UGS
043-0993-4
043-0998-4

Friteuse à air numérique TriZone™MC

Guide d'utilisation

vida™/MC
by/par PADERNO

Table des matières

Consignes de sécurité

Consignes de sécurité importantes 04
Autres mesures de protection importantes 05
Remarques au sujet de la fiche..... 06
Remarques au sujet du cordon..... 06
Avertissement concernant les plastifiants..... 06
Puissance électrique 06

Mode d'emploi

Apprendre à connaître votre friteuse à air 07
Commande tactile..... 08
Première utilisation..... 09
Consignes d'utilisation 09
Mode TriZone[MC] : Utilisation des deux zones etdu panier complet sans séparateur de panier 09
Mode double : Utilisation des deux zones etdu panier complet avec séparateur de panier. 10
Mode à zone unique : utilisation d'une zone avec séparateur de panier.....10
Technique de friture à air 11
Friture à air des aliments surgelés préemballés 11
Conseils pour rôtir.....11
Conseils pour cuisson au gril..... 12
Conseils pour la cuisson au four..... 12
Conseils pour déshydrater..... 12
Tableau de friture à air / rôtissage..... 13
Tableau de déshydratation..... 14
Fruits/Légumes..... 14
Consignes d'entretien pour l'utilisateur. 15
Consignes d'entretien et de nettoyage . 15
Rangement 15
Garantie 16

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
4. Cet appareil peut être utilisé et nettoyé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, SEULEMENT si elles ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque des enfants utilisent ou sont à proximité d'un appareil électrique.
6. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Attendez que l'appareil soit refroidi avant d'installer ou de retirer les pièces et avant de procéder au nettoyage.
7. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après que l'appareil a mal fonctionné, ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez-le à un technicien qualifié pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

   REMARQUE : N'ESSAYEZ PAS DE RÉSOUDRE LE PROBLÈME VOUS-MÊME. CELA ANNULERA LA GARANTIE.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
12. Prenez d'extrêmes précautions lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher l'appareil, appuyez et retirez le panier de la friteuse en cours d'utilisation du corps de la friteuse à air. Retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il est conçu.
15. Lorsque vous utilisez le ou les plaques pour faire croustiller, assurez-vous qu'ils sont correctement insérés dans le panier de la friteuse à air avant la cuisson.
16. Assurez-vous que le plaque à croustiller est en place avant d'ajouter de la nourriture pour la friture à air.
17. Assurez-vous toujours que tout panier de friteuse en cours d'utiliation est entièrement inséré et verrouillé à l'avant de la friteuse à air avant le fonctionnement.
18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans le grille-pain four, car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

19. Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, un incendie peut se produire si le four est recouvert par des matériaux inflammables ou en contact avec ceux-ci, notamment des rideaux, draperies, parois et autres objets assimilés. Ne rangez pas d'objet sur le dessus de l'appareil pendant son fonctionnement.
20. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent casser le tampon et toucher des pièces électriques créant un risque de choc électrique.
21. La plus grande prudence s'impose lors de l'utilisation de récipients conçus à base de matériaux autres que le métal ou le verre.
22. Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
23. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.

24 Ne couvrez pas le ramasse-miettes ou toute partie du four avec du papier d'aluminium métallique. Cela provoquera une surchauffe du four.

25 Préchauffer l'appareil n'est pas nécessaire

AVERTISSEMENT : La friteuse à air ne fonctionnera pas à moins que le panier de friteuse en cours d'utilisation ne soit complètement fermé.

ATTENTION : Après la friture à l'air chaud, le rôtissage, la cuisson au gril, la cuisson au four ou le réchauffage, les paniers de friture, les plaques pour faire croustiller (le cas échéant) et les aliments cuits sont chauds. Une extrême prudence doit être utilisée lors de la manipulation des paniers de friture à air chaud et des plaques pour faire croustiller.
Lors du fonctionnement, appuyez sur ⏻ pour éteindre l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

ATTENTION, SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur s'échappant pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie ou d'autres blessures corporelles ou dommages matériels.

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

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce guide d'utilisation avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon de cet appareil doit être branché uniquement sur une prise électrique de 120 V CA.
3. Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez et tirez le panier de friteuse hors du corps. Retirez la fiche de la prise murale. N'utilisez pas ou ne tentez pas de réparer l'appareil défectueux. Contactez le service à la clientèle.

15797_15798_VidaDesigner_CanadianTire_9QT_Trizone IM_V22 R3 FR.indd 5 2024-01-25 9:36 AM

4. N'immergez pas de cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé.
5. Gardez le cordon hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter le risque de choc électrique et d'étouffement.
6. Placez la friteuse à air sur une aire de travail plate, stable et résistante à la chaleur.
7. N'obstruez pas la sortie d'air ou les entrées d'air à l'arrière et sur les côtés de la friteuse à air, avec des objets. Évitez a vapeur échappant de la sortie d'air pendant la friture à air.
8. Gardez l'appareil à au moins 10 cm (4 po) des murs ou d'autres objets pendant le fonctionnement.
9. Utilisez toujours la poignée du panier de la friteuse pour retirer le panier de la friteuse.

   AVERTISSEMENT : Le sous-remplissage ou le remplissage trop du panier de la friteuse peut endommager la friteuse à air et entraîner des blessures graves.
10. Ne déplacez jamais une friteuse à air chaud ou une friteuse à air contenant des aliments chauds. Laissez refroidir l'appareil avant de le déplacer.

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

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

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

REMARQUES AU SUJET DE LA FICHE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche n'entre pas dans la prise, inversez la fiche. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, veuillez faire appel à un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

REMARQUES AU SUJET DU CORDON

A. Pour réduire les risques d'emmêlement ou de trébuchement causés par un cordon long, l'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court (ou amovible).

B. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés s'ils sont employés avec précaution.

C. Si un cordon d'alimentation amovible long ou une rallonge est utilisé :

   1. La tension nominale de la rallonge ou du cordon doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.

   2. Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou présenter un risque de trébuchement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT CONCERNANT LES PLASTIFIANTS

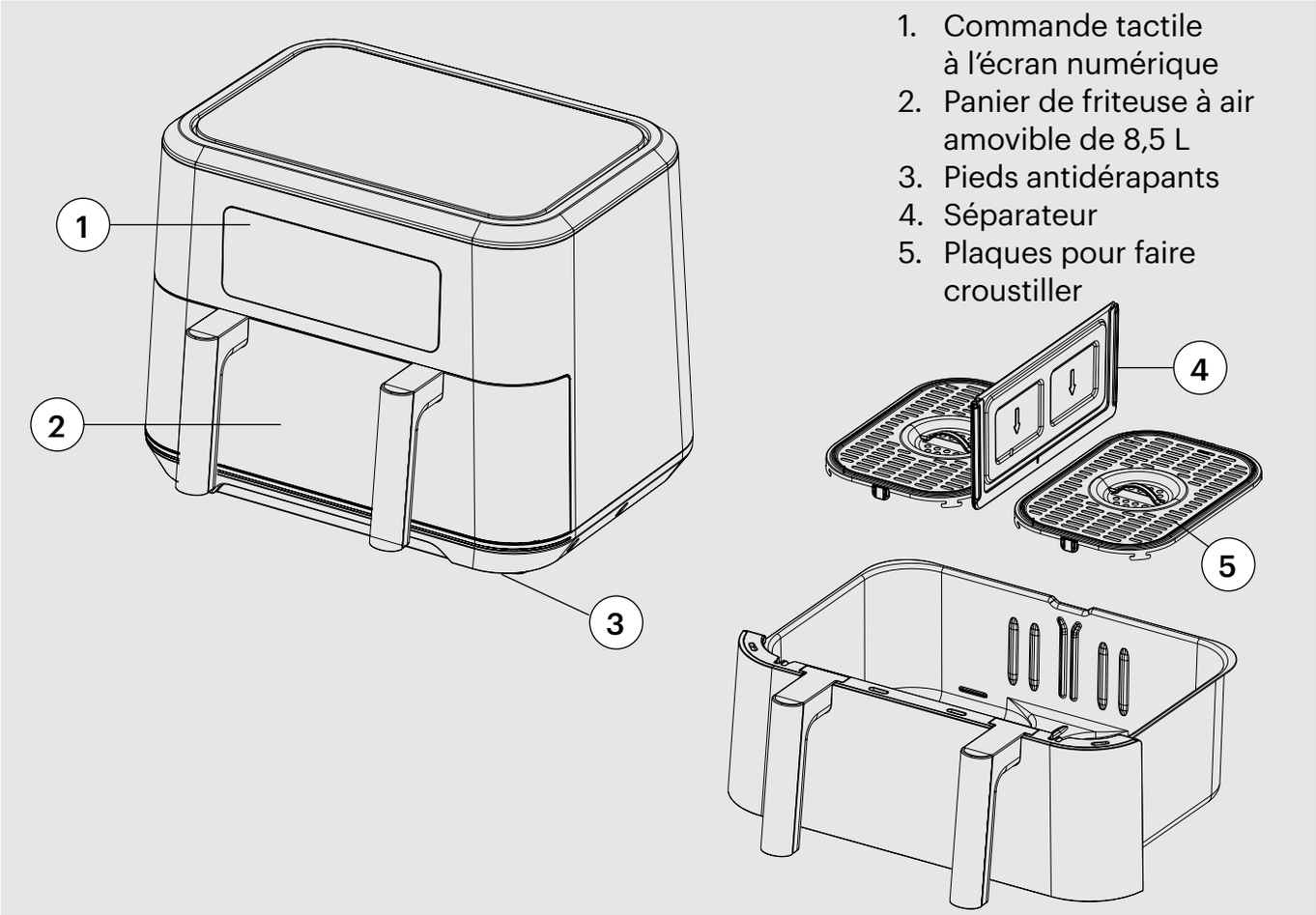
ATTENTION : Pour empêcher les plastifiants de migrer vers la finition du comptoir, de la table ou d'autres meubles, placez des sous-verres NON PLASTIQUES ou placez des napperons entre l'appareil et la finition du comptoir ou de la table. Si vous ne le faites pas, la finition peut s'assombrir, des imperfections permanentes peuvent survenir ou des taches peuvent apparaître.

PUISSANCE ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, il se peut que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Il doit fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

Apprendre à connaître votre friteuse à air

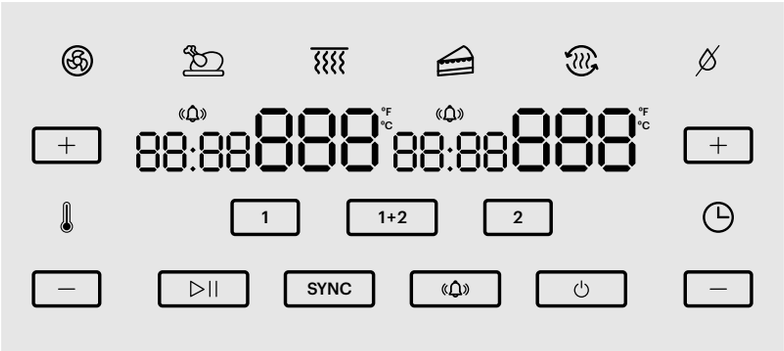
Le produit peut différer légèrement de l'illustration.



15797_15798_VidaDesigner_CanadianTire_9QT_Trizone IM_V22 R3 FR.indd 7 2024-01-25 9:36 AM

Commande tactile

1. MARCHE/ARRÊT
2. Affichage numérique de TEMPS/ TEMPÉRATURE
3. 1 2 Zone 1/ Zone 2
4. FRITURE À AIR
5. RÔTISSAGE
6. CUISSON AU GRIL
7. CUISSON AU FOUR
8. RÉCHAUFFAGE
9. DÉSHYDRATATION
10. Température + + and - −
11. TEMPS + and - −
12. Rappel
13. SYNC Synchroniser la cuisson
14. 1+2 MODE DOUBLE
15. ▷II DÉMARRAGE/PAUSE



MARCHE/ARRÊT

- Lorsque la friteuse à air est branchée, une tonalité retentit et le panneau de commande s'allume, puis s'assombrit. Le bouton s'allume, puis clignote lentement de façon pulsée.

  REMARQUE : Appuyez sur l'icône PUISSANCE et maintenez-la enfoncée pour basculer entre Fahrenheit et Celsius.

- Lorsque est appuyé, une tonalité retentit, et le panneau de commande s'allume et reste actif pendant 5 minutes.
- En fonctionnement, appuyez sur pour éteindre l'appareil.

1 2 Zone 1 et zone 2

- Lorsque le bouton est appuyé, une tonalité retentit, et les commandes double à écran tactile illuminent la fonction prédéfinie 6 et les boutons à double mode.
- Appuyez sur le bouton 1 ou 2 vers le programme de zone 1 ou zone 2. Pendant 1 ou 2 clignote, appuyez sur n'importe quel bouton MENU pour continuer.

  REMARQUE : Les zones ou 1 ou 2 peuvent être programmées indépendamment à tout moment avant ou pendant le fonctionnement.

- Le bouton 1 ou 2 s'allume régulièrement à l'écran lorsqu'il est actif. Pour ajuster ou ajouter de la programmation à tout moment, appuyez sur le bouton de commande de zone 1 ou 2 .

  Lorsque le bouton commence à clignoter, TEMPÉRATURE/ TEMPS peut être ajusté.

  TEMPÉRATURE (+ ou -) / TEMPS (+ ou -).

  REMARQUE : Lors de l'utilisation de DÉSHYDRATATION, le TEMPS augmentera ou diminuera par incréments de 30 minutes.

Rappel

- Pour toutes les sélections de menus, sauf CUISSON AU GRIL, RÉCHAUFFAGE ET DÉSHYDRATATION, 5 tons sonneront aux 2/3 du temps de cuisson pour vous rappeler de secouer le panier ou de retourner les aliments pour une cuisson uniforme.
- Appuyez sur RAPPEL pour activer cette fonctionnalité. Le bouton Rappel clignote lorsqu'il est sélectionné.

1+2 Mode double

- Avec le séparateur de panier en place, programmez chaque zone indépendamment avec ses propres temps et températures.
- La valeur par défaut pour le mode double est de programmer la zone 1 d'abord, puis 2 .

  CONSEIL : Ne fixez pas deux températures extrêmes opposées dans chaque zone. Même avec le séparateur de panier en place, la température de la zone plus chaude peut affecter la température de cuisson dans l'autre zone. La différence de température suggérée ne devrait pas être supérieure à 200 °F/95 °C.

SYNC Synchronisation

- Les deux zones 1 et 2 doivent d'abord être programmées.
- Appuyez sur SYNC SYNC pour vous assurer que les deux paniers termineront la cuisson ensemble.
- HOLD apparaît sur l'écran lorsque la friteuse à air synchronise les temps de cuisson finaux.

  REMARQUE : Une fois la cuisson commencée, la fonction SYNC SYNC n'est plus utilisable.

- Appuyez sur ▷II pour DÉMARRER le processus de cuisson ou pour mettre en pause toute opération.

Première utilisation

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air. Vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour de chacun des paniers de friteuse et des plaques pour faire croustiller.

1. Votre friteuse à air est expédiée avec les 2 plaques pour faire croustiller et le séparateur de panier dans le panier de la friteuse à l'intérieur du corps de la friteuse à air.
2. Saisissez fermement la poignée du panier de la friteuse pour tirer le panier de la friteuse hors du corps principal.
3. Saisissez le séparateur de panier et la poignée du plateau à croustiller et soulevez-le pour le retirer du panier.
4. Lavez le panier de la friteuse, les plaques à croustiller et le séparateur de panier à l'eau chaude savonneuse.
5. N'IMMERGEZ PAS LE CORPS DE LA FRITEUSE À AIR DANS L'EAU. Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez soigneusement toutes les pièces.
6. Replacez les plaques à croustiller dans le panier de friteuse. Avec la poignée tournée vers le haut, insérez chaque plaque pour que les coins en caoutchouc s'adaptent et se verrouillent confortablement dans chaque panier.

   REMARQUE : Si vous prévoyez d'utiliser une seule zone ou un mode double, veuillez également placer fermement le séparateur au milieu du panier de la friteuse à air.
7. En raison de la courbe avant de la base de l'appareil, le panier de la friteuse à air doit être correctement inséré.

   REMARQUE : Lors de la première utilisation, la friteuse à air peut émettre une légère odeur. C'est normal et n'affectera pas la saveur. Il est recommandé de faire fonctionner la friteuse à air pendant 10 minutes à haute température ou de terminer un cycle au réglage par défaut de la friteuse à air.

Consignes d'utilisation

IMPORTANT! La capacité alimentaire maximale recommandée pour le panier de la friteuse à air est de 8,5 L (9 pte) ou 3,4 kg (7 1/2 lb). de nourriture. L'utilisation du panier complet vous permettra de nourrir jusqu'à 9 personnes.

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

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

1. Placez la friteuse à air sur une aire de travail plate, stable et résistante à la chaleur, près d'une prise électrique.
2. Si nécessaire, ajoutez la ou les plaques à croustiller. Consultez la section « Première utilisation » pour une description détaillée.
3. Placez la nourriture dans le panier de la friteuse. Ne remplissez pas trop le panier. Pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS un panier de friteuse plus de 2/3 plein. Lorsque vous faites frire à l'air des légumes frais, nous ne recommandons pas d'ajouter plus de 4 à 6 tasses de nourriture au panier de la friteuse.

   REMARQUE : Jusqu'à 6 tasses d'ingrédients peuvent être déshydratées, car les aliments diminueront à une fraction de leur volume d'origine. Placez une seule couche d'ingrédients dans le panier de la friteuse à air vide. Créez une deuxième couche en plaçant la plaque à croustiller dans le panier sur les ingrédients. Ajoutez de la nourriture sur le dessus de la plaque à croustiller.
4. Insérez le panier de la friteuse assemblé à l'avant de la friteuse à air.

   Assurez-vous toujours que le panier de la friteuse est complètement inséré et complètement fermé avant de faire fonctionner.

   REMARQUE : Par défaut, la friteuse à air utilise sa pleine capacité. Veuillez retirer le séparateur de panier.
   Si vous prévoyez d'utiliser le mode double ou une seule zone, veuillez insérer le séparateur de panier pour contrôler la température dans la zone [1] ou [2].

Menu	TEMPÉRATURE par défaut	TEMPS par défaut	Plage de TEMPÉRATURE	Plage de TEMPS	SECOUER la nourriture
Friture à air	400 °F (205 °C)	20 min	170 – 450 °F (75 – 230 °C)	1 – 60 min	2/3 temps/ 1x
Rôtir	400 °F (205 °C)	35 min	350 – 450 °F (175 – 230 °C)	1 – 60 min	2/3 temps/ 1x
Cuisson au gril	450 °F (230 °C)	10 min	450 °F (230 °C)	1 – 30 min	non recommandé
Cuisson au four	350 °F (175 °C)	25 min	170 – 400 °F (75 – 205 °C)	1 – 60 min	2/3 temps/ 1x
Réchauffer	250 °F (120 °C)	6 min	170 – 400 °F (75 – 205 °C)	1 – 60 min	non recommandé
Déshydrater	130 °F (55 °C)	8 h	90 – 170 °F (30– 75 °C)	1 – 24 h	non recommandé

Mode TriZone^{MC} : Utilisation des deux zones et du panier complet sans séparateur de panier

1. Branchez le cordon dans la prise murale. Une tonalité audible retentit et le panneau de commande s'allume. Le [⏻] bouton s'allume et pulse lentement.
2. Appuyez sur [⏻] à nouveau. Les 6 préréglages , , , , , et [1+2] s'allument par défaut pour le mode TriZone^{MD} (en utilisant les deux zones et le panier entier simultanément).

15797_15798_VidaDesigner_CanadianTire_9QT_Trizone IM_V22 R3 FR.indd 9 2024-01-25 9:36 AM

3. Sélectionnez l'un des 6 boutons de préréglage sur le dessus — les autres boutons de fonction [1+2] vont maintenant s'éteindre et la température, le temps, et [▷II] clignotent. Les réglages de température et de temps s'allument également solidement. Si vous souhaitez sélectionner un autre préréglage, vous pouvez revenir en arrière en appuyant sur [⏻].

   REMARQUE : [🔔] est une option que lorsque vous sélectionnez , , ou .

4. Vous pouvez maintenant ajuster la température en appuyant sur le (+) et (-) sur le côté gauche de l'écran et ajuster le temps en appuyant sur (+) ou (-) sur le côté droit de l'écran.

   CONSEIL : Vous avez la possibilité d'utiliser la fonction de rappel si vous sélectionnez , , ou . Appuyez sur [🔔] pour définir un rappel de secouer ou de retourner vos aliments à 2/3 du temps de cuisson pour une friture à l'air uniforme sur la surface de la nourriture.

5. Placez vos aliments dans le panier de la friteuse à air. Appuyez sur [▷II] ; l'appareil commence à fonctionner et la minuterie débute le compte à rebours. Le côté gauche de l'écran indique la température et le côté droit affiche le temps restant.

   REMARQUE : À tout moment pendant le fonctionnement, vous pouvez ajuster le temps ou la température en appuyant sur leurs boutons respectifs (+) et (-).

6. Appuyer sur [▷II] met la cuisson en pause. En appuyant à nouveau dessus, vous redémarrerez la cuisson.

7. Appuyez sur le bouton [⏻] ; l'appareil s'arrête et revient en mode veille.

Mode double : Utilisation des deux zones et du panier complet avec séparateur de panier

1. Branchez le cordon dans la prise murale. Une tonalité audible retentit et le panneau de commande s'allume. Le [⏻] bouton s'allume et pulse lentement.

   REMARQUE : Veuillez insérer le séparateur de panier au milieu du panier de la friteuse à air ainsi que les plaques à croustiller (en option).

2. Appuyez sur [⏻] à nouveau. Les 6 préréglages , , , , , ∅ et [1+2] s'allument.

3. Sélectionnez [1+2]. Les zones gauche et droite doivent s'allumer et [1] clignoter comme premier choix par défaut pendant le mode double.

4. Vous êtes maintenant prêt à programmer la zone de gauche. Sélectionnez l'un des 6 préréglages en haut : les autres boutons de fonction s'éteindront. Les commandes de température et de temps s'allument et clignotent, [1] et [▷II] clignotent pour la zone de gauche. [SYNC] est également allumé de manière fixe.

   Si vous souhaitez sélectionner un autre préréglage, vous pouvez revenir en arrière en appuyant sur [⏻].

   REMARQUE : [🔔] est une option que lorsque vous sélectionnez , , ou .

5. Vous pouvez maintenant ajuster la température de la zone gauche en appuyant sur (+) et (-) sur le côté gauche de l'écran et ajuster le temps en appuyant sur (+) et (-) sur le côté droit de l'écran.

   CONSEIL : Vous avez la possibilité d'utiliser la fonction de rappel si vous sélectionnez , , ou . Appuyez sur [🔔] pour définir un rappel de secouer ou de retourner vos aliments à 2/3 du temps de cuisson pour une friture à l'air uniforme sur la surface de la nourriture.

   CONSEIL : Vous avez la possibilité d'appuyer sur [SYNC] pour synchroniser le temps de fin d'un autre panier si vos deux aliments suivent des recettes différentes.

6. Placez vos aliments sur le côté gauche du panier de la friteuse à air. Appuyez sur [▷II].

7. Appuyez sur [2] et suivez les mêmes étapes que les points 3 à 5 : sélectionnez un préréglage et ajustez le temps et la température pour la bonne zone.

8. Appuyez sur pour commencer la cuisson. Appuyer à nouveau sur ce bouton met en pause la cuisson.

   REMARQUE : À tout moment pendant le fonctionnement, vous pouvez ajuster le temps ou la température en appuyant sur leurs boutons respectifs (+) et (-).

   Vous devrez d'abord sélectionner la zone gauche ou droite.

9. Appuyez sur le bouton [⏻] ; l'appareil s'arrête et revient en mode veille.

Mode à zone unique : Utilisation d'une zone avec séparateur de panier

1. Branchez le cordon dans la prise murale. Une tonalité audible retentit et le panneau de commande s'allume. Le [⏻] bouton s'allume et pulse lentement.

   REMARQUE : Veuillez insérer le séparateur de panier au milieu du panier de la friteuse à air ainsi que les plaques à croustiller (en option).

2. Appuyez sur [⏻] à nouveau. Les 6 préréglages , , , , , ∅ et [1+2] s'allument.

3. Sélectionnez [1+2]. Les zones gauche et droite doivent s'allumer et [1] clignote comme premier choix par défaut pendant le mode double.

4. Vous êtes maintenant prêt à programmer la zone de gauche. Sélectionnez l'un des 6 préréglages en haut - les autres boutons de fonction s'éteignent. Les commandes de température et de temps s'allument et clignotent, et [1] et [▷II] clignotent pour la zone gauche.

   Si vous souhaitez sélectionner un autre préréglage, vous pouvez revenir en arrière en appuyant sur [⏻].

   REMARQUE : [🔔] est une option que lorsque vous sélectionnez , , ou .

5. Vous pouvez maintenant ajuster la température de la zone gauche en appuyant sur (+) et (-) sur le côté gauche de l'écran et ajuster le temps en appuyant sur (+) et (-) sur le côté droit de l'écran.

CONSEIL : Vous avez la possibilité d'utiliser la fonction de rappel si vous sélectionnez , , ou . Appuyez sur pour définir un rappel de secouer ou de retourner vos aliments à 2/3 du temps de cuisson pour une friture à l'air uniforme sur la surface de la nourriture.

6. Appuyez sur pour commencer la cuisson. Appuyer à nouveau sur ce bouton met en pause la cuisson.

REMARQUE : À tout moment pendant le fonctionnement, vous pouvez ajuster le temps ou la température en appuyant sur leurs boutons respectifs (+) et (-).

7. Appuyez sur le bouton ; l'appareil s'arrête et revient en mode veille.

Technique de friture à air

Veuillez consulter le tableau de cuisson pour friture à air/rôtissage ou suivre les instructions de l'emballage pour le temps et la température suggérés.

1. Séchez toujours les aliments avant de les cuire en les tapotant à sec pour encourager le brunissement et éviter l'excès de fumée.
2. Pour assurer une cuisson ou un brunissement uniforme, ouvrez TOUJOURS le panier en cours d'utilisation à mi-chemin du temps de cuisson et vérifiez, retournez ou secouez les aliments dans le panier de la friteuse. Certaines recettes suggèrent de brosser ou de pulvériser de l'huile à mi-chemin de la cuisson. Ajustez TEMPÉRATURE ou TEMPS si nécessaire.

   AVERTISSEMENT : Une extrême prudence doit être utilisée lors de la manipulation d'un panier de friteuse chaud ou d'une plaque à croustiller. Évitez d'échapper à la vapeur du panier de la friteuse et de la nourriture.

   ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier de friteuse à air chaud.

   ATTENTION : L'huile chaude peut s'accumuler à la base du panier. Soyez prudent lorsque vous enlevez des aliments de cuisson.
3. Pour éviter l'excès de fumée, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en matières grasses, tels que le bacon, les ailes de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du panier de friteuse entre les lots.
4. Pour assurer le croustillant, assurez-vous que la peau ou la surface extérieure de vos aliments est sèche! Faites frire à l'air de petits lots d'aliments fraîchement panés.

   Créez plus de surface en coupant les aliments en plus petits morceaux.

   Appuyez sur la panure sur la nourriture pour l'aider à adhérer. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes avant de les faire frire.
5. Pour améliorer la croustillante, saupoudrez légèrement la peau de volaille ou la surface extérieure avec de l'amidon de maïs. Vaporisez-les avec de l'huile.
6. Disposez les aliments panés dans le panier de la friteuse afin que les aliments ne se touchent pas pour permettre la circulation de l'air sur toutes les surfaces.
7. Les huiles de pulvérisation fonctionnent mieux. L'huile est distribuée uniformément, donc moins d'huile est nécessaire. Les huiles de canola, d'olive, d'avocat, de noix de coco, de pépins de raisin, d'arachide ou végétale fonctionnent bien.
8. Secouez les aliments frits à l'air sur la surface de service. Insérez rapidement n'importe quel panier de friteuse dans le corps de la friteuse à air et verrouillez-le en place. Continuez à faire frire à l'air les lots suivants, le cas échéant.
9. Appuyez sur RÉCHAUFFER pour faire frire les aliments à l'air pendant 6 minutes à 250 °F (120 °C).

   Il suffit de sortir le panier en cours d'utilisation pour interrompre la friture à l'air à tout moment pour vérifier la température de la portion de nourriture. Répétez cette période pour prolonger le temps de cuisson jusqu'à ce que les aliments sont chauffés à votre goût.
10. Débranchez la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Friture à l'air d'aliments surgelés préemballés

- En règle générale, en fonction de la nourriture et de la quantité à cuire, les temps de cuisson affichés suggérés peuvent devoir être légèrement réduits. Vérifiez toujours les aliments à mi-chemin du temps de cuisson pour déterminer le temps et la température de la fin de cuisson.
- Vérifiez toujours les progrès de la cuisson après l'expiration du temps.

Conseils pour la cuisson du rôti

IMPORTANT! Consultez la section Lignes directrices sur la cuisson de Santé Canada du présent guide d'utilisation avant le début de la cuisson. Vérifiez toujours la viande pour voir si elles est cuite à l'aide d'un thermomètre de cuisson précis.

- Un thermomètre à viande inséré au centre de la viande doit toujours être utilisé pour assurer la cuisson souhaitée.
- Faites cuire complètement les viandes aux températures recommandées.
- Faites RÔTIR de grandes coupes tendres de viande et de volaille. L'assaisonnement avant la cuisson ajoute à la saveur et à l'arôme pendant la cuisson.
- Une couche de graisse sur le dessus du rôti favorise un meilleur brunissement et fournit un arrosage naturel.
- Pour accélérer le brunissement, brossez les coupes maigres de viande, de poulet et de poisson avec de l'huile, de la margarine ou du beurre fondu.
- Placez la viande (côté gras vers le haut) et retournez-la à mi-chemin du temps de cuisson du RÔTI.

  IMPORTANT : Tournez et vérifiez les aliments à mi-chemin du temps de cuisson du RÔTI.
- Appuyez sur pour activer cette fonctionnalité.

Conseils pour la cuisson au gril

- Utilisez la fonction de CUISSON AU GRIL pour faire fondre le fromage ou pour faire dorer les garnitures de miettes.
- En règle générale, la fonction CUISSON AU GRIL est utilisée pour les coupes de viande plus minces et tendres, ou les viandes marinées, les côtelettes, la volaille ou le poisson, les fruits et les légumes
- Séchez les viandes et le poisson marinés avant de griller. Séchez TOUJOURS la viande en tapotant pour réduire la fumée et favoriser le brunissement pendant la cuisson au gril.
- Pour accélérer le brunissement et rendre plus succulent, brossez les coupes maigres de viande, de poulet et de poisson avec de l'huile ou du beurre fondu.
- Coupez l'excès de graisse de la viande et marquez les bords pour éviter que la viande se frise.
- Décongelez les viandes et le poisson congelés avant de griller.
- LE TEMPS DE CUISSON AU GRIL est déterminé par le degré de cuisson désiré. Utilisez toujours un thermomètre à viande.

Conseils pour la cuisson

- Lorsque vous utilisez la fonction CUISSON AU FOUR, vous devrez peut-être abaisser la température de la recette de cuisson de 50 °F (25 °C) à un minimum de 300 °F (150 °C).
- Vérifiez le mode d'emploi de l'emballage pour déterminer si le contenant convient à une friteuse à air.
- Le rappel est désactivé par défaut.

Conseils pour déshydrater

REMARQUE : Lors de la programmation manuelle de la sélection du menu DÉSHYDRATATION, le TEMPS augmentera ou diminuera par incréments de 30 minutes.

- Déshydratez les aliments frais et mûrs pour préserver les nutriments et améliorer la saveur.
- Le séchage automatisé de votre friteuse à air rend la déshydratation à la maison à la fois simple et gratifiante et assure des résultats sains, sûrs et sans conservateur. La fonction de DÉSHYDRATATION combine une chaleur faible et constante avec une puissance constante du ventilateur de convection.
- Les basses températures précises dessèchent les aliments uniformément sans cuisson ni surchauffe.

REMARQUE : Retournez les aliments plusieurs fois pendant la DÉSHYDRATATION.

Tableau de cuisson pour la friture à air/rôtissage

Les temps sont estimés et basés sur les tailles et les poids moyens.

UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT BIEN CUITS AVANT DE SERVIR

REMARQUE : La friture de petits lots se traduira par des temps de cuisson plus courts et une meilleure qualité des aliments. Ajustez la TEMPÉRATURE et le TEMPS de friture à l'air si nécessaire pour répondre à vos goûts. REMARQUE : À moins que les aliments ne soient préemballés et pré-huilés, pour des résultats dorés et croustillants, tous les aliments doivent être légèrement huilés avant la friture à l'air.

		Zone unique	**TriZone**MC
Légumes	**Température**	**Temps**	**Temps**
Asperges, 1 grappe de turions minces	400 °F (205 °C)	5 – 7 min	10 – 4 min
Asperges, 1 grappe de turions épais	400 °F (205 °C)	7 – 9 min	12 – 15 min
Fleurons de chou-fleur, 3 – 4 tasses	400 °F (205 °C)	13 – 18 min	18 – 25 min
Aubergine, cubes de 4 cm (1 1/2 po) (rôtie)	400 °F (205 °C)	15 min	24 min
Chou frisé, 3 tasses, tiges enlevées	375 °F (190 °C)	9 min	15 – 18 min
Poivrons, morceaux de 2,5 cm (1 po)	375 °F (190 °C)	10 min	15 – 20 min
Cornichons panés	400 °F (205 °C)	5 – 7 min	9 – 13 min
Pommes de terre, blanches, frites, (fraîchement trempées, 6 à 8 mm [1/4 à 1/3 po] d'épaisseur)	400 °F (205 °C)	16 – 20 min	30 – 40 min
Pommes de terre blanches, 2,5 cm (1 po) en cubes	400 °F (205 °C)	12 – 14 min	24 – 35 min
Pommes de terre, blanches, morceaux	390 °F (195 °C)	20 – 25 min	35 – 40 min
Fleurons de brocoli, 3 – 4 tasses	400 °F (205 °C)	15 – 20 min	22 – 28 min
Choux de Bruxelles, 450 g (1 lb)	375 °F (190 °C)	12 – 15 min	20 – 25 min
Maïs, 4 épis	390 °F (195 °C)	12 – 15 min	18 – 20 min

Carottes, 2 1/2 tasses, pièces de 13 mm (1/2 po)	400 °F (205 °C)	10 – 12 min	20 – 24 min
Champignons tranchés, 3 tasses	400 °F (205 °C)	10 – 12 min	18 – 22 min
Poivrons, jalapeno, poblano (rôti)	375 °F (190 °C)	10 min	12 – 15 min
Courgettes, disques de 6 mm (1/4 po)	400 °F (205 °C)	14 – 17 min	22 – 24 min
Légumes-racines, morceaux de 13 mm (1/2 po) (rôtis)	400 °F (205 °C)	15 – 20 min	25 – 40 min
Bœuf	**Température**	**Temps**	**Temps**
Hamburger, 113 g (1/4 lb) (jusqu'à 4)	360 °F (180 °C)	12 – 16 min	16 – 18 min
Hot-dogs/saucisses	360 °F (180 °C)	10 – 15 min	20 – 25 min
Pain de viande, 450 g (1 lb)	360 °F (180 °C)	33 – 40 min	45 – 50 min
Steak, 2 steaks de 227 g (8 oz)	360 °F (180 °C)	8 – 21 min	10 – 24 min
Filet de bœuf, 450 g (1 lb), saignant	360 °F (180 °C)	16 min	18 – 20 min
Filet de bœuf, 450 g (1 lb), mi-saignant	360 °F (180 °C)	18 min	20 – 24 min
Poulet	**Température**	**Temps**	**Temps**
Poitrine de poulet, désossée, sans peau	360 °F (180 °C)	18 – 20 min	22 – 25 min
Cuisses de poulet, 170 – 227 g (6 – 8 oz), désossés	360 °F (180 °C)	20 – 25 min	28 – 30 min
Filets de poitrine/doigts de poulet, panés	360 °F (180 °C)	13 – 15 min	16 – 19 min
Ailes de poulet, 900 g (2 lb)	400 °F (205 °C)	22 – 27 min	40 – 45 min
Porc et agneau	**Température**	**Temps**	**Temps**
Côtelettes de longe d'agneau, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	400 °F (205 °C)	8 – 12 min	14 – 18 min
Côtelettes de porc de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	375 °F (190 °C)	10 – 14 min	20 – 25 min
Côtelettes de porc de 5 cm (2 po) d'épaisseur	375 °F (190 °C)	15 – 19 min	22 – 28 min
Poisson et fruits de mer	**Température**	**Temps**	**Temps**
Crevettes, décongelées et panées	325 °F (165 °C)	12 min	14 – 15 min
Bâtonnets de barbotte, décongelés et panés	400 °F (205 °C)	10 – 15 min	18 – 25 min
Crevettes, décongelées et en sauce	325 °F (165 °C)	5 – 8 min	10 – 12 min
Filets de saumon, décongelés	400 °F (205 °C)	9 – 12 min	17 – 24 min
		Zone unique	**TriZone℠**
Aliments congelés*	**Température**	**Temps**	**Temps**
Bâtonnets de fromage	350 °F (175 °C)	6 – 9 min	10 – 12 min
Frites, épaisses, 2 tasses	400 °F (205 °C)	17 – 21 min	24 – 30 min
Frites	400 °F (205 °C)	15 – 17 min	20 – 24 min
Rondelles d'oignon	360 °F (180 °C)	12 – 16 min	18 – 22 min
Pépites de poulet, boîte de 340 g (12 oz)	360 °F (180 °C)	10 – 15 min	17 – 22 min
Bâtonnets de poisson	400 °F (205 °C)	12 – 18 min	18 – 22 min
Boulettes de viande, 2,5 cm (1 po), précuites	390 °F (195 °C)	7 – 9 min	11 – 14 min
Pizza 7 pouces x 8 pouces	360 °F (180 °C)	12 – 15 min	15 – 17 min
Desserts	**Température**	**Temps**	**Temps**
Chausson aux pommes	400 °F (205 °C)	10 min	14 min
Beignets	350 °F (175 °C)	8 min	9 – 11 min

• Tous les articles doivent être frits à l'air si congelés (ne pas décongeler).

Lignes directrices sur la cuisson de Santé Canada

La viande hachée crue et la volaille hachée crue peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles sont mal manipulées ou mal cuites. Santé Canada recommande que les viandes comme le bœuf, l'agneau et le porc, etc., soient cuites à une température interne de 160 °F/71 °C. Les produits de volaille doivent être cuits à une température interne de 165 °F/74 °C pour s'assurer que toute bactérie nocive a été tuée.

15797_15798_VidaDesigner_CanadianTire_9QT_Trizone IM_V22 R3 FR.indd 13 2024-01-25 9:36 AM

Tableau de déshydratation

• Retournez les aliments plusieurs fois pendant la DÉSHYDRATATION pour un séchage uniforme.

Herbe	**Température**	**Temps**
Origan	135 °F (60 °C)	2 – 3 heures
Thym	135 °F (60 °C)	3 – 4 heures
Estragon	135 °F (60 °C)	3 – 4 heures
Croustilles de chou frisé (tiges enlevées)	135 °F (60 °C)	2 – 3 heures
Persil	135 °F (60 °C)	2 – 3 heures
Romarin	135 °F (60 °C)	2 – 3 heures
Sauge	135 °F (60 °C)	3 – 4 heures
Déshydrater	**Température**	**Temps**
Pommes évidées et tranchées en rondelles de 6 mm (1/4 po)	135 °F (60 °C)	8 – 9 heures
Mangue/papaye pelées et coupées en tranches de 6 mm (1/4 po)	135 °F (60 °C)	8 – 10 heures
Kiwi Rondelles de 6 mm (1/4 po)	135 °F (60 °C)	6 h
Tranches d'orange entièrement séchées Les agrumes sont croustillants lorsqu'ils sont complètement séchés	150°F (65 °C)	10 h
Tomates, Roma peau côté vers le bas	150 °F (65 °C)	8 – 9 heures
Tomates, cerises/raisins, peau vers le bas	150 °F (65 °C)	5 – 9 heures

Fruits / Légumes

Lavez bien toutes les peaux de fruits. Épluchez et tranchez les fruits en tranches de 6 mm (1/4 po) d'épaisseur et disposez-les avec de l'espace entre chaque tranche pour assurer un séchage uniforme.

Tournez les aliments à mi-chemin du temps de DEHYDRATATION pour un séchage uniforme.

Consignes d'entretien pour l'utilisateur

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

Consignes d'entretien et de nettoyage

AVERTISSEMENT! Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant le nettoyage.

1. Débranchez la friteuse à air. Retirez le panier de la friteuse du corps de la friteuse à air. Assurez-vous que les paniers de friteuse et les plaques à croustiller ont complètement refroidi avant le nettoyage.
2. Lavez le panier de friteuse à air, le séparateur de panier et les plaques à croustiller dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal, de nettoyants abrasifs ou de produits de nettoyage, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
3. Le panier de friteuse à air, le séparateur de panier et les plaques à croustiller sont sans danger pour le lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle pour nettoyer.
4. Essuyez le corps de la friteuse à air avec un chiffon doux et humide non abrasif à nettoyer.

Rangement

1. Assurez-vous que la friteuse à air est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.
2. N'entreposez jamais la friteuse à air lorsqu'elle est chaude ou humide.
3. Insérez chaque plaque à croustiller propre et séparateur de panier dans le panier de la friteuse et rangez ce dernier à l'intérieur du corps de la friteuse à air.
4. Rangez la friteuse à air dans sa boîte d'emballage ou dans un endroit propre et sec.

Garantie limitée de 2 ans :

À compter de la date d'achat, Vida[MC] par PADERNO garantit pour une période de deux (2) ans que votre article est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie est offerte uniquement sur les articles Vida[MC] par PADERNO vendus et utilisés au Canada.

La garantie de Vida[MC] par PADERNO couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un article de rechange peut être fourni au lieu de réparer un article défectueux, à la discrétion de Vida[MC] par PADERNO.

La garantie de Vida[MC] par PADERNO ne s'applique pas aux articles utilisés à des fins commerciales ou non domestiques.

La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article.

La présente garantie est annulée si des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles fournies par Vida[MC] par PADERNO sont utilisées. **Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limiteà la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.**

NOUS JOINDRE :

Pour toute demande concernant la garantie ou pour toute question, composez le 1 800 263 9768.

TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL, 2180 Yonge Street, Toronto, ON, Canada, M4S 2B8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr.

15797_15798_VidaDesigner_CanadianTire_9QT_Trizone IM_V22 R3 FR.indd 15 2024-01-25 9:36 AM