

Sur la table

FRITEUSE À AIR CHAUD

APPAREIL DE CUISINE MULTIFONCTION DE 12,3 L

MANUEL D'UTILISATION



MODÈLE : SLT-1807

LIRE LES MESURES DE SÉCURITÉ, LES AVERTISSEMENTS, LES MISES EN GARDE ET LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION.



Félicitations! Vous avez fait l'acquisition d'un appareil de comptoir des plus polyvalents, pratiques et puissants.

Cette friteuse à air chaud et ses accessoires permettent à chacun de déguster ses aliments préférés de façon saine, rapide et facile.

Pour profiter au maximum de votre friteuse à air chaud, lisez tout le manuel d'utilisation.

Bon appétit!

Sur la table

CONTENU

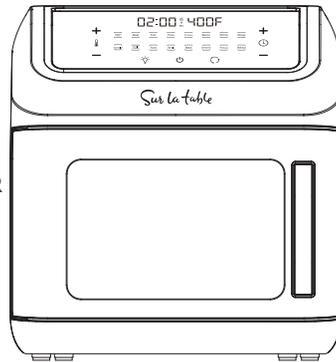
FRITEUSE À AIR CHAUD
MULTIFONCTION

7 en 1

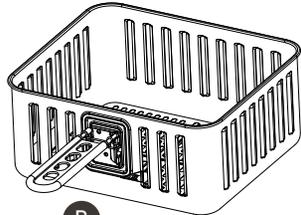
10

ACCESSOIRES

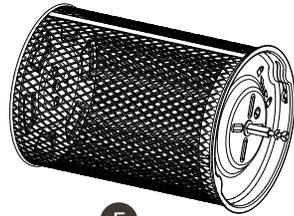
A
FRITEUSE À AIR



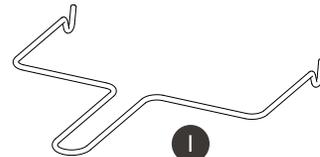
Friture à l'air •
Rôtisserie • Cuisson
Cuisson à feu vif
Réchauffage
Préchauffage
Déshydratation



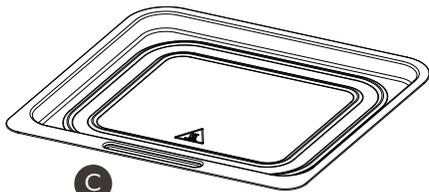
B
PANIER À FRITURE À AIR



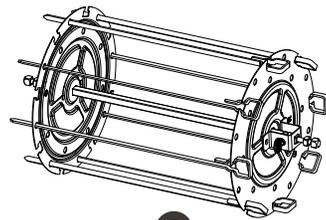
F
PANIER ROTATIF



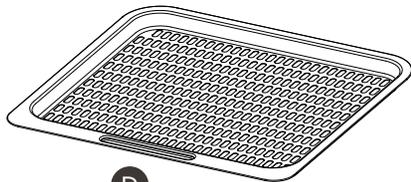
I
POIGNÉE À RÔTISSERIE



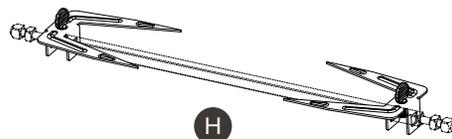
C
PLATEAU À GRAISSE



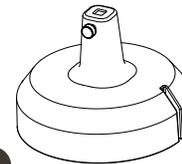
G
8 BROCHETTES ET SUPPORT



D
2 PLATEAUX À FRITURE À AIR



H
FOURCHETTES DE
RÔTISSERIE



E
SUPPORT POUR
RÔTISSERIE



TOUS LES ACCESSOIRES PASSENT AU LAVE-VAISSELLE

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS ET LES CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE. SI L'APPAREIL EST TRANSFÉRÉ À UN TIERS, LES INSTRUCTIONS DOIVENT ÊTRE COMPRIS. POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE OU DE BLESSURE, TOUJOURS PRENDRE DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES DURANT L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, NOTAMMENT :

- Lire toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, seulement les poignées et les boutons. Utiliser des mitaines de four ou des poignées isolantes.
- Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger l'appareil, son cordon ou sa fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Surveiller attentivement les enfants lorsque l'appareil est utilisé par eux ou près d'eux.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou d'installer ou de retirer des accessoires.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé ou à la suite d'un problème de fonctionnement ou d'un bris quelconque. Amener l'appareil à un centre d'entretien autorisé pour un examen, une réparation ou un ajustement.
- Pour éviter les blessures, ne pas utiliser d'accessoire non approuvé pour cet appareil.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou du comptoir, ou entrer en contact avec une surface chaude.
- Ne pas placer près d'un brûleur au gaz ou électrique ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence en déplaçant l'appareil lorsqu'il contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
- Avant de débrancher l'appareil, mettre toutes les commandes en position éteinte.
- Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Utiliser à des fins domestiques seulement.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles.

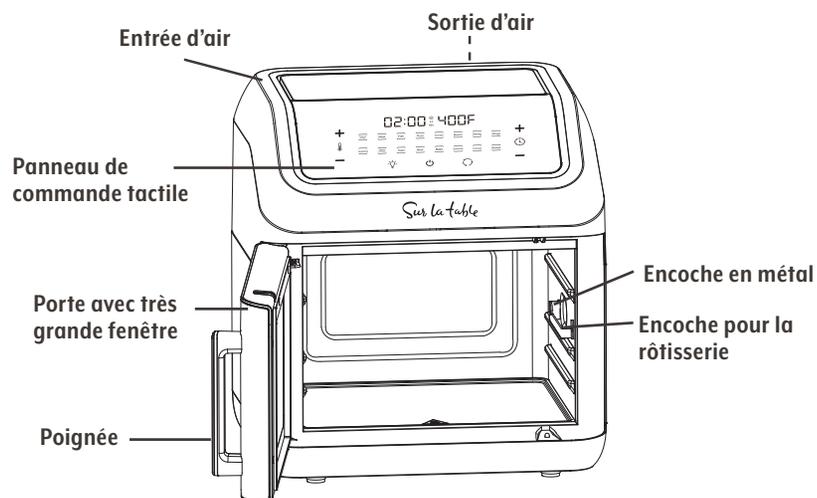
ATTENTION : RISQUE D'ÉLECTROCUTION! Faire cuire les aliments dans un contenant amovible seulement.

- Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une des lames de contact est plus large que l'autre) réduisant le risque de décharge électrique. Cette fiche ne se branche que dans un sens; si elle n'entre pas dans la prise, inverser la fiche. Si le problème persiste, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche.
- S'assurer que les poignées sont montées et fixées correctement.
- Utiliser le cordon compris seulement.
- Dégager un espace d'au moins 15 cm (6 po) tout autour de l'appareil pour assurer une ventilation adéquate.
- Pour éviter que des aliments entrent en contact avec l'élément chauffant, ne pas trop remplir le panier rotatif.
- Garder les mains et le visage à une distance sécuritaire de la sortie d'air au dos de l'appareil lorsque celui-ci est en marche, car l'air qui en sort sera chaud. Ne jamais couvrir la sortie d'air, qui deviendra chaude. Ne pas y toucher sans prendre de précautions.

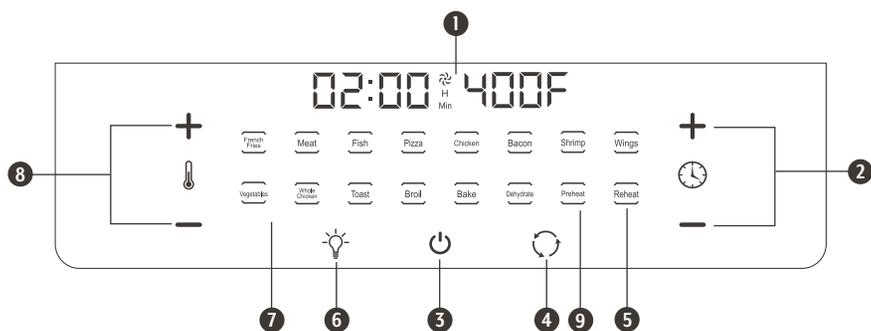
CONSERVER CES INSTRUCTIONS



SURVOL DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD DE 12,3 L



Le produit peut varier légèrement par rapport à l'illustration.



NOM	DÉTAIL	FONCTION
1	Display	Affichage du temps et de la température
2	⌚ +/-	Augmentation ou diminution du temps de cuisson
3	⏻	Bouton d'alimentation
4	↻	Rotation (accessoires F, G et H)
5	Reheat	Réchauffage (fonction préprogrammée)
6	💡	Interrupteur de la lumière
7	Pre-sets	Fonctions préprogrammées
8	🌡 +/-	Augmentation ou diminution de la température
9	Preheat	Préchauffage

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE



Figure 3

BOUTON D'ALIMENTATION (⏻) Appuyer sur le bouton d'ALIMENTATION pour commencer. Ce même bouton sert à démarrer la cuisson une fois le TEMPS et la TEMPÉRATURE réglés. Appuyer sur le bouton d'ALIMENTATION à nouveau pour éteindre l'appareil.

ÉCRAN NUMÉRIQUE. Lors du fonctionnement, la TEMPÉRATURE et le TEMPS de cuisson restant s'affichent ensemble sur l'écran numérique. Lorsque le décompte arrive à 00:00, le mot « OFF » apparaît, 3 bips retentissent et l'appareil s'éteint automatiquement.

16 BOUTONS DE FONCTIONS PRÉPROGRAMMÉES. Pour utiliser l'une des 16 fonctions préprogrammées du menu, appuyer sur le bouton de la fonction voulue (frites, viande, poisson, pizza, poulet, bacon, crevettes, ailes de poulet, légumes, poulet entier, pain grillé, cuisson à feu vif, cuisson, déshydratation, préchauffage ou réchauffage).

BOUTON DE LUMIÈRE (💡). Appuyer sur ce bouton pour allumer ou éteindre la lumière. Lorsque la lumière est ALLUMÉE, le bouton clignote. Appuyer sur le bouton (💡) clignotant pour éteindre la lumière. N. B. : Lorsque la porte est ouverte, la lumière s'allume. Lorsque la porte est bien fermée, la lumière s'éteint.

On peut allumer ou éteindre la lumière lors de la cuisson. La lumière s'éteint automatiquement lorsque la cuisson est terminée et que la friteuse s'éteint.

ICÔNE DE VENTILATEUR (✳️). L'icône blanche de ventilateur à convection (✳️) clignote lorsque la friteuse est en marche, jusqu'à ce que le mot « OFF » apparaisse sur l'écran numérique, que 5 bips retentissent et que la friteuse s'éteigne.

BOUTON DE TEMPS (⌚). Appuyer pour modifier le TEMPS sur l'écran numérique. Les symboles (+) et (-) permettent d'ajouter ou de retirer une minute au temps de cuisson. Appuyer longtemps sur le symbole (+) ou (-) pour ajouter ou retirer cinq minutes au temps de cuisson.

N. B. : On peut modifier le temps même si la cuisson est en cours.

BOUTON DE TEMPÉRATURE (🌡). Appuyer pour modifier la TEMPÉRATURE sur l'écran numérique. Les symboles (+) et (-) permettent d'augmenter ou de diminuer la TEMPÉRATURE de cuisson de 5 °F. N. B. : On peut modifier la température même si la cuisson est en cours. Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, maintenir les boutons de réglage de la température (+) et (-) enfoncés simultanément pendant 3 secondes.

BOUTON DE RÔTISSERIE (🌀). Une fois les aliments bien installés sur l'accessoire de rôtisserie et ce dernier bien fixé dans l'appareil, appuyer sur ce bouton pour faire tourner l'accessoire à rôtisserie. L'icône RÔTISSERIE clignotera. Appuyer sur le bouton RÔTISSERIE (🌀) clignotant pour faire cesser la rotation.

BOUTON DE PRÉCHAUFFAGE. Après avoir sélectionné la fonction préprogrammée désirée et réglé le temps et la température, appuyer sur ce bouton pour préchauffer la friteuse. Une fois la bonne température atteinte, un bip retentit et l'écran numérique indique « ADD FOOD ». Insérer les aliments, fermer la porte, et la cuisson commencera après 5 secondes d'inactivité.

TABLEAU DU MENU

	MENU	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT (°F)	PLAGE DE TEMPÉRATURE (°F)	TEMPS (MINUTES)	PLAGE DE TEMPS (MINUTES)
1	Frites	400	150~400	20	1~90
2	V viande	350	150~400	30	1~90
3	Poisson	325	150~400	20	1~90
4	Pizza	350	150~400	8	1~90
5	Poulet	370	150~400	25	1~90
6	Bacon	320	150~400	8	1~90
7	Crevettes	380	150~400	3	1~90
8	Ailes de poulet	400	150~400	20	1~90
9	Légumes	300	150~400	10	1~90
10	Poulet entier	350	150~400	35	1~90
11	Pain grillé	400	150~400	3	1~90
12	Cuisson à feu vif	400	150~400	6	1~90
13	Cuisson	320	150~400	30	1~90
14	Déshydratation	120	90~170	8:00	1:00~24:00
15	Préchauffage	350	150~400	5	1~60
16	Réchauffage	280	150~400	6	1~90
17	Par défaut	380	150~400	15	1~90

N. B. : Le mode rôtisserie peut être utilisé avec n'importe laquelle des 16 fonctions préprogrammées ou à la température par défaut de 380 °F pour 15 minutes. Le mode rôtisserie s'active automatiquement pour la fonction de poulet entier.

ATTENTION : RISQUE D'INCENDIE! Ne jamais utiliser un récipient de cuisson rempli d'huile chaude ou d'un autre liquide chaud.

ATTENTION : RISQUE DE BRULURE! L'appareil sera chaud pendant et après l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Utiliser des mitaines de four.

COMMENCER À CUISINER

Commencer à cuisiner sans préchauffer l'appareil

ÉTAPE 1 Placer les aliments sur ou dans l'accessoire voulu et placer ce dernier dans l'appareil.

ÉTAPE 2 Sélectionner la fonction de cuisson préprogrammée voulue.

ÉTAPE 3 Régler le temps et la température de cuisson selon les besoins.

ÉTAPE 4 La cuisson commencera automatiquement après 5 secondes d'inactivité.

Commencer à cuisiner en utilisant la fonction de préchauffage

ÉTAPE 1 Sélectionner la fonction de cuisson préprogrammée.

ÉTAPE 2 Régler le temps et la température de cuisson selon les besoins.

ÉTAPE 3 Appuyer sur le bouton de préchauffage.

ÉTAPE 4 Une fois préchauffée, la friteuse émettra 3 bips, et l'écran numérique indiquera d'insérer les aliments.

ÉTAPE 5 Insérer soigneusement les aliments dans la friteuse.

ÉTAPE 6 La cuisson commencera automatiquement après 5 secondes d'inactivité.

LUMIÈRE

Appuyer sur le bouton  (6) pour allumer ou éteindre la lumière intégrée.

ROTATION

Ce mode permet de faire tourner lentement le panier rotatif (F), le support à brochettes (G) ou les fourchettes de rôtisserie (H).

- Ouvrir la porte (la lumière dans l'appareil s'allumera).
- Avec la poignée à rôtisserie (I), placer la tige de l'accessoire (F, G ou H) dans le coupleur gauche (figure 1), puis l'embout droit dans la fente de support (figure 2).

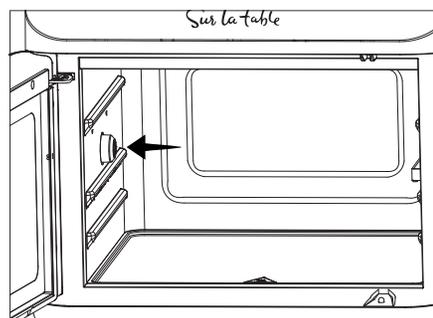


Figure 1

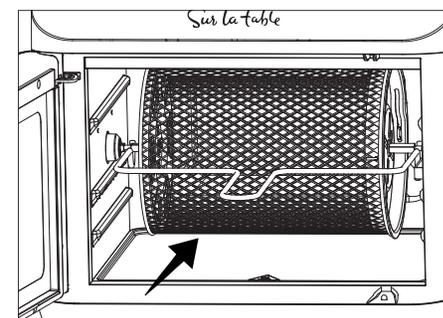


Figure 2

- Retirer la poignée (I) de l'appareil.
- Fermer la porte.
- Pour activer ou désactiver la rotation, appuyer sur le bouton ().
- Après la cuisson, utiliser la poignée (I) pour retirer l'accessoire (F, G ou H).
- Retirer doucement la poignée (I) et l'accessoire (F, G ou H) de l'appareil.

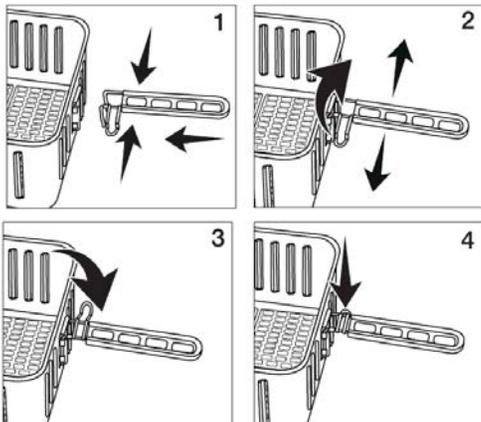
UTILISER LES ACCESSOIRES

NOM	FONCTION
B Panier à friture	Faire frire de grandes quantités de nourriture. Toujours placer sur le plateau à graisse (C), inséré sur les rails inférieurs.
C Plateau à graisse	Recueillir l'huile et les autres résidus lors de la friture.
D Plateau à friture	Déshydrater, faire frire ou réchauffer des aliments.
E Support pour rôtisserie	Soutenir l'accessoire chaud (F, G ou H) après la cuisson. ATTENTION : Ne pas placer le support dans l'appareil.
F Panier rotatif	Faire frire les aliments de façon uniforme. Préparer des frites ou des fruits séchés rôtis.
G Support à brochettes	Faire frire à l'air chaud ou griller de la viande, du poisson ou des légumes.
H Fourchettes de rôtisserie	Faire frire à l'air chaud un poulet entier ou de gros morceaux de viande. Insérer la tige sur la longueur dans le morceau de viande*.
I Poignée à rôtisserie	Insérer ou retirer les accessoires (F, G ou H).

S'assurer que le poulet entier ou les gros morceaux de viande entrent dans l'appareil sans toucher aux éléments chauffants, aux parois internes ou à la porte de l'appareil lors de la rotation.

ATTENTION : RISQUE DE BLESSURE! Les brochettes et les fourchettes ont des bords coupants. Manipuler avec soin.

Utiliser le panier à friture **B**



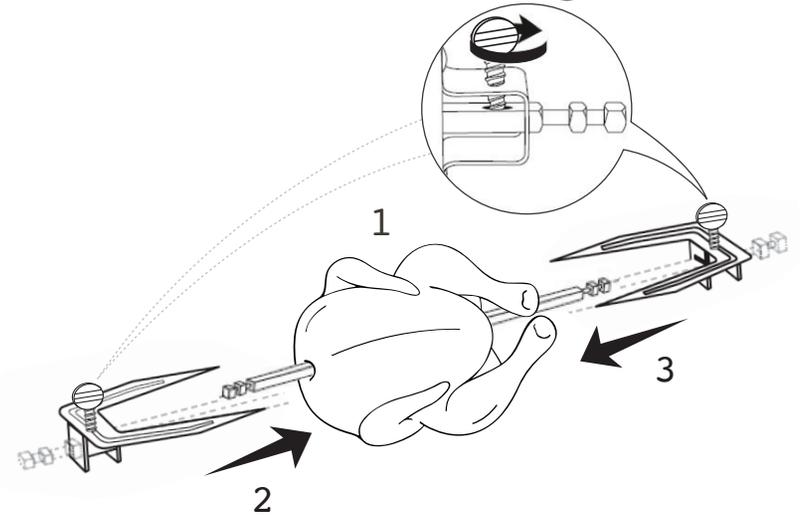
Fixer la poignée au panier

1. Serrer doucement les côtés de la poignée.
2. Insérer les bouts dans le haut des fentes du panier et relâcher la poignée en place.
3. Faire tourner l'attache au-dessus de la poignée jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.

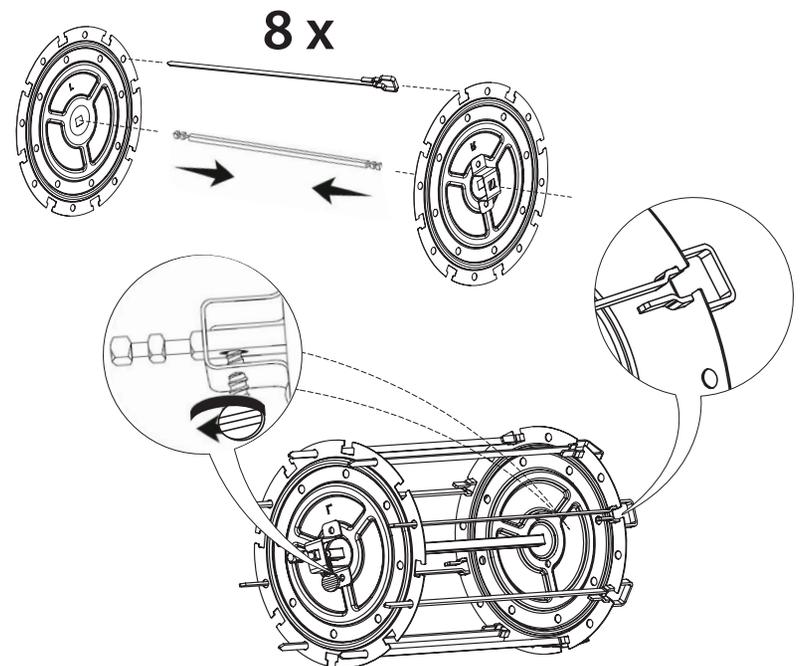
Retirer la poignée du panier

1. Rabattre le côté droit de l'attache et faire tourner cette dernière en dessous de la poignée.
2. Serrer doucement les côtés de la poignée en tirant vers le haut, poignée jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.

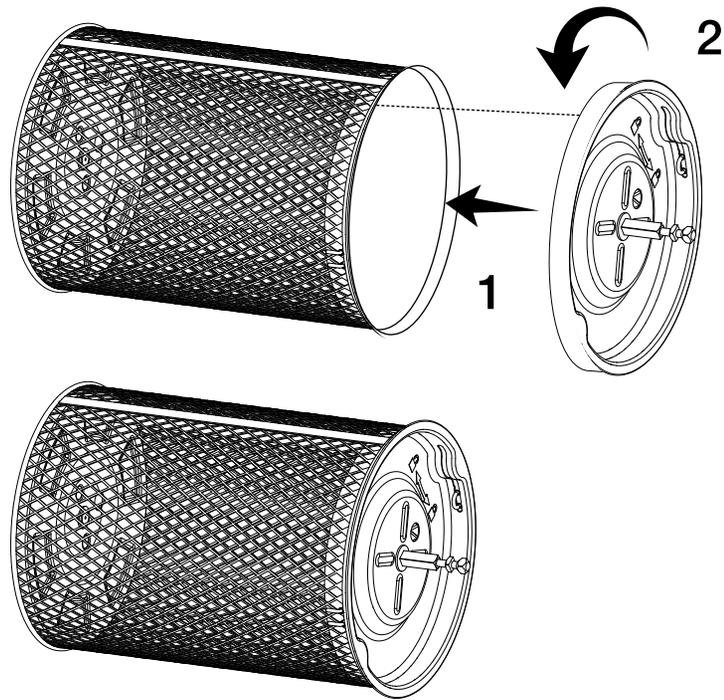
Utiliser les fourchettes de rôtisserie **H**



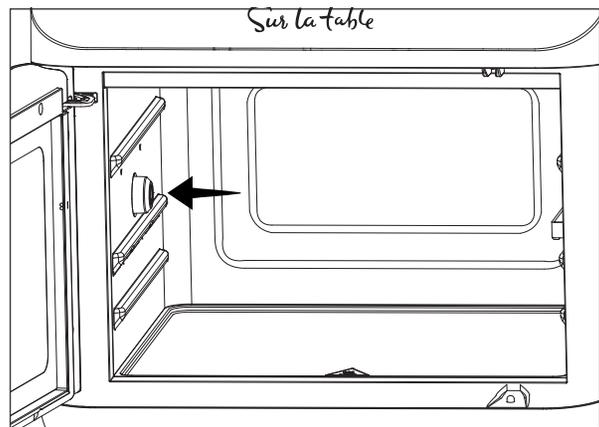
Utiliser le support à brochettes **G**



Utiliser le panier rotatif **F**

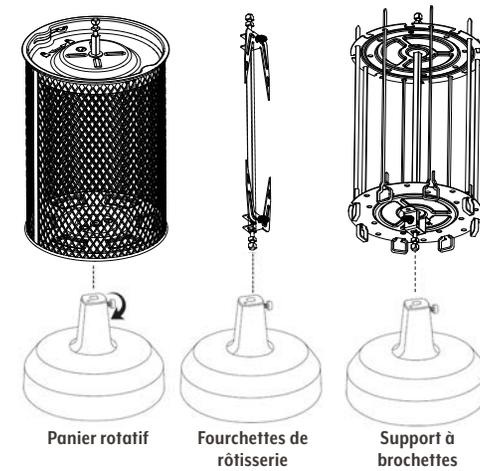


Insérer l'accessoire à rôtisserie **F G H**

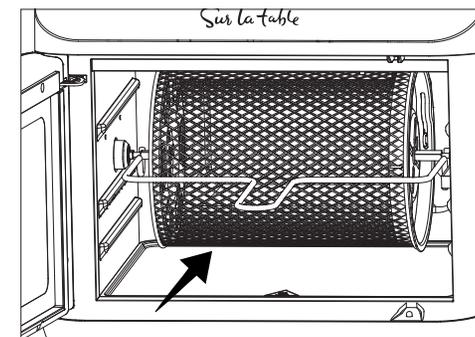


Tenir l'accessoire à rôtisserie monté à un certain angle (le côté droit plus haut que le gauche) et insérer le côté gauche de l'accessoire dans le coupleur de l'appareil.

Utiliser le support **E**



Utiliser la poignée à rôtisserie **I**



Installer les plateaux à friture

Placer les plateaux à friture (D) sur l'un des deux ensembles de rails dans l'appareil. Utiliser les rails inférieurs pour une température basse, et supérieurs pour une température élevée.

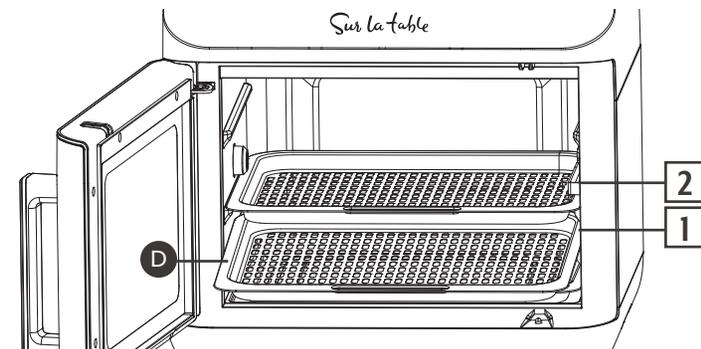


TABLEAU DE CUISSON

N. B. : Pour des résultats optimaux, on recommande de précuire certains aliments à basse température avant la friture à air chaud.

N. B. : Les temps de cuisson recommandés sont établis selon le type d'aliment. Ils varieront selon la taille et les quantités des portions.

N. B. : Ces temps de cuisson sont calculés en supposant qu'il n'y a pas de préchauffage.

TYPE D'ALIMENT	MIN.-MAX.	TEMP.	TEMPS	CONSEIL	
Frites surgelées fines	1,5 à 3tasses (330 à 660 g)	400 °F (200 °C)	15 à 20 minutes		
Frites surgelées épaisses					
Frites maison	1,5 à 3,5 tasses (330 à 770 g)	400 °F (200 °C)	10 à 16 minutes		
Quartiers de pommes de terre maison	1,5 à 3,5 tasses (330 à 770 g)	360 °F (182 °C)	18 à 22 minutes	Ajouter 1/2 c. à table d'huile	
Pommes de terre en dés maison	1,5 à 3,5 tasses (330 à 770 g)	360 °F (182 °C)	12 à 18 minutes	Ajouter 1/2 c. à table d'huile	
Galettes de pommes de terre	1 tasse (220 g)	360 °F (182 °C)	15 à 18 minutes	Ajouter 1/2 c. à table d'huile	
Pommes de terre gratinées	2 tasses (440 g)	360 °F (182 °C)	15 à 18 minutes		
Steaks	0,25 à 1,1 lb (110 à 500 g)	360 °F (182 °C)	8 à 12 minutes		
Côtelettes de porc			10 à 14 minutes		
Galettes de hamburger			7 à 14 minutes		
Saucisses en croute			400 °F (200 °C)	13 à 15 minutes	
Pilons de poulet			360 °F (182 °C)	18 à 22 minutes	
Poitrines de poulet				10 à 15 minutes	
Rouleaux de printemps	0,25 à 0,75 lb (110 à 340 g)	360 °F (182 °C)	15 à 20 minutes		
Croquettes de poulet surgelées	0,25 à 1,1 lb (110 à 500 g)	400 °F (200 °C)	10 à 15 minutes		
Bâtonnets de poisson surgelés			6 à 10 minutes		
Bâtonnets de mozzarella			360 °F (182 °C)	8 à 10 minutes	

TYPE D'ALIMENT	MIN.-MAX.	TEMP.	TEMPS	CONSEIL
Légumes farcis	0,25 à 1,1 lb (110 à 500 g)	320 °F (160 °C)	10 minutes	
Gâteau	1,25 tasse (275 g)	360 °F (182 °C)	20 à 25 minutes	Utiliser un moule à cuisson
Quiche	1,5 tasse (330 g)	360 °F (182 °C)	20 à 22 minutes	Utiliser un moule à cuisson
Muffins	1,25 tasse (275 g)	400 °F (200 °C)	15 à 18 minutes	Utiliser un moule à cuisson
Collations sucrées	1,5 tasse (330 g)	320 °F (160 °C)	20 minutes	Utiliser un moule à cuisson
Rondelles d'ognon surgelées	1 lb (450 g)	400 °F (200 °C)	15 minutes	

Régler la température

Appuyer sur les symboles (+) ou (-) (8) pour régler la température.

N. B. : La température peut être modifiée à tout moment avant ou pendant la cuisson.

Pour passer des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius, maintenir les boutons de réglage de la température (+) et (-) enfoncés simultanément pendant 3 secondes.

Régler le temps

Appuyer sur les symboles (+) ou (-) (2) pour régler le temps.

N. B. : Le temps peut être modifié à tout moment avant ou pendant la cuisson.

N. B. : Vérifier la cuisson des aliments en coupant un gros morceau pour voir à l'intérieur ou en mesurant la température interne avec un thermomètre alimentaire (non compris). Consulter les recommandations de température interne minimale.

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE
Bœuf, porc, veau et agneau	145 °F (62,8 °C) (laisser reposer au moins 3 minutes)
Viande hachée	160 °F (71,1 °C)
Volaille	165 °F (73,9 °C)
Poisson et fruits de mer	145 °F (62,8 °C)

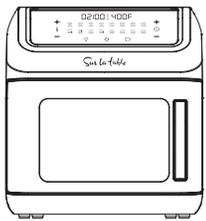
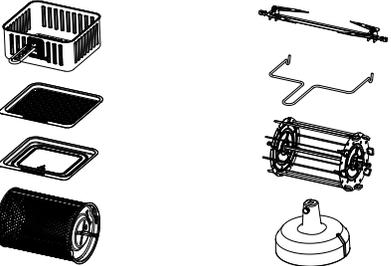
CONSEILS DE CUISSON

- **POUR UN EXTÉRIEUR CROUSTILLANT**, éponger les aliments, puis les mélanger doucement ou les vaporiser avec de l'huile pour les faire dorer.
- Pour estimer **LE TEMPS DE FRITURE DES ALIMENTS NON MENTIONNÉS DANS LE TABLEAU**, régler la température à 10 °F (6 °C) de moins que la température indiquée pour un four conventionnel et faire cuire de 30 à 50 % moins longtemps que le temps indiqué.
- **LORS DE LA FRITURE D'ALIMENTS TRÈS GRAS** (ailes de poulet, saucisses, etc.), vider l'huile accumulée dans le plateau à graisse (C) entre les fournées pour éviter qu'elle se mette à fumer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : Risque d'électrocution! Pour éviter les décharges électriques, débrancher l'appareil avant le nettoyage.

ATTENTION : Risque de brûlure! L'appareil sera chaud pendant et après la cuisson. Ne pas toucher l'entrée ou la sortie d'air ou les accessoires à mains nues. Laisser l'appareil refroidir 30 minutes avant le nettoyage.

			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✓

ATTENTION : Risque d'électrocution! Lors du nettoyage, ne pas immerger les parties électriques de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais mettre l'appareil sous l'eau courante.

- Essuyer l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide.
- Sécher l'appareil et les accessoires après le nettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyant corrosif, de brosse métallique, de tampon à récurer abrasif ou d'instrument en métal ou pointu pour nettoyer l'appareil.

Entreposage

- Ranger l'appareil dans son emballage original, dans un endroit sec. Tenir hors de la portée des enfants et des animaux.

Entretien

- Tout entretien autre que ce qui est mentionné dans ce manuel doit être effectué par un professionnel dans un centre de réparation.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier si la fiche est branchée sur la prise. Vérifier si la prise fonctionne.
L'appareil surchauffe et s'éteint soudainement.	Débrancher l'appareil et le laisser refroidir au moins 30 minutes.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le panier rotatif est trop plein. Faire de plus petites fournées pour arriver à une cuisson uniforme. La température est trop basse. Augmenter la température et continuer la cuisson.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Il y a trop d'huile. Les accessoires ont des résidus d'huile des dernières utilisations.

CODES D'ERREUR

PROBLÈME	SOLUTION
E1	Circuit du capteur thermique ouvert. 1 877 246-0990
E2	Court-circuit du capteur thermique. 1 877 246-0990

**GARANTIE
LIMITÉE D'UN AN**

Sur la table

**FRITEUSE À
AIR CHAUD**

APPAREIL DE CUISINE MULTIFONCTION DE 12,3 L

MODÈLE : SLT-1807