

MANUEL D'INSTRUCTION

FRITEUSE AIR FRYER

Modèle : AFTO-2305DT



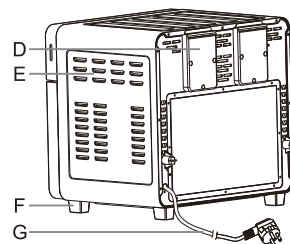
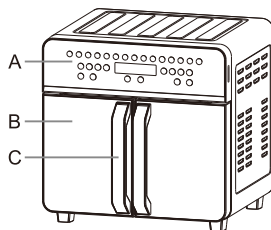
INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cette friteuse air fryer de haute qualité. Vous pourrez désormais cuisiner une grande variété de plats de manière plus saine, avec peu ou pas d'huile !

En combinaison avec une circulation d'air à haute vitesse, la friteuse air fryer utilise de l'air chaud et un gril supérieur pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés et il n'est généralement pas nécessaire d'ajouter de l'huile.

DESCRIPTION GÉNÉRALE

- A: Panneau de contrôle
- B: Fenêtre en verre
- C: Poignée froide au toucher
- D: Fenêtres de ventilation
- E: Entrée d'air
- F: Pieds antidérapants
- G: Cordon d'alimentation



ACCESSOIRES DANS L'EMBALLAGE :



Petit panier à Mailles



Petit plateau à huile



Petit support

Petits
Accessoires



Grand panier à Mailles

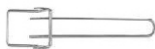


Grand plateau à huile



Grand support

Grands
Accessoires



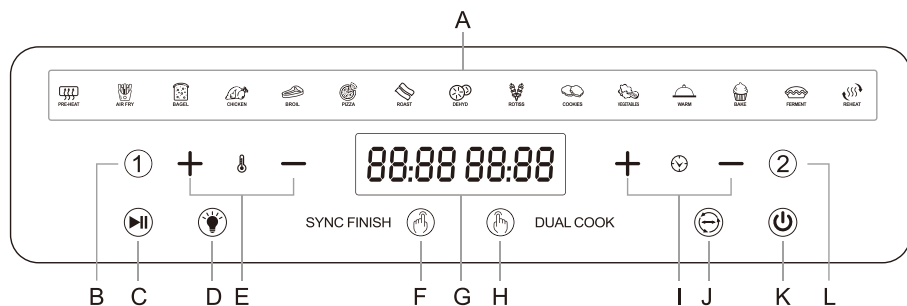
Prenez une pince pour plateau de cuisson



Broche rotative



Fourchette



A: Menu **B:** Zone 1 **C:** Démarrer/Pause **D:** Lumière

E: Température Plus/Moins **F:** Fin synchronisée

G: Affichage temps/température **H:** Cuisson double **I:** Temps Plus/Moins

J: Broche rotative **K:** Marche/Arrêt **L:** Zone 2

2 paniers indépendants de 11 litres vous permettent de cuisiner 2 aliments, 2 façons en même temps.



Zone de séparation amovible permettant d'obtenir une capacité de 23 litres, XXL.



INFORMATIONS IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET LE CONSERVER EN TOUTE SÉCURITÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Danger

- Ne jamais immerger le boîtier, qui contient des composants électriques et des éléments chauffants, dans l'eau et le rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou tout autre liquide pénétrer dans l'appareil afin de prévenir les chocs électriques.
- Toujours mettre les ingrédients à frire dans le plateau, afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne pas obstruer l'entrée d'air et les ouvertures d'échappement d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne pas remplir le plateau à friture d'huile car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne jamais toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de le brancher.
- Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service autorisé par des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- Cet appareil n'est pas adapté aux enfants ni aux personnes physiquement ou mentalement handicapées ou à celles qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée sur son utilisation.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'opérez pas le panneau de contrôle avec des mains mouillées.
- Connectez uniquement l'appareil à une prise murale mise à la terre et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils ; Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil ; Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'échappement d'air ; Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures d'échappement d'air ; Faites attention à la vapeur chaude et à

l'air chaud lorsque vous retirez le plateau de cuisson de l'appareil.

- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de celui-ci ; Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le plateau de cuisson de l'appareil.



Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Retirez les résidus brûlés.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est ni conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les bureaux, les fermes ou autres environnements de travail, ni destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le vendeur refuse toute responsabilité pour tout dommage qui pourrait être causé.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette de notation.
3. Nettoyez soigneusement le plateau de friture avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle à l'aide d'une éponge non abrasive.
Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Placez correctement la grille croustillante dans le plateau de friture.

Ne remplissez pas le plateau de friture d'huile ou de tout autre liquide.

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la cuisson à l'air.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Mise sous tension




Un son BIP retentit lorsque vous branchez l'appareil. Le bouton d'alimentation

 s'illumine en ROUGE.






2. Sélection du menu/Temperature/Temps

La Zone 1 ou la Zone 2 fonctionne individuellement.

Après avoir branché l'appareil, il se trouve en mode veille. Appuyez sur , puis

appuyez sur  ou  pour sélectionner la fonction de cuisson. Vous pouvez ajuster librement le temps et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments. Ensuite, appuyez sur  pour démarrer l'unité de travail.

La Zone 1 et la Zone 2 fonctionnent en même temps.





- 1). Après l'avoir branché, l'appareil est en mode veille. Appuyez sur , puis appuyez sur , sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez ajuster librement le temps et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments.
- 2). Après avoir terminé la fonction , appuyez sur  et sélectionnez la fonction de cuisson. Vous pouvez ajuster librement le temps et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quelle icône de fonction pour cuire différents aliments.
- 3). Après avoir terminé le programme ci-dessus, appuyez sur  pour démarrer l'unité de travail. Chaque fonction a son propre temps et sa propre température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Le client peut ajuster librement le temps et la température en utilisant les boutons Temps +/- et Température +/- .


La plage de contrôle de la température est de 50 à 200°C, chaque clic sur les boutons + / - de la température augmentera ou réduira de 10°C. À 200°C, appuyez sur le bouton "+", la température reviendra à 50°C, appuyez sur le bouton "-" à 50°C, la température reviendra à 200°C. Pendant le réglage de la température, l'affichage numérique de la température clignotera à l'écran (sans clignoter pendant le fonctionnement), après avoir clignoté 3 fois, le réglage de la température est effectué.

La plage de réglage du temps est de 1 à 60 minutes. Chaque clic sur les boutons + / - du temps augmentera ou réduira de 1 minute. À 60 minutes, si vous appuyez sur "+", le temps reviendra à 01 minute. À 01 minute, si vous

appuyez sur "-", le temps reviendra à 60 minutes. Pendant le réglage du temps, l'affichage numérique du temps clignotera à l'écran (sans clignoter pendant le fonctionnement), après avoir clignoté 3 fois, le réglage du temps est effectué.

3. Démarrage, pause/arrêt


Après avoir sélectionné la fonction, réglé le temps et la température appropriés, appuyez sur , le bouton de démarrage  clignotera, après un BIP, la machine commencera à fonctionner. Pendant le fonctionnement de la machine, appuyez sur , après un BIP, la machine s'arrêtera de fonctionner et le bouton  d'arrêt cessera de clignoter. Pendant le fonctionnement de la machine,

appuyez sur , après un BIP, la machine s'arrêtera de fonctionner et retournera en mode veille.


Remarque :

(1) . Pendant le fonctionnement, vous pouvez retirer le plateau de cuisson, arrêter la machine, et vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus d'aliments, la machine continuera à fonctionner selon le programme si vous remettez le plateau de cuisson.

4. Contrôle de l'éclairage

Appuyez sur le bouton d'éclairage  pendant le fonctionnement pour allumer la lumière intérieure. Appuyez à nouveau sur le bouton d'éclairage pour éteindre la lumière. L'ouverture de la porte de la cavité entraînera automatiquement l'allumage de la lumière et la suspension du processus de cuisson.

5. Fonction de rôtisserie

Appuyez sur la touche de rôtisserie  pendant le fonctionnement pour activer la fonction de rôtisserie. Appuyez à nouveau sur la touche pour désactiver la fonction de rôtisserie.

6. Fin du programme

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps de fonctionnement est écoulé, affiche 00 min, le moteur continue de fonctionner, avertissement sonore. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 minute, refroidissant la machine, puis la machine entre en mode veille.

SYNC FINISH

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cuisson de 2 aliments en utilisant 2 fonctions différentes, temps ou temps de cuisson et finissant en même temps.

Étape 1 : Programmer la Zone 1

Placer les aliments dans le panier

Appuyez sur ①

Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 2 : Programmer la Zone 2

Placer les aliments dans le panier

Appuyez sur ②

Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 3 : Commencer la cuisson

Sélectionnez SYNCHRONISATION FINALE

Appuyez sur  pour commencer la cuisson

DUAL COOK

SYNC FINISH



DUAL COOK

Cuisiner le même aliment dans chaque zone

Définissez la Zone 1 et utilisez la fonction DOUBLE CUISSON pour faire correspondre automatiquement les réglages à la zone 2.
















Étape 1 : Sélectionnez DOUBLE CUISSON

Étape 2 : Sélectionnez une fonction de cuisson

Appuyez sur  pour commencer la cuisson.

TABLEAU DE MENU

Programme Logistique

	Menu	Temps par défaut (min)	Température par défaut (°C)
Fonction	 Préchauffage	3	180
	 Friture à l'air	15	180
	 Bagel	3	160
	 Poulet	30	180
	 Griller	5	200
	 Pizza	15	200
	 Rôtir	10	200
	 Déshydrater	480	80
	 Rôtir	15	200
	 Cookies	16	180
	 Légumes	12	180
	 Maintien au chaud	30	80
	 Cuisson	15	170
	 Fermentation	90	40
	 Réchauffage	3	160

⚠ Attention : Ne touchez pas la poêle pendant et environ 30 minutes après utilisation, car elle devient très chaude.

Tenez uniquement la poêle par la poignée.

Étapes d'opération

1. Branchez la prise secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Mettez les ingrédients dans le plateau de cuisson.
3. Placez le plateau de cuisson dans la bonne position ; Choisissez une fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour commencer la cuisson.
4. Affichage à l'écran
Il affichera la température et le temps. La température est la température de réglage et le temps est le temps de travail restant.
La fonction que nous avons sélectionnée clignote.
5. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir section 'Réglages' dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, vous pouvez sortir le plateau de cuisson de l'appareil par la poignée et le secouer. Ensuite, vous pouvez faire glisser le plateau de cuisson de retour dans la friteuse.
6. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation défini s'est écoulé. Vous pouvez retirer le plateau de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement faire glisser le plateau de cuisson de retour dans l'appareil et le cuire pendant quelques minutes supplémentaires.
8. Videz le plateau dans un bol ou sur une assiette.

Astuce : *Pour retirer les gros ou fragiles ingrédients, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour les soulever hors du plateau.*

9. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est instantanément prête à préparer un autre lot.

Remarque : Lorsque vous utilisez la friteuse à air pour la première fois, une légère fumée ou une odeur peut être émise. Cela est normal et disparaîtra bientôt. Il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse à air.

Réglages

En plus du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres aliments en réglant le temps et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : *Gardez à l'esprit que ces réglages ne sont qu'à titre de référence. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.*

Étant donné que la technologie de l'air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le plateau de cuisson de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud ne perturbe guère le processus.

Conseils de cuisson

La friteuse à air et ses pièces deviendront chaudes pendant le processus de cuisson.

Ne remplissez pas trop le plateau de cuisson avec des aliments.

Ne tassez pas les aliments dans le plateau de cuisson.

Utilisation de l'huile

Ajouter une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.

Les vaporisateurs d'huile sont bons pour appliquer de petites quantités d'huile uniformément sur les aliments.

Conseils alimentaires

Vous pouvez faire frire à l'air des aliments surgelés qui peuvent être cuits au four.

Pour faire des gâteaux, des chaussons ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte, vous pouvez placer les aliments dans un conteneur résistant à la chaleur et le mettre dans le plateau de cuisson.

Séchez les aliments avec des marinades avant de les ajouter au plateau de cuisson.

Réchauffage des aliments

Réglez simplement la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.

GUIDE DE CUISSON - Remarque : ces réglages sont un guide. Comme les ingrédients diffèrent par leur taille, leur forme et leur marque, vous devrez peut-être ajuster les temps de cuisson et les températures.

Remarque : Il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de commencer la cuisson si l'appareil est froid.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le plateau de cuisson et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez la prise secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez le plateau de cuisson pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le plateau de cuisson avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide vaisselle pour éliminer les saletés restantes.

Remarque : Le plateau de cuisson est compatible avec le lave-vaisselle.

Astuce : Si la saleté est collée sur le support croustillant ou au fond du plateau de cuisson, vous pouvez remplir le plateau de cuisson avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle, mettre le support croustillant dans le plateau de cuisson et laisser le plateau de cuisson et le support croustillant tremper pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

STOCKAGE

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Tableau de cuisson à la friteuse à air

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION
LÉGUMES		
Asperges	1 botte	Entier, tiges coupées
Betteraves	6-7 petits	Entier
Poivrons (pour rôtir)	3 petits poivrons	Entier
Brocoli	1 tête	Coupé en bouquets d'1 pouce
Choux de Bruxelles	1 lb.	Coupé en deux, tige retirée
Courge de Bruxelles	1 1/2lbs	Coupé en morceaux de 1 à 2 pouces
Carottes	1 lb.	Pelé, coupé en morceaux de 1/2 pouce
Chou-fleur	1 tête	Coupé en bouquets d'1 pouce
Épis de maïs	2 épis, coupés en deux	Épis pelés
Haricots verts	1 sac (12 oz)	Paré
Chou frisé (pour des chips)	5 tasses, tassées	Déchiré en morceaux, tige retirée
Champignons	8 oz	Rincé, coupé en quarts
Pommes de terre, russet	1 1/2 lbs. 1 lb. 1 lb. 3 entiers (6-8 oz)	Coupé en quarts d'1 pouce Frites coupées à la main*, fines Frites coupées à la main*, épaisses Perforé à la fourchette 3 fois
Patates douces	1 1/2 lbs. 3 entiers (6-8 oz)	Coupé en morceaux d'1 pouce Perforé à la fourchette 3 fois
Courgettes	1 lb.	Coupé en quarts dans le sens de la longueur, puis coupé en morceaux d'1 pouce
VOLAILLE		
Poitrines de poulet	2 poitrine de poulet 4 poitrine de poulet	Avec os Sans os
Cuisses de poulet	2 cuisses 4 cuisses	Avec os Sans os
Ailes de poulet	2 lbs.	Drumettes et ailes plates
POISSONS & FRUITS DE MER		
Crab cakes	2 gâteaux (6-8 oz chacun)	Aucun
Queue de homard	4 tails (3-4 oz each)	Entières
Filets de saumon	3 filets (4 oz each)	Aucun
Crevettes	1 lb.	Entières, pelées, queues conservées

JETER DANS L'HUILE	TEMP(°C)	ZONE UNIQUE	DOUBLE ZONE
2 tsp	200	8-12 mins	20-25 mins
Aucun	200	30-35 mins	35-40 mins
Aucun	200	10-15 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	15-17 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	20-25 mins	35-40 mins
1 Tbsp	200	13-16 mins	25-30 mins
2 Tbsp	200	17-20 mins	20-25 mins
1 Tbsp	200	12-15 mins	18-20 mins
1 Tbsp	200	8-10 mins	10-15 mins
Aucun	200	7-9 mins	15-20 mins
1 Tbsp	200	7-9 mins	13-15 mins
1 Tbsp	200	20-22 mins	35-38 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	20-24 mins	30-35 mins
1/2-3 Tbsp, canola	200	19-24 mins	35-40 mins
Aucun	200	30-35 mins	37-40 mins
1 Tbsp	200	15-20 mins	30-35 mins
Aucun	200	36-42 mins	40-45 mins
1 Tbsp	200	15-18 mins	25-28 mins

Badigeonné d'huile	200	25-30 mins	30-35 mins
Badigeonné d'huile		22-24 mins	25-28 mins
Badigeonné d'huile	200	22-28 mins	26-29 mins
Badigeonné d'huile		18-22 mins	25-28 mins
1 Tbsp	200	18-22 mins	43-47 mins

Badigeonné d'huile	200	5-10 mins	10-13 mins
Aucun	200	5-8 mins	15-18 mins
Badigeonné d'huile	200	7-12 mins	13-17 mins
1 Tbsp	200	7-10 mins	10-13 mins

Tableau de cuisson à la friteuse à air, suite

INGRÉDIENT	QUANTITÉ PAR ZONE	PRÉPARATION
------------	-------------------	-------------

BŒUF

Hamburgers	2 steaks hachés (80 % de viande maigre)	1/2 pouce d'épaisseur
Steaks	2 steaks (8 oz chacun)	Entiers

PORC

Bacon	3 tranches, coupées en deux	Aucun
Côtelettes de porc	2 côtelettes épaisses avec os (10-12 oz chacune)	Avec os
	2 côtelettes sans os (8 oz chacune)	Sans os
Filets de porc	1 lb.	Aucun
Saucisses	5 saucisses	Aucun

ALIMENTS CONGELÉS

Escalopes de poulet	3 escalopes	Aucun
Nuggets de poulet	1 boîte (12 oz)	Aucun
Filets de poisson	1 boîte (6 filets)	Aucun
Bâtonnets de poisson	18 bâtonnets de poisson (11 oz)	Aucun
Frites	1 lb.	Aucun
Bâtonnets de mozzarella	1 boîte (11 oz)	Aucun
Raviolis chinois	2 sacs (10.5 oz)	Aucun
Rouleaux de pizza	1 sac (20 oz, 40 pièces)	Aucun
Crevettes popcorn	1 boîte (14-16 oz)	Aucun
Frites de patate douce	1 lb.	Aucun
Tater tots	1 lb.	Aucun
Rondelles d'oignon	10 oz	Aucun

JETER DANS L'HUILE	TEMP(°C)	ZONE UNIQUE	DOUBLE ZONE
--------------------	----------	-------------	-------------

Badigeonné d'huile	200	8-10mins	10-13mins
Badigeonné d'huile	200	10-20mins	14-18mins

Aucun	170	8-10mins	9-12mins
Badigeonné d'huile	200	15-17mins	23-27mins
Badigeonné d'huile	200	14-17mins	17-20mins
Badigeonné d'huile	190	15-20mins	20-25mins
Aucun	200	7-10mins	17-22mins

Aucun	200	18-21mins	20-25mins
Aucun	200	10-13mins	18-21mins
Aucun	200	14-16mins	17-22mins
Aucun	200	10-13mins	16-19mins
Aucun	200	18-22mins	28-32mins
Aucun	200	32-36mins	50-55mins
Aucun	190	8-10mins	10-12mins
1 Tbsp	200	12-14mins	16-18mins
Aucun	200	12-15mins	15-18mins
Aucun	200	9-11mins	14-18mins
Aucun	200	20-22mins	30-32mins
Aucun	190	18-22mins	25-27mins
Aucun	190	13-16mins	18-22mins

Tableau de déshydratation

INGRÉDIENT	PRÉPARATION
------------	-------------

FRUITS & LÉGUMES

Pommes	Évidées, coupées en tranches de 1/8 de pouce, rincées dans de l'eau citronnée, séchées avec un chiffon
Asperges	Coupées en morceaux d'1 pouce, blanchies
Bananes	Pelées, coupées en tranches de 3/8 de pouce
Betteraves	Pelées, coupées en tranches de 1/8 de pouce
Aubergines	Pelées, coupées en tranches de 1/4 de pouce, blanchies
Herbes fraîches	Rincées, séchées avec un chiffon, tiges retirées
Racine de gingembre	Coupées en tranches de 3/8 de pouce
Mangues	Pelées, coupées en tranches de 3/8 de pouce, noyau retiré
Champignons	Nettoyées avec une brosse douce (ne pas laver)
Ananas	Pelées, coupées en tranches de 3/8 à 1/2 de pouce
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1/2 pouce
Tomates	Coupées en tranches de 3/8 de pouce ou râpées ; cuire à la vapeur si vous prévoyez de les réhydrater

VIANDE, VOLAILLE, POISSON

Boeuf séché	Coupé en tranches de 1/4 de pouce, mariné toute la nuit
Poulet séché	Coupé en tranches de 1/4 de pouce, mariné toute la nuit
Dinde séchée	Coupé en tranches de 1/4 de pouce, mariné toute la nuit
Saumon séché	Coupé en tranches de 1/4 de pouce, mariné toute la nuit

TEMP(°C)	ZONE UNIQUE	DOUBLE ZONE
----------	-------------	-------------

LES DURÉES SONT LES MÊMES POUR LES DEUX ZONES

60		7-8 heures
60		6-8 heures
60		8-10 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		4 heures
60		6 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures
60		6-8 heures

70		5-7 heures
70		5-7 heures
70		5-7 heures
70		3-5 heures

Utilisation de la technologie DualZone : SYNC FINISH

CHOISISSEZ DEUX

AJOUTEZ UNE RECETTE PAR ZONE

RECETTE	QUANTITÉ
Crab Cakes	2 gâteaux de crabe
Tomates rôties au vinaigre balsamique	2 pintes de tomates cerises
Côtelettes de porc à l'érable et à la sauge	2 à 3 côtelettes de porc désossées (4 oz chacune)
Pommes de terre cajun	4 pommes de terre moyennes, coupées en dés
Pain de viande classique	1 lb de mélange pour pain de viande (bœuf, porc, veau)
Haricots verts aux amandes	1 lb de haricots verts, extrémités coupées
Saumon au miso glacé	3 filets de saumon (6 oz chacun)
Choux de Bruxelles au miel et aux noisettes	1 lb de choux de Bruxelles, coupés en deux
Cuisse de poulet sauce Buffalo	4 cuisses de poulet désossées avec peau (4 à 5 oz chacune)
Burger à base de plantes "viande"	1 lb de "viande" hachée à base de plantes (4 galettes de 4 oz)
Méditerranéen	1 tête de chou-fleur, coupée en fleurettes de 1/2 pouce
Frites	1 lb de frites

RÉGLEZ LES DEUX ZONES ET UTILISEZ LA SYNCHRONISATION DE FINITION (SYNC FINISH)

MÉLANGEZ OU COMBINEZ CES INGRÉDIENTS	FUNCTION	TEMPÉRATURE /TEMPS
Badigeonner avec du beurre fondu	Friteuse à air	195°C/15 mins
1/2 tasse de vinaigre balsamique 1 cuillère à soupe d'huile de canola	Rôtir	195°C/15 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola 2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun	Rôtir	195°C/17-20 mins
1/4 tasse de ketchup, 1/4 tasse de moutarde jaune, 1 œuf, 1/2 tasse de chapelure panko, 1/4 tasse de fromage Parmesan	Friteuse à air	200°C/30 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes effilées	Friteuse à air	165°C/35 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola 1/2 tasse d'amandes effilées	Friteuse à air	195°C/15 mins
2 cuillères à soupe de pâte miso, 1 cuillère à café d'huile de canola Frotter sur le saumon	Friteuse à air	195°C/15 mins
2 cuillères à soupe d'huile de canola, 1/4 tasse de miel, 1/2 tasse de noisettes hachées	Friteuse à air	195°C/23 mins
1 tasse de sauce Buffalo, mélanger avec le poulet	Friteuse à air	200°C/27 mins
1 cuillère à soupe d'ail haché, 1 cuillère à soupe d'oignon haché	Friteuse à air	185°C/20 mins
1/2 tasse de tahini, 2 cuillères à soupe d'huile de canola	Friteuse à air	195°C/35 mins
Assaisonner selon vos préférences	Friteuse à air	200°C/30 mins

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse air fryer ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche principale dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
La nourriture n'est pas entièrement cuite	La quantité d'ingrédients dans le plateau de cuisson est trop importante.	Mettez de plus petites portions d'ingrédients dans le plateau de cuisson. Les petites portions sont mieux cuites de manière plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de contrôle de température à la température requise (voir la section 'Réglages').
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de minuterie au temps de préparation requis (voir la section 'Réglages').
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse air fryer.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section 'Réglages').
Les snacks frits ne sont pas croustillants à la sortie de la friteuse air fryer.	Vous avez utilisé un type de snacks destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou badigeonnez légèrement les snacks d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Impossible de glisser correctement le plateau dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans le plateau de cuisson.	Ne remplissez pas le plateau au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau sur la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Assurez-vous que la température est bien contrôlée pour être inférieure à 180°C lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse air fryer.

Problème	Possible cause	Solution
	La poêle contient encore des résidus gras de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le chauffage du gras dans la poêle. Assurez-vous de nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse air fryer	Vous n'avez pas trempé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire.	Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant de cuisine.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie du four à air chaud.	La croustillance des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les enrober d'huile.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.