



FRITEUSE À AIR

(220-240V 1700W 5.0L)

Fabricant: Zhejiang Tianxi Kitchen Appliance Co.,Ltd



IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

ASSEMBLY INSTRUCTION

Introduction

Votre nouvelle friteuse à air vous permet de préparer vos ingrédients et collations préférés de manière plus saine. La friteuse utilise l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air à grande vitesse (air chaud rapide) et une grille supérieure pour préparer une variété de plats savoureux de manière saine, rapide et facile. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

Description générale des parties principales

1. Bouton du minuteur (0 à 60 min.) / mise en marche
2. Voyant de mise en marche
3. Voyant de chauffage
4. Bouton de réglage de la température
5. Poignée de panier
6. Cuve



Important

Lisez attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil et enregistrez-le pour référence ultérieure.

Danger

- N'immergez jamais le boîtier qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau ni rincer sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier, pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les événements prise d'air et les sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le cuve avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en marche.

Avertissement

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été supervisées ou n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant les qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise murale à la terre. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Après avoir utilisé l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur est très chaud, évitez tout contact avec le métal chaud à l'intérieur après la cuisson.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la cuve de l'appareil.

Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel de magasins, de bureaux, de fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients d'hôtels, de motels, de chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients préparés dans cet appareil sont jaune doré plutôt que foncés ou bruns. Enlevez les restes de brûlure.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur à l'intérieur. Si vous retirez la cuve pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement.

Protection contre la surchauffe

- L'appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe, si le système de contrôle de la température interne n'est pas valide, la protection contre la surchauffe s'active automatiquement, l'appareil n'est plus prêt à être utilisé.

Débranchez le cordon d'alimentation, laissez refroidir l'appareil, puis envoyez-le au centre de service agréé pour réparation.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque le compte à rebours est arrivé à 0, l'appareil émet une sonnerie et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton du minuteur dans le sens antihoraire jusqu'à 0.

Remarque : si vous retirez la cuve pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement. (Le minuteur est toujours en cours de décompte).

Champs électromagnétiques (EMF)

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation, l'appareil est sûr à utiliser selon les preuves scientifiques disponibles aujourd'hui.

Avant la première utilisation

1. Retirez tout le matériel d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou les étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces dans le lave-vaisselle.
4. Essuyer l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ou de graisse de friture.

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
Ne placez pas l'appareil sur des surfaces non résistantes à la chaleur.
2. Placez le panier dans la cuve correctement
3. Mettez la cuve dans la machine.
Remarque : la cuve doit être mise dans l'appareil correctement, sinon l'appareil ne fonctionne pas !
4. Tirez sur le cordon principal et branchez-le sur la prise murale à la terre.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.

Ne mettez rien sur le dessus de l'appareil.

Ne mettez rien sur l'entrée d'air sur les deux côtés de l'appareil, cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture d'air chaud.

Utilisation de l'appareil

La friteuse à air permet de préparer une large gamme d'ingrédients. Veuillez vous référer au tableau de la section « réglages » ci-après.

Friture à l'air chaud

1. Mettez la prise principale dans une prise murale à la terre.
2. Retirez soigneusement le panier de la friteuse à air.
3. Mettre les ingrédients dans le panier.

Remarque : ne remplissez jamais entièrement le panier et ne dépassez pas la quantité recommandée (voir la section « Réglages » de ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. Placez la cuve dans la friteuse à air correctement.

N'utilisez jamais la cuve sans le panier.

Si la cuve n'est pas fixée correctement dans la friteuse à air, l'appareil ne fonctionnera pas !

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaud. Ne tenez la cuve que par la poignée.

5. Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée. Voir la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la bonne température.
6. Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
7. Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.

Remarque: si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans ingrédients à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton du minuteur sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis.

- a Le témoin de mise en marche et le voyant de chauffage s'allument.
- b Le minuteur commence à décompter le temps de préparation réglé.
- c Pendant le processus de friture à l'air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.
- d L'excès d'huile provenant des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.

8. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la cuve dans la friteuse et poursuivez la cuisson.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant le secouage.

Conseil : pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la cuve et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez la cuve de l'appareil, posez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée.

Conseil : si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de préparation, vous entendez la sonnerie du minuteur lorsque vous devez secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler à nouveau le minuteur sur le temps de préparation restant après avoir secoué les ingrédients.

Conseil : si vous réglez le minuteur sur le temps de préparation complet, il n'y a pas de sonnerie de minuteur pendant la cuisson avant la fin, vous pouvez retirer la cuve à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients, l'appareil s'éteint automatiquement et reprend après avoir remis la cuve dans l'appareil (le minuteur compte à rebours toujours dans cette situation).

9. Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, le temps de préparation de l'ensemble s'est écoulé. Retirez le panier de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de contrôle de température à 0, ou retirez la cuve directement.

10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de placer le panier dans l'appareil et de régler le minuteur à quelques minutes supplémentaires.

11. Pour retirer les petits ingrédients (p. ex. frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors de la cuve

Ne retournez pas le panier à l'envers avec la cuve encore attachée, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve coulera sur les ingrédients.

Après la friture à l'air chaud, le panier et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, la vapeur peut s'échapper de la cuve.

Après la friture d'air chaud, le panier et le couvercle métallique intérieur sont chauds, éviter de toucher est nécessaire.

12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : Pour éliminer les ingrédients gros ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour retirer les ingrédients du panier

13. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est prête instantanément à préparer les autres ingrédients.

14. Si vous souhaitez cuire deux ingrédients en même temps, vous pouvez utiliser le séparateur du panier pour les diviser et éviter que les saveurs ne se mélangent.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Comme la technologie de l'air chaud rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de retirer brièvement la poêle de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils

- *Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus gros.*
- *Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.*

- Secouer les petits ingrédients à la moitié du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'aider à éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.

- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.

- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.

- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des snacks fourrés.

La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.

- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.

- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Quantité min-max (g)	Heure (min.)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites minces congelées	300-700	9-16	200	Secouer	
Frites minces congelées	300-700	11-20	200	Secouer	
Frites maison (8×8mm)	300-800	16-10	200	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	300-750	12-18	180	Secouer	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rosti	250	15-18	180	Secouer	
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Secouer	
Viande & Volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Secouer	
Pépites de poulet congelées	100-500	6-10	200	Secouer	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		
Collations au fromage miettes de pain congelées	100-400	8-10	180		
Légumes farcis	100-400	10	160		
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffins	300	15-18	200		
Collations sucrées	400	20	160		

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de réparation lorsque vous commencez à frire pendant que la friteuse à air est encore froide.

Faire des frites maison

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez les bâtonnets de pommes de terre dessus et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enduits d'huile.
4. Retirez les bâtonnets de pommes de terre du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets de pommes de terre dans le panier.
Note : n'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets de pommes de terre dans le panier en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne se retrouve au fond de la cuve.
5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Ne touchez pas le métal chaud à l'intérieur avant le nettoyage juste après la friture. Laisser refroidir l'appareil avant le nettoyage !

La cuve, le panier ne doivent pas être nettoyés avec d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs, car cela peut endommager le revêtement.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
Remarque : Retirez le panier pour laisser refroidir la friteuse à air plus rapidement.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes.

Conseil : si la saleté est collée au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez tremper la cuve et le panier pendant environ 10 minutes.

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

5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.

Stockage

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

2. Veillez à ce que toutes les pièces sont propres et sèches.

3. Mettre la friteuse à air sur l'endroit propre et sec.

Environnement

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux à la fin de sa vie, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Mettez la fiche secteur dans une prise murale à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuteur	Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation requis pour mettre l'appareil en marche.
	La cuve n'est pas placée dans l'appareil correctement	Placez la cuve dans l'appareil correctement.
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas cuits	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le panier. Les petits lots d'ingrédients sont frits plus uniformément.
	La température définie est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la Température souhaitée (voir le paragraphe « Réglages » du Chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton du minuteur sur le temps de préparation souhaité (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des collations au four ou brossez légèrement un peu d'huile sur les collations pour les rendre plus croustillant.
Impossible de placer correctement la cuve dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Füllen Sie den Korb nicht weiter als bis zum Anschlag, siehe Tabelle „Einstellungen“ oben
	Le panier n'est pas placé correctement dans le panier.	Poussez le panier vers le bas dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit une fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
	La cuve contient encore des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans le panier. Veillez à nettoyer bien le panier après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren beständig bleiben.
	Vous n'avez pas rincé les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de les faire frire.	Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets de pommes de terre.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Veillez à sécher bien les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
		Couper les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour les rendre plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour les rendre plus croustillants.

US



001-877-644-9366
customerservice@aosom.com

CA



001-855-537-6088
customerservice@aosom.ca

UK



0044-800-240-4004
enquiries@mhstar.co.uk

DE



0049-(0)40-88307530
service@aosom.de

FR



0033-1-84166106
contact@aosom.fr

ES



0034-931294512
atencioncliente@aosom.es

IT



0039-0249471447
clienti@aosom.it