Cuisinart[MD]

Friteuse à l'air chaud à panier de 8 pintes (7,6 L) *CompactMax*[MC]

AIR-212C

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
Panneau de commande 5
Mise en service 6
Mode d'emploi 6
Trucs et conseils d'utilisation 6
Tableau de friture à l'air chaud 7
Dépannage. 9
Autres façons de cuisiner 10
Nettoyage et entretien 10
Recettes 11
Garantie 21

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 9.
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 la touche Alimentation/Veille ⏻ 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 la touche Alimentation/Veille ⏻ , 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. Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison ou dans des applications similaires :
    - les coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels
    - les maisons de ferme
    - mise à la disposition des clients dans les hôtels, motels, gîtes du passant, chambres d'hôte et autres types d'hébergement semblables.
31.  Ce symbole alerte à la présence d'une surface chaude. Soyez prudents quand vous y touchez.
32. Commencez toujours par raccorder le cordon d'alimentation à l'appareil avant de brancher celui-ci dans une prise de courant. Au moment de débrancher l'appareil, commencez par l'éteindre en appuyant sur la touche Alimentation/Veille ⏻, puis retirez la fiche de la prise de courant.
33. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système à télécommande distincte.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL

NOTE SUR LA FICHE

L'appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette 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.

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.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Panneau de commande numérique**
   Touches à effleurement faciles d'emploi qui permettent de sélectionner la fonction, la durée, la température et les programmes préréglés. L'afficheur numérique indique la température et le décompte de la durée (renseignements à la page 5).
   a. **Fonctions de cuisson :**
      Friture à l'air chaud, Rôtissage, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Déshydratation et Garde-au-chaud
   b. **Programmes de friture préréglés :**
      Frites, Ailes de poulet, Collations congelées, Croquettes et Légumes
   c. **Rappel de secouage :**
      Signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Le rappel est automatique pour les programmes préréglés de friture à l'air chaud. Il peut être activé et désactivé.
   d. **Interrupteur d'éclairage :** Allume la lampe à l'intérieur pour voir les aliments à travers le hublot pendant l'opération de cuisson.
2. **Panier de la friteuse**
   Offre une surface de cuisson de 8,5 x 12 po (21,5 x 30 cm).
3. **Plateau à friture**
   Assure une cuisson uniforme. Doit absolument être mis dans le panier de la friteuse pour la cuisson.
4. **Hublot**
   Permet de surveiller l'évolution de la cuisson sans sortir le panier. S'utilise conjointement avec l'interrupteur d'éclairage.





PANNEAU DE COMMANDE

1. **Fonctions de cuisson**
   Sélectionnez la fonction désirée parmi les six offertes : Friture à air, Rôtissage, Cuisson au four, Cuisson au grilloir, Déshydratation et Garde-au-chaud.

2. **Programmes préréglés de friture à l'air chaud**
   Sélectionnez l'aliment désiré parmi cinq aliments frits populaires offerts : Frites, Ailes de poulet, Collations congelées, Croquettes et Légumes.

3. **Réglages de la durée et de la température de cuisson**
   Appuyez sur l'icône pour régler la durée de cuisson et sur l'icône pour régler la température. Utilisez les touches fléchées ou pour régler la durée de cuisson et la température pour les différentes fonctions et les programmes préréglés (facultatifs). La durée et la température s'affichent en alternance sur l'afficheur numérique.

4. **Voyant de préchauffage (non montré)**
   La fonction Cuisson au four comporte une fonction de préchauffage intégrée. Lorsque vous êtes prêt à mettre les aliments à cuire, appuyez sur la touche Cuisson au four, mettez le panier dans la friteuse, puis appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt : 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. Sortez le panier de la friteuse, mettez-y les aliments à cuire (en prenant garde de ne pas vous brûler), puis remettez le panier dans la friteuse : le décompte débute.

5. **Interrupteur Marche/arrêt**
   Sert à lancer ou à arrêter la cuisson. La cuisson débute après que la durée et la température ont été réglés et que vous appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt Arrêtez la cuisson en appuyant de nouveau sur l'interrupteur Marche/arrêt .

6. **Rappel de secouage**
   Sert à activer ou désactiver le signal sonore qui rappelle de secouer ou de tourner les aliments à mi-cuisson. Pour l'activer, appuyez sur la touche : le voyant clignote, indiquant que le signal est activé. Lorsque la cuisson débute, le voyant s'allume fixe. Lorsque la moitié de la durée de cuisson s'est écoulée, un signal sonore de 10 bips rapides se fait entendre et le voyant clignote.
   REMARQUE : Les programmes préréglés de friture à l'air chaud intègrent automatiquement le rappel de secouage. Pour le désactiver, appuyez sur la touche Rappel de secouage après avoir sélectionné le programme préréglé : le voyant arrête de clignoter.

7. **Garde-au-chaud automatique**
   À la fin de la durée de cuisson, la friteuse passe automatique en mode Garde-au-chaud et ce, pour une durée de 60 minutes. Pour interrompre la fonction Garde-au-chaud, retirez le panier de la friteuse ou appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt . En mode garde-au-chaud, le voyant est allumé et l'affichage défile. Appuyez sur l'interrupteur Marche/ arrêt pour l'arrêter.

8. **Croustillance maximale**
   Une fonction de cuisson indépendante ayant une 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.

9. **Interrupteur d'éclairage**
   Pour allumer ou éteindre la lampe intérieure, appuyez sur l'interrupteur d'éclairage . La lampe s'éteint automatiquement après 20 secondes.

10. 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 le panier et le plateau à friture dans la friteuse.
5. Lavez le panier et le plateau 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 Cuisinart^MD sur une surface stable
Glissez le panier dans la friteuse jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Vérifiez que le plateau à friture est dans le panier.

Appuyez sur la touche Alimentation/Veille : L'afficheur indique « --:-- » , indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Réglez la fonction, la durée et la température de cuisson
ctionnez la fonction de cuisson ou le programme de friture préréglé désiré.
Pour régler la durée de cuisson, appuyez sur l'icône , puis utilisez la touche fléchée . Pour régler la température de cuisson, appuyez sur l'icône puis utilisez la touche fléchée .

Rappel de secouage facultatif
Le rappel de secouage est automatique pour la fonction de friture à l'air chaud et ses programmes préréglés. La touche clignote lorsque le rappel est activité. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche pour l'activer ou la désactiver, selon votre préférence.

Lancez la cuisson
Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt : la cuisson débute et l'afficheur indique la fonction de cuisson et la minuterie, ainsi que le rappel de secouage s'il a été activé.

Fin de la cuisson
Quand le décompte atteint 00, 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 l'interrupteur Marche/arrêt soit abaissé ou que le panier soit retiré de la friture pendant plus de 3 minutes.

Éteindre l'appareil
Appuyez sur l'interrupteur Marche/arrêt 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.

- Lorsque l'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 votre friteuse à panier Cuisinart[MD]. Lorsque vous faites frire les aliments en une quantité supérieure à la quantité recommandée, secouez-les de temps à autre; cela assurera des aliments croustillants et cuits uniformément. Les aliments en quantités plus petites mettront moins de temps à cuire. Pour obtenir de meilleurs résultats, vérifiez périodiquement l'état de la cuisson.

REMARQUE : Mettez une plaque à pâtisserie (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	5 (1 à 1,5 lb) [450 à 680 g]	20 min	375 °F (190 °C)	-	Tourner
Friture air	Saumon	6 filets de 4 oz (120 g)	10 min	375 °F (190 °C)	-	--
Friture air	Crevettes	2 lb (900 g)	8 min	370 °F (187 °C)	-	Secouer
Friture air	Bacon	8 tranches	6 à 8 min	400 °F (200 °C)	-	Tourner
Cuisson four	Pain gâteau	1 moule 9 x 5 po (23 x 12,7 cm)	25 min	325 °F (162 °C)	✓	--
Cuisson four	Petits pains mollets	6	10 à 12 min	350 °F (176 °C)	✓	--
Rôtissage	Poulet entier	4 lb (1,8 kg)	55 min	350 °F (176 °C)	-	
Rôtissage	Pilons de poulet	3 lb (1,36 kg)	25 min	380 °F (193 °C)	-	Tourner
Rôtissage	Épis de maïs	Jusqu'à 6	20 min	350 °F (176 °C)	-	Tourner
Cuisson grilloir	Garniture de fromage gratiné		3 à 5 min	400 °F (200 °C)	✓	--

PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS	QUANTITÉ	DURÉE	TEMPÉRATURE	PRÉCHAUFFAGE	SECOUER/TOURNER
Pommes de terre frites	2 lb (900 g)	20 min	400 °F (200 °C)	--	Secouer
Ailes de poulet	3 lb (1,36 g)	30 min	400 °F (200 °C)	--	Secouer
Collations congelées	--	10 min	400 °F (200 °C)	--	Secouer
Croquettes	35 morceaux	10 min	375 °F (190 °C)	--	Secouer
Légumes	10 tasses	10 min	375 °F (190 °C)	--	Secouer

DÉSHYDRATATION

CATÉGORIE	ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	HEURE
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
	Agrume	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

Alimentation	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. En l'absence du panier, l'afficheur indiquera le message d'erreur « OUT ».
		Appeler le Service après-vente au **1-800-472-7606**.
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).
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 air 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 panier 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.
- Pour la fonction Cuisson au four des produits de boulangerie-pâtisserie :
  - utiliser un plat résistant à la chaleur (non compris) sur le plateau dans la 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 fonction Rôtissage est parfaite pour rôtir des légumes ou des viandes. Régler la température à 400 °F (200 °C).
- La friteuse à l'air chaud peut être utilisée pour rôtir du bœuf, du poulet, du porc, du poisson et plus.

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.
- Le panier et le plateau sont compatibles 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 12
Frites gaufrées toutes garnies 12
Ailes de poulet au jus de cornichons 13
Gnocchis croustillant avec choux de Bruxelles. 13
Maïs sur épis frits avec beurre aux piments de Calabre . . .14
Brochettes de légumes épicés. 14
Patates douces cuites au four 15
Burgers de croquettes de crabe 15
Poulet piquant. 16
Hot-dogs garnis. 17
Sous-marins au poulet et au parmesan 17
Poulet barbecue 18
Poitrines de poulet farcies style méditerranéen 18
Brochettes de saumon glace hoisin 19
Mini tartes salées 19
Beignes glacés au citron. 20

Œufs farcis au maïs

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

1 épi de maïs, épluché
6 gros œufs
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. Mettre l'épi de maïs dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 20 minutes. Au rappel de secouage, tourner le maïs. Sortir de la friteuse et laisser refroidir.
2. Pendant que le maïs refroidit, cuire les œufs. Déposer les œufs dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 250 °F (120 °C) et la durée à 18 minutes. Lorsque les œufs sont cuits, les transférer avec des pinces dans un bol rempli d'eau glacée pour arrêter le processus de cuisson.
3. 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.)
4. 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.
5. 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.

Frites gaufrées toutes garnies

Empruntant les saveurs des ailes de poulet buffalo, nos frites gaufrées croustillantes deviendront vite 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 le panier 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. Sortir le panier. 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 de poulet au jus de cornichons

Inspirées du shooter au jus de cornichons que l'on sert dans les bars, ces ailes de poulet marient les saveurs de la saumure et du bourbon en une bouchée savoureuse plutôt inusitée.

Donne 4 à 6 portions

2 lb (900 g) d'ailes de poulet
1 t. (250 ml) de jus de cornichons à l'aneth
½ c. à thé (2 ml) de sel cascher
2 c. à soupe (30 ml) de bourbon
1 c. à soupe (15 ml) de cassonade dorée
2 c. à thé (10 ml) de miel
½ c. à thé (2 ml) de paprika fumée
½ c. à thé (2 ml) de poudre d'oignon
¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail
1 pincée de poivre de Cayenne
1 c. à soupe (15 ml) de cornichons à l'aneth hachés, pour servir

1. Dans un grand bol, combiner les ailes de poulet et le jus de cornichons. Couvrir d'une pellicule plastique et mariner au réfrigérateur pendant 2 heures. Égoutter et éponger les ailes.
2. Étaler les ailes de poulet marinés dans le panier de la friteuse en une seule couche. Saupoudrer de sel.
3. Sélectionner le programme préréglé Ailes et régler la durée pour 25 minutes. Au rappel de secouage, secouer les ailes.
4. Pendant que les ailes cuisent, préparer la sauce. Dans un grand bol, mettre le bourbon, la cassonade, le miel, le paprika, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et le poivre de Cayenne; mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la cassonade soit parfaitement dissoute. Réserver.
5. À l'expiration du programme préréglé, transférer les ailes dans la sauce, remuer et remettre dans le panier dans la friteuse. Sélectionner le programme préréglé Ailes et régler la durée pour 5 minutes (il ne sera pas nécessaire de secouer les ailes pendant cette période).
6. Garnir des cornichons hachés et servir immédiatement.

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.

2. Transférer les gnocchis dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 18 minutes.
3. Pendant que les gnocchis cuisent, mettre les choux de Bruxelles dans le bol à mélanger. Vaporiser d'huile d'olive. Ajouter une pincée de sel et de poivre. Remuer. Ajouter aux gnocchis lorsqu'il reste 12 minutes à la cuisson. Au rappel de secouage, secouer le mélange dans le panier.
4. Transférer dans un plat de service peu profond. Arroser du miel chaud, saupoudrer d'une grosse pincée de zeste de citron et arroser d'un filet de jus de citron. Servir immédiatement.

Maïs en épis frits avec beurre aux piments de Calabre

Fire du maïs à l'air chaud est rapide, facile et délicieux. Le beurre aux piments de Calabre ajoute du piquant.

Donne 6 to 12 portions

6 épis de maïs, épluchés
Huile d'olive, pour badigeonner
½ c. à thé (2,5 ml), plus 1 pincée de sel cascher, divisé
4 oz (120 g) de beurre de qualité, à température ambiante
2 c. à thé (10 ml) de piments de Calabre, en conserve dans l'huile
¼ c. à thé (1 ml) de zeste de citron

1. Badigeonner les épis d'huile et les saupoudrer de la pincée de sel. Déposer dans le panier de la friteuse.
2. Régler la fonction à Friture à air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 15 minutes.
3. Pendant que le maïs cuit, préparer le beurre*. Mettre le beurre dans un mini hachoir et le battre jusqu'à consistance lisse. Ajouter les piments, le zeste de citron et la dernière ½ c. à thé (2,5 ml) de sel. Battre jusqu'à consistance lisse.
4. Servir les épis entiers ou coupés en deux. Garnir de beurre ou servir le beurre en accompagnement.

*Le beurre peut être préparé à l'avance. Il peut être conservé au réfrigérateur dans un petit contenant hermétique ou enveloppé dans une pellicule plastique tordue à chaque extrémité.

Brochettes de légumes épicés

Ces brochettes peuvent être servies comme plat principal léger ou pour accompagner votre protéine préférée.

Donne 4 brochettes (pour 4 à 6 personnes)

½ c. à thé (2,5 ml) de cumin moulu
¼ c. à thé (1 ml) de coriandre moulue
¼ c. à thé (1 ml) de cannelle moulue
1 pincée de poivre de Cayenne
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
1 poivron moyen, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
1 oignon rouge moyen, coupé en morceaux de 1 po (2,5 cm)
8 oz (250 g) de courge d'été, coupée en morceaux de 1 po (2,5 cm)
8 petits champignons (1 à 2 po [2,5 à 5 cm) de diamètre)
2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
1½ c. à soupe (22 ml) de jus de lime frais

1. Si on utilise des brochettes en bois, les faire tremper dans l'eau pendant 20 minutes.
2. Dans un grand bol à mélanger, combiner tous les ingrédients.
3. Enfiler les légumes en alternance sur les brochettes.

4. Mettre les brochettes dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 15 minutes. Au rappel de secouage, tourner les brochettes (il faut les tourner une seule fois pendant la cuisson).
5. Lorsque les brochettes sont cuites, les transférer sur une assiette de service. Servir immédiatement.

Patates douces cuites au four

Arrosées du mélange d'huile de noix de coco sucré et épicé, les patates douces sont absolument savoureuses. Ajoutez des pacanes hachées au moment de servir pour un p'tit croquant irrésistible.

Donne 4 portions

4 patates douces
Huile d'olive, pour enrober les patates
½ t. (125 ml) d'huile de coco, à température ambiante
1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable (facultatif; pour une garniture plus sucrée)
1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange râpé
1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
¼ c. à thé (1 ml) de muscade moulue
1 pincée de sel cascher
Noix de pacane hachées, pour servir (facultatif)

1. Piquer les patates tout le tour avec les dents d'une fourchette et frotter chacune d'huile d'olive.
2. Déposer les patates douces dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 25 minutes. Les patates sont cuites lorsqu'elles sont faciles à piquer avec un couteau. (Si les patates sont plutôt grosses, il est possible qu'il faille prolonger un peu la cuisson.)
3. Pendant que les patates cuisent, préparer la garniture. Mettre l'huile de noix de coco, le sirop d'érable (si on l'utilise), le zeste d'orange, la cannelle, la muscade et le sel dans un petit bol. Remuer avec une fourchette. Goûter et rectifier l'assaisonnement au goût.
4. Lorsque les patates sont cuites, les transférer sur une assiette de service. À l'aide de fourchettes, les fendre, les écraser légèrement et les arroser de garniture. Servir immédiatement.

Burgers de croquettes de crabe

Les croquettes de crabe sont un incontournable de l'été. Elles sont encore meilleures en version hamburger.

Donne 4 burgers

16 oz (450 g) de chair de crabe en morceaux
1 c. à thé (5 ml) d'huile d'olive vierge extra
1 poivron rouge moyen, finement haché
1 piment jalapeno, épépiné et finement haché
3 oignons verts, émincés
1 gousse d'ail, finement hachée
¼ c. à thé (1 ml) de sel cascher
2 gros œufs, légèrement battus
1 t. (250 ml) de chapelure panko, plus environ ½ t. (125 ml) pour enrober les croquettes
½ t. (125 ml) de mayonnaise
1 c. à thé (5 ml) de sauce Worcestershire
1 c. à thé (5 ml) de moutarde de Dijon
1½ c. à thé (7 ml) d'assaisonnement pour fruits de mer
Sauce piquante (facultatif)
Huile d'olive pour vaporiser
4 pains à hamburger aux graines de sésame pour servir
Laitue émincée pour servir
Quartiers de citron pour servir
Aïoli pour servir

1. Mettre la chair de crabe dans un grand bol et l'examiner afin d'en retirer tous les résidus de carapace ou de cartilage. Réserver au réfrigérateur.
2. Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter le poivron, le piment, les oignons verts et l'ail. Faire suer pendant au moins 5 minutes jusqu'à ce que les légumes aient ramolli légèrement; ajouter le sel.
3. Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes. Ajouter les légumes à la chair de crabe. Incorporer ensuite les œufs, 1 t. (250 ml) chapelure, la mayonnaise, la sauce Worcestershire, la moutarde de Dijon et l'assaisonnement avec un trait ou deux de sauce piquante, si on le désire.
4. Mélanger parfaitement, mais délicatement, afin ne pas trop défaire les morceaux de crabe. (C'est plus facile avec les mains, mais on peut aussi utiliser une cuillère.)
5. Façonner le mélange en galettes, chacune d'environ ½ t. (125 ml), et les déposer sur une assiette propre, en séparant les couches de papier ciré, au besoin. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 heure.
6. Au moment de les faire cuire, passer les galettes dans la chapelure qui reste. Vaporiser copieusement d'huile d'olive des deux côtés.
7. Déposer les galettes dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Au rappel de secouage, tourner les galettes délicatement. Les croquettes sont cuites lorsqu'elles sont dorées et croustillantes. Prolonger la cuisson au besoin.
8. Assembler les hamburgers. Répartir la laitue émincée entre les dessous de pain à hamburger. Ajouter une croquette. Arroser d'un filet de jus de citron. Tartiner l'intérieur du dessus de pain d'aïoli et déposer sur la croquette. Servir immédiatement.

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 le panier 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.

Hot-dogs garnis

Inspirés de la délicieuse pizza hawaïenne, ces hot-dogs bourrés de saveurs sucrées-salées se préparent en un tournemain.

Donne 6 portions

6 tranches de bacon
6 saucisses à hot-dog
6 c. à soupe (90 ml) de cheddar râpé
6 pains à hot-dog
½ t. (125 ml) de tomates hachées
½ jalapeno, finement haché
½ t. (125 ml) d'ananas en dés

1. Étaler les tranches de bacon dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 10 minutes. Sortir du four, laisser refroidir, puis briser ou couper chaque tranche de bacon en deux.
2. Pendant que le bacon refroidit, cuire les saucisses à hot-dog. Mettre les saucisses dans le panier de la friteuse (il n'est pas nécessaire de le nettoyer après avoir cuit le bacon). Remettre dans la friteuse aux mêmes réglages pour une durée de 4 minutes. Sortir du four et réserver.
3. Assembler les hot-dogs. Étaler 1 c. à soupe (15 ml) de cheddar dans le fond de chaque pain. Ajouter la saucisse, puis le bacon. Garnir de tomates, de piments et d'ananas.
4. Placer les hot-dogs assemblés dans le panier de la friteuse. Réchauffer aux mêmes réglages pendant 2 minutes.
5. Servir immédiatement.

Sous-marins au poulet et au parmesan

Ce mets classique est parfait pour un souper convivial. Assurez-vous d'avoir de la sauce supplémentaire à côté.

Donne 4 portions

½ t. (125 ml) de farine tout usage non blanchie
¼ c. à thé (1 ml) de sel casher
1 pincée de poivre noir frais moulu
1 gros œuf, légèrement battu
½ t. (125 ml) de chapelure assaisonnée à l'italienne
4 poitrines de poulet, aplaties au maillet
Huile d'olive, pour enrober le poulet
4 pains à sous-marin, coupés en deux
1 t. (250 ml) de sauce marinara, divisée
1 t. (250 ml) de mozzarella, râpée
4 c. à thé (20 ml) de parmesan, râpé

1. Préparer trois plats peu profonds assez grands pour pouvoir y tremper le poulet. Dans un, mettre la farine, le sel et le poivre. Dans un autre, mettre l'œuf. Dans un troisième, mettre la chapelure.
2. Passer chaque poitrine dans la farine, la tremper ensuite dans l'œuf battu et laisser égoutter, puis la passer dans la chapelure. Vaporiser copieusement d'huile d'olive des deux côtés.
3. Déposer les poitrines dans le panier 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.
4. Lorsque les poitrines sont cuites, assembler les sandwichs. Sur chaque pain, étaler 2 c. à soupe (30 m) de sauce, ajouter une poitrine, puis ¼ t. (60 ml) de mozzarella râpée.
5. Mettre les sandwichs assemblés dans le panier de la friteuse. Régler la température à 450 °F (232 °C) et la durée à 5 minutes.

6. Sortir du four. Garnir chaque sandwich de 2 c. à soupe (30 ml) de sauce et saupoudrer de 1 c. à thé (5 ml) de parmesan râpé. Servir immédiatement.

Poulet barbecue

Un souper qui satisfera votre envie de barbecue en un rien de temps, un soir de semaine.

Donne 6 à 12 portions

3 lb (1,3 kg) de pilons de poulet (ou une combinaison de pilons et de cuisses avec os)
¾ c. à thé (4 ml) de sel cascher
¼ c. à thé (1 ml) de poivre noir frais moulu
1 t. (250 ml) de sauce barbecue préparée, plus une quantité additionnelle pour servir

1. Remuer les pilons avec le sel et le poivre et les déposer dans le panier de la friteuse. Si le temps le permet, laisser reposer environ 30 minutes pour que le sel pénètre la viande avant de la mettre à rôtir.
2. Au moment de la cuisson, régler la fonction à Rôtissage, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 20 minutes. Lorsque le temps est écoulé, badigeonner copieusement les morceaux de poulet de sauce barbecue. Remettre à cuire dans la friteuse aux mêmes réglages pour une durée de 10 minutes. Le poulet est prêt lorsque sa température interne atteint 170 °F (75 °C).
3. Servir, accompagnés d'une généreuse quantité de sauce barbecue.

Poitrines de poulet farcies style méditerranéen

D'inspiration méditerranéenne, ces poitrines de poulet sont farcies d'épinards, de tomates séchées au soleil, d'artichauts, de basilic et de ricotta.

Donne 4 portions

¾ t. (180 ml) de ricotta
¼ t. (60 ml) d'épinards cuits, égouttés et hachés grossièrement
¼ t. (60 ml) de tomates séchées au soleil, hachées grossièrement
¼ t. (60 ml) d'artichauts marinés, hachés grossièrement
5 feuilles de basilic, hachées grossièrement
1½ c. à thé (7,5 ml) de sel cascher, divisé
4 poitrines de poulet, tranchées à la verticale de manière à créer une poche à farcir
1¼ c. à thé (6 ml) de poivre noir frais moulu
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la ricotta, les épinards, les tomates séchées, les artichauts, le basilic et ½ c. à thé (2,5 ml) de sel. Réserver.
2. Assaisonner les poitrines de poulet avec le poivre et le reste du sel. Garnir du mélange de ricotta, en le répartissant uniformément entre les quatre poitrines.
3. Mettre les poitrines farcies dans le panier de la friteuse et les arroser d'un filet d'huile d'olive. Régler la fonction à Rôtissage, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 30 minutes.
4. Les poitrines sont cuites lorsque la température interne atteint 165 °F (74 °C). Servir immédiatement.

Brochettes de saumon glace Hoisin

Ces brochettes sont suffisantes pour nourrir une foule ou pour préparer plus d'un repas de la semaine, mais elles peuvent facilement être coupées en deux pour servir en plus petites portions. Servez-les avec du riz et des tranches de concombre pour compléter le repas.

Donne 4 brochettes (4 à 6 portions)

2 c. à soupe (30 ml) de sauce hoisin
2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya ou tamari
2 c. à thé (10 ml) de jus de lime frais
1 c. à thé (5 ml) d'huile de sésame
3 lb (1,36 kg) de saumon, avec la peau, mais sans arêtes, coupés en morceaux de 1 à 1½ po (2,5 à 4 cm)
6 oignons verts, blancs en morceaux de 1½ po (4 cm), verts émincés
½ c. à thé (2,5 ml) de graines de sésame grillées
Quartiers de lime, pour servir

1. Dans un bol de taille moyenne, combiner la sauce hoisin, la sauce soya, le jus de lime et l'huile de sésame à l'aide d'un fouet. Ajouter le saumon et mélanger pour enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, mais au plus jusqu'à 1 heure.
2. Si on utilise des brochettes en bois, les faire tremper dans l'eau pendant que le saumon marine.
3. Ajouter les blancs d'oignons au saumon et remuer pour enrober de sauce. Enfiler les morceaux de saumon sur les brochettes en alternance avec les blancs d'oignons. Jeter le reste de la marinade.
4. Mettre les brochettes dans le panier de la friteuse. Régler la fonction à Friture à air, la température à 375 °F (190 °C) et la durée à 10 minutes. Au rappel de secouage, tourner les brochettes (il ne faudra les tourner qu'une seule fois pendant la cuisson).
5. Lorsque les brochettes sont cuites, les transférer sur une assiette de service. Saupoudrer des graines de sésame et des verts d'oignons émincés.

Mini tartes salées

Utiliser des croûtes à tarte surgelées offerts au rayon des produits congelés simplifie la préparation de ces tartes savoureuses. Nous aimons la combinaison de chou frisé, de courge et de fromage de chèvre, mais vous pouvez facilement substituer vos légumes et fromages préférés.

Donne 6 mini tartes

1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive vierge extra, plus une quantité à vaporiser
¼ oignon moyen, finement haché
2 tiges de chou frisé, sans la tige fibreuse, feuilles et tiges tendres émincées
Sel cascher
Poivre noir frais moulu
1 pincée de flocons de piment rouge
¼ t. (60 ml) de fromage de chèvre, émietté
1 t. (250 ml) de courge Butternut, en dés
1 gros œuf
1 lb (450 g) de croûte à tarte surgelée
Enduit végétal de cuisson

1. Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu moyen. Lorsqu'elle est chaude, ajouter l'oignon, le chou frisé et une pincée de sel et de poivre. Sauter jusqu'à ce ramollis.

Retirer du feu et ajouter les flocons de piment rouge. Lorsque le mélange a refroidi, ajouter le fromage de chèvre. Réserver.

2. Mettre la courge dans le panier de la friteuse. Vaporiser d'huile d'olive et assaisonner d'une grosse pincée de sel et de poivre. Régler la fonction à Friture à air, la température à 400 °F (200 °C) et la durée à 3 minutes. Transférer dans un bol de taille moyenne et laisser refroidir. Une fois refroidi, ajouter le mélange de chou frisé et de fromage de chèvre; remuer.
3. Dans un petit bol, battre l'œuf avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau pour faire une dorure à l'œuf. Réserver.
4. Placer des rondelles de croûte de tarte sur un plan de travail.
5. Mettre 2 c. à soupe (30 ml) de garniture au centre de chaque rondelle. Replier la pâte sur elle-même, sceller en pressant les bords et badigeonner de dorure à l'œuf.
6. Déposer les mini tartes dans le panier de la friteuse. Avec un couteau, pratiquer une petite entaille sur le dessus de chaque mini tarte pour que la vapeur puisse s'échapper afin que la croûte soit bien croustillante et que les mini tartes gardent leur forme.
7. 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 les mini tartes délicatement pour assurer un brunissage uniforme. Les mini tartes sont prêtes lorsqu'elles sont dorées et croustillantes.
8. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Beignes glacés au citron

Il suffit de quelques étapes simples pour transformer de la pâte à biscuits de campagne réfrigérée en beignes sucrés et collants.

Donne 8 beignes

1 rouleau de 1 lb (450 g) de pâte à biscuits de campagne
Huile végétale, pour vaporiser

Glaçage :
1 t. (250 ml) de sucre à glacer, tamisé
2 c. à soupe (30 ml) de lait entier
½ c. à thé (2,5 ml) de zeste de citron, plus une quantité additionnelle à saupoudrer
1 c. à thé (5 ml) de jus de citron

1. Séparer les biscuits. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 1 pouce (2,5 cm), découper un trou au centre de chaque biscuit (on peut cuire les trous séparément ou les jeter).
2. Vaporiser les biscuits d'huile végétale des deux côtés et les déposer dans le panier de la friteuse.
3. Régler la fonction à Friture à air, la température à 350 °F (176 °C) et la durée à 8 minutes. Au rappel de secouage, secouer les beignes.
4. Pendant que les beignes cuisent, préparer le glaçage. Mettre les ingrédients dans un petit bol. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Si le glaçage semble trop clair, ajouter du sucre à glacer, 1 c. à thé (5 ml) de à la fois; s'il semble trop épais, ajouter du lait, 1 c. à thé (5 ml) à la fois.
5. Sortir les beignes de la friteuse. Tremper un côté de chaque beigne dans le glaçage. Saupoudrer de zeste de citron. Servir chaud ou à température ambiante.

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 :
AIR-212C

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**