

CalmDo

INSTRUCTION MANUAL

Air Fryer Toaster Oven



AF25L

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	01
Getting To Know Your Air Fryer Toaster Oven	02
• Main Component	02
• Features	03
• Technical Specifications	03
• LCD	03
• Control Panel	05
Before Using Your Air Fryer Toaster Oven	06
Operation Guide	07
Cooking Functions Quick Reference Chart	11
Replacing The Light	11
Cleaning & Storage	12
Troubleshooting	14
Notes	28

IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow basic safety precautions when using your Air Fryer Toaster Oven.

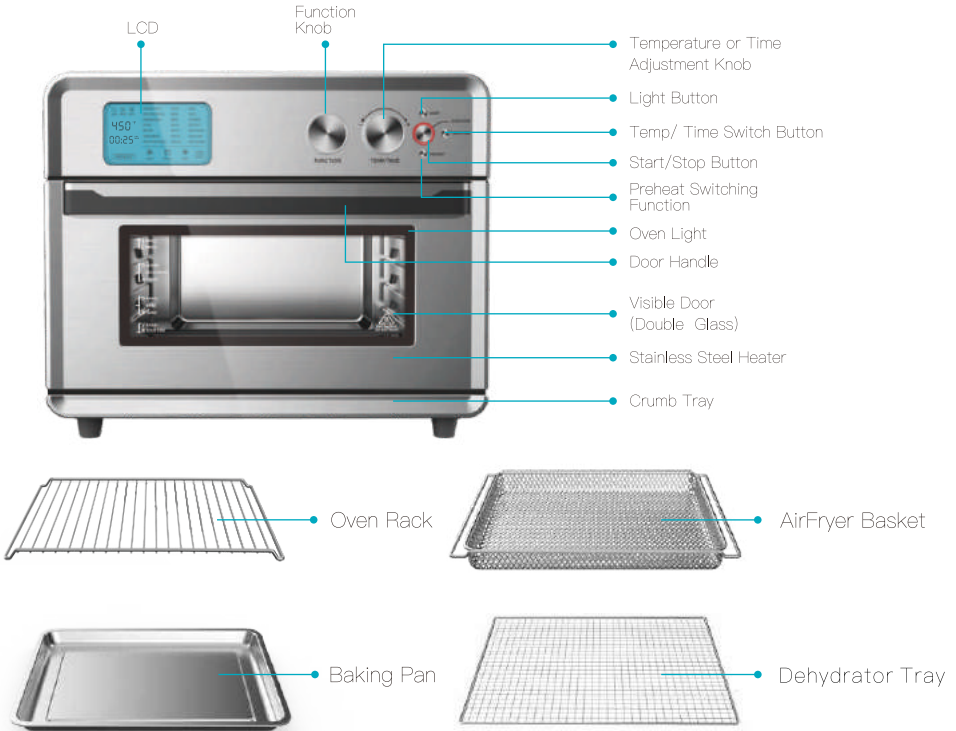
READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.
- Do not touch hot surfaces. Use mittens to avoid burns, be careful when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not immerse cord, plug or any parts of Air Fryer Toaster Oven in water or other liquid to prevent against electrical hazard. This appliance should not be used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance is dropped or damaged, please return product to original store or retailer for proper inspection and repair.
- Due to potential injury, Do not use not recommended accessories or attachments.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a surface where the potential of child or pet interaction is present.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- Do not place any of the following materials in this appliance: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not cover crumb tray or any part of the Air Fryer Toaster Oven with metal foil. This will cause overheating of the Air Fryer Toaster Oven.
- Oversized foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in an Air Fryer Toaster Oven as they may involve a risk of fire or electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
- Warning: To avoid possibility of fire, never leave the appliance unattended during use. Use recommended temperature settings for all functions.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
- Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire.
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the appliance.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



Oven Rack: Used for meat, bread, pizza etc.

Air Fryer Basket: Use the Air Fryer Basket in conjunction with the AirFry function to optimize your cooking results. Used for fries, chicken wings, onion rings etc. It also could be used as the dehydrate basket.

Baking Pan: Used for cookies, cake, turkey etc. It can also hold the drippings from the food or oil when Airfrying.

Dehydrate Tray: Used for dehydrating fruits and vegetables, making jerky and scented tea, etc.

FEATURES

By using all-new 360° HOT AIR CIRCULATION technology, The Air Fryer Toaster Oven can offer you more delicious and healthier cuisine.

Door Sensor

If the door is opened during cooking, the cooking will pause and the light will turn on. When the door is closed, the light will turn off and resume cooking. Please make sure to keep the oven door closed during cooking.

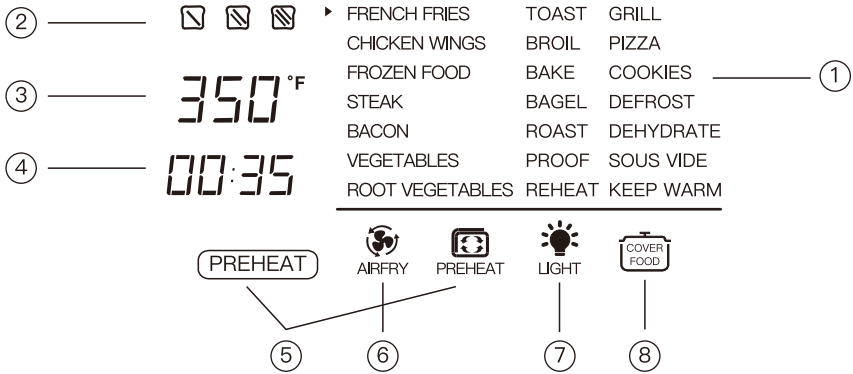
Cord Storage

The built-in cord storage design, located in the back of the unit, takes up excess cord length and keeps your countertop looking clean and organized.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Supply	Rated Power	Capacity	Unit Size
120V,60Hz	1800W	25L	450*400*375mm

LCD



① Menu with default temperature and time

PRESET	DEFAULT TEMPERATURE	DEFAULT TIME	TEMP RANGE	TIME RANGE
FRENCH FRIES	450°F/ 230°C	25MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
CHICKEN WINGS	450°F/ 230°C	18MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
FROZEN FOOD	360°F/ 180°C	15MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H

PRESET	DEFAULT TEMPERATURE	DEFAULT TIME	TEMP RANGE	TIME RANGE
STEAK	450°F/ 230°C	7MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
BACON	450°F/ 230°C	10MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
VEGETABLES	450°F/ 230°C	15MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
ROOT VEGETABLES	450°F/ 230°C	35MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
TOAST	450°F/ 230°C	4MINS	LIGHT 1/MED 2/DARK 3	LIGHT 4MINS MED 5MINS DARK 6MINS
BROIL	450°F/ 230°C	10MINS	300–450°F/150–230°C	Up to 2H
BAKE	350°F/ 176°C	20MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
BAGEL	450°F/ 230°C	13MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
ROAST	400°F/ 200°C	30MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
PROOF	100°F/ 38°C	40MINS	100–120°F/38–48°C	Up to 2H
REHEAT	200°F/ 95°C	5MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
GRILL	450°F/ 230°C	10MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
PIZZA	400°F/ 200°C	11MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
COOKIES	360°F/ 180°C	18MINS	100–450°F/38–230°C	Up to 2H
DEFROST	120°F/ 50°C	20MINS	100–180°F/38–82°C	Up to 2H
DEHYDRATE	120°F/ 50°C	4HRS	100–180°F/38–82°C	Up to 12 H
SOUS VIDE	120°F/ 50°C	45MINS	120°F/50°C/140°F/60°C	Up to 6 H
KEEP WARM	120°F/ 50°C	4HRS	100–250°F/38–120°C	Up to 8 H

The above default data are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.

②    TOAST

Use to set desired toast flavor: Light/Med/Dark.

③ **350**^{°F} Display: Temperature

Temperature range from 100°F/38°C to 450°F/230°C.

④ **00:35** Display: Time

12 hours Timer. Bell will ring to signal the cycle is completed.

⑤  Preheat

The PREHEAT icon will display during preheating. It will not disappear until the cooking begins.

PREHEAT

The icon will flash during preheating, and disappear when preheat is finished.

⑥ AIRFRY

When “AIRFRY” icon is displayed on the LCD screen, the menu with air fry function is working. Icon will disappear for the menu without air fry function.

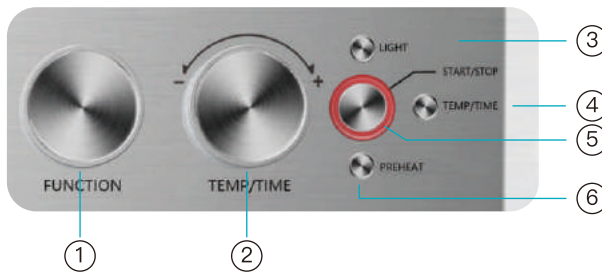
⑦ Display: LIGHT

- The LIGHT icon will lit when turn on the oven light.
- Press the “LIGHT” button to turn on or turn off light. In order to save energy, the light will turn off automatically in 5 minutes, you will need to re-press “LIGHT” button if want to turn on the light once again.

⑧ COVER FOOD

The COVER FOOD icon will only display during sous vide function.

CONTROL PANEL



① FUNCTION Knob

Rotate the FUNCTION knob to choose menu.

② Temp or Time Adjustment Knob

Setting your desired cooking time.

After selecting menu, press the “TEMP/ TIME” button to choose time setting, screen’s time will flicker, rotate the “TEMP/ TIME” adjustment knob clockwise to increase the cooking time. Rotate the knob counterclockwise to decrease the cooking time.

The same steps to set your desired cooking temperature.

③ LIGHT Button

Press “LIGHT” button to turn the oven light On/ Off.

④ TEMP/ TIME Switch Button

Press the “TEMP/ TIME” to choose temperature setting or time setting.

⑤ START/ STOP Button

Press "START/ STOP" button to start or stop the cooking.

⑥ PREHEAT

Press "PREHEAT" button to preheat the Oven. (No need to press the "START/STOP" button)

⑦ Long Press LIGHT Button

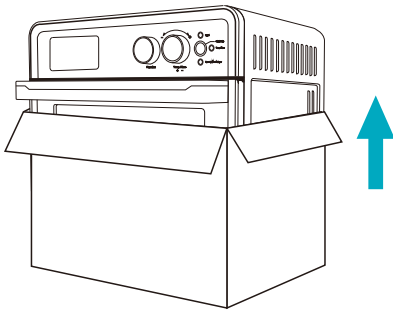
Long press light button for 3s, to switch the Fahrenheit degree and Celsius degree display on the LCD.

⑧ Standby Mode

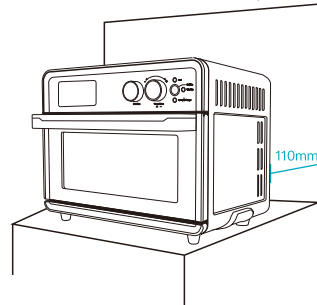
The air fryer oven is in standby mode when the LCD screen backlight turns off. Interacting with any of the controls will take the oven out of standby mode.

BEFORE USING YOUR AIR FRYER TOASTER OVEN

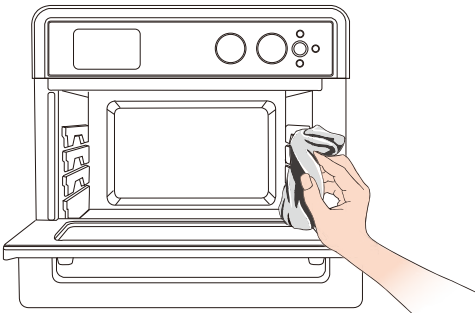
1. Remove all packaging around and inside the oven.



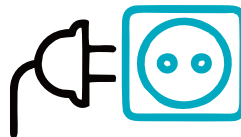
2. Place on a stable, level, heat-resistant surface, away from anything that can be damaged by heat. Keep at least 11cm/4.33inch distance between the electrical outlet and the wall, furniture, etc.



3. Wash all accessories and clean the interior of the Air Fryer Toaster Oven. Dry and place accessories back in oven.

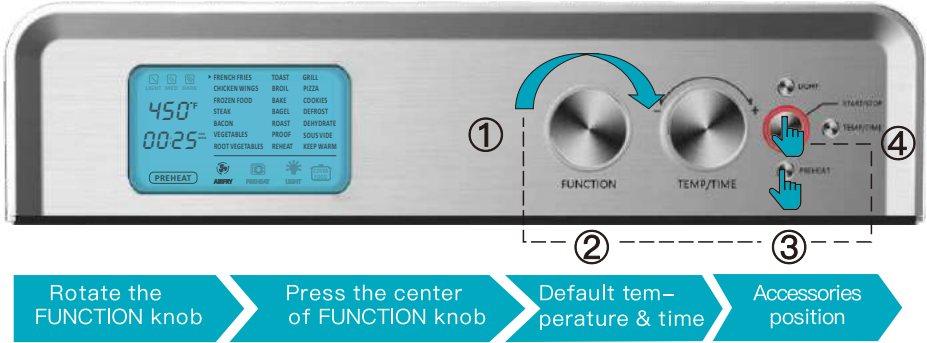


4. Before use, ensure that the power and outlet meet the requirements to operate this product (input power requirements).



5. Upon first use, it is necessary to run the oven for 18 minutes at the highest temperature (450°F/230°C) in order to sterilize and remove any manufacturing odor. The Air fryer Toaster Oven may emit an odor or smoke due to the heater's protective film.

OPERATION GUIDE



1. Plug in to Turn on the Oven

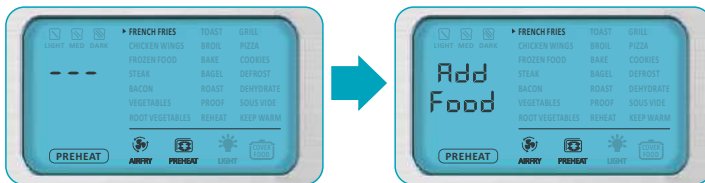
Plug in to turn on the Oven, the LCD screen will illuminate, and display the temperature and time of the initial selected function.

2. FUNCTION



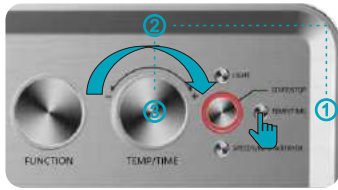
Rotate the FUNCTION knob to choose the desired menu. Screen will display the default temperature and time for corresponding function. It can also adjust your desired temperature and time separately. (Refer to diagram 1)

3. PREHEAT



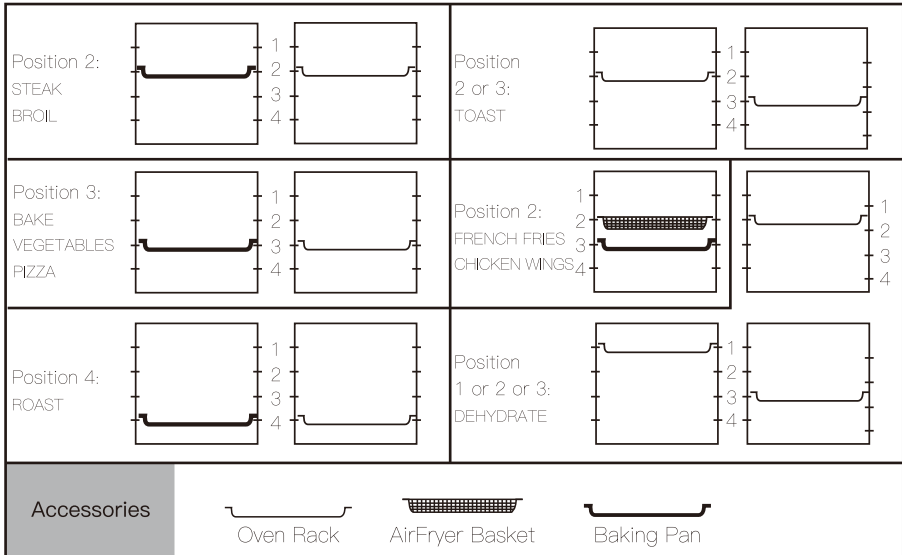
Press the "PREHEAT" button to preheat the Oven. Airfry and preheat icon will flash during preheating. When temperature up to 300°F, it will beep 5 times and appear the words "Add Food" to signal that you can put the food in the oven.

Note: Toast, Proof, Defrost, Sous Vide, Keep Warm and Dehydrate function no need to preheat.



Adjust the desired temperature and time separately. Select the desired function, then press the temperature/ time switch button, and rotate (left-right +) the temperature or time knob to select the desired temperature or time.

diagram 1



Note:

When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) with Oven Rack or Air Fryer Basket, it is necessary to put the Baking Pan into next layer to prevent the oil dripping on the stainless steel heater.

4. Accessories Position

Insert the accessories with food into the desired position, then close the door. There are four groove positions, please refer to the above rack position diagrams to place the accessories.

5. Start

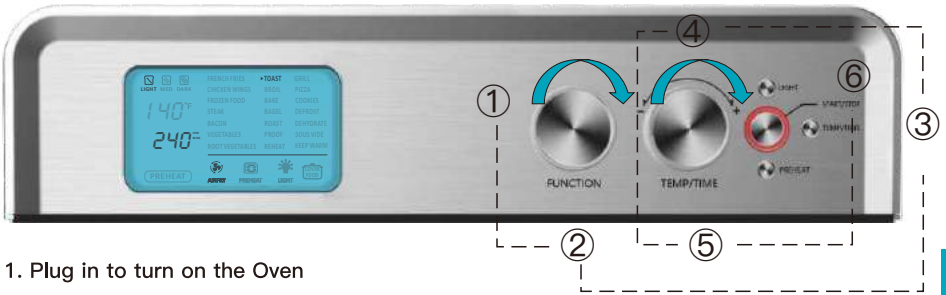


Press the START/STOP button to begin cooking, the button backlight will illuminate red and LCD screen will show the timer counting down.



It will beep 5 times and the screen will show "End" when cooking finished.

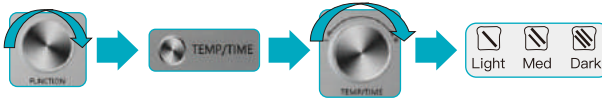
TOAST



1. Plug in to turn on the Oven

Plug in to turn on the Oven, the LCD screen will illuminate, and display the time and temperature of the initial selected function.

2. TOAST function



Rotate the function knob to choose the TOAST function. Screen will display the Toast flavor icon. Press the Time/ Temp switch button to choose Temperature or time setting then rotate the Time/ Temp Adjustment Knob to select the toast flavor: Light/Med/Dark; The default time: 4 mins for Light / 5 mins for Med / 6 mins for Dark.

3. Accessories position

Insert the accessories with food into the desired position, then close the door. There are four groove positions, Please refer to the above rack position diagrams to place the accessories. (Refer to page 13)

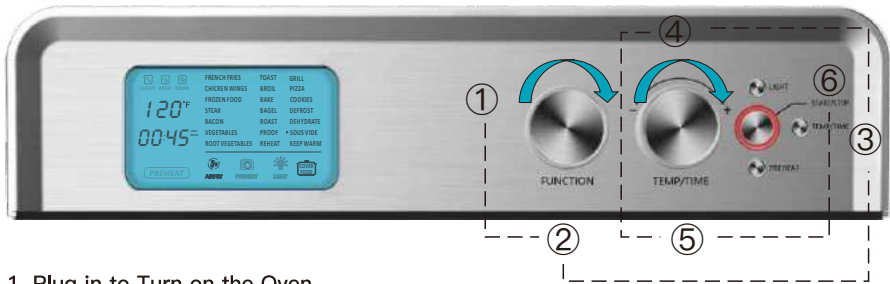
4. Start



Press the START/STOP button to begin cooking. The button backlight will illuminate red, and LCD screen will show the timer counting down. It will beep 5 times and the screen will show "End" when cooking finished.

NE

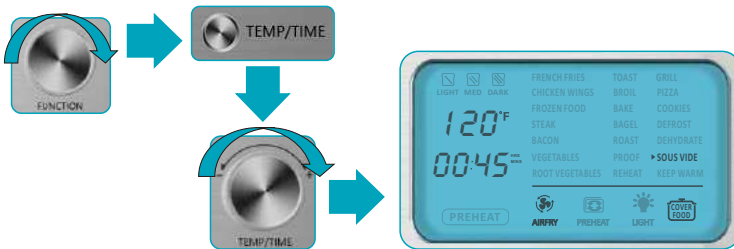
SOUS VIDE



1. Plug in to Turn on the Oven

Plug in to turn on the Oven, the LCD screen will illuminate, and display the temperature and time of the initial selected function.

2. SOUS VIDE Function



Rotate the function knob to choose the SOUS VIDE function. Screen will display the default time. Press the Temp/ Time switch button to choose temperature or time setting then rotate the Temp/ Time adjustment knob to select the desired temperature 120°F (50°C) / 140°F (60°C).

3. Accessories Position

Insert the accessories with food into the desired position, then close the door. There are four groove positions, please refer to the above rack position diagrams to place the accessories. (Refer to page13)

4. Start



Press the START/STOP icon to begin cooking, the red light inside the START/STOP button is on, and LCD screen will show the timer counting down. And show the “Cover Food” icon. It will beep 5 times and the screen will show “End” when cooking finished.

COOKING FUNCTIONS QUICK REFERENCE CHART

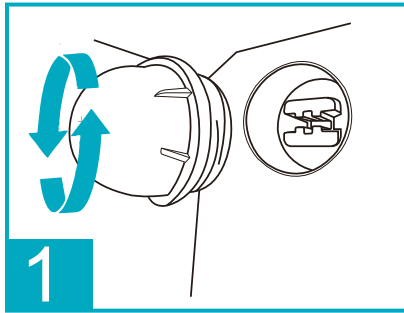
FUNCTION	PREHEAT	Suggested Amount of Food	Suggested Accessory	Suggested Rack Position	
French fries	Yes	980g	Air Fryer Basket	2	
Chicken Wings	Yes	1038 g (26 wings)	Air Fryer Basket	2	
Frozen Food	Yes	1005g	Air Fryer Basket	2	
Steak	Yes	190g	Baking Pan or Oven Rack	2	
Bacon	Yes	8pcs	Air Fryer Basket	2	
Toast	No	6pcs	Oven Rack	2 or 3	
Vegetables	Yes	Base on the food you select	Baking Pan or Air Fryer Basket	3	
Root Vegetables	Yes		Oven Rack or Air Fryer Basket	2	
Broil	Yes		Baking Pan or Oven Rack	2	
Bake	Yes		Baking Pan or Oven Rack	3	
Bagel	Yes		Oven Rack or Air Fryer Basket	2	
Roast	Yes		Baking Pan or Oven Rack	4	
Proof	No		Baking Pan	3	
Reheat	Yes		Oven Rack	3	
Grill	Yes		Oven Rack or Air Fryer Basket	1	
Pizza	Yes		12 inches	Baking Pan or Oven Rack	3
Cookies	Yes		Base on the food you select	Baking Pank	2
Defrost	No	Air Fryer Basket		2	
Dehydrate	No		Air Fryer Basket	1 or 2 or 3	
Sous Vide	No		Baking Pan	4	
Keep Warm	No		Baking Pan	2	

Some moisture may occur on your oven door during the cooking process, this is a normal occurrence. For best results, we recommend you preheat the Air Fryer Toaster Oven before cooking.

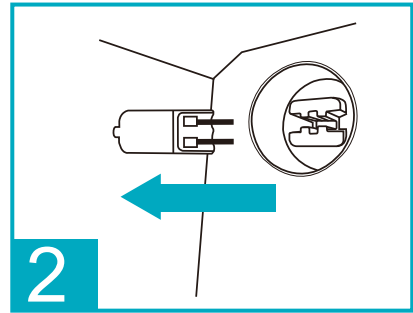
REPLACING THE LIGHT

ATTENTION: Be sure to unplug the Air Fryer Toaster Oven and allow it to cool completely before replacing the oven light.

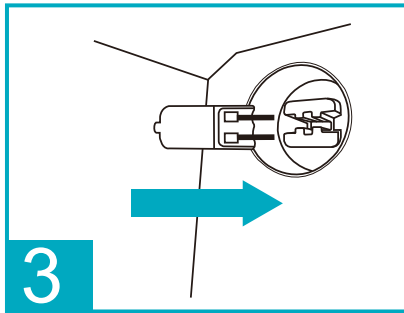
SPECIFICATION: 25W halogen bulb



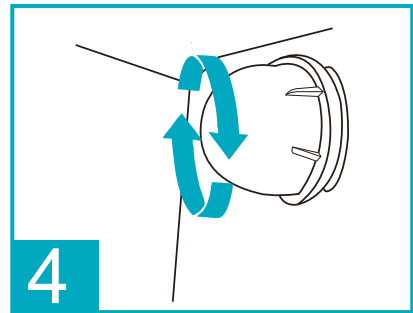
1. Rotate the light cover counterclockwise to remove it.



2. Remove the used bulb by pulling it directly.



3. Insert the new bulb.



4. Rotate the light cover clockwise to tighten it.

CLEANING & STORAGE

Before cleaning, remove the power plug from the power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the outer/interior body and door.

- Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven's surface, before cleaning.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the oven's surface.
- Wipe the LCD screen with a soft, damp cloth. Apply cleanser to the cloth, do not apply cleanser directly on to the LCD. Cleaning the LCD screen surface with a dry cloth and/or abrasive cleaners may produce scratches.
- To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the oven's surface, before cleaning.
- Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.



WARNING: To prevent electrocution, do not immerse the appliance or power cord into water or any other liquid.



WARNING: When cleaning the heating elements. Allow the oven to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent.

Cleaning the Crumb Tray

- After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
- To remove the baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always ensure to re-insert the crumb tray into the oven after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the oven on.

CLEANING THE OVEN RACK, DEHYDRATE RACK BAKING PAN AND FRY BASKET

Storage

- Wash all accessories in warm soapy water with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories as they may damage the surfaces.
- To extend the life of your accessories, we do not recommend that these be placed in the dishwasher.
- Remove the power plug from power outlet. Allow the oven and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.
- Ensure the oven and all accessories are clean and dry.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when wet or hot. Do not store in a wet or hot environment.

Extension Cord

- A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - (2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally;
 - (3) If the appliance is of the grounded type, the cord set or extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TROUBLESHOOTING

Possible Problem	Possible Cause	Solution
The oven does NOT work	The appliance is not plugged in	Make sure the oven is plugged in
	The door is not closed properly	Make sure the door is closed well
Steam is coming out from the top of the oven door	You are cooking high moisture content foods	This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads
White smoke is coming out of the oven	This is the first time using the oven	This is normal upon first use. We suggest setting the oven to the highest temperature and letting it run empty from 18–20 minutes.
	You're cooking greasy food	This is normal when cooking greasy foods. This will not affect the cooking process
	The baking pan, or crumb tray, or heaters still contains grease or oil residues from previous use	Ensure each component is properly cleaned after each use.
Dark smoke is coming out of the oven	Food is burning	Immediately turn off the oven, be careful when you take out the food
The ingredients cooked with the oven are not done	Too much food in the oven at once	Reduce the amount of food in the oven when cooking
	Setting temperature too low or time too short	Set the temperature higher or time longer
	Choose the incorrect function	Make sure food and ingredients are spread out evenly

Foods are cooked unevenly	Ingredients are stacked or close to each other during cooking	Make sure food and ingredients are spread out evenly
	Baking pan, Air Fry basket or oven rack position is not adjusted	Adjust oven inserts into the proper position. Take caution as these components may be hot
Foods are not crispy after Air Frying	Ingredients with high moisture	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly can increase crispiness
Display shows Error Code "E1"	There is a short circuit in the temperature monitor	Remove the power cord from the power outlet. Contact Customer Support
Display shows Error Code "E2"	The temperature monitor or heaters is inoperative	Remove the power cord from the power outlet, reconnect and operate again. If it cannot be solved, then Contact Customer Support





CHICKEN WINGS



18MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- nonstick cooking spray
- 2 pounds (907g) chicken wings, tips removed, drumettes and flats separated
- $\frac{3}{4}$ teaspoon (3.75ml) kosher salt

DIRECTIONS:

1. Spray the basket with the nonstick cooking spray.
2. Put the chicken wings into the basket. Sprinkle with salt.
3. Put the **air fryer basket** into rack Position 2. Set to **CHICKEN WINGS** at 450°F /230°C for 18 minutes. Cook until golden and crispy.



SESAME GINGER SAUCE CHICKEN WINGS



18MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- $\frac{1}{4}$ cup (60ml) sesame oil
- 2 tablespoons (30ml) soy sauce
- 2 tablespoons (30ml) honey
- 2 garlic cloves, grated
- 6 green onions, thinly sliced
- 2 pounds (907g) chicken wings, tips removed drumettes and flats separated
- $\frac{1}{4}$ cup (60ml) toasted sesame seeds
- 1 pc 2inch (5cm) piece ginger, peeled and grated

DIRECTIONS:

1. Spray the basket with the nonstick cooking spray. Put the chicken into basket.
2. Put the **air fryer basket** into rack Position 2. Set to **CHICKEN WINGS** at 450°F/230°C for 18 minutes. Cook until golden and crispy.
3. Put the sesame oil, soy sauce, honey, ginger and garlic into a large bowl. Whisk together. Add the sesame seeds and green onions.
4. When chicken wings are ready, transfer wings to the large bowl and toss evenly. Serve immediately.



WHITE PIZZA



11 MINS



400°F/200°C

INGREDIENTS:

- 1 thin-crust pizza dough
- 1/2 tsp. red pepper flakes
- 1/4 cup ricotta cheese
- 2 cloves garlic, sliced thinly
- 9 slices of fresh mozzarellas
- 2 tbsp. extra virgin olive oil

DIRECTIONS:

1. Spray the baking pan with nonstick cooking spray, put the pizza dough on the pan, add ricotta, mozzarella, garlic and red pepper flakes.
2. Put the pan into rack Position 3 and set to **PIZZA** at 400°F/200°C for 11 minutes, or until the cheese is melted and lightly brown and the bottom crust is golden.
3. Let the pizza cool for 5 minutes before cutting.



ROASTED VEGETABLES



15 MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 cucumber
- 10 mushrooms
- 2 tablespoons olive oil
- broccoli
- 1 onions, peeled
- 1/2 teaspoon salt

DIRECTIONS:

1. Line the **baking pan** with aluminum foil.
2. Cut the vegetables into similar size pieces so they cook evenly.
3. Drizzle with olive oil and sprinkle with salt and garlic pepper.
4. Put the **baking pan** into the rack Position 3. Set to **VEGETABLES** at 450°F/230°C for 15 minutes.



BAKED SWEET POTATO



35MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- sweet potatoes

DIRECTIONS:

1. Place the sweet potatoes on **baking pan**.
2. Put the **baking pan** into the rack Position 2.
Set to **ROOT VEGETABLES** at 450°F/230°C for 35 minutes, or until soft.



BACON WRAPPED ASPARAGUS



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 lb asparagus
- salt & pepper
- 6 slices bacon
- 2 teaspoons olive oil

DIRECTIONS:

1. Trim ends of asparagus so they are 5–6 inches long. Place in mixing bowl and toss with olive oil to coat. Season with salt and pepper.
2. Take 5–6 asparagus spears and one slice of bacon. Wrap the asparagus with bacon. Secure with toothpick if desired.
3. Place them in the **baking pan** with aluminum foil. Put the **baking pan** into the rack Position 3. Set to **BACON** at 450°F/230°C for 10 minutes or until bacon is crispy and asparagus is cooked through.



CLASSIC ROAST CHICKEN MAKES 4 TO 6 SERVINGS



30MINS



400°F/200°C

INGREDIENTS:

- 1 whole chicken (4 pounds [1.8kg])
- 1 teaspoon (5ml) kosher salt
- 1 lemon, halved
- 1 teaspoon (5ml) extra virgin olive oil
- 1 garlic cloves, smashed
- 2 teaspoons (10ml) herbs de Provence or other dried herbs like rosemary and thyme
- ½ teaspoon (2.5ml) freshly ground black pepper

DIRECTIONS:

1. Line the **baking pan** with aluminum foil.
2. Put the chicken dry and sprinkle with salt, half into the chicken's cavity. Put the chicken on the prepared **baking pan** and drizzle with olive oil. Rub with herbs and garlic cloves. Put the garlic cloves into the chicken's cavity with the lemon.
3. Put the **baking pan** with the chicken into rack position 4. Set **ROAST** function at 400°F/200°C for 30 minutes. Cook until golden and crispy.



KALE CHIPS MAKES 4 SERVINGS



5MINS



350°F/176°C

INGREDIENTS:

- 4 stems curly kale, tough stems removed
- olive oil, for spraying
- ¼ teaspoon (1ml) kosher salt

DIRECTIONS:

1. Evenly put the kale leaves on the **air fryer basket** and spray liberally with oil.
2. Put the **air fryer basket** into the rack Position 2. Set to **BAKE** at 350°F/176°C for 5 minutes. Cook until kale is bright and crispy.

NOTE: Keep an eye on the kale because it can crisp up very quickly.

3. Once the kale is ready, remove from oven and sprinkle with salt. Serve immediately.



CANDIED BACON



4 HOURS



120°F/50°C

INGREDIENTS:

- 1 lb thick bacon
- ¼ cup dark brown sugar
- ¼ tsp. ground cayenne pepper
- 2 tbsp. maple syrup

DIRECTIONS:

1. Evenly put the bacon strips on the **oven rack**.
2. Sprinkle the brown sugar and cayenne pepper over the bacon and rub into the meat. Brush the bacon with the maple syrup.
3. Put the **oven rack** into rack position 2. Set **DEHYDRATE** function at 120°F /50°C for 4 hours.



DRIED APPLE RINGS



3 HOURS



120°F/50°C

INGREDIENTS:

- 1–2 Granny Smith apples

DIRECTIONS:

1. Using a pairing knife or a melon baller core the apple, then cut the apples into ¼ inch rounds.
2. Evenly put the slices on the **oven rack**. Put the **oven rack** into rack Position 2. Set **DEHYDRATE** function at 120°F/50°C for 3 hours. You can also put additional slices on **air fryer basket** if using more than 1 apple.
3. Let the apples cool completely before transferring to an airtight container to store.



FRENCH FRIES MAKES 2 TO 3 SERVINGS



18MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 pound (454g) russet potatoes, some olive oil for spraying
- 1 teaspoon (5ml) kosher or seasoned salt

DIRECTIONS:

1. Peel the potatoes and cut them into 1/4inch (0.6cm) by 3inch (7.6cm) strips.
2. Soak the potatoes strips in water for 30 minutes, then drain thoroughly and pat them dry with a paper towel.
3. Put the dried potatoes into the **air fryer basket**. Spray liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
4. Put the **air fryer basket** into rack Position 2. Set to **FRENCH FRIES** at 450°F/230°C for 18 minutes, cooking until desired crispiness is achieved.
5. When French Fries are done, transfer to a serving bowl. Taste and adjust seasoning as desired. Serve immediately.



ROASTED SALMON



4MINS



400°F/200°C

This one-sheet dinner takes barely any time to prepare and cook. Makes 2 servings

INGREDIENTS:

- ½ pound (227g) wild salmon
- ½ bunch asparagus, trimmed
- 1 garlic clove, sliced
- 1 cup (250ml) cherry tomatoes
- 1–2 tablespoons (15 to 30ml) extra virgin olive oil
- ½ cup (125ml) Kalamata olives, pitted and roughly chopped
- ½ teaspoon (2.5ml) kosher salt
- ¼ teaspoon (1ml) freshly ground black pepper

1. Line **baking pan** with aluminum foil. Put salmon, tomatoes, asparagus, olives and garlic onto the **baking pan**. Drizzle with olive oil and sprinkle with salt and pepper.
2. Put the **baking pan** with the salmon into rack Position 1. Set to **ROAST** function with 400°F/200°C for 4 minutes, cook until salmon is opaque and vegetables are browned.



ONION RING



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 onion
- 3g smoked paprika
- 3g table salt
- 150g all-purpose flour
- 2g ground pepper
- 3g table salt
- 1 egg
- 130ml milk

1. Rinse the onion and cut into approximately 1/4inch rings. Carefully separate the rings from each other.
2. Line **baking pan** with aluminum foil. Brush foil with a layer canola oil, set aside.
3. Combine the flour, salt and paprika in a medium bowl and stir well.
4. Combine the egg, milk and salt in an other bowl and stir well.
5. First, coat each onion ring in the flour mixture. Second, coat each ring in the egg mixture, then coat rings in bread crumbs and transfer to **baking pan**.
6. Put the **baking pan** into the rack Position 2. Set to **FRENCH FRIES** at 450°F/230°C for 10 minutes.



BUTTER COOKIES



20MINS



350°F/176°C

INGREDIENTS:

- 1 cup (226g) unsalted butter, softened
- 2 cups (283g) all-purpose flour
- 2 tsp milk
- $\frac{1}{4}$ tsp salt
- $\frac{2}{3}$ cup (140g) granulated sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 2 large egg yolks

DIRECTIONS:

1. In the bowl of an electric stand mixer fitted with the paddle attachment cream together butter, sugar and salt until combined.
2. Mix in egg yolks and vanilla.
3. Add flour and mix until crumbly then add in milk and continue to mix while adding in a little more milk if needed for a pipe-able consistency.
4. Transfer to a 16-inch piping bag fitted with a large open star tip. Pipe dough into rounds onto ungreased
5. Preheat the oven, then put the **baking pan** into the rack position 2. Set to **BAKE** at 350°F/176°C for 20 minutes or until golden brown on bottom.



EGG TOAST



6MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 2 slice of bread
- salt & pepper
- butter
- shredded cheese
- 1 large egg

DIRECTIONS:

1. Using a spoon, flatten out the center of your piece of bread, then butter your bread.
2. Crack egg into flattened section of bread, and sprinkle with salt and pepper.
3. Sprinkle shredded cheese around the egg on bread and egg white.

Carefully place egg bread in **air fryer basket** Put the **air fryer basket** into the rack Position 2. Set to **TOAST** function and choose the desired shade(Light, Med or Dark).



SOUS VIDE STEAK



45MINS



120°F/50°C

INGREDIENTS:

- steak
- kosher salt and freshly ground black pepper
- 4 sprigs thyme or rosemary (optional)
- 2 garlic cloves (optional)
- 2 shallots, thinly sliced (optional)

DIRECTIONS:

1. Season steaks generously with salt and pepper. Place them in sous vide bags along with garlic, shallots and distribute evenly.
2. Seal the bag with the vacuum sealer and place the steak inside covered oven-proof cookware which is filled with water to a minimum of $\frac{1}{2}$ and maximum of $\frac{3}{4}$ full.
3. Put the **baking pan** into the rack Position 4. Place the cookware on the center of the **baking pan**. Set to **SOUS VIDE** at 120°F/50°C for 45 minutes. Transfer to a cutting board and slice.



ROASTED LAMB CHOPS WITH ROSEMARY AND GARLIC



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 4 garlic cloves, crushed
- 1 tablespoons (30ml) extra virgin olive oil
- ¼ teaspoon (1ml) freshly ground black pepper
- 8 loin lamb chops, about 2 pounds (907g)
- ½ teaspoon (2.5ml) kosher salt
- 1 tablespoon (15ml) chopped fresh rosemary (leaves from about 3 to 4 rosemary sprigs)

DIRECTIONS:

1. Stir the garlic, rosemary, pepper and olive oil together in a bowl. Add the lamb chops and toss together well to fully coat. Let rest at room temperature for about 30 minutes. The lamb can also be marinated overnight in the refrigerator at this point for maximum flavor.
2. Line the **baking pan** with aluminum foil. Put the lamb chops on the pan and sprinkle evenly with the salt.
3. Put the **baking pan** into rack Position 2. Set **BROIL** function with 450°F/230°C for 10 minutes. Let chops rest for about 5 minutes once removed from the oven before serving.



BAKED PUMPKIN



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- pumpkin
- olive oil

DIRECTIONS:

1. Cut the pumpkin, and brush with the olive oil.
2. Place the pumpkin on **baking pan**. Put the **baking pan** into the rack Position 2. Set to **VEGETABLES** at 450°F/230°C for 10 minutes, or until soft.



BAGEL



13MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 2 teaspoons active dry yeast
- 1 egg
- 1½ teaspoons salt
- 1½ tablespoons granulated sugar
- 1¼ cups warm water you may need an additional 1/4 cup or more
- 3½ cups bread flour + extra for kneading

Favorite condiment such as sesame seeds, shredded cheese, coarse salt, etc.

DIRECTIONS:

1. Add sugar and yeast to 1/2 cup warm water, stir, and let rest for 5 minutes.
2. Mix the flour and salt in a large bowl. Make a well in the center and pour in the yeast mixture, mix then adding warm water a little bit at a time until the dough is moist but firm and slightly shaggy.
3. On a floured surface, knead the dough until it's firm and stiff, about 7 minutes, working in flour from surface.
4. Lightly brush a large bowl with oil and turn the dough to coat. Cover the bowl with a damp dish towel and let rest in a warm place until it's doubled in size, 1–2 hours.
5. Punch down the dough and let it rest for 10 minutes. Divide the dough into eight equal pieces, then shape each into a round.
6. Coat a finger in flour and press into the center of each dough ball to form a ring, stretching the ring into a bagel shape. Cover bagel shapes with a damp kitchen towel and allow to rest for 10 minutes.
7. Boil a large pot of water. Place bagels into boiling water by gently. Let bagels sit in boiling water for 1–2 minutes, then flip and allow to sit in water for an additional 1–2 minutes (the longer they are in the water, the chewier the texture will be).
9. Remove from water and place on **air fryer basket** brushed with oil. Brush bagels with egg wash (1 beaten egg plus 1 tablespoon water). Add condiment if desired. Put the **air fryer basket** into the rack Position 2. Set to **BAGEL** at 450°F/230°C for 13 minutes.



SWEET POTATO FRIES

MAKES 2 TO 3
SERVINGS



21 MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- Chipotle Mayonnaise:

- ½ cup (125ml) mayonnaise
- ¼ teaspoon (1ml) fresh lemon juice
- 1 chipotle chile in adobo, finely chopped

- Sweet Potato Fries:

- 1 pound (454g) sweet potatoes (about 2 medium), cut into ¼-inch (0.6cm) thick pieces, about 4 inches (10cm) long, olive oil for spraying
- ½ teaspoon (2.5ml) kosher salt

DIRECTIONS:

1. Prepare Chipotle Mayonnaise: stir mayonnaise, chipotle chile and lemon juice together in the bowl, then cover and refrigerate until ready to serve.
2. Make Sweet Potato Fries: Put the cut sweet potatoes into the **air fryer basket**. Spray liberally with oil. Sprinkle with salt and toss. Spread into a single layer.
3. Put the **air fryer basket** into the oven in rack Position 2. Set to **FRENCH FRIES** 450°F/230°C for 21 minutes. Cook until golden brown and crispy.
4. When sweet potatoes are ready, transfer to a serving bowl. Serve immediately with reserved Chipotle Mayonnaise on the side.

CalmDo

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Four à Air



AF25L

TABLE DES MATIÈRES

Garanties Importantes	30
Apprendre à Connaître Votre Four à Air	31
• Composants Principaux	31
• Fonctionnalités	32
• Spécifications Techniques	32
• LCD	32
• Panneau de Contrôle	34
Avant d'Utiliser Votre Four à Air	35
Guide d'Opération	36
Tableau de Référence Rapide des Fonctions de Cuisson	40
Remplacement de la Lumière	40
Nettoyage & Stockage	41
Dépannage	43

GARANTIES IMPORTANTES

Suivez toujours les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez le Four à Air.

VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le manipuler, de mettre ou d'enlever des pièces.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des mitaines pour éviter les brûlures, soyez prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute autre pièce du four à air dans l'eau ou d'autres liquides pour éviter tout risque de choc électrique. N'utilisez pas ce produit à proximité d'enfants.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés. Si l'appareil est tombé ou est endommagé, veuillez retourner le produit au magasin ou au revendeur d'origine pour une inspection et une réparation appropriées.
- En raison de blessures potentielles, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces jointes non recommandés.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une surface où le potentiel d'interaction entre un enfant ou un animal de compagnie est présent.
- Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, assurez-vous de débrancher la fiche d'alimentation.
- Ne placez aucun des matériaux suivants dans cet appareil: carton, plastique, papier ou quelque chose de similaire.
- Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du Four à Air avec une feuille métallique. Cela entraînera une surchauffe du Four à Air.
- Les aliments surdimensionnés, les emballages en papier métallique ou les ustensiles ne doivent pas être insérés dans un four grille-pain à friteuse à air car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
- Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou s'il touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures ou des murs pendant le fonctionnement. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne pas utiliser sous les armoires murales.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Les pièces peuvent casser le tampon et toucher des pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.
- Avertissement: Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les fonctions.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
- N'utilisez pas votre appareil dans un garage d'appareil ou sous une armoire murale. Lors du stockage dans un garage d'appareil, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Ne pas le faire pourrait créer un risque d'incendie.

- Avant de le brancher sur une prise, vérifiez que la tension dans votre maison correspond à la tension imprimée sur l'appareil.
- Assurez-vous de brancher la fiche sur l'appareil avant de brancher le cordon d'alimentation sur une prise murale. Pour déconnecter, tournez tous les interrupteurs de commande en position OFF et débranchez-les de la prise murale.

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FOUR À AIR

COMPOSANTS PRINCIPAUX



Grille de Four: Pour la viande, le pain, la pizza, etc.

Panier de Friteuse à Air: Utilisez le panier de friteuse à air conjointement avec la fonction AIRFRY pour optimiser vos résultats de cuisson. Utilisation pour les frites, les ailes de poulet, les rondelles d'oignon, etc. Il peut également être utilisé comme panier de déshydratation.

Plat à Four: Pour les cookies, les gâteaux, la dinde, etc. Il peut également contenir les gouttelettes d'eau provenant des aliments ou l'huile lors de la friture.

Plateau à déshydrateur:

Utilisé pour déshydrater les fruits et légumes, faire de la viande séchée ou du thé séché, etc.

FONCTIONNALITÉS

En utilisant la toute nouvelle technologie de circulation d'air chaud à 360°, le four à air peut vous offrir une cuisine plus délicieuse et plus saine.

CAPTEUR DE PORTE

Si la porte est ouverte pendant la cuisson, la cuisson s'arrêtera et le voyant s'allumera. Lorsque la porte est fermée, le voyant s'éteint et l'appareil recommence la cuisson. Veuillez vous assurer de garder la porte du four fermée pendant la cuisson.

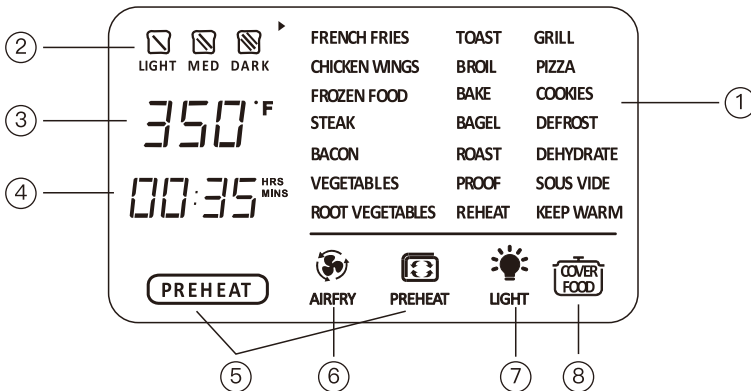
RANGEMENT DU CORDON

La conception de rangement du cordon intégrée, située à l'arrière de l'unité, prend une longueur de cordon excessive et garde votre comptoir propre et organisé.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Source de Courant	Puissance Nominale	Capacité	Taille de l'Unité
120V, 60Hz	1800W	25L	450*400*375mm

LCD



① Menu avec heure et température par défaut

PRESET	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	TEMPS PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE	PLAGE DE TEMPS
FRENCH FRIES (Frites)	450°F/ 230°C	25MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
CHICKEN WINGS (Ailes de poulet)	450°F/ 230°C	18MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
FROZEN FOOD (Aliments Congelés)	360°F/ 180°C	15MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H

PRESET	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT	TEMPS PAR DÉFAUT	PLAGE DE TEMPÉRATURE	PLAGE DE TEMPS
STEAK	450°F/ 230°C	7MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
BACON	450°F/ 230°C	10MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
VEGETABLES (Légumes)	450°F/ 230°C	15MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
ROOT VEGETABLES (Légumes-racines)	450°F/ 230°C	35MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
TOAST (Pain grillé)	450°F/ 230°C	4MINS	LIGHT 1/MED 2/DARK 3	LIGHT 4MINS MED 5MINS DARK 6MINS
BROIL	450°F/ 230°C	10MINS	300–450°F/150–230°C	Jusqu'à 2 H
BAKE (Cuire)	350°F/ 176°C	20MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
BAGEL (Beignet)	450°F/ 230°C	13MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
ROAST (Rôtir)	400°F/ 200°C	30MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
PROOF (Fermenter)	100°F/ 38°C	40MINS	100–120°F/38–48°C	Jusqu'à 2 H
REHEAT (Réchauffer)	200°F/ 95°C	5MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
GRILL (Griller)	450°F/ 230°C	10MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
PIZZA	400°F/ 200°C	11MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
COOKIES (Biscuits)	360°F/ 180°C	18MINS	100–450°F/38–230°C	Jusqu'à 2 H
DEFROST (Dégivrer)	120°F/ 50°C	20MINS	100–180°F/38–82°C	Jusqu'à 2 H
DEHYDRATE (Déshydrater)	120°F/ 50°C	4HRS	100–180°F/38–82°C	Jusqu'à 12 H
SOUS VIDE	120°F/ 50°C	45MINS	120°F/50°C/140°F/60°C	Jusqu'à 6 H
KEEP WARM (Garder au chaud)	120°F/ 50°C	4HRS	100–250°F/38–120°C	Jusqu'à 8 H

Les données par défaut ci-dessus sont fournies à titre de référence uniquement, les utilisateurs peuvent ajuster la température et le temps requis selon les besoins.

②    TOAST

Utilisez pour définir la saveur de pain grillé souhaitée: Clair / Moyen / Foncé

③ **350**^{°F} Affichage: Température

Plage de température de 100°F/38°C à 450°F / 230°C.

④ **00:35**^{HRS}_{MINS} Affichage: Temps

Minuterie de 12 heures. La cloche sonnera pour signaler que le cycle est terminé.



⑤ PREHEAT Préchauffer

L'icône PREHEAT s'affiche pendant le préchauffage. Il ne disparaîtra pas avant le début de la cuisson.

PREHEAT

L'icône clignote pendant le préchauffage et disparaît lorsque le préchauffage est terminé.

⑥ Frir à Air

L'icône AIRFRY indique que le four fonctionne / s'arrête. (L'icône clignote lorsqu'il travaille, arrête de clignoter lorsque la porte est ouverte ou que la cuisson est terminée)

⑦ Affichage: Lumière

- L'icône LIGHT s'allumera lorsque vous allumerez la lumière du four.
- Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer ou éteindre la lumière. Afin d'économiser de l'énergie, la lumière s'éteindra automatiquement après 5 minutes. Si vous souhaitez rallumer la lumière, vous devez appuyer à nouveau sur le bouton LIGHT.

⑧ Couvrir les Aliments

L'icône COVER FOOD ne s'affiche que pendant la fonction sous vide.

PANNEAU DE CONTRÔLE



① BOUTON DE FONCTION

Tournez le bouton de fonction pour choisir le menu.

② BOUTON DE RÉGLAGER LA TEMPÉRATURE OU LE TEMPS

Réglage de votre temps de cuisson souhaité:

Après avoir sélectionné le menu, appuyez sur le bouton TEMP / TIME pour choisir le réglage de l'heure, le temps de l'écran clignotera, tournez le bouton de réglage TEMP / TIME dans le sens horaire pour augmenter le temps de cuisson. Tournez le bouton dans le sens antihoraire pour réduire le temps de cuisson.

Les mêmes étapes pour régler la température de cuisson souhaitée.

③ BOUTON DE LUMIÈRE

Appuyez sur le bouton LIGHT pour allumer / éteindre la lumière du four.

④ BOUTON DE COMMUTATION TEMPS / TEMPÉRATURE

Appuyez sur TIME / TEMP pour choisir le réglage de l'heure ou le réglage de la température.

⑤ BOUTON MARCHÉ / ARRÊT

Appuyez sur le bouton START / STOP pour démarrer ou arrêter la cuisson.

⑥ PRÉCHAUFFER

Appuyez sur le bouton PREHEAT pour préchauffer le four (pas besoin d'appuyer sur le bouton START / STOP)

⑦ APPUYER LONGUEMENT SUR LE BOUTON DE LUMIÈRE

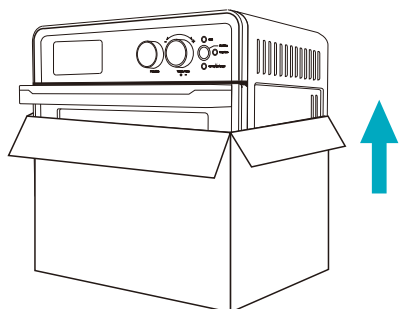
Appuyer longuement sur le bouton lumière pendant 3s pour changer l'affichage du degré Fahrenheit et du degré Celsius sur l'écran LCD.

⑧ Mode veille

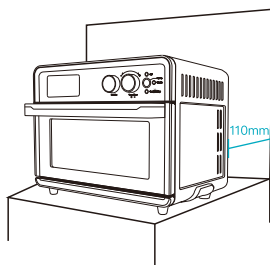
Le four est en mode veille lorsque le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint. L'interaction avec l'une des commandes fera sortir le four du mode veille.

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR À AIR

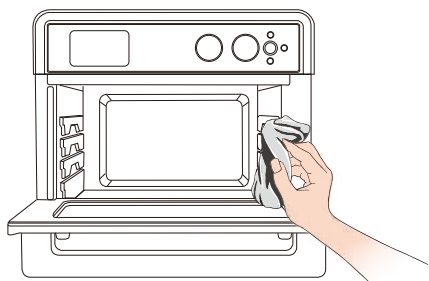
1.Retirer tous les emballages autour et à l'intérieur du four.



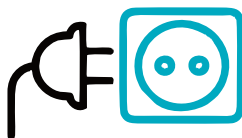
2.Placer sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur, loin de tout ce qui peut être endommagé par la chaleur. Gardez une distance d'au moins 11 cm / 4,33 inch entre la prise électrique et le mur, les meubles, etc.



3.Laver tous les accessoires et nettoyer l'intérieur du four à air. Sécher et remettre les accessoires dans le four.



4.Avant utilisation, assurez-vous que l'alimentation et la prise répondent aux exigences de fonctionnement de ce produit (exigences d'alimentation d'entrée).



5. Lors de la première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner le four pendant 18 minutes à la température la plus élevée (450 °F / 230 °C) afin de stériliser et d'éliminer toute odeur de fabrication. Le four à air peut émettre une odeur ou de la fumée en raison du film protecteur du radiateur.

GUIDE D'OPÉRATION



Tournez le bouton

Appuyez au centre du

Heure et température

Position des

1. Branchez pour allumer le four

Branchez-le pour allumer le four, l'écran LCD s'allumera et affichera l'heure et la température de la fonction initiale sélectionnée.

2. Fonction



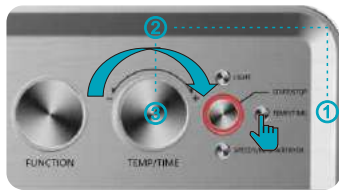
Tournez le bouton Fonction pour choisir le menu souhaité. L'écran affichera la température et l'heure par défaut pour la fonction correspondante. Il peut également régler séparément la température et le temps souhaités (voir diagramme 1).

3. PRÉCHAUFFER



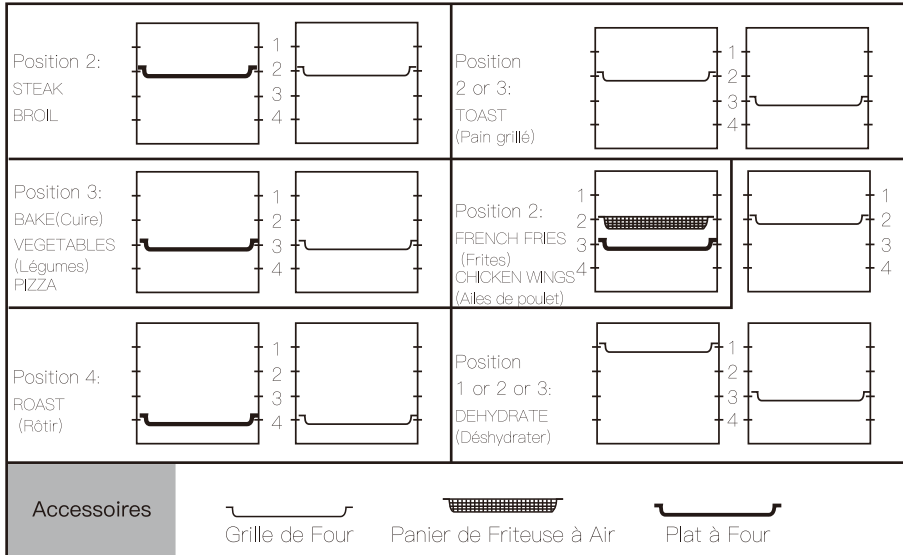
Appuyez sur le bouton PREHEAT pour préchauffer le four. L'icône AIRFRY et PREHEAT clignote pendant le préchauffage. Lorsque la température atteint 300 °F, il émet 5 bips et affiche les mots Add Food pour signaler que vous pouvez mettre les aliments dans le four.

Remarque: Les fonctions Toast, Proof, Defrost, Sous Vide, Keep Warm et Dehydrate n'ont pas besoin de préchauffer.



Réglez la température et le temps souhaités séparément. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le bouton de commutation TEMP/ TIME et tournez (gauche- droite +) le bouton de température ou d'heure pour sélectionner la température ou l'heure souhaitée.

diagramme 1



Remarque:

Lorsque vous cuisinez des aliments gras (par exemple des ailes de poulet) avec la grille du four ou le panier de friteuse à air, il est nécessaire de placer le plat à four dans la couche suivante pour éviter que l'huile ne coule sur le chauffage en acier inoxydable.

4. Position des accessoires

Insérez les accessoires contenant des aliments dans la position souhaitée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rainure, veuillez vous référer aux diagrammes de position de rack ci-dessus pour placer les accessoires.

5. Démarrer



Appuyez sur le bouton START / STOP pour commencer la cuisson, le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge et l'écran LCD affichera le compte à rebours.



Il émettra 5 bips et l'écran affichera End une fois la cuisson terminée.

TOAST



1. Brancher pour allumer le four

Branchez-le pour allumer le four, l'écran LCD s'allumera et affichera l'heure et la température de la fonction initiale sélectionnée.

2. Fonction TOAST



Tournez le bouton de fonction pour choisir la fonction **TOAST**. L'écran affichera l'icône de saveur de pain grillé;

Appuyez sur le bouton de l'interrupteur **TEMP / TIME** pour choisir la température ou régler l'heure, puis tournez le bouton de réglage **TEMP/ TIME** pour sélectionner la saveur de pain grillé: **Light / Med / Dark** (Clair / Moyen / Foncé);

Le temps par défaut: 4 minutes pour **Light** / 5 minutes pour **Med** / 6 minutes pour **Dark**.

3. Position des Accessoires

Insérez les accessoires contenant des aliments dans la position souhaitée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rainure, veuillez vous référer aux diagrammes de position de rack ci-dessus pour placer les accessoires. (voir page 13)

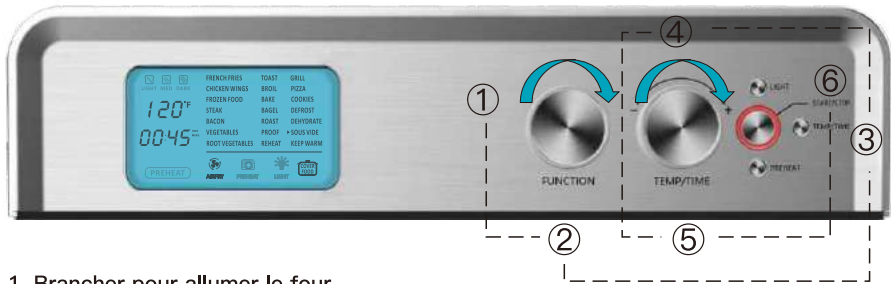
4. Démarrer



Appuyez sur le bouton **START / STOP** pour commencer la cuisson, le rétroéclairage du bouton s'allumera en rouge et l'écran LCD affichera le compte à rebours.

Il émettra 5 bips et l'écran affichera End une fois la cuisson terminée.

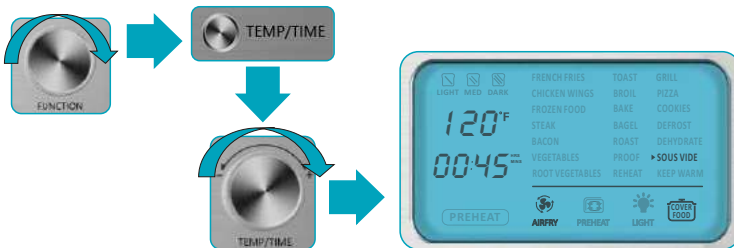
SOUS VIDE



1. Brancher pour allumer le four

Branchez-le pour allumer le four, l'écran LCD s'allumera et affichera l'heure et la température de la fonction initiale sélectionnée.

2. Fonction SOUS VIDE



Tournez le bouton de fonction pour choisir la fonction **SOUS VIDE**. L'écran affichera l'heure par défaut.

Appuyez sur le bouton de l'interrupteur **TEMP / TIME** pour choisir la température ou régler l'heure, puis tournez le bouton de réglage **TEMP / TIME** pour sélectionner la température souhaitée: **120 ° F (50°C) / 140 ° F (60°C)**.

3. Position des Accessoires

Insérez les accessoires contenant des aliments dans la position souhaitée, puis fermez la porte. Il y a quatre positions de rainure, veuillez vous référer aux diagrammes de position de rack ci-dessus pour placer les accessoires. (voir page 13)

4. Démarrer



Appuyez sur l'icône **START / STOP** pour commencer la cuisson, le voyant rouge à l'intérieur du bouton **START / STOP** est allumé et l'écran LCD affichera le compte à rebours. Et affichez l'icône **Cover Food**.

Il émettra 5 bips et l'écran affichera **End** une fois la cuisson terminée.

Tableau de Référence Rapide des Fonctions de Cuisson

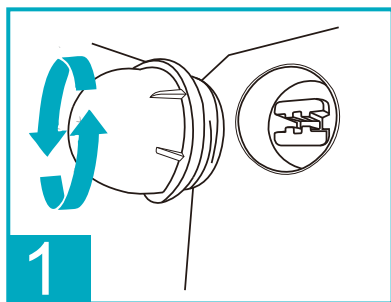
FONCTION	PRÉCHAUFFER	Quantité Suggérée de Nourriture	Accessoire Suggéré	Position de Rack Suggérée
FRENCH FRIES (Frites)	Oui	980g	Panier de friteuse à air	2
CHICKEN WINGS (Ailes de poulet)	Oui	1038g(26 ailes)	Panier de friteuse à air	2
FROZEN FOOD (Aliments Congelés)	Oui	1005g	Panier de friteuse à air	2
STEAK	Oui	190g	Plat à four ou grille de four	2
BACON	Oui	8pcs	Panier de friteuse à air	2
TOAST (Pain grillé)	Non	6pcs	Grille de four	2 ou 3
VEGETABLES (Légumes)	Oui	sur la base de la nourriture que vous sélectionnez	Plat à four ou panier de friteuse à air	3
ROOT VEGETABLES (Légumes-racines)	Oui		Grille de four ou panier de friteuse à air	2
BROIL	Oui		Plat à four ou grille de four	2
BAKE (Cuire)	Oui		Plat à four ou grille de four	3
BAGEL (Beignet)	Oui		Grille de four ou panier de friteuse à air	2
ROAST (Rôtir)	Oui		Plat à four ou grille de four	4
PROOF (Fermenter)	Non		Plat à four	3
REHEAT (Réchauffer)	Oui		Grille de four	3
GRILL (Griller)	Oui		Grille de four ou panier de friteuse à air	1
PIZZA	Oui		12 pouces	Plat à four ou grille de four
COOKIES (Biscuits)	Oui	sur la base de la nourriture que vous sélectionnez	Plat à four	2
DEFROST (Dégivrer)	Non		Panier de friteuse à air	2
DEHYDRATE (Déshydrater)	Non		Panier de friteuse à air	1 ou 2 ou 3
SOUS VIDE	Non		Plat à four	4
KEEP WARM (Garder au chaud)	Non		Plat à four	2

De l'humidité peut se former sur la porte de four pendant le processus de cuisson, c'est un phénomène normal. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer le four à air avant la cuisson.

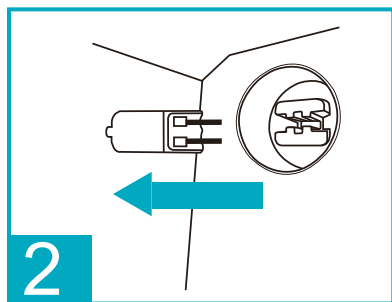
REMPACEMENT DE LA LUMIÈRE

ATTENTION: Assurez-vous de débrancher le four à air et de le laisser refroidir complètement avant de remplacer l'ampoule du four.

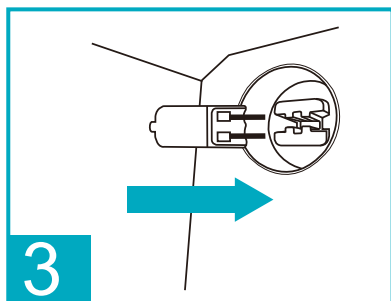
SPÉCIFICATION: ampoule halogène 25W



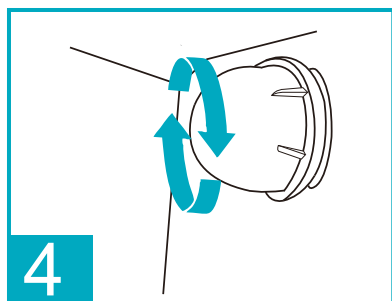
1. Tournez le couvercle de l'ampoule dans le sens antihoraire pour le retirer.



2. Retirez l'ampoule usagée en la tirant directement.



3. Insérez la nouvelle ampoule.



4. Tournez le couvercle de l'Ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Avant le nettoyage, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.

Nettoyage du corps extérieur / intérieur et de la porte.

- Essuyez le corps extérieur avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Avant le nettoyage, appliquez le nettoyant sur l'éponge au lieu de la surface du four.
- Pour nettoyer la porte vitrée, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge douce et humide ou un tampon à récuser en plastique doux. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récuser en métal car ils rayeraient la surface du four.
- Essuyez l'écran LCD avec un chiffon doux et humide. Appliquez du nettoyant sur le chiffon, n'appliquez pas de nettoyant directement sur l'écran LCD. Le nettoyage de la surface de l'écran LCD avec un chiffon sec et / ou des nettoyants abrasifs peut produire des rayures.
- Pour nettoyer les éclaboussures qui pourraient se produire pendant la cuisson, essuyez les murs avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Avant le nettoyage, appliquez le nettoyant sur l'éponge au lieu de la surface du four.
- Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.



AVERTISSEMENT: pour éviter l'électrocution, n'immergez pas l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.



AVERTISSEMENT: lors du nettoyage des éléments chauffants, laissez le four refroidir complètement, puis frottez doucement une éponge ou un chiffon doux et humide sur toute la longueur de l'élément chauffant. N'utilisez aucun type de nettoyant ou d'agent de nettoyage.

Nettoyage du Plateau à Miettes

- Après chaque utilisation, faites glisser le plateau à miettes et jetez les miettes. Essuyez le plateau avec une éponge douce et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution de pulvérisation douce peut être utilisé pour éviter l'accumulation de taches. Avant le nettoyage, appliquez le nettoyant sur l'éponge au lieu du plateau, avant. Sécher soigneusement.
- Pour enlever la graisse cuite, faites tremper le plateau dans de l'eau savonneuse tiède, puis lavez avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique doux. Rincer et sécher soigneusement.
- Assurez-vous toujours de réinsérer le plateau à miettes dans le four après le nettoyage et avant d'insérer la fiche d'alimentation dans une prise de courant et d'allumer le four.

Nettoyage de la grille du four, de la grille déshydratée, du plat à four et du panier de friteuse à air

- Lavez tous les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce ou un tampon à récurer en plastique souple. Rincer et sécher soigneusement. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer métalliques ou d'ustensiles en métal pour nettoyer les accessoires car ils pourraient endommager les surfaces.
- Pour prolonger la durée de vie de vos accessoires, nous vous déconseillons de les placer au lave-vaisselle.

Stockage

- Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez le four et tous les accessoires refroidir complètement avant de le démonter et de le nettoyer.
- Assurez-vous que le four et tous les accessoires sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Rangez l'appareil en position verticale, à niveau et sur ses pieds de support. Ne stockez pas l'appareil lorsqu'il est mouillé ou chaud. Ne pas stocker dans un environnement humide ou chaud.

Cordon de Rallonge

- Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si vous utilisez un cordon d'alimentation amovible ou une rallonge plus long:
 - (1) La puissance électrique marquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil;
 - (2) Le cordon doit être disposé de manière à ne pas recouvrir le comptoir ou le dessus de table où il peut être tiré par des enfants ou trébuché involontairement
 - (3) Si l'appareil est du type mis à la terre, le cordon ou la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.

DÉPANNAGE

Problème Possible	Cause Possible	Solution
Le four ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Assurez-vous que le four est branché
	La porte n'est pas fermée correctement	Assurez-vous que la porte est bien fermée
De la vapeur sort du haut de la porte du four	Vous cuisinez des aliments à haute teneur en humidité	C'est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à haute teneur en humidité tels que les pains surgelés
De la fumée blanche sort du four	C'est la première fois que vous utilisez le four	Ceci est normal lors de la première utilisation. Nous suggérons de régler le four à la température la plus élevée et de le laisser fonctionner à vide de 18 à 20 minutes
	Vous cuisinez des aliments gras	Ceci est normal lors de la cuisson d'aliments gras. Cela n'affectera pas le processus de cuisson
	Le plaque de cuisson, le plateau à miettes ou les radiateurs contiennent toujours de la graisse ou des résidus d'huile provenant d'une utilisation précédente	Assurez-vous que chaque composant est correctement nettoyé après chaque utilisation

De la fumée noire sort du four	La nourriture brûle	Éteignez immédiatement le four, soyez prudent lorsque vous sortez les aliments
Les ingrédients cuits au four sont insuffisamment cuits	Trop de nourriture dans le four à la fois	Réduisez la quantité de nourriture dans le four lors de la cuisson
	Réglage de la température trop bas ou du temps trop court	Réglez la température plus haut ou plus longtemps
	Choisissez la fonction incorrecte	Assurez-vous de cuisiner avec la fonction appropriée
Les aliments sont cuits de manière inégale	Ingredients are stacked or close to each other during cooking	Assurez-vous que les ingrédients sont répartis uniformément
	La position de la plaque de cuisson, du panier de friteuse à air ou de la grille du four n'est pas ajustée	Réglez les inserts du four dans la bonne position. Soyez prudent car ces composants peuvent être chauds
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à air	Ingrédients très humides	Pulvériser ou brosser uniformément une petite quantité d'huile sur les aliments peut augmenter le croustillant
L'écran affiche le code d'erreur E1	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température	Retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant. Contactez le Service client
L'écran affiche le code d'erreur E2	Le moniteur de température ou les éléments chauffants ne fonctionnent pas	Retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant, rebranchez-le et faites-le fonctionner à nouveau. Si cela ne peut pas être résolu, contactez le service client



AILES DE POULET



18MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- Aérosol de cuisson antiadhésif
- 2 livres (907 g) d'ailes de poulet
- $\frac{3}{4}$ c. à café (3.75 ml) de sel casher

ÉTAPES:

1. Vaporiser le panier avec le spray de cuisson antiadhésif.
2. Mettre les ailes de poulet dans le panier. Saupoudrer de sel.
3. Placer le panier de friteuse à air dans la Position 2. Régler la fonction **CHICKEN WINGS** à 450°F /230°C pendant 18 minutes. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.



AILES DE POULET AU SAUCE AU GINGÈRE-MBRE AVEC SÉSAME



18MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- $\frac{1}{4}$ c. (60 ml) d'huile de sésame
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce soja
- 2 c. à soupe (30 ml) de miel
- 2 gousses d'ail, râpées
- 6 oignons verts, tranchés finement
- 2 livres (907 g) ailes de poulet
- 1 morceau de gingembre de 2 pouces (5 cm), pelé et râpé
- $\frac{1}{4}$ c. (60 ml) de graines de sésame grillées

ÉTAPES:

1. Vaporiser le panier avec le spray de cuisson antiadhésif. Mettre le poulet dans le panier.
2. Placer le panier de friteuse à air dans la Position 2. Régler sur **CHICKEN WINGS** à 450°F/230°C pendant 18 minutes. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
3. Mettre l'huile de sésame, la sauce soja, le miel, le gingembre et l'ail dans un grand bol. Fouetter ensemble. Ajouter les graines de sésame.
4. Lorsque les ailes de poulet sont prêtes, transférer les ailes dans le grand bol et mélanger uniformément. Servir immédiatement.



PIZZA BLANCHE



11MINS



400°F/200°C

INGREDIENTS:

- 1 pâte à pizza à croûte mince
- 1/2 c. à café de flocons de piment rouge
- 1/4 c. fromage ricotta
- 2 gousses d'ail, tranchées finement
- 9 tranches de mozzarellas fraîches
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge

ÉTAPES:

1. Vaporiser le plat à four avec un aérosol de cuisson antiadhésif, mettre la pâte à pizza sur le plat à four, ajouter la ricotta, la mozzarella, l'ail et les flocons de piment rouge.
2. Mettre le plat dans la grille Position 3 et régler sur **PIZZA** à 400 °F / 200 °C pendant 11 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement brun et que la croûte inférieure soit dorée.
3. Laisser la pizza refroidir pendant 5 minutes avant de la couper.



LÉGUMES GRILLÉS



15MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 concombre
- 10 champignons
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Brocoli
- 1 oignon, pelé
- 1/2 c. à café de sel

ÉTAPES:

1. Tapiser le plat à air de papier d'aluminium.
 2. Couper les légumes en morceaux de taille similaire afin qu'ils cuisent uniformément.
 3. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre à l'ail.
- Placer le plat à air dans la Position 3. Régler la fonction **VEGETABLES** à 450 ° F / 230°C pendant 15 minutes.



PATATE DOUCE AU FOUR



35MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- Patates douces

ÉTAPES:

1. Placer les patates douces sur un plat à air.
2. Placer le plat à air dans la Position 2. Régler la fonction **ROOT VEGETABLES** à 450°F /230°C pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.



ROULEAUX D'ASPERGES AU BACON



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 livre d'asperges
- Sel & Poivre
- 6 tranches de bacon
- 2 c. à café d'huile d'olive

ÉTAPES:

1. Couper les extrémités des asperges afin qu'elles soient longues de 5 à 6 pouces. Placer dans un bol à mélanger et bien mélanger avec de l'huile d'olive. Assaisonner avec du sel et du poivre.
2. Prener 5–6 pointes d'asperges et une tranche de bacon. Envelopper les asperges avec du bacon. Fixer avec un cure-dent si vous le souhaitez.
3. Placer les dans le plat à four avec du papier d'aluminium. Mettre le le plat à four dans la Position 3. Régler la fonction **BACON** à 450°F/230°C pendant 10 minutes. Ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et que les asperges soient bien cuites.



POULET RÔTI CLASSIQUE



30MINS



400°F/200°C

INGREDIENTS:

- 1 poulet entier (4 livres [1.8 kg])
- 1 c. à café (5 ml) de l'huile d'olive extra vierge
- 1 1 gousse d'ail écrasée
- 1 c. à café (5 ml) de sel casher
- 1 citron, coupé en deux
- ½ c. à café (2.5 ml) de poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à café (10 ml) d'herbes de Provence ou d'autres herbes séchées comme le romarin et le thym

ÉTAPES:

1. Tapisser le plat à four de papier d'aluminium.
2. Assécher le poulet et saupoudrer de sel, de poivre et de jus de citron. Mettre la moitié de citron dans la cavité du poulet. Mettre le poulet sur le plat à four et arroser d'huile d'olive.
3. Frotter avec des herbes et des gousses d'ail. Mettre les gousses d'ail dans la cavité du poulet avec le citron. Mettre le plat à four avec le poulet en Position 4. Régler la fonction **ROAST** à 400 ° F /200°C pendant 30 minutes. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.



CHIPS DE CHOU FRISÉ



5MINS



350°F/176°C

INGREDIENTS:

- 4 chou frisé, tiges dures enlevées
- ¼ c. à café (1 ml) de sel casher
- Huile d'olive, pour pulvérisation

ÉTAPES:

1. Mettre uniformément les feuilles de chou frisé sur le panier de friteuse à air et vaporiser généreusement d'huile.
 2. Placer le panier de friteuse à air dans la Position 2. Régler la fonction **BAKE** à 350°F /176°C.
- REMARQUE: Veuillez faire attention au chou frisé car il deviendra cassant rapidement.
3. Une fois le chou frisé prêt, sortir du four et saupoudrer de sel. Servir immédiatement.



BACON CONFIT



4 HOURS



120°F/50°C

INGREDIENTS:

- 1 livre de bacon épais
- ¼ c. de cassonade
- ¼ c. à café de poivre de Cayenne moulu
- 2 c. à soupe de sirop d'érable

ÉTAPES:

1. Mettre uniformément les lanières de bacon sur la grille du four.
2. Saupoudrer la cassonade et le poivre de Cayenne sur le bacon et frotter dans la viande. Badigeonner le bacon avec le sirop d'érable.
3. Mettre la grille du four en Position 2. Régler la fonction **DEHYDRATE** à 120°F /50°C pendant 4 heures.



RONDELLES DE POMME SÉCHÉS



3 HOURS



120°F/50°C

INGREDIENTS:

- 1–2 Granny Smith Pommes

ÉTAPES:

1. Enlever le noyau de la pomme, puis couper les pommes en rondelles de ¼ de pouce.
2. Mettre uniformément les tranches sur la grille du four. Mettre la grille du four en Position 2. Régler la fonction **DEHYDRATE** à 120°F /50°C pendant 3 heures. Vous pouvez également mettre des tranches supplémentaires sur le panier de friteuse à air si vous utilisez plus d'une pomme.
3. Laisser les pommes refroidir complètement avant de les transférer dans un contenant hermétique pour les stocker.



FRITES



18MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 livre (454g) de pommes de terre, un peu d'huile d'olive pour la pulvérisation
- 1 cuillère à café (5 ml) de sel casher ou assaisonné

ÉTAPES:

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en lanières de 1/4 de pouce (0,6 cm) par 3 pouces (7,6 cm).
2. Faire tremper les lanières de pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, puis égouttez-les bien et séchez-les avec une serviette en papier.
3. Mettre les pommes de terre séchées dans le Panier de Friteuse à Air. Vaporiser généreusement d'huile. Saupoudrer de sel et mélanger. Étaler en une seule couche.
4. Mettre le panier de friteuse à air en position de grille 2. Régler sur **FRENCH FRIES** à 450 °F / 230 °C pendant 18 minutes, jusqu'à ce que le croustillant souhaité soit atteint.
5. Une fois les frites cuites, transférer dans un bol de service. Goûter et ajuster l'assaisonnement comme vous le souhaitez. Servir immédiatement.



SAUMON RÔTI



4MINS



400°F/200°C

INGREDIENTS:

- 1–2 cuillères à soupe (15 à 30 ml) d'huile d'olive extra vierge
- ½ tasse (125 ml) d'olives Kalamata, dénoyautées et hachées grossièrement
- ½ cuillère à café (2,5 ml) de sel casher
- ¼ cuillère à café (1 ml) de poivre noir fraîchement moulu
- ½ livre (227 g) de saumon sauvage
- ½ bouquet d'asperges, parées
- 1 gousse d'ail, tranchée
- 1 tasse (250 ml) de tomates cerises

ÉTAPES:

1. Étaler du papier d'aluminium sur le plat à air. Mettre le saumon, les tomates, les asperges, les olives et l'ail dans le plat à air. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre.
2. Mettre le plat à air avec le saumon dans la grille Position 1. Régler sur la fonction **ROAST** à 400 ° F / 200 ° C pendant 4 minutes, faire cuire jusqu'à ce que le saumon soit opaque et que les légumes soient dorés.



RONDELLE D'OIGNON



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 1 oignon
- 2 g de poivre moulu
- 1 oeuf
- 3 g de paprika fumé
- 3 g de sel de tabl
- 130 ml de lait
- 3 g de sel de table
- 150 g de farine tout usage

ÉTAPES:

1. Rincer l'oignon et le couper en rondelles d'environ 1/4 pouce. Séparer soigneusement les anneaux les uns des autres.
2. Étaler du papier d'aluminium sur le plat à air. Badigeonner le papier d'aluminium avec une couche d'huile de canola, réserver.
3. Mélanger la farine, le sel et le paprika dans un bol moyen et bien mélanger.
4. Mélanger l'oeuf, le lait et le sel dans un autre bol et bien mélanger.
5. Tout d'abord, enrober chaque rondelle d'oignon dans le mélange de farine. Deuxièmement, enrober chaque anneau dans le mélange d'œufs, puis enrober les anneaux de chapelure et transférer dans un plat à air au four.
6. Placer le plat à air dans la grille Position 2. Régler sur **FRENCH FRIES** à 450 ° F / 230 ° C pendant 10 minutes.



BISCUITS AU BEURRE



20MINS



350°F/176°C

INGREDIENTS:

- 1 tasse (226g) de beurre non salé, ramolli
- 2 cuillères à café de lait
- $\frac{2}{3}$ tasse (140g) de sucre granulé
- 2 gros jaunes d'oeufs
- 2 tasses (283 g) de farine tout usage
- $\frac{1}{4}$ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

ÉTAPES:

1. Dans un bol équipé d'un mélangeur électrique à palette, battre ensemble le beurre, le sucre et le sel pour former une crème.
2. Mélanger les jaunes d'oeufs et la vanille.
3. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit friable, puis ajouter le lait et continuer à mélanger tout en ajoutant un peu plus de lait si nécessaire pour une consistance compatible avec la pipe.
4. Transférer dans une poche à douille de 16 pouces munie d'une grande pointe en étoile ouverte. Passer la pâte en rondelles sur un plat à air non graissé.
5. Préchauffer le four, puis placer le moule en position de grille². Mettre à **BAKE** à 350°F / 176 °C pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur le fond.



TOAST AUX ŒUFS



6MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 2 tranches de pain
- Sel & poivre
- 1 œuf large
- Beurre
- Fromage rapé

ÉTAPES:

1. À l'aide d'une cuillère, aplatir le centre de votre morceau de pain, puis beurrer votre pain.
2. Casser l'œuf dans une section de pain aplatie et saupoudrer de sel et de poivre.
3. Saupoudrer le fromage râpé autour de l'œuf sur le pain et le blanc d'œuf.
4. Placer soigneusement le pain aux œufs dans le panier de la friteuse à air. Placer le panier de la friteuse à air dans la position de la grille 2. Régler sur la fonction **TOAST** et choisissez la nuance souhaitée (claire, moyenne ou foncée)



SOUS VIDE STEAK



45MINS



120°F/50°C

INGREDIENTS:

- Steak
- 4 brins de thym ou de romarin (facultatif)
- 2 échalotes, émincées (facultatif)
- Sel casher et poivre noir fraîchement moulu
- 2 gousses d'ail (facultatif)

ÉTAPES:

1. Assaisonner généreusement les steaks de sel et de poivre. Placer-les dans des sacs sous vide avec l'ail, les échalotes et répartir uniformément.
2. Sceller le sac avec la machine sous vide et placer le steak à l'intérieur d'un ustensile de cuisine couvert et résistant à la chaleur qui est rempli d'eau à un minimum de $\frac{1}{2}$ et un maximum de $\frac{3}{4}$ plein.
3. Placer le plat de cuisson dans la grille Position 4. Placer l'ustensile de cuisson au centre du plat à air. Régler à **SOUS VIDE** à 120°F/50°C pendant 45 minutes.
4. Transférer sur une planche à découper et trancher.



CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AU ROMARIN ET À L'AIL



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 4 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à soupe (30 ml) d'huile d'olive extra vierge casher
- ¼ cuillère à café (1 ml) de poivre noir fraîchement moulu
- 8 côtelettes d'agneau, environ 2 livres (907 g)
- ½ cuillère à café (2,5 ml) de sel
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de romarin frais haché (feuilles d'environ 3 à 4 brins de romarin)

ÉTAPES:

1. Mélanger l'ail, le romarin, le poivre et l'huile d'olive dans un bol. Ajouter les côtelettes d'agneau et bien mélanger pour bien enrober. Laisser reposer à température ambiante pendant environ 30 minutes. L'agneau peut également être mariné une nuit au réfrigérateur à ce stade pour une saveur maximale.
2. Étaler du papier d'aluminium sur le plat à air. Mettre les côtelettes d'agneau dans la poêle et saupoudrer uniformément de sel.
3. Mettre le plat à air en position de grille 2. Réglez la fonction **BROIL** à 450 ° F / 230 ° C pendant 10 minutes. Laisser reposer les côtelettes pendant environ 5 minutes une fois sorti du four avant de servir.



CITROUILLE CUITE



10MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- Citrouille
- Huile d'olive

ÉTAPES:

1. Couper la citrouille et badigeonner d'huile d'olive.
2. Placer la citrouille sur le plat à air. Mettre le plat à air dans la grille Position 2. Régler sur **VEGETABLES** à 450°F / 230°C pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



BEIGNET



13MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- 2 cuillères à café de levure sèche active
- 1¼ tasse d'eau tiède, vous pourriez avoir besoin de 1/4 tasse supplémentaire ou plus
- 1 oeuf
- 1½ cuillères à café de sel
- 3½ tasses de farine à pain + extra pour le pétrissage
- 1½ cuillère à soupe de sucre granulé

Condiment préféré comme les graines de sésame, le fromage râpé, le gros sel, etc.

ÉTAPES:

1. Ajouter le sucre et la levure à 1/2 tasse d'eau tiède, remuer et laisser reposer 5 minutes.
2. Mélanger la farine et le sel dans un grand bol. Faire un puits au centre et verser le mélange de levure, mélanger, puis ajouter de l'eau tiède un peu à la fois jusqu'à ce que la pâte soit humide mais ferme et légèrement hirsute.
3. Sur une surface farinée, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme, environ 7 minutes, en travaillant la farine de la surface.
4. Brosser légèrement un grand bol d'huile et tourner la pâte pour enrober. Couvrir le bol avec un torchon humide et laisser reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il double de taille, 1–2 heures.
5. Pincer la pâte et laisser reposer 10 minutes. Diviser la pâte en huit morceaux égaux, puis façonner chacun en rond.
6. Mettre un doigt dans la farine et appuyer au centre de chaque boule de pâte pour former un anneau, en l'étirant en forme de bagel. Couvrir les formes de beignet avec un torchon humide et laisser reposer 10 minutes.
7. Préchauffer le four à 450 °F / 230 °C et faire bouillir une grande casserole d'eau.
8. Placer les beignets dans l'eau bouillante doucement. Laisser les beignets reposer dans l'eau bouillante pendant 1–2 minutes, puis retourner et laisser reposer dans l'eau pendant 1–2 minutes supplémentaires (plus ils sont dans l'eau, plus la texture sera moelleuse).
9. Retirer de l'eau et placer sur le panier de friteuse à air brossé avec de l'huile. Badigeonner les beignets avec de l'œuf (1 œuf battu plus 1 cuillère à soupe d'eau). Ajouter des condiments si désiré.
10. Placer le panier de friteuse à air dans le rack Position 2. Régler sur **BAGEL** à 450 °F / 230 °C pendant 13 minutes.



FRITES DE PATATES DOUCES



21 MINS



450°F/230°C

INGREDIENTS:

- Frites de Patates Douces:
 - 1 livre (454 g) de patates douces (environ 2 moyennes), coupées en morceaux de $\frac{1}{4}$ de pouce (0,6 cm) d'épaisseur, environ 4 pouces (10 cm) de long, huile d'olive, pour pulvérisation
 - $\frac{1}{2}$ cuillère à café (2,5 ml) de sel casher
- Mayonnaise au Chipotle:
 - $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de mayonnaise
 - $\frac{1}{4}$ cuillère à café (1 ml) de jus de citron frais
 - 1 chili chipotle en adobo, haché finement

ÉTAPES:

1. Préparer la mayonnaise au chipotle: mélanger la mayonnaise, le piment chipotle et le jus de citron dans le bol, puis couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
2. Préparer des frites de patates douces: Mettre les patates douces coupées dans le panier de friteuse à air. Vaporiser généreusement d'huile. Saupoudrer de sel et mélanger. Étaler en une seule couche.
3. Placer le panier de friteuse à air dans le four en position de grille 2. Régler sur **FRENCH FRIES** 450 ° F / 230 °C pendant 21 minutes. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
4. Lorsque les patates douces sont prêtes, transférez-les dans un bol de service. Servir immédiatement avec la mayonnaise aux chipotles réservée sur le côté.

NOTES

