Cuisinart^MC

Friteuse à l'air chaud à panier de 11 pintes (10,4 L) double zone pro

ADZ-112C

GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS - CUISINART - 3 ANS



Livret d'instructions et de recettes

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité 2
Cordon spécial 3
Caractéristiques et avantages 4
Tableau de commande numérique 4
Mise en service 6
Mode d'emploi 6
Trucs et conseils d'utilisation 7
Tableau de friture à l'air chaud 8
Dépannage. 9
Autres façons de cuisiner 10
Nettoyage et entretien 10
Recettes. 12
Garantie 23

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand on utilise un appareil électrique, il est important de prendre des mesures de sécurité élémentaires, dont celles-ci :

1. **Lisez toutes les instructions.**
2. **DÉBRANCHEZ L'APPAREIL LORSQUE VOUS NE L'UTILISEZ PAS ET AVANT DE LE NETTOYER. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler ou de poser et déposer des pièces.**
3. Évitez de toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez jamais le cordon ou les fiches ni aucune partie de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide. Voyez les instructions pour le nettoyage et l'entretien à la page 10.
5. Exercez une supervision étroite lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou lorsqu'il s'en trouve à proximité.
6. N'utilisez pas l'appareil quand son cordon ou sa fiche sont endommagés ou encore, après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au magasin où il a été acheté pour qu'il soit examiné et réparé au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par Cuisinart afin d'éviter les risques de blessures que cela pourrait occasionner.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord d'un plan de travail ou de la table où il risque d'être accroché par des enfants ou des animaux de compagnie, ni venir en contact avec des surfaces chaudes, ce qui pourrait l'endommager.
10. Ne placez pas l'appareil sur un élément chaud d'une cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité, ni dans un four chaud.
11. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Soyez extrêmement vigilants lorsque vous mettez dans l'appareil des récipients faits d'une matière autre que du métal ou du verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez très prudents lorsque vous retirez les accessoires ou que vous éliminez de la graisse chaude.
14. **Débranchez toujours l'appareil quand il ne sert pas.** Ne rangez rien dans l'appareil, autres que les accessoires recommandés par le fabricant.
15. Ne mettez aucun contenant en papier, en carton, en plastique ou d'autres matières similaires dans l'appareil.
16. Ne recouvrez jamais aucune partie de l'appareil avec du papier d'aluminium au risque de causer une surchauffe.
17. Ne mettez pas d'aliments de très grande taille ni des emballages ou des ustensiles en métal dans l'appareil, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Assurez-vous que l'appareil n'est pas en contact avec un matériau inflammable (tels que rideaux ou tentures) ou les murs pendant qu'il fonctionne; cela créerait un risque d'incendie. Ne laissez pas d'objets sur le dessus de l'appareil pendant qu'il est en marche. Ne l'utilisez pas sous les armoires de cuisine.
19. Ne nettoyez pas l'intérieur avec un tampon à récurer métallique. Des morceaux de métal pourraient se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui créerait un risque de choc électrique.

20. N’essayez pas de déloger des aliments coincés dans l’appareil quand il est branché dans une prise de courant.
21. **MISE EN GARDE :** Pour éviter les risques d’incendie, ne laissez JAMAIS l’appareil fonctionner sans surveillance.
22. Réglez l’appareil aux températures recommandées pour toutes les fritures à air chaud.
23. Ne déposez pas d’ustensiles ou de plats de cuisson sur le hublot ou le dessus de l’appareil.
24. Éteignez l’appareil en appuyant sur l’interrupteur d’alimentation ⏻ après l’utilisation..
25. Ne faites pas fonctionner un appareil dans un module de rangement sur le comptoir ni dans une armoire murale. Lorsque vous rangez un appareil dans un module de rangement, prenez soin de le débrancher de la prise électrique. Le fait de laisser l’appareil branché peut causer un risque d’incendie, spécialement s’il touche les parois du module ou la porte de l’armoire lorsqu’elle est fermée.
26. Faites très attention lorsque vous déplacez un appareil contenant de l’huile chaude ou un liquide chaud.
27. Au moment de débrancher l’appareil, commencez par l’éteindre en appuyant sur l’interrupteur d’alimentation ⏻ , puis retirez la fiche de la prise de courant.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu’elles soient supervisées ou qu’elles aient reçu les instructions nécessaires. Surveillez les enfants pour vous assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
29. Si le CORDON D’ALIMENTATION venait qu’à être endommagé, faites-le remplacer par le fabricant ou son représentant de service autorisé ou par une autre personne compétente afin d’éviter tout accident.
30.  Ce symbole alerte à la présence d’une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

Lisez et conservez les présentes instructions. Elles vous aideront à tirer le maximum de votre friteuse à l’air chaud à panier Cuisinart[MD] et à obtenir des résultats professionnels à tout coup.

NOTE SUR LA FICHE

Pour réduire le risque de choc électrique, il n’y a qu’une seule façon d’insérer la fiche dans une prise de courant polarisée. Si la fiche n’entre pas, inversez-la; si elle n’entre toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. Ne contournez pas cette mesure de sécurité de quelque manière que ce soit.

NOTE SUR LE CORDON COURT

a. L’appareil est muni d’un cordon d’alimentation électrique court (ou d’un cordon détachable) pour éviter les blessures reliées aux risques d’emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.
b. Il est possible d’utiliser un cordon d’alimentation détachable plus long, à la condition de prendre certaines précautions.
c. Si un cordon d’alimentation détachable plus long est utilisé, il doit :
    1. avoir un calibre égal ou supérieur à celui de l’appareil;
    2. être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l’atteindre ou que quelqu’un ne trébuche dessus.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Tableau de commande numérique**
   Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner le panier de cuisson du côté gauche ou du côté droit, de régler la fonction, la durée et la température, de sélectionner les programmes préréglés pour la friture à l'air chaud, ainsi que d'activer des fonctions spéciales : rappel de secouage, réglages synchronisés, fin de cuisson synchronisée et croustillance maximale (explications ci-contre). L'afficheur numérique indique la température, le décompte de la durée et, dans le cas de la cuisson au four, le voyant de préchauffage.
2. **Deux paniers de friteuse**
   Chacun offre une surface de cuisson de 11 x 6 po (28 x 15 cm).
3. **Deux plateaux à friture**
   Assurent une cuisson uniforme. Il faut absolument que les plateaux soient dans les paniers de friteuse pour l'opération de cuisson.
4. **Hublots**
   Permettent de surveiller l'évolution de la cuisson sans sortir les paniers.



TABLEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE

1. **Interrupteur d'alimentation/veille**
   Appuyez sur l'icône pour activer le tableau de commande.
2. **Fonctions de cuisson**
   Sélectionnez la fonction désirée parmi les quatre offertes : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four et Garde-au-chaud.
3. **Programmes préréglés de friture à l'air chaud**
   Sélectionnez l'aliment désiré parmi trois aliments frits populaires offerts : Frites, Ailes de poulet et Collations congelées. Une fois la sélection faite, l'afficheur indique la température et la durée de cuisson par défaut pour l'aliment sélectionné. Il est possible de les modifier à l'aide des touches fléchées et .
4. **Sélecteurs de panier gauche ou droit**
   Réglez les fonctions pour les deux paniers individuellement, ce qui vous permet de cuire deux aliments différents en même temps.
5. **Réglages de la durée et de la température de cuisson**
   Utilisez les icônes et conjointement avec les touches fléchées et pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes préréglés. La température peut être modifiée en tranches de 5 oF et la durée , en tranches de 1 minute.
6. **Préchauffage (non montré)**
   La fonction Cuisson au four comporte une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, mettez le panier dans la friteuse, appuyez sur la touche Cuisson au four, puis sur : le voyant de préchauffage (un rectangle défilant) s'allume sur l'afficheur. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, un signal sonore de cinq bips se fait entendre et le voyant de préchauffage clignote. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire, puis remettez le panier dans la friteuse : le décompte débute.
7. **Rappel de secouage**
   Un signal sonore rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel de secouage est programmé par défaut pour la fonction de friture à l'air chaud et ses programmes préréglés, mais il peut être activé manuellement pour toutes les autres fonctions. L'icône clignote lorsque le rappel est activé. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche pour l'activer ou la désactiver, selon votre préférence.

8. **Fin de cuisson synchronisée**
   Le mode Fin de cuisson synchronisée permet de faire cuire deux aliments différents simultanément dans les deux paniers – chacun à des durées et température de cuisson différentes – de manière que les deux soient prêts en même temps. Pour l'utiliser, appuyez sur l'icône Fin de cuisson synchronisée après avoir sélectionné la fonction de cuisson ou les programmes préréglés de friture à l'air chaud et réglé la température et la durée de chaque des paniers. L'icône Fin de cuisson synchronisée avec l'icône clignote lorsque le mode est activé.
9. **Sync Settings**
   Le mode Réglages synchronisés permet de reproduire les réglages (fonction, température et durée) d'une panier à l'autre pour faire cuire un même plat simultanément dans les deux paniers. Pour l'utiliser, appuyez sur l'icône Réglages synchronisés après avoir sélectionné la fonction de cuisson ou les programmes préréglés de friture à l'air chaud et réglé la température et la durée pour l'un des paniers ou . Les réglages seront reproduits pour l'autre. L'icône Réglages synchronisés clignote lorsque le mode est activé.
10. **Croustillance maximale**
    Une fonction de cuisson indépendante à température élevée pouvant être réglée entre 405 et 450 °F (207 à 232 °C). Elle est pratique pour frire à l'air chaud à plus haute température pour une durée de cuisson moins longue.
11. **Signal sonore « prêt »**
    À l'expiration du délai de cuisson, un signal sonore de trois bips se fait entendre et l'afficheur indique 00 pendant 1 minute. Après quoi, l'appareil passe automatiquement en mode Garde-au-chaud, à moins que l'on retire le panier ou que l'on appuie sur .
12. **Garde-au-chaud automatique**
    À l'expiration du délai de cuisson, la friteuse passe automatique en mode Garde-au-chaud pour garder les aliments chauds pour une durée de 60 minutes. Pour annuler le mode Garde-au-chaud, appuyez sur .
13. **Interrupteur Marche/arrêt**
    Appuyez sur pour lancer la cuisson ou pour l'interrompre en tout temps pour le panier gauche ou le panier droit ou les deux.

    Pour interrompre la cuisson dans les deux paniers, appuyez sur .

    Pour interrompre la cuisson dans un panier : si un seul panier est utilisé, appuyez sur . Si les deux paniers sont utilisés et que vous souhaitez interrompre la cuisson dans un seul, sélectionnez le panier en question ou , puis appuyez sur .
14. **Interrupteur d'éclairage**
    Pour allumer ou éteindre la lampe intérieure, appuyez sur l'interrupteur d'éclairage. La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.
15. La friteuse passe en mode veille après 5 minutes d'inactivité.



MISE EN SERVICE

1. Déballez l'appareil avec soin et retirez tout le matériel d'emballage et toutes les étiquettes promotionnelles.
2. Placez l'appareil sur une surface plate, de niveau.
3. Placez l'appareil de sorte qu'il y ait un espace libre de 2 à 4 pouces (5 à 10 cm) tout autour sur le comptoir. Ne l'utilisez pas sur une surface sensible à la chaleur.

   REMARQUE : NE RANGEZ JAMAIS D'ARTICLES SUR L'APPAREIL OU, SI VOUS LE FAITES, PRENEZ SOIN DE LES ENLEVER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. LES PAROIS EXTÉRIEURES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES PENDANT L'UTILISATION. GARDEZ L'APPAREIL HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Vérifiez qu'il n'y a rien d'autre que les paniers et les plateaux à friture dans la friteuse.
5. Lavez les paniers et les plateaux à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les parfaitement.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant.

MODE D'EMPLOI

Suivez les quelques étapes simples suivantes :
Mettez la friteuse à l'air chaud sur une surface de niveau, résistante a la chaleur.
Branchez l'appareil dans une prise de courant de 120 volts.
L'icône de l'interrupteur d'alimentation s'allumera et un signal sonore d'un bip se fera entendre, indiquant que l'appareil est en mode veille.

Insérez les paniers

Vérifiez que les plateaux à friture sont dans les paniers. Glissez les paniers dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.

Mettez l'appareil en marche

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation : L'afficheur indique « --:-- » , indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Réglez la fonction, la durée et la température de cuisson

L'icône clignotera, indiquant le panier gauche par défaut.
Sélectionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture préréglé désiré, l'indication clignotera pour ce panier.

Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur l'icône , puis utilisez la touche fléchée ou .

Pour régler la température de cuisson, appuyez sur l'icône , puis utilisez la touche fléchée ou .

Si vous utilisez les deux paniers, suivez les mêmes instructions pour le second panier.

Lancez la cuisson

Appuyez sur : la cuisson débute. L'afficheur indique la fonction de cuisson, la température et le décompte, ainsi que le rappel de secouage, la fin de cuisson synchronisée et les réglages synchronisés s'ils ont été activés.

Fin de la cuisson

A l'expiration du délai de cuisson, un signal sonore de trois bips se fait entendre et l'afficheur indique 00. Après 1 minute, l'appareil passe automatiquement en mode garde-au-chaud jusqu'à ce que soit abaissé ou que le panier soit retiré de la friteuse pendant plus de 5 minutes.

RAPPEL DE SECOUAGE, FIN DE CUISSON SYNCHRONISÉE ET RÉGLAGE SYNCHRONISÉS FACULTATIFS

Rappel de secouage

Le rappel de secouage est programmé par défaut pour la fonction de friture à l'air chaud et ses programmes préréglés. L'icône clignote lorsque le rappel est activé. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche pour l'activer ou le désactiver, à tout moment, selon votre préférence.

Fin de cuisson synchronisée

Pour cuisiner dans les deux paniers deux mets différents simultanément pour qu'ils soient prêts en même temps, voici comment faire.
Sélectionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture à l'air désiré, réglez la température et la durée pour le panier gauche, faites en autant pour le panier droit, activez le mode Fin de cuisson synchronisée, puis appuyez sur .

Réglages synchronisés

Pour cuisiner le même mets dans les deux paniers, voici comment faire. Sélectionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture à l'air désiré et réglez la température et la durée pour un panier, puis activez le mode Réglages synchronisés pour que les mêmes réglages soient reproduits pour l'autre panier. **REMARQUE :** La cuisson prend 10 à 15 minutes en mode Réglages synchronisés. Il faut en tenir compte au moment de régler la durée de cuisson.

Arrêt de l'appareil

Appuyez sur ⏻ pour éteindre l'appareil. Débranchez-le lorsqu'il ne sert pas.

TRUCS ET CONSEILS POUR LA FRITURE À L'AIR CHAUD

La friture à l'air chaud remplace avantageusement la friture en bain d'huile. Elle utilise de l'air chaud circulant à très haute vitesse à l'intérieur et un élément de chauffage supérieur pour frire les aliments. Les résultats sont à la fois délicieux et meilleurs pour la santé que la friture classique.

- La friture à l'air chaud ne requiert pas d'huile, mais un peu d'huile vaporisée peut rehausser le degré de brunissage et la croustillance.
- Il est recommandé d'utiliser le rappel de secouage pour la cuisson de grandes quantités d'aliments qui se chevauchent dans le panier ou pour les gros aliments, comme les escalopes de poulet. Il ne faut pas mettre trop d'aliments dans le panier; les étaler en une seule couche assurera une cuisson plus rapide et de meilleurs résultats.
- La cuisson sera plus uniforme si les aliments sont en morceaux d'à peu près tous de la même taille et qu'ils ne se chevauchent pas.
- On peut utiliser diverses panures, telles que de la chapelure ou de la chapelure panko (assaisonnée ou non); des céréales de flocons de maïs, des croustilles de pomme de terre ou des biscuits Graham broyés; de la semoule de maïs; toutes sortes de farines, dont sans gluten, et plus encore.
- Les sucs de cuisson des viandes et les marinades qui s'accumulent dans le fond du panier font une excellente base de sauce.
- Quand on fait cuire des aliments gras (comme du bacon), le gras s'accumule dans le fond du panier. Pour éviter les brûlures, laisser le gras refroidir dans le panier avant de le retirer.
- Il est recommandé d'utiliser des pinces ou une spatule en silicone pour retirer les aliments du panier.
- Pour vérifier l'évolution de la cuisson, on peut utiliser l'éclairage intérieur. On peut aussi sortir le panier de la friteuse; à ce moment-là, la minuterie s'interrompt jusqu'à ce que le panier soit remis dans la friteuse.

GUIDE DE FRITURE À L'AIR CHAUD

Le tableau ci-dessous donne des lignes directrices pour la friture à l'air chaud de certains aliments populaires dans un seul panier de la friteuse à panier double zone Cuisinart[MD]. Lorsque vous faites cuire des aliments en une quantité supérieure à celle indiquée dans le tableau, répartissez-les entre les deux paniers, utilisez le mode Réglages synchronisés et augmentez la durée de cuisson de 10 à 15 minutes. Lorsque vous faites frire des aliments en une quantité supérieure à celle indiquée, secouez-les de temps à autre pour assurer une cuisson uniforme et une meilleure croustillance. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson par le hublot du panier.

REMARQUE : Mettez une plaque à pâtisserie résistante à la chaleur (non comprise) sur le plateau dans le panier pour la cuisson des produits de pâtisserie-boulangerie, des quiches ou des plats en cocotte.

FONCTION	ALIMENT	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Friture air	Escalopes panées	4 (jusqu'à 1 lb (450 g)	20 min	375 °F (190 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	4 filets de 4 oz (120 g)	10 min	375 °F (190 °C)	-	-
Friture air	Crevettes	1 lb (450 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	5 tranches	6 à 10 min	400 °F (200 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Pain gâteau	1 moule 9 x 5 po (23 x 12,7 cm)	20 à 25 min	325 °F (162 °C)	✓	-
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 à 15 min	350 °F (176 °C)	✓	-
Rôtissage	Poulet entier	3,5 lb (1,6 kg)	55 min	350 °F (176 °C)	-	-
Rôtissage	Pilons de poulet	6 pilons	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Épis de maïs	3 à 6	20 min	350 °F (176 °C)	-	Tourner
Cuisson grilloir	Garniture de fromage gratiné		3 à 5 minutes	400 °F (200 °C)	✓	-

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Pommes de terre frites	1,5 lb (660 g)	20 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Ailes de poulet	2 lb (900 g)	30 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Collations congelées	-	10 min	400 °F (200 °C)	-	Secouer
Croquettes	20 morceaux	10 min	375 °F (190 °C)	-	Secouer

* La cuisson prend 10 à 15 minutes de plus lorsqu'on cuit des aliments dans les deux paniers en même temps.

DÉSHYDRATATION

CATÉGORIE	ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	DURÉE
Fines herbes	Basilic, ciboulette, coriandre, aneth, menthe, origan, persil, romarin, sauge, thym	Rincer; éponger parfaitement	100 à 115 °F (37 à 46 °C)	3 à 6 heures jusqu'à ce que les tiges soient cassantes et que les feuilles s'émiettent facilement
Fruits	Pomme	Peler, évider, trancher finement	130 °F (54 °C)	4 à 10 heures
	Abricot, banane, figue, mangue, melon, nectarine, ananas, poire, prune	Laver, évider, épépiner ou dénoyauter; enlever écorce des melons ou une partie de la pelure; trancher finement	130 °F (54 °C)	6 à 12 heures
	Canneberge, bleuet	Plonger dans l'eau bouillante pour faire éclater la peau	130 °F (54 °C)	10 à 18 heures
	Agrumes	Laver; trancher finement	130 °F (54 °C)	2 à 12 heures
Légumes	Haricot (vert/jaune), brocoli, chou-fleur, maïs*, champignon, petit pois*, poivron, pomme de terre*, oignon, courge, tomate	Laver, peler et épépiner au besoin; *blanchir; couper, trancher en morceaux uniformes; retirer les grains de l'épi de maïs; les petits pois peuvent être laissés entiers	130 à 145 °F (54 à 63 °C)	6 à 12 heures
Viande	Porc/bœuf	Retirer le gras et le cartilage; couper en lanières uniformes; faire mariner si désiré; éponger l'excès de gras pendant la déshydratation	160 °F (71 °C)	4 à 15 heures

DÉPANNAGE

Marche	Pourquoi l'appareil n'allume-t-il pas?	Vérifier que l'appareil est branché dans une prise de courant qui fonctionne.
		Vérifier que le panier est bien inséré dans la friteuse.
		Appeler le Service après-vente au **1-800-472-7606**.
	Message d'erreur « OUT » sur l'afficheur	Vérifier que le panier est correctement glissé dans la friteuse.
Cuisson	Pourquoi les aliments frits ne sont-ils pas croustillants ou sont-ils frits de manière inégale?	Certains aliments requièrent plus d'huile que d'autres. Si les aliments ne sont pas assez croustillants, les badigeonner ou les vaporiser d'huile.
		S'assurer que les aliments sont étalés en une seule couche, sans chevauchement, dans le panier de la friteuse. Si des aliments se chevauchent, les secouer ou les tourner à mi-cuisson. Utiliser le Rappel de secouage, un signal sonore qui évite d'oublier.
		Prolonger la durée de cuisson. Vérifier périodiquement les aliments pour surveiller le degré de brunissage.
	Pourquoi les aliments ne sont-ils pas assez cuits?	S'Il y a trop d'aliments dans le panier, ils ne cuiront pas dans la durée suggérée. Procéder par lots d'aliments plus petits ou s'assurer de les étaler en une seule couche.
		Si la température est trop basse, les aliments ne cuiront pas bien. Pour la friture à air, la température idéale se situe autour de 400 °F (200 °C).
		Quand on cuit des aliments dans les deux paniers en même temps en mode Réglages synchronisés, augmenter la durée de cuisson de 10 à 15 minutes.
Nettoyage	Comment nettoyer les résidus d'aliments tenaces sur le panier ou le plateau à friture?	Pour éliminer les résidus gras tenaces, laisser tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un produit nettoyant non abrasif. Nous recommandons de laver ces pièces à la main à l'eau chaude savonneuse avec une brosse ou un tampon à récurer en nylon et de les rincer parfaitement, ou de les laver dans le lave-vaisselle.

AUTRES FAÇONS DE CUISINER

La friteuse à l'air chaud à panier Cuisinart[MD] fait plus que de la friture! Pour utiliser ses autres fonctions – Cuisson au four, Rôtissage – vous n'avez qu'à sélectionner celle désirée, puis régler la température et la durée de cuisson (jusqu'à 60 minutes). Voici quelques recommandations utiles.

- La friteuse à l'air chaud est un appareil à convection. L'air pulsé par le ventilateur à grande vitesse a généralement pour effet d'accélérer la cuisson. Il est donc possible qu'il faille réduire la durée de cuisson. Il est recommandé de vérifier la cuisson des aliments 5 à 10 minutes avant l'expiration du délai de cuisson suggéré.
- La fonction Cuisson au four est idéale pour les produits de boulangerie-pâtisserie :
  - mettre un plat de cuisson résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau dans le panier de la friteuse.
  - pour les recettes qui n'ont pas été spécifiquement conçues pour cet appareil, réduire de 25 ou 50 °F (5 à 10 °C) la température indiquée dans la recette.
- La friteuse à l'air chaud peut être utilisée pour rôtir du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et plus. Pour rôtir des légumes ou des viandes, régler la température à 400 °F (200 °C).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir parfaitement avant de le nettoyer.
- Pour nettoyer l'extérieur, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, afin d'éviter d'endommager le fini. Passez simplement un chiffon humide propre et essuyez parfaitement. Versez le produit nettoyant sur un chiffon et non pas directement sur l'appareil.
- Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez simplement un chiffon humide avec un savon liquide doux ou une éponge vaporisée de nettoyant. Essuyez avec un linge humide propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou rigoureux puissants, ni de tampons à récurer métalliques sur les surfaces intérieures, car ils risqueraient d'endommager le fini.
- Les paniers et les plateaux sont lavables au lave-vaisselle. Ils peuvent également être lavés à la main à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ou une brosse en nylon.
- Retirez le plateau à friture du panier pour avoir facilement accès au fond du panier.
- Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant du service à la clientèle autorisé.

Recettes

Œufs farcis au maïs de rue 12
Pain de maïs au chou frisé et au cheddar. 13
Pacanes glacées 13
Frites gaufrées toutes garnies 14
Ailes de poulet style ranch 14
Boulettes farcies à la mozzarella 15
Bouchées de riz croustillant au saumon épicé 15
Bouchées de tofu aux haricots verts au sésame 16
Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles 16
Galettes de dinde avec frites coupe steak assaisonnées . 17
Poulet Katsu 17
Poulet piquant 18
Saumon au chili doux et brocoli 19
Carottes à la marocaine 19
Tartelettes aux pommes. 19
Pain aux courgettes et aux grains de chocolat 20

Œufs farcis au maïs de rue

L'œuf farci revisité! Celui-ci est garni de maïs style cuisine de rue mexicaine qui lui confère un croustillant agréablement inattendu.

Donne 12 portions

6 œufs entiers
1 épi de maïs, épluché
2 c. à soupe (30 ml) de crema (crème sure mexicaine)
3 c. à soupe (45 ml) de fromage cotija émietté, divisé
1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise
2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) d'assaisonnement au chili et à la lime, et une quantité additionnelle pour la garniture
Zeste de ½ lime

1. Déposer les œufs dans un panier de la friteuse et l'épi de maïs dans l'autre. Mette les deux paniers dans la friteuse. Pour le panier contenant les œufs, régler la fonction à Friture à air, la température à 250 °F (120 °C) et la durée à 18 minutes. Pour le panier contenant le maïs : régler la fonction à Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée et lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche. Au rappel de secouage, tourner le maïs.
2. Lorsque les œufs sont cuits, les transférer avec des pinces dans un bol rempli d'eau glacée pour arrêter le processus de cuisson.
3. Retirer le maïs du panier et le laisser refroidir pendant 10 minutes.
4. Lorsque les œufs ont refroidi, les peler et les couper en deux sur la longueur. Enlever les jaunes et les déposer dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir en métal. Transformer jusqu'à consistance lisse. Incorporer la crema, 2 c. à soupe (30 ml) du cotija, la mayonnaise, la moutarde, le sel, le ¼

c. à thé (1 ml) d'assaisonnement et le zeste de lime, par impulsions. (Alternativement, on peut écraser les jaunes à l'aide d'une fourchette dans un bol moyen et incorporer le reste des ingrédients.)

5. Avec un couteau, retirer les grains de l'épi de maïs. Incorporer au mélange de jaunes d'œuf. Goûter et rectifier l'assaisonnement au goût.
6. Garnir chaque moitié de blanc d'œuf de la garniture, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Saupoudrer du reste du cotija et d'assaisonnement avant de servir.

Pain de maïs au chou frisé et au cheddar

Servez ce pain lors de votre prochain brunch. S'il en reste, tranchez-le et faites-le chauffer dans un four grille-pain ou sur une plaque de cuisson et servez-le avec du beurre salé.

Donne environ 6 portions

2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
¼ oignon, finement haché
2 feuilles de cou frisé lacinato (sans la tige coriace), finement tranchées
¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher, divisé
1 t. (250 ml) de semoule de maïs jaune
1 t. (250 ml) de farine tout usage non blanchie
1 c. à soupe (15 ml) de sucre granulé
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
6 c. à soupe (90 ml) de beurre non salé, fondu et refroidi à température pièce
11/3 t. (750 ml) de babeurre
2 gros œufs
½ t. (125 ml) de cheddar, râpé en filaments
Enduit végétal de cuisson ou beurre fondu additionnel

1. Mettre l'huile dans une poêle à frire moyenne à feu moyen-doux. Une fois l'huile chaude, ajouter l'oignon; faire sauter jusqu'à ce que ramolli et fragrant. Ajouter le chou frisé et une pincée de sel; faire sauter jusqu'à ce que fané et d'une belle couleur vive. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante. Réserver.
2. Mettre la semoule de maïs, la farine, le sucre, le poudre à pâte, le reste du sel et le bicarbonate de soude dans un bol moyen. Combiner à l'aide d'un fouet.
3. Dans un grand bol ou une grande tasse à mesurer les liquides, mettre le babeurre et les œufs. Mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter aux ingrédients secs. Mélanger délicatement à l'aide d'un fouet seulement jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés. Ajouter le beurre et remuer pour combiner, puis incorporer délicatement le cheddar et le chou frisé réservé.
4. Graisser un moule à pain de 9 pouces (23 cm) avec l'enduit végétal de cuisson ou du beurre fondu. Transférer la pâte dans le moule.
5. Choisir le panier gauche ou droit de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 325 °F (162 °C) et la durée à 35 minutes. Au signal de fin de préchauffage, mettre le moule dans le panier.
6. Lorsqu'il est cuit, le pain devrait être doré et reprendre sa forme au toucher.
7. Laisser refroidir légèrement, puis trancher et servir.

Pacanes glacées

Que ce soit pour servir comme goûter ou pour garnir une salade verte, ces pacanes faciles à préparer feront vite partie de votre arsenal culinaire.

Donne 2 tasses (500 ml)

2 t. (500 ml) de noix de pacanes crues
Huile végétale pour enrober
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable
1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé

1. Dans un petit bol à mélanger, remuer les pacanes avec de l'huile végétale. Ajouter les épices et le sel. Remuer pour bien enrober. Transférer dans l'un des deux paniers de la friteuse.
2. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 5 minutes. Au rappel de secouage, secouer. Une fois la cuisson terminée, transférer dans le bol à mélanger utilisé précédemment. Ajouter le sirop d'érable et le zeste d'orange. Remuer pour enrober. Servir chaud ou refroidir avant de transférer dans un récipient hermétique. Les pacanes glacées se conserveront jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

Frites gaufrées toutes garnies

Empruntant les saveurs des ailes de poulet buffalo, nos frites gaufrées croustillantes s'imposeront comme le goûter incontournable du match sportif à la télé.

Donne 6 portions

6 tranches de bacon
1 sac de 2 lb (900 g) de frites gaufrées surgelées
4 oz (120 g) de fromage bleu, émietté
2 oz (60 g) de fromage Monterey Jack, râpé en filaments
1 branche de céleri, en dés
2 oignons verts, émincés
2 c. à soupe (30 ml) de sauce buffalo

1. Déposer le bacon dans l'un des paniers de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Retirer et laisser refroidir jusqu'à ce que le bacon soit assez froid pour pouvoir le hacher grossièrement.
2. Pendant ce temps, cuire les frites. Commencer par vider la graisse de bacon dans un récipient résistant à la chaleur. Étaler les frites dans le panier (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après y avoir cuit le bacon). Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Secouer au rappel de secouage. Lorsque les frites sont cuites, garnir du bacon haché, du fromage bleu émietté et du Monterey Jack râpé. Remettre dans la friteuse aux mêmes réglage pour 3 minutes pour faire fondre les fromages.
3. Transférer les frites dans un plat de service. Garnir des dés de céleri et de l'oignon vert émincé, puis arroser de sauce buffalo. Servir immédiatement.

Ailes style Ranch

Une recette sûre de ravir les sportifs devant un match ou simplement à l'heure de l'apéro un soir de semaine.

Donne 4 à 6 portions

2 lb (900 g) d'ailes de poulet
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher, divisé
¼ t. (60 ml) de babeurre en poudre
2 c. à thé (10 ml) de persil déshydraté
½ c. à thé (2 ml) d'aneth déshydraté
1 c. à thé (5 ml) de ciboulette déshydratée
1¼ c. à thé (6 ml) de poudre d'ail
1¼ c. à thé (6 ml) de poudre d'oignon
½ c. à thé (2 ml) de poivre noir frais moulu

1. Étaler les ailes en une seule couche dans les deux paniers. Saupoudrer de ½ c. à thé (2 ml) du sel.
2. Glisser les deux paniers dans la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis sélectionner le programme de friture à air « Ailes » et régler la durée à 40 minutes. Au rappel de secouage, secouer les ailes.
3. Pendant que les ailes cuisent, préparer l'assaisonnement : dans un petit bol, mélanger le babeurre en poudre, le persil, l'aneth, la ciboulette, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le reste du sel et le poivre noir. Réserver.
4. À la fin de la durée de cuisson, saupoudrer les ailes de 1 c. à soupe (30 ml) d'assaisonnement et servir.

*L'assaisonnement préparé se conservera jusqu'à 1 mois dans un pot hermétique dans un endroit frais et sec.

Boulettes de viande farcies à la mozzarella

Aux dires de plusieurs, le fromage améliore tout. Ces boulettes en sont la preuve!

Donne 12 boulettes

1 lb (450 g) de bœuf haché
¼ t. (60 ml) de sauce marinara, plus une quantité pour servir
2 c. à soupe (30 ml) de chapelure assaisonnée à l'italienne
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
1½ oz (45 g) de mozzarella, coupée en 12 dés de ¼ po (6 mm)
Enduit végétal de cuisson, pour le panier

1. Dans un grand bol, mettre tous les ingrédients, sauf la mozzarella, et les mélanger délicatement avec les mains propres.
2. Diviser la préparation en 12 portions égales. Mettre un dé de mozzarella au centre de chaque portion et former chacune en boulette autour du fromage. Réserver.
3. Transférer les boulettes dans les paniers de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 10 minutes.
4. Servir les boulettes de viande dès qu'elles sont cuites accompagnées de sauce.

Bouchées de riz croustillant et saumon épicé

Ajoutez une petite rondelle de piment jalapeno sur ces bouchées de riz croustillant pour leur donner encore plus de piquant.

Donne 6 portions (12 bouchées)

Huile d'olive ou huile végétale, a vaporiser
3 t. (750 ml) de riz a sushi cuit
1 lb (450 g) de saumon pour sushi, coupé en petits dés
1 c. à soupe (15 ml) de mayonnaise japonaise
2 c. à thé (10 ml) de sauce sriracha
1 oignon vert, émincé

1. Tapisser un plat de cuisson carré de 9 pouces (23 cm) de pellicule plastique et la vaporiser d'huile.
2. Presser le riz dans le plat en une couche dense et uniforme. Couvrir de pellicule plastique. Recouvrir d'un autre plat carré de 9 pouces (23 cm). Y déposer un poids, comme des boîtes de conserve, pour presser le riz. Laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
3. Démouler le riz sur une planche à découper. Retirer la pellicule plastique. Couper le carré de riz en 3 grands rectangles, puis couper chaque rectangle en 4 petits rectangles.

4. Déposer les rectangles en une couche uniforme dans les deux paniers de la friteuse. Vaporiser généreusement d'huile. Insérer les paniers dans la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis régler la fonction à Friture à air, la température étant déjà à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Au rappel de secouage, retourner le riz et vaporiser à nouveau d'huile.
5. Pendant que le riz frit, mélanger le reste des ingrédients dans un bol moyen. Réserver au réfrigérateur.
6. A la fin de la période de friture, sortir les rectangles de riz des paniers à l'aide d'une pince. Garnir chacun d'environ une 1 c. à soupe (15 ml) de saumon épicé. Servir immédiatement.

Bouchées de tofu avec haricots verts au gingembre

Si simple, mais ô si croustillant et savoureux, sûr de devenir votre mets de prédilection lorsque vous recevez à dîner.

Donne 4 à 5 portions

1 paquet de tofu ferme, coupé en dés de 1 po (2,5 cm)
Sel cascher
2 c. à soupe (30 ml) de huile de sésame
4 c. à thé (20 ml) de sauce soya réduite en sodium
1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de riz
2 c. à thé (10 ml) de miel
2 gousses d'ail, finement hachées
1 morceau de 1 po (2,5 cm) de gingembre frais, pelé et finement haché
Poivre noir frais moulu
12 oz () haricots verts, parés

1. Déposer le tofu sur une grande assiette. Assaisonner avec une pincée de sel et de poivre. Laisser reposer.
2. Dans un grand bol, mélanger l'huile de sésame, le vinaigre, le miel, l'ail, le gingembre et 2 pincées de poivre noir à l'aide d'un fouet. Ajouter les haricots verts. Remuer pour enrober.
3. À l'aide d'une pince, transférer les haricots verts dans l'un des paniers de la friteuse. Secouer pour étaler les haricots verts en une couche uniforme.
4. Mettre les dés de tofu dans le bol contenant la sauce. Remuer délicatement pour enrober. À l'aide d'une pince, transférer dans l'autre panier de la friteuse, en réservant le reste de la sauce.
5. Pour le panier contenant le tofu : Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes. Pour le panier contenant les haricots : Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée, puis lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt. Au rappel de secouage, secouer les deux paniers.
6. À la fin de la cuisson, servir immédiatement en arrosant le tofu du reste de la sauce.
7. Le tofu et les haricots verts sont un excellent ajout à un bol de riz brun ou de nouilles assaisonnées.

Gnocchis croustillants avec choux de Bruxelles

Cette recette coche toutes les cases : croustillante, consistante, piquante et vite faite. Vous pouvez ajouter plus ou moins de miel épicé selon vos goûts.

Donne 4 portions

1 sac de 17,5 oz (500 g) de gnocchis de longue conservation
Huile d'olive pour vaporiser
Sel cascher
Poivre noir frais moulu
Enduit végétal de cuisson
1 lb (450 g) de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux

Miel épicé, pour servir
Zeste de citron, pour servir
Jus de citron, pour servir

1. Mettre les gnocchis dans un grand bol à mélanger. Vaporiser copieusement d'huile d'olive et saupoudrer de deux pincées de sel et d'une pincée de poivre. Remuer pour enrober parfaitement. Transférer dans le panier gauche de la friteuse.
2. Mettre les choux de Bruxelles dans le même grand bol à mélanger. Vaporiser d'huile d'olive. Ajouter une pincée de sel et de poivre. Remuer. Transférer dans le panier droit de la friteuse.
3. Pour le panier contenant les gnocchis : Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 18 minutes. Pour le panier contenant les choux de Bruxelles : Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée et lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au rappel de secouage, secouer les deux paniers.
4. Transférer dans un plat de service peu profond. Arroser du miel épicé, saupoudrer d'une grosse pincée de zeste de citron et arroser d'un filet de jus de citron. Servir immédiatement.

Galettes de dinde avec frites coupe steak assaisonnées

Un repas vite et facile pour un soir de semaine. Servez-le avec une salade verte pour un repas complet.

Donne 4 galettes

1 c. à soupe (15 ml) de huile d'olive
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
½ c. à thé (2,5 ml) de sauce Worcestershire
2 c. à soupe (30 ml) d'échalote émincée
1 lb (450 g) de dinde hachée (viande brune)
Frites :
1 lb (450 g) de pommes de terre Russet, coupées en quartiers
Huile d'olive, pour enrober
1½ c. à thé (7 ml) de sel cascher
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
¼ c. à thé (1 ml) de paprika
1 pincée de poivre noir frais moulu

1. Préparer les galettes de dinde. Dans un bol moyen, mélanger l'huile, le sel, le poudre d'ail, la sauce Worcestershire et les échalotes. Ajouter la dinde hachée. Mélanger délicatement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés. Former en quatre galettes d'égale grosseur. Réserver.
2. Préparer les frites. Mettre les quartiers de pommes de terre dans un grand bol. Ajouter l'huile. Remuer pour enrober. Ajouter le sel et les épices. Remuer parfaitement.
3. Déposer les galettes dans l'un des paniers de la friteuse et les frites dans l'autre. Pour le panier contenant les galettes : Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 16 minutes. Pour le panier contenant les frites : Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Activer le mode Fin de cuisson synchronisée et lancer l'opération en appuyant sur l'interrupteur Marche/arrêt. Au rappel de secouage, tourner les galettes et secouer les frites.
4. Servir immédiatement.

Poulet Katsu

Une variante populaire du poulet frit. La friteuse a l'air chaud garantit une savoureuse croustillance, sans le gras.

Donne 4 portions

½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
1 pincée de poivre noir frais moulu
2 gros œufs
1 t. (250 ml) de chapelure panko
1 lb (450 g) de poitrine de poulet (aplati au maillet, au besoin), coupée en lanières
Enduit végétal de cuisson
Huile d'olive ou végétale pour enrober le poulet
Riz blanc cuit, pour servir
Chou vert émincé, pour servir
Sauce barbecue coréenne, pour servir

1. Préparer trois assiettes creuses ou assiettes à tarte pour y tremper les lanières de poulet. Dans une, mettre la farine, le sel et le poivre; combiner. Dans une autre, mettre les œufs et les battre. Dans la troisième, mettre la chapelure panko.
2. Passer chaque lanière dans la farine, secouer l'excédent, tremper dans les œufs battus et enrober uniformément de chapelure. Réserver sur une assiette propre.
3. Vaporiser copieusement les lanières d'huile d'olive ou d'huile végétale et les étaler dans l'un des paniers de la friteuse.
4. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 16 minutes. Au rappel de secouage, tourner le poulet.
5. Servir avec du riz blanc, du chou émincé et de la sauce barbecue coréenne.

Poulet piquant

Avec la friteuse à l'air chaud, ce poulet se prépare en un clin d'œil. Quelle que soit la façon dont vous le servez, il est savoureux. Essayez-le pour compléter un bol de grains ou pour accompagner des légumes frits à l'air chaud et du pain plat.

Donne 4 à 6 portions

2 c. à thé (10 ml) de paprika doux
2 c. à thé (10 ml) d'origan déshydraté
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé
½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron râpé
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron frais
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
3 lb (1,3 kg) d'une combinaison de cuisses et de pilons de poulet avec os

1. Mélanger le paprika, l'origan, ½ c. à thé (2,5 ml) de sel, le cumin et le zeste de citron dans un petit bol ou le bol d'un mini hachoir. Mélanger. Incorporer le jus de citron. Ajouter l'huile d'olive en un mince filet tout en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée. Réserver.
2. Saupoudrer le poulet du reste du sel et laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes.
3. Ensuite, frotter le mélange d'herbes sur tout le poulet. Couvrir et réfrigérer environ 1 heure.
4. Au moment de la cuisson, déposer le poulet, peau sur le dessus, dans l'un des paniers de la friteuse. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 30 minutes.
5. Le poulet est cuit lorsque la température interne atteint 170 °F (75 °C).
6. Servir immédiatement.

Saumon à la sauce chili douce avec brocoli

Ce repas simple peut être vite fait un soir de semaine ou préparé d'avance pour les repas de la semaine. Nous vous suggérons de le servir avec du riz ou des nouilles japonaises.

Donne 4 portions

½ t. (125 ml) de sauce chili douce
4 gousses d'ail, finement hachées
¾ c. à thé (4 ml) de gingembre, finement haché
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya à faible teneur en sodium
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
1½ lb (660 g) de filet de saumon, sans os ni arêtes, coupé en 4 portions
1 lb (450 g) de brocoli

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la sauce chili, l'ail, le gingembre, la sauce soya et l'huile de sésame. Réserver ¼ t. (60 ml) de sauce. Mettre le saumon dans le bol. Remuer pour enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes mais jusqu'à 2 heures.
2. Une fois mariné, transférer le saumon dans l'un des paniers de la friteuse. Jeter la marinade.
3. Mettre le brocoli dans la sauce réservée, remuer, puis transférer dans l'autre panier de la friteuse.
4. Glisser les deux paniers dans la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis régler la fonction à Friture à air, la température à à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, retourner le saumon et secouer le brocoli.
5. Une fois la cuisson terminée, répartir le brocoli et le saumon entre quatre assiettes. Servir avec du riz blanc ou brun, si désiré.

Carottes à la marocaine

Les épices d'Afrique du Nord réchauffent ce mets d'accompagnement qui peut agrémenter une grande variété de plats principaux. Essayez-le simplement avec du poulet rôti et du riz.

Donne 4 à 6 portions

1 lb (450 g) de petites carottes fanes, parées et coupées en deux
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra
1½ c. à thé (7 ml) de cumin moulu
¾ c. à thé (4 ml) de paprika doux
½ c. à thé (2,5 ml) de sel cascher
1/8 c. à thé (0,5 ml) de poivre de Cayenne
¼ t. (60 ml) de coriandre, hachée grossièrement

1. Mélanger les carottes avec l'huile d'olive, le cumin, le paprika, le sel et le poivre de Cayenne.
2. Transférer dans l'un des paniers de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, secouer.
3. Mélanger les carottes avec la coriandre avant de servir.

Tartelettes aux pommes

L'utilisation de croûtes à tarte surgelées offertes au rayon des produits congelés simplifie la préparation de ces tartes savoureuses. Elles sont une excellente alternative à une grande tarte lors des repas des Fêtes ou une belle addition à la table des desserts en toute occasion.

Donne 8 tartelettes

½ lb (220 g) de pâte à tarte, divisée en 8 morceaux égaux
2 grosses pommes, pelées, évidées, coupées en deux et tranchées

¼ t. (60 ml) de sucre granulé
½ citron, pour le jus
½ c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille pur
½ c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
1 pincée de muscade
1 pincée de sel cascher
1 gros œuf battu avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau (pour faire une dorure)
Sucre Turbinado, pour saupoudrer

1. Abaisser chaque morceau de pâte en une rondelle de 4 po (10 cm). Couvrir et réfrigérer pendant que l'on prépare la garniture.
2. Mettre les pommes, le sucre, le jus de citron, la vanille, les épices et le sel dans un grand bol. Remuer délicatement pour que les pommes soient bien enrobées.
3. Sortir la pâte du réfrigérateur et répartir le mélange de pommes uniformément au centre des rondelles, en laissant une bordure de 1 po (2,5 cm). Replier le bord de la pâte sur une partie de la garniture aux pommes, en gardant le centre exposé.
4. Réfrigérer pendant environ 20 minutes. Sortir du réfrigérateur et badigeonner le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf, puis saupoudrer de sucre Turbinado.
5. Transférer quatre tartelettes dans chacun des paniers de la friteuse. Activer le mode Réglages synchronisés, puis régler la fonction à Friture à air, la température à à 375 °F (190 °C) et la durée à 20 minutes.
6. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Pain à la courgette et aux grains de chocolat

Ce pain moelleux est parfait pour la collation de mi-journée. La friteuse à l'air chaud a ça d'avantageux qu'il n'est pas nécessaire d'utiliser le grand four de la maison.

Donne 1 pain, soit 16 portions

Enduit végétal de cuisson
1¾ t. (430 ml) de farine tout usage non blanchie
1½ c. à thé (7 ml) de cannelle moulue
¾ c. à thé (4 ml) de piment de la Jamaïque moulu
¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
1 c. à thé (5 ml) de sel de mer fin
1½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte
½ t. (125 ml) d'huile végétale
1 t. (250 ml) de sucre granulé
2 gros œufs
1 grosse courgette d'environ 8 à 10 oz (225 à 285 g), râpée en filaments
½ t. (125 ml) de noix de Grenoble, légèrement grillées
½ t. (125 ml) de grains de chocolat (pour un goût moins sucré, utiliser plutôt des canneberges ou des cerises déshydratées)

1. Vaporiser un moule à pain de 9 x 5 x 3 po (23 x 12,5 x 7,6 cm) d'enduit végétal de cuisson.
2. Mettre la farine, les épices, le sel et la poudre à pâte dans un grand bol à mélanger. Remuer pour combiner; réserver.
3. Mettre l'huile végétale, le sucre et les œufs dans un grand bol à mélanger distinct. Battre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que combinés. Ajouter les ingrédients secs, puis la courgette, les noix et grains de chocolat. Remuer à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère jusqu'à ce que combinés. Verser la pâte dans le moule préparé.
4. Choisir un panier. Régler la fonction à Cuisson au four, la température à 325 °F (162 °C) et la durée à 50 minutes. Lorsque la friteuse a préchauffé, mettre le moule dans le panier.
4. Le pain est cuit lorsqu'il est doré et qu'il reprend sa forme au toucher. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 10 à 15 minutes, puis démouler sur une grille et laisser refroidir parfaitement avant de servir.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :
1-800-472-7606

Adresse :
Cuisinart Canada
100 Conair Parkway, Unit # 1

Woodbridge, ON L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle :
ADZ-112C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

• 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)

• Adresse de retour et numéro de téléphone

• Description du défaut du produit

• Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original

• Toute autre information pertinente au retour du produit

*Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 230630 désigne l'année, le mois et le jour (2023, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606. Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au **www.cuisinart.ca**