

INSTRUCTIONS



FRITEUSE À AIR



AIR FRYER



INSTRUCTIONS

INTRODUCTION..... 2

IMPORTANT SAFEGUARDS..... 3

UNPACKING/ASSEMBLY..... 5

PARTS AND FEATURES..... 6

USAGE..... 7

SUGGESTED COOKING TIMES..... 9

HELPFUL TIPS..... 11

TROUBLESHOOTING..... 11

CLEANING AND CARE..... 12

- **LESS FAT**
- **LESS GREASE**
- **LESS CHOLESTEROL**
- **LESS CALORIES**

A HEALTHY WAY TO ENJOY ALL YOUR FAVORITE FOODS AT HOME. PREPARE FRIED FOODS WITH THE ABSOLUTE MINIMUM FAT CONTENT!

**TRIPLE COOKING POWER**

- **HALOGEN**  
DIRECTLY HEATS THE SURFACE
- **CONVECTION**  
CIRCULATES AIR TO SPEED COOKING
- **INFRARED HEAT**  
COOKS FOOD FROM INSIDE OUT



## IMPORTANT SAFEGUARDS

Before operating your new appliance, please read all instructions carefully and save for future reference.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and damage to unit, do not immerse the appliance, main body, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate the Air Fryer with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
11. Do not move the appliance when the appliance contains food, hot oil or other hot liquids.
12. Do not use the appliance for other than its intended use.
13. To disconnect, turn the knob to "0", then remove plug from wall outlet.
14. Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 6 inches (15 cm) away from walls and other flammables.
15. The tray can only hold food or liquid at  $\frac{2}{3}$  of capacity.
16. When the thermostat knob is turned to "0", the appliance will stop working.
17. Once the appliance stops working, the heater surface stays warm a long time. Do not touch the surface until it has completely cooled down.
18. Do not operate the appliance without any food in it, as that will damage the unit.

## IMPORTANT SAFEGUARDS



**CAUTION: TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.**

### CAUTION-Hot surface

**CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.**

When the appliance provided with a flexible cord less than 4-1/2 feet (1.4m) in length, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord and meet the following requirements:

- 1) a short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 2) longer extension cords may be used if care is exercised in their use.
- 3) If a longer extension cord is used:
  - a) the marked electrical rating of the extension cord should be as great as the electrical rating of the appliance
  - b) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

**This appliance is intended for Household Use Only**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## PACKAGE CONTENTS:

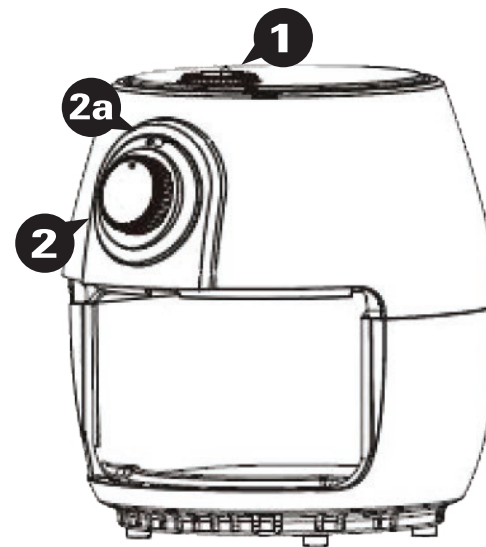
- MAIN UNIT
- FRYER TRAY (3.8L CAPACITY)
- MESH FRYING BASKET (2.6L CAPACITY)

## UNPACKING - BEFORE FIRST USE

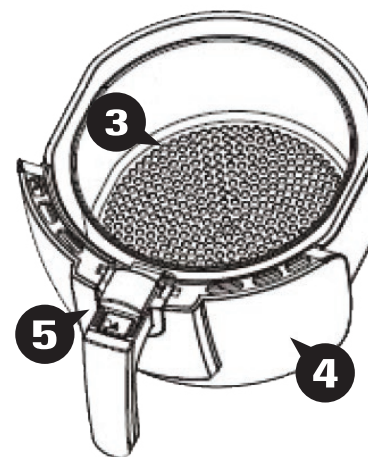
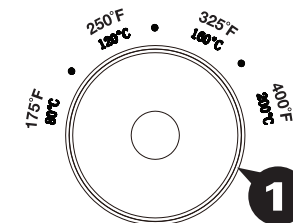
1. Remove all the packing material. Remove any labels from the product.
  2. Clean the fryer tray and mesh frying basket thoroughly with hot water, mild detergent and non-abrasive sponge.  
Note: Fryer tray and mesh frying basket can be placed into the dishwasher.
  3. Clean the inside and outside of the fryer with damp cloth.
  4. The fryer uses the Halogen/Convection/Infrared heat technology. Never pour oil or fat into the fryer tray or mesh frying basket. You can place a small amount of oil (if needed) to the food prior to placing inside the fryer.
- WARNING:** Do not immerse the fryer main body, cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers. Do not place glass lid into the dishwasher.

## QUICK ASSEMBLY (See PARTS+USAGE instructions on pp. 6-8)

1. Place the fryer on a leveled, even and stable surface. Do not place the fryer on surface that is not heat-resistant.
2. Place the mesh frying basket into the fryer tray correctly.
3. Never pour oil or other liquid directly into the fryer. Do not cover the fryer air vents, as this will prevent the air flow and prevent the fryer from operating properly.



<b>1a</b>	350°F 180°C	400°F 200°C	350°F 180°C	350°F 180°C	400°F 200°C
	15~20min	15~22min	18~25min	8~14min	15~18min



- 1. Temperature Controls-**  
turn to desired temperature  
**1a**-suggested cooking times and temperatures
- 2. Timer**-allows for setting cooking time  
**2a**-LED indicator light
- 3. Mesh Frying Basket**-removable basket holds food, perfect for air-frying
- 4. Fryer Tray**-removable, holds mesh frying basket
- 5. Release Button**-press to remove the Fryer Tray + Mesh Frying Basket assembly

**PRIOR TO USE: IMPORTANT:**

- Place the unit on a stable, heat-proof surface and make sure it is not near the edge of the table or countertop.
- Make sure that the power cord is not touching any hot surface.
- Always have enough space around the unit, so there is enough for cover when removed from the unit.
- Make sure you've placed the mesh frying basket and fryer tray inside the main unit prior to pre-heating and/or cooking.
- Always have the oven mitts ready when removing the fryer tray and cooked food.

**ASSEMBLY-PLACING FOOD IN UNIT:**

1. Plug the unit into the wall outlet.
2. Remove the Fryer Tray with Mesh Frying Basket.
3. Place food to be cooked into the Mesh Basket. Do not place too much food as it may not cook evenly. Refer to Cooking Times and Temperatures guide printed on the top of the unit.

**NOTE:** Although no oil is necessary to air fry food using this unit, you may use a sprayer and fill it with your choice of oil. Then spray it lightly over the food prior to cooking (1 to 3 sprays).

4. Place the Fryer Tray back into the unit.

**SETTING THE TEMPERATURE:**

5. Set the temperature knob to desired temperature by turning the knob clockwise. Refer to Cooking Times and Temperatures guide printed on the top of the unit.

**NOTE: The guide is offered as a reference only. The cooking time depends on the size, weight and thickness of the food to be cooked. Most meats have recommended cooking times, those times should be used as a guide as this unit cooks faster than conventional ovens, so you may need to allow less time to cook the food.**

**SETTING THE TIMER:**

6. Set the timer knob to desired time by turning the knob clockwise (from 0 to 30 minutes).

**IMPORTANT: When turning the timer controls, DO NOT rotate the knob counterclockwise, as it may damage the timer. If you have set the timer for longer than required, turn the unit off and wait for the timer to naturally countdown to the desired time.**



**TURNING UNIT ON/OFF:**

7. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to the desired time for cooking. If the unit was not pre-heated first, the cooking time should be 3 minutes longer. The timer will begin to countdown the time according to the Setting time.
8. During the operation, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, in order to maintain the set temperature.
9. Some food ingredients require turning half way through the cooking process. While holding the handle, pull out the Fryer Tray from the unit. Turn the food ingredients over. Place the Fryer Tray back into the unit. Note: Do not press the release button located on the Mesh Frying Basket during this process.
10. When the timer control reaches the OFF position, the unit will turn off automatically. Remove the Fryer Tray. Check to make sure the food is fully cooked. To manually stop the cooking process, return the Timer Knob to "0".  
**NOTE:** To ensure the food is cooked, use a cooking thermometer or pierce the food with a fork to check for uncooked juices on meats and poultry. When cooking vegetables, check for desired tenderness. Moisture may build up inside the unit when cooked food is not removed soon after timer has gone off. The steam/moisture build-up can be avoided by removing the food as soon as it is cooked.
11. If the food requires additional cooking, place the Fryer Tray back into the unit, and set the timer for a few more minutes.
12. If removing small pieces, press the Release Button to release the Frying Basket. The Fryer Tray collects any oil that may have collected during air-frying.
13. Once finished cooking, the unit can be used to cook another batch immediately after.

**NOTE:**

- Smaller size ingredients will require less cooking times than the larger size food ingredients.
- When cooking larger food amounts, increase cooking time. If cooking lesser amount of food ingredients, decrease cooking time.
- During cooking, it is highly recommended to turn over the food to achieve the best frying results.
- By adding a small amount of oil to the fresh potatoes, the potatoes/french fries can be made crisper. Add the oil to the raw potatoes in the mixing bowl. Let it sit a little before placing inside the fryer.
- Never cook the food ingredients with high oil content in the fryer.
- Try cooking you favorite oven recipes inside the fryer. Keep same temperature, lower the cooking time.
- When frying potatoes, the most optimal amount of food is 18oz, or approximately 2 ¼ cups (500g).
- You can use the fryer to reheat the food ingredients. To reheat, set the temperature to 325°F (160°C) with the maximum cooking time of 10 minutes.

## AIR FRYING SUGGESTED COOKING TIMES

**IMPORTANT: REFER TO THE BELOW COOKING TIMES AS A GUIDE ONLY. TIME MAY VARY ACCORDING TO THE WEIGHT, SIZE AND THICKNESS OF THE FOOD - ADJUST TO YOUR PREFERENCE. ALWAYS MAKE SURE TO REFER TO THE INTERNAL FOOD TEMPERATURE GUIDE ON PAGE 14.**

TYPE OF FOOD	COOKING TEMP.	COOK TIME	NOTES
<b>MEATS</b>			
Steak 1" Thick (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	8-12 min	Turn half way through cooking
Pork Chops ½" thick (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	10-14 min	Turn half way through cooking
Hamburger ¼ lb. (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	7-14 min	Turn half way through cooking
Sausage (3.5oz-18oz / 100-500g)	400°F (200°C)	13-15 min	Turn half way through cooking
Chicken drumsticks (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	18-22 min	Coat with ½ tablespoon of oil. Turn half way through cooking
Chicken breast (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	10-15 min	Turn half way through cooking
<b>FRENCH FRIES/POTATOES</b>			
French Fries thin - frozen (10oz-24oz / 300-700g)	400°F (200°C)	12-16 min	Arrange in single layer. Turn half way through cooking.
French Fries thick - frozen (10oz-24oz / 300-700g)	400°F (200°C)	12-20 min	Arrange in single layer. Turn half way through cooking.
French Fries thin - fresh (10oz-28oz / 300-800g)	350°F (180°C)	18-22 min	Arrange in single layer. Coat with ½ tablespoon of oil. Turn half way through cooking.
French Fries thick - fresh (10oz-28oz / 300-800g)	350°F (180°C)	18-25 min	Arrange in single layer. Coat with ½ tablespoon of oil. Turn half way through cooking.

## AIR FRYING SUGGESTED COOKING TIMES

TYPE OF FOOD	COOKING TEMP.	COOK TIME	NOTES
<b>APPETIZERS/SNACKS</b>			
Spring roll (3.5oz-14oz / 100-400g)	400°F (200°C)	8-10 min	Sprinkle with ½ tablespoon of oil. Turn half way through cooking
Frozen chicken nuggets (3.5oz-18oz / 100-500g)	400°F (200°C)	6-10 min	Sprinkle with ½ tablespoon of oil. Turn half way through cooking
Frozen fish filets (3.5oz-14oz / 100-400g)	400°F (200°C)	6-10 min	Sprinkle with ½ tablespoon of oil.
Frozen mozzarella sticks (3.5oz-14oz / 100-400g)	400°F (200°C)	8-10 min	Sprinkle with ½ tablespoon of oil.
Vegetables (3.5oz-14oz / 100-400g)	350°F (180°C)	10 min	

### MAKING FRENCH FRIES

For best results, we recommend using frozen french fries. If you choose to make your own french fries, please follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into small strips.
2. Soak the potato strips in a bowl for at least 20 minutes. Take them out and let them drain on paper towels.
3. Pour small amount of olive oil into the mixing bowl. Place the potato strips into the bowl and mix them thoroughly, until the potato strips are evenly coated. You can add herbs and spices and mix all together.
4. Take the potato strips out of the bowl (discard the remaining oil in the bowl). Place the potato strips into the frying basket. Notice: Do not place all the potatoes into the frying basket at once. This will prevent too much oil being collected at the bottom of the fryer tray at the end of the cooking process.
5. Air fry the potato strips for 18-25 minutes at 350°F (180°C). Turn half way through cooking.

**ADAPTING RECIPES:**

You can try your favorite recipe that is intended for conventional oven or fryer. Keep the cooking temperature the same, just reduce the cooking time, as it will cook much faster in this unit. You may use a meat thermometer to make sure the food is cooked.

Refer to Internal Food Temperature guide below.

**Internal Food Temperatures Guide**

When cooking poultry, always cook to the internal temperature of 170-180°F. Another sign for cooked poultry is when the juices run clear. Fish is done when it looks opaque and flakes easily with a fork. Shellfish such as shrimp, crab, or lobster will turn reddish pink on the outside and opaque on the inside.

You may also refer to the markings on your meat thermometer.

Beef, Lamb or Veal - Medium Rare	145°F
Beef, Lamb or Veal - Medium	160°F
Beef, Lamb, Pork or Veal - Well Done	170°F
Chicken Breast	170°F
Chicken Thighs or Wings	180°F
Fish and Shellfish	145°F
Ground Beef or Ground Pork	160°F
Ground Chicken or Ground Turkey	165°F
Pork	160°F

**This is a list of the internal temperatures that different foods must reach to kill bacteria.**

**These are NOT the temperatures to use to cook the food.**

**TROUBLESHOOTING**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The fryer does not operate.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The plug is not fully inserted into the power outlet.</li> <li>2. User have failed to set the timer.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the plug into the grounded power outlet.</li> <li>2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power.</li> </ol>
Food is not cooking all the way through.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food placed in the frying basket.</li> <li>2. Some food requires turning half way through cooking.</li> <li>3. The cooking temperature is set too low.</li> <li>4. The cooking time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Place the food ingredients into the frying basket in small batches.</li> <li>2. Turn food half way through cooking, if required.</li> <li>3. Turn the temperature control knob to the required temperature (refer to cooking chart on p. 9-10).</li> <li>4. Turn the timer knob to the required cooking time (refer to cooking chart on p. 9-10).</li> </ol>
When finished cooking, food is not coming out crispy.	The type of food you are using may only be cooked in traditional fryer to get the extra crispness.	Adding some oil to the food prior to cooking helps improve crispness.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
White smoke is emitting from the fryer.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</li> <li>2. Oil from previous use remains inside the frying-pan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When cooking food with high oil content, some fumes will form inside the fryer. The oil will produce white fumes, and the frying tray and basket might be hotter than usual. This will not affect the final cooking result.</li> <li>2. The white smoke can also form by heating the existing oil and fat inside the fryer tray. Make sure to clean the fryer tray each time after the use.</li> </ol>
Fresh french fries are not cooked evenly.	You did not soak the potato strips prior to frying.	Use fresh potatoes and refer to “Making french fries” section of the manual on p.10.
Fresh french fries are not crispy.	The crispness is determined by the oil content and moisture content in the french fries.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure to drain the potato strips correctly before adding oil to them.</li> <li>2. The french fries can come out crisper if the potatoes are cut thinner.</li> <li>3. The french fries can come out crisper by adding small amount of oil to the potato strips prior to frying.</li> </ol>

**CLEANING AND CARE**

Clean the fryer each time after use. Do not use any abrasive cleaners or any metal utensils during cleaning as this will damage the coating of the items. **WARNING: Do not immerse the main fryer unit in water or any other liquid.**

1. Make sure you turn off and unplug the unit before cleaning it. **Always wait until the unit cools down completely.**
2. Thoroughly wash the fryer tray, fryer mesh basket in hot soapy water and allow to dry completely. Do not use any abrasive cleaners or any metal utensils during cleaning as this will damage the coating of the items. Fryer tray and fryer mesh basket only can be placed in the dishwasher.
3. For more thorough cleaning, pour hot water mixed with detergent into the Frying tray. Place the frying mesh basket into the frying tray, and soak both for 10 minutes.
4. Clean the outer surface of the fryer by wiping it clean using a damp cloth or sponge.

**WARNING: Do not immerse the main fryer unit in water or any other liquid.**

5. All parts must be dry before next use. When storing the unit, always make sure ALL parts are DRY, to avoid any moisture collecting in the unit.

**ADAPTER LES RECETTES :**

Vous pouvez faire vos recettes préférées que vous faisiez dans le four conventionnel ou la friteuse. Pour cela, gardez la même température, mais réduisez le temps de cuisson puisque l'appareil cuit beaucoup plus rapidement. N'hésitez pas à utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson. Référez-vous au guide "Température interne des aliments" ci-dessous.

**Guide de température interne des aliments.**

Bœuf, Agneau ou Veau - Médium	160°F (71°C)
Bœuf, Agneau ou Veau - Bien Cuit	170°F (77°C)
Poitrine de poulet	170°F (77°C)
Cuisses ou Ailes de poulet	180°F (82°C)
Poisson et fruits de mer	145°F (63°C)
Bœuf ou porc haché	160°F (71°C)
Poulet ou dinde haché	165°F (74°C)
Porc	160°F (71°C)

**Voici une liste de la température interne de certains aliments pour que les bactéries soient tuées. Ce ne sont PAS les températures pour cuire les aliments.**

**DÉPANNAGE**

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas.	1. Elle n'est pas bien branchée dans la prise électrique. 2. L'utilisateur n'a pas réglé le minuteur.	1. Insérez la fiche dans une prise de terre. 2. Tournez le bouton du minuteur pour régler le temps de cuisson, ensuite allumez l'appareil.
Les aliments ne cuisent pas complètement.	1. Trop d'aliments sont placés dans le panier à friture. 2. Certains aliments nécessitent être retournés à mi-cuisson. 3. La température n'est pas assez haute. 4. Le temps de cuisson est trop court.	1. Ne placez pas les aliments tout à la fois dans le panier à friture. 2. Tournez les aliments à mi-cuisson si nécessaire. 3. Tournez le bouton de réglage de température à la température requise (référez-vous au tableau de cuisson p. 9-10). 4. Tournez le bouton du minuteur au temps de cuisson requis (référez-vous au tableau de cuisson p. 9-10).
Une fois les aliments cuits, il ne sont pas croustillants.	Les aliments que vous préparez doivent peut-être être cuits dans une friteuse traditionnelle pour être croustillants.	Les aliments pourraient être plus croustillant en ajoutant un peu d'huile avant la cuisson.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
De la fumée blanche sort de la friteuse.	1. Vous faites cuire des aliments qui contiennent beaucoup d'huile. 2. De l'huile d'une cuisson antérieure se trouve dans la friteuse.	1. En faisant cuire des aliments contenant une grande quantité d'huile, il est possible que de la fumée se forme à l'intérieur de la friteuse. L'huile produit de la fumée blanche, et le panier à friture peut être plus chaud que d'habitude. Ceci n'affectera pas le résultat de la cuisson. 2. La fumée blanche peut aussi être le résultat du réchauffement de l'huile et du gras se trouvant déjà dans le plateau à friture. Assurez-vous de nettoyer la friteuse après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas cuites uniformément.	Vous n'avez pas trempé les frites avant la friture.	Utilisez des pommes de terre fraîches et référez-vous à "PRÉPARER DES POMMES DE TERRE FRITES" p. 10.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le contenu en huile et en humidité déterminent le croustillant des frites.	1. Assurez-vous de bien sécher les frites crues correctement avant d'y ajouter de l'huile. 2. Les frites seront plus croustillantes si elles sont coupées plus minces. 3. Les frites peuvent être plus croustillantes en ajoutant de l'huile avant leur cuisson.

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Nettoyez la friteuse après chaque utilisation. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles en métal pour nettoyer car ceci endommagera la revêtement. **ATTENTION : N'immergez pas l'unité principale dans de l'eau ou tout autre liquide.** 1. Assurez-vous de bien éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer. **Attendez toujours que l'appareil soit complètement refroidi.**

2. Lavez complètement le plateau à friture et le panier en maille dans de l'eau chaude savonneuse et laissez-les sécher complètement. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles en métal pour nettoyer car ceci endommagera le revêtement. Seulement le plateau à friture en maille peut être placé dans le lave vaisselle.  
3. Pour un nettoyage plus complet, versez de l'eau chaude avec du détergent dans le plateau à friture. Placez alors le panier en maille dans le plateau et faites tremper pendant 10 minutes.

4. Nettoyez la surface extérieure de la friteuse en l'essuyant avec un linge ou une éponge humide.

**ATTENTION : N'immergez pas l'unité principale dans de l'eau ou tout autre liquide.**

5. Tous les composants doivent être secs avant le prochain usage. Lorsque vous rangez l'appareil, assurez-vous toujours que TOUS les composants soient SECS. Ceci assurera qu'il n'y aura pas d'accumulation d'humidité dans l'appareil.



## TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ POUR FRITURE À L'AIR

## TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ POUR FRITURE À L'AIR

**IMPORTANT : LES TEMPS DE CUISSON CI-DESSOUS NE SERVENT QUE DE GUIDE. LE TEMPS DE CUISSON PEUT VARIER DÉPENDANT DU POIDS, DE LA GRANDEUR ET L'ÉPAISSEUR DES ALIMENTS - AJUSTEZ-LE SELON VOS PRÉFÉRENCES. ASSUREZ-VOUS DE TOUJOURS VOUS RÉFÉRER AU GUIDE DE TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS SUR LA PAGE 14.**

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	NOTES
----------------	------------------------	------------------	-------

### VIANDES

Steak 1 pouce d'épaisseur (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	8-12 min	Tournez à la mi-cuisson.
Côtelettes de porc ½ pouce d'épaisseur (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	10-14 min	Tournez à la mi-cuisson.
Hamburger ¼ lb. (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	7-14 min	Tournez à la mi-cuisson.
Saucisses (3.5oz-18oz / 100-500g)	400°F (200°C)	13-15 min	Tournez à la mi-cuisson.
Pilons de poulet (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	18-22 min	Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile.
Poitrine de poulet (3.5oz-18oz / 100-500g)	350°F (180°C)	10-15 min	Tournez à la mi-cuisson.

### FRITES ET POMMES DE TERRE

Frites minces - congelées (10oz-24oz / 300-700g)	400°F (200°C)	12-16 min	Placez en une seule rangée. Tournez à la mi-cuisson.
Frites minces - fraîches (10oz-28oz / 300-800g)	350°F (180°C)	18-22 min	Placez en une seule rangée. Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile. Tournez à la mi-cuisson.
Frites épaisses - congelées (10oz-24oz / 300-700g)	400°F (200°C)	12-20 min	Placez en une seule rangée. Tournez à la mi-cuisson.
Frites épaisses - fraîches (10oz-28oz / 300-800g)	350°F (180°C)	18-25 min	Placez en une seule rangée. Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile. Tournez à la mi-cuisson.

TYPE D'ALIMENT	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON	NOTES
----------------	------------------------	------------------	-------

### ENTRÉES ET COLLATIONS

Rouleau impérial (3.5oz-14oz / 100-400g)	400°F (200°C)	8-10 min	Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile. Tournez à la mi-cuisson.
Croquettes de poulet congelées (3.5oz-18oz / 100-500g)	400°F (200°C)	6-10 min	Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile. Tournez à la mi-cuisson.
Filets de poisson surgelés (3.5oz-14oz / 100-400g)	400°F (200°C)	6-10 min	Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile.
Bâtons de mozzarella surgelés (3.5oz-14oz / 100-400g)	400°F (200°C)	8-10 min	Badigeonnez de ½ c. à soupe d'huile.
Légumes (3.5oz-14oz / 100-400g)	350°F (180°C)	10 min	

### PRÉPARER DES POMMES DE TERRE FRITES

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser des frites surgelées. Si vous désirez faire vos propres frites maison, veuillez suivre ces étapes:

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en frites.

2. Trempez les frites crues dans un bol d'eau pendant au moins 20 minutes. Sortez-les du bol et placez-les sur un essui-tout pour les sécher.

3. Versez une petite quantité d'huile dans le bol. Remplacez les frites dans le bol et mélangez bien, jusqu'à ce qu'elle soient bien enrobées. Vous pouvez ajouter des herbes et des épices également au goût.

4. Retirez les frites du bol et jetez le reste de l'huile. Placez les frites dans le panier à friture.

Avis : Ne placez pas toutes les frites dans le panier en même temps. Ceci préviendra un surplus d'huile accumulée dans le plateau à friture une fois la cuisson terminée.

5. Faites frire les frites pendant 18-25 minutes à 350°F (180°C). Tournez à la mi-cuisson.

**AVANT D'UTILISER : IMPORTANT !**

- Placez l'unité sur une surface stable et à l'épreuve de la chaleur. Assurez-vous qu'elle n'est pas près du bord de table ou du comptoir.
- Assurez-vous que le cordon électrique n'est pas en contact d'une surface chaude.
- Assurez-vous toujours qu'il y ait assez d'espace autour de l'unité pour pouvoir déposer le couvercle lorsque vous l'enlevez.
- Assurez-vous d'avoir placé le panier à friture dans l'unité principale avant de réchauffer et/ou de cuire.
- Ayez toujours les gants de cuisine à porter pour retirer le plateau et les aliments cuits.

**MONTAGE - PLACER LES ALIMENTS DANS L'UNITÉ :**

1. Branchez l'appareil dans une prise murale.
  2. Retirez le plateau à friture avec le panier à friture en maille.
  3. Placez les aliments qui doivent être cuits dans le panier à friture. Ne remplissez pas trop d'aliments dans le panier car ceci pourrait empêcher une cuisson uniforme. Référez-vous au temps et à la température de cuisson imprimés sur le dessus de l'appareil.
- NOTE :** Même si l'huile n'est pas nécessaire pour frire à l'air avec cet appareil, vous pouvez utiliser un vaporisateur d'huile avec l'huile que vous préférez. Ensuite, vaporisez légèrement les aliments avant la cuisson (1 à 2 vaporisations).

4. Remplacez le plateau à friture dans l'appareil.

**RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE :**

5. Réglez la température à la température désirée en tournant le bouton de contrôle de température en direction horaire. Référez-vous au temps et à la température de cuisson imprimés sur le dessus de l'appareil.

**NOTE :** Ce guide sert uniquement comme référence. Le temps de cuisson dépend de la grosseur, du poids et de l'épaisseur des aliments à cuire. La plupart des viandes ont un temps recommandé de cuisson, ces temps devraient être utilisés comme guide puisque cet appareil cuit plus rapidement qu'un four conventionnel. Vous pourrez donc raccourcir le temps de cuisson.

**RÉGLAGE DU MINUTEUR :**

6. Réglez la minuterie en tournant le contrôle en direction horaire (de 0 à 30 minutes). **IMPORTANT :** Lorsque vous tournez les contrôles de la minuterie, ne tournez JAMAIS en direction anti-horaire car ceci pourrait endommager la minuterie. Si vous avez réglé la minuterie pour plus de temps que vous voulez, éteignez l'unité et attendez que la minuterie s'arrête au temps voulu.



**NOTEZ :**

- Des ingrédients plus petits peuvent nécessiter moins de temps de cuisson que les plus gros morceaux. Lorsque vous faites cuire des plus grandes quantités, augmentez le temps de cuisson. Si vous faites cuire des quantités moindres, diminuez le temps de cuisson.
- Durant la cuisson, il est fortement recommandé de retourner les aliments pour un meilleur résultat de friture. En ajoutant de petites quantités d'huile aux pommes de terre fraîches, les frites seront plus croustillantes. Ajoutez de l'huile aux pommes de terre crues dans un bol. Laissez-les reposer avant de les placer dans la friteuse.
- Ne faites jamais cuire des aliments avec un contenu élevé d'huile dans la friteuse.
- Essayez de préparer vos recettes préférées dans la friteuse. Gardez la même température mais diminuez le temps de cuisson. En préparant des pommes de terre, ne placez pas plus de 18oz ou à peu près 2 1/4 de tasses (500g).
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer, réglez la température à 325°F (160°C) avec un temps de cuisson maximum de 10 minutes.

CONTENU DE L'EMBALLAGE :

- UNITÉ PRINCIPALE
- PLATEAU À FRITURE (CAPACITÉ : 3.8L)
- PANIER À FRITURE EN MAILLE (CAPACITÉ : 2.6L)

DÉBALLAGE - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage. Retirez toutes les étiquettes du produit.

2. Nettoyez le plateau à friture et le panier à friture en maille placés dans le lave vaisselle. Notez : Le plateau et le panier à friture en maille peuvent être placés dans le lave vaisselle.

3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un linge humide.

4. La friteuse utilise une technologie de cuisson Halogène/Convection/Intra rouge. Ne versez jamais de l'huile ou de gras dans le plateau à friture ni dans le panier à friture en maille. Vous pouvez mettre une petite quantité

d'huile (si nécessaire) sur les aliments avant de les placer dans la friteuse.

ATTENTION : N'immergez pas l'unité principale, ni le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou quelque

autre liquide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne placez pas le couvercle en verre dans le lave-vaisselle.

MONTAGE RAPIDE

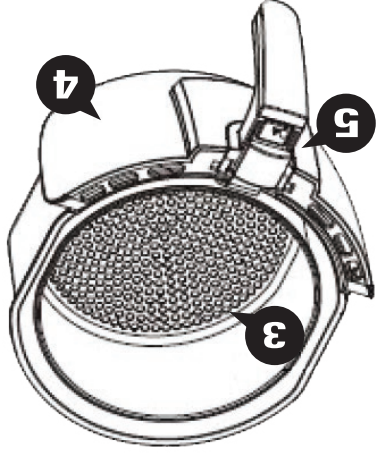
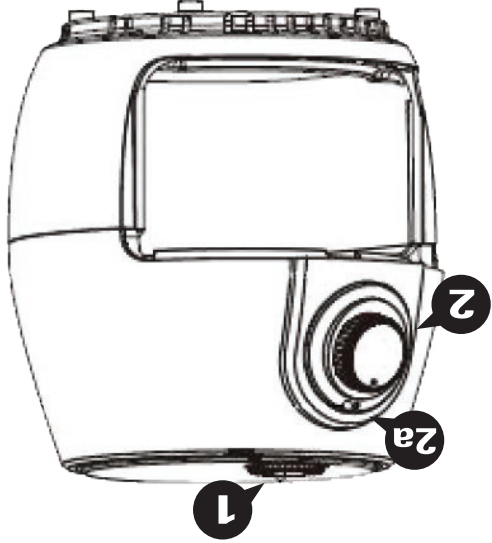
(voir instructions COMPOSANTS + USAGE p. 6-8)






1. Placez la friteuse sur une surface lisse et plane. Ne placez pas la friteuse sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur.

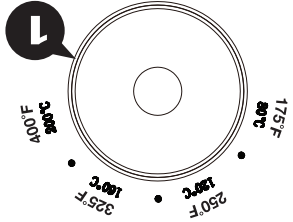
2. Placez le panier à friture en maille dans le plateau à friture correctement.

3. Ne versez jamais de l'huile ou autre liquide directement dans la friteuse. Ne bloquez pas les trous de ventilation

de la friteuse car ceci permet l'aération et pourrait empêcher le bon fonctionnement de la friteuse.



				
350°F 180°C	350°F 180°C	350°F 180°C	400°F 200°C	400°F 200°C
15-20min	8-14min	18-25min	15-22min	15-18min



1. Contrôle de température-

Tournez à la température désirée.

1a-Temps de cuisson et températures

de cuisson suggérés.

2. Minuteur-pour régler le temps de cuisson

2a-Lumière pilote DEL

3. Panier à friture en maille-Panier amovible pour

contenir les aliments, parfait pour la friture à air.

4. Plateau à friture-Amovible, pour tenir le panier

à friture en maille.

5. Bouton déclencheur-Pesez pour retirer le plateau

à friture et le panier à friture en maille.

Avant d'opérer votre nouvel appareil, lisez s'il vous plaît toutes les instructions avec attention et conservez-les en référence.

## SAUVEGARDES IMPORTANTES

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

3. Pour vous protéger contre le danger de choc électrique ou de dommages à l'appareil, n'immergez jamais cet appareil, son cordon électrique ou sa prise dans l'eau ou tout autre liquide.

4. Une surveillance constante est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé près des enfants.

5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage et avant de le nettoyer. Permettez à l'appareil de refroidir avant de poser ou enlever des pièces et avant de le nettoyer.

6. N'opérez pas la friteuse à l'air si le cordon ou la prise sont endommagés ni si l'appareil ne fonctionne pas bien, ni s'il est endommagé de quelque façon. Rapportez l'appareil au point de service le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.

8. N'utilisez pas à l'extérieur.

9. Ne laissez pas pendre la corde d'une table ou d'un comptoir, ni être en contact de surfaces chaudes.

10. Ne placez pas l'appareil en présence d'explosifs et/ou d'émanations inflammables.

11. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il contient des aliments, de l'huile chaude ou autre liquide chaud.

12. N'utilisez pas l'appareil pour autre usage que celui intentionné.

13. Pour débrancher, tournez le bouton à "0", ensuite débranchez la prise de la prise murale.

14. Assurez-vous d'utiliser une surface résistante à la chaleur et plane. Tenez à une distance d'au moins 6 pouces (15cm) des murs et autres objets inflammables.

15. Le plateau ne peut contenir que 2/3 de sa capacité en aliments ou en liquides.

16. Lorsque le bouton de température est à "0", l'appareil s'éteindra.

17. Une fois que l'appareil est éteint, la surface chauffante reste chaude longtemps. Ne touchez pas à la surface jusqu'à ce qu'elle ne soit refroidie.

18. N'opérez pas l'appareil vide d'aliments car ceci endommagerait l'appareil.

## Cet appareil est pour usage domestique seulement.

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

des enfants ou quelqu'un pourrait tébucher.

b) Le cordon doit être placé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table car il pourrait être tiré par

a) La puissance électrique de la rallonge doit être aussi haute que la puissance électrique de l'appareil.

3) Si une rallonge plus longue est utilisée :

2) Des rallonges plus longues peuvent être utilisées mais elles doivent être utilisées avec prudence.

1) Le cordon d'alimentation doit être court afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de tébuchement.

de trois fils avec une fiche de mise à terre et doit satisfaire aux exigences suivantes.

Lorsque l'appareil est muni d'un cordon flexible de moins de 4 1/2 pieds (1.4m), l'extension électrique doit être une corde

**correctement mise à la terre.**

**ATTENTION : Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, branchez sur une prise**

**ATTENTION - Surface chaude**



**ATTENTION : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, FAITES CUIRE UNIQUEMENT DANS LE RÉCIPENT AMOVIBLE FOURNI.**

INTRODUCTION..... 2

SAUVEGARDES IMPORTANTES..... 3

DÉBALLAGE/MONTAGE..... 5

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES..... 6

USAGE..... 7

SUGGESTIONS POUR LE TEMPS DE CUISSON..... 9

CONSEILS PRATIQUES..... 11

DÉPANNAGE..... 11

NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 12

- **MOINS DE GRAS**
- **MOINS DE GRAISSE**
- **MOINS DE CHOLESTÉROL**
- **MOINS DE CALORIES**

UNE FAÇON "SANTÉ" D'APPRÉCIER VOS METS  
FAVORIS À LA MAISON. PRÉPAREZ DES ALIMENTS  
FRITS AVEC UN MINIMUM DE GRAS !

### **TRIPLE PUISSANCE DE CUISSON**

- **HALOÈNE**  
RÉCHAUFFE DIRECTEMENT LA SURFACE
- **CONVECTION**  
FAIT CIRCULER L'AIR POUR UNE CUISSON  
PLUS RAPIDE
- **CHALEUR INFRAROUGE**  
CUIR LES ALIMENTS À PARTIR DE L'INTÉRIEUR



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>