Recyclage

ATTENTION : 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.
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, renseignez-vous 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

Imported by :
EZ TRADING
1, quai du Point du Jour
92100 BOULOGNE BILLANCOURT - France
RCS B342 237 302

Photos non contractuelles.

EXPERT COOKER

Manuel d'instructions

Sommaire

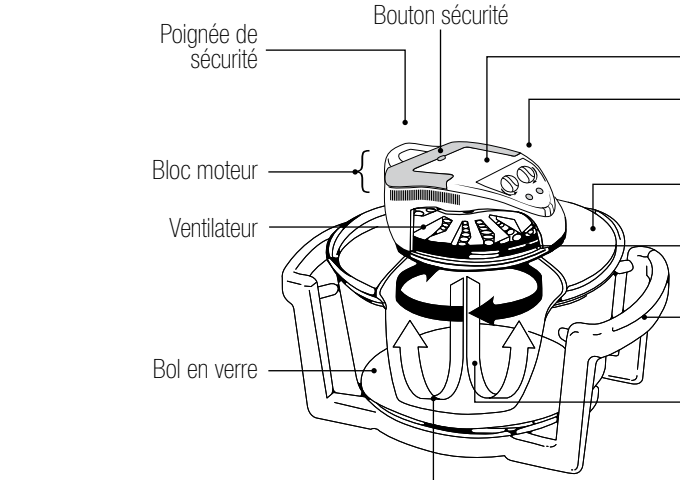
Découvrez votre Expert Cooker ..... pages 3 & 4
Caractéristiques techniques ..... page 4

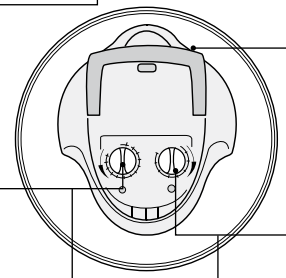
Consignes de sécurité ..... pages 5 & 6
Risques d'électrocution ..... page 6
Raccordement au réseau électrique page ..... page 6

Pourr utiliser votre Expert Cooker de la meilleure façon possible ..... page 7
Avant la première utilisation ..... page 7

Utilisez votre Expert Cooker ..... pages 8 à 11
Avec le bol en verre ..... pages 8 à 10
Mise en marche du four
Arrêt du four
Nettoyage du four
Avec le récipient friteuse ..... pages 10 à 11
Mise en marche de la friteuse
Arrêt de la friteuse
Nettoyage de la friteuse

Découvrez votre Expert Cooker

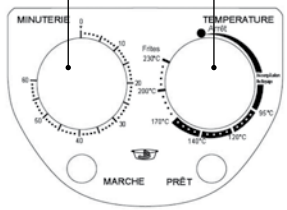




Poignée de sécurité
En position abaissée, le four peut être mis en marche
En position levée, le four est à l'arrêt

Minuteur
Programme le temps de cuisson

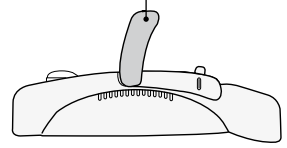
Thermostat
Règle la température de cuisson

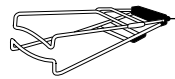


Poignée levée, position d'arrêt
Le four s'arrête et ne peut pas être mis en marche

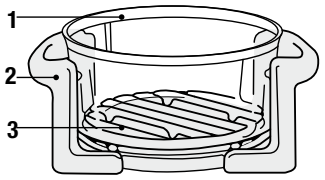
ATTENTION : Pour ouvrir le four, la poignée doit absolumentêtre levée. Une fois la poignée levée, un système de sécurité stoppe les fonctions électriques.

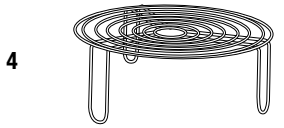
Poignée baissée et bloquée, position de marche
Le four peut être mis en marche

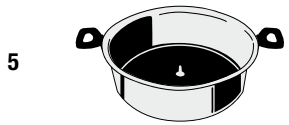


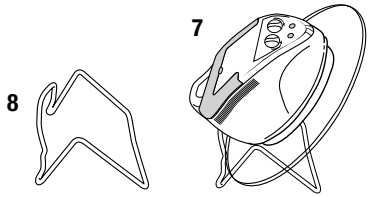


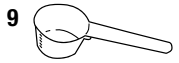
Pince
Pour sortir les grilles du four











1 – Bol en verre
Amovible pour une plus grande facilité de nettoyage

2 – Base isolante avec poignées
Pour placer le bol de cuisson et permettre de déplacer l'ensemble sans se brûler

3 – Grille basse
Positionnée dans le bas du bol de cuisson, elle permet à l'air de circuler autour des éléments à cuire

4 – Grille haute
Se place dans le bol de cuisson au-dessus de la grille basse pour cuire sur 2 niveaux

5 – Récipient friteuse
Se place dans le bol de cuisson

6 – Bras d'entraînement
Se place dans le récipient friteuse

7 – Couvercle

8 – Support couvercle
Permet de ranger le couvercle en position verticale

9 – Cuillère

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Photos non contractuelles

- Poids : 8,3 kg
- Capacité : 11 litres
- Capacité récipient friteuse : 4 litres
- Bol en verre
- Température de cuisson de 60 à 250° C
- Minuterie de 0 à 60 min
- Diamètre du bol : 33 cm
- Voltage : 220/240V ~50/60 Hz
- Puissance : 1150 W~1350 W

⚠ Consignes de sécurité

Des mesures de sécurité élémentaires, et notamment les suivantes, sont à observer lors de l'utilisation d'appareils électriques :

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation et regardez bien les photos avant d'utiliser votre " ***Expert Cooker****".*

- Après avoir enlevé l'emballage, assurez-vous que le produit soit bien complet. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un Centre d'Assistance Technique agréé.
- Ne laissez pas les éléments de l'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Suivez attentivement toutes les consignes de sécurité afin d'éviter de causer des dommages à votre appareil. Le fabricant ne saurait être tenu responsable du non-respect des instructions.
- Conservez toujours votre manuel d'utilisation et reportez-vous toujours aux conseils donnés.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il est prévu ; l' "Expert Cooker" est destiné à un usage domestique, toute utilisation inadéquate pourrait entraîner des incidents graves, dégageant la responsabilité du fabricant.
- Assurez-vous que l'installation électrique à laquelle vous allez connecter cet appareil possède bien les mêmes caractéristiques techniques que celles précisées, au paragraphe "Raccordement au réseau électrique", page 6 de ce manuel, leur non-respect entraînant des détériorations irréversibles de l'appareil.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation, mais bien sur la fiche.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche pas de surfaces chaudes ni d'arêtes coupantes.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente une défectuosité : fuite, câble électrique endommagé, prise abîmée, bol fêlé,…
- Ne laissez jamais votre appareil branché sans surveillance ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation après avoir utilisé la machine et avant de la nettoyer.
- Tenez les enfants éloignés de cet appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expériences ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalable concernant l'utilisation de cet appareil.
- Le cordon d'alimentation et la fiche doivent être en bon état. Les cordons d'alimentation et les fiches endommagés ou défectueux ne doivent pas être utilisés et doivent être réparés dans un centre spécialisé afin d'éviter tout danger.
- Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs, et/ou de rallonges. Si ces éléments s'avèrent indispensables, utilisez seulement des adaptateurs et rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la limite de puissance indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Ne tirez pas sur le fil électrique pour déplacer l'appareil.

- Ne modifiez pas ou ne réparez jamais vous-même cet appareil. Faîtes-le faire par un technicien qualifié, à l'aide de pièces détachées d'origine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande séparé.
- Transportez toujours l' "Expert Cooker" avec sa base isolante en utilisant les poignées.
- N'installez jamais l'appareil sur des surfaces inflammables (moquette, linoleum….)
- Positionnez bien le couvercle sur l' "Expert Cooker" avant de le mettre en marche.
- Attendez que le bol soit refroidi pour le laver, risque de choc thermique.
- Assurez-vous que l' "Expert Cooker" est bien arrêté avant d'enlever le couvercle.
- Les parois en verre du four et du couvercle deviennent brûlantes lors de la cuisson et restent chaudes après utilisation.
- Posez le couvercle sur son support après utilisation. Attention : Les bords peuvent atteindre des températures de l'ordre de 250° C.
- Débranchez toujours l' "Expert Cooker" pour le nettoyer.
- N'immerger jamais le couvercle sous l'eau pour le nettoyer. Ne le passez pas sous le robinet.
- L' "Expert Cooker" doit toujours être débranché du secteur pour le déplacer, le nettoyer, ou en cas d'anomalie de fonctionnement.
- Attention : Bien laissez refroidir votre bol en verre avant de le laver afin d'éviter tout risque de casse dû au choc thermique.

Risques d'électrocution

- N'utilisez pas l' "Expert Cooker" en cas de dommage apparent, ou lorsqu'il a subi un choc.
- N'immergez jamais la machine dans l'eau ou tout autre liquide pour la nettoyer.
- Ne laissez pas le fil ou la fiche d'alimentation en contact avec l'eau ou à l'humidité.
- Nettoyez la surface de la machine uniquement à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge légèrement humectée.
- Ne touchez pas au fil, à la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Pour éviter toute surcharge de circuit, ne branchez pas plusieurs appareils électriques sur la même prise.
- En cas de dommage ou de dysfonctionnement de l'appareil, débranchez la prise de courant immédiatement.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, faites-le vérifier aussitôt par un électricien qualifié.
- Ne dirigez jamais la vapeur sur des appareillages électriques, prises, interrupteurs...

Raccordement au réseau électrique

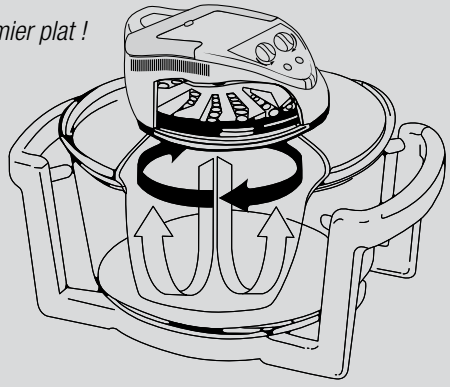
- Votre "Expert Cooker" doit être relié à la terre.
- Cet appareil a été conçu pour fonctionner avec une alimentation 220-240V ~ 50/60Hz.
- Vérifiez que la tension indiquée sur le produit corresponde à votre tension d'alimentation.
- Puissance 1150 W~1350 W

Pour utiliser votre Expert Cooker de la meilleure façon possible

Placez de préférence les aliments directement sur une grille : la circulation de l'air chaud permet une cuisson plus rapide et évite d'avoir à les retourner.
Pour une cuisson optimale, laissez 1 cm minimum entre la nourriture et la paroi du verre du four afin de laisser circuler plus librement et ainsi cuire plus rapidement.
Pour conserver vos plats à bonne température après la cuisson, positionnez le thermostat au minimum en laissant le ventilateur tourner. Vos plats resteront chauds et moelleux.
Pensez à préchauffer votre four à 250 °C pendant 6 minutes, vous obtiendrez une cuisson optimale de vos aliments.
Adaptez les recettes prévues pour des fours traditionnels en réduisant les temps de cuisson ; rapidement vous les maîtriserez avec votre nouveau Expert Cooker. Un conseil : utilisez les mêmes températures.

Avant la première utilisation...

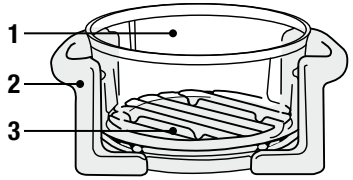
Votre Expert Cooker doit être chauffé une première fois avant d'être utilisé.
Nettoyer l'intérieur du bol en verre (1) et le recipient friteuse (5) avec une éponge humide.
Positionnez le couvercle du bol (7) à l'aide de sa poignée.
Branchez le cordon électrique dans une prise de courant 220~240 V
Actionnez le minuteur sur 5 minutes.
Réglez le thermostat sur 250 °C, le four se met en marche.
Au bout de 5 minutes, le four s'arrête.
Attendez que le four refroidisse.
Nettoyer une seconde fois l'intérieur du bol en verre (1) et le recipient friteuse (5) avec une éponge humide.
Maintenant votre four est prêt pour cuire votre premier plat !



NOTE : Lors de vos opérations de premier mise en fonctionnement du four, il se dégage une légère odeur de brûlé, le four consume l'excès de lubrifiant se trouvant dans les éléments chauffants - cela ne présente aucun danger pour vous ni votre entourage.

Utilisez votre Expert Cooker

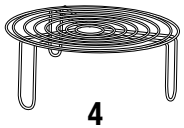
Avec le bol en verre (1)



Placez le bol en verre (1) dans le support isolant (2).

Choisissez les accessoires (3, 4, 5) nécessaires à votre préparation et positionnez-les dans le bol en verre (1).

Placer ensuite les aliments.



Mise en marche du four

Posez le couvercle sur le bol en verre (1).

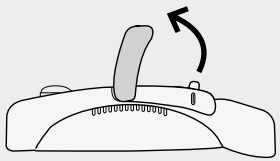
Appuyer sur le bouton sécurité et abaissez la poignée en position de marche (position horizontale) jusqu'à entendre un ''clic" de verrouillage.

Réglez le thermostat en fonction de votre recette.

Réglez le temps de cuisson.

Conseil : Pensez toujours à préchauffer votre four avant chaque cuisson.

ATTENTION : Pour ouvrir le four, la poignée doit absolument être levée et utilisée. Une fois la poignée levée, un système de sécurité stoppe les fonctions électriques.



Arrêt du four

Votre four s'arrêtera automatiquement à la fin de la cuisson que vous aurez programmée.

Mettre le thermostat sur « Arrêt ».

Vérifiez que le minuteur est bien sur « 0 ».

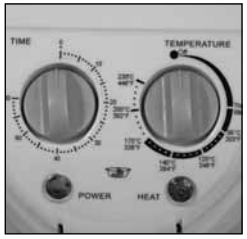
Pour enlever le couvercle de cuisson, appuyez sur le bouton sécurité de déverrouillage, relevez la poignée et posez le couvercle sur son support.

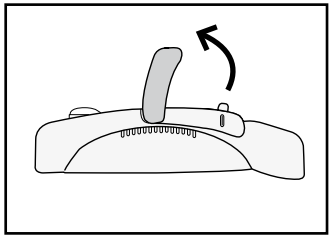
ATTENTION : Toutes les parties en verre de votre four sont brûlantes : risque de brûlures.

Sortez les grilles avec la pince spéciale.

Nettoyez toujours votre four après utilisation.

Conseil : Pour un arrêt rapide du four, mettez la poignée en position d'arrêt (poignée verticale).





Nettoyage du four

Attention : Bien laissez refroidir votre bol en verre (1) avant de le laver afin d'éviter tout risque de casse dû au choc thermique.

Nettoyage rapide

Débranchez votre four et laissez-le refroidir complètement (au minimum pendant 45 minutes).

Utilisez une éponge avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour nettoyer le bol en verre (1) et le couvercle (7) côté intérieur.

Ne trempez jamais le couvercle (7) dans l'eau.

Rincez bien avec une éponge humide, afin d'enlever toute trace de produit vaisselle.

Essuyez pour enlever toute traces d'humidité.

Nettoyage complet

Débranchez votre four et laissez-le refroidir complètement (au minimum pendant 45 minutes).

Utilisez une éponge avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour nettoyer le bol en verre (1) et le couvercle (7) côté intérieur.

Ne trempez jamais le couvercle (7) dans l'eau.

Rincez bien avec une éponge humide, afin d'enlever toute trace de produit vaisselle.

Nettoyez les accessoires exclusivement avec du produit à vaisselle et de l'eau.

Nettoyez les parties métalliques avec une éponge et du produit vaisselle.

N'utilisez aucun tampon métallique ou abrasif.

Rincez bien les grilles et séchez-les.

Auto nettoyage du bol en verre

Pour effectuer « un auto nettoyage » du bol en verre (1), versez 4 cm maximum d'eau dans le bol.
(Aidez-vous du marquage de niveau maximum collé sur le socle)
Ajoutez un peu de liquide vaisselle dans l'eau.
Placez le couvercle (7) sur le bol en verre (1).
Appuyer sur le bouton de sécurité et abaissez la poignée en position de marche (position horizontale) jusqu'à entendre un « clic » de verrouillage.
Positionnez le thermostat sur « Nettoyage » et programmer le minuteur sur 10 minutes.
L'air chaud crée un mouvement dans l'eau qui décolle les résidus de cuisson.
Apres le nettoyage, rincez le bol en verre (1) dans l'eau chaude de manière à enlever toute trace de détergent.

Nettoyage au lave-vaisselle

Le bol en verre (1), ainsi que tous les accessoires (3, 4, 5) à l'exclusion du couvercle (7) du four peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
Mettez le bol en verre (1) et son support séparément dans le lave-vaisselle.
Réglez votre lave-vaisselle selon les instructions du fabricant.

Avec le récipient friteuse (5)

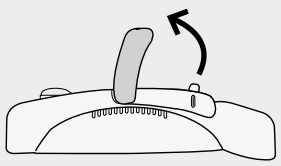
Placez le récipient friteuse (5) sur le bol en verre (1).
Positionnez le bras d'entraînement (6) sur l'axe du récipient.
Versez une cuillère (9) à huile spéciale friture et placez ensuite les aliments (pomme de terre, riz, nuggets,…)

Mise en marche du four

Posez le couvercle (7) sur le récipient friteuse équipé de son bras d'entraînement (6)
Appuyer sur le bouton sécurité et abaissez la poignée en position de marche (position horizontale) jusqu'à entendre un '' clic" de verrouillage.
Réglez le thermostat sur 230°C fonction Frites.
Réglez le temps de cuisson sur environ 45 minutes.

Conseil : Pour une cuisson homogène des frites, étalez-les, elles seront alors brassées uniformément.
Utilisez des pommes de terre fraîches coupées par vos soins.
Les frites surgelées demandent, selon leur recette, un temps de cuisson identique (environ 45 minutes température 230 °C)

ATTENTION : Pour ouvrir le four, la poignée doit absolument être levée et utilisée. Une fois la poignée levée, un système de sécurité stoppe les fonctions électriques.



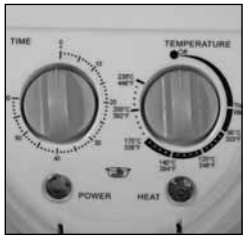
Arrêt du four

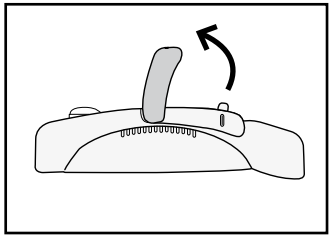
Votre four s'arrêtera automatiquement à la fin de la cuisson que vous aurez programmée.
Mettre le thermostat sur « Arrêt ».
Vérifiez que le minuteur est bien sur « 0 ».
Pour enlever le couvercle (7) de cuisson, appuyez sur le bouton sécurité de déverrouillage, relevez la poignée et posez le couvercle (7) sur son support.

ATTENTION : Toutes les parties en verre de votre four sont brûlantes : risque de brûlures.

Utilisez les poignées pour sortir le récipient friteuse (5) et vider votre friture.
Nettoyez toujours votre four après utilisation (reportez vous au paragraphe Nettoyage).

Conseil : Pour un arrêt rapide du four, mettez la poignée en position d'arrêt (poignée verticale).





Nettoyage de la friteuse

Attention : Bien laissez refroidir votre bol en verre avant de le laver afin d'éviter tout risque de casse dû au choc thermique.

Nettoyage rapide

Débranchez votre four et laissez-le refroidir complètement (au minimum pendant 45 minutes).
Utilisez une éponge avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour nettoyer le récipient friteuse (5), son bras d'entraînement (6) et le couvercle (7) côté intérieur.
Ne trempez jamais le couvercle (7) dans l'eau.
Rincez bien avec une éponge humide, afin d'enlever toute trace de produit vaisselle.
Essuyer pour enlever toutes traces d'humidité.

Nettoyage complet

Débranchez votre four et laissez-le refroidir complètement (au minimum pendant 45 minutes).
Utilisez une éponge avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle pour nettoyer le récipient friteuse (5), son bras d'entraînement (6) et le couvercle (7) côté intérieur.
Ne trempez jamais le couvercle (7) dans l'eau.
Rincez bien avec une éponge humide, afin d'enlever toute trace de produit vaisselle.
Nettoyez les accessoires exclusivement avec du produit à vaisselle et de l'eau.
Nettoyez les parties métalliques avec une éponge et du produit vaisselle.
N'utilisez aucun tampon métallique ou abrasif.