

Warranty

This product is warranted to the retail customer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labour.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to the duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY

Keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your unit, or require replacement parts, please telephone the following numbers for assistance:

North America 1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:
U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work.

TOTAL Chef

Air Fryer



Koolatron™

www.koolatron.com

©2019 Koolatron, Inc. All rights reserved.

All specifications are subject to change without notice.

H1S287

6/2019 - v1

Please Read These Instructions Carefully Before Use!

TCAF03
User Manual

PRECAUTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury, including the following:

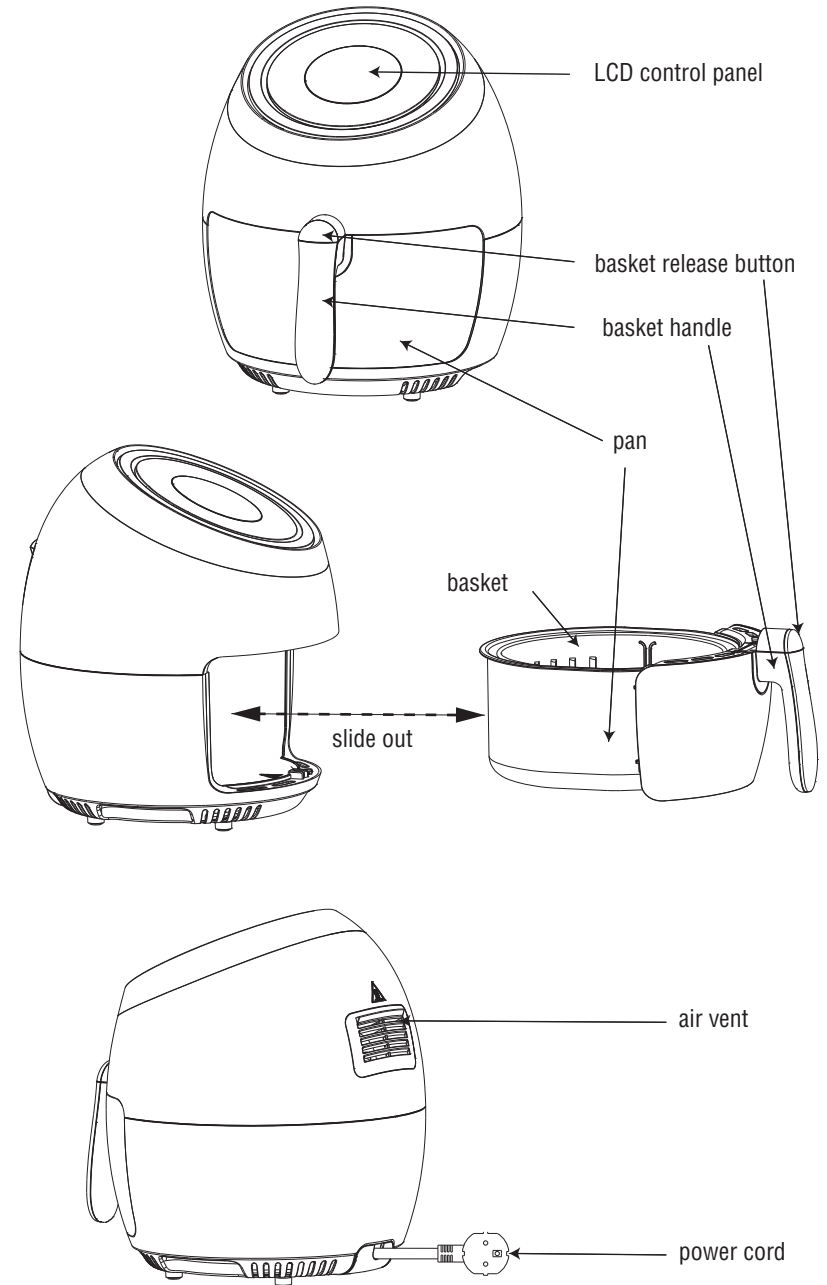
- Read all instructions before using.
- Ensure the voltage is compliant with the voltage range stated on the rating label and ensure the grounding of the outlet is in good condition.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- To protect against risk of electric shock, do not pour water on cord, plug and ventilation, immerse the appliance in liquid.
- Unplug the appliance after using or before cleaning.
- Do not use accessories not recommended by manufacturer.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- DO NOT operate appliance on or near stove top or sources of high heat.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- This appliance is intended for household use only.
- DO NOT operate appliance if there is any sign of damage to the power cord or any other part of the appliance.
- DO NOT disconnect power supply by pulling on cord. Grasp by plug.
- DO NOT attempt to repair the unit yourself. Please contact Koolatron Customer Service in the event that you have difficulty with the product, and you will be advised of the appropriate course of action.
- DO NOT place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- DO NOT place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 4"/ 10cm free around and top of the appliance. Do not use the appliance under overhead cabinets. The steam may cause damage to the cabinets.
- DO NOT place anything on top of the appliance.
- DO NOT use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- DO NOT let the appliance operate unattended.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- DO NOT cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- DO NOT fill the pan with oil, it may cause a fire hazard.
- DO NOT touch the inside of the appliance while it is operating.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Be careful of hot steam and air when removing the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.



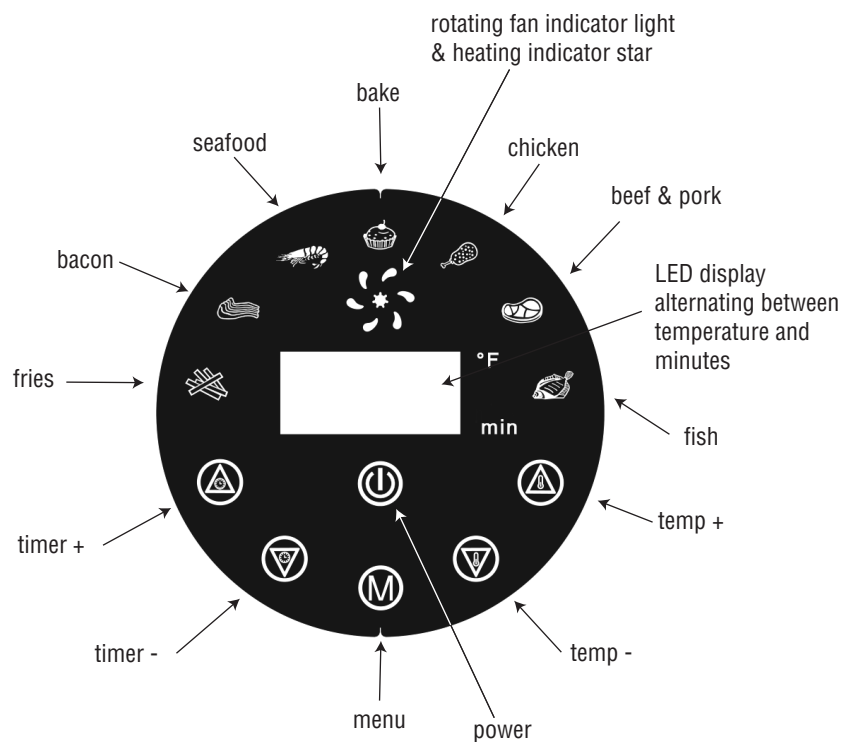
This symbol indicates, temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time after use.

PARTS & FEATURES

The Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite foods. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to cook a variety of dishes with little or no oil. The Air Fryer heats food from all directions and most of the ingredients do not need any oil.



CONTROL PANEL



OPERATION

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and labels.
2. Slide out the basket and pan, place on a flat surface, push forward the button cover, and separate the basket from the pan by pressing down the basket release button. Clean the basket and pan with hot water, mild dishwashing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are also safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a slightly damp cloth.







USING YOUR AIR FRYER

1. Place the appliance on a stable, horizontal and heat-resistant surface.
 2. Place the basket in the pan, then slide the pan into the unit.
 3. Plug the powercord in the power outlet and the POWER button will light up with 2 'beeps'. The unit is on stand-by mode.
 4. Before cooking the food, it is recommended to preheat the appliance without food in the basket set by manual cooking function for 3 minutes at 360°F.
 5. Determine the required preparation time for the ingredients, see COOKING TIPS.
 6. Using the handle, pull the basket out of Air Fryer and place it on a heat-resistant surface.
- CAUTION!** Never operate the appliance without the basket placed in the pan. Do not touch the external surface of the pan during use or when removed from appliance directly after cooking, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

7. Place the ingredients in the basket.

NOTE Do not exceed the MAX indication (see 'SETTINGS'), as it may effect the quality of the food.

8. Slide the basket back into the Air Fryer, making sure it is securely in place, otherwise the unit will not start.

-  Power/Stand-by button
-  Menu button to choose between the 7 preset cooking functions: fries, bacon, seafood, baking, chicken, beef/pork, fish
-  Temperature buttons to elevate or lower the cooking temperature.
- 
-  Timer buttons to add or subtract minutes
- 

9. Touch the POWER button to switch on the unit.
 10. Set the desired cooking time & temperature by touching the MENU button, set the cooking time with the TIMER buttons and set the temperature with TEMPERATURE buttons.
- NOTE** The temperature and time in the COOKING TIPS are approximates. You can adjust the time and temperature according to the volumes of the ingredients placed in the basket.

OPERATION (cont.)

11. After the cooking time and temperature are set, touch the POWER button again to start the cooking.

a. The rotating fan indicator light (blue) and heating indicator star (red) will light up.

b. The timer starts counting down the set preparation time.

c. During the process, the 'heating-up' light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

12. During the cooking process, oil will drip and be collected on the bottom of the pan. This can be cleaned at the end of the cooking process when the pan has cooled down.

13. For cooking of some ingredients, it requires you to toss contents of the basket during the cooking process to ensure even cooking and avoid charring of ingredients positioned at the top of the basket. When tossing is needed, you can remove the pan and basket without affecting the timer. The appliance will stop heating when the pan and basket are pulled out. After tossing, place the pan and basket back into the appliance to resume cooking.

WARNING! Do not press the basket release button when tossing the ingredients to keep the pan attached. Otherwise, the pan could fall out and cause serious injuries to the user or splashing hot oil from the pan.

TIP You can set the timer for half of the cooking time. When time has elapsed and the beeping sound activates, remove the pan from the appliance to toss the ingredients. When placing the pan back in the appliance again, reset the timer for the balance of the cooking time.

14. When you hear the 'beep' sound 5 times, the set time has elapsed and the cooking cycle is completed. The appliance is now in standby mode.

15. Check if the ingredients are cooked to your satisfaction. If not, set the timer for a few more minutes until it cooked to your satisfaction.

16. Remove the pan from the appliance, only holding by the handle as other surfaces are hot and place it on a heat-resistant surface. Press the basket release button to remove the basket and tip contents onto a dish. To remove large or delicate ingredients from the basket, do not tip them out. Pick them up with a pair of tongs.

17. After you have completed using your appliance, remove the plug from the wall socket immediately and allow it to cool down completely.

CAUTION!

- Do not press the basket release button to remove the basket from the pan until it is placed on a flat, firm and heat-resistant surface.

- Beware of escaping steam from the pan, as there is a danger of scalding.

- Do not turn the basket with ingredients upside down with the pan attached when tipping the contents onto a dish. Excess oil may have collected in the pan and could drip out.

NOTE You can manually switch off the appliance by touching the power key at any time during the cooking process if you are unable to supervise. The red heating indicator star will go out and the blue rotating fan indicator will still keep lighting for 15seconds. Then you will hear the 'beep' sound 5 times, and the appliance will stop working. The appliance is now in standby mode.

IMPORTANT! NEVER LEAVE THE UNIT UNATTENDED WHEN IN USE.

SETTINGS

To assist with selection of cooking times and maximum basket volumes for specific ingredients, refer to the cooking manual in this booklet.

NOTE Keep in mind that the cooking manual is indicative and for your reference only. Variation in size, shapes and brands may require an increase or decrease for the time and temperature set to achieve your desired cooking outcome.

This type of heating technology reheats the air inside the appliance instantly, so pulling the pan briefly out of the appliance to toss ingredients during the cooking process barely disturbs the process.

TIPS

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.

- The optimal amount for prepare crispy fries is 1.1 lbs / 500 grams. For best results with home-made fries, soak the cut fries in water for 30 minutes to remove excess starch, dry on kitchen paper and toss in 1/2 tablespoon of olive oil (or lightly spray with olive oil spray) until the fries are coated.

- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.

- Please a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

- Pre-packed snacks like bread crumbed fish or chicken drumsticks only need to be coated lightly with olive oil.

- You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 302°F for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

IMPORTANT- Make sure to disconnect appliance from power supply before cleaning.

1. Allow the appliance to cool down completely before cleaning. Clean it after every use.

TIP Remove the pan to let the air fryer cool down faster.

CAUTION!

- Do not immerse the housing of the appliance in liquid when cleaning. Do not touch any hot surface.

- Do not use harsh abrasives cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.

2. Wipe the outside and inside of the appliance with a slightly damp.

3. Clean the pan and basket with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

NOTE The pan and basket are dishwasher-safe.

TIP If food is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and dishwashing liquid, place the basket in the pan and soak for about 10 minutes.

4. If required, lightly brush the heating element to remove any food residue.

5. Make sure all parts are clean and dry before storing or using it again.

6. Store the air fryer in a safe, cool, dry place. Do not place heavy objects on top of the air fryer during storage as this may damage the appliance. Keep it away from children.

COOKING TIPS

Ingredients	Amount (oz)	Cooking time minutes	Temp. °F	Toss needed	Extra
FRIES & POTATOES					
Frozen french fries	10~25	9~16	390	✓	
Frozen chunky fries or potato wedges	10~25	11~20	390	✓	
Home-made french fries	10~28	10~16	390	✓	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	10~28	18~22	350	✓	Add 1/2 tbsp of oil
Home-potato bites (cubes) or scalloped potatoes	10~26	12~18	350	✓	Add 1/2 tbsp of oil
Hash brown	9	15~18	350	✓	
FRESH MEAT & POULTRY					
Steak / beef cubes	3.5~18	8~12	350		
Lamb / pork chops	3.5~18	10~14	350		
Mince patties / meat balls	3.5~18	7~14	350		
Chickenwings / drumsticks / thigh / breast	3.5~18	10~22	350		
Chicken thigh	3.5~18	10~15	350		
FISH					
Fish (fresh)	3.5~18	8~11	350		Pour 1 cup of water in the pan and coat the fish with oil for steamed fish
SNACKS					
Spring rolls	3.5~14	8~10	390	✓	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	3.5~14	6~10	390	✓	Use oven-ready
Frozen fish fingers	3.5~14	6~10	390		Use oven-ready
Frozen breaded cheese snacks	3.5~14	8~10	350		Use oven-ready
croquettes	3.5~14	10~15	390		
Sausage roll	3.5~18	13~15	390		
BAKING					
cake	10	20~25	320		Use baking tin
quiche	14	20~25	350		Use baking tin/oven dish
muffins	10	15~18	390		Use baking tin/ramekin
Tarts/souffle	14	12~15	320		Use baking tin/ramekin
Pizza	3.5~18	15~25	340		Use pizza pan

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	Solution
The fryer doesn't work.	- The appliance is not plugged in.	Plug in to a grounded power outlet.
The food is not done.	- The amount of food is too large. - The set temperature is too low. - The preparation time is too short.	- Place smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are cooked more evenly. - Set the temperature control to the required temperature setting (see COOKING TIPS). - Set the timer to the required preparation time (see COOKING TIPS).
The ingredients are fried unevenly.	- Certain types of foods need to be tossed halfway during the cooking process.	- Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be tossed halfway during the cooking process.
Snacks are not crispy.	The type of snacks used are meant to be prepared in a traditional deep fryer.	- Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
Can't slide the pan into the appliance properly.	- The basket is too full. - The basket is not placed in the pan properly.	- Do not fill the ingredients over the "MAX" mark in the basket. - Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke comes out from the appliance.	- The food prepared is greasy. - The pan still contains grease residues from previous use.	- When greasy ingredients are cooked, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. - White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the fryer.	- Did not use the right potato type. - The potatoes were not properly rinsed.	- Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during cooking. - Rinse the potato fries well to remove excess starch.
Fresh fries are not crispy.	- The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	- Make sure you dry the potatoes well before you add the oil. - Cut the potato fries smaller for a crispier result. - Add slightly more oil for a crisper result.

Garantie

Cet appareil est garanti à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat contre tous défauts de pièces et de fabrication.

CE QUE COUVRE LA GARANTIE

- Pièces de rechange et main d'oeuvre.
- Frais d'expédition du produit réparé de Koolatron à l'adresse du client.

CE QUE LA GARANTIE NE COUVRE PAS

- Tous dégâts causés par un abus, un accident, une mauvaise utilisation ou une négligence.
- Frais d'expédition de l'appareil ou de la pièce du client à Koolatron.

GARANTIES IMPLICITES

Toutes garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

GARANTIE

Conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

U.S.A. - 4330 Commerce Dr., Batavia, NY 14020-4102

Canada - 139 Copernicus Blvd., Brantford, ON N3P1N4

Les réparations sous garantie doivent être effectuées par un centre principal de réparations Koolatron.

TOTAL Chef

Friteuse à air chaud



Koolatron™

www.koolatron.com

©2019 Koolatron, Inc. Tous droits réservés.

Toutes spécifications sont sujettes à changement sans préavis.

H1S287

6/2019 - v1

S.V.P., lire attentivement les instructions avant l'utilisation!

TCAF03
Guide d'utilisation

PRÉCAUTIONS

Lors d'utilisation d'appareil électrique, les précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être suivies afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessures, notamment :

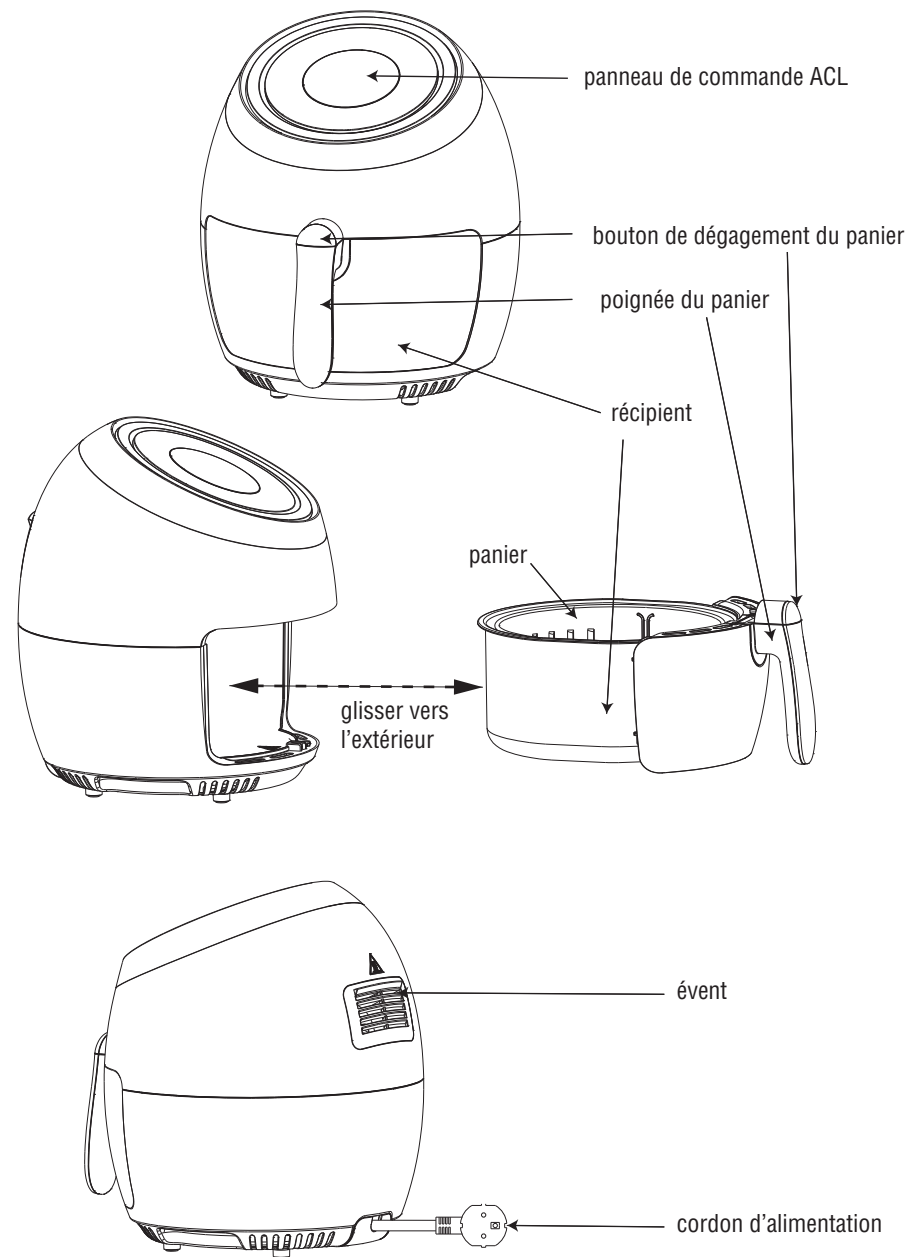
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la friteuse.
- Assurez-vous que la tension est conforme à la plage de tension indiquée sur l'étiquette et que la prise est correctement mise à la terre.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent agréé ou une personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne versez pas d'eau sur le cordon, la fiche et l'évent ni ne plongez l'appareil dans du liquide.
- Débranchez l'appareil après l'avoir utilisé ou avant le nettoyage.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez PAS l'appareil sur une cuisinière ou des sources de chaleur élevée ni à proximité de celles-ci.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des poudres à récurer ou des outils durs.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique.
- N'utilisez PAS l'appareil si le cordon d'alimentation ou toute autre pièce de l'appareil est endommagé.
- Ne débranchez PAS l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez la fiche pour débrancher.
- N'essayez PAS de réparer l'appareil vous-même. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle Koolatron si vous rencontrez des difficultés avec le produit et vous serez informé des mesures à prendre.
- Ne placez PAS l'appareil sur des matériaux combustibles ni à proximité de ceux-ci, tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez PAS l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez un espace d'au moins 4 po/10 cm autour et au-dessus de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil sous des armoires suspendues. La vapeur peut endommager les armoires.
- Ne placez PAS des articles sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez PAS l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce guide d'utilisation.
- Ne laissez PAS l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Gardez tous les aliments dans le panier pour éviter tout contact des éléments chauffants.
- Ne couvrez PAS l'entrée d'air et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez PAS le récipient d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez PAS l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que les émissions de fumée cessent avant de retirer le récipient de l'appareil.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez les mains et le visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le récipient de l'appareil. Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation de la friteuse.



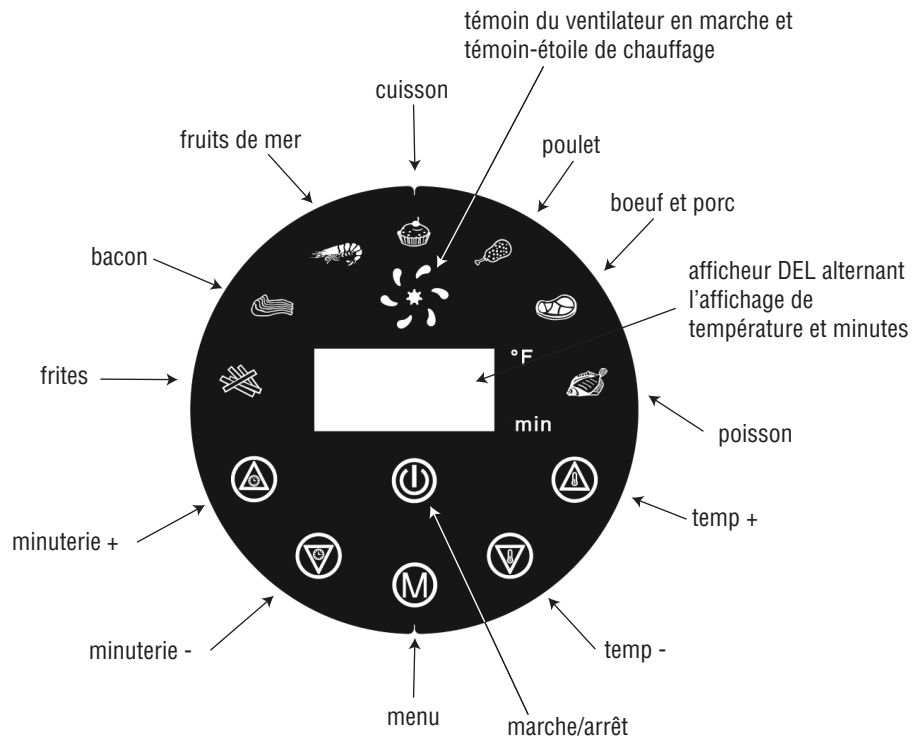
Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil et pendant un certain temps après son utilisation.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

La friteuse à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos plats préférés. Grâce à une circulation rapide d'air chaud et une grille supérieure, la cuisson d'une variété de plats est effectuée avec peu ou pas d'huile. La friteuse à air chaud réchauffe les aliments dans tous les sens et la plupart des aliments ne nécessitent aucune huile.



PANNEAU DE COMMANDE



FONCTIONNEMENT

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes.
2. Retirez le panier et le récipient, placez-les sur une surface plane, déplacez le couvercle du bouton vers l'avant et séparez le panier du récipient en appuyant sur le bouton de dégagement du panier. Nettoyez le panier et le récipient avec de l'eau chaude, du détergent doux et une éponge non abrasive. Ces pièces sont également lavables au lave-vaisselle.
3. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

UTILISATION DE VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Insérez le panier dans le récipient, puis faites glisser le récipient dans l'appareil.
3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise de courant. Le bouton de marche/arrêt s'illumine et retentit 2 « bips ». L'appareil est en mode veille.
4. Avant de cuire les aliments, il est recommandé de préchauffer l'appareil sans aliments dans le panier, réglé sur la fonction de cuisson manuelle pendant 3 minutes à 360 °F.
5. Déterminez le temps de préparation requis pour les aliments, consultez la section ASTUCES CULINAIRES.
6. À l'aide de la poignée, retirez le panier de la friteuse et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.

ATTENTION! Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans le panier dans le récipient. Ne touchez pas la surface externe du récipient pendant son utilisation ou lorsque vous le retirez de l'appareil immédiatement après la cuisson car il devient très chaud. Ne tenez le récipient que par sa poignée.

7. Placez les aliments dans le panier.

REMARQUE Ne dépassez pas l'indication MAX (reportez-vous à la section « RÉGLAGES »), car cela pourrait affecter la qualité des aliments.

8. Faites glisser le panier dans la friteuse, en vous assurant qu'il est bien en place, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.



bouton de marche/arrêt et de veille



bouton de menu pour choisir parmi les 7 fonctions de cuisson prééglées : frites, bacon, fruits de mer, pâtisserie, poulet, boeuf/porc, poisson



boutons de température pour augmenter ou diminuer la température de cuisson



boutons de minuterie pour ajouter ou soustraire des minutes



9. Appuyer sur le bouton de MARCHE/ARRÊT pour mettre l'appareil en marche.

10. Réglez le temps de cuisson et la température souhaités en appuyant sur le bouton de MENU, définissez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons de MINUTERIE et réglez la température en appuyant sur les boutons de TEMPÉRATURE.

REMARQUE La température et le temps de cuisson indiqués dans la section ASTUCES CULINIARES sont approximatifs. Vous pouvez ajuster le temps et la température en fonction du volume des aliments placés dans le panier.

11. Une fois le temps de cuisson et la température réglés, appuyez de nouveau sur le bouton de MARCHE/ARRÊT pour démarrer la cuisson.

a. Le témoin du ventilateur en marche (bleu) et l'étoile-témoin de chauffage (rouge) s'allument.

b. La minuterie commence à décompter le temps de préparation défini.

c. Pendant le processus de cuisson, le témoin de « chauffage » s'allume et s'éteint par intermittence. Cela indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.

FONCTIONNEMENT (suite)

12. Pendant la cuisson, l'huile s'égoutte et est recueillie au fond du récipient. Le récipient peut être nettoyé à la fin du processus de cuisson une fois refroidi.

13. Pour la cuisson de certains aliments, vous devez mélanger le contenu du panier pendant le processus de cuisson afin d'assurer une cuisson uniforme et d'éviter la carbonisation des aliments placés en haut du panier. Lorsque vous devez remuer les aliments, vous pouvez retirer le récipient et le panier sans affecter le fonctionnement de la minuterie. L'appareil arrête de chauffer lorsque le récipient et le panier sont sortis. Après avoir remué les aliments, remettez le récipient et le panier dans l'appareil pour reprendre la cuisson.

AVERTISSEMENT! N'appuyez pas sur le bouton de dégagement du panier lorsque vous remuez les aliments pour ne pas détacher le récipient. Sinon, le récipient pourrait tomber et vous causer des blessures graves en plus de vous éclabousser d'huile chaude.

ASTUCE Vous pouvez régler la minuterie pour la moitié du temps de cuisson. Une fois le temps écoulé et que les bips retentissent, retirez le récipient de l'appareil pour remuer les aliments. Lorsque vous remettez le récipient dans l'appareil, réinitialisez la minuterie pour le reste du temps de cuisson.

14. Lorsque vous entendez le bip 5 fois, le temps programmé s'est écoulé et le cycle de cuisson est terminé. L'appareil est désormais au mode veille.

15. Vérifiez si les aliments sont cuits à votre satisfaction. Sinon, réglez la minuterie pendant quelques minutes de plus jusqu'à ce les aliments soient cuits à votre satisfaction.

16. Retirez le récipient de l'appareil en le tenant uniquement par la poignée, car les autres surfaces sont chaudes, puis placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Appuyez sur le bouton de dégagement du panier pour retirer le panier et verser le contenu sur un plat. Pour retirer les aliments volumineux ou délicats du panier, ne les renversez pas. Retirez-les à l'aide de pinces de cuisine.

17. Une fois que vous avez terminé d'utiliser votre appareil, retirez immédiatement la fiche de la prise murale, puis laissez-le refroidir complètement.

ATTENTION!

- N'appuyez pas sur le bouton de dégagement du panier pour le sortir du récipient avant que ce dernier ne soit placé sur une surface plane, ferme et résistante à la chaleur.

- Faites attention à ne pas laisser s'échapper la vapeur du récipient, car vous risquez de vous brûler.

- Ne mettez pas le panier d'aliments avec le récipient attaché à l'envers lorsque vous versez le contenu sur un plat. L'excès d'huile peut s'être accumulé dans le récipient et pourrait s'égoutter.

REMARQUE Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton de marche/arrêt à tout moment pendant le processus de cuisson si vous ne pouvez pas superviser la cuisson. L'étoile-témoin rouge de chauffage s'éteindra et le témoin bleu du ventilateur en marche restera allumé pendant 15 secondes. Vous entendrez ensuite 5 bips et l'appareil cessera de fonctionner. L'appareil est désormais au mode veille.

IMPORTANT! NE LAISSEZ JAMAIS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE LORS DE SON UTILISATION.

RÉGLAGES

Pour vous aider à choisir les temps de cuisson et le volume maximum des aliments spécifiques pour le panier, reportez-vous au guide de cuisson.

REMARQUE Gardez à l'esprit que le guide de cuisson est présenté à titre de référence seulement. Les variations de taille, de forme et de marque des aliments peuvent nécessiter une augmentation ou une diminution du temps et de la température définis pour obtenir le résultat de cuisson souhaité. Ce type de technologie de chauffage réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Par conséquent, retirer brièvement le récipient de l'appareil pour mélanger les aliments pendant la cuisson perturbe à peine le processus de cuisson.

RÉGLAGES (suite)

ASTUCES

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les gros aliments.

- Une plus grande quantité d'aliments nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus long, une petite quantité d'aliments nécessite seulement un temps de cuisson légèrement plus court.

- Remuer les petits aliments à mi-chemin pendant le temps de cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter la cuisson non uniforme des aliments.

- Ne pas faire cuire des aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse.

- Les collations pouvant être cuites dans un four peuvent également être cuites dans la friteuse.

- La quantité optimale pour cuire des frites croustillantes est de 1,1 lb / 500 grammes. Pour obtenir de meilleurs résultats avec des frites faites maison, faites-les tremper dans l'eau pendant 30 minutes pour éliminer l'excès d'amidon, séchez-les sur du papier essuie-tout et ajoutez 1/2 c. à table d'huile d'olive (ou vaporisez légèrement de l'huile d'olive) jusqu'à ce que les frites soient recouvertes.

- Utilisez de la pâte préparée pour obtenir des collations rapidement et facilement. La pâte préparée nécessite également un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.

- Veuillez placer un moule à gâteaux ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des aliments fragiles ou des aliments fourrés.

- Les collations préemballées telles que le poisson pané ou les pilons de poulet doivent être légèrement enrobées d'huile d'olive.

- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour chauffer les aliments. Pour faire chauffer les aliments, réglez la température à 302 °F pendant 10 minutes maximum.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

IMPORTANT - Assurez-vous de débrancher l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.

1. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyez-le après chaque utilisation.

ASTUCE Retirez le récipient pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

ATTENTION!

- N'immergez pas le boîtier de l'appareil dans du liquide lors du nettoyage. Ne touchez pas les surfaces chaudes.

- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants ni de nettoyeurs pour four lors du nettoyage de cet appareil.

2. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

3. Nettoyez le panier et le récipient avec de l'eau chaude, du détergent liquide et une éponge non abrasive.

REMARQUE Le récipient et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

ASTUCE Si des aliments sont collés au panier ou au fond du récipient, remplissez le récipient d'eau chaude et du détergent liquide, placez le panier dans le récipient et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

4. Au besoin, brossez légèrement l'élément chauffant pour éliminer tout résidu alimentaire.

5. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger ou de les utiliser à nouveau.

6. Rangez la friteuse dans un endroit sûr, frais et sec. Ne placez pas d'articles lourds sur la friteuse pendant son rangement car cela pourrait endommager l'appareil. Gardez-le hors de la portée des enfants.

ASTUCES ALIMENTAIRES

Aliments	Montant (oz)	Temps de cuisson minutes	Temp. °F	Remuer	Extra
FRITES ET POMMES DE TERRE					
Frites congelées	10~25	9~16	390	✓	
Frites ou quartiers de pomme de terre congelés	10~25	11~20	390	✓	
Frites maison d'huile	10~28	10~16	390	✓	Ajouter ½ c. à table
Quartiers de pommes de terre maison d'huile	10~28	18~22	350	✓	Ajouter ½ c. à table
Pommes de terre maison (cubes) ou pommes de terre à la normande d'huile	10~26	12~18	350	✓	Ajouter ½ c. à table
Pommes de terre rissolées	9	15~18	350	✓	
VIANDE ET VOLAILLE FRAÎCHES					
Cubes de steak / bœuf	3.5~18	8~12	350		
Côtelettes d'agneau / porc	3.5~18	10~14	350		
Galettes de viande hachée / boulettes de viande	3.5~18	7~14	350		
Ailes de poulet / pilons / cuisse / poitrine	3.5~18	10~22	350		
Cuisse de poulet	3.5~18	10~15	350		
POISSON					
Poisson (frais)	3.5~18	8~11	350		Verser 1 tasse d'eau dans le récipient et enduire le poisson d'huile pour poisson cuit à la vapeur
COLLATIONS					
Rouleaux de printemps	3.5~14	8~10	390	✓	Aliment de type prêt à cuire
Bouchées de poulet surgelées	3.5~14	6~10	390	✓	Aliment de type prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	3.5~14	6~10	390		Aliment de type prêt à cuire
Collations au fromage panées surgelées	3.5~14	8~10	350		Aliment de type prêt à cuire
Croquettes	3.5~14	10~15	390		
Roulé à la saucisse	3.5~18	13~15	390		
CUISSON					
Gâteau	10	20~25	320		Utiliser un moule à gâteaux
Quiche	14	20~25	350		Utiliser un plat allant au four ou un moule à gâteaux
Muffins	10	15~18	390		Utiliser un moule à gâteaux
Ramekin					
Tartelettes/Soufflé	14	12~15	320		Utiliser un moule à gâteaux / ramekin
Pizza	3.5~18	15~25	340		Utiliser une plaque à pizza

DÉPANNAGE

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	– L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon à une prise de courant mise à la terre.
Les aliments ne sont pas cuits.	– Trop grande quantité d'aliments. – La température de consigne est trop basse. – Le temps de cuisson est trop court.	– Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Les petites quantités d'aliments sont cuites de manière plus uniforme. – Réglez la température sur le réglage de température requis (voir ASTUCES ALIMENTAIRES). – Réglez la minuterie sur le réglage de cuisson requis (voir ASTUCES ALIMENTAIRES).
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	– Certains types d'aliments doivent être remués à mi-cuisson pendant la cuisson.	– Les aliments qui se superposent ou disposés en une seule couche (par exemple, les frites) doivent être retournés à mi-cuisson.
Les collations ne sont pas croustillantes.	– Les types de collations utilisées doivent être préparés dans une friteuse traditionnelle.	– Utilisez des collations allant au four ou appliquez une petite quantité d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant.
Impossible de faire glisser le récipient dans l'appareil correctement.	– Le panier est trop plein. – Le panier n'est pas placé correctement dans le récipient.	– Ne remplissez pas le panier avec des aliments au-delà du repère « MAX ». – Enfoncez le panier dans le récipient jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	– Les aliments préparés sont gras. – Le récipient contient encore des résidus de graisse provenant d'utilisations antérieures.	– Lorsque des aliments gras sont cuits, une grande quantité d'huile s'écoule dans le récipient. L'huile produit de la fumée blanche et le récipient peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final. – La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans le récipient. Assurez-vous de bien nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	– Le bon type de pomme de terre n'a pas été utilisé. – Les pommes de terre n'ont pas été bien rincées.	– Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson. – Rincez bien les frites avant la cuisson pour éliminer l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	– Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	– Assurez-vous de bien sécher les pommes de terre avant d'ajouter l'huile. – Coupez les frites de pommes de terre plus petites pour obtenir un résultat plus croustillant. – Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.

