

PROGRESS®

Est. 1931

**TWIN COOK
PRO**

Manuel d'utilisation

PROGRESS®

Est. 1931

Veillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

Consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veillez à toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur le secteur.

Les enfants de plus de huit ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dont l'expérience et les connaissances sont insuffisantes peuvent utiliser cet appareil, uniquement s'ils sont sous surveillance ou s'ils ont reçu des instructions quant à l'utilisation sûre et s'ils comprennent les dangers potentiels.

Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance, les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil.

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 d'endommager l'appareil.

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.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

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.

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.

Ne touchez aucune partie de l'appareil qui pourrait devenir chaude ni les composants chauffants de l'appareil, car vous pourriez vous blesser.

N'utilisez pas d'objets pointus ou abrasifs avec cet appareil ; utilisez uniquement des spatules en plastique ou en bois pour éviter d'endommager la surface antiadhésive.

Débranchez toujours l'appareil après utilisation et avant tout nettoyage ou entretien.

Lorsque l'appareil a été utilisé, vérifiez toujours qu'il a refroidi avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, ou avant de le ranger.

Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.

L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.

Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance distinct de celui fourni avec l'appareil.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

La surface extérieure ou la porte peuvent devenir brûlantes pendant le fonctionnement.



ATTENTION : surface chaude – ne touchez pas les parties ou surfaces de l'appareil qui pourraient devenir chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.

PROGRESS®

Est. 1931

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

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.

À faire et à ne pas faire

À FAIRE :

Vérifiez que les compartiments de cuisson sont bien fixés avant utilisation. À défaut, la friteuse à air risque de ne pas fonctionner. Tenez les compartiments de cuisson uniquement par leur poignée. Faites attention lorsque vous retirez les compartiments de cuisson, car de la vapeur peut être émise.

À NE PAS FAIRE :

Retourner les compartiments de cuisson avec les plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif encore fixés, car ils risquent de tomber et l'excédent d'huile éventuellement accumulé au fond des compartiments de cuisson risque de s'écouler sur la plaque. Couvrir la friteuse à air chaud ou ses entrées d'air, car cela risquerait de perturber le flux d'air et pourrait affecter les résultats de la cuisson. Remplir les compartiments de cuisson d'huile ou de tout autre liquide. Toucher les compartiments de cuisson pendant ou immédiatement après l'utilisation, car ils deviennent très chauds. Tenez chaque compartiment de cuisson uniquement par la poignée du compartiment de cuisson.

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.

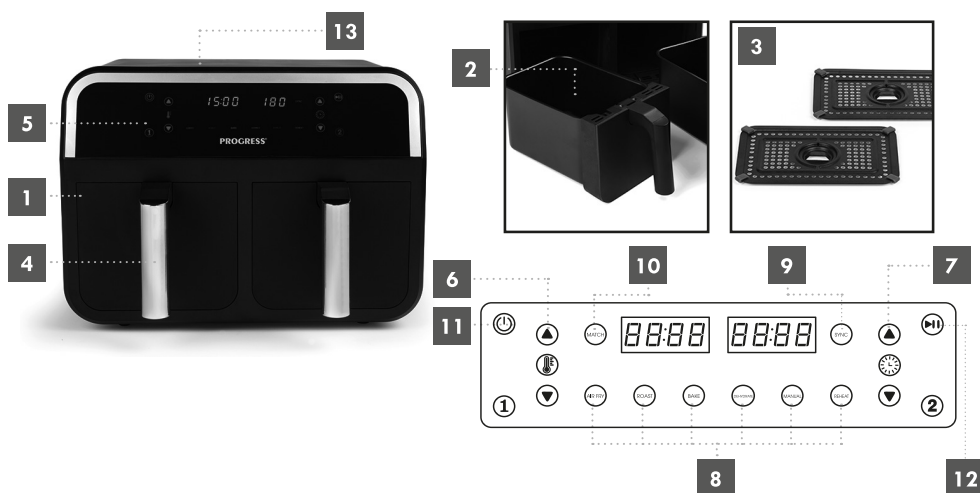
ÉTAPE 2 : nettoyez les plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif et les compartiments de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

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.

Description des pièces



- | | |
|--|---|
| 1. Unité principale de la friteuse à air double | 7. Boutons de réglage de la durée |
| 2. Compartiment de cuisson (qté : 2) | 8. Boutons de fonction |
| 3. Plateau de cuisson à revêtement antiadhésif (qté : 2) | 9. Bouton de synchronisation de cuisson |
| 4. Poignée du compartiment de cuisson | 10. Bouton de correspondance de cuisson |
| 5. Panneau de commande digital | 11. Bouton d'alimentation |
| 6. Boutons de réglage la température | 12. Bouton de marche/pause |
| | 13. Écran LED |

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

ÉTAPE 1 : avant de brancher la friteuse à air sur l'alimentation secteur, essayez l'unité principale de la friteuse avec un chiffon doux et humide, puis laissez-la sécher complètement.

ÉTAPE 2 : nettoyez les plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif et les compartiments de cuisson à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les complètement.

ÉTAPE 3 : placez la friteuse à air sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur adaptée.

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. 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.

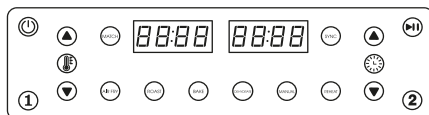
Montage de la friteuse à air double

ÉTAPE 1 : placez les plateaux de cuisson à revêtement antiadhésif dans les compartiments de cuisson, en vérifiant qu'ils sont fermement installés.

ÉTAPE 2 : faites glisser les compartiments de cuisson dans l'unité principale de la friteuse à air, en vérifiant que les numéros des compartiments de cuisson correspondent aux chiffres indiqués.

REMARQUE : la friteuse à air est fournie préassemblée. Les compartiments de cuisson doivent être fermés correctement avant utilisation, sinon ils pourraient empêcher la friteuse à air de fonctionner.

Utilisation du panneau de commande



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 « 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 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 préréglées

Vous pouvez 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.

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

Une fois le temps de cuisson et la température réglés, appuyez sur le bouton de marche/pause pour commencer à chauffer. Vous pouvez modifier la durée et la température pendant l'utilisation.

Une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, le minuteur retentit et la friteuse à air s'éteint.

Pendant la cuisson, vous pouvez régler à tout moment la durée et la température en appuyant sur le numéro du tiroir et en utilisant les boutons de réglage de la durée et de la température.

Si le compartiment de cuisson est retiré pendant la cuisson, la cuisson est interrompue ; réinsérez le compartiment de cuisson pour reprendre le processus de cuisson.

Pour éteindre la friteuse à air, appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé.

Utilisation du réglage de synchronisation de cuisson

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

Utilisez le réglage de synchronisation lorsque vous utilisez les deux compartiments de cuisson pour cuire différents 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, en suivant les instructions de la section « 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 deux compartiments de cuisson 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, en suivant les instructions de la section « 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 double

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 « Utilisation du panneau de commande », utilisez les boutons de réglage de la durée et de la température pour augmenter ou diminuer la durée ou la température, le cas échéant.

ÉTAPE 4 : une fois le préchauffage effectué, retirez le ou les compartiments de cuisson en les extrayant de la friteuse à air à l'aide de la poignée. Placez le ou les compartiments 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 ou les compartiments de cuisson dans la friteuse à air.

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 ou les compartiments de cuisson de l'unité principale de la friteuse à air à l'aide de leur poignée. Remuez doucement le ou les compartiments de cuisson, puis faites-les 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 ou les compartiments de cuisson et replacez-les 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 bol ou sur une assiette. Utilisez une paire de pinces thermorésistantes (non fournies) si les aliments sont grands ou friables.

REMARQUE : veillez à toujours préchauffer la friteuse à air avant de lancer la cuisson.

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.

ATTENTION : ne versez pas les aliments directement dans un bol ou sur une assiette, car un éventuel excès d'huile accumulé au fond du ou des compartiments de cuisson pourrait couler sur les aliments, le bol ou l'assiette.

Soyez prudent lors de l'ouverture et de la fermeture du ou des compartiments de cuisson, car ceux-ci peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation.

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 : EK4750P

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Puissance : 2200 – 2400 W

Tableau de cuisson

Tableau de cuisson avec la friteuse à air chaud				
Ingrédients	Quantité	Huile	Température	Temps de cuisson
Légumes				
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 cuillères 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 pommes de terre Entières, piquées avec une fourchette	Aucune	200 °C	25 min
Patates douces	750 g Coupées en morceaux de 2,5 cm	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
Poulet				
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	Badigeonnées d'huile	200 °C	22 à 28 min
	4 cuisses désossées	Badigeonnées 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
Bœuf				
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

Porc				
Bacon	4 tranches Coupées en deux	Aucune	180 °C	9 min
Côtelettes de porc	2 côtelettes avec os	Badigeonnées d'huile	200 °C	15 à 18 min
	2 côtelettes désossées	Badigeonnées d'huile	200 °C	14 à 17 min
Saucisses	4 saucisses	Badigeonnées d'huile	200 °C	16 min
Agneau				
Côtelettes d'agneau	4 côtelettes (340 g)	Badigeonnées d'huile	200 °C	12 min
Poisson et fruits de mer				
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
Congelé				
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

PROGRESS®

Est. 1931

**UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany**

Si ce produit ne vous parvient pas dans un état acceptable, veuillez contacter notre service clientèle à l'adresse **www.progresscookshop.com**

Veuillez vous munir de votre bon de livraison, car vous devrez fournir les détails correspondants.

Si vous souhaitez retourner ce produit, veuillez le retourner au revendeur auprès duquel il a été acheté en présentant votre reçu (sous réserve de ses conditions générales).

Garantie

Tous les produits achetés neufs portent une garantie fabricant ; la durée de la garantie varie en fonction du produit. Lorsque des preuves d'achat raisonnables peuvent être fournies, Progress fournira une garantie standard de 12 mois auprès du revendeur à compter de la date d'achat. Ceci n'est applicable que si les produits ont été utilisés conformément aux instructions pour leur utilisation domestique prévue. Tout(e) utilisation abusive ou démontage des produits engendre la nullité de la garantie.

Dans le cadre de la garantie, nous nous engageons à réparer ou à remplacer gratuitement toute pièce qui sera constatée défectueuse. Dans le cas où nous ne pouvons pas fournir un remplacement exact, un produit similaire sera offert ou le coût remboursé. Tout dommage causé par l'usure quotidienne n'est pas couvert par cette garantie, ni les consommables tels que les prises, les fusibles, etc.

Veuillez noter que les conditions générales ci-dessus peuvent être parfois mises à jour et nous vous recommandons de les parcourir à chaque fois que vous consultez le site Web.

Rien dans cette garantie ou dans les instructions relatives à ce produit n'exclut, ne restreint ou n'affecte votre garantie légale.

Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques



Ce symbole figurant sur le produit, ses piles ou 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 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 collecte des piles usagées et des déchets d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie locale ou le revendeur du produit.

Notes:

PROGRESS®

Est. 1931

Fabriqué par :
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5,
51149 Köln, Germany.
FABRIQUÉ EN CHINE.

www.progresscookshop.com

©Marque déposée Progress. Tous droits réservés.



CD171022/MD000000/V1