entre la durée et la température prédéfinies pour la cuisson de divers ingrédients. Ces réglages prédéfinis peuvent alors être modifiés selon vos besoins à l'aide des boutons de réglage de la durée et de la température.

**ÉTAPE 7 :** certains ingrédients doivent être remués à la moitié du temps de cuisson. Retirez le compartiment de cuisson de l'unité principale de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Remuez doucement le compartiment de cuisson, puis faites-le glisser dans l'unité principale de la friteuse à air pour poursuivre la cuisson.

**ÉTAPE 8 :** une fois la cuisson terminée et la durée prédéfinie écoulée, la friteuse à air émet plusieurs signaux sonores et « **END** » s'affiche à l'écran. La friteuse à air s'éteint. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas bien cuits, fermez le compartiment de cuisson et replacez-le dans l'unité principale de la friteuse à air. Utilisez le panneau de commande numérique pour régler le temps de cuisson selon vos besoins. Si les aliments sont cuits, transférez-les dans un saladier ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces thermorésistantes (non fournies) si les aliments sont grands ou friables.



**REMARQUE :** pour modifier le temps de cuisson ou la température pendant la cuisson, utilisez les boutons de réglage de la durée et de la température, selon vos besoins. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, de la condensation peut apparaître sur la fenêtre d'observation. Ce phénomène est normal et disparaît une fois que la friteuse à air a refroidi.



**ATTENTION :** ne versez pas les aliments directement dans un saladier ou sur une assiette, car un excès d'huile pourrait s'accumuler au fond du compartiment de cuisson et couler sur les aliments, le saladier ou l'assiette. Faites preuve de prudence lors de l'ouverture et de la fermeture du compartiment de cuisson, car celui-ci peut devenir très chaud pendant l'utilisation de l'appareil.



**AVERTISSEMENT :** la tension nominale reste présente même lorsque la friteuse à air est éteinte. Pour éteindre la friteuse à air de façon permanente, arrêtez-la et débranchez-la de l'alimentation secteur.

## Rangement

Vérifiez que la friteuse à air est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec. N'enroulez jamais le cordon trop serré autour de la friteuse à air pour éviter de l'endommager.

## Spécifications

Code produit : EK5872

Entrée : 220–240 V ~ 50–60 Hz

Sortie : 2300 W

## Tableau de cuisson

Guide de cuisson avec la friteuse à air				
Ingrédients	Quantité	Huile	Température	Temps de cuisson
<b>Légumes</b>				
Asperges	200 g Entières, taillées	2 cuillères à café	200 °C	8 à 12 min
Poivrons	2 poivrons Entiers	Aucune	200 °C	16 min
Brocoli	1 tête (400 g) Coupée en fleurettes de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	9 min
Courge butternut	500 à 750 g Coupée en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	20 à 25 min
Carottes	500 g Épluchées et coupées en morceaux de 1,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	13 à 16 min
Chou-fleur	1 tête (900 g) Coupée en fleurettes de 2,5 cm	2 cuillère à soupe	200 °C	15 à 20 min
Épi de maïs	4 épis Épis entiers, feuilles retirées	1 cuillère à soupe	200 °C	12 à 15 min
Courgettes	500 g Coupées en quartiers dans la longueur, puis en morceaux de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	15 à 18 min
Haricots verts	200 g Équeutés	1 cuillère à soupe	200 °C	8 min
Chou kale	100 g Feuilles déchirées, tiges retirées	Aucune	150 °C	8 min
Champignons	225 g Coupés en quartiers	1 cuillère à soupe	200 °C	7 min
Pommes de terre blanches	750 g Coupées en quartiers de 2,5 cm	1 cuillère à soupe	200 °C	18 à 20 min
	450 g Coupées en frites fines	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	20 à 24 min
	450 g Coupées en frites épaisses	1 à 3 cuillères à soupe	200 °C	23 à 26 min
	4 patates douces Entières, piquées avec une fourchette	Aucune	200 °C	25 min
Patates douces	4 patates douces Entières, piquées avec une fourchette	1 cuillère à soupe	200 °C	15 à 20 min
	4 patates douces Entières, piquées avec une fourchette	Aucune	200 °C	30 à 35 min
<b>Poulet</b>				
Blancs de poulet	2 blancs désossés	Badigeonnés d'huile	200 °C	20 à 25 min
	4 blancs désossés	Badigeonnés d'huile	200 °C	30 à 35 min
Cuisses de poulet	4 cuisses avec os	Badigeonnés d'huile	200 °C	22 à 28 min
	4 cuisses désossées	Badigeonnés d'huile	200 °C	18 à 22 min
Ailes de poulet	1 kg d'ailes avec os	1 cuillère à soupe	200 °C	33 min

<b>Guide de cuisson avec la friteuse à air</b>				
<b>Bœuf</b>				
Steaks hachés	4 x 100 g 2,5 cm d'épaisseur	Aucune	190 °C	12 min
Steaks	2 faux-filets de 200 g chacun 1,5 à 2,5 cm d'épaisseur	Aucune	200 °C	Bleu : 9 à 10 min Saignant : 10 à 12 min Bien cuit : 18 à 20 min
<b>Porc</b>				
Bacon	4 tranches Coupées en deux	Aucune	180 °C	9 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes avec os	Badigeonnés d'huile	200 °C	15 à 18 min
	2 côtelettes désossées	Badigeonnés d'huile	200 °C	14 à 17 min
Saucisses	4 saucisses	Badigeonnés d'huile	200 °C	16 min
<b>Agneau</b>				
Côtelettes d'agneau	4 côtelettes (340 g)	Badigeonnés d'huile	200 °C	12 min
<b>Poisson et fruits de mer</b>				
Filets de saumon	2 filets	Badigeonnés d'huile	200 °C	10 à 13 min
Crevettes	16 grosses crevettes Entières et épluchées	1 cuillère à soupe	200 °C	7 à 10 min
<b>Congelé</b>				
Nuggets de poulet	1 boîte (397 g)	Aucune	200 °C	16 min
Bâtonnets de poulet	11	Aucune	190 °C	8 min
Filets de poisson	4 filets (500 g)	Aucune	200 °C	14 à 16 min
Filets de poisson enrobés de pâte	4 filets Retournez à mi-cuisson	Aucune	180 °C	18 min
Bâtonnets de poisson	10	Aucune	200 °C	15 min
Tempura de crevettes	8 crevettes (140 g au total) Retournez à mi-cuisson	Aucune	190 °C	8 à 9 min
Frites fines	500 g	Aucune	180 °C	20 à 22 min
	1 kg	Aucune	180 °C	42 min
Frites épaisses cuites au four	500 g	Aucune	180 °C	20 min
Quartiers de pommes de terre	500 g	Aucune	180 °C	20 min
Pommes de terre rôties	700 g	Aucune	190 °C	20 min
Galettes de pomme de terre	7	Aucune	200 °C	15 min
Frites de patate douce	450 g	Aucune	190 °C	20 à 22 min
Hamburgers végétaliens	4	Aucune	180 °C	10 min
Champignons panés	300 g	Aucune	190 °C	10 à 12 min
Rondelles d'oignons	300 g	Aucune	190 °C	14 min
Yorkshire puddings	8 (150 g)	Aucune	180 °C	3 à 4 min





# RECETTES

## Côtelettes de porc au miel

### Ingrédients

- 2 côtelettes de porc
- 85 g de miel
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café d'ail haché

### Préparation

Mélangez tous les ingrédients, à l'exception des côtelettes de porc, dans un saladier. Trempez les côtelettes de porc dans le mélange, couvrez-les et mettez-les au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la.

Réglez la température à 200 °C et la durée entre 15 et 20 minutes, puis placez délicatement les côtelettes de porc dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que les côtelettes de porc sont cuites avant de servir.

Servez immédiatement avec des accompagnements variés.

## Cuisses de poulet croustillantes au citron vert et au persil

### Ingrédients

- 4 cuisses de poulet
- 4 gousses d'ail hachées
- 2 citrons verts pressés
- 120 g de chapelure
- 64 g de farine
- 30 g de persil frais haché
- 160 ml de babeurre
- 2 cuillères à café de sucre roux
- $\frac{3}{4}$  cuillère à café de cumin moulu
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de flocons de piment
- Spray de cuisson
- Sel et poivre, à votre goût

### Préparation

Mélangez le babeurre, les flocons de piment, l'ail, le sucre, le cumin, le persil et le jus de citron vert dans un saladier.

Plongez les cuisses de poulet dans le mélange de babeurre, puis dans la chapelure jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Vaporisez du spray de cuisson sur tous les côtés des cuisses de poulet.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Réglez la température sur 200 °C et la durée entre 22 et 28 minutes, puis placez délicatement les cuisses de poulet dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que le poulet est bien cuit avant de servir.

Servez immédiatement avec des accompagnements variés.

## Saumon cajun frit

### Ingrédients

910 g de filets de saumon  
380 g de farine de maïs  
3 œufs  
125 ml de lait  
125 ml de bière blonde  
3 cuillères à soupe de moutarde  
2 cuillères à soupe de sel  
2 cuillères à café de poivre noir  
½–1 cuillère à soupe de sauce Tabasco  
½–1 cuillère à café de poivre de Cayenne (ou à votre goût)  
Spray de cuisson

### Préparation

Fouettez les œufs, le lait, la bière, la moutarde, la sauce Tabasco, le poivre de Cayenne et la moitié du sel et du poivre dans un saladier. Coupez les filets de poisson en petits morceaux et plongez-les dans le mélange d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient entièrement enrobés. Couvrez et mettez au frais pendant environ 1 heure. Mélangez la farine de maïs et le sel et le poivre restants dans un saladier ou une assiette peu profonde. Retirez les morceaux de poisson du mélange d'œufs et trempez-les dans la farine de maïs pour les enrober uniformément. Vaporisez du spray de cuisson sur tous les côtés du poisson.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Réglez la température à 200 °C et la durée à environ 15 minutes, puis placez délicatement les morceaux de poisson dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que le poisson est bien cuit avant de servir. Servez immédiatement avec des accompagnements variés.

## Sauté de légumes à la sauce soja

### Ingrédients

8 petits épis de maïs, coupés en tranches dans la longueur  
3 gros champignons de Paris, coupés en quartiers  
2 oignons blancs, coupés en quartiers  
1 courge butternut, épluchée et coupée en dés  
1 poivron rouge, coupé en tranches  
1 poivron vert, coupé en tranches  
1 poivron jaune, coupé en tranches  
1 poivron orange, coupé en tranches  
1 courgette, tranchée dans la diagonale  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
1 cuillère à café d'herbes mélangées  
Sel et poivre, à votre goût

### Préparation

Enrobez les légumes d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre et des herbes mélangées à votre goût.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Réglez la température à 200 °C et la durée à environ 15 minutes, puis placez délicatement les pommes de terre dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que les légumes sont cuits avant de servir. Servez avec de la sauce soja.

## Quartiers de patates douces

### Ingrédients

2 patates douces, coupées en quartiers  
1 cuillère à café de flocons de piment  
Sel et poivre, à votre goût  
Spray de cuisson

### Préparation

Vaporisez du spray de cuisson sur tous les côtés des quartiers et assaisonnez de flocons de piment, de sel et de poivre. Remuez pour mélanger.

Branchez la friteuse à air sur l'alimentation secteur, puis allumez-la. Sélectionnez la fonction « **CHIP** ».

Placez délicatement les quartiers dans le compartiment de cuisson approprié.

Vérifiez que les quartiers sont bien dorés avant de servir.

Servez immédiatement avec une sauce.



# CE

## Mise au rebut des piles/batteries usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, sur ses piles ou sur son emballage, signifie que ce produit et toutes les piles qu'il contient ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de les remettre à un point de collecte approprié destiné au recyclage des piles/batteries et des équipements électriques et électroniques. Cette collecte sélective et ce recyclage contribuent à préserver les ressources naturelles et à prévenir les conséquences négatives potentielles sur la santé et l'environnement, liées à la présence possible de substances dangereuses dans les piles/batteries et les équipements électriques et électroniques, pouvant être causées par une élimination inadéquate des déchets. Certains revendeurs proposent des services de reprise qui permettent à l'utilisateur de renvoyer les équipements usagés pour une mise au rebut appropriée. **Il est de la responsabilité de l'utilisateur de supprimer toutes les données situées sur les équipements électriques et électroniques avant la mise au rebut.** Pour plus d'informations sur les centres de collectes des piles et des déchets électriques et électroniques usagés, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Fabriqué par :  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**FABRIQUÉ EN CHINE.**

CD290923/MD300524/V3