



## AIR FRYER 3.2 L / 3.4 QT. CAPACITY

Model No. AF-350BK & AF-350W



Operating and Safety Instructions

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



## READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

**⚠️ WARNING**— To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure the product is unplugged from the electrical outlet and allowed to cool before assembling, disassembling, relocating, or cleaning it.
- **Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.**
- Do not immerse the Base, Power Cord, or Plug of this product in or expose the Power Cord or Plug to water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when handling product. Use protective oven mitts or gloves when removing the Lid or handling hot containers to avoid burns or personal injury.
- Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- Do not use attachments not recommended or sold by the product manufacturer.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven, or other heated surfaces.
- Use extreme caution when moving an appliance containing hot food, water, or other liquids.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Use appliance on a table or flat surface. Keep the product away from curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials.
- Do not plug or unplug the product from the electrical outlet with a wet hand.
- This product is intended solely for non-commercial, non-industrial, household use in cooking of food for human consumption; do not use the product outdoors or for any other purpose.
- Do not let cord hang over edge of table or counter where it may be tripped over or pulled. Do not allow cord to touch hot surfaces. Do not apply stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.

- Do not operate the product if it has a damaged or cut Power Cord or plug, if wires are exposed, if it malfunctions, if it is dropped or damaged, or if the Motor Housing is dropped in or exposed to water.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself.

**SPECIAL INSTRUCTIONS:**

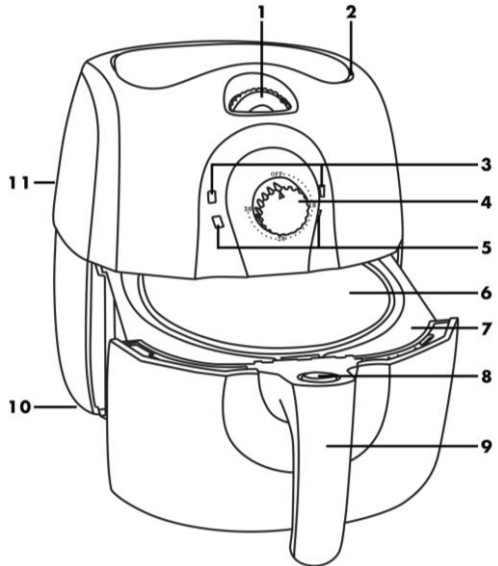
A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

**WARNING:** This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

**Parts:**

1. Thermostat
2. Ventilation slots
3. Temperature control LED
4. Timer
5. Power LED
6. Basket
7. Pan
8. Release Button
9. Handle
10. Ventilation slots (rear)
11. Ventilation slots (rear)



**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

## **Before First Use**

**IMPORTANT:** Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

**WARNING:** Do not place any part of the product in a dishwasher.

1. Make sure the Fryer is unplugged.
2. To remove any dust that may have accumulated, wash the Fryer Basket with warm soapy water and dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the Fryer with a damp towel. Dry thoroughly.

**Note:** NEVER immerse the fryer body, cord, or plug in water.

## **Using Your Fryer:**

**Attention:** *First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.*

**Note:** This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

1. Turn the thermostat (1) and the timer (4) to the "OFF" position.
2. Remove the pan (7) and the basket (6) by lifting them from the air fryer by the handle (9).
3. Place the food in the basket (6).
4. Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer.

**WARNING:** Never use the pan without the basket in it.

5. Insert the mains plug into a socket that is always easily accessible.
6. Set the thermostat (1) to the desired temperature.

**Note:** If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

7. Set the timer (4) to the desired time.
8. The air fryer then switches itself on. The power LED (5) lights up in operating mode. Once the set temperature is reached, the temperature control LED (3) also lights up.
9. The air fryer switches off automatically upon expiry of the time indicated by the timer (4). A beep sounds once the timer (4) has reached the "OFF" position. You can also manually turn the timer (4) back to the "OFF" position to switch off the air fryer directly.
10. Then remove your food by lifting the pan (7) up by the handle (9).

**Note:** Some food should be shaken halfway through the cooking time to ensure that it is cooked evenly. To do so, set the timer (4) to half the cooking time. Thus, a beep sounds when you need to shake the food. Lift the pan (7) and basket (6) by the handle (9) from the air fryer and shake the food. Then reinsert the pan (7) and basket (6) into the air fryer. Once the pan (7) and basket (6) are correctly reinserted, set the timer (4) to the remaining cooking time to complete the full cooking time.

## Cleaning Your Fryer:

⚠️ Remove the plug from the socket **before** cleaning as there is a risk of an electric shock!

⚠️ Wait until the air fryer has cooled down completely (30mins). Otherwise, there is a risk of burns!

• **The air fryer itself must not be immersed in water as there is a risk of an electric shock!**

• The pan (7) and the basket (6) can be removed for cleaning. First, remove large remaining food particles.

• The pan (7) and basket (6) can then be cleaned in a basin of warm water and washing-up liquid. Rinse the pan (7) and basket (6) with clear water afterwards and dry them completely before inserting them again. **Never use a wire brush or other abrasive objects.**

**Note:** The pan (7) and basket (6) are also dishwasher-proof.

• Use a slightly damp cloth to clean the inner and outer surfaces and never use any solvent or cleaner that would corrode the plastic materials.

Temperature Guide:	QUANTITY	COOKING TIME	TEMPERATURE
<b>Potatoes and Chips</b>			
Frozen chips (thin)	300-500g	12-18 minutes	200°C
Frozen chips (chunky)	300-500g	11-20 minutes	200°C
Homemade chips	300-700g	18-25 minutes	180°C
Homemade wedges	300-800g	18-22 minutes	180°C
Homemade potato cubes	300-750g	12-18 minutes	180°C
Homemade rösti	250g	15-18 minutes	180°C
Gnocchi (filled or unfilled)	300-750g	16-20 minutes	200°C
<b>Meat and poultry</b>			
Steak	100-500g	8-12 minutes	180°C
Pork chop	100-500g	10-16 minutes	180°C
Chicken leg	100-500g	15-22 minutes	180°C
Pork strips	100-500g	10-14 minutes	180°C
Hamburger	100-500g	7-14 minutes	180°C
Sausage roll	100-500g	13-15 minutes	200°C
Chicken breast	100-500g	10-15 minutes	180°C
Frozen pork ribs	400-800g	12-16 minutes	200°C
<b>Snacks</b>			
Frozen spring rolls	100-400g	6-12 minutes	200°C
Frozen chicken nuggets	100-500g	6-10 minutes	200°C
Frozen fish fingers	100-400g	6-10 minutes	200°C
Frozen cheese snacks (breaded)	100-400g	8-10 minutes	180°C
Stuffed vegetables (breaded)	100-400g	8-10 minutes	160°C
<b>Baking</b>			
Muffins	300g	15-18 minutes	200°C
Cake	300g	20-25 minutes	160°C
Quiche	400g	20-22 minutes	180°C
Sweet snacks	400g	18-22 minutes	160°C

**Note:** Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

## **Recipes**

**Tip:** A variety of pre-made packaged foods can be cooked in the Air fryer. As a guide, lower the conventional oven temperature by 70 degrees and reduce the cooking time by half. Exact times and temperatures will vary by food.

### **Homemade Thick Cut Fries:**

Ingredients:

500g large, waxy potatoes

½ tbsp. cooking oil (such as olive oil)

- Peel the potatoes and cut into long 8mm-thick sticks.
- Soak the potato sticks in water for at least 30 minutes. Then drain them thoroughly and dry them with kitchen paper.
- Preheat the air fryer to 150°C. Dip the potato sticks carefully in oil in a large bowl and place them in the basket (6).
- Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer and set the timer (4) to 5 minutes. Pre-fry the chips (potato sticks) until they are cooked and crispy; then let them cool.
- Now increase the temperature of the air fryer to 200°C. Reinsert the pan (7) and basket (6) with the chips into the air fryer and set the timer (4) to 12-16 minutes. Fry the chips (potato sticks) until they are golden brown. We recommend that you shake the chips after 1/3 and 2/3 of the cooking time to ensure that they are cooked evenly.

### **Stuffed Puff pastry**

Ingredients:

200g (frozen or chilled) ready-made puff pastry


2 tbsp. milk

Filling:

- Apple and cinnamon:
- Mix half an apple cut into small pieces with
- ½ tbsp. sugar,
- 1 teaspoon of grated orange zest and
- 1 teaspoon of cinnamon.

- Preheat the air fryer to 200°C.
- Cut the dough into 16 squares of 5 x 5cm in size and place a heaped teaspoon of filling on each square.
- Fold the squares into triangles and moisten the edges with a little water. Press the edges together firmly with a fork.
- Place eight appetizers in the basket (6) and glaze with milk. Insert the pan (7) and basket (6) into the air fryer and set the timer (4) to 10 minutes. Fry the appetizers until they are golden brown.
- Fry the remaining appetizers in the same manner. Serve the puff pastry appetizers on a platter.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY


 Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it.

### CUSTOMER RECORD

Date of Purchase \_\_\_\_\_ Store/Dealer \_\_\_\_\_


Model/Item No: \_\_\_\_\_


**THIS WARRANTY APPLIES TO PRODUCTS PURCHASED AND USED IN THE U.S. ONLY.** This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition. This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse.


 **THIS WARRANTY EXTENDS ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER. KEEP THE ORIGINAL SALES RECEIPT, AS PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO MAKE A WARRANTY CLAIM.**

This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than that specified on the rating label (E.G., 120V~60Hz). We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty. This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you. To make a warranty claim do not return this appliance to the store.

### **TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND/OR TROUBLESHOOTING INFORMATION:**

 Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

 Monday through Friday: 9:00am – 5:00pm PST.

 Email at [info@brentwoodus.com](mailto:info@brentwoodus.com)

 Go online at [www.brentwoodus.com](http://www.brentwoodus.com)



## FREIDORA 3.2 L / 3.4 QT. de Capacidad

Model No. AF-32MBK



Instrucciones de Operación y Seguridad

-SOLO PARA USO DOMESTICO-



# MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



## LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

### ANTES DE USAR

**⚠️ ADVERTENCIA** - Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos de calentamiento, en agua o enjuague bajo el grifo
- Evitar que el líquido entre en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta o evite cualquier contacto de los elementos de calefacción.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar el recipiente con aceite puede provocar un incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No vaya a ninguna persona no autorizada para reemplazar o arreglar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10 cm de espacio libre encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato con ningún otro fin que el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire, Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si el humo oscuro sale del aparato. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de quitar la tapa del aparato.
- Asegúrese de colocar el aparato en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente. Puede que no sea adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos tales como cocinas de personal, granjas,

moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales con las instrucciones del manual del usuario, Podría rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe el aparato mientras no lo use.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para el mango o la limpieza con seguridad.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES:

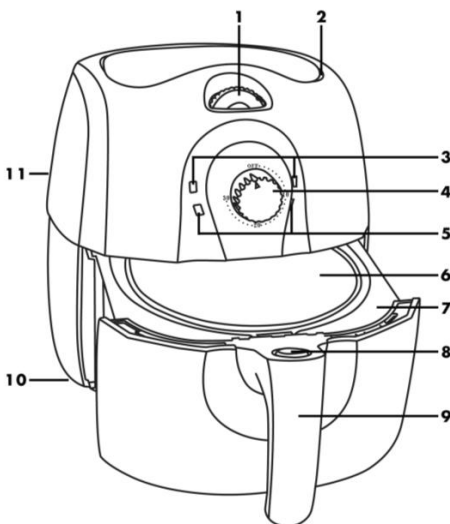
Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

**ADVERTENCIA:** Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad . El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente , intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.

### Partes:

- 1 termostato
- 2 ranuras de ventilación
- 3 LED de control de temperatura
- 4 temporizador
- 5 LED de potencia
- 6 Cesta
- 7 sartén
- 8 botón de liberación
- 9 manija
- 10 ranuras de ventilación (trasera)
- 11 ranuras de ventilación (trasera)



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
COMO REFERENCIA**

### **Antes del Primer Uso:**

**IMPORTANTE:** Por favor, revise todo el material de empaque con cuidado antes de tirar ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de empaque.

**ADVERTENCIA:** No coloque el cuerpo del motor en el agua.

1. Asegúrese que la freidora este desconectada.
2. Para quitar el polvo que se haya acumulado, lavar la cesta de la freidora con agua tibia y jabón y secar bien. Limpie el interior y el exterior de la freidora con una toalla húmeda. Secar a fondo.

**Nota:** NUNCA sumerja el cuerpo de la freidora, el cable o el enchufe en agua.

3. Desbloquear la tapa presionando el botón de liberación de la tapa.
4. Retire la cesta freidora pulsando el botón de liberación de la manija y levante la cesta para freír.

### **Utilización de su freidora;**

**Atención:** En el primer uso puede salir un ligero olor o pequeño humo tras el calentamiento, es normal. Este es un resultado de la reacción química del elemento de calentamiento. Rápidamente se va.

1. Retire cuidadosamente la sartén de la freidora y coloque los ingredientes en la cesta.
2. Deslice el recipiente hacia atrás en la freidora, alinee cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

**ADVERTENCIA:** Nunca utilice la sartén sin la cesta en ella.

3. Para encender el aparato, gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido
4. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.

**Nota:** Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ingredientes en su interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere a que se apague la luz de calentamiento (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llene la cesta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

5. Algunos ingredientes requieren agitar a medio camino durante el tiempo de preparación. Para sacudir los ingredientes, tire de la sartén del aparato por el mango y agítelo. A continuación, deslice la bandeja de nuevo en la freidora.

**Precaución:** No presione el botón de la manija durante el temblor.

**Sugerencia:** Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la cacerola y agitar la cesta solamente. Para ello, tire de la bandeja del aparato, colóquela en una superficie resistente al calor y presione el botón del mango. Y levante la cesta de la sartén

6. Cuando oiga el timbre del temporizador, el tiempo de preparación del set ha transcurrido. Tire de la sartén del aparato. Compruebe si los ingredientes están listos.
7. Para quitar los ingredientes, tire de la sartén de la freidora y presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la sartén.

### Limpieza de la freidora:

**ADVERTENCIA:** Siempre apague el aparato en "Off" y desenchufe el producto, deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
2. Limpie la cacerola y la cesta con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva.
3. Puede usar el líquido desengrasante para quitar cualquier alimento restante.

**Sugerencia:** Si el alimento está pegado a la canasta o a la parte inferior de la sartén, llene la cacerola con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la canasta en la sartén y deje que la cacerola y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

**IMPORTANTE:** Nunca sumerja la base ni limpie con agua corriente.

### **Tiempos de Fritura y Guía de Temperatura:**

	<b>CANTIDAD</b>	<b>HORA DE COCINAR</b>	<b>TEMPERATURA</b>
<b>Potatoes and Chips</b>			
Frozen chips (thin)	300-500g	12-18 minutes	200°C
Frozen chips (chunky)	300-500g	11-20 minutes	200°C
Homemade chips	300-700g	18-25 minutes	180°C
Homemade wedges	300-800g	18-22 minutes	180°C
Homemade potato cubes	300-750g	12-18 minutes	180°C
Homemade rösti	250g	15-18 minutes	180°C
Gnocchi (filled or unfilled)	300-750g	16-20 minutes	200°C
<b>Meat and poultry</b>			
Steak	100-500g	8-12 minutes	180°C
Pork chop	100-500g	10-16 minutes	180°C
Chicken leg	100-500g	15-22 minutes	180°C
Pork strips	100-500g	10-14 minutes	180°C
Hamburger	100-500g	7-14 minutes	180°C
Sausage roll	100-500g	13-15 minutes	200°C
Chicken breast	100-500g	10-15 minutes	180°C
Frozen pork ribs	400-800g	12-16 minutes	200°C
<b>Snacks</b>			
Frozen spring rolls	100-400g	6-12 minutes	200°C
Frozen chicken nuggets	100-500g	6-10 minutes	200°C
Frozen fish fingers	100-400g	6-10 minutes	200°C
Frozen cheese snacks (breaded)	100-400g	8-10 minutes	180°C
Stuffed vegetables (breaded)	100-400g	8-10 minutes	160°C
<b>Baking</b>			
Muffins	300g	15-18 minutes	200°C
Cake	300g	20-25 minutes	160°C
Quiche	400g	20-22 minutes	180°C
Sweet snacks	400g	18-22 minutes	160°C



FRITEUSE DE 3.2 L / 3.4 QT.

Model No. AF-32MBK



Consignes de sécurité et de fonctionnement

**-POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT-**

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



## LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION

**⚠ ATTENTION** — Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessure physique grave, veuillez lire les consignes qui suivent :

- Ce produit n'est pas conçu pour les enfants. Gardez hors de la portée des enfants et des animaux. Prenez garde lorsque vous utilisez cet appareil à proximité de jeunes enfants.
- Laisser refroidir l'appareil complètement et le débrancher avant de l'assembler, le désassembler, de le nettoyer ou de le déplacer.
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**
- Ne pas immerger la base, le câble d'alimentation ou la fiche électrique de ce produit dans l'eau ou autres liquides. Évitez de mettre en contact le câble d'alimentation ou la fiche électrique avec de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Servez-vous des poignées lors du déplacement de l'appareil. Utiliser des mitaines de four lors du retrait du couvercle ou lors de la manipulation de ce dernier afin d'éviter les brûlures ou les blessures.
- Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter les brûlures, les incendies, les blessures ou les bris lorsque l'appareil est en marche, car il produit chaleur et vapeur.
- N'utilisez pas d'accessoires non vendus et non recommandés par le fabricant. Les accessoires, lorsque vendus, peuvent devenir chauds lors de l'utilisation de la machine. Veuillez les laisser refroidir avant de les manipuler.
- Éloigner des brûleurs électriques ou à gaz, des fours en fonction et autres surfaces chauffées.
- Portez une attention particulière lors du déplacement d'appareils contenant des aliments ou des liquides chauds.
- Utilisez cet appareil dans un endroit bien aéré. Laissez un espace de 10 à 15 centimètres de chaque côté du produit afin de permettre une circulation d'air adéquate.
- Utiliser l'appareil sur une surface plane. Garder cet appareil loin des rideaux, des couvre-murs, de linge à vaisselle ou autre matériel inflammable. Ne branchez pas ou ne débranchez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- Ce produit est conçu uniquement pour une utilisation non commerciale, non industrielle. Il n'est pas conçu pour l'utilisation domestique de cuisson des aliments. Ce produit est pour une utilisation intérieure seulement et n'est conçu pour aucune autre utilisation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque le réservoir est vide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre de la surface sur laquelle l'appareil est installé, il pourrait vous faire trébucher ou s'altérer. Éloigner le câble des surfaces chaudes.
- Cesser immédiatement l'utilisation de l'appareil si le cordon est endommagé, si les fils du câble d'alimentation sont exposés, ou si l'appareil a été échappé ou a été endommagé, ou

si la tête du moteur a été échappée ou a été exposée à l'eau. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel.

- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit par vous-même.
- N'exercez pas de tension sur le câble d'alimentation, il pourrait se détériorer et ainsi briser.

## RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES :

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long. Une rallonge électrique n'est pas recommandée pour ce produit. Toutefois, s'il est nécessaire d'en utiliser une :

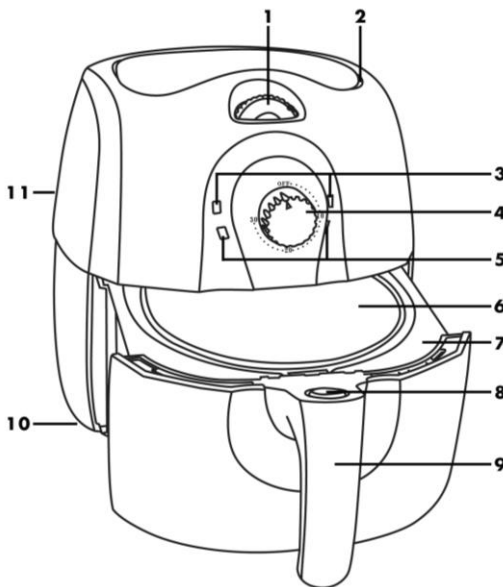
- Elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil
- Elle ne doit pas pendre de la surface sur laquelle elle est installée, pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement.

**ATTENTION:** Ce produit est équipé d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre) ce qui permet de réduire le risque de décharge électrique. Ceci est une mesure de sécurité additionnelle, vous parviendrez à brancher la fiche d'une seule manière. Cette prise s'adaptera uniquement à une prise polarisée. Si vous êtes incapable de brancher la fiche, tentez de l'inverser. Si vous ne parvenez toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne jamais utiliser la fiche avec une rallonge électrique à moins que vous ne puissiez complètement insérer la fiche dans la rallonge électrique. Ne pas altérer la fiche électrique. N'essayez pas de contourner le dispositif de sécurité que présente la fiche polarisée.



### Pièces:

- 1 thermostat
- 2 fentes de ventilation
- 3 LED de contrôle de température
- 4 minuterie
- 5 LED d'alimentation
- 6 panier
- 7 casseroles
- 8 bouton de libération
- 9 poignée
- 10 fentes de ventilation (arrière)
- 11 fentes de ventilation (arrière)



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

### **Avant la première utilisation**

**IMPORTANT:** Vérifiez attentivement tout le matériel d'emballage avant de le jeter pour vous assurer qu'aucun accessoire n'est resté à l'intérieur.

**AVERTISSEMENT:** Aucune pièce de cet appareil ne va au lave-vaisselle.

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée.
2. Pour vous assurer qu'il n'y a aucune accumulation de poussière dans le panier à friture, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le correctement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Séchez correctement.

**Note:** NE JAMAIS immerger le boîtier, le cordon ou la fiche dans l'eau.

3. Déverrouillez le couvercle en pressant le bouton de dégagement du couvercle.
4. Retirez le panier à friture en pressant le bouton de déblocage de la poignée et en soulevant le panier vers le haut.

### **Utilisation de votre friteuse :**

**Attention :** Une légère odeur ou un peu de fumée peuvent se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela est normal et est causé par la réaction chimique de l'élément chauffant. Le tout se résorbera rapidement.

**Note:** Ceci est une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de graisse.

1. Tourner le thermostat (1) et la minuterie (4) sur la position "OFF".
2. Retirez la casserole (7) et le panier (6) en les soulevant de la friteuse par la poignée (9).
3. Placez les aliments dans le panier (6).
4. Insérez la casserole (7) et le panier (6) dans la friteuse.

**AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais la casserole sans le panier.

5. Insérez la fiche secteur dans une prise toujours facilement accessible.
6. Réglez le thermostat (1) sur la température souhaitée.

**Remarque:** Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie à plus de 3 minutes et attendez que le témoin de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

7. Réglez la minuterie (4) sur l'heure souhaitée.
8. La friteuse est alors allumée. La LED d'alimentation (5) s'allume en mode de fonctionnement. Une fois la température réglée atteinte, la LED de contrôle de température (3) s'allume également.
9. La friteuse d'air s'éteint automatiquement à l'expiration du délai indiqué par la minuterie (4). Un bip retentit lorsque la minuterie (4) a atteint la position "OFF". Vous pouvez également ramener manuellement la minuterie (4) à la position "OFF" pour éteindre directement la friteuse.
10. Retirez ensuite vos aliments en soulevant la casserole (7) par la poignée (9).



**Remarque:** certains aliments doivent être secoués à mi-cuisson pour garantir une cuisson uniforme. Pour ce faire, réglez la minuterie (4) sur la moitié du temps de cuisson. Ainsi, un bip retentit lorsque vous devez secouer la nourriture. Soulevez la casserole (7) et le panier (6) par la poignée (9) de la friteuse et secouez les aliments. Ensuite, réinsérez la casserole (7) et le panier (6) dans la friteuse. Une fois la casserole (7) et le panier (6) correctement réinsérés, réglez la minuterie (4) sur le temps de cuisson restant pour terminer le temps de cuisson.

**Guide de temps et température de friture :**

Les temps de friture affichés dans ce tableau sont à titre indicatif seulement et devront être ajustés en tenant compte des différentes quantités, épaisseurs et préférences.

	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	TEMPÉRATURE
<b>Potatoes and Chips</b>			
Frozen chips (thin)	300-500g	12-18 minutes	200°C
Frozen chips (chunky)	300-500g	11-20 minutes	200°C
Homemade chips	300-700g	18-25 minutes	180°C
Homemade wedges	300-800g	18-22 minutes	180°C
Homemade potato cubes	300-750g	12-18 minutes	180°C
Homemade rösti	250g	15-18 minutes	180°C
Gnocchi (filled or unfilled)	300-750g	16-20 minutes	200°C
<b>Meat and poultry</b>			
Steak	100-500g	8-12 minutes	180°C
Pork chop	100-500g	10-16 minutes	180°C
Chicken leg	100-500g	15-22 minutes	180°C
Pork strips	100-500g	10-14 minutes	180°C
Hamburger	100-500g	7-14 minutes	180°C
Sausage roll	100-500g	13-15 minutes	200°C
Chicken breast	100-500g	10-15 minutes	180°C
Frozen pork ribs	400-800g	12-16 minutes	200°C
<b>Snacks</b>			
Frozen spring rolls	100-400g	6-12 minutes	200°C
Frozen chicken nuggets	100-500g	6-10 minutes	200°C
Frozen fish fingers	100-400g	6-10 minutes	200°C
Frozen cheese snacks (breaded)	100-400g	8-10 minutes	180°C
Stuffed vegetables (breaded)	100-400g	8-10 minutes	160°C
<b>Baking</b>			
Muffins	300g	15-18 minutes	200°C
Cake	300g	20-25 minutes	160°C
Quiche	400g	20-22 minutes	180°C
Sweet snacks	400g	18-22 minutes	160°C

### **Nettoyage de votre friteuse:**

**⚠️ AVERTISSEMENT:** Éteignez toujours l'appareil ("Off"), débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.

**⚠️ Retirez** la fiche de la prise avant le nettoyage car il existe un risque de choc électrique!

- La friteuse ne doit pas être immergée dans l'eau car il existe un risque de choc électrique!

- Le bac (7) et le panier (6) peuvent être retirés pour le nettoyage. Tout d'abord, retirez les grosses particules de nourriture restantes.

- La casserole (7) et le panier (6) peuvent alors être nettoyés dans une cuvette d'eau chaude et de liquide vaisselle. Rincez ensuite la casserole (7) et le panier (6) avec de l'eau claire et séchez-les complètement avant de les insérer à nouveau. N'utilisez jamais une brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.

Remarque: Le bac (7) et le panier (6) sont également résistants au lave-vaisselle.

- Utilisez un chiffon légèrement humide pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures et n'utilisez jamais de solvant ou de produit nettoyant susceptible de corroder les matières plastiques.

