



AIR FRYER 2L CAPACITY
FREIDORA DE AIRE 2L DE CAPACIDAD
FRITEUSE À AIR DE 2L CAPACITÉ

Model No.: AF-202 BK(BLACK) and AF-202BL(BLUE)



Operating and Safety Instructions

FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Instrucciones de Operación y Seguridad

SOLO PARA USO DOMESTICO

Consignes de Sécurité et de Fonctionnement

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT

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:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap.
- Do not allow water to enter the appliance to prevent electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the fry basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is operating.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local main voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, main cord or other parts.
- Do not use an unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 6 in. free space on the back and sides and 6 in. free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Be careful of hot steam and air when you remove the fry basket from the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the basket from the appliance.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable or safe to use in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we will be excused of any liability for damage caused.
- This product has no user-serviceable parts. Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please review the Warranty Policy on Page 8.
- **Always unplug the appliance when not in use.**
- The appliance needs approximately 60 minutes to cool down to safely handle and clean.

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.
- If this product is equipped with a polarized plug, one blade will be wider than the other blade; 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:

General Description (Fig.1)

- | | |
|------------------------------|------------------------|
| 1. Upper Housing | 2. Time Knob |
| 3. Temperature Control Knob | 4. Power Light |
| 5. Temperature Control Light | 6. Basket |
| 7. Basket Handle | 8. Air Outlet Openings |
| 9. Power Cord | |

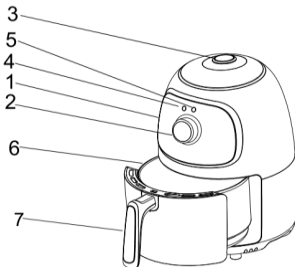


Fig.1

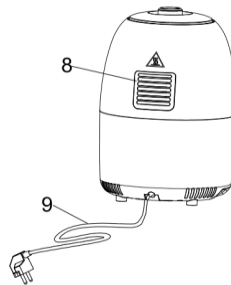


Fig.2

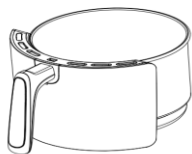


Fig.3



Fig.4

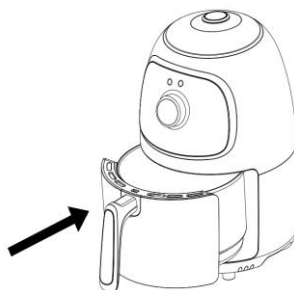


Fig.5

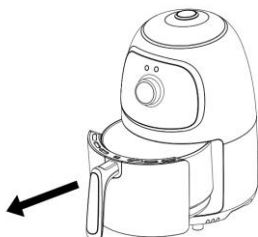


Fig.6

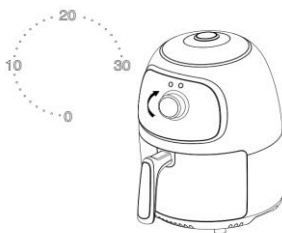


Fig.7

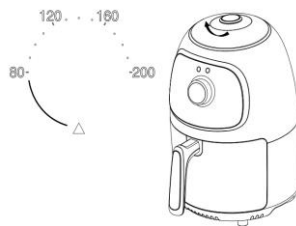


Fig.8

Automatic Shut-Off

This appliance is equipped with a timer, when the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and shuts off automatically. To shut off the appliance manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.

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. To remove any dust that may have accumulated, wash the Fry Basket with warm soapy water and dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the Air Fryer with a damp towel. Dry thoroughly. **Note:** NEVER immerse the air fryer body, cord, or plug in water.
2. **THIS IS AN OIL-FREE FRYER THAT WORKS WITH HOT AIR, DO NOT FILL THE FRY BASKET WITH OIL OR FRYING FAT.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Using Your Air 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.

1. Carefully pull the basket out of the air fryer (Fig. 6) and put the ingredients in the fry basket. (Fig. 4)
2. Slide the fry basket back into the air fryer, carefully align with the guides in the body of the air fryer. (Fig. 5).
3. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time. (Fig. 7) POWER LIGHT will light up, fan will start.
4. Turn the temperature control knob to the required temperature. (Fig. 8) See section “Settings” to determine the right 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 fry basket and turn the timer knob to the required preparation time.

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the fry basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the fry basket back into the air fryer. *Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*

Caution: Do not touch the fry basket during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the fry pan by the handle. The appliance needs approximately 60 minutes to cool down to safely handle and clean.

5. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the fry basket out of the appliance. Check if the ingredients are ready.
6. To remove ingredients, pull the fry basket out of the air fryer. Use a non-metal spatula or a pair of tongs to remove ingredients to a clean plate.
7. **DO NOT turn the fry basket upside down to dump the food on a plate, as any excess oil that has collected on the bottom of the fry basket, under the trivet, will leak onto the ingredients. These ingredients will be VERY HOT. WARNING: CAUTION DO NOT TOUCH ANY PART OF THE BASKET IMMEDIATELY AFTER USE.**
8. The Air Fryer is instantly ready for preparing the next batch once you have made the first batch.
9. DO NOT prepare overly greasy ingredients, such as sausage, in the air fryer.
10. You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300F for up to 10 minutes.

Cleaning Your Air Fryer:

WARNING: Always turn the appliance “Off,” unplug the product, and allow it to cool before cleaning or storing it.

1. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
2. Clean the fry basket and trivet with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.

3. You can use degreasing liquid to remove any remaining food.

Tip: If food is stuck to the basket or the trivet, fill the basket with hot soapy water. Put the trivet in the basket and let the trivet and the basket soak for approx. 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

IMPORTANT: Never submerge the base or clean under running water.

SETTINGS:

	Min-max Amount (oz)	Time (min.)	Temperature (°F)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	7-10.5	18-20	400	shake	
Thick frozen fries	7-10.5	20-25	400	shake	
Potato gratin	10.5	20-25	400	shake	
Meat & Poultry					
Steak	3.5-10.5	10-15	355		
Pork chops	3.5-10.5	10-15	355		
Hamburger	3.5-10.5	10-15	355		
Sausage roll	3.5-10.5	13-15	400		
Drumsticks	3.5-10.5	25-30	355		
Chicken breast	3.5-10.5	15-20	355		
Snacks					
Spring rolls	100-250	8-10	400	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	3.5-10.5	6-10	400	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	3.5-9	6-10	400		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	3.5-9	8-10	355		Use oven-ready
Stuffed vegetables	3.5-9	10	320		

Recipes:

French Fries

Serves 4

Ingredients

- 2 Russet potatoes
- 1 tablespoon olive oil

Directions:

1. Blanch the potatoes in water until tender.
2. Let cool. Cut into fries. Toss with olive oil and salt and pepper.
3. Place the potatoes into the Fry Basket and then into the Air Fryer.
4. Turn knobs to set cooking time to 18 minutes and temperature to 400 degrees.
5. Halfway through cooking, toss the fries. Shake periodically.

Chicken Wings


Makes 2 batches

Ingredients

- 10 large chicken drumettes
- Cooking spray
- 1/4 cup rice vinegar
- 3 tbsp honey
- 2 tbsp unsalted chicken stock
- 1 tbsp lower-sodium soy sauce
- 1 tsp toasted sesame oil
- 3/8 tsp crushed red pepper
- 1/2 clove of garlic, finely chopped
- 1 tbsp chopped unsalted roasted peanuts
- 1/2 tablespoon chopped fresh chives

Directions: Place chicken in single layer in air fryer basket; coat well with cooking spray. Cook at 400°F until skin is very crispy, 30 minutes, turning drumettes over halfway through cooking. Meanwhile, stir together vinegar, honey, stock, soy sauce, oil, crushed red pepper, and garlic in a small skillet. Bring to a simmer over medium-high; cook until slightly thickened and almost syrupy, 6 minutes. Place drumettes in a medium bowl. Add honey mixture and toss to coat. Sprinkle with peanuts and chives.

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 what is 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

 Go online at www.brentwoodus.com

PRECAUCIONES 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, descarga eléctrica, 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. Evite 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.
- No llene 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 con 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 propósito 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.
- 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.
- 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.
- No trate de examinar o reparar este producto usted mismo. Por favor lea la Póliza de Garantía en la Pagina 8.
- **Siempre desenchufe el aparato mientras no lo use.**

- El aparato necesita aproximadamente 60 minutos para enfriarse para el mango o la limpieza con seguridad.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Use 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:

- La potencia eléctrica marcada debe ser, como mínimo, igual a la del producto.
- Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 puntas, el cable de extensión debe ser un cable de conexión a tierra de 3 hilos.
- Coloque el cable de extensión de manera que no se extienda sobre la encimera o sobre la mesa donde se pueda tropezar o tirar de él.
- Si el aparato está equipado con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra hoja) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad. El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado sólo de una manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente, intente invertir el enchufe. Si el enchufe sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. Nunca utilice el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertarlo completamente en el cable de extensión. No altere el tapón. No intente anular el propósito de seguridad del enchufe polarizado.

Partes:

Descripción General (Fig.1)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Alojamiento Superior | 2. Perilla de Tiempo |
| 3. Perilla de Control de Temp. | 4. Luz de Encendido |
| 5. Luz de Control de Temp. | 6. Cesta |
| 7. Asa de Cesta | 8. Aberturas de Salida de Aire |
| 9. Cable de Alimentación | |

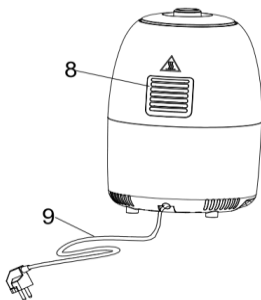
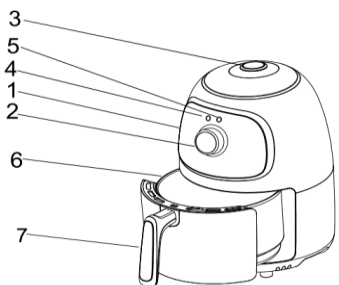


Fig.1

Fig.2

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

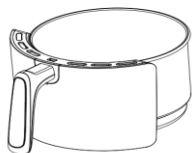


Fig.3



Fig.4

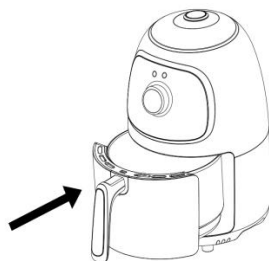


Fig.5

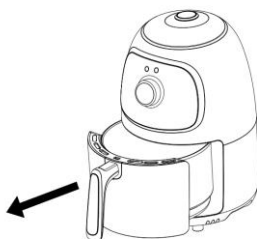


Fig.6

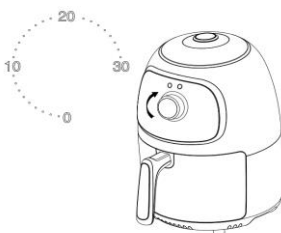


Fig.7

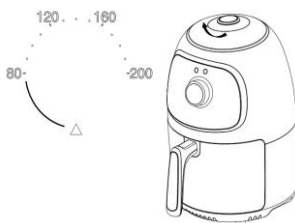


Fig.8

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 seque bien. Limpie el interior y el exterior de la freidora con una toalla húmeda. Seque a fondo.

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

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.

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.
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.

6. Cuando oiga el timbre del temporizador, el tiempo de preparación ha transcurrido. Jale el sartén del aparato. Compruebe si los ingredientes están listos.

7. Para quitar los ingredientes, jale de la sartén de la freidora y presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la sartén.

Limpiando la freidora:

ADVERTENCIA: Siempre apague el aparato 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 canasta y el protector con agua caliente, jabón para lavar platos y una esponja no abrasiva.

3. Puede usar un líquido desengrasante para eliminar cualquier alimento restante.

Consejo: si la comida está pegada a la canasta o al fondo de la sartén, llénela con agua caliente y un poco de detergente. Coloque la cesta en la bandeja y deje que la bandeja y la cesta se remojen durante unos 10 minutos.

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

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

AJUSTES:

	Min-max Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temp (°C)	Sacude	Información Extra
Patata y Patatas Fritas					
Papas Fritas Congeladas Finas	200-300	18-20	200	Sacude	
Papas Fritas Congeladas Guesas	200-300	20-25	200	Sacude	
Gratinado de Patatas	300	20-25	200	Sacude	
Carne y Aves					
Bistec	100-300	10-15	180		
Chuletas de Cerdo	100-300	10-15	180		
Hamburguesa	100-300	10-15	180		
Rollo de Salchichas	100-300	13-15	200		
Baquetas	100-300	25-30	180		
Pechuga de Pollo	100-300	15-20	180		
Snacks					
Rollos de Primavera	100-250	8-10	200	Sacude	Use Listo Para Horno
Nuggets de Pollo Congelados	100-300	6-10	200	Sacude	Use Listo Para Horno
Palitos de pescado congelados	100-250	6-10	200		Use Listo Para Horno

Bocadillos de Pan Rallado y Queso Congelado	100-250	8-10	180		Use Listo Para Horno
Verduras Rellenas	100-250	10	160		

Recetas:

Papas Fritas - Para 4 Personas

Ingredientes

- 2 Patata Russet
- 1 cucharada de aceite de oliva

Direcciones:

1. Escalde las papatas en agua hasta que estén tiernas.
2. Deje enfriar. Córtele en papas fritas. Revuelva con aceite de oliva y sal y pimienta.
3. Coloque las papas en la canasta de freír y luego en la freidora de aire.
4. Gire las perillas para ajustar el tiempo de cocción a 18 minutos y la temperatura a 400 grados.
5. A mitad de la cocción, mezcle las papas fritas. Agite periódicamente.

Alitas de pollo

Rinde 2 Lotes

Ingredientes

- 10 muslos de pollo grandes
- 1 cucharadita de aceite de sésamo tostado
- Spray de cocina
- 3/8 cucharadita de pimienta rojo triturado
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 1/2 diente de ajo, finamente picado
- 3 cucharadas de miel
- 1 cucharada de maní tostado sin sal, picado
- 2 cucharadas de caldo de pollo sin sal
- 1/2 cucharada de cebollino fresco picado
- 1 cucharada de salsa de soya baja en sodio

Direcciones: Coloque el pollo en una sola capa en la cesta de la freidora de aire; cubra bien con Spray de cocina. Cocine a 400°F hasta que la piel esté muy crujiente, 30 minutos, volteando los muslos hasta la mitad de la cocción.

Mientras tanto, mezcle el vinagre, la miel, el caldo, la salsa de soja, el aceite, el pimienta rojo triturado y el ajo en una sartén pequeña. Deje hervir a fuego lento a fuego medio-alto; cocine hasta que espese ligeramente y esté casi almibarado, 6 minutos. Coloque los muslos en un recipiente mediano. Agregue la mezcla de miel y revuelva para cubrir. Espolvoree con maní y cebollino.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez cet appareil ou tout autre appareil électrique, suivez toujours ces précautions de base, surtout en présence d'enfants.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

⚠️ AVERTISSEMENT-Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessures graves ou de dommages matériels, veuillez noter ce qui suit:

- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans de l'eau ou rincez sous le robinet
- Évitez tout liquide entrant dans l'appareil pour éviter les chocs électriques ou les courts-circuits.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier ou évitez tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Remplir la casserole avec de l'huile peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- O ne pas utiliser l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon d'alimentation ou d'autres pièces.
- Ne passez à aucune personne non autorisée pour remplacer ou corriger le cordon principal endommagé.
- Gardez le cordon d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains humides.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 6 po d'espace libre sur le dos et les côtés et 6 pouces d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée dans les ouvertures de sortie d'air, gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée sombre sortir de l'appareil. Attendez que les émissions de fumée s'arrêtent avant de retirer le solde de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, uniforme et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour usage domestique. Il peut ne pas convenir d'être utilisé de manière sûre dans des environnements tels que des cuisines de personnel, des fermes, des motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou qu'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pouvons refuser toute responsabilité pour les dommages causés.

- Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Ne tentez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie Page 8.
- **Toujours débrancher l'appareil sans l'utiliser.**
- L'appareil nécessite environ 60 minutes pour refroidir pour la poignée ou le nettoyage en toute sécurité

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES : Un court cordon d'alimentation est fourni afin de réduire les risques de s'enchevêtrer ou de trébucher dans un cordon plus long. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée avec ce produit, mais si elle doit être utilisée:

- La puissance électrique indiquée doit être au moins égale à celle du produit.
- Si le produit est d'un type de mise à la terre à 3 broches, la rallonge doit être un cordon de mise à la terre à 3 fils.
- Disposez la rallonge de façon à ce qu'elle ne se glisse pas sur le comptoir ou sur le dessus de la table où elle peut trébucher ou être tirée.
- Si l'appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre) pour réduire le risque de choc électrique. Il s'agit d'un dispositif de sécurité. La fiche ne s'insère dans une prise polarisée que dans un sens. Si vous n'arrivez pas à insérer la fiche dans la prise électrique, essayez de l'inverser. Si la fiche ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge sauf si vous pouvez insérer complètement la fiche dans la rallonge. Ne modifiez pas la fiche. N'essayez pas d'aller à l'encontre de la fonction de sécurité de la fiche polarisée.

Pièces:

Description Générale (Fig.1)

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Boîtier supérieur | 2. Bouton de temps |
| 3. Bouton de réglage de la température | 4. Voyant d'alimentation |
| 5. Témoin de contrôle de la température | 6. Panier |
| 7. Poignée du panier | 8. Ouvertures de sortie d'air |
| 9. Cordon d'alimentation | |

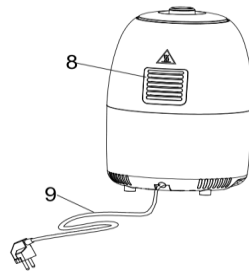
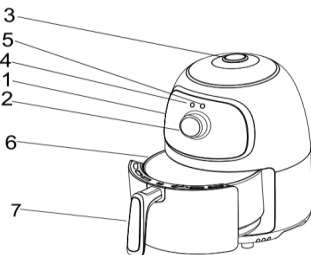


Fig.1

Fig.2

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

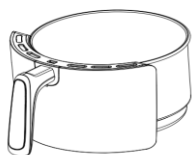


Fig.3



Fig.4

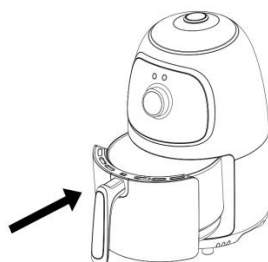


Fig.5

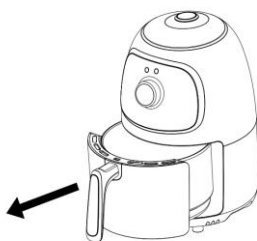


Fig.6

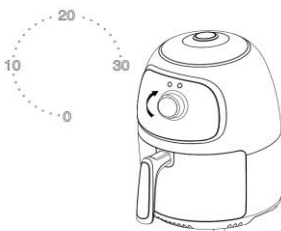


Fig.7

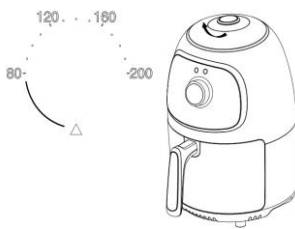


Fig.8

Arrêt Automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a décompté jusqu'à 0, l'appareil produit un son de cloche et s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, tournez le bouton de la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à 0.

Avant la première utilisation

IMPORTANT : Veuillez vérifier soigneusement tout le matériel d'emballage avant de le mettre au rebut car il peut contenir des pièces accessoires.

AVERTISSEMENT : Ne placez aucune partie du produit dans un lave-vaisselle.

1. Pour enlever la poussière qui a pu s'accumuler, laver le panier à frites à l'eau chaude savonneuse et le sécher complètement. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec une serviette humide. Séchez bien. Remarque : N'immergez JAMAIS le corps, le cordon ou la prise de la friteuse à air dans l'eau.
2. CECI EST UNE FRITEUSE SANS HUILE QUI FONCTIONNE À L'AIR CHAUD, NE REMPLISSEZ PAS LE PANIER À FRITES AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE DE FRITURE.

En utilisant votre friteuse à air:

Attention : La première utilisation peut provoquer une légère odeur ou une petite fumée lors du chauffage, c'est normal. Ceci est le résultat de la réaction chimique de l'élément chauffant. Cela disparaît rapidement.

1. Sortez délicatement le panier de la friteuse à air (Fig. 6) et mettez les ingrédients dans le panier à friture. (Fig. 4)
2. Glissez le panier à frites dans la friteuse, en l'alignant soigneusement avec les guides du corps de la friteuse. (Fig. 5).
3. Pour mettre l'appareil en marche, tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis. (Fig. 7) Le voyant POWER LIGHT s'allumera, le ventilateur se mettra en marche.
4. Tournez le bouton de réglage de la température à la température requise. (Fig. 8) Voir la section "Réglages" pour déterminer la bonne température.

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 la lumière de réchauffement s'éteigne (après environ 3 minutes). Ensuite, remplissez le panier à frites et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Pour agiter les ingrédients, tirez le panier à frites hors de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, glissez le panier à frites dans la friteuse. Conseil : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendrez la sonnerie de la minuterie lorsque vous devrez agiter les ingrédients. Cela signifie toutefois que vous devez à nouveau régler la minuterie sur le temps de préparation restant après l'agitation.

Attention: Ne pas toucher le panier à frites pendant et après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez la poêle qu'au niveau de la poignée. L'appareil a besoin d'environ 60 minutes de refroidissement pour être manipulé et nettoyé en toute sécurité.

5. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé est écoulé. Retirez le panier à frites de l'appareil. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
6. Pour retirer les ingrédients, tirez le panier à frites hors de la friteuse. Utilisez une spatule non métallique ou une paire de pinces pour retirer les ingrédients sur une assiette propre.
7. NE PAS retourner le panier à frites pour déposer les aliments sur une assiette, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond du panier à frites, sous le sous-plat, s'écoulera sur les ingrédients. Ces ingrédients seront TRÈS CHAUDS. AVERTISSEMENT : ATTENTION NE PAS TOUCHER UNE PARTIE DU PANIER IMMÉDIATEMENT APRÈS L'UTILISATION.
8. La friteuse à air est instantanément prête à préparer la prochaine fournée dès que vous avez fait la première fournée.
9. NE PAS préparer d'ingrédients trop gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air.
10. Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 300F pendant un maximum de 10 minutes.

Nettoyage de votre friteuse :

AVERTISSEMENT : Toujours éteindre l'appareil, débrancher le produit et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez le panier à friture et le dessous de plat avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une éponge non-abrasive.
3. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever les restes d'aliments.

Conseil : Si des aliments sont collés au panier ou au sous-plat, remplissez le panier d'eau chaude savonneuse. Mettez le sous-plat dans le panier et laissez le sous-plat et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

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

IMPORTANT : Ne jamais immerger la base ou la nettoyer sous l'eau courante.

PARAMÉTRAGE:

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra Information
Pommes de terre et frites					
Frites minces surgelées	200-300	18-20	200	shake	
Frites surgelées épaisses	200-300	20-25	200	shake	
Gratin de pommes de terre	300	20-25	200	shake	
Viande et volaille					
Steak	100-300	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-300	10-15	180		
Hamburger	100-300	10-15	180		
Rouleau de saucisse	100-300	13-15	200		
Pilons de batterie	100-300	25-30	180		
Poitrine de poulet	100-300	15-20	180		
Collations					
Rouleaux de printemps	100-250	8-10	200	shake	Use oven-ready
Pépites de poulet congelées	100-300	6-10	200	shake	Use oven-ready
Doigts de poisson surgelés	100-250	6-10	200		Use oven-ready
Grignotines de pain congelé au fromage chapelé	100-250	8-10	180		Use oven-ready
Légumes farcis	100-250	10	160		

Recettes:

Frites - Pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes de terre Russet
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Directions :

1. Blanchir les pommes de terre dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Laisser refroidir. Couper en frites. Mélanger avec l'huile d'olive, le sel et le poivre.

3. Placer les pommes de terre dans le panier de friture, puis dans la friteuse.
4. Tourner les boutons pour régler le temps de cuisson à 18 minutes et la température à 400 degrés.
5. À mi-cuisson, mélanger les frites. Agiter périodiquement.

Ailes de poulet

Donne 2 lots

Ingrédients

- 10 grosses batonnets de poulet
- Spray de cuisson
- 1/4 tasse de vinaigre de riz
- 3 c. à table de miel
- 2 c. à table de bouillon de poulet non salé
- 1 c. à table de sauce soya à faible teneur en sodium
- 1 c. à thé d'huile de sésame grillée
- 3/8 c. à thé de poivron rouge concassé
- 1/2 gousse d'ail, hachée finement
- 1 c. à table d'arachides grillées non salées hachées
- 1/2 c. à table de ciboulette fraîche hachée

Directions : Placer le poulet en une seule couche dans le panier de la friteuse ; bien l'embrober d'enduit végétal. Cuire à 400 °F jusqu'à ce que la peau soit très croustillante, 30 minutes, en retournant les tambours à mi-cuisson.

Entre-temps, mélanger le vinaigre, le miel, le bouillon, la sauce soya, l'huile, le poivron rouge broyé et l'ail dans une petite poêle. Porter à ébullition à feu moyen-élevé ; cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement et devienne presque sirupeux, 6 minutes. Placer les tambours dans un bol moyen. Ajouter le mélange de miel et remuer pour enrober. Saupoudrer d'arachides et de ciboulette.

