

Power AirFryer™ **Multi-Function** by Tristar Products



Guide de l'utilisateur

Conserver ces instructions. Usage domestique seulement

Modèle: CM001

Référence: 003768

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, Des précautions d'usage doivent être suivies. Ne pas utiliser cet appareil avant d'avoir lu ce guide en entier.

Friteuse à chaud, Rôtissoire, Déshydrateur et plus!

Le power air fryer™ est le premier appareil à frire, cuire, rôtir tous vos aliments favoris avec un peu ou sans huile



Avant de débiter

Il est important de lire ce guide en entier. Assurez-vous d'être familier avec son fonctionnement et les précautions d'usage.

Le four power airfryer

Il cuit non seulement vos aliments favoris, mais de plus il grille des hamburgers et des beignets. Ça ne pourrait être plus simple! Huit pré-réglages ajusteront le temps de cuisson et la température pour réussir à la perfection des crevettes croustillantes ou du poulet frit.

C'est aussi une rôtissoire et un déshydrateur qui préservera les fruits frais et autres aliments pour un usage ultérieur. Vous et votre famille apprécierez cet appareil et les délices que vous y cuisinerez durant plusieurs années.

Nous aimons tous les aliments frits

Du poulet frit croustillant, des frites, des crevettes à la noix de coco, du poulet parmesan, des ailes de poulet épicé, pour n'en nommer que quelques-uns. Ces repas délicieux font partie de notre régime alimentaire de tous les jours. Jusqu'à maintenant, il était pratiquement impossible de retrouver ce goût frit et croustillant sans recourir à la friture dans l'huile.

Une bonne nouvelle!

Le **power airfryer™** à tout changé. Notre équipe de designer culinaire ont mis au point un système de cuisson qui élimine pratiquement le recours à l'huile du processus de cuisson. Cette dernière est remplacée par un cyclone d'air turbo qui entoure vos aliments afin de les cuire à la perfection.

Table des matières

| | |
|---------------------------------------------|-----------|
| <i>Importantes consignes de sécurité</i> | 4 |
| <i>Pièces et accessoires</i> | 6 |
| <i>Utilisation des accessoires</i> | 8 |
| | 10 |
| <i>Pré réglages</i> | 11 |
| <i>Instructions générales d'utilisation</i> | 12 |
| <i>Tableau de cuisson</i> | 14 |
| <i>Nettoyage et rangement</i> | 15 |
| <i>Dépannage</i> | 15 |
| <i>Foire aux questions</i> | 16 |
| <i>Garantie</i> | 17 |

Importantes consignes de sécurité

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

- **NE JAMAIS IMMERGER** le boîtier dans l'eau. Ce dernier contient des composantes électriques et des éléments chauffants. Ne pas rincer sous le robinet.
- **POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES**, ne pas verser quelque liquide que ce soit dans le boîtier de l'appareil contenant des composantes électriques.
- **S'ASSURER** que l'appareil soit branché dans une prise murale. Toujours s'assurer que la fiche soit insérée de manière appropriée dans la prise murale.
- **POUR PRÉVENIR TOUT CONTACT** des aliments avec les éléments chauffants, ne pas surcharger le panier rotatif.
- **NE PAS** couvrir les événements d'entrée ou de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche. Cela empêcherait une cuisson égale, pourrait endommager l'appareil et causer une surchauffe.
- **NE JAMAIS VERSER** d'huile dans le panier rotatif. Il pourrait en résulter des blessures corporelles et incendie.
- **LORS DE LA CUISSON**, la température interne de l'appareil peut atteindre plusieurs centaines de degrés. Pour éviter toute blessure ne jamais mettre vos mains dans l'appareil avant qu'il ne soit entièrement refroidi.
- **CET APPAREIL N'EST PAS CONÇU POUR ÊTRE** utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ou connaissance de l'appareil, à moins d'être sous la supervision d'une personne responsable, ou de s'être bien fait expliquer le fonctionnement de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants.
- Lors de la cuisson, **NE PAS PLACER** l'appareil contre un mur ou autre appareils électro-ménagers. Laisser au moins 20 cm d'espace derrière, sur les côtés et le dessus de l'appareil. Ne rien déposer sur le dessus.
- **NE PAS** utiliser si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil s'ils sont endommagés de quelque manière que ce soit.
- **NE PAS DÉPOSER** l'appareil sur le dessus de la cuisinière.
- **SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ**, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque de d'électrocution.
- **GARDER L'APPAREIL** et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- **GARDER LE CORDON D'ALIMENTATION** éloigné des surfaces chaudes. Ne pas brancher le cordon d'alimentation, ou manipuler le panneau numérique avec les mains mouillées.
- **NE JAMAIS BRANCHER CET APPAREIL** à une minuterie externe ou à un système de contrôle à distance.
- **NE JAMAIS BRANCHER L'APPAREIL** à une rallonge électrique.
- **NE PAS UTILISER L'APPAREIL** sur ou près de surfaces inflammables tel nappes et rideaux.
- **NE PAS UTILISER** le Power AirFryer™ pour aucun autre usage que ceux décrit dans ce guide.
- **NE JAMAIS** laisser l'appareil sans surveillance lors de la cuisson.
- **LORS DE LA CUISSON**, de la vapeur chaude se libère des événements d'entrée et de sortie d'air. Garder mains et visage à bonne distance de ces ouvertures. Soyez également prudent lorsque vous retirez les paniers de l'appareil. De la vapeur et de l'air chaud se libérera aussi.
- **LES SURFACES EXTERNES DE L'APPAREIL** pourraient devenir chaudes durant l'utilisation. Le panier extérieur et le panier à friture seront chauds. Utilisez des mitaines pour le four lors de la manipulation des paniers ou pour toucher les surfaces.
- **SI L'APPAREIL ÉMET UNE FUMÉE NOIRE**, débranchez immédiatement et attendez que la fumée se dissipe avant de retirer les paniers.
- Laissez l'appareil fonctionner après que le temps

Importantes consignes de sécurité

de cuisson se soit écoulé afin qu'il refroidisse.
L'appareil s'éteindra automatiquement

- Toujours utiliser cet appareil sur une surface horizontale, de niveau, stable et ininflammable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ni pour démonstration en magasin.
- Si le Power AirFryer™ est utilisé de manière inadéquate ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou si il n'est pas utilisé tel qu'indiqué dans ce guide, la garantie s'avérera nulle et nous ne pourrions être tenu responsable de quelque dommage que ce soit.

- Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
- Laisser refroidir l'appareil environ 30 minutes avant de le manipuler, le nettoyer ou le ranger.
- S'assurer que les aliments cuits dans cet appareil en ressortent d'une couleur jaune-dorée plutôt que brun foncé. Retirer les restes d'aliments brûlés.
- Certains composants internes de l'appareil contiennent du plomb. Cependant, aucun de ces éléments n'entre en contact avec les aliments que vous cuisinerez.

Protection contre la surchauffe

Si le système de contrôle interne de la température venait à ne pas fonctionner, le système de protection contre la surchauffe s'activerait alors et l'appareil cesserait de fonctionner. Si cela devait se produire, débranchez l'appareil et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le réutiliser ou de le ranger.

Arrêt automatique

Cet appareil est muni d'une minuterie interne qui éteindra automatiquement l'appareil lorsque le temps de cuisson sera écoulé. Vous pouvez arrêter manuellement la minuterie en appuyant sur le bouton de mise en marche (power) L'appareil s'arrêtera dans les 20 secondes.

Puissance électrique

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre Power AirFryer™ pourrait ne pas fonctionner adéquatement. Il devrait être branché sur son propre circuit électrique.

**Conserver ces instructions
Pour usage domestique seulement**

Pièces et accessoires

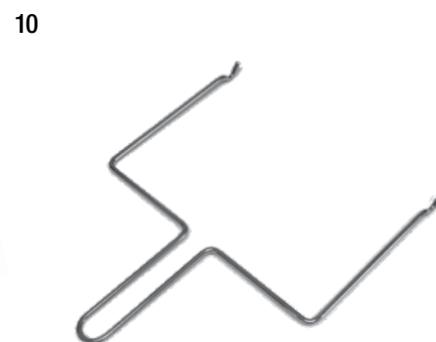
REMARQUE: Déballez tout le contenu de l'emballage.

Veuillez retirer tout film de protection transparent ou bleu appliqué sur les composants.

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Appareil | 5. Grilles | 9. Tige à rôtisserie, fourches et vis |
| 2. Panneau de contrôle numérique | 6. Panier rotatif | 10. Pince à aliment |
| 3. Évent d'entrée d'air | 7. Lèche-frite | |
| 4. Évent de sortie d'air | 8a*. Brochettes (10) | |
| | 8b*. Support ajustable à brochettes (2) | |



La quantité peut varier en fonction du modèle



Pièces et accessoires

5. Grilles

Peuvent être utilisés non seulement pour la déshydratation mais aussi pour cuire des collations croustillantes ou pour réchauffer des plats comme la pizza.

6. Panier rotatif

Idéal pour les frites, les rôtis et autres collations. Utilisez la pince à aliment pour placer le panier dans l'appareil.

7. Lèche frites

Cuire avec le lèche frite en place afin de faciliter le nettoyage de l'appareil. Il récupérera l'excès de gras de cuisson.

8a. Brochettes

Idéal pour toutes vos recettes de kabab, viande, poisson ou légumes.

8b. Support ajustable à brochettes

Idéal pour cuisiner des brochettes. Le support s'installe sur la tige et est verrouillé en place par les vis.

9. Tige à rôtisserie, Fourches et vis

Utiliser pour cuire rôti et poulet entier. Insérer la tige bien au centre de l'aliment. Glisser les fourches de chaque côté et fixer en place à l'aide des vis. Il y a

des dentelures sur la tige pour les vis. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur ni vers les extrémités.

REMARQUE: Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop grand pour pouvoir tourner librement dans le four. Poulet ou rôti maximum, 1.5 kg

10. Pince à aliment

Utiliser afin de retirer les aliments préparés à l'aide de la rôtissoire ou avec les brochettes. Placer la pince sous la tige et soulever le côté droit légèrement en premier, puis retirer les aliments.

Important

Assurez-vous que votre four Power AirFryer a été livré avec les composants commandés. Vérifier soigneusement avant utilisation. Ne pas utiliser si une pièce est manquante ou endommagée. Contacter le distributeur du produit auprès duquel ce produit a été acheté.



Avertissement

Les fourches, brochettes et autres pièces métalliques accompagnant cet appareil sont coupantes et deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation.

Éviter les blessures. Porter des mitaines de four ou gants de protection.

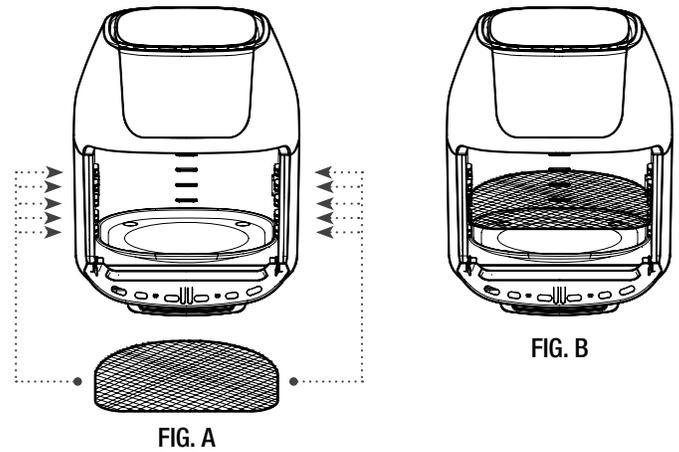
Spécifications techniques

| N° de modèle | Puissance | Wattage | Fonction | Température | Affichage |
|--------------|------------------------|---------|----------|----------------|---------------|
| CM001 | 220-240V ~ 50/60 Hz | 1800W | Rotation | 30° C - 200° C | Écran tactile |

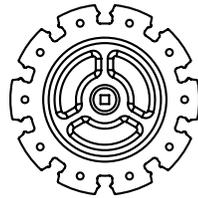
Utilisation des accessoires

Placer les grilles dans l'appareil

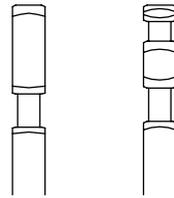
1. Insérer le lèche frite dans le bas de l'appareil
2. Placer les grilles en les insérant dans les fentes latérales intérieures (fig. A).
3. Placer les grilles plus près de l'élément chauffant dans le haut pour une cuisson plus rapide et des aliments plus croustillants (fig. B).
4. Intervertir les grilles à mi-cuisson pour une cuisson plus uniforme.



Composants



SUPPORT À BROCHETTES (x2)
VUE DE FACE



TIGE À RÔTISSERIE
GAUCHE DROIT



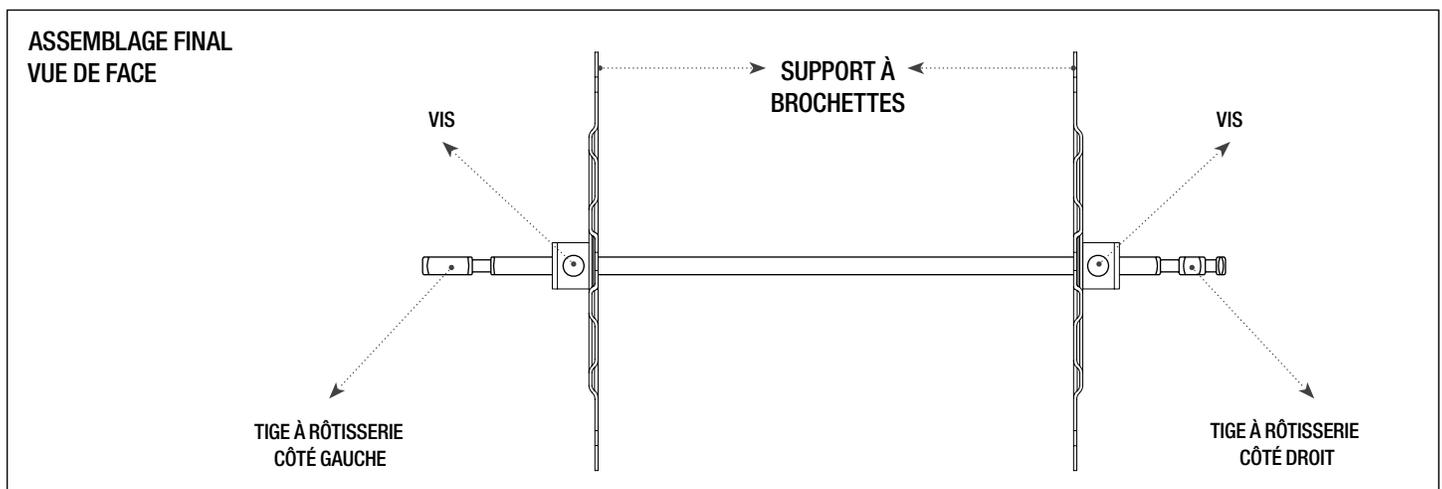
BROCHETTES
(x10)



VIS
(x2)

Tige à rôtisserie et supports à brochette

1. Placer les deux supports à brochettes à chaque extrémité de la tige à rôtisserie. Assurez-vous que les vis sont du côté extérieur de la tige à rôtisserie.
 2. Serrer doucement les vis. Ne pas serrer trop fort
 3. Insérer délicatement les aliments sur les brochettes.
- puisque vous aurez à ajuster la tension un fois les brochettes insérées.



Utilisation des accessoires

Assemblage du tournebroche

1. Insérer chaque brochette dans un des trous du support à brochette de gauche (fig. C).
2. Insérez et comprimer l'emboût opposé dans le support à brochettes de droite afin de bien attacher la brochette.
3. Relâcher l'emboût pour fixer solidement en place. (fig. D).
4. Répéter afin de disposer les brochettes bien espacées sur le support et de manière uniforme
5. Serrer les vis solidement et sécuritairement
6. Faire preuve de prudence lors de l'insertion du tournebroche dans le four afin d'éviter toute blessure avec les pointes des brochettes.

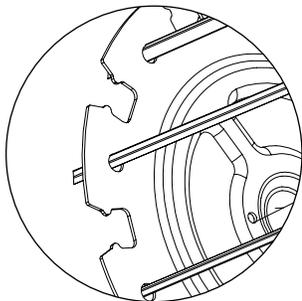


FIG. C - CÔTÉ GAUCHE

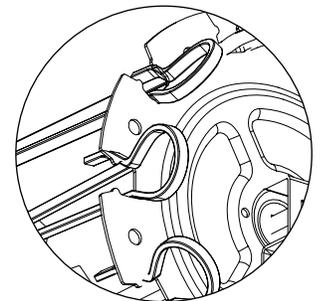
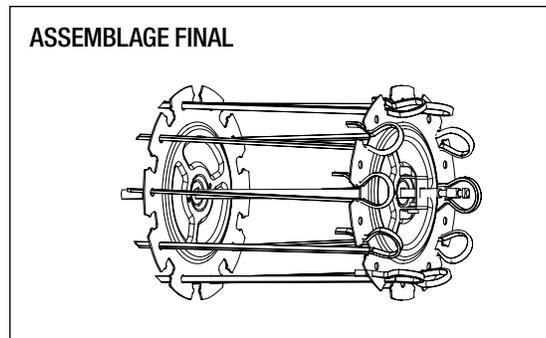


FIG. D - CÔTÉ DROIT

Insérer le tournebroche ou le panier rotatif dans le four

1. Insérer le côté gauche du tournebroche ou du panier en premier dans la cavité circulaire. S'assurer que la tige est bien insérée afin de tourner correctement (fig. E).
2. Placer le côté droit sur l'encoche (fig. F).

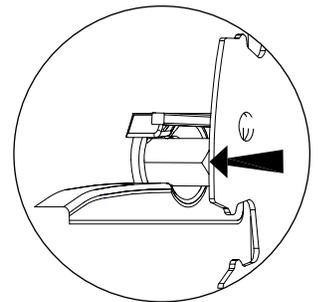
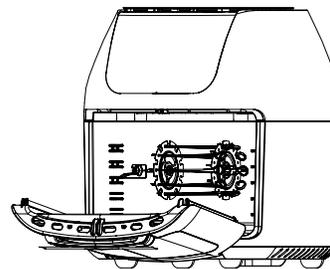


FIG. E - CÔTÉ GAUCHE

Retirer le tournebroche ou le panier rotatif du four

1. Ouvrir la porte de l'unité pour interrompre le cycle de cuisson ou éteindre en appuyant sur le bouton d'alimentation.
2. Insérer la pince à aliment sous le tournebroche ou le panier.
3. Soulever légèrement le côté droit afin de dégager le tournebroche (ou le panier) de l'encoche et jusqu'à ce que le côté gauche se dégage également de la cavité.
4. Retirer délicatement du four.

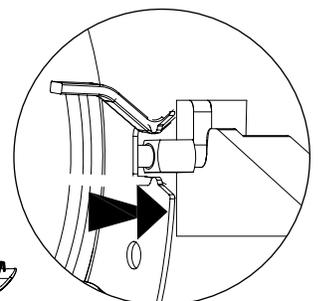
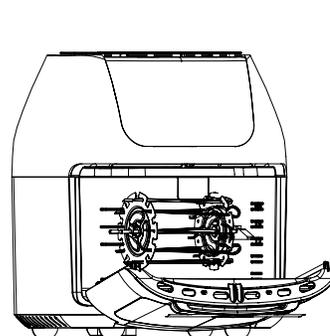
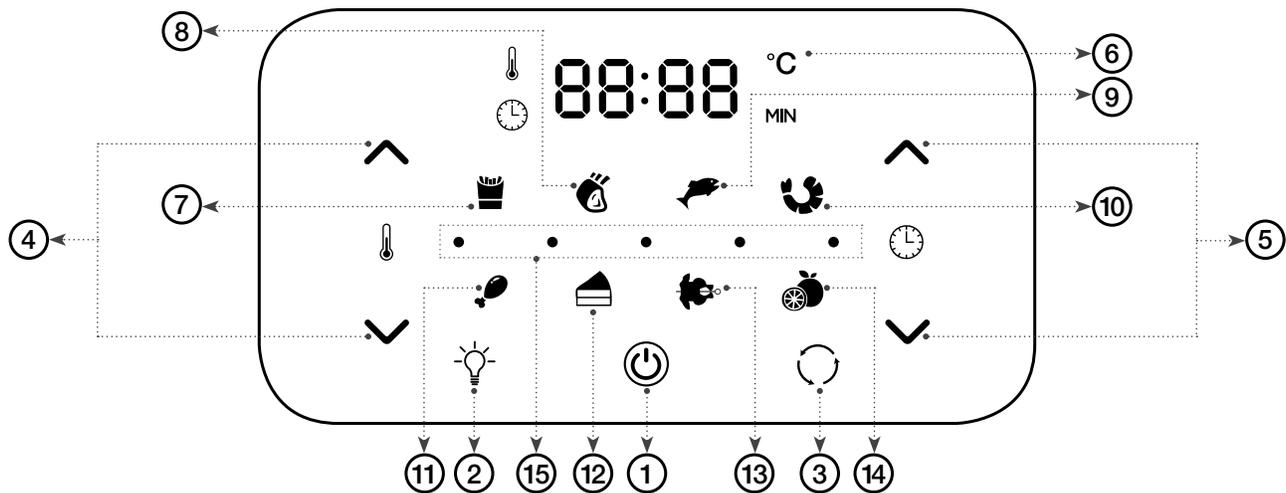


FIG. F - CÔTÉ DROIT

IMPORTANT: Regarder le diagramme d'assemblage final (page 8) pour différencier les côté gauche et droit avant d'insérer dans l'appareil. Le côté droit à 2 encoches et le côté gauche une seule.

Utilisation du panneau numérique



1. Interrupteur marche/arrêt - Une fois le panier externe et le panier à friture bien en place dans l'appareil, l'interrupteur s'illuminera. Si vous appuyez une fois sur l'interrupteur une température par défaut de 180°C s'affichera et le temps de cuisson se réglera automatiquement à 15 minutes. Si vous appuyez une seconde fois le cycle de cuisson débutera. Si vous appuyez de nouveau sur ce bouton durant la cuisson, l'appareil s'éteindra. La lumière s'éteindra et le ventilateur continuera une vingtaine de secondes.

2. Lumière interne - Utile afin de vérifier la cuisson lorsque l'appareil est en fonction.
REMARQUE: L'ouverture de la porte arrêtera l'appareil temporairement, jusqu'à sa fermeture. La lumière s'illuminera si la porte est ouverte.

3. Bouton de rotation - Sélectionner ce bouton lorsque l'appareil est en mode Rôtissoire. Cette fonction peut être utilisée avec tous les pré-réglages. L'icône clignotera lorsqu'en utilisation..

4. Boutons de contrôle de la température- Ces boutons permettent d'augmenter ou de diminuer la température par tranches de 5° F (5° C), de 150° F (65° C) à 400° F (200° C). En mode déshydrateur: de 90° F (30° C) à 170° F (75° C).

5. Boutons de contrôle de la minuterie - Ces boutons vous permettent de sélectionner le temps de cuisson exact, de 1 à 60 minutes dans tous les modes sauf en mode déshydrateur, qui utilise des intervalles de 30 minutes et une durée de fonctionnement allant de 2 à 24 heures.

6. Affichage numérique DEL - L'Affichage numérique DEL affichera à tour de rôle la température de l'appareil et le temps restant à la cuisson.

7 - 14. Pré-réglages de cuisson - En sélectionnant l'une de ces options, le temps de cuisson et la température sont automatiquement réglés pour un aliment en particulier. Voir les pré-réglages sur la page suivante.

15. Lumières clignotantes - Ces voyants clignotent pendant la cuisson et continuent à clignoter jusqu'à 20 secondes une fois l'appareil éteint.

Préréglages

Préréglages Tableau de cuisson

* Le temps de cuisson du poulet rôti entier varie en fonction du poids. Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne selon le tableau ci-dessous.

| Préréglages | Température | Temps de Cuisson |
|------------------------|-----------------|---------------------|
| 7. Frites | 400° F (200° C) | 15 mins. |
| 8. Bifteck / Côtelette | 370° F (185° C) | 25 mins. |
| 9. Poisson | 390° F (200° C) | 15 mins. |
| 10. Crevettes | 320° F (160° C) | 12 mins. |
| 11. Poulet | 370° F (185° C) | 40 mins. |
| 12. Cuisson | 350° F (175° C) | 30 mins. |
| 13. Rôtissoire | 400° F (200° C) | 30 mins.* |
| 14. Déshydrateur* | 90° F (30° C) | 4 hrs. (*2-24 hrs.) |

Utilisation du four Power AirFryer sans les préréglages

Une fois familiarisé avec le **Four Power AirFryer** vous voudrez faire vos propres expériences culinaires!



AVERTISSEMENT

N'utilisez jamais de récipient de cuisson rempli d'huile ou de tout autre liquide dans cet appareil! Risque d'incendie ou de blessure corporelle.

Tableau de température interne des viandes

Ce tableau devrait être utilisé pour vérifier la température interne des viandes cuites.

| Aliment | Type | Température interne |
|--------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| Boeuf et veau | Haché | 160° F (70° C) |
| | Bifteck médium | 160° F (70° C) |
| | Bifteck saignant | 145° F (63° C) |
| Poulet et dinde | Poitrine | 165° F (75° C) |
| | Haché, farci | 165° F (75° C) |
| | Entier, cuisse, poitrine, ailes | 165° F (75° C) |
| Poisson et fruits de mer | Tout type | 145° F (63° C) |
| Agneau | Haché | 160° F (70° C) |
| | Bifteck médium | 160° F (70° C) |
| | Bifteck saignant | 145° F (63° C) |
| Porc | Côtelettes, Haché, côtes levées, rôti | 160° F (70° C) |
| | Jambon cuit | 140° F (60° C) |

Instructions générales d'utilisation

Avant d'utiliser le Four Power AirFryer pour la première fois

1. Lisez tous les autocollants et les étiquettes de matériel et d'avertissement.
2. Enlever tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et les autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et tous les accessoires utilisés dans le processus de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse.
NOTE: Seuls les accessoires sont lavables au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un chiffon propre et humide.

NOTE: Ne jamais laver ou submerger le four dans l'eau.

NOTE: Lors de l'utilisation de cet appareil, ne jamais utiliser de récipient de cuisson contenant de l'huile ou quelque liquide que ce soit. Cet appareil cuit à l'air chaud uniquement.

Préparation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionnez l'accessoire de cuisson pour votre recette.

Un appareil versatile

Le **Four Power AirFryer** est conçu pour cuisiner une grande variété de vos aliments préférés. Les tableaux fournis dans ce guide et dans les livrets de recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces tableaux pour les réglages de temps, température et quantités d'aliments.

Avertissement

- **NE JAMAIS** déposer quoi que ce soit sur l'appareil.
- **NE JAMAIS** couvrir les événements d'entrée ou de sortie d'air sur le dessus et à l'arrière.
- **NE JAMAIS** utiliser de récipient de cuisson contenant de l'huile ou quelque liquide que ce soit. Cet appareil cuit à l'air chaud uniquement.
- **NE JAMAIS** poser sur la porte du four le panier rotatif rempli d'aliments chauds. Le panier pourrait endommager la porte du four ou faire basculer l'appareil. Des blessures pourraient en résulter.
- **TOUJOURS** utiliser des mitaines de four afin de retirer des aliments chauds du four.

Instructions générales d'utilisation

Cuire avec le Four Power AirFryer

1. Placer les ingrédients sur une grille, dans un des accessoires de rôtisserie ou dans le panier rotatif.
2. Placer la grille, l'accessoire de rôtisserie ou le panier rotatif dans l'appareil et refermer la porte. Brancher l'appareil.
3. Une fois le panier ou le tournebroche en place, appuyer sur le bouton de mise en marche (page 10, fig. 1).
4. Sélectionner un prééglage (page 10, fig. 7-14) ou ajuster manuellement le temps de cuisson et la température (page 10, fig. 4 and 5). Voir instruction du panneau de contrôle numérique en page 10.
5. Si un prééglage est sélectionné, l'appareil commencera automatiquement son cycle de cuisson. Si la température et le temps sont sélectionnés manuellement, vous devrez appuyer sur le bouton de mise en marche afin de débiter le processus de cuisson.

NOTE: Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pendant le processus afin de vérifier la progression de la cuisson.

NOTE: Consultez les tableaux de ce guide ou les livres de recettes pour choisir les bons paramètres de cuisson.

Conseils

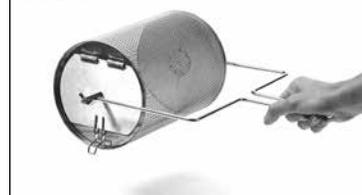
- Les aliments de plus petites tailles nécessitent un temps de cuisson plus court que les plus gros aliments.
- Les grandes portions d'aliments requièrent un temps de cuisson un peu plus long que les plus petites portions.
- "Secouer" les plus petits aliments à mi-cuisson assure que tous les aliments seront frits uniformément.
- Enrober légèrement les pommes de terre fraîches d'un peu d'huile végétale est recommandé pour un résultat plus croustillant. Enrobez d'un peu d'huile juste avant la cuisson.
- Utilisez la pâte prête à cuire pour préparer des collations farcies rapidement et facilement. La pâte prête à cuire requiert également un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans le four Power AirFryer lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche. Un plat est également suggéré lors de la cuisson d'aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser le four Power AirFryer pour réchauffer les aliments. Réglez simplement la température à 300 ° F (150 ° C) pendant 10 minutes.

Important

Retirer les aliments cuits et chauds

Utiliser des mitaines de four lorsque vous retirez des aliments chauds à l'aide de la pince à aliments (fig. A). La pince à aliments peut également servir à retirer le tournebroche.

FIG. A



⚠ Avertissement

- Durant la cuisson, le panier rotatif et autres accessoires deviendront très chauds. Lorsque vous sortirez ces composantes durant la cuisson, assurez-vous de les déposer sur un trépied ou sur une surface résistante à la chaleur. **NE JAMAIS** placer le panier rotatif directement sur le comptoir ou sur la table.
- Les accessoires de cuisson deviennent chauds pendant le processus de friture à l'air chaud. Portez des mitaines anti-chaud et manipulez avec soin **POUR ÉVITER LES BLESSURES.**

Tableau de cuisson

| Aliment | Min - Max | Temps* | Température | Commentaires |
|-------------------------------|-------------|--------------|-----------------|---------------------------|
| Frites coupe mince | 300 gr | 15 - 16 min. | 400° F (200° C) | |
| Frites coupe épaisse | 300 gr | 15 - 20 min. | 400° F (200° C) | |
| Frites maison | 300 gr | 10 - 16 min. | 400° F (200° C) | Add ½ cu. à table d'huile |
| Quartiers de pommes de terre | 300 gr | 18 - 22 min. | 360° F (182° C) | Add ½ cu. à table d'huile |
| Cubes de pommes de terre | 300 gr | 12 - 18 min. | 360° F (182° C) | Add ½ cu. à table d'huile |
| P. de terre hachées brunes | 1 tasse | 15 - 18 min. | 360° F (182° C) | |
| Gratin à la pomme de terre | 2 tasses | 15 - 18 min. | 400° F (200° C) | |
| Bifteck | 200-500 gr | 8 - 12 min. | 360° F (182° C) | |
| Côtelettes de porc | ¼ - 1.1 lb. | 10 - 14 min. | 360° F (182° C) | |
| Hamburger | ¼ - 1.1 lb. | 7 - 14 min. | 360° F (182° C) | |
| Saucisses en pâte | ¼ - 1.1 lb. | 13 - 15 min. | 400° F (200° C) | |
| Pilons de poulet | ¼ - 1.1 lb. | 18 - 22 min. | 360° F (182° C) | |
| Poitrine de poulet | ¼ - 1.1 lb. | 10 - 15 min. | 360° F (182° C) | |
| Rouleaux de printemps | 200-500 gr | 15 - 20 min. | 400° F (200° C) | Utiliser prêt à cuire |
| Pépites de poulet congelées | ¼ - 1.1 lb. | 10 - 15 min. | 400° F (200° C) | Utiliser prêt à cuire |
| Bâtonnets de poisson congelés | ¼ - 1.1 lb. | 6 - 10 min. | 400° F (200° C) | Utiliser prêt à cuire |
| Bâtonnets de mozzarella | ¼ - 1.1 lb. | 8 - 10 min. | 360° F (182° C) | Utiliser prêt à cuire |
| Légumes farcis | ¼ - 1.1 lb. | 10 min. | 320° F (160° C) | |
| Gâteau | 400 gr | 20 - 25 min. | 320° F (160° C) | Utiliser plat de cuisson |
| Quiche | 400 gr | 20 - 22 min. | 360° F (182° C) | Utiliser plat de cuisson |
| Muffins | 400 gr | 15 - 18 min. | 400° F (200° C) | Utiliser plat de cuisson |
| Collations sucrées | 400 gr | 20 min. | 320° F (160° C) | Utiliser plat de cuisson |
| Rondelles d'oignon congelées | 500 gr | 15 min. | 400° F (200° C) | |

Réglages

Ce tableau vous aidera à sélectionner température et temps de cuisson pour de meilleurs résultats. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le four Power AirFryer, vous pourrez ajuster ces paramètres aisément pour une cuisson personnalisée.

Le tableau ci-dessus vous aidera à choisir les paramètres de base en fonction des aliments sélectionnés.

*Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si les aliments sont placés dans un appareil froid (sans préchauffage).

NOTE: Gardez à l'esprit que ces paramètres sont à titre indicatif. Comme les ingrédients diffèrent en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

Conseil

Régalez la minuterie à la moitié du temps nécessaire pour la recette la minuterie vous préviendra lorsqu'il sera temps de retourner les aliments.

Nettoyage et rangement

Nettoyage

Nettoyez le Four Power AirFryer après chaque utilisation. Le panier rotatif et autres accessoires sont fait d'acier inoxydable durable et vont au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou d'ustensiles de métal sur ces surfaces. Faire tremper ces accessoires dans l'eau chaude savonneuse si des aliments sont collés ou difficiles à nettoyer

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et assurez-vous qu'il soit complètement refroidit avant le nettoyage.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide à vaisselle.
3. Pour nettoyer la porte du four, retirez-la en la soulevant à un angle de 45 ° et en tirant doucement vers le haut. Nettoyez les deux côtés avec de l'eau chaude savonneuse sur un chiffon humide.

Ne pas tremper ou immerger la porte dans l'eau ou la laver au lave-vaisselle.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge non abrasive.
5. Si nécessaire, éliminez les résidus d'aliments de l'écran supérieur avec une brosse douce.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que les pièces soient propres et sèches.
3. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

Dépannage

| Problème | Possible Cause | Solution |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le Four Power AirFryer ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas branché. Vous avez omis d'appuyer sur l'interrupteur, d'ajuster la minuterie ou la température. | Branchez la fiche dans une prise murale. Avec le panier en place, ajuster température et temps. Vérifier que la porte soit fermée. |
| Les aliments ne sont pas cuits | Le panier rotatif est surchargé. La température sélectionnée est trop basse. | Cuire de plus petites portions pour une friture plus uniforme. Augmenter la température |
| Les aliments ne sont pas frits uniformément | Certains aliments doivent être tournés durant la période de cuisson. | Voir "Instruction générales d'utilisation". |
| De la fumée blanche émane de l'appareil | De l'huile a été utilisée. les accessoires doivent contenir des résidus gras de cuisson antérieure. | Retirer l'huile excédentaire. Nettoyer le panier après chaque utilisation. |
| La friture des frites n'est pas uniforme | Le type de pommes de terre n'est pas adéquat pour des frites. Les pommes de terre n'ont pas été bien rincées durant la préparation. | Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Coupez en petits bâtonnets et épongez pour retirer l'excédent d'amidon. |
| La friture des frites n'est pas uniforme | Les frites maison contiennent trop d'eau | Bien assécher les pommes de terre avant d'ajouter l'huile. Coupez de plus petits bâtonnets. Ajoutez un petit peu plus d'huile. |
| La porte s'est décrochée | La porte est sortie de ses charnières | Lorsque la porte est légèrement ouverte (env. 1"/2.5cm), aligner la charnière pour que le pivot s'insère adéquatement. Refermer la porte |

Foire aux questions

1. Est-ce que je peux cuire des aliments autres que frits dans le Power AirFryer?

Vous pouvez préparer une grande variété de repas incluant bifteck, côtelettes, burgers et plus encore. Consultez le livret de recettes du Power AirFryer™.

2. Est-ce que le Four Power AirFryer™ peut cuire ou réchauffer les soupes et sauces?

Ne jamais cuire ou réchauffer quelque liquide que ce soit dans le four Power AirFryer™.

3. Que faire si l'appareil s'éteint lors de la cuisson?

Le Four Power AirFryer™ est muni d'un dispositif de sécurité qui arrête automatiquement l'appareil avant qu'il ne surchauffe. Retirez le panier externe et déposez-le sur une surface résistant à la chaleur. Laissez l'appareil refroidir, puis débranchez-le. Rebranchez, réinstallez le panier puis appuyez sur l'interrupteur pour reprendre la cuisson.

4. L'appareil doit-il être préchauffé?

Si vous cuisinez les aliments et que l'appareil est froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson afin de compenser.

5. Est-il possible d'arrêter la cuisson en tout temps?

Appuyez sur l'interrupteur ou ouvrez la porte.

6. Puis-je vérifier les aliments pendant la cuisson?

Vous pouvez retirer le panier à n'importe quel moment durant la cuisson. Durant ce temps, vous pouvez retourner les aliments sur les plaques pour vous assurer d'une cuisson uniforme.

7. Est-ce que le Four Power AirFryer™ va au lave vaisselle?

Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle. L'appareil contenant des composants électroniques et des éléments chauffants ne doit jamais être immergé dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez uniquement à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge non-abrasive et d'une toute petite quantité de liquide à vaisselle.

8. Que faire si l'appareil ne fonctionne toujours pas, même après avoir essayé les solutions proposées dans la section "dépannage"?

N'essayez jamais de réparer l'appareil. Communiquez avec le fabricant et suivez les procédures incluses dans la garantie. Ne pas le faire pourrait rendre la garantie nulle et non avenue.

9. Est-ce que la porte se retire?

Oui. Ouvrez légèrement la porte (environ 1 pouce / 2,5 cm) et soulevez doucement les charnières de la porte. Vous pouvez nettoyer l'appareil et la porte plus facilement. Pour remettre la porte, ouvrez-la légèrement, puis alignez la charnière pour que les joints s'insèrent dans les fentes, puis refermez.

ATTENTION : Ce symbole indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, renseignez-vous auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés.

Power AirFryer™ Multi-Function by Tristar Products

Nous sommes très fiers de la qualité de notre
Power AirFryer™.

V171018



Distribué par:
Tristar Products, Inc.
Fairfield, NJ 07004

© 2018 Tristar Products, Inc.
Fabriqué en Chine

Importé par :
EZ Trading
1 quai du Point du jour
92100 Boulogne

PAFO-PAFMF_UL_IB_TP_EU_FR_V1_180000

