



INcsb054V01\_US\_CA

**800-117**



## **AIR FRYER FRITEUSE À AIR**

**IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY**

# **ASSEMBLY INSTRUCTION**

---

**EN**

---

**CONTENTS**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**PARTS & ACCESSORIES**

**USING THE ACCESSORIES**

**USING THE DIGITAL CONTROL PANEL**

**COOKING PRESETS**

**GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS**

**COOKING CHART**

**CLEANING & STORAGE**

**TROUBLESHOOTING**

**FREQUENTLY ASKED QUESTIONS**

**– FOR HOUSEHOLD USE ONLY –**

**IMPORTANT SAFEGUARDS:**

When using electrical units, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Do not touch hot surfaces.
2. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
5. The use of other accessories that are not intended to be use with this unit is not recommended. Doing so may damage the unit and can cause accidents.
6. Not intended for outdoor use.
7. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
8. Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
9. Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
10. To disconnect, transfer the timer to the shutdown and turn the thermostat to the end, then remove plug from the wall outlet.
11. Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 3 inches of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
12. During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove the Fry Pan Basket from the appliance.
13. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.

**WARNING**

Please immediately cut off circuit and send unit to our Customer Service Department in case of other problems.

**Accessories:**


The fry pan and fry pan basket become extremely HOT during the cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the fry pan by the handle and use caution when removing these items from the unit. Always wear oven mitts or use pot holders when handling potentially hot accessories. Allow everything to cool completely before cleaning.

**DO NOT USE UNIT FOR OTHER THAN INTENDED USE**

Note: Put the appliance on a surface that is horizontal, even and stable. This appliance is intended normal household use. It is not intended to be used in environments such as staff kitchen of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

1. Do not place the unit close to flammable materials heating units or wet environments.
2. Height of ingredients placed in the Fry Pan Basket should comply with the directions listed under "Operation Instructions."
3. Do not replace with other parts that are not designed specifically for this AIR FRYER.
4. Do not put and other cooking pans in the Fry Pan basket. Do not replace any parts with other containers.
5. If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit immediately and contact customer service.\*
6. Do not move the unit while in operation. Only after the AIR FRYER has completely cooled down should you attempt to move it. Always wait for the AIR FRYER to cool down prior to handling it.
7. Never use a towel to block the vent.
8. If any troubles arise during operation, any necessary service must be authorized by the manufacturer for repairs.
9. Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.
10. Do not use metal utensils with the coated Fry Pan Basket as this can damage the surface.
11. If the power cord is damaged, do not attempt to operate the unit.\*
12. Keep the unit out of reach of children when the unit is operating or cooling down.
13. Keep hands and face away from the vent outlet or where heat or steam is being released.
14. Make sure the Air Fryer is always clean prior to cooking.
15. It is normal for some smoke to escape the unit when heating for the first time.

	<b>⚠ CAUTION</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>* Always put the ingredients to be fried in the Fry Pan Basket to prevent direct contact with the heating components.</li><li>* Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating.</li><li>* Do not pour oil into the Fry pan, this may create a fire hazard.</li><li>* Never touch the inside of the appliance while it is operating.</li></ul>

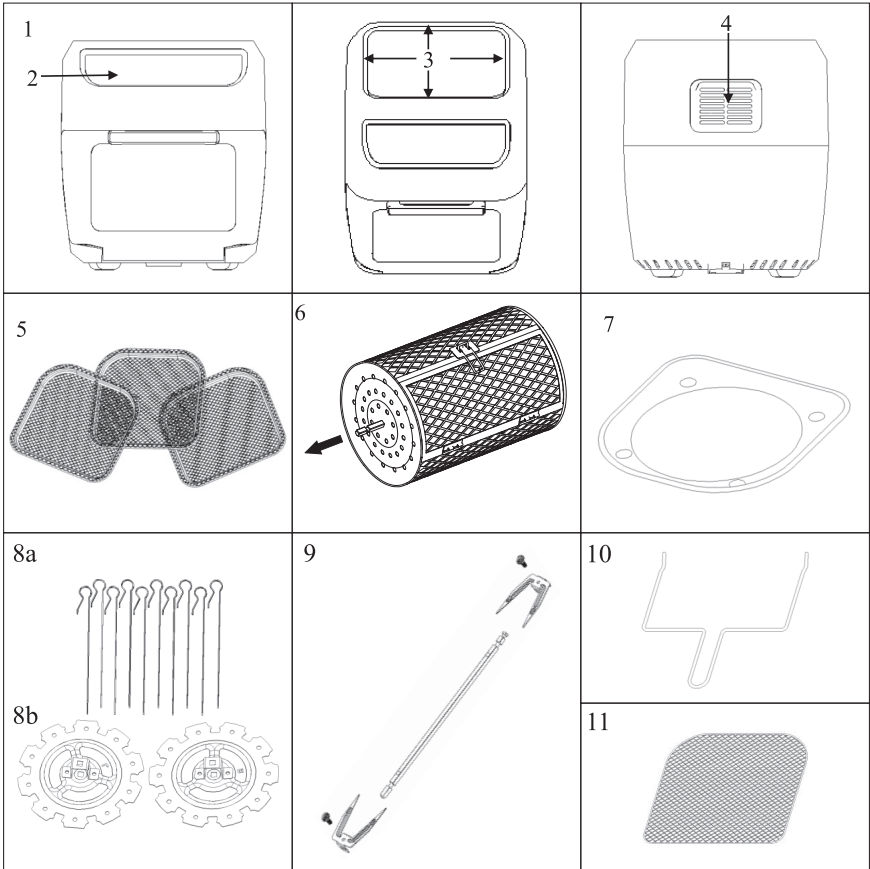


This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other) As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way . If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug . If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

**Parts & Accessories**

**NOTE:** Unpack all listed contents from packaging. Varies by model. Please remove any clear or blue protective film on the components.

- |                        |  |                          |
|------------------------|--|--------------------------|
| 1.Main Unit            | 6.Rotating Mesh Basket                 | 10.Rotisserie Fetch Tool |
| 2.Control Panel        | 7.Drip Tray                            | 11. Protection cover     |
| 3.Air intake Vents     | 8a.Skewers(10)                         |                          |
| 4.Hot Air Outlet Vents | 8b.Adjustable Skewers Racks(2)         |                          |
| 5.Air Flow Racks       | 9.Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws |                          |



**5. Air Flow Racks**

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

**6. Rotating Mesh Basket**

Great for fries, roasting nuts and other snacks. Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into Unit.

**7. Drip Tray**

Cook with the Drip Pan in place for easy clean ups.

**8a. Skewers**

Great for all your kabob recipes, meat, fish or veggies.

**8b. Adjustable Skewer Racks**

Used when making kabobs. Skewer Racks fit over shaft and lock in place with Set Screws.

**9. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws**

Use for roasts and whole chicken. Force shaft lengthwise through meat and center. Slide forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with set screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never but never outward towards the ends. NOTE: Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Maximum chicken or Roast, 3.5-4lb.

**10. Rotisserie Fetch Tool**

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift, left side first then gently extract the food.

**11. Protection cover**

Prevention of food contact heat element. Easy to take out and easy to clean.

**Important!**

Please make sure that your Power Air Fryer Oven has been shipped with the components that you ordered (as some accessories may be sold separately). Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product. Contact shipper using the customer service number located in the back of the owner's manual.

**NOTE:** Some accessories may not be included with the purchase.

**Warning**

Forks, Skewers and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

## Using the Accessories

### Place Air Flow Racks into Unit

1. Insert Drip Tray into bottom of the Unit.
2. Place Air Flow Racks into Unit by sliding through the side grooves and onto the back lip (fig. A).
3. Place Air Flow Racks closer to the top heating element for faster cooking and added crisp (fig. B)
4. Rotate the Air Flow Racks mid-cycle for even cooking.

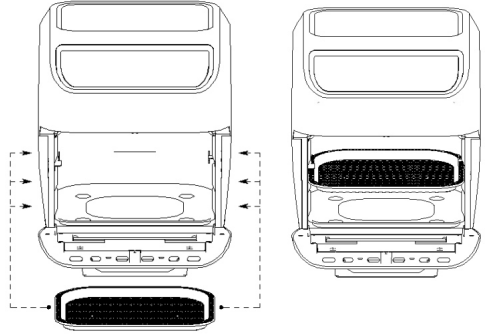
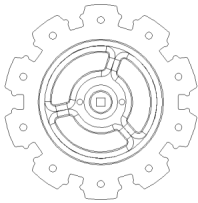


FIG.A

FIG.B

## Components



SKEWER RACK(x2)  
FRONTAL VIEW



ROTISSERIE SHAFT  
LEFT SIDE



RIGHT SIDE



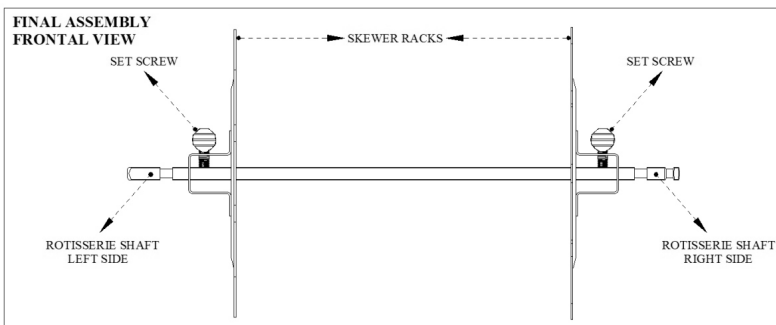
SKEWERS  
(x10)



SET SCREWS  
(x2)

## Rotisserie Shaft & Skewers Racks

1. Place the two Skewer Racks at each end of the Rotisserie Shaft. Make sure the Set Screws are on the outer side of the Rotisserie Shaft.
2. Slightly tighten Set Screws. Do not over tighten as you may need to adjust the tightness after you insert the Skewers.
3. Carefully poke Skewers through food.



## Rotisserie Spit Assembly

1. Insert each Skewer point through holes on the left Skewer Rack (fig. C).
2. Squeeze the clip-end of each Skewer as you insert into the opposite Skewer Rack slot to secure.
3. Release clip to securely rest in slot as shown (fig. D).
4. Repeat process 3 through 6 in a uniform manner around the Skewer Rack. Make sure Skewers are evenly spaced.
5. Tighten the Set Screws to make sure they are securely in place.
6. Use caution while inserting the Spit into the Unit to prevent getting poked by the Skewer ends.

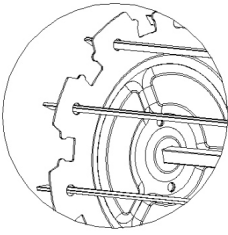


FIG. C - LEFT SIDE

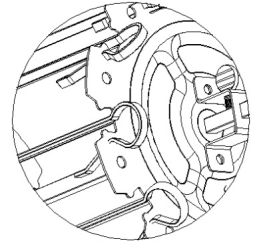
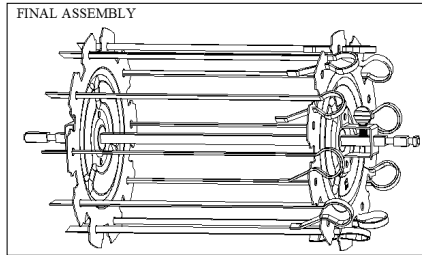


FIG. D - RIGHT SIDE

## Place Rotisserie Spit or Rotating Mesh Basket into Unit

1. Insert the left side of the assembled Spit or Basket first into the Rotisserie Shaft socket. Be sure the Rotisserie Shaft is in place to engage rotation (fig. E).
2. Place the right side onto the hanger (fig. F)

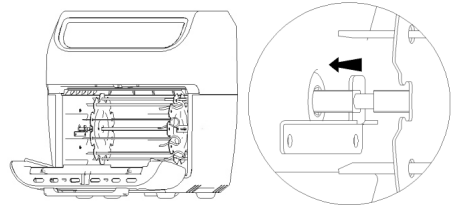


Fig. E - Left Side

## Remove Rotisserie Spit or Rotating Basket from Unit

1. Open Unit door to pause cooking cycle or turn Unit off by pressing the Power Button.
2. Insert Rotisserie Fetch tool beneath the Rotisserie Shaft.
3. Lift the right side of the Rotisserie Fetch tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the right until the left side of the Shaft slides out of the Rotisserie Shaft socket.
4. Carefully remove the rotisserie food from the oven.

**IMPORTANT:** See the Final Assembly diagram to help identify the left and right sides of the Rotisserie Shaft before placing it in the Unit. The right side has two notches, and the left has one.

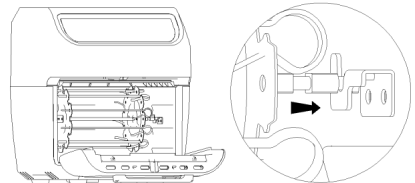


Fig. F - Right Side



**Place protection cover into Unit**

1. Insert protection cover into top of the Unit, protect the food and avoid touching the heat element. (Fig. G)
2. Activity protection cover, easy to remove and cleaning.(Fig. H)

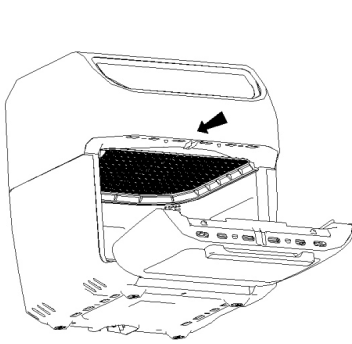


Fig. G

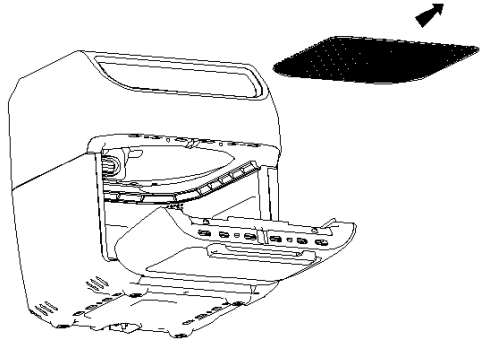


Fig. H

**Place door glass into Unit**

- Activity door glass, easy to remove and cleaning.(Fig. I)  
 If no insert door glass, the Unit cannot working.

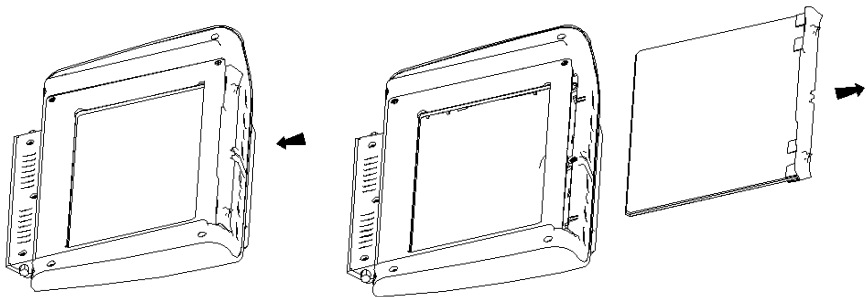
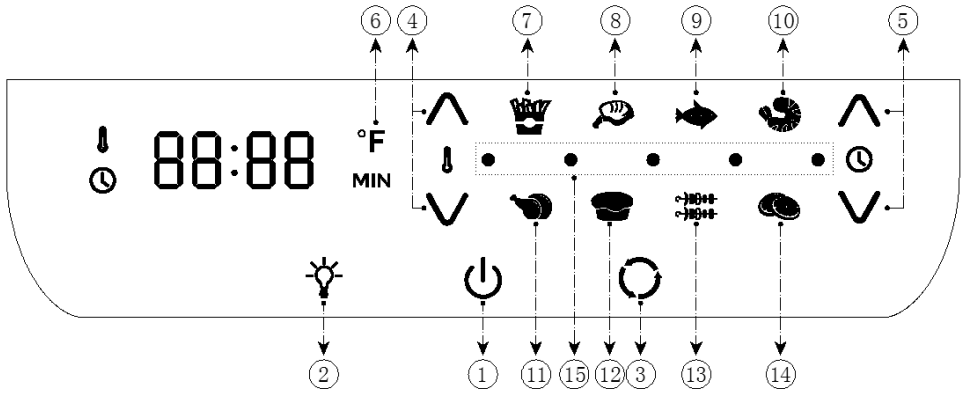


Fig. I

## Using the Digital Control Panel



1. Power/Start-Stop Button-Once unit is plugged in, the Power Button will light up.

Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 370° F(190° C) and time of 15 minutes. Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit causing display to go dark immediately and running light to go dark within 20 seconds. The fan will continue running for 20 seconds to "cool down" the Unit.

2. Internal Light-Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation.

**NOTE:** Opening the door during the cooking process will pause the unit. Internal light will illuminate if doors open

3. Rotation Button-Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

4. Temperature Control Button-These buttons enable you to raise or lower cooking temperature by 5° F(15° C) intervals starting from 150° F(65° C) to 400° F(200° C). Dehydration is from 90° F(30° C) to 170° F(75° C).

5. Time Control Button- These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 to 60 minutes in all modes except when dehydrating, which uses 30 minute intervals and an operating time from 2 to 24 hours.

6. LED Digital Display-The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process.

7-14. Cooking Presets-Selecting any of these will set Time and Temperature to a default setting for that particular food. You may override these presets with Time and Temperature Buttons. View presets on the next page.

15. Running Lights-These lights will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds once you shut Unit down

## Cooking Presets

### Preset Button Cooking Chart

\*Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below

Preset Button	Temperature	Time
7.French Fries	400° F(200° C)	15mins
8.Steaks/Chops	370° F(185° C)	25mins
9.Fish	390° F(200° C)	15mins
10.Shrimp	320° F(160° C)	12mins
11.Chicken	370° F(185° C)	40mins
12.Baking	350° F(175° C)	30mins
13.Rotisserie	400° F(200° C)	30mins
14.Dehydrator*	90° F(30° C)	4hrs.(*2-24hrs.)

### Using the Power Air Fryer Oven Without Presets

Once you are familiar with the Power Air Fryer Oven you may want to experiment with your own.



### Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit! Fire hazard or personal injury could result.

### Internal Temperature Meat Chart

This chart should be used to check the internal temperature for cooked meats. USDA Food Safety Standards.

Food	Type	Internal Temperature
Beef & Veal	Ground	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-medium	160° F(70° C)
	Steaks,roastsrare	145° F(63° C)
Chicken & Turkey	Breasts	165° F(75° C)
	Ground, stuffed	165° F(75° C)
	Whole bird,legs,thighs,wings	165° F(75° C)
Fish & Shellfish	Any type	145° F(63° C)
Lamb	Ground	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-medium	160° F(70° C)
	Steaks, roasts-rare	145° F(63° C)
Pork	Chops, ground, ribs, roasts	160° F(70° C)
	Fully cooked ham	140° F(60° C)

## General Operating Instructions

### Before using the Power Air Fryer Oven for the first time

1. Read all material and warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.  
**NOTE:** Only the accessories are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the cooking Unit with a clean moist cloth.

**NOTE:** Never wash or submerge the cooking Unit in water.

**NOTE:** When using this unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

### Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat resistant surface.
2. Select the cooking accessory for your recipe.

### A Versatile Appliance

The Power Air Fryer Oven is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual and the Recipe Guide will help you get great results. Please refer to this information for proper time / temperature settings and proper food quantities.

### **WARINIG**

- **NEVER** put anything on top of the appliance.
- **NEVER** cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.
- **NEVER** fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.
- **NEVER** use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.
- **ALWAYS** use oven mitts when removing hot Air Flow Racks.

## Cooking with the Power Air Fryer Oven

1. Place the ingredients on an Air Flow Rack, one of the Rotisserie accessories, or in the Rotating Mesh Basket.
2. Put the Air Flow Rack, Rotating Mesh Basket or Rotisserie Spit, into the unit and shut the oven door. Plug the power cord into the 120V, dedicated outlet.
3. When Rotating Mesh Basket or Rotisserie and food is in place, Press the Power Button once (page 10, fig.1)
4. Select a preset function (page 10, figs.7-14) or manually set the Temperature and then the Time (page 10, figs.4 and 5). Refer to the etailed Control Panel instructions on page 11.
5. If a preset function was selected, the Unit will automatically start the cooking cycle. On the other hand, if the Temperature and Time were set manually, you need to press the Power Button to begin the cooking cycle.

**NOTE:** You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

**NOTE:** Consult the Charts in this manual or the Recipe Books to determine the correct settings.

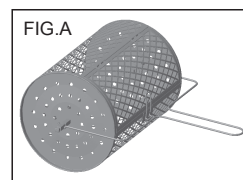
### TIPS

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- "Flipping" or turning smaller sized foods halfway through the cooking process, assures that all the pieces are evenly fried.
- Misting a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result.
- When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Power
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Power Air Fryer Oven when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.
- You can use the Power Air Fryer Oven to reheat foods. Simply set the temperature to 300° F(150° C) for up 10 minutes.

### Important

#### Removing Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food use the Rotisserie Fetch Tool(fig. A), or oven Mitts. Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.




**WARINIG**

- During the cooking process, the Rotating Mesh Basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to set it down on. **NEVER** place the Rotating Mesh Basket directly on a counter top or table.
- Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to **AVOID INJURY**.

Food Item	Min-Max	Time*	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	1 1/4-3 cups	15-16 min.	400° F(200° C)	
Thick Frozen Fries	1 1/4-3 cups	15-20 min.	400° F(200° C)	
Homemade Fries	1 1/4-3 1/4 cups	10-16 min.	400° F(200° C)	Add 1/2 tbsp.oil
Homemade Potato Wedges	1 1/4-3 1/4 cups	18-22 min.	360° F(182° C)	Add 1/2 tbsp.oil
Homemade Potato Cubes	1 1/4-3 cups	12-18 min.	360° F(182° C)	Add 1/2 tbsp.oil
Hash Browns	1 cup	15-18 min.	360° F(182° C)	
Potato Gratin	2 cups	15-18 min.	400° F(200° C)	
Steak	1/4-1.1 lb.	8-12 min.	360° F(182° C)	
Pork Chops	1/4-1.1 lb.	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburger	1/4-1.1 lb.	7-14 min.	360° F(182° C)	
Sausage Roll	1/4-1.1 lb.	13-15 min.	400° F(200° C)	
Chicken Drumsticks	1/4-1.1 lb.	18-22 min.	360° F(182° C)	
Chicken Breast	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	360° F(182° C)	
Spring Rolls	1/4-3/4 lb.	15-20 min.	400° F(200° C)	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	400° F(200° C)	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	1/4-1.1 lb.	6-10 min.	400° F(200° C)	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	1/4-1.1 lb.	8-10 min.	360° F(182° C)	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	1/4-1.1 lb.	10 min.	320° F(160° C)	
Cake	1 1/4 cups	20-25 min.	320° F(160° C)	Use baking tin
Quiche	1 1/2 cups	20-22 min.	360° F(182° C)	Use baking tin/oven dish
Muffins	1 1/4 cups	15-18 min.	400° F(200° C)	Use baking tin
Sweet Snacks	1 1/2 cups	20 min.	320° F(160° C)	Use baking tin/oven dish
Frozen Onion Rings	1 lb.	15 min.	400° F(200° C)	

The table above will help you choose the basic settings for the ingredients selected.

\*Add 3 minutes to cooking time when starting with a cold appliance.

NOTE: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

**Settings**

This table will help you select the correct temperature and time for best results. As you become more familiar with the Power Air Fryer Oven cooking process, you may adjust these settings to suite you own personal

**Tip**

Set the Timer to 1/2 the time needed for the recipe and the Timer bell will alert you when it's time to "flip" your food. When you hear the timer bell, the pre-set preparation time has elapsed.

**Cleaning & Storage****Cleaning**

Clean the Power Air Fryer Oven after each use. The Rotating Mesh Basket and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked on food should be soaked for easy removal in warm soapy water.

1. Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. To clean the oven door, remove it by lifting it to a 45° angle while gently pulling upward. Clean both sides with warm soapy water on a damp cloth.

Do not soak or submerge the door in water or wash in the dishwasher.

4. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent and a nonabrasive sponge.
5. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

**Storage**

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

## Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The Power Air Fryer Oven does not work	The appliance is not plugged in. You have not turned the Unit on, by setting the preparation time & temperature	Plug power cord into wall socket With basket in place, set the Temperature and Time. Check that door is closed.
Food not cooked	The Rotating Mesh Basket is overloaded. The temperature is set too low.	Use smaller batches for more even frying. Raise Temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be "turned" during the cooking process.	See General Operations in this manual.
White smoke coming from Unit	Oil is being used. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil. Clean the Rotating Mesh Basket after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used. Potatoes not rinsed properly during preparation.	Use fresh, firm potatoes. Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries air not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller. Add a bit more Oil.
Door came off	Door came off the hinge	As the door is slightly open (about 1 inch/2.5cm from the closed position), align the hinge so the joints fall into the slots. Then close the door.

## Electrical Specifications

Voltage	Frequency	Wattage
120V AC	60Hz	1700W

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOAL



You can help protect the environment!  
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.



---

**FR**  
**CONTENU**

**MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES**

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

**PIÈCES ET ACCESSOIRES**

**UTILISATION DES ACCESSOIRES**

**UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE NUMÉRIQUE**

**PRÉRÉGLAGES DE CUISSON**

**MODE D'EMPLOI GÉNÉRAL**

**TABLEAU DE CUISSON**

**NETTOYAGE ET STOCKAGE**

**DÉPANNAGE**

**QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES**

**– À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT –**

**MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES:**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
2. Pour protéger contre être électrocuté , ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez la fiche lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de la dégager. Laissez refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
5. L'utilisation d'autres accessoires qui ne sont pas destinés à être utilisés avec cet appareil n'est pas recommandée. Cela peut endommager l'appareil et provoquer des accidents.
6. Non destiné à une utilisation à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ne touchez la surface chaude.
8. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur électrique, ne le gaz chaud, ni l'endroit chauffé.
9. Veux être extrême prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
10. Pour débrancher l'appareil, mettez la minuterie en position d'arrêt et tournez le thermostat jusqu'au bout, puis retirez la fiche de la prise murale.
11. Ne mettez jamais l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Il devrait y avoir au moins 3 pouces d'écart pour l'arrière, la gauche/droite et la face supérieure de l'appareil . Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
12. Pendant la friture à l'air, la vapeur chaude est libérée de l'évent . Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et de l'évent. Fait également attention à la vapeur chaude et à l'air lorsque vous retirez le panier de friture .
13. Assurez que les ingrédients préparés dans cet appareil apparaissent jaune doré au lieu de foncé ou brun. Enlevez les restes brûlés.

**AVERTISSEMENT**

Veillez couper immédiatement le circuit et envoyer l'appareil à notre service clientèle en cas d'autres problèmes.

**Accessoires :**

La poêle ou le panier de friture deviennent extrêmement CHAUDS pendant le processus de cuisson. Ne touchez pas les accessoires pendant et ne touchez immédiatement après la cuisson. Tenez la casserole de la friteuse seulement par la poignée et soyez prudent lorsque vous retirez ces accessoires de l'appareil. Portez toujours des mitaines de four ou utilisez des porte-pots lorsque vous manipulez des accessoires potentiellement chauds. Laissez tous refroidir complètement avant le nettoyage.

**NE PAS UTILISER L'APPAREIL POUR UN USAGE AUTRE QUE PRÉVU**

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

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

1. Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, d'appareils de chauffage ou d'environnements humides.
2. La hauteur des ingrédients placés dans le panier de friture doit être conforme aux instructions figurant dans la section "Instructions d'utilisation".
3. Ne remplacez pas par d'autres pièces qui ne sont pas conçues spécifiquement pour cette FRITEUSE À AIR.
4. Ne mettez pas d'autres casseroles dans le panier de friture. Ne remplacez aucune partie par d'autres récipients.
5. Si beaucoup de fumée s'échappe de l'évent pendant le fonctionnement, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le service à la clientèle. \*
6. Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement. seulement après la FRITEUSE à AIR est complètement refroidie, vous devez tenter de la déplacer. Attendez toujours que la FRITEUSE À AIR refroidisse avant la manipulation.
7. N'utilisez jamais de serviette pour bloquer l'évent.
8. En cas de vice pendant la fabrication, tout service nécessaire doit être autorisé par le fabricant pour les réparations.
9. Ne démontez pas l'appareil vous-même et ne remplacez aucune pièce.
10. N'utilisez pas d'ustensiles en métal avec le panier de friture revêtu, car cela peut endommager la surface.
11. Si le cordon d'alimentation est endommagé, n'essayez pas de faire fonctionner l'appareil. \*
12. Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsque l'appareil fonctionne ou se refroidit.
13. Gardez les mains et le visage à l'écart de l'évent ou de l'endroit où la chaleur ou la vapeur se libère.
14. Veillez à ce que la friteuse à air est toujours propre avant la cuisson.
15. Il est normal que la fumée s'échappe de l'appareil lors du premier chauffage.

**! PRUDENCE**

- \* Mettez toujours les ingrédients à frits dans le panier de friture pour éviter tout contact direct avec les composants chauffants.
- \* Ne couvrez pas couvrir les événements d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- \* Ne versez pas d'huile dans la poêle de la friteuse, cela peut créer un risque d'incendie.
- \* Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'elle fonctionne.

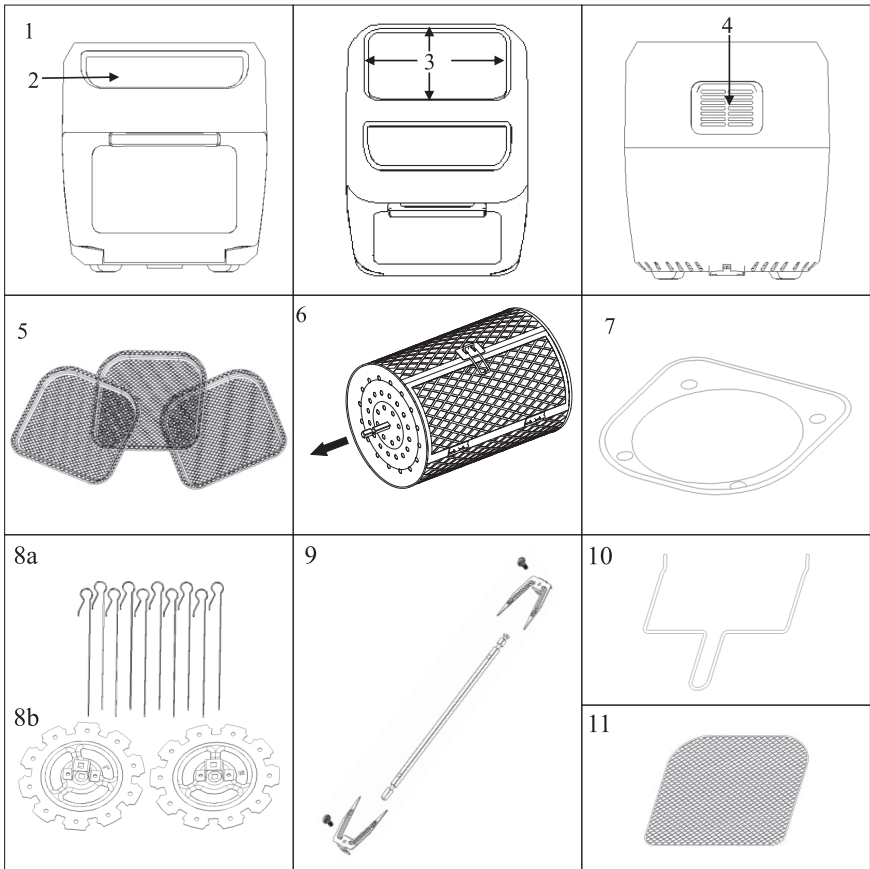


Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette fiche ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche ne s'insère pas bien dans la prise de courant, inversez-la et si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche en aucun façon.

### Pièces et Accessoires

NOTE : Décompressez tout le contenu énuméré de l'emballage. Varie selon le modèle. Veuillez retirer tout film protecteur transparent ou bleu sur les composants.

- |                                     |   |                             |
|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1. Appareil principal               | 6. Panier à maille rotative                 | 10. Manche de tournebroche  |
| 2. Panneau de commande              | 7. Plateau d'égouttage                      | 11. Couvercle de protection |
| 3. Événements d'entrée d'air        | 8a. Brochettes (10)                         |                             |
| 4. Événements de sortie d'air chaud | 8b. Porte-brochettes réglables (2)          |                             |
| 5. Grilles de ventilation           | 9. Tournebroche, fourches et vis de réglage |                             |



## 5. Grilles de ventilation

Ils peuvent être utilisés non seulement pour la déshydratation, mais aussi pour cuisiner des collations croustillantes ou réchauffer des articles comme la pizza.

## 6. Panier à maille rotative

Idéal pour les frites, les noix à rôtir et autres collations. Utilisez la manche de tournebroche pour placer le panier dans l'appareil.

## 7. Plateau d'égouttage

Cuisinez avec la lèchefrite en place pour un nettoyage facile.

### 8a. Brochettes

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

### 8b. Portes-brochettes réglables

Utilisé pour faire des brochettes. Les portes-brochettes s'adaptent à l'arbre et se verrouillent en place avec des vis de réglage.

## 9. Tournebroche, fourches et vis de réglage

Utilisés pour les rôtis et le poulet entier. Forcez le tournebroche dans le sens de la longueur à travers la viande et le centre. Faites glisser les fourches sur le tournebroche de chaque extrémité dans la viande, verrouillez-les en place avec des vis de réglage. Il y a des indentations sur le tournebroche pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers l'extérieur et vers les extrémités. NOTE : Veillez à ce que le rôti ou le poulet n'est pas trop grand pour tourner librement dans le four. Poulet ou rôti maximum, 3.5-4lb.

## 10. Manche de tournebroche

Utilisée pour retirer les rôtis et les poulets cuits qui ont été préparés à l'aide de la méthode de la rôtisserie ou de la brochette. Placez-le sous le tournebroche et soulevez d'abord le côté gauche, puis extrayez doucement les aliments.

## 11. Couvercle de protection

Prévention de l'élément de chaleur en contact avec les aliments. Facile à retirer et facile à nettoyer.

## Important

Veillez vous assurer que votre four friteuse à air électrique a été expédiée avec les composants que vous avez commandés (car certains accessoires peuvent être vendus séparément). Vérifiez soigneusement tout avant utilisation. Si toute pièce est manquante ou endommagée, n'utilisez pas ce produit. Communiquez avec l'expéditeur en utilisant le numéro de service à la clientèle se trouvé à la fin du manuel d'instructions.

**NOTE** : Certains accessoires peuvent ne pas être inclus dans l'achat.



## Avertissement

Les fourches, brochettes et autres pièces métalliques avec cet appareil sont tranchantes et deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation. Il faut prendre grand soin d'éviter les blessures corporelles. Portez des gants de four ou des gants de protection.

## Utilisation des accessoires

### Placez les grilles de ventilation dans l'appareil

1. Insérez le plateau d'égouttage dans le bas de l'appareil .
2. Placez les grilles de ventilation dans l'appareil en glissant à travers les rainures latérales et sur la lèvres arrière (Fig. A).
3. Placez les racks de flux d'air plus près du sommet élément chauffant pour une cuisson plus rapide et plus croustillante (Fig.B)
4. Faites pivoter les grilles de ventilation en milieu de cycle pour un cuisson uniforme

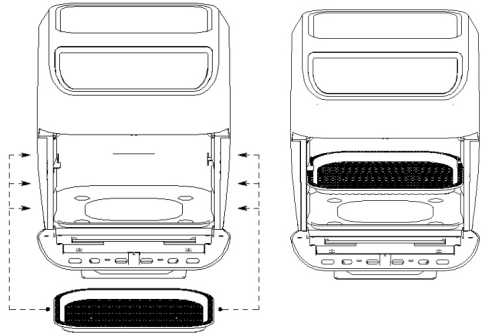
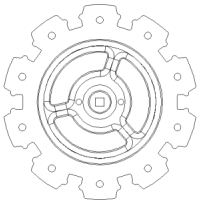


FIG.A

FIG.B

## Composants



PORTE-BROCHETTES (×2)  
VUE FRONTALE



TOURNEBROCHE  
CÔTÉ GAUCHE



CÔTÉ DROIT



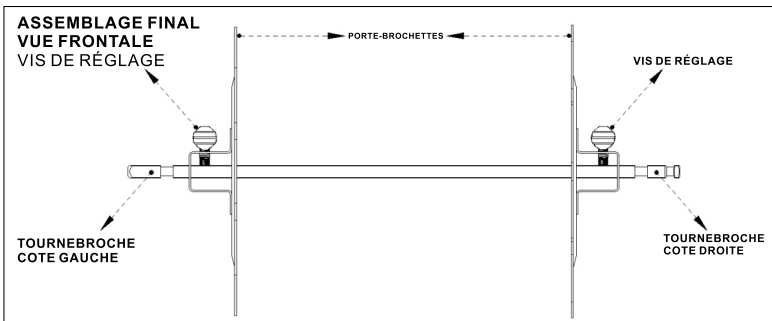
BROCHETTE VIS DE RÉGLAGE  
(×10)



VIS DE RÉGLAGE  
(×2)

## Tournebroche et Portes-Brochettes

1. Placez les deux portes-brochettes à chaque extrémité du tournebroche. Assurez-vous que les vis de réglage sont sur le côté extérieur du tournebroche.
2. Serrez légèrement les vis de réglage. Ne serrez pas trop car vous devrez peut-être ajuster le serrage après avoir inséré les brochettes.
3. Piquez soigneusement les aliments sur les brochettes.



## Ensemble de tournebroche

1. Insérez chaque point de brochette à travers des trous sur la porte- brochettes gauche (Fig. C).
2. pressez l'extrémité du clip de chaque broche lorsque vous l'insérez dans la fente opposée de la porte- brochettes pour sécuriser .
3. Relâchez le clip pour se reposer en toute sécurité dans la fente comme indiqué (fig. D).
4. Répétez le processus 3 à 6 de manière uniforme autour de la porte- brochettes. Assurez-vous que les brochettes sont espacées uniformément.
5. Serrez les vis de réglage pour vous assurer qu'elles sont bien fixées en place.
6. Soyez prudent lors de l'insertion de la broche dans l'appareil pour éviter d'être piqué par les extrémités de brochette.

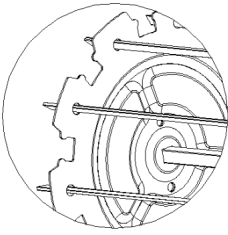


FIG. C- CÔTE GAUCHE

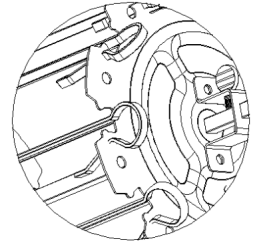
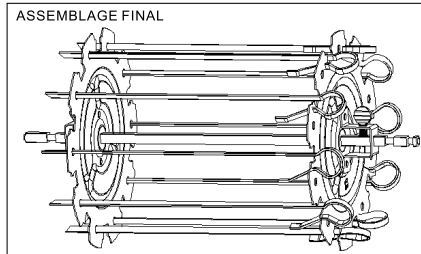


FIG. G- CÔTE DROITE

## Placer le tournebroche le panier à maille rotative dans l'appareil

1. d'abord, insérez le côté gauche de la broche ou du panier Assemblé dans la douille du tournebroche. Assurez-vous que le tournebroche est mis en place pour engager la rotation (fig. E).

2. Placez le côté droit sur le cintre (fig. F)

## Retirer le tournebroche Ou le panier à maille rotative de l'appareil

1. Ouvrez la porte de l'appareil pour mettre en pause le cycle de cuisson ou éteindre l'unité en appuyant sur le bouton d'alimentation
2. Insérez la manche de tournebroche sous l'arbre de rôtisserie.
3. Soulevez le côté droit de la manche de tournebroche à un léger angle pour dégager le support, puis passez à droite jusqu'à ce que le côté gauche de l'arbre glisse hors de la douille de l'arbre de rôtisserie. Retirez soigneusement la rôtisserie du four.

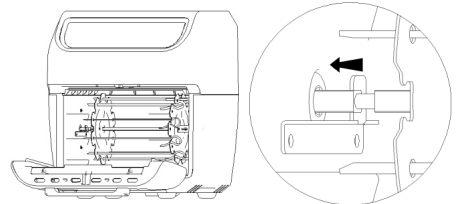


Fig. E Côté gauche

**IMPORTANT:** Voir le diagramme de l'assemblage final pour aider à identifier les côtés gauche et droit de l'arbre de rôtisserie avant de le placer dans l'unité. Le côté droit a deux encoches et la gauche en a une.

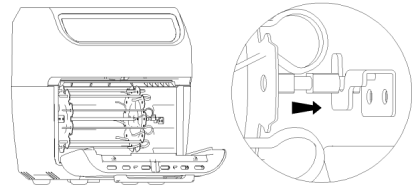


Fig. F-Côté droit

**Placer le couvercle de protection dans l'unité**

1. Insérez le couvercle de protection dans le haut de l'appareil, protégez les aliments et évitez de toucher l'élément chauffant. (Fig. G)
2. Couvercle de protection est démontable, facile à enlever et à nettoyer. (Fig. H)

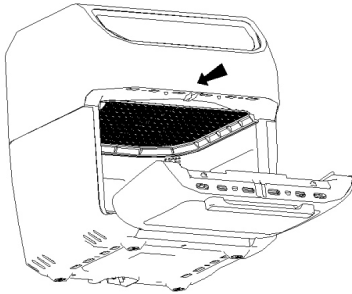


Fig. G

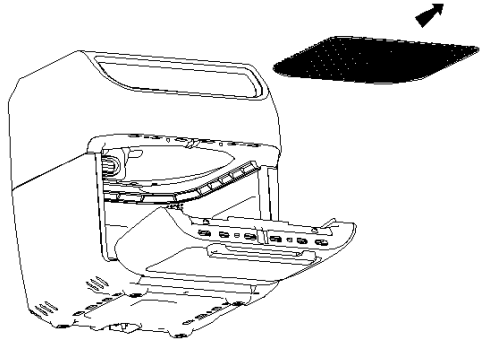


Fig. H

**Placez la vitre de porte dans l'appareil**

- Vitre de porte est démontable, facile à enlever et à nettoyer. (Fig. I)  
Si la vitre de porte n'est insérée, l'appareil ne peut pas fonctionner.

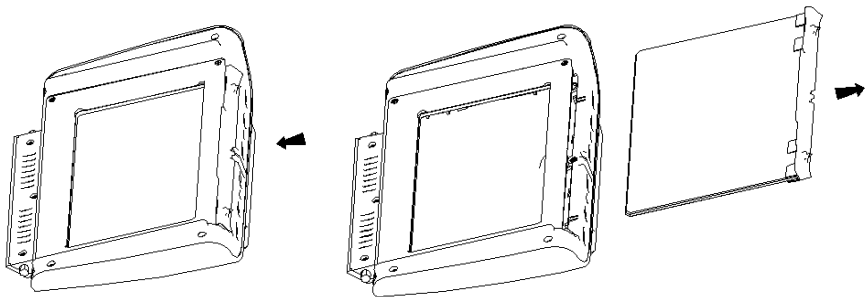
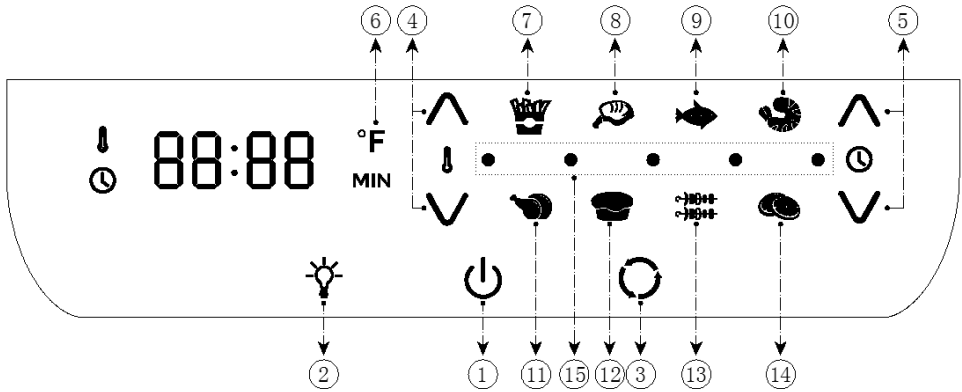


Fig. I



## Utilisation du Panneau de Commande Numérique



**1. Bouton d'alimentation / démarrage-arrêt-** Une fois que l'appareil est branché, le bouton d'alimentation s'allume.

Si vous sélectionnez le bouton d'alimentation une fois, le panneau complet s'allumera. Si vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt une seconde fois, le processus de cuisson est activé à la température par défaut de 370°F (190°C) et à la durée de 15 minutes. Si vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt à tout moment pendant le processus de cuisson, l'appareil s'éteindra et l'affichage s'éteindra immédiatement ainsi que le voyant de fonctionnement dans les 20 secondes. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour "refroidir" l'appareil.

**2. Éclairage interne-**La sélection de ce bouton vous permet de vérifier la progression de la cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement.  
NOTE : L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson mettra l'appareil en pause. L'éclairage interne s'illuminera si les portes s'ouvrent.

**3. Bouton de Rotation-**Sélectionnez ce bouton lors de la cuisson de quoi que ce soit en utilisant le mode Rôtisserie. La fonction peut être utilisée avec n'importe quel pré-réglage. L'icône clignotera pendant son utilisation. n'importe quel pré-réglage. L'icône clignotera pendant son utilisation.

**4. Bouton de contrôle de la température-**Ces boutons vous permettent d'augmenter ou d'abaisser la température de cuisson par intervalles de 5°F (15°C) à partir de 150°F (65°C) à 400°F (200°C). La déshydratation est de 90°F (30°C) à 170°F (75°C).

**5. Bouton de contrôle du temps-** Ces boutons vous permettent de sélectionner le temps de cuisson exact à la minute, de 1 à 60 minutes dans tous les modes, sauf en cas de déshydratation, qui utilise des intervalles de 30 minutes et un temps de fonctionnement de 2 à 24 heures.

**6. Affichage numérique LED-** L'affichage numérique basculera entre la température et le temps restant pendant le processus de cuisson.

**7-14. Préréglages de cuisson-**La sélection de l'un de ces pré-réglages permet de régler la durée et la température sur un paramètre par défaut pour cet aliment particulier. Vous pouvez annuler ces pré-réglages à l'aide des boutons Temps et Température. Voir les pré-réglages à la page suivante.

**15. Voyants de fonctionnement-** Ces voyants clignotent en séquence pendant la cuisson et continuent de clignoter pendant 20 secondes après l'arrêt de l'appareil.

## Préréglages de cuisson

### Bouton Prédéfini Tableau de cuisson

\*Le temps de cuisson du poulet rôti entier varie en fonction du poids. Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température interne conformément au tableau ci-dessous.

Bouton Prédéfini	Température	Temps
7. Français Frites	400° F(200° C)	15 minutes
8. Steaks / Côtelettes	370° F(185° C)	25 minutes
9. Poisson	390° F(200° C)	15 minutes
10. Crevettes	320° F(160° C)	12 minutes
11. Poulet	370° F(185° C)	40 minutes
12. Cuisson	350° F(175° C)	30 minutes
13. Rôtisserie	400° F(200° C)	30 minutes
14. Déshydrateur*	90° F(30° C)	4 heures. (*2-24 heures.)

### Utilisation de la four friteuse à air sans prééglages

Une fois que vous êtes familier avec le four friteuse à air électrique, vous voudrez peut-être expérimenter avec le vôtre.



### Avertissement

N'utilisez jamais un récipient de cuisson rempli d'huile de cuisson ou de tout autre liquide avec cet appareil ! Un risque d'incendie ou des blessures corporelles pourraient en résulter.

### Température interne Tableau des viandes

Ce tableau doit être utilisé pour vérifier la température interne des viandes cuites. Normes de sécurité alimentaire de l'USDA.

Aliment	Type	Température interne
Viande bovine	Haché	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-moyens	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-saignant	145° F(63° C)
Poulet & Dinde	Poitrine	165° F(75° C)
	Moulu, farci	165° F(75° C)
	Oiseau entier, pattes, cuisses, ailes	165° F(75° C)
Poissons et mollusques	Tout type	145° F(63° C)
Agneau	Terre	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-moyens	160° F(70° C)
	Steaks, rôtis-saignant	145° F(63° C)
Porc	Côtelettes, haché, côtes levées, rôtis	160° F(70° C)
	Jambon entièrement cuit	140° F(60° C)

## Instructions générales d'utilisation

### Avant d'utiliser le four friteuse à air électrique pour la première fois

1. Lisez tous les autocollants et étiquettes de matériel et d'avertissement.
2. Enlevez tous les matériaux d'emballage, labels et autocollants.
3. Lavez toutes les pièces et tous les accessoires utilisés pour la cuisson à l'eau chaude savonneuse.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil de cuisson avec un chiffon propre et humide.

**NOTE** : Ne jamais laver ou immerger l'appareil de cuisson dans l'eau.

**NOTE** : Lors de l'utilisation de cet appareil, ne remplissez jamais un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide quelconque. Cet appareil cuit uniquement à l'air chaud.

### Préparation à l'utilisation

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

### Un appareil polyvalent

La four friteuse à air est conçue pour cuisiner une grande variété de vos aliments préférés. Les graphiques et les tableaux fournis dans ce manuel et le Guide des recettes vous aideront à obtenir d'excellents résultats. Veuillez vous référer à ces informations pour les réglages de temps/ température et les quantités d'aliments appropriées.



### Avertissement

- **NE mettez JAMAIS** rien sur l'appareil.
- **NE Couvrez JAMAIS** les orifices d'aération sur le dessus et l'arrière de l'unité de cuisson.
- **NE REMPLISSEZ JAMAIS** un récipient de cuisson avec de l'huile ou du liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil de cuisson à l'air chaud seulement.
- **N'utilisez JAMAIS** la porte du four comme un endroit pour reposer un panier de friture chaud rempli d'aliments. Le panier de friture chaude pourrait endommager la porte de la friteuse ou faire basculer l'appareil. Des blessures corporelles pourraient en résulter.
- **Utilisez TOUJOURS** des gants de four pour retirer les grilles de ventilation chaudes.

## Cuisson avec le four friteuse à air électrique

1. Placez les ingrédients sur une grille de ventilation, un des accessoires de la rôtissoire, ou dans le panier à mailles rotatives.
2. Placez la grille de ventilation, le panier à mailles rotatives ou la broche de la rôtissoire, dans l'appareil et fermez la porte de la friteuse. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise dédiée 220 à 240 V.
3. Lorsque le panier à mailles rotatives ou la rôtissoire et les aliments sont en place, appuyez une fois sur le bouton d'alimentation (page 10, fig. 1).
4. Sélectionnez une fonction préréglée (page 10, Figs. 7-14) ou réglez manuellement la température, puis appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. Le temps (page 10, figs. 4 et 5). Reportez-vous aux instructions détaillées du panneau de commande à la page 11.
5. Si une fonction préréglée a été sélectionnée, l'appareil démarre automatiquement le cycle de cuisson. En revanche, si la température et l'heure ont été réglées manuellement, vous devez appuyer sur le bouton d'alimentation pour commencer le cycle de cuisson.

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

**NOTE :** Consultez les tableaux de ce manuel ou les livres de recettes pour déterminer les réglages corrects.

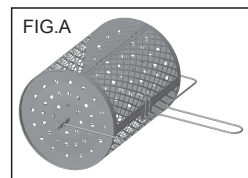
### Conseils

- Les aliments de plus petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros.
- De grandes quantités d'aliments ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que de plus petites quantités.
- "Retourner " ou tourner des aliments de plus petite taille à mi-chemin du processus de cuisson, assure que tous les morceaux sont frits uniformément.
- Il est suggéré de mettre un peu d'huile végétale sur des pommes de terre fraîches pour un résultat plus croustillant.
- Lorsque vous ajoutez un peu d'huile, faites-le juste avant la cuisson.
- Les collations normalement cuites au four peuvent également être cuites dans le four friteuse à air.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule ou un plat dans le four friteuse à air lorsque vous faites cuire un gâteau ou une quiche. Un moule ou un plat est également suggéré pour la cuisson d'aliments fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez utiliser le four à friteuse Power Air pour réchauffer les aliments. Réglez simplement la température à 300 °F (150 °C) pendant 10 minutes maximum.

### Important

#### Retrait des aliments cuits ou chauds

Pour retirer les aliments cuits ou chauds, utilisez la manche de tournebroche (Fig. A), ou les gants de four. La manche de tournebroche peut également être utilisé avec le tournebroche.



## Avertissement

- Pendant le processus de cuisson, le panier à maille rotative et d'autres accessoires deviendront trop chauds. Lorsque vous le retirez pour vérifier la progression, assurez-vous d'avoir un trivet ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour le régler. **Ne placez JAMAIS** le panier à maille rotative directement sur un comptoir ou une table.
- Les accessoires de cuisson seront chauds pendant le processus de friture à l'air. Portez des mitaines de four et manipulez avec soin pour **ÉVITER LES BLESSURES.**

Produits alimentaires	Min-Max	Temps*	Température	Commentaires
Frites surgelées fines	1 1/4-3cups	15-16 min.	400° F(200° C)	
Frites surgelées épaisses	1 1/4-3cups	15-20 min.	400° F(200° C)	
Frites maison	1 1/4-3 1/4cups	10-16 min.	400° F(200° C)	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faits maison	1 1/4-3 1/4cups	18-22 min.	360° F(182° C)	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre faits maison	1 1/4-3cups	12-18 min.	360° F(182° C)	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Hash Browns	1cup	15-18 min.	360° F(182° C)	
Gratin de pommes de terre	2cups	15-18 min.	400° F(200° C)	
Bifteck	1/4-1.1 lb.	8-12 min.	360° F(182° C)	
Côtelettes	1/4-1.1 lb.	10-14 min.	360° F(182° C)	
Hamburger	1/4-1.1 lb.	7-14 min.	360° F(182° C)	
Rouleau de saucisse	1/4-1.1 lb.	13-15 min.	400° F(200° C)	
Pilons de poulet	1/4-1.1 lb.	18-22 min.	360° F(182° C)	
Poitrine de poulet	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	360° F(182° C)	
Rouleaux de printemps	1/4-3/4 lb.	15-20 min.	400° F(200° C)	prêt-à-cuire
Pépites de poulet surgelées	1/4-1.1 lb.	10-15 min.	400° F(200° C)	prêt-à-cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	1/4-1.1 lb.	6-10 min.	400° F(200° C)	prêt-à-cuire
Bâtonnets de mozzarella	1/4-1.1 lb.	8-10 min.	360° F(182° C)	prêt-à-cuire
Légumes farcis	1/4-1.1 lb.	10 min.	320° F(160° C)	
Gâteau	1 1/4cups	20-25 min.	320° F(160° C)	Utilisez une assiette de four
Quiche	1 1/2cups	20-22 min.	360° F(182° C)	Utilisez papier d'étain /une assiette de four
Muffins	1 1/4cups	15-18 min.	400° F(200° C)	Utilisez papier d'étain
Collations sucrées	1 1/2cups	20 min.	320° F(160° C)	Utilisez papier d'étain /une assiette de four
Anneaux d'oignon congelés	1 lb.	15 min.	400° F(200° C)	

Le tableau ci-dessus vous aidera à choisir les réglages de base pour les ingrédients sélectionnés.

\*Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous démarrez avec un appareil froid.

NOTE : N'oubliez pas que ces réglages sont des indications aériennes. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

### **Paramètres**

Ce tableau vous aidera à sélectionner la température et la durée correctes pour obtenir les meilleurs résultats. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec le processus de cuisson de la friteuse à air, vous pourrez ajuster ces paramètres en fonction de vos besoins personnels.

### **Pourboire**

Réglez la minuterie sur 1/2 du temps nécessaire pour la recette et la cloche de la minuterie vous alertera quand il est temps de « retourner » votre nourriture. Lorsque vous entendez la cloche de la minuterie, le temps de préparation prédéfini s'est écoulé.

## **Nettoyage et stockage**

### **Nettoyage**

Nettoyez le four friteuse à air après chaque utilisation. Le panier à maille rotative et d'autres accessoires sont en acier inoxydable durable et sont sans danger pour le lave-vaisselle. N'utilisez jamais de produits ou d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces. Les aliments collés doivent être trempés dans de l'eau chaude savonneuse pour être facilement retirés.

1. Retirez le cordon d'alimentation de la prise murale et assurez-vous que l'appareil est bien refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon chaud, moitié et un détergent doux.
3. Pour nettoyer la porte du four, sortez-la en la soulevant à un angle de 45° tout en la 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 dans le 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, enlevez les résidus alimentaires indésirables de l'écran supérieur avec une brosse de nettoyage.

### **Rangement**

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et secs.
3. Placez l'appareil dans un endroit propre et sec.

## Dépannage

Problème	Possible	CauseSolution
Le four friteuse à air électrique ne fonctionne pas	La solution matérielle-logicielle n'est pas branchée. Vous n'avez pas activé l'appareil, en définissant le temps de préparation et la température	Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale Avec le panier en place, réglez la température et le temps. Vérifiez que la porte est fermée.
Aliments non cuits	Le panier à maille rotative est surchargé. La température est trop basse.	Utilisez des lots plus petits pour une friture plus uniforme. Augmentez la température et continuez à cuire.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être "tournés" pendant le processus de cuisson.	Voir Opérations générales dans ce manuel.
Fumée blanche provenant de l'unitéLes frites	L'huile est utilisée. Les accessoires ont un excès de résidus de graisse de la cuisson précédente.	Essuyez pour éliminer l'excès d'huile. Nettoyez le panier à mailles rotatives après chaque utilisation.
Français ne sont pas frits uniformément	Mauvais type de pomme de terre utilisée. Pommes de terre mal rincées pendant la préparation.	Utilisez des pommes de terre fraîches et fermes. Utilisez des bâtonnets coupés et séchez-les pour éliminer l'excès d'amidon.
Frites air pas croustillant	Les frites crues ont trop d'eau.	Séchez les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de vaporiser l'huile. Coupez les bâtons plus petits. Ajoutez un peu plus d'huile.
La porte s'est desserrée	La porte s'est détachée de la charnière	Comme la porte est légèrement ouverte (environ 1 pouce / 2,5 cm de la position fermée), alignez la charnière de sorte que les joints tombent dans les fentes. Fermez ensuite la porte.

## Spécifications électriques

Tension	Fréquence	Puissance
120VAC	60Hz	1700W

### ÉLIMINATION RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !  
N'oubliez pas de respecter les réglementations locales : remettez les équipements électriques qui ne fonctionnent pas à un centre d'élimination des déchets approprié.

