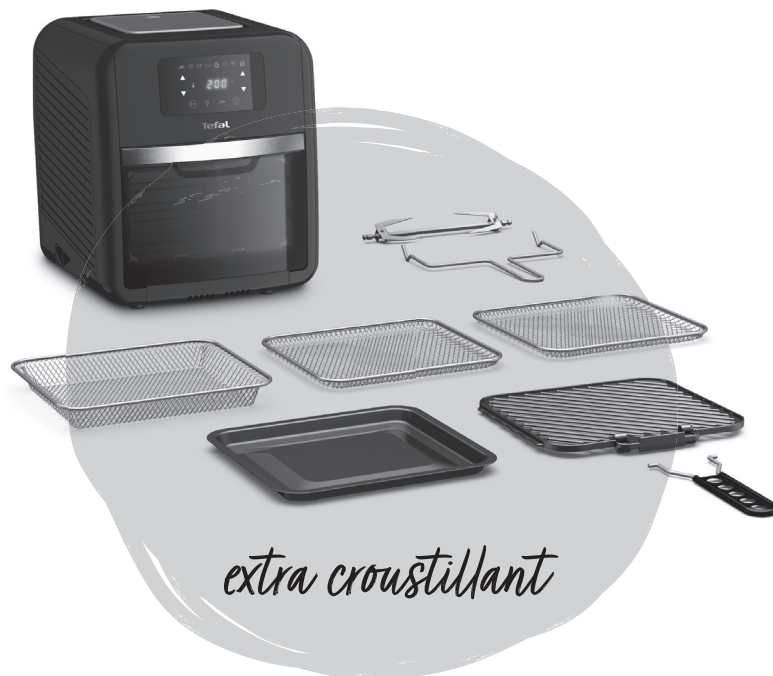


Tefal Friteuse à air chaud, four et grill



Bonjour,

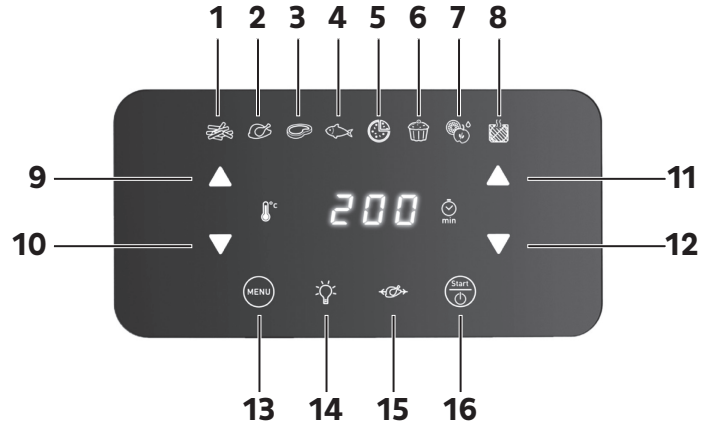
Je suis votre nouvelle friteuse à air chaud et je prépare vos plats préférés, voire deux à la fois, en un rien de temps. Très spacieuse, je suis capable de cuire une grande quantité de frites croustillantes. Je dispose en outre de divers accessoires pratiques. Ma fonction de cuisson à la broche permet même de faire doré un poulet entier en un tournemain. Des frites aux morceaux de viande les plus divers en passant par la pizza, j'offre des possibilités de cuisson quasi infinies. Vous trouverez ci-dessous quelques informations supplémentaires à mon sujet.

Trucs & astuces

- 1** Posez l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 2** Placez la lèchefrite tout en bas de l'appareil pour récupérer de grandes quantités de graisses.
- 3** Si vous utilisez l'une des trois grilles pour préparer votre mets, il est inutile de préchauffer la friteuse à air chaud et la ou les grilles en question.
- 4** Si vous préparez de la viande ou une pizza dans la friteuse à air chaud, il est conseillé de préchauffer la plaque grill et à pizza env. 10 min à 180° C pour obtenir un joli croustillant. Sélectionnez le symbole «Gril» pour le préchauffage et la préparation. Cet accessoire ne peut pas être utilisé sur la rainure du milieu.
- 5** Vous pouvez sans problème préparer jusqu'à env. 750 g de frites à la fois. Veillez toutefois à répartir cette quantité sur deux grilles et à les intervertir à mi-cuisson. Ainsi, toutes les frites seront bien croustillantes.
- 6** La friteuse à air chaud permet aussi de préparer un poulet entier à la perfection. Pour ce faire, embrochez le poulet sur la tige métallique livrée avec l'appareil et fixez soigneusement le tout dans le dispositif prévu à cet effet. Important: pour que le poulet puisse tourner, assurez-vous que le symbole «Poulet entier avec fonction tournebroche» (à côté du symbole «Éclairage de la chambre de cuisson») clignote. Si ce symbole reste allumé en permanence, le poulet ne tournera pas. Dans ce cas, sélectionnez-le à nouveau.
- 7** Vous pouvez préparer des gâteaux prévus pour max. 8 moules à muffins (Ø 6 cm), un moule à cake (longueur 23 cm) ou un moule à charnière rond (Ø 18 cm).
- 8** Les aliments à déshydrater peuvent être placés directement sur la grille s'ils sont de grande taille et relativement peu humides. Placez les aliments très humides ou plus petits sur du papier cuisson. Ils se détacheront ainsi plus facilement une fois déshydratés.
- 9** Vous pouvez très bien préparer deux aliments différents dans la friteuse à air chaud. Pour ce faire, utilisez deux grilles et intervertissez-les à mi-cuisson.

Utilisation

- 1** Branchez l'appareil dans une prise de courant.
- 2** Le symbole «Start» s'affiche sur l'écran. Appuyez sur le symbole «Start».
- 3** Appuyez plusieurs fois sur la touche «Menu» pour sélectionner le programme souhaité.
- 4** La température et le temps de cuisson associés au programme s'affichent. Utilisez les flèches à gauche et à droite pour modifier manuellement la température (à gauche, 65-200° C) et le temps de cuisson (à droite, 1-60 min).
- 5** Une fois les réglages effectués, lancez le processus de cuisson en appuyant sur le symbole «Start». **Remarque:** assurez-vous que le symbole «Start» cesse de clignoter. Les réglages sont alors confirmés et le processus de cuisson se met en marche.
- 6** Le symbole «Éclairage de la chambre de cuisson» vous permet de suivre l'avancement de la cuisson.
- 7** Pour annuler les réglages effectués ou interrompre le processus de cuisson, appuyez env. 3 secondes sur le symbole «Start». Vous pouvez ensuite procéder à de nouveaux réglages.
- 8** Pour faire une pause, sélectionnez le symbole «Start». Vous pouvez ensuite poursuivre le processus de cuisson en appuyant à nouveau sur ce symbole, faute de quoi l'appareil s'éteint après env. 3 minutes.



- 1 Frites
- 2 Poulet
- 3 Viande/steak
- 4 Poisson
- 5 Pizza
- 6 Gâteaux/muffins
- 7 Déshydratation
- 8 Grillades
- 9 Température plus élevée
- 10 Température plus basse
- 11 Temps de cuisson plus long
- 12 Temps de cuisson plus court
- 13 Menu
- 14 Éclairage de la chambre de cuisson
- 15 Poulet entier avec fonction tournebroche
- 16 Appareil marche/arrêt, programme départ/pause, réinitialisation des réglages

IDÉE+

Scannez le code QR sur l'emballage pour obtenir des suggestions de recettes.

REMARQUE

Veuillez consulter le mode d'emploi livré avec l'appareil pour des informations détaillées sur son utilisation.

NETTOYAGE

Tous les accessoires passent au lave-vaisselle. Débarrassez-les des plus grosses impuretés avant de les mettre au lave-vaisselle en vue de leur nettoyage définitif.