

Sur la table

FRITEUSE À AIR À DOUBLE PANIER

8 PINTES/7,57 LITRES

MANUEL DE L'UTILISATEUR



Consultez cette page pour découvrir des recettes bonus et regarder des vidéos pratiques qui vous aideront à tirer le meilleur parti de votre friteuse à air ou allez sur www.monchateau.us/sltappliances

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER
TOUTES LES MESURES DE PROTECTION, LES AVERTISSEMENTS,
LES MISES EN GARDE ET LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION IMPORTANTS.



Félicitations ! Vous possédez maintenant un robot de comptoir incroyablement polyvalent, pratique et puissant.

Notre friteuse à air avec accessoires offre à chacun un moyen plus sain, plus rapide et plus facile de déguster les aliments qu'il aime.

Pour tirer le meilleur parti de votre friteuse à air, veuillez lire ce manuel d'utilisation.

Savourez-la !

Sur la table

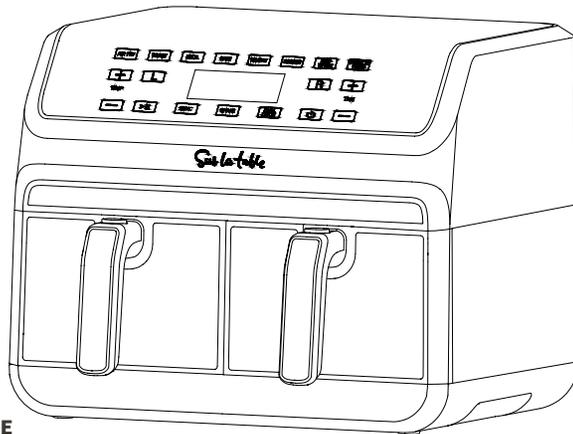
CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE

7
sur
1

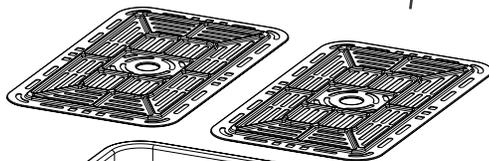
FRITEUSE À AIR
À DOUBLE PANIER



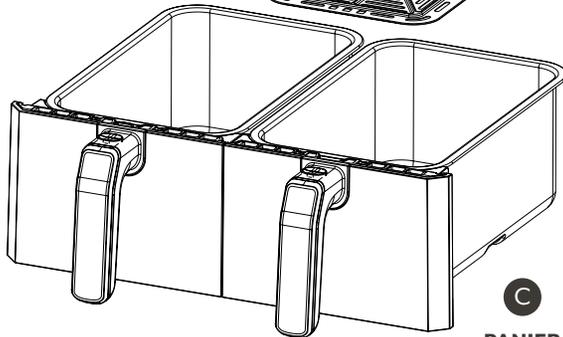
DOUBLE ZONE DE
CHAUFFAGE



A
FRITEUSE
À AIR



D
(2) PLATEAUX
À FRITES
NON-ADHÉSIFS



B
PANIER
GAUCHE

C
PANIER
DROIT

TOUS LES ACCESSOIRES PASSENT AU LAVE-VAISSELLE



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, IL CONVIENT DE TOUJOURS RESPECTER LES MESURES DE SÉCURITÉ DE BASE, NOTAMMENT :

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Pour vous protéger contre les décharges électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil peut être utilisé et nettoyé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, **UNIQUEMENT** SI une personne responsable de leur sécurité les a supervisés ou leur a donné des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- N'utilisez pas un appareil qui ne fonctionne pas correctement ou dont le cordon ou la fiche ont été endommagés ou qui présente un autre dommage. Apportez-le à un technicien qualifié pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
REMARQUE : N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL VOUS-MÊME. CELA ANNULERA LA GARANTIE.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chaud.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Pour déconnecter l'appareil, appuyez et tirez le(s) panier(s) actif(s) de la friteuse à air hors de son corps. Retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Lorsque vous utilisez le ou les bacs à légumes, assurez-vous qu'ils sont correctement insérés dans chaque panier de la friteuse à air avant la cuisson. Assurez-vous que le bac à légumes est en place avant d'ajouter les aliments à frire à l'air.
- Assurez-vous toujours que le panier de la friteuse active est entièrement inséré et verrouillé à l'avant de la friteuse à air avant de l'utiliser.
AVERTISSEMENT : La friteuse à air ne fonctionnera pas si les paniers de la friteuse active ne sont pas complètement fermés **MISE EN GARDE :** Après une friture à l'air, un rôtissage, un grillage, une cuisson au four ou un réchauffage à l'air chaud, les paniers de la friteuse à air, les bacs à légumes (le cas échéant) et les aliments cuits sont chauds. Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation des paniers et des bacs à légumes chauds de la friteuse à air.

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS SUPPLÉMENTAIRES

ATTENTION AUX SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et peut dégager de la vapeur pendant son utilisation. Des précautions adéquates doivent être prises pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie ou d'autres dommages corporels ou matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer. Ne posez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instructions avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise électrique de 120 V CA seulement.
3. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant son utilisation, appuyez sur le(s) panier(s) de friteuse actif(s) et retirez-le(s) du corps. Retirez la fiche de la prise murale. N'utilisez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil qui fonctionne mal. Contactez le service consommateurs.
4. Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans un liquide quelconque. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé.
5. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter tout risque de choc électrique et d'étouffement.
6. Placez la friteuse à air à deux paniers sur une surface de travail stable et résistante à la chaleur.
7. N'obstruez pas la sortie d'air ou les entrées d'air à l'arrière et sur les côtés de la friteuse à air, avec des objets quelconques. Évitez que la vapeur ne s'échappe de la sortie d'air pendant la friture à l'air.
8. Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets pendant son fonctionnement.
9. Utilisez toujours la poignée de chaque panier de friteuse pour retirer chaque panier de friteuse.
AVERTISSEMENT : Un remplissage insuffisant ou excessif du panier de la friteuse à air peut endommager la friteuse et entraîner des blessures graves.
10. Ne déplacez jamais une friteuse à air chaude ou une friteuse à air contenant des aliments chauds.
11. Laissez-la refroidir avant de la déplacer.

AVERTISSEMENT ! Cette friteuse à air ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

AVERTISSEMENT ! Cette friteuse à air ne doit jamais être utilisée pour faire frire des aliments.

Fiche et cordon

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle n'entre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez pas la fiche de quelque façon que ce soit.

Seul le cordon fourni doit être utilisé.

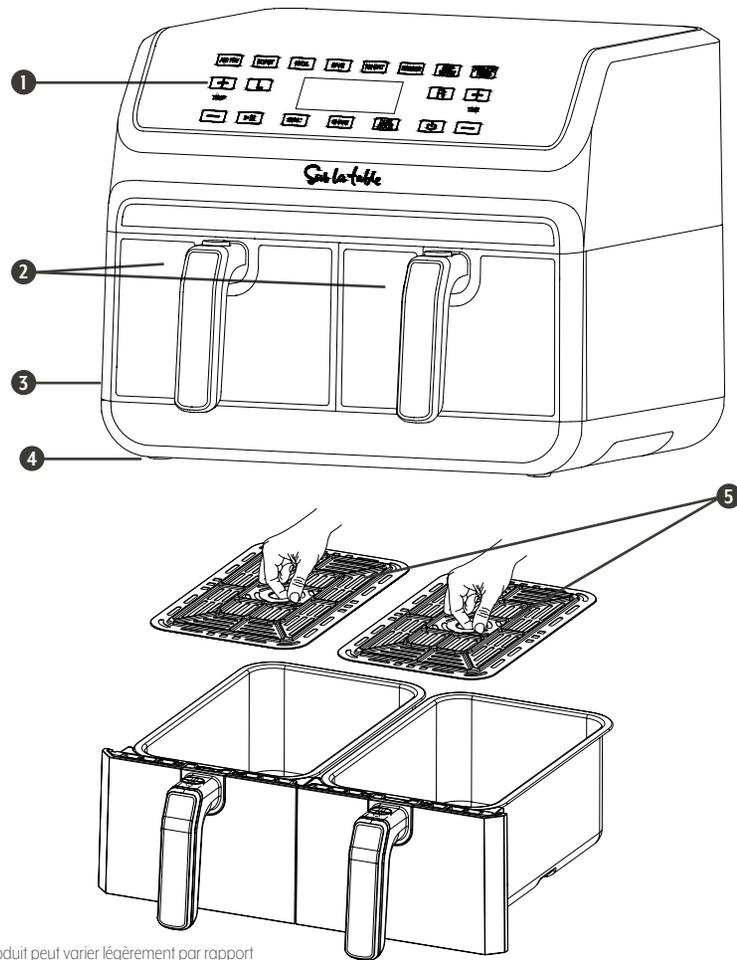
Avertissement concernant les plastifiants

MISE EN GARDE : Pour empêcher les plastifiants de migrer du fini du comptoir ou de la table ou d'autres meubles, placez des sous-verres ou des tapis de table NON-PLASTIQUES entre l'appareil et la finition du comptoir ou de la table. Dans le cas contraire, la finition risque de s'assombrir, des imperfections permanentes peuvent apparaître ou des taches peuvent se former.

Énergie électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

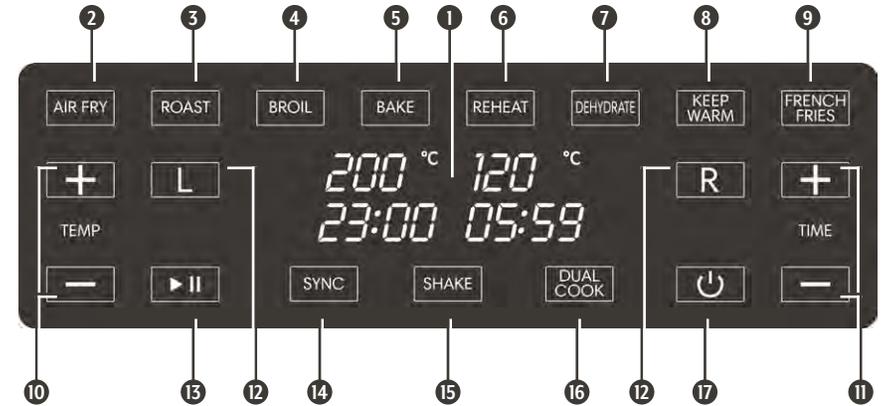
APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR 8-QT À DOUBLE PANIER



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

- ❶ Double commande à écran tactile
- ❷ Paniers amovibles pour friteuse à air avec boutons de sécurité enfants
2 (4,0 Qt. chacun) paniers amovibles pour friteuse à air avec poignées L (gauche) et R (droite).
- ❸ Cordon d'alimentation avec fiche polarisée (non illustré)
- ❹ Pieds antidérapants (non illustrés)
- ❺ 2 bacs à légumes antiadhésifs avec poignées

DOUBLE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE



- | | | |
|--|-----------------------------------|------------------------|
| ❶ Double affichage numérique du TEMPS et de la TEMPÉRATURE | ❷ Déshydrater | ❸ Garder la chaleur |
| ❹ Frère à l'air | ❸ Garder la chaleur | ❹ Frites |
| ❺ Rôtir | ❺ Frites | ❺ Secouer les aliments |
| ❻ Griller | ❻ Température | ❻ Double cuisson |
| ❼ Cuire | ❼ Temps | ❼ Marche/Arrêt |
| ❽ Réchauffer | ❼ Contrôle du panier gauche/droit | |
| | ❽ Démarrage/Pause | |

❺ Température (+ ou -) / ❺ Temps (+ ou -)

- Appuyez sur **+** ou **-** sur le côté gauche du panneau de commande pour augmenter ou réduire la TEMP par incréments de 5 degrés.
- Appuyez sur **+** ou **-** sur le côté droit du panneau de commande pour augmenter ou diminuer le TEMPS par incréments d'une minute.

REMARQUE : Lorsque vous utilisez DÉSHYDRATER, TEMPS augmente ou diminue par incréments d'une heure.

REMARQUE : Le TEMPS et/ou la TEMPÉRATURE du panier gauche ou droit peuvent être programmés indépendamment, à tout moment avant ou pendant le fonctionnement. Appuyez sur le bouton GAUCHE ou DROIT. Lorsque GAUCHE ou DROIT commence à clignoter, la programmation peut être ajustée.

❺ Contrôle du panier gauche/droit (L ou R)

- Lorsque vous appuyez sur **⏻** pulsé, une tonalité retentit. Vous pouvez choisir d'utiliser le panier gauche ou droit indépendamment, ou la cuisson double pour utiliser les deux en même temps.
- Appuyez sur le bouton **L** ou **R** pour programmer le panier gauche ou droit. Pendant que les cendres sont à gauche ou à droite, appuyez sur n'importe quelle touche MENU pour continuer.

REMARQUE : Les paniers GAUCHE ou DROIT peuvent être programmés indépendamment, à tout moment avant ou pendant le fonctionnement.

DOUBLE COMMANDE À ÉCRAN TACTILE (SUITE)

- Le bouton **L** ou **R** s'allume en permanence à l'écran lorsqu'il est actif. Pour ajuster ou ajouter une programmation à tout moment, appuyez sur le bouton de commande approprié **L** ou **R** du panier. Lorsque le bouton commence à clignoter, la TEMPÉRATURE / LE TEMPS peut être réglé.

13 Démarrage/Pause **▶||**

- Une fois la programmation terminée, appuyez sur **▶||** pour DÉMARRER le processus de cuisson ou pour PAUSE toute opération.

14 Finition de la synchronisation **SYNC**

- Les paniers GAUCHE et DROIT doivent d'abord être programmés.
- Appuyez sur **SYNC** pour vous assurer que les deux paniers termineront la cuisson ensemble. Appuyez ensuite sur **▶||** pour commencer l'opération.
- Le temps de cuisson s'affiche sur les côtés G et D et le compte à rebours commence du côté où il reste le plus de temps. Lorsque le temps restant sur les côtés G et D est égal, le compte à rebours se poursuit sur les deux côtés.

REMARQUE : Une fois la cuisson commencée, la fonction SYNC ne sera pas utilisable.

15 Secouer les aliments **SHAKE**

- Pour toutes les sélections de menu à l'exception de BROIL (GRILLER), REHEAT (RÉCHAUFFER) et DEHYDRATE (DÉSHYDRATER), 5 tonalités retentissent aux 2/3 du temps de cuisson pour vous rappeler de secouer le panier.
- Appuyez sur **SHAKE** pour désactiver cette fonction. SHAKE (SECOUER) disparaîtra de l'écran.

REMARQUE : Shake (secouer) ne fonctionne pas si le temps de cuisson est inférieur à 3 minutes.

16 Double cuisson **DUAL COOK**

- Appuyez sur **DUAL COOK** pour dupliquer sans effort les réglages des paniers de friture de gauche et de droite ou sélectionnez Double cuisson pour programmer les paniers de gauche et de droite en même temps. Après avoir appuyé sur **DUAL COOK**, vous pouvez simplement régler la température et la durée des deux paniers en même temps.

17 Marche/Arrêt **⏻**

- Lorsque la friteuse à air est branchée, une tonalité retentit, le panneau de commande s'allume, puis disparaît. Le bouton **⏻** s'allume, indiquant que l'appareil est sous tension.
- Lorsque vous appuyez à nouveau sur **⏻**, une tonalité retentit et tous les boutons s'allument.
- En cours de fonctionnement, appuyez sur **⏻** pour désactiver les commandes des paniers GAUCHE et DROIT.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air. Vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour de chacun des paniers de la friteuse et des bacs à légumes.

1. Votre friteuse à air à deux paniers est expédiée avec les deux plateaux à frire verrouillés dans chaque panier à l'intérieur du corps de la friteuse à air.
 2. Saisissez fermement la poignée de chaque panier de la friteuse pour les retirer du corps principal.
 3. Saisissez la poignée de chaque bac à légumes et soulevez-la pour la retirer de chaque panier. (Figure 1)
 4. Lavez les deux paniers de la friteuse et les plateaux à légumes dans de l'eau chaude savonneuse.
 5. NE PAS IMMERGER LE CORPS DE LA FRITEUSE À AIR DANS L'EAU. Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.
 6. Remplacez les plateaux à légumes dans chaque panier de la friteuse. Avec la poignée tournée vers le haut, insérez chaque plateau de manière à ce que les coins en caoutchouc s'emboîtent et se verrouillent confortablement dans chaque panier.
 7. En raison de la courbe frontale gracieuse de l'unité de base, les paniers de la friteuse à air doivent être insérés dans les côtés appropriés. Les dessus des tiroirs sont étiquetés L (GAUCHE) et R (DROIT). Faites glisser le panier/la casserole GAUCHE de la friteuse à air dans le côté gauche du corps de la friteuse à air. Faites glisser le panier/la casserole DROIT(E) de la friteuse à air dans le côté droit du corps. Avant toute utilisation, assurez-vous que chaque panier est entièrement inséré et verrouillé en place. (Figure 1)
- Remarque :** Lors de la première utilisation, la friteuse à air à double peut dégager une légère odeur. Ceci est normal et n'affecte pas la saveur.

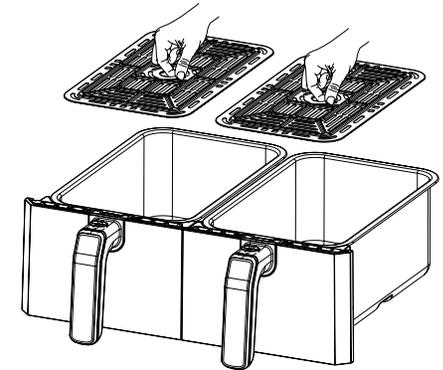


Figure 1

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

IMPORTANT ! La capacité maximale d'aliments recommandée pour chaque panier de friteuse est de 4,0 pintes ou 1,7 kg d'aliments par panier. En utilisant les deux paniers, vous pourrez nourrir jusqu'à 9 personnes.

AVERTISSEMENT ! Cette friteuse à air à deux paniers ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

AVERTISSEMENT ! Cette friteuse à air à deux paniers ne doit jamais être utilisée pour faire frire des aliments.

1. Placez la friteuse à air à deux paniers sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION (SUITE)

1. Insérez le(s) bac(s) à légumes. Voir « Avant la première utilisation » pour une description détaillée.
2. Placez les aliments dans l'un ou l'autre des deux paniers de la friteuse. Ne pas trop remplir. Pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS le panier de la friteuse à plus des 2/3. Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air, nous vous recommandons de ne pas ajouter plus de 2 à 3 tasses d'aliments dans le panier de la friteuse.
Remarque : On peut déshydrater jusqu'à 6 tasses d'ingrédients, car les aliments se réduisent à une fraction de leur volume initial. Placez une seule couche d'ingrédients dans le panier vide de la friteuse à air. Créez une deuxième couche en plaçant le bac à légumes dans le panier au-dessus des ingrédients. Ajoutez les aliments sur le dessus du bac à légumes.
3. Insérez le(s) panier(s) de la friteuse assemblé(s) dans l'avant de la friteuse à air à deux paniers. Assurez-vous toujours que le(s) panier(s) de la friteuse sont dans leur position correcte GAUCHE/DROITE et qu'ils sont complètement fermés.

TABLEAU DE 8 SÉLECTIONS DE MENUS POUR UNE CUISSON PRÉPROGRAMMÉE

MENU	TEMP. PAR DÉFAUT	TEMPS PAR DÉFAUT	DOUBLE TEMPS DE CUISSON	PLAGE DE TEMP. (°C)	PLAGE DE TEMPS	SECOUER LES ALIMENTS
Friteuse à air	205 °C	20 minutes	23 minutes	75-205	1-60 minutes	2/3 temps/lx
Rôtir	205 °C	35 minutes	37 minutes	175-205	1-60 minutes	2/3 temps/lx
Griller	205 °C	10 minutes	13 minutes	205	1-30 minutes	Non recommandé
Cuire	175 °C	16 minutes	19 minutes	75-205	1-60 minutes	2/3 temps/lx
Réchauffer	120 °C	6 minutes	9 minutes	75-205	1-60 minutes	Non recommandé
Garder la chaleur	75 °C	60 minutes	60 minutes	65-200	1-60 minutes	Non recommandé
Frites	205 °C	18 minutes	21 minutes	75-205	1-60 minutes	2/3 temps/lx
Déshydrater	55 °C	8 heures	8 heures	30-75	1 heure-24 heures	Non recommandé

COMMENÇONS LA CUISSON

1. Branchez le cordon dans la prise murale. Un signal sonore retentit, le panneau de commande s'allume. Le bouton  s'allume en blanc.
2. Lorsque vous appuyez sur , une tonalité retentit et le panneau de commande s'allume (Figure 2).
3. Sélectionnez , , ou . Appuyez sur le bouton MENU souhaité. Un son retentit. La commande du panier GAUCHE ou DROIT ainsi que la TEMPÉRATURE par défaut (en gros chiffres) et le TEMPS par défaut (en petits chiffres) clignoteront à l'écran et alterneront entre le temps et la température. (Figures 3 A, 3 B, et 3 C)



Figure 2



Figure 3 A



Figure 3 B



Figure 3 C

FONCTIONNEMENT MANUEL D'UN SEUL PANIER

1. Pour la cuisson à panier unique, appuyez sur le bouton MENU puis sur  pour lancer le processus de cuisson. (Figure 4)
2. Pour une cuisson à deux paniers, appuyez sur la commande de l'autre panier. (Figure 5) Les sélections du MENU apparaissent.
3. Appuyez sur la touche MENU souhaitée pour la cuisson du panier DROIT.



Figure 4



Figure 5

FUNCTIONNEMENT MANUEL D'UN SEUL PANIER (SUITE)

- Appuyez sur  pour lancer le processus de cuisson.
- Lorsque le contrôle du panier gauche sélectionné commence à clignoter, appuyez uniquement sur le bouton MENU +  pour continuer. (Figure 3)
- Lorsque les voyants TEMP et TIME (TEMPS) s'allument, appuyez sur TEMP  ou  pour augmenter ou réduire la TEMPÉRATURE par incréments de 5 degrés.
Remarque : Appuyez sur le bouton TEMP et maintenez-le enfoncé pour avancer rapidement.
- Appuyez sur TIME (TEMPS)  ou  pour augmenter ou diminuer le TEMPS par incréments d'une minute.
Remarque : Appuyez et maintenez le bouton TIME (TEMPS) pour une avance rapide.
Remarque : Dans le réglage de déshydratation, le temps est ajusté par incréments d'une heure.
- Lorsque le TEMPS et la TEMPÉRATURE souhaités s'affichent sur l'écran numérique, appuyez sur  pour allumer la friteuse à air à deux paniers. Le compte à rebours du TEMPS cible commencera. La TEMPÉRATURE et le TEMPS restant s'affichent sur l'écran numérique. (Figure 4)
Note : Pour interrompre immédiatement la friture à l'air, appuyez sur le bouton de dégagement du panier et sortez le panier de la friteuse active à tout moment. Lorsque le panier est remis en place, la cuisson reprend.
Remarque : Appuyez sur  pour METTRE EN PAUSE le processus de cuisson à tout moment. Lorsque vous appuyez à nouveau sur , la cuisson reprend.
- Lorsque le temps restant atteint 00:00, l'écran affiche un compte à rebours de 20 secondes et la machine émet 5 bips et s'éteint lorsqu'il est possible de retirer les aliments en toute sécurité.
Remarque : La quantité, la densité et le poids des aliments modifieront le temps de cuisson total nécessaire. N'oubliez pas que la friture de petites quantités permet de réduire le temps de cuisson et d'améliorer la qualité des aliments.
IMPORTANT : Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer le TEMPS et la TEMPÉRATURE de cuisson finale.
- Pour régler la TEMPÉRATURE ou le TEMPS de friture à l'air pendant le fonctionnement, utilisez  ou  DE TEMPÉRATURE ou DE TEMPS pour augmenter ou diminuer la TEMPÉRATURE ou le TEMPS pendant la cuisson.

FUNCTIONNEMENT MANUEL DU DOUBLE PANIER

- Programmez le panier GAUCHE de la friteuse à air en suivant Panier simple : Étapes 5 à 10 du fonctionnement manuel
- Appuyez sur la commande du panier DROIT (figure 6). Le menu s'affiche.
- Appuyez sur la touche MENU souhaitée pour la cuisson du panier DROIT. Ajustez la TEMPÉRATURE ou le TEMPS selon les besoins.
- Appuyez sur  pour commencer l'opération. (Figure 7)



Figure 6

Finition de la synchronisation

- Programmez les paniers GAUCHE et DROIT de la friteuse à air double en suivant Panier double : Étapes de fonctionnement 1 à 3.
IMPORTANT : Les paniers GAUCHE et DROIT doivent d'abord être programmés.
- Appuyez sur  pour vous assurer que les deux paniers termineront la cuisson ensemble. Ensuite, appuyez sur  pour commencer l'opération.
- Le temps de cuisson s'affiche sur les côtés G et D et le compte à rebours commence du côté où il reste le plus de temps. Lorsque le temps restant sur les côtés G et D est égal, le compte à rebours se poursuit sur les deux côtés.
REMARQUE : Une fois la cuisson commencée, la fonction SYNC ne sera pas utilisable.



Figure 7



Figure 8

Double cuisson

- Appuyez sur . Les paramètres des deux paniers de la friteuse à air seront automatiquement dupliqués. (Figure 9)
- Appuyez sur  pour commencer l'opération.



Figure 9

TECHNIQUE DE FRITURE À L'AIR

Veillez consulter le tableau de cuisson des rôtis et des frites à l'air et/ou suivre les instructions de l'emballage pour connaître le TEMPS et la TEMPÉRATURE suggérés.

1. Séchez toujours les aliments en les tapotant avant la cuisson pour favoriser le brunissement et éviter un excès de fumée.
2. Pour assurer une cuisson/un brunissement uniforme, ouvrez TOUJOURS le panier actif à la moitié du temps de cuisson et vérifiez, retournez ou secouez les aliments dans le panier de la friteuse. Certaines recettes peuvent demander de badigeonner ou de vaporiser de l'huile à mi-cuisson. Ajustez la TEMPÉRATURE ou le TEMPS selon les besoins.
AVERTISSEMENT : Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation d'un panier de friteuse ou d'un bac à légumes chaud. Évitez que la vapeur ne s'échappe du panier de la friteuse et des aliments.
MISE EN GARDE : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier de la friteuse à air chaud.
MISE EN GARDE : L'huile chaude peut s'accumuler à la base du panier. Faites attention lorsque vous retirez les aliments en train de cuire.
3. Pour éviter un excès de fumée, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en graisse, tels que le bacon, les ailes de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du panier de la friteuse entre les lots.
4. Pour garantir le croustillant, assurez-vous que la peau ou la surface extérieure de votre aliment est sèche ! Faites frire à l'air de petites quantités d'aliments fraîchement panés. Créez une plus grande surface en coupant les aliments en petits morceaux. Pressez la panure sur les aliments pour la faire adhérer. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes avant de les faire frire.
5. Pour améliorer le croustillant, saupoudrez légèrement la peau ou la surface extérieure de la volaille avec de la fécule de maïs. Vaporisez de l'huile.
6. Disposez les aliments panés dans le panier de la friteuse de manière à ce que les aliments ne se touchent pas afin de permettre la circulation de l'air sur toutes les surfaces.
7. Les huiles vaporisées sont les plus efficaces. L'huile est répartie uniformément et il faut moins d'huile. L'huile de colza, d'olive, d'avocat, de noix de coco, de pépins de raisin, d'arachide ou végétale convient parfaitement.
8. Secouez les aliments frits à l'air sur la zone de service. Insérez rapidement tout panier de friteuse dans le corps de la friteuse à air et verrouillez-le en place. Continuez à frire à l'air les lots suivants, le cas échéant.
9. Appuyez sur REHEAT (RÉCHAUFFER) pour frire les aliments à l'air pendant 6 minutes à 120 °C. Il suffit de retirer le panier actif pour interrompre la friture à l'air à tout moment et vérifier la température de service des aliments. Répétez l'opération pour prolonger le temps de cuisson jusqu'à ce que les aliments soient chauffés à votre goût.
10. Débranchez la friteuse à double panier lorsqu'elle n'est pas utilisée.

FRITURE À L'AIR DE PRODUITS SURGELÉS PRÉEMBALLÉS

- En règle générale, en fonction de l'aliment et de la quantité à cuire, les TEMPS de cuisson affichés suggérés peuvent devoir être légèrement réduits. Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer le TEMPS et la TEMPÉRATURE de cuisson finale.
- Vérifiez toujours la progression de la cuisson après l'expiration du TEMPS.

CONSEILS POUR RÔTIR

IMPORTANT ! Consultez la section Directives de cuisson de l'USDA de ce manuel d'instructions avant de commencer la cuisson. Testez toujours la viande à l'aide d'un thermomètre de cuisson précis.

- Il faut toujours utiliser un thermomètre à viande inséré au centre de la viande pour s'assurer de la cuisson désirée.
- Faites cuire les viandes jusqu'à 5 à 10 degrés en dessous du degré de cuisson souhaité (température interne). Laissez reposer la viande 15 à 20 minutes avant de servir. La température va continuer à augmenter pendant que vous êtes debout.
- RÔTISSEZ les gros morceaux tendres de viande et de volaille. L'assaisonnement avant la cuisson ajoute à la saveur et à l'arôme pendant la cuisson.
- Une couche de graisse sur le dessus du rôti favorise un meilleur brunissement et permet un arrosage naturel.
- Pour accélérer le brunissement, badigeonnez les morceaux maigres de viande, de poulet et de poisson d'huile, de margarine ou de beurre fondu.
- Placez la viande (côté gras vers le haut) et retournez-la à la moitié du temps de rôtissage.
IMPORTANT : Retournez et vérifiez les aliments à la moitié du temps de RÔTISSEMENT.
- Appuyez sur **SHAKE** pour désactiver cette fonction. SHAKE (SECOUER) disparaîtra de l'écran.

CONSEILS POUR GRILLER

- Utilisez la fonction BROIL (GRILLER) pour faire fondre le fromage ou pour faire dorer les garnitures.
- En général, la fonction BROIL (GRILLER) est utilisée pour les morceaux de viande plus minces et tendres, ou pour les viandes marinées, les côtelettes, la volaille ou le poisson, les fruits et les légumes.
- Séchez les viandes et les poissons marinés avant de les faire griller. Tapotez TOUJOURS la viande pour la sécher afin de réduire la fumée et de favoriser le brunissement pendant la cuisson au grill.
- Pour accélérer le brunissement et ajouter de la saveur, badigeonnez les morceaux maigres de viande, de poulet et de poisson d'huile ou de beurre fondu.
- Couper l'excès de gras de la viande et marquer les bords pour éviter qu'ils ne se recroquevillent.
- Décongelez les viandes et les poissons congelés avant de les faire griller.
- Le TEMPS DE GRILLAGE est déterminé par la cuisson désirée. Utilisez toujours un thermomètre à viande.

CONSEILS POUR LA CUISSON

- Lorsque vous utilisez la fonction BAKE, vous devrez peut-être abaisser la température de la recette de cuisson de 10 °C pour atteindre un minimum de 150 °C.
- Vérifiez les instructions sur l'emballage pour déterminer si le récipient peut être utilisé dans une friteuse.
- Appuyez sur **SHAKE** pour désactiver cette fonction. SHAKE (SECOUER) disparaîtra de l'écran.

CONSEILS POUR LA DÉSHYDRATATION

REMARQUE : Lors de la programmation manuelle de la sélection du menu DEHYDRATE (DÉSHYDRATER), TIME (TEMPS) augmente ou diminue par incréments d'une heure.

- Déshydratez les aliments frais et mûrs pour préserver les nutriments et rehausser la saveur.
- Le séchage automatique de votre friteuse à air à double panier rend la déshydratation à domicile à la fois simple et gratifiante et garantit des résultats sains, sûrs et sans conservateur.
- DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) combine une chaleur faible et constante avec une puissance constante du ventilateur de convection.
- Les basses températures précises permettent de sécher les aliments de manière uniforme sans les cuire ni les surchauffer.

REMARQUE : Retourner les aliments plusieurs fois pendant DEHYDRATE (DÉSHYDRATER).

FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez bien toutes les peaux de fruits.
- Couper les fruits en tranches d'un quart de pouce d'épaisseur et les disposer en laissant de l'espace entre chaque tranche pour assurer un séchage uniforme.
- Faites tourner les aliments à mi-chemin du temps de déshydratation pour un séchage uniforme.

DIRECTIVES DE CUISSON DE L'USDA

- L'USDA recommande que les viandes telles que le bœuf, l'agneau, etc. soient cuites jusqu'à une température interne de 145 °F/63 °C. Le porc doit être cuit à une température interne de 160 °F/71 °C et les produits de volaille à une température interne de 165 °F/74 °C pour s'assurer que toute bactérie nocive a été tuée. Lorsque vous réchauffez des produits à base de viande ou de volaille, ils doivent également être cuits à une température interne de 165 °F/74 °C.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

- Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Tout entretien nécessitant un démontage autre que le nettoyage doit être effectué par un technicien qualifié en réparation d'appareils électroménagers.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT ! Laissez la friteuse à air à double panier refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse à double panier. Retirez les paniers de la friteuse du corps de la friteuse à air. Assurez-vous que les paniers de la friteuse et les bacs à légumes ont complètement refroidi avant de les nettoyer.
2. Lavez les deux paniers de la friteuse et les plateaux à légumes dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de nettoyeurs ou de produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Les paniers de la friteuse et les bacs à légumes peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-les dans la grille supérieure.
4. Essuyez le corps de la friteuse à air à deux paniers avec un chiffon humide doux et non abrasif pour le nettoyer.

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

1. Assurez-vous que la friteuse à air à deux paniers est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse à air à deux paniers lorsqu'elle est chaude ou humide.
3. Insérez chaque bac à légumes propre dans chaque panier de la friteuse et rangez-le à l'intérieur du corps de la friteuse à air à deux paniers.
4. Rangez la friteuse à air à deux paniers dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Sur la table

Sur la table

Sur la table

**DUAL BASKET
AIR FRYER**

8 QUART / 7.57 LITER

**VARMLUFTSFRITÖS
MED DUBBELKORG**

8 QUART / 7,57 LITER

**FRITEUSE À AIR
À DOUBLE PANIER**

8 PINTES/7,57 LITRES

Customer Service: | Kundservice: | Service client :

(877) 246-0990

MODEL: SLT-1802

MODELL: SLT-1802

MODÈLE: SLT-1802