



© 2021 Brentwood Appliances, Inc.

**XL DIGITAL AIR FRYER**  
**FREIDORA DE AIRE DIGITAL / FRITEUSE À AIR DIGITALE**

Item No.: AF-500DBK (Black)



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:**

- This product is not to be used by persons or children with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of knowledge and experience unless they have supervision and instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety.
- Close supervision is required when any appliance is used by or near children.
- 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.
- During use, air and hot steam are released from the air intake. Keep your hands and face at a safe distance from the air intake.
- When you remove the container from the appliance body, hot air and steam come out. Keep your hands and face far from the container.
- 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.
- Do not operate the appliance outdoors or in areas exposed to moisture, such as basements or garages.
- **Warning:** Keep the appliance away from flammable materials.
- Do not pour water on the heating element.
-  **Caution:** Hot surface do not touch the hot section or heating components of the appliance.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Caution, outer surface of the appliance may get hot during operation.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.
- Do not attempt to examine or repair this product yourself. Please review the Warranty Policy on Page 11.

### **SPECIAL INSTRUCTIONS:**

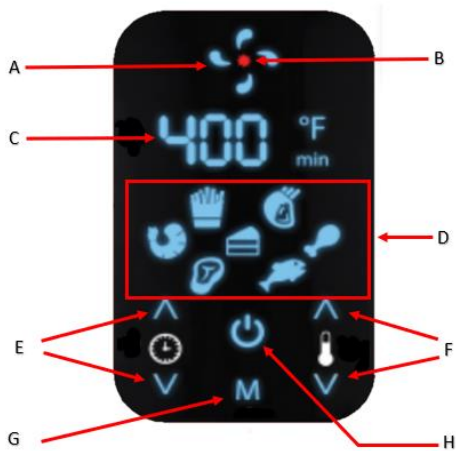
A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:

- 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.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
FOR FUTURE REFERENCE**

**Parts:**



- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Touch Control Panel       | A. Ventilation indicator light         |
| 2. Appliance body            | B. Cooking indicator light             |
| 3. Pan                       | C. Temperature/time display            |
| 4. Pan handle                | D. Cooking program                     |
| 5. Trivet with silicone ends | E. Cooking time setting buttons        |
| 6. Non-slip feet             | F. Cooking temperature setting buttons |
|                              | G. Program selection button            |
|                              | H. On/Off – Start/Stop button          |

### **Automatic shut-off function:**

The appliance is equipped with an automatic shut-off function.

This may activate if:

1. The set cooking time has elapsed. The timer will sound and the automatic shut-off will activate, turning off the hot air fryer.
2. The cooking compartment is pulled out from the hot air fryer during cooking. The timer will continue to count down until the cooking time has elapsed.

Note: If the hot air fryer needs to be turned off before the set cooking time has elapsed, turn off and unplug it from the main power supply.

### **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 Pan and Trivet with warm soapy water and dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the Fryer with a damp towel. Dry thoroughly.

### **Using Your Fryer:**

**Attention:** *During the first use the heating element undergoes a minor chemical reaction that may result in a slight odor and/or minor smoking. It quickly goes away.*

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

**Note:** Never immerse the plug, cord, or appliance in water.

1. Completely unwind the power cord.
2. Place the hot air fryer main unit onto a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
3. Place the Trivet (5) into the cooking Pan (3) and slide into the hot air fryer main unit and close. The cooking compartment should be closed securely before use, as not doing so will prevent it from working.
4. Plug in and switch on the hot air fryer. It is advisable to run the hot air fryer without food for approx. 5 minutes before first use; this will prevent the initial smoke or odor from affecting the taste of the food.

**NOTE:** Setting the **cooking temperature** required for the ingredients, add or decrease cooking temperature by 5°F at a time by pressing the Temp ('+' & '-').

**NOTE:** Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 180-400°F.

**NOTE:** Setting the **cooking time** required for the ingredients, add or decrease cooking time by pressing ('+' & '-') one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

5. Preheat the hot air fryer for approx. 5 minutes by touching the power button. The Red heat indicator light will illuminate, signaling that the hot air fryer is heating up. Once it has reached the required temperature, the Red heat indicator light will automatically turn off.
6. Remove the cooking compartment by pulling it out of the hot air fryer using the handle. Place the cooking compartment onto a flat stable, heat-resistant surface.
7. Place the ingredients on the Trivet (5) that is in the Pan (3). Do not exceed the MAX level marking. **NEVER use the Pan (3) without the Trivet (5).**
8. Press the On/Off button (H) to activate the touch control panel (1).
9. Press the temperature setting buttons (F) to select the cooking temperature.
10. Press the cooking time setting buttons (E) to set the timer.
11. Alternatively, press the program selection button (G) to select the cooking program corresponding to the type of food shown.
12. Once you set cooking time and temperature or you select a preset cooking program, the cooking process will start. The cooking indicator light (B) and ventilation indicator light (A) will light up.
13. During cooking the temperature and time are shown alternately.
14. To pause the cooking process, press the Start/Stop button (H). To resume the cooking process, press the Start/Stop button (H) again. The device is automatically in pause mode when you pull out the pan. The cooking process continues when the pan is put in the appliance again.  
**WARNING:** Do not touch the pan, and the internal metallic parts during and some minutes after use. Danger of burns!
15. After cooking, the appliance beeps and turns off. If the ingredients are not ready, simply reinsert the pan (3) into the appliance body and set the timer for a few minutes.  
**NOTE:** During use, the Red heat indicator light will cycle on and off to signal that it is maintaining the selected temperature.  
**NOTE:** Some ingredients may require shaking halfway through the cooking time. Remove the cooking compartment (pan) by pulling the handle out of the hot air fryer. Shake the pan gently and then slide it back into the hot air fryer main unit to close it and continue to cook.
16. Once cooking is complete and the preset time has elapsed, check whether the ingredients are ready by carefully opening the cooking compartment.
17. Remove the pan (3) from the appliance body. Place on a flat heat-resistant surface.
18. Once the food is cooked, remove the non-stick coated pan from the cooking compartment and then empty the contents into a bowl or plate.
19. Use a pair of heat-resistant tongs (not included) if the food is large or fragile. Or a nonmetallic wooden utensil (not included) to remove the ingredients and place on a plate and serve hot.

**CAUTION:** Do not tip the food directly into a bowl or onto a plate, as excess oil may collect at the bottom of the cooking compartment and leak onto ingredients. Always remove the non-stick coated cooking pan from the cooking compartment.

**WARNING:** Nominal voltage is still present even when the thermostat is turned to the off position. To permanently switch off the hot air fryer, unplug it from the main power outlet.

**TIPS:**

- The smaller ingredients require a shorter cooking time compared to the bigger ingredients.
- With larger quantities, the cooking time increases. It is recommended to turn the food frequently to obtain a more uniform cooking.
- For a crispier result add a tablespoon of oil to fresh or frozen potatoes.
- Snack that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

**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 (3) and the Trivet (5) can be removed for cleaning. First, remove large remaining food particles.
  - The Pan (3) and Trivet (5) can then be cleaned in a basin of warm water and dishwashing liquid. Rinse the Pan (3) and Trivet (5) with clear water afterwards and dry them completely before inserting them again. **Never use a wire brush or other abrasive objects.**
- NOTE: Do not place in dishwasher. Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or other liquids.**
- 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.

**Troubleshooting:**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not work	The plug has not been inserted	Connect the plug to the socket outlet, which must be earthed.
	The timer has not been set	Press the cooking time control buttons and set the required preparation time. Press the Start/Stop button to start cooking.
	The pan has not been inserted correctly	Insert the pan in the appliance body correctly.

The ingredients are cooked unevenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking	See the "Food table" for more information.
The pan cannot be slid into the appliance properly	The quantity of ingredients in the basket is too big	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly in the pan	Keep the basket well positioned within the pan.
White smoke comes out of the appliance	You are cooking ingredients rich in fats	When frying greasy ingredients there will be a larger amount of oil in the pan which produces white smoke. This will not affect the appliance or end result.
	In the container there are some residuals of grease left from the previous cooking	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the pan. Clean the pan accurately after use.
Home-made chips are not fried evenly	The chips have not been soaked properly before frying	Soak the potatoes in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them on kitchen paper before frying.
Home-made chips are not crispy when they come out of the air fryer	The crispness of the fried potatoes depends on the amount of water contained in the potatoes and the quantity of oil introduced in the fryer	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before frying.
		Cut the potatoes in smaller sticks for a crispier result.
		Add a bit more oil for more crispiness.

**Specifications:**

Power Supply: 120V~60Hz, Power: 1400W, Pan Capacity: 5.0 Quarts / 4.5 Liters

**Suggested Food Table Reference:**

The food table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare. **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.

When preparing large amount of food (e.g., fries, prawns, drumsticks, frozen snacks) shake, turn or stir the ingredients in the basket 2 or 3 times to achieve a consistent result.



Ingredients	Min-max quantity (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake or stir halfway	Extra information
<b>Potatoes and Fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Yes	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Yes	
Home-made fries(8x8mm)	300-600	18-25	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-600	18-22	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-700	12-18	180	Yes	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	700	18-22	180		
<b>Meat and Poultry</b>					
Beef steak	100-400	8-12	180		
Pork chops	100-400	10-14	180		
Hamburger	100-400	7-14	180		
Drumsticks	100-400	18-22	180		
Chicken breast	100-400	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
<b>Bakery products</b>					
Cakes	300	20-25	160		Use oven-ready
Quiche	400	20-22	180		Use oven-ready
Muffins	300	15-18	200		Use oven-ready
Sweet snacks	400	20	160		Use oven-ready

## 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.

### **Garlic Brown Sugar Air Fryer Salmon, Serves 4:**

#### Ingredients:

- 1 lb Salmon
- Salt & Pepper
- 2 tbs Brown Sugar
- 1 tsp of Chili Powder
- ½ tsp Italian Seasoning
- ½ tsp Paprika
- 1 tsp garlic powder

### ***Directions:***

In a small bowl add the brown sugar, chili powder, paprika, Italian seasoning, and garlic powder. Rub on to the salmon, if desired add salt and pepper first. Open air fryer and place the salmon skin side down in the pan on the trivet. Turn the temperature to 400 degrees and cook for 10 min. If you are cooking with asparagus add to the pan after 5 min.

### **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 300°F. Dip the potato sticks carefully in oil in a large bowl and place them in the pan (3).
- Insert the pan (3) and trivet (5) into the air fryer and set the timer (E) 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 392°F. Reinsert the pan (3) with the chips into the air fryer and set the timer (E) 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 392°F.
- 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 pan (3) and trivet (5) and glaze with milk. Insert the pan (3) with trivet (5) into the air fryer and set the timer (E) 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 CONTINENTAL U.S. AND CANADA 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: 9:00 am – 5:00 pm PT

 U.S. Customers Please Email: [warranty@brentwoodus.com](mailto:warranty@brentwoodus.com)

 Canadian Customers Please Email: [canada.warranty@brentwoodus.com](mailto:canada.warranty@brentwoodus.com)

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

- Este producto no debe ser utilizado por personas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimientos y experiencia, a menos que cuenten con la supervisión y las instrucciones relativas al uso del producto por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Asegúrese siempre de que el producto esté desenchufado de la toma de corriente y se deje enfriar antes de montarlo, desmontarlo, trasladarlo o limpiarlo.
- No deje el producto sin vigilancia mientras esté en uso. Desenchufe siempre el producto de la toma de corriente cuando no lo utilice.
- No sumerja la base, el cable de alimentación o el enchufe de este producto ni exponga el cable de alimentación o el enchufe al agua u otros líquidos.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos para manipular el producto. Utilice guantes o manoplas de protección cuando retire la tapa o manipule recipientes calientes para evitar quemaduras o lesiones personales.
- Tome las precauciones adecuadas para evitar quemaduras, incendios o daños personales o materiales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su uso.
- No utilice accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, en un horno caliente o en otras superficies calientes.
- Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga alimentos calientes, agua u otros líquidos.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento. Mantenga un espacio mínimo de 4 a 6 pulgadas en todos los lados del producto para permitir una adecuada circulación del aire.
- Durante el uso, el aire y el vapor caliente salen por la entrada de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la entrada de aire.
- Al retirar el recipiente del cuerpo del aparato, salen aire y vapor caliente. Mantenga las manos y la cara lejos del recipiente.
- Utilice el aparato sobre una mesa o superficie plana. Mantenga el producto alejado de cortinas, revestimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables.
- No enchufe o desenchufe el producto de la toma de corriente con las manos mojadas.

- Este producto está destinado exclusivamente a un uso doméstico, no comercial y no industrial, para la cocción de alimentos para el consumo humano; no utilice el producto al aire libre ni para ningún otro fin.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera donde pueda tropezar o ser arrastrado. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes. No ejerza presión sobre el cable de alimentación donde se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría deshilacharse y romperse.
- No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o cortados, si los cables están expuestos, si funciona mal, si se cae o se daña, o si la carcasa del motor se cae o se expone al agua.
- No utilice el aparato al aire libre o en zonas expuestas a la humedad, como sótanos o garajes.
- Advertencia: Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables.
- No vierta agua sobre la resistencia.
- Precaución: La superficie caliente no debe tocar la sección caliente o los componentes de calentamiento del aparato.
- No almacene el aparato bajo la luz directa del sol o en condiciones de alta humedad.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Precaución, la superficie exterior del aparato puede calentarse durante el funcionamiento.
- No se aceptará ninguna responsabilidad si se producen daños como consecuencia de un uso inadecuado o si no se respetan estas instrucciones. El uso inadecuado también hace que se pierda cualquier tipo de garantía.
- No intente examinar o reparar este producto usted mismo. Por favor, revise la política de garantía en la Página 11.

## INSTRUCCIONES ESPECIALES:

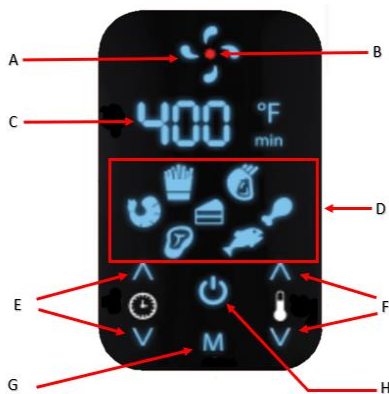
Un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión no se recomienda para su uso con este producto, pero si se debe utilizar:

- 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.

**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.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA

## Partes:



- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Panel de control táctil</li> <li>2. Cuerpo del aparato</li> <li>3. Sartén</li> <li>4. Asa de la sartén</li> <li>5. Trébede con extremos de silicona</li> <li>6. Pies antideslizantes</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>A. Luz indicadora de ventilación</li> <li>B. Indicador luminoso de cocción</li> <li>C. Indicador de temperatura/tiempo</li> <li>D. Programa de cocción</li> <li>E. Botones de ajuste del tiempo de cocción</li> <li>F. Botones de ajuste de la temperatura de cocción</li> <li>G. Botón de selección de programa</li> <li>H. Botón de Encendido/Apagado - Inicio/Parada</li> </ol> |
|---|---|

### **Función de apagado automático:**

El aparato está equipado con una función de apagado automático.

Ésta puede activarse si:

1. Ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado. El temporizador sonará y el apagado automático se activará, apagando la freidora de aire caliente.
2. El compartimento de cocción se extrae de la freidora de aire caliente durante la cocción. El temporizador continuará la cuenta atrás hasta que haya transcurrido el tiempo de cocción.

**Nota:** Si la freidora de aire caliente necesita ser apagada antes de que haya transcurrido el tiempo de cocción establecido, apáguela y desenchúfela de la red eléctrica.

### **Antes del primer uso**

**IMPORTANTE:** Revise cuidadosamente todo el material de embalaje antes de desecharlo, ya que puede haber piezas accesorias dentro del material de embalaje.

**ADVERTENCIA:** No coloque ninguna parte del producto en el lavavajillas.

1. Asegúrese de que la freidora está desenchufada.
2. Para eliminar el polvo que pueda haberse acumulado, lave la Canasta de la Freidora con agua tibia y jabón y séquela bien.
3. Limpie el interior y el exterior de la Freidora con una toalla húmeda. Seque bien.

### **Utilización de su freidora;**

**Atención:** El primer uso puede causar un ligero olor o una pequeña humareda al calentar, es normal. Esto es el resultado de la reacción química de la resistencia. Desaparece rápidamente.

**ADVERTENCIA:** Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite o grasa para freír.

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

1. Desenrolle completamente el cable de alimentación.
2. Coloque la unidad principal de la freidora de aire caliente sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.

3. Deslice la bandeja de cocción (3) y el trébede (5) en la unidad principal de la freidora de aire caliente para cerrarla. El compartimento de cocción debe estar bien cerrado antes de su uso, ya que si no lo hace no podrá funcionar.
4. Enchufe y encienda la freidora de aire caliente. Es aconsejable hacer funcionar la freidora de aire caliente sin alimentos durante unos 5 minutos antes de utilizarla por primera vez; esto evitará que el humo y olor inicial afecte al sabor de los alimentos.  
**NOTA:** Ajuste la temperatura de cocción requerida para los ingredientes, agregue o disminuya la temperatura de cocción 40°F a la vez. Si mantiene el botón pulsado, la temperatura cambiará rápidamente.  
**NOTA:** Si mantiene el botón pulsado, la temperatura cambiará rápidamente. Rango de control de la temperatura: 180-400°F.  
**NOTA:** Ajuste el tiempo de cocción requerido para los ingredientes, agregue o disminuya el tiempo de cocción un minuto a la vez. Manteniendo el botón pulsado cambiará rápidamente el tiempo.
5. Precaliente la freidora de aire caliente durante aproximadamente 5 minutos tocando el botón de encendido. La luz rojo del indicador de calor se iluminará, indicando que la freidora de aire caliente se está calentando. Una vez que haya alcanzado la temperatura deseada, la luz rojo indicadora de calor se apagará automáticamente.
6. Retire el compartimento de cocción tirando de él para sacarlo de la freidora de aire caliente con el asa. Coloque el compartimento de cocción sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
7. Coloque los ingredientes en el trébede (5) que está en la cubeta (3). No sobrepase la marca de nivel MAX. No utilice NUNCA la sartén (3) sin el trébede (5) en ella.
8. Pulse el botón de encendido/apagado (H) para activar el panel de control táctil (1).
9. Pulse los botones de ajuste de temperatura (F) para seleccionar la temperatura de cocción.
10. Pulse los botones de ajuste del tiempo de cocción (E) para ajustar el temporizador.
11. Pulse el botón de selección de programa (G) para seleccionar el programa de cocción correspondiente al tipo de alimento mostrado.
12. Una vez que haya ajustado el tiempo y la temperatura de cocción o haya seleccionado un programa de cocción preestablecido, se iniciará el proceso de cocción. El indicador luminoso de cocción (B) y el de ventilación (A) se encenderán.
13. Durante la cocción se muestran alternativamente la temperatura y el tiempo.
14. Para detener el proceso de cocción, pulse el botón Start/Stop (H). Para reanudar el proceso de cocción, pulse de nuevo el botón Start/Stop (H). El aparato está



automáticamente en modo de pausa cuando se saca la olla. El proceso de cocción continúa cuando se introduce de nuevo la sartén en el aparato.

**ADVERTENCIA:** No toque la olla ni las partes metálicas internas durante y algunos minutos después de su uso. Peligro de quemaduras.

15. Después de la cocción, el aparato emite un pitido y se apaga. Si los ingredientes no están listos, simplemente vuelva a introducir la olla (3) en el cuerpo del aparato y programe el temporizador para unos minutos.

**NOTA:** Durante el uso, la luz rojo del indicador de calor se encenderá y apagará para indicar que está manteniendo la temperatura seleccionada.

**NOTA:** Algunos ingredientes pueden requerir ser agitados a mitad del tiempo de cocción. Retire el compartimento de cocción (sartén) tirando del asa hacia fuera de la freidora de aire caliente. Agite la sartén suavemente y luego deslícela de nuevo en la unidad principal de la freidora de aire caliente para cerrarla y continuar la cocción.

16. Una vez terminada la cocción y transcurrido el tiempo preestablecido, compruebe si los ingredientes están listos abriendo cuidadosamente el compartimento de cocción.
17. Retire la olla (3) del cuerpo del aparato. Colóquelo sobre una superficie plana y resistente al calor.
18. Una vez cocinados los alimentos, retire la sartén antiadherente del compartimento de cocción y, a continuación, vacíe el contenido en un bol o plato.
19. Utilice unas pinzas resistentes al calor (no incluidas) si los alimentos son grandes o frágiles. O un utensilio de madera no metálico (no incluido) para retirar los ingredientes y colocarlos en un plato y servirlos calientes.

**ATENCIÓN:** No vierta los alimentos directamente en un bol o en un plato, ya que el exceso de aceite podría colarse en el fondo del compartimento de cocción y derramarse sobre los ingredientes. Retire siempre la bandeja de cocción con revestimiento antiadherente del compartimento de cocción.

**ADVERTENCIA:** La tensión nominal sigue estando presente incluso cuando el termostato está en la posición de apagado. Para desconectar permanentemente la freidora de aire caliente, desenchúfela de la toma de corriente.

### Consejos:

- Los ingredientes más pequeños requieren un menor tiempo de cocción en comparación con los ingredientes más grandes.
- Con cantidades mayores, el tiempo de cocción aumenta. Se recomienda girar los alimentos con frecuencia para obtener una cocción más uniforme.
- Para obtener un resultado más crujiente, añada una cucharada de aceite a las patatas frescas o congeladas.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden preparar en la freidora de aire.

- No prepare en la freidora de aire ingredientes extremadamente grasos como las salchichas.

### Limpieza de la freidora:

- ⚠ Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarla, ya que existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- ⚠ Espere a que la freidora se haya enfriado completamente (30 minutos). De lo contrario, existe el riesgo de quemaduras
- La freidora de aire no debe sumergirse en agua, ya que existe el riesgo de una descarga eléctrica.
- La sartén (3) y el trébede (5) pueden desmontarse para su limpieza. En primer lugar, elimine los restos de comida grandes.
- A continuación, la bandeja (3) y el trébede (5) pueden limpiarse en un recipiente con agua caliente y líquido lavavajillas. Aclare después la bandeja (3) y el trébede (5) con agua limpia y séquelos completamente antes de volver a colocarlos. No utilice nunca un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos. **NOTA:** No lo introduzca en el lavavajillas. No sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Utilice un paño ligeramente húmedo para limpiar las superficies interiores y exteriores y no utilice nunca ningún disolvente o limpiador que pueda corroer los materiales plásticos.

### Referencia de la tabla de alimentos sugerida:

La tabla de alimentos que aparece a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desea preparar. Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Cuando prepare una gran cantidad de alimentos (por ejemplo, patatas fritas, gambas, palillos, aperitivos congelados) agite, gire o revuelva los ingredientes en la canasta 2 o 3 veces para conseguir un resultado uniforme.

## Tiempos de Fritura y Guía de Temperatura:

	CANTIDAD	HORA DE COCINAR	TEMPERATURA
<b>Papas y Papitas</b>			
Papitas Congeladas (Delgada)	300-500g	12-18 minutos	200°C
Papitas Congeladas (Fornido)	300-500g	11-20 minutos	200°C
Papitas Caseras	300-700g	18-25 minutos	180°C
Patatas Caseras	300-800g	18-22 minutos	180°C
Papas en Cubos Caseras	300-750g	12-18 minutos	180°C
Rösti Casera	250g	15-18 minutos	180°C
Gnocchi (filled or unfilled)	300-750g	16-20 minutos	200°C
<b>Came y aves de corral</b>			
Filete	100-500g	8-12 minutos	180°C
Chuleta de Puerco	100-500g	10-16 minutos	180°C
Pierna de Pollo	100-500g	15-22 minutos	180°C
Tiras de Puerco	100-500g	10-14 minutos	180°C
Hamburguesa	100-500g	7-14 minutos	180°C
Rollo de Salchicha	100-500g	13-15 minutos	200°C
Pechuga de Pollo	100-500g	10-15 minutos	180°C
Costillas de Puerco Congeladas	400-800g	12-16 minutos	200°C
<b>Aperitivos</b>			
Rollitos de Primavera Congelados	100-400g	6-12 minutos	200°C
Nuggets de Pollo Congelados	100-500g	6-10 minutos	200°C
Dedos de Pescado Congelados	100-400g	6-10 minutos	200°C
Bocadillos de Queso Congelados (Empanizada)	100-400g	8-10 minutos	180°C
Verduras Rellenas (Empanizada)	100-400g	8-10 minutos	160°C
<b>Aperitivos de hornear</b>			
Magdalenas	300g	15-18 minutos	200°C
Pastel	300g	20-25 minutos	160°C
Quiche	400g	20-22 minutos	180°C
Bocadillos Dulces	400g	18-22 minutos	160°C

☞ Consulte las recetas en la **Página 9.** ☞

# 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.



## 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 ne doit pas être utilisé par des personnes ou des enfants aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant de connaissances et d'expérience, à moins qu'ils ne bénéficient d'une surveillance et d'instructions concernant l'utilisation du produit par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Veillez à toujours débrancher le produit de la prise électrique et à le laisser refroidir avant de le monter, le démonter, le déplacer ou le nettoyer.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation. Débranchez toujours le produit de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé.
- N'immergez pas la base, le cordon d'alimentation ou la fiche de ce produit dans l'eau ou d'autres liquides et n'exposez pas le cordon d'alimentation ou la fiche à l'eau ou à d'autres liquides.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons pour manipuler le produit. Utilisez des gants ou des mitaines de protection pour retirer le couvercle ou manipuler des récipients chauds afin d'éviter les brûlures ou les blessures.
- Prenez les précautions nécessaires pour éviter les brûlures, les incendies ou les dommages personnels ou matériels car cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation.
- N'utilisez que les accessoires recommandés et vendus par le fabricant.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, dans un four chauffé ou sur d'autres surfaces chauffées.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des aliments chauds, de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Laissez un espace d'au moins 10 à 15 cm de chaque côté de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
- Pendant l'utilisation, de l'air et de la vapeur chaude sont libérés par l'entrée d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de l'entrée d'air.
- Lorsque vous retirez le récipient du corps de l'appareil, de l'air chaud et de la vapeur sortent. Gardez vos mains et votre visage à distance du récipient.

- Utilisez l'appareil sur une table ou une surface plane. Tenez l'appareil éloigné des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou de tout autre matériau inflammable.
- Ne pas brancher ou débrancher le produit de la prise électrique avec une main mouillée.
- Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique, non commercial et non industriel, pour la cuisson d'aliments destinés à la consommation humaine ; n'utilisez pas le produit à l'extérieur ou à toute autre fin.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir où il pourrait trébucher ou être tiré. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes. N'exercez pas de contrainte sur le cordon d'alimentation à l'endroit où il est raccordé au produit, car il pourrait s'effiloche et se rompre.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés ou coupés, si les fils sont exposés, s'il fonctionne mal, s'il est tombé ou endommagé, ou si le boîtier du moteur est tombé dans l'eau ou exposé à celle-ci.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits exposés à l'humidité, comme les sous-sols ou les garages.
- Avertissement : Gardez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.
- Ne versez pas d'eau sur l'élément chauffant.
- Attention : La surface chaude ne doit pas toucher la section chaude ou les éléments chauffants de l'appareil.
- Ne stockez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions de forte humidité.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Attention, la surface extérieure de l'appareil peut devenir chaude pendant le fonctionnement.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée si des dommages résultent d'une utilisation inappropriée ou si ces instructions ne sont pas respectées. Une utilisation inappropriée entraîne également l'annulation de toute forme de garantie.
- N'essayez pas d'examiner ou de réparer ce produit vous-même. Veuillez consulter la politique de garantie à la Page 11.

#### 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 :

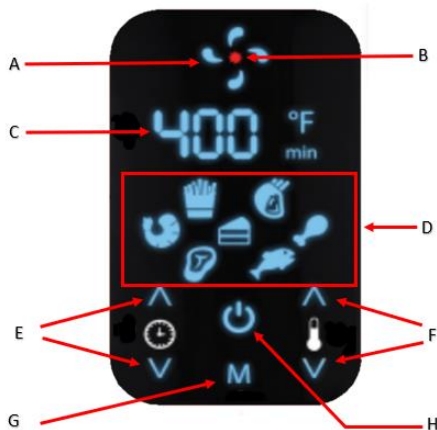
- Elle doit être munie d'une fiche polarisée et son calibre doit être égal ou supérieur à celui de l'appareil
- Elle ne doit pas pendre de la surface sur laquelle elle est installée, pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement.



**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.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

Pièces:



- |  |  |
|--|--|
| 1. Panneau de commande tactile                 | A. Témoin lumineux de ventilation                  |
| 2. Corps de l'appareil                         | B. Témoin lumineux de cuisson                      |
| 3. Cuvette                                     | C. Affichage de la température et de l'heure       |
| 4. Poignée de la casserole                     | D. Programme de cuisson                            |
| 5. Dessous de plat avec extrémités en silicone | E. Boutons de réglage du temps de cuisson          |
| 6. Pieds antidérapants                         | F. Boutons de réglage de la température de cuisson |
|  | G. Bouton de sélection du programme                |
|  | H. Bouton Marche/Arrêt - Start/Stop                |

### **Fonction d'arrêt automatique:**

L'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique.

Celle-ci peut s'activer si:

1. Le temps de cuisson réglé s'est écoulé. La minuterie retentit et l'arrêt automatique s'active, éteignant la friteuse à air chaud.
2. Le compartiment de cuisson est retiré de la friteuse à air chaud pendant la cuisson. Le compte à rebours se poursuit jusqu'à ce que le temps de cuisson soit écoulé.

**Remarque:** si la friteuse à air chaud doit être éteinte avant la fin du temps de cuisson programmé, éteignez-la et débranchez-la de l'alimentation principale.

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

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

**AVERTISSEMENT:** Il s'agit d'une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture.

**Remarque:** Ne plongez JAMAIS le corps de la friteuse, le cordon ou la fiche dans l'eau.

1. Déroulez complètement le cordon d'alimentation.
2. Placez l'unité principale de la friteuse à air chaud sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.
3. Faites glisser le plateau de cuisson (3) et le dessous de plat (5) dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour la fermer. Le compartiment de cuisson doit être bien fermé avant l'utilisation, faute de quoi il ne fonctionnera pas.
4. Branchez et allumez la friteuse à air chaud. Il est conseillé de faire fonctionner la friteuse à air chaud sans aliments pendant environ 5 minutes avant la première utilisation; cela évitera que la fumée ou l'odeur initiale n'affecte le goût des aliments.

REMARQUE: Pour régler la température de cuisson requise pour les ingrédients, ajoutez ou diminuez la température de cuisson de 5°F à la fois en appuyant sur les boutons Temp ( '+' et '-' ). Si vous maintenez le bouton enfoncé, vous augmenterez/diminuerez rapidement la température.

REMARQUE: Si vous maintenez le bouton enfoncé, la température change rapidement. Contrôle de température rage: 180-400°F.

REMARQUE: Pour régler le temps de cuisson requis pour les ingrédients, ajoutez ou réduisez le temps de cuisson d'une minute à la fois. Si vous maintenez le bouton enfoncé, le temps de cuisson change rapidement.

5. Préchauffez la friteuse à air chaud pendant environ 5 minutes en touchant le bouton d'alimentation. Le témoin rouge de chaleur s'allume, signalant que la friteuse à air chaud est en train de chauffer. Une fois qu'elle a atteint la température requise, le témoin lumineux rouge de chaleur s'éteint automatiquement.



6. Retirez le compartiment de cuisson en le tirant hors de la friteuse à air chaud à l'aide de la poignée. Placez le compartiment de cuisson sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
7. Placez les ingrédients sur le dessous de plat (5) qui se trouve dans la casserole (3). Ne dépassez pas le marquage du niveau MAX. N'utilisez JAMAIS la casserole (3) sans le plateau (5).
8. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (H) pour activer le panneau de commande tactile (1).
9. Appuyez sur les boutons de réglage de la température (F) pour sélectionner la température de cuisson.
10. Appuyez sur les boutons de réglage du temps de cuisson (E) pour régler la minuterie.
11. Vous pouvez également appuyer sur la touche de sélection du programme (G) pour sélectionner le programme de cuisson correspondant au type d'aliment indiqué.
12. Une fois que vous avez réglé le temps et la température de cuisson ou que vous avez sélectionné un programme de cuisson prédéfini, le processus de cuisson commence. Le voyant de cuisson (B) et le voyant de ventilation (A) s'allument.
13. Pendant la cuisson, la température et le temps s'affichent alternativement.
14. Pour interrompre le processus de cuisson, appuyez sur la touche Start/Stop (H). Pour reprendre le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton Start/Stop (H). L'appareil se met automatiquement en mode pause lorsque vous retirez le plat. Le processus de cuisson se poursuit lorsque la casserole est remise dans l'appareil.  
**AVERTISSEMENT:** Ne touchez pas le plat et les parties métalliques internes pendant et quelques minutes après l'utilisation. Risque de brûlures!
15. Après la cuisson, l'appareil émet un signal sonore et s'éteint. Si les ingrédients ne sont pas prêts, il suffit de remettre la casserole (3) dans le corps de l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes.  
**REMARQUE:** Pendant l'utilisation, le témoin rouge de chaleur s'allume et s'éteint pour indiquer que l'appareil maintient la température sélectionnée.  
**REMARQUE:** Il peut être nécessaire de secouer certains ingrédients à la moitié du temps de cuisson. Retirez le compartiment de cuisson (casserole) en tirant la poignée de la friteuse à air chaud. Secouez doucement la casserole, puis glissez-la à nouveau dans l'unité principale de la friteuse à air chaud pour la fermer et poursuivre la cuisson.
16. Une fois la cuisson terminée et le temps prédéfini écoulé, vérifiez si les ingrédients sont prêts en ouvrant délicatement le compartiment de cuisson.
17. Retirez la casserole (3) du corps de l'appareil. Posez-la sur une surface plane résistant à la chaleur.
18. Une fois les aliments cuits, retirez la casserole à revêtement antiadhésif du compartiment de cuisson, puis videz son contenu dans un bol ou une assiette.

19. Utilisez une paire de pinces résistantes à la chaleur (non fournies) si les aliments sont volumineux ou fragiles. Ou un ustensile en bois non métallique (non inclus) pour retirer les ingrédients et les placer dans une assiette et servir chaud.

### Nettoyage de Votre Friteuse:

**⚠** Retirez la fiche de la prise avant de nettoyer car il y a un risque de choc électrique!

**⚠ 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 y a un risque de choc électrique !
- La cuve (3) et le plateau (5) peuvent être retirés pour être nettoyés. Commencez par enlever les grosses particules d'aliments restantes.
- La casserole (3) et le plateau (5) peuvent ensuite être nettoyés dans une bassine d'eau chaude et de liquide vaisselle. Rincez ensuite la casserole (3) et le plateau (5) à l'eau claire et séchez-les complètement avant de les remettre en place. N'utilisez jamais de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.

**REMARQUE:** Ne pas mettre au lave-vaisselle. Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

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

### Troubleshooting:

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not work	The plug has not been inserted	Connect the plug to the socket outlet, which must be earthed.
	The timer has not been set	Press the cooking time control buttons and set the required preparation time. Press the Start/Stop button to start cooking.
	The pan has not been inserted correctly	Insert the pan in the appliance body correctly.
The ingredients are cooked unevenly	Some ingredients required to be stirred several times while cooking	See the "Food table" for more information.
The pan cannot be slid into the appliance properly	The quantity of ingredients in the basket is too big	Put less ingredients in the basket. Small food quantities are easier to be cooked evenly.
	The basket has not been inserted correctly in the pan	Keep the basket well positioned within the pan.

White smoke comes out of the appliance	You are cooking ingredients rich in fats	When frying greasy ingredients there will be a larger amount of oil in the pan which produces white smoke. This will not affect the appliance or end result.
	In the container there are some residuals of grease left from the previous cooking	The white smoke is caused by the warming of the grease or oil in the pan. Clean the pan accurately after use.
Home-made chips are not fried evenly	The chips have not been soaked properly before frying	Soak the potatoes in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them on kitchen paper before frying.
Home-made chips are not crispy when they come out of the air fryer	The crispness of the fried potatoes depends on the amount of water contained in the potatoes and the quantity of oil introduced in the fryer	Make sure to dry the water from the external parts of the potatoes before frying.
		Cut the potatoes in smaller sticks for a crispier result.
		Add a bit more oil for more crispiness.

### CONSEILS:

- Les petits ingrédients nécessitent un temps de cuisson plus court par rapport aux gros ingrédients.
- Avec des quantités plus importantes, le temps de cuisson augmente. Il est recommandé de retourner fréquemment les aliments pour obtenir une cuisson plus uniforme.
- Pour un résultat plus croustillant, ajoutez une cuillère à soupe d'huile aux pommes de terre fraîches ou surgelées.
- Les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.

### Référence suggérée au tableau des aliments:

Le tableau des aliments ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les types d'aliments que vous souhaitez préparer. Remarque : Veuillez noter que ces paramètres sont des indications. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.

Lorsque vous préparez une grande quantité d'aliments (par exemple, des frites, des crevettes, des pilons, des snacks surgelés), secouez, faites tourner ou remuez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour obtenir un résultat uniforme.

	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

☞ Veuillez consulter les recettes à la page 9. ☞





© 2021 Brentwood Appliances, Inc.