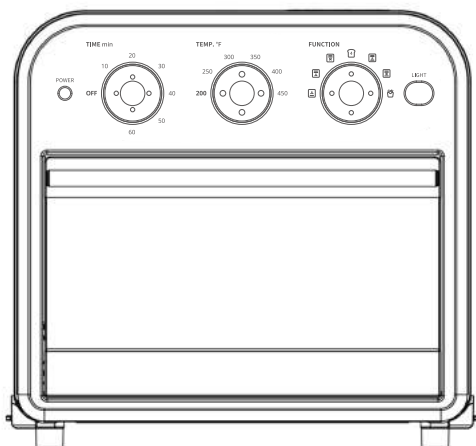


**comfee'**

## AIR FRYER OVEN



---

### INSTRUCTION MANUAL

---

CO-A101A(BK)

# DIRECTORY

SPECIFICATIONS .....	EN-2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	EN-3
SAVE THESE INSTRUCTIONS.....	EN-6
PARTS AND ACCESSORIES.....	EN-7
FEATURES AND BENEFITS.....	EN-8
BEFORE YOUR FIRST USE.....	EN-9
OPERATION .....	EN-10
CARE AND CLEANING .....	EN-14

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND  
KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.**

# SPECIFICATIONS

---

Content	Parameter
Model	CO-A101A(BK)
Rated Voltage	120V~ 60Hz
Power	1250W
Product Size (LxWxH)	13.11*13.46*12.60 inch / 333*341.9*320 mm
Gross Weight	17.64 lbs / 8 Kgs

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

---

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles, or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not place any part of the Air Fryer Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the Air Fryer Oven to the store or retailer where purchased for examination or repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.

10. Do not place Air Fryer Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Air Fryer Oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Air Fryer Oven accessories or disposing of hot grease.
14. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended oven proof accessories in this Air Fryer Oven.
15. Do not place any of the following materials in the Air Fryer Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause over heating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Air Fryer Oven 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 to operate under wall cabinets.

19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.
20. Do not attempt to dislodge food when the Air Fryer Oven is plugged into electrical outlet.
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave Air Fryer Oven unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking, roasting and Air Frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. Turn the ON/Oven Timer and the ON/Toaster Timer dials to the OFF position to turn off the Air Fryer Oven.
25. 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, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
28. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Air Fryer Oven to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

### **SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS**

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

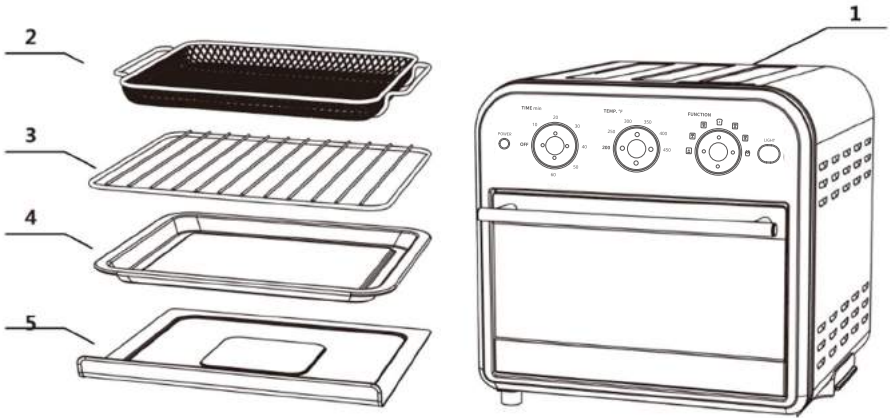
### **NOTICE**

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT  
INTENDED FOR COMMERCIAL USE**

# PARTS AND ACCESSORIES

---



1. Air fryer oven

2. Air fryer basket

3. Wire rack

4. Baking pan

5. Removable crumb tray

## 2. Air fryer basket

The Air Fryer Basket is grated to allow air to pass through the basket for even cooking.

The Air Fryer Basket should be placed in the middle rack position unless a recipe states otherwise.

## 3. Wire rack

The Wire Rack can be used in three rack positions, bottom, middle, and top.

## 4. Baking pan

The Baking/Drip Pan is can be placed in any of the three rack positions.

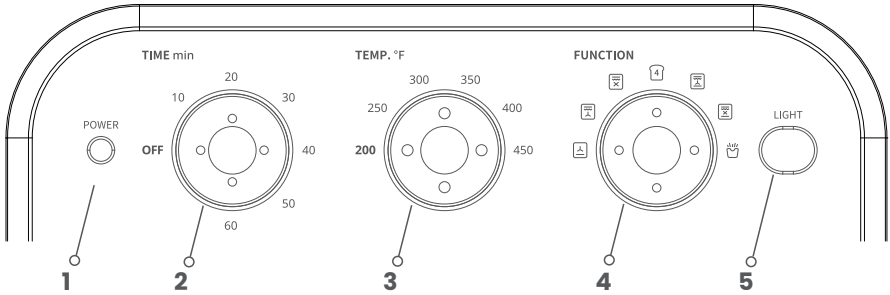
## 5. Removable crumb tray

Always ensure that the Removable Crumb Tray is placed underneath the bottom whenever the oven is being used.



# FEATURES AND BENEFITS

---



## 1.POWER ON LIGHT

Indicator light will turn on and remain lit when oven is in use.

## 2.TIME MIN knob

Use to select time for adjusting.

## 3.TEMP. °F knob

Use to select temperature for adjusting.

## 4.FUNCTION Knob

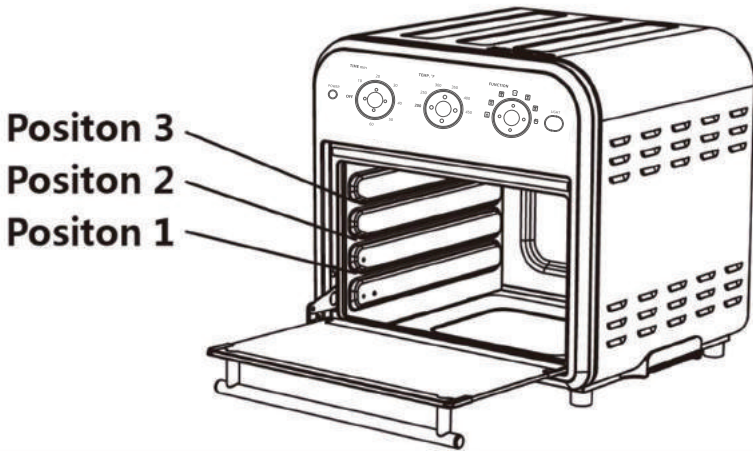
Use to select different cooking functions.

## 5.Light Button

Push the button to turn on the interior oven light. The light will not work if the power is off.

## Oven Rack

Rack have 3 rack positions, top, middle and bottom position.



## BEFORE YOUR FIRST USE

---

- Unpack the Air Fryer Oven and remove all packaging materials.  
Clean the Air Fryer Oven according to the Care & Cleaning section of this manual.
- Place the Air Fryer Oven, on a flat, stable, level surface.  
Ensure that the oven is 2 to 4 inches away from the wall or any other objects.
- We recommend performing a trial run of your Air Fryer Oven to eliminate any protective substance from the heating elements.  
Conduct the trial run in a well-ventilated area as a small amount of smoke and odor may be detected. This is normal and should be expected.

# OPERATION

---


## Operating your Oven

1. The time can be adjusted, if user need different time, can turn Time knob to adjust the mode. The timer can be set to 0-60 minutes to adjust the requirements of different foods for the baking time. Turn on the timer, when the light in the furnace chamber is on, a clear ring will be heard at the end of timing, and the lighting in the furnace chamber will be off.
2. Mechanical timer, try to avoid frequent positive and negative rotation of timer. Note: when the baking time is set to less than 20 minutes, please turn the timer knob to more than 20 minutes, and then turn it to the required time. The temperature of inside entire cavity may deviate in practice when oven working, but it will not affect the use of the product. Please do not stay away from the oven during baking to avoid the surface of food is burnt in a long time.
3. The temperature can be adjusted, if user need different temperature, can turn Temperature knob to adjust the mode. The temperature can be set to warm 450 °F to adjust the requirements of different foods for the baking temperature.

## Warm

Set the Temperature Dial to 200-450 °F. Set the Function Dial to Warm. Then turn the Timer Dial to the desired warming time to start the oven and begin warming. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop warming, turn the Timer Dial to the OFF position.

## Broil or Broil

Set the Function Dial to Broil or  Broil. Set the Temperature Dial to 200-450 °F. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin broiling. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop broiling, turn the Timer Dial to the OFF position.

## Broiling Tips:

Never use glass oven dishes to broil.


Be sure to keep an eye on food – items can get dark quickly while broiling.

## Toast

Fit Oven Rack into Position 2. If toasting two items, center them in the middle of the Oven Rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back. Six items should be evenly spaced – three in front, three in back.

Set the Function Dial to Toast. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to start the oven and begin toasting. The oven power light will illuminate. When completed, the timer will ring and turn off. To stop toasting, turn the Timer Dial to the OFF position.

## Bake or Bake

Set the function to Bake or  Bake. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to start the oven and begin baking (It is recommended to preheat oven for 5 minutes prior to baking. Incorporate this into the total baking time).

The power light will turn on. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. Place the pan in Position 2 for baking. For chicken or other large items, the pan can be in Position 1. To stop operation, turn the Timer Dial to the OFF position.

## Air Fry

Place the Air Fryer Basket onto the Baking Pan or Oven Rack. Air Fry in rack Position 2. Set the Function Dial to Air Fry. Set Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin Air Frying. The oven power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop Air Frying, turn the Timer Dial to the OFF position.

## AIR FRYING

Air Frying is a healthy alternative to deep-frying in oil. A high-velocity fan and an upper heating element circulate air to prepare a variety of foods that are both delicious and healthier than traditional fried foods.

- Many foods that can be deep-fried, can be AirFried without using much, if any, oil. AirFried foods will taste lighter and be less greasy than deep-fried foods.
- AirFrying doesn't require oil, but a light spray can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.
- Most oils can be used for AirFrying. Olive oil is preferred for a richer flavor. Vegetable, canola or grapeseed oil is recommended for milder flavors.
- An assortment of coatings can be used on AirFried foods. Some examples of different crumb mixtures include: breadcrumbs, seasoned breadcrumbs, panko breadcrumbs, crushed cornflakes, potato chips, and graham crackers. Various flours (including gluten-free) and other dry foods like cornmeal work as well.
- Many foods do not need to be flipped while cooking, but larger items, like chicken cutlets, should be flipped halfway through the cooking cycle to ensure results.
- When AirFrying large quantities of food that fill the basket, toss food halfway through cooking cycle to ensure everything is evenly cooked and browned.

**Foods will cook more evenly if cut into the same-size pieces.**

- Always AirFry with Baking/Drip Pan in place for easy cleanup.
- When AirFrying greasy foods (e.g., bacon), grease will drain into Baking/Drip Pan. As a precaution, allow hot grease to cool in the unit before removing the Baking/Drip Pan.
- Please note that some foods release water as they cook. When cooking large quantities could leave a little moisture. For an extended period of time, condensation may build up which could leave a little moisture.

## CARE AND CLEANING

---

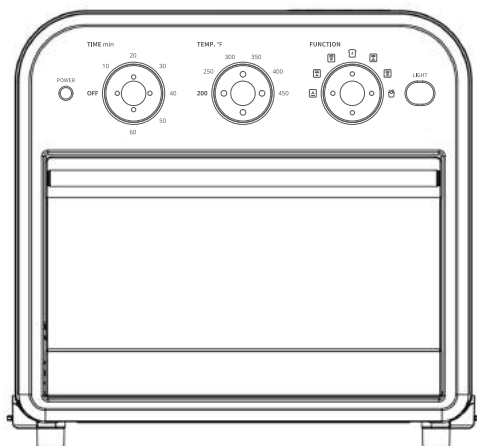
- Unplug your Air Fryer Oven and allow it to completely cool before cleaning. Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning agent to a cloth, not directly onto the Air Fryer Oven. Do not use excess pressure when cleaning the area of the control panel as it could cause the text to be removed over time.
- To clean the interior walls and bottom of the oven (remove the Removable Crumb Tray first) use a damp soapy cloth or sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products including oven cleaner sprays. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads on the Air Fryer Oven or accessories.
- The Wire Rack, Baking/Drip Pan, Air Fryer Basket and Removable Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. These parts are not dishwasher safe.
- Always clean the Removable Crumb Tray after each use. Excess food particles could cause smoking and will be hard to remove from tray. To remove baked-on grease or burnt food particles you can soak the Removable Crumb Tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Removable Crumb Tray in place.
- The Removal Tool can be cleaned with a cloth or sponge in hot, sudsy water. For stubborn stains soak them in hot sudsy water prior to cleaning.
- The top interior of the Air Fryer Oven should be cleaned to remove excess grease that may accumulate after cooking greasy foods. Doing so will prevent smoking in the oven during subsequent uses.

MIDEA AMERICA CORP.  
2700 Chestnut Station Court, Louisville, KY 40299  
Tel: (862) 842-9880  
Made in China



**comfee'**

## HORNO FREIDOR DE AIRE



---

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

---

CO-A101A (BK )

# DIRECTORY

ESPECIFICACIONES.....	ES-2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	ES-3
CONSERVE LAS INSTRUCCIONES .....	ES-6
PIEZAS Y ACCESORIOS.....	ES-7
CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS.....	ES-8
ANTES DEL PRIMER USO.....	ES-9
FUNCIONAMIENTO.....	ES-10
CUIDADO Y LIMPIEZA .....	ES-13

**LEA ATENTAMENTE ESTE DOCUMENTO Y CONSÉRVELO PARA  
CONSULTAS FUTURAS**

Si sigue las instrucciones su horno de microondas le  
proporcionará muchos años de buen servicio.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO**

# ESPECIFICACIONES

---

Contenido	Parámetro
Modelo	CO-A101A(BK)
Voltaje nominal	120V~ 60Hz
Potencia	1250W
Tamaño del producto (LaxAnxAl)	13.11*13.46*12.60 inch / 333*341.9*320 mm
Peso bruto	17.64 lbs / 8 Kgs

## **MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

---

Cuando utilice dispositivos eléctricos, deberá seguir pre-cauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Desconecte la unidad del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Permita que la unidad se enfríe antes de manipularla, limpiarla o insertar o retirar piezas de la misma.
3. No toque las superficies calientes de la unidad. Use las manillas o perillas para manipular la unidad.
4. Para evitar choques eléctricos, no coloque ninguna parte de la unidad en agua u otros líquidos. Consulte las instrucciones para limpiar la unidad.
5. Este dispositivo no debe ser usado por menores de edad o individuos que presenten discapacidades físicas o mentales.
6. No utilice la unidad si el cable o el enchufe de la misma se encuentran dañados. Tampoco la use después de que se haya producido algún problema en su funciona-miento o si presenta daños. Regrese la unidad a su tienda de origen para que pueda ser revisada, ajustada o reparada en caso de que sea necesario.
7. El uso de accesorios no recomendados podría ocasion-ar lesiones.
8. No use esta unidad al aire libre.
9. No permita que el cable de la unidad quede colgando desde altura, pues podría ser jalado por niños o masco-tas, o entrar en contacto con superficies calientes, lo que podría dañarlo.

10. No coloque esta unidad sobre o cerca de quemadores calientes, cocinas eléctricas o similares.
11. No use esta unidad para realizar funciones distintas para las que fue diseñada.
12. Debe tener extremo cuidado al usar contenedores hechos de materiales distintos al metal o vidrio.
13. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar los accesorios de la unidad o cuando se deshaga de la grasa caliente.
14. Cuando la unidad no esté en uso, desconéctela del suministro eléctrico. No almacene materiales distintos a los recomendados por el fabricante dentro del horno.
15. No coloque ninguno de los siguientes materiales al interior de la unidad: papel, cartón, plástico y productos similares.
16. No tape la bandeja de recolección de migajas ni ninguna parte del horno con hojas de papel aluminio. Esto producirá que el horno se sobrecaliente.
17. Los alimentos cuyo tamaño sea excesivo, los y empaques de papel metálico y los utensilios de este mismo material no deben ser insertados en esta unidad, pues podría ocasionar incendios o choques eléctricos.
18. Se podría producir un incendio si la unidad es cubierta o entra en contacto con materiales inflamables como cortinas o paredes mientras está en funcionamiento. No almacene ningún elemento sobre el horno mientras está en funcionamiento. No utilice este dispositivo si se encuentra ubicado bajo gabinetes de pared.

19. No utilice almohadillas de metal para limpiar el horno. Las piezas de metal podrían desprenderse de la almohadilla y tocar partes eléctricas del dispositivo, lo que podría causar riesgo de choque eléctrico.
20. No intente desprender alimentos mientras el horno está conectado al suministro eléctrico.
21. Advertencia: Para evitar posibles incendios, NUNCA deje el horno sin atención durante su uso.
22. Use los ajustes de temperatura recomendados para todo tipo de cocción, horneado, asado o cuando use la función de freidora de aire.
23. No apoye utensilios de cocina o platos sobre el vidrio de la puerta del horno.
24. Gire las perillas de "Oven Timer" (Temporizador) y "Toaster Timer" (Temporizador de tostado) a la posición OFF para apagar el horno.
25. No utilice el dispositivo en lugares encerrados o bajo gabinetes de pared. Cuando almacene la unidad, desconéctela del suministro eléctrico. No realizar lo anterior podría producir riesgo de incendio, especialmente si el horno toca las paredes o se produce algún contacto similar.
26. Debe tener mucho cuidado cuando mueva un dispositivo que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
27. Para desconectar la unidad, gire los controles a la posición "off" y retire el enchufe del tomacorriente.
28. Podría producirse un incendio si el horno es cubierto mientras está en funcionamiento o si entra en contacto con cortinas, paredes y similares. No almacene elementos sobre la unidad cuando esta esté en funcionamiento.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

---

Conserve estas instrucciones en un lugar accesible. Estas lo ayudarán cuando use su horno freidor de aire para obtener resultados consistentes y profesionales.

## **INSUTRUCIONES DEL JUEGO DE CABLES ESPECIALES**

Este dispositivo cuenta con un cable de alimentación corto para evitar riesgos relacionados con personas que se puedan enredar o tropezar con un cable largo. Las extensiones o alargadores se encuentran disponibles y pueden ser usados si se utilizan con cuidado. Si utiliza una extensión o alargador, su clasificación eléctrica debe ser al menos del mismo tipo que la de la unidad. Por otro lado, a mayor extensión el cable debe ser ordenado de manera tal que no quede colgando o dispuesto en la que pueda obstaculizar el paso o provocar tropiezos accidentales.

### **OBSERVACIÓN:**

Este dispositivo posee un enchufe polarizado (una de las clavijas es más ancha que la otra). Como medida de seguridad, la clavija sólo podrá insertarse en el tomacorriente polarizado de una sola forma. Si la clavija no entra completamente en el tomacorriente, invíértala. Si aun así no encaja, contáctese con un eléctrico calificado. No intente deshacerse de esta medida de seguridad.

**DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO  
DOMÉSTICO, NO DISEÑADO PARA  
USO COMERCIAL**

# PIEZAS Y ACCESORIOS

---



1. Horno freidor de aire

2. Canasta de freidora de aire

3. Rejilla

4. Molde para hornear

5. Bandeja colectora de migas removible

## 2. Canasta de freidora de aire

La canasta de freidora de aire permite el paso del aire para una mejor cocción. La canasta debe ser ubicada en la parte media de la rejilla a menos que una receta indique lo contrario.

## 3. Rejilla

La rejilla puede ser usada en tres posiciones distintas: inferior, medio y superior.

## 4. Molde para hornear

El molde para hornear puede ser ubicado en cualquiera de las tres posiciones de la rejilla.

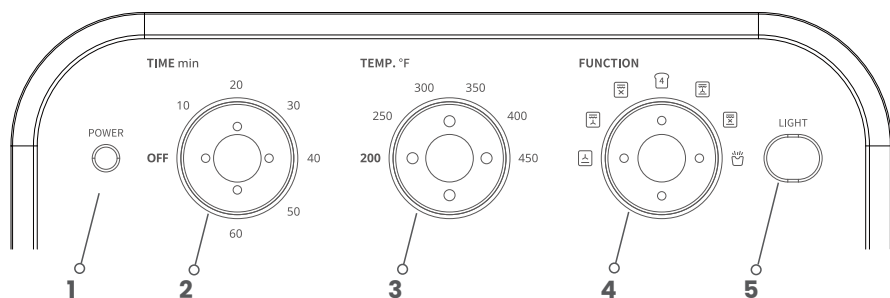
## 5. Bandeja colectora de migas removible

Siempre asegúrese de que la bandeja recoge migas esté ubicada en la parte inferior cada vez que el horno sea utilizado.



# CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS

---



## 1. LUZ DE ENCENDIDO

Luz indicadora que se encenderá y permanecerá encendida cuando el horno esté en uso.

## 2. Perilla TIME MIN (Tiempo min)

Utilícela para seleccionar tiempo de cocción.

## 3. Perilla TEMP. °F (Temperatura)

Utilícela para seleccionar la temperatura de cocción.

## 4. Perilla FUNCTION (Función)

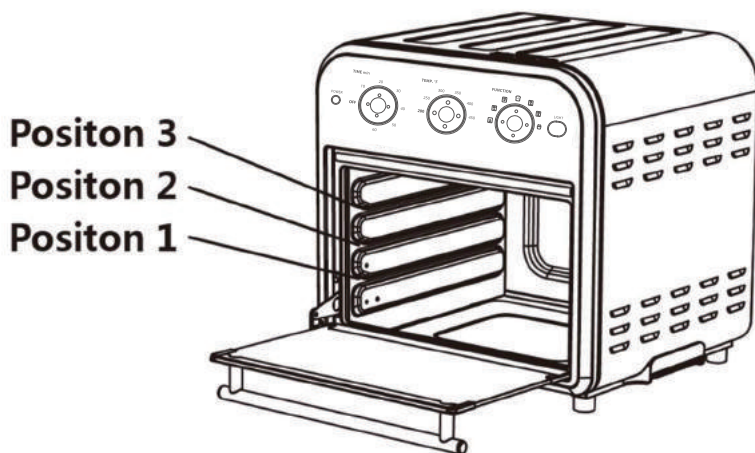
Utilícela para seleccionar las diferentes funciones de cocción.

## 5. Botón de Luz

Presione el botón para encender la luz interior del horno. La luz no funcionará si el horno está apagado.

## Estante del horno

El estante tiene 3 posiciones: superior, media e inferior.



## ANTES DE SU PRIMER USO

---

- Desempaque el Horno freidor de aire y retire todos los materiales del empaque. Limpie la unidad de acuerdo a la sección de Cuidado & Limpieza de este manual.
- Coloque el Horno freidor de aire sobre una superficie plana, estable y nivelada. Asegúrese de que el horno esté alejado unas 2 a 4 pulgadas de la pared u otros objetos.
- Recomendamos realizar una prueba de su horno freidor de aire para eliminar las sustancias protectoras de los elementos calentadores. Realice la prueba en un área bien ventilada pues es posible que se produzca humo y olor. Esto es normal y esperable.

# FUNCIONAMIENTO

---


## Operación de su horno

1. El tiempo se puede ajustar, si el usuario necesita un tiempo diferente, puede girar la perilla de tiempo para ajustar el modo. El temporizador se puede configurar en 0-60 minutos para ajustar los requisitos de diferentes alimentos para el tiempo de horneado. Encienda el temporizador, cuando la luz en la cámara del horno esté encendida. Se escuchará un timbre al final del tiempo y la iluminación en la cámara del horno se apagará.
2. Temporizador mecánico, intente evitar la frecuente rotación positiva y negativa del temporizador.  
Nota: cuando el tiempo de horneado se establece en menos de 20 minutos, gire la perilla del temporizador a más de 20 minutos y luego gírela al tiempo requerido.  
La temperatura del interior de toda la cavidad puede desviarse en la práctica cuando el horno está funcionando, pero no afectará el uso del producto. No se aleje del horno durante la cocción para evitar que la superficie de los alimentos se queme durante mucho tiempo.
3. Si el usuario necesita una temperatura diferente la temperatura se puede ajustar girando la perilla de temperatura para ajustar el modo. La temperatura se puede ajustar a 450 °F para los requisitos de diferentes alimentos para la temperatura de horneado.

## Caliente

Fije el dial de temperatura a 200-450 ° F. Establezca el dial de funciones en Caliente. Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de calentamiento deseado para encender el horno y comenzar a calentar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Para detener el calentamiento, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

## Asar o Asar

Ponga el dial de función en asar o  asar. Fije el dial de temperatura a 200-450 °F. Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a asar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.  
Para dejar de asar a la parrilla, gire el selector del temporizador a la posición de OFF.

## Consejos para asar:

Nunca use platos de vidrio para horno para asar.

Asegúrese de vigilar los alimentos: los artículos pueden oscurecerse rápidamente mientras se asa.


### Toast

Coloque la parrilla del horno en la posición 2. Si tuesta dos artículos, céntrelos en el medio de la parrilla del horno. Cuatro elementos deben estar espaciados uniformemente: dos al frente, dos atrás. Seis elementos deben estar espaciados uniformemente: tres al frente, tres atrás.

Establezca el dial de función en Tostar. Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada.

Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a tostar. La luz de encendido del horno se iluminará. Cuando termine, el temporizador sonará y se apagará. Para dejar de tostar, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

### Hornear

Configure la función en Hornear.  Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada. Luego, gire el dial del temporizador al tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a hornear. (Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de hornear. Incorporar esto en el tiempo total de horneado).

La luz de encendido se encenderá. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Coloque la bandeja en la posición 2 para hornear. Para pollo u otros alimentos grandes, la bandeja puede estar en la Posición 1. Para detener el funcionamiento, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

### Freír

Coloque la cesta de la freidora sobre la bandeja para hornear o la rejilla del horno. Freír en la parrilla Posición 2. Ponga el dial de función en Freír. Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada. Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a freír. La luz de encendido del horno se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Para dejar de freír, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

## **FREIR POR AIRE**

El freír por aire es una alternativa saludable al tradicional proceso que se realiza con aceite. Un ventilador de alta velocidad y un elemento calentador superior hacen circular aire para para reparar una variedad de alimentos de una manera más delicioso y saludable que la tradicional.

- Esta unidad puede freír por aire muchos de los alimentos que tradicionalmente se fríen con aceite. Los alimentos que son freídos por aire tienen mejor sabor y son menos grasosos que los que se fríen con aceite,
- El proceso de freír con aire no requiere de aceite, pero si rocía una pequeña cantidad podría favorecer el dorado de los alimentos y hacerlos más crujientes. Utilice un rociador de aceite de oliva o vierta un poco de aceite en un recipiente, agregue la comida y mezcle.
- La mayoría de los aceites pueden ser utilizados en esta unidad. Se prefiere aceite de oliva por su rico sabor. El aceite vegetal, de canola o de semilla de uva se recomiendan para sabores medios.
- Se puede usar una variedad de capas para freír alimentos por aire. Algunos ejemplos de mezclas de pan molido incluyen: pan molido, pan molido condimentado, panko, hojuelas de maíz molidas, hojuelas de papa, y galletas integrales molidas. También es posible utilizar diversos tipos de harina (incluyendo aquellas libre de gluten) y otros alimentos secos como harina de maíz también funcionan.
- Muchos alimentos no necesitan ser dados vuelta mientras se cocinan, pero aquellos de mayor tamaño como el pollo, las chuletas deben ser girados a la mitad del ciclo de cocción para asegurar un mejor resultado.
- Cuando fría por aire grandes cantidades de alimentos que llenen el canasto, mezcle a la mitad del proceso de cocción para asegurar que todo se cocine de manera pareja.

## **Los alimentos se cocinan de manera más pareja si se cortan en tamaños similares.**

- Siempre que use la función de freír por aire, hágalo con el molde para hornear en su posición para poder limpiar de manera más sencilla.
- Cuando fría por aire alimentos grasosos (por ejemplo, tocino), la grasa caerá en el molde para hornear. Como precaución, permita que la grasa caliente se enfríe en la unidad antes de retirar el molde.
- Por favor, tenga en cuenta que algunos alimentos liberan agua mientras se cocinan. Cuando cocine grandes cantidades durante un periodo prolongado, se podría producir condensación, lo que puede dejar algo de humedad.

## CUIDADO & LIMPIEZA

---

- Desconecte el horno freidor de aire y permita que se enfríe por completo antes de limpiarlo. No utilice limpiadores abrasivos, pues dañarán el acabado de la unidad. Limpie el exterior del horno con un trapo húmedo y limpio. Luego seque por completo. Aplique el agente de limpieza al trapo y no directamente sobre el dispositivo. No presione en exceso el panel de control al limpiar, pues podría dañar la unidad.
- Para limpiar las paredes interiores del horno, primero retire la bandeja colecta migas, y use un paño o esponja humedecida con agua jabonosa. Nunca use abrasivos o productos corrosivos, incluyendo rociadores para limpiar hornos. Estos podrían dañar la superficie del horno. Nunca use esponjas de lana de acero para limpiar el horno o sus accesorios.
- La rejilla, el estante, el molde y la canasta deben ser limpiadas y lavadas a mano con agua caliente y jabonosa. Además, debe usar una esponja o almohadilla de plástico para limpiar. Estas piezas no deben ser usadas en un lavavajillas.
- Siempre limpie la bandeja colectora de migas después de cada uso. Un exceso de partículas de comida podría provocar emisión de humo y podría ser difícil limpiar la bandeja. Para remover la grasa o las partículas de comida quemadas de la bandeja, la puede remojar en agua jabonosa caliente o utilizar limpiadores no abrasivos. Nunca haga funcionar el horno sin la bandeja colectora en su lugar.
- La herramienta de remoción puede ser limpiada con un trapo o una esponja humedecidos con agua caliente jabonosa. Las manchas persistentes deben ser humedecidas con agua jabonosa caliente antes de limpiarlas.
- La parte interior superior del horno freidor de aire debe ser limpiada para remover el exceso de grasa que podría acumularse después de cocinar alimentos grasosos. El hacer lo anterior evitará que se emita humo en los usos siguientes.

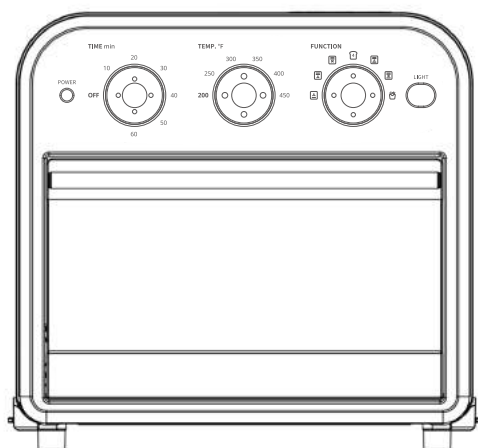


MIDEA AMERICA CORP.  
2700 Chestnut Station Court, Louisville, KY 40299  
Tel: (862) 842-9880  
Fabricado en China



**comfee'**

## FRITEUSE À AIR



---

**MANUEL D'UTILISATION**

---

CO-A101A(BK)

# REFERENCE

SPÉCIFICATIONS .....	FR-2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	FR-3
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.....	FR-6
PIÈCES ET ACCESSOIRES.....	FR-7
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES .....	FR-8
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION .....	FR-9
FONCTIONNEMENT.....	FR-10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	FR-13

## **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR FUTURE RÉFÉRENCE.**

Si vous suivez les instructions, votre four vous offrira de nombreuses années de loyaux services.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.**

# CARACTÉRISTIQUES

---

Contenu	Paramètre
Modèle	CO-A101A(BK)
Tension nominale	120V~ 60Hz
Puissance	1250W
Dimensions du produit (L x l x H)	13.11*13.46*12.60 inch / 333*341.9*320 mm
Poids brut	17.64 lbs / 8 Kgs

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

---

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il est important de toujours respecter les consignes de sécurité élémentaires, qui incluent les suivantes:

1. Lire toutes les instructions.
2. Débranchez l'appareil lorsque qu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, d'installer ou de retirer des pièces.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne mettre aucune pièce de la friteuse à air dans l'eau ou tout autre liquide. Voir les instructions de nettoyage.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes souffrant de certains handicaps.
6. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après que l'appareil ait mal fonctionné, soit tombé, ait été endommagé de quelque manière que cela soit ou s'il ne fonctionne pas correctement. Rapporter la friteuse à air au magasin ou au détaillant chez qui vous l'avez achetée pour analyse, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir. Il pourrait être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques, ou toucher des surfaces chaudes, ce qui pourrait endommager le cordon.

10. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.
11. N'utilisez pas cette friteuse à air à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
12. Soyez très vigilant lorsque vous utilisez des récipients autres que des récipients en métal ou en verre.
13. Pour éviter les brûlures, soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les accessoires de la friteuse à air ou jetez de la graisse chaude.
14. Lorsqu'il n'est pas utilisé, toujours débrancher l'appareil. Ne conserver aucun élément autre que les accessoires de cuisson recommandés par le fabricant dans cette friteuse à air.
15. Ne placez aucun des matériaux suivants dans la friteuse à air: papier, carton, plastique et produits de même type.
16. Ne pas couvrir le plateau ramasse-miettes ni aucune autre partie du four avec du papier aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four.
17. Les aliments de grande taille, les emballages en aluminium et les ustensiles ne doivent pas être placés dans la friteuse à air, car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou d'électrocution.
18. Un incendie peut se produire si la friteuse à air est recouverte ou entre en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures ou des murs, lorsqu'elle est en fonctionnement. Ne rien ranger au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. Ne pas utiliser sous des armoires murales.
19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux pourraient se détacher de la brosse et entrer en contact avec des composants électroniques, et ainsi provoquer un risque d'électrocution.

20. N'essayez pas de retirer les aliments lorsque la friteuse à air est branchée dans une prise électrique.
21. Avertissement: pour éviter tout risque d'incendie, ne JAMAIS laisser la friteuse à air sans surveillance lors de son utilisation.
22. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les cuissons / pâtisseries, rôtis et fritures à l'air.
23. Ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou de plats de cuisson sur la porte vitrée.
24. Mettre les boutons de la minuterie du four MARCHE/ four et de la minuterie du grille-pain MARCHE/ grille-pain sur la position ARRET pour éteindre la friteuse à air.
25. N'utilisez pas votre équipement dans un garage pour appareils électroménagers ou sous une armoire murale. Lors du stockage dans un garage pour appareils électroménagers, débranchez toujours l'appareil de la prise électrique. Le non-respect de cette consigne pourrait provoquer un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'elle se ferme.
26. Il faut faire preuve d'une grande prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
27. Pour l'éteindre, mettre tous les boutons sur «arrêt», puis retirer la fiche de la prise murale.
28. Il y a un risque d'incendie si la friteuse à air est recouverte ou entre en contact avec des matières inflammable, y compris avec les rideaux, les tentures, les murs, et des matériaux de même type, lorsqu'elle est en fonctionnement. Ne rangez rien au-dessus de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

---

Veillez lire et conserver ces instructions à portée de main. Ces instructions vous aideront à utiliser votre friteuse à air au maximum de ses capacités afin que d'obtenir à chaque fois des résultats professionnels.

### **INSTRUCTIONS SPÉCIALES SUR LES CORDONS**

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, et le cordon le plus long doit être disposé de manière qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, où il pourrait faire trébucher involontairement ou être tiré par des enfants.

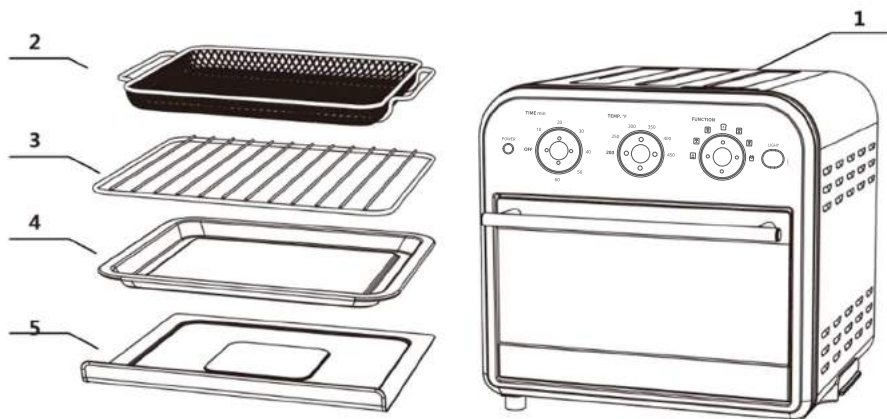
### **AVERTISSEMENT**

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Par mesure de sécurité, cette broche est insérée dans un seul sens dans une prise polarisée. Si vous n'arrivez pas à insérer entièrement la broche dans la prise, branchez-la dans l'autre sens. Si elle ne s'enfonce toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne cherchez pas à contourner ce dispositif de sécurité.

**POUR UN USAGE DOMESTIQUE  
UNIQUEMENT. N'EST PAS CONÇU  
POUR UN USAGE COMMERCIAL**

# PIÈCES ET ACCESSOIRES

---



1. Friteuse à air
2. Panier de la friteuse à air
3. Grille
4. Plat du four
5. Tiroir ramasse-miettes amovible.

## 2. Panier de la friteuse à air

Le panier de la friteuse à air est troué afin de permettre à l'air de circuler au travers du panier et ce afin de produire une cuisson uniforme.

Le panier de la friteuse à air doit être placé au milieu de la grille, sauf indication contraire dans une recette.

## 3. Grille

La grille métallique peut être utilisée dans trois positions, bas, milieu et haut.

## 4. Plat de cuisson

Le plat de cuisson / d'égouttement peut être placé dans l'une des trois positions de la grille.

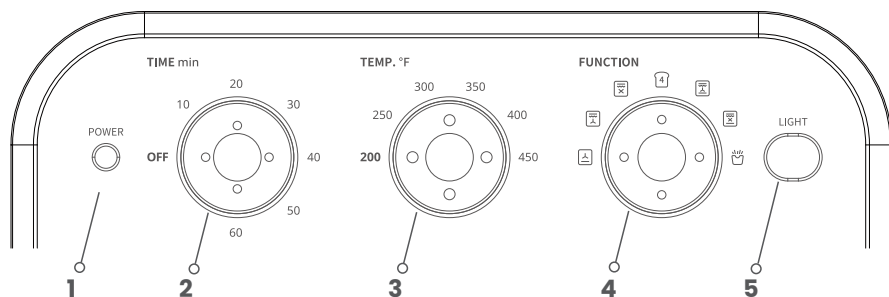
## 5. Tiroir ramasse-miettes amovible.

Assurez-vous toujours que le tiroir à miettes amovible est placé sur le fond à chaque fois que la friteuse à air est utilisée.



# CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

---



## 1. VOYANT DE MISE SOUS TENSION

Le témoin lumineux s'allume et reste allumé lorsque le four est en fonction.

## 2. Bouton TEMPS MIN

Utilisez pour ajuster le temps.

## 3. TEMPÉRATURE. Bouton °F

Utilisez pour sélectionner la température à régler.

## 4. Bouton de sélection de FONCTION

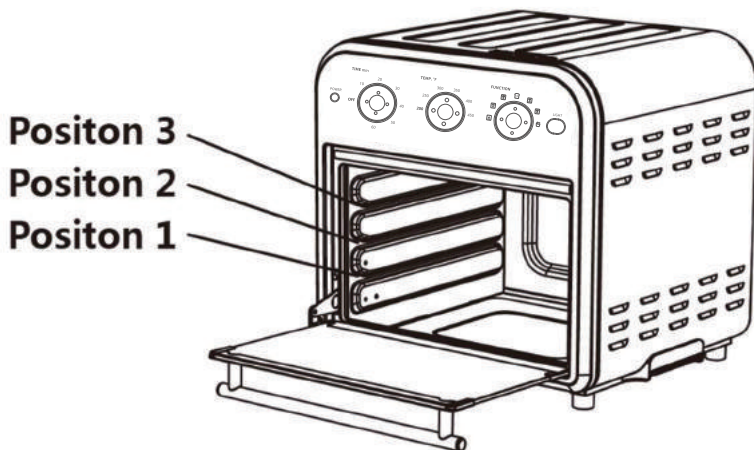
Utilisez pour sélectionner les différents modes de cuisson.

## 5. Bouton de la lumière

Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière intérieure du four. La lumière ne fonctionnera pas si l'alimentation est coupée.

## Grille du four

La grille a 3 positions, haut, milieu et bas.



## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

---

- Déballez la friteuse à air et retirez tous les matériaux d'emballage.  
Nettoyez la friteuse à air conformément à la section Entretien et nettoyage de ce manuel.
- Placez la friteuse à air sur une surface plane, stable et de niveau.  
Assurez-vous que le four est à 2 à 4 pouces du mur ou de tout autre objet.
- Nous vous recommandons d'effectuer un essai de votre friteuse à air pour retirer tout élément de protection des éléments chauffants.  
Réaliser l'essai dans un endroit bien ventilé car un peu de fumée et d'odeur peuvent être émises. Ceci est tout à fait normal et est prévisible.

# OPÉRATION

---


## Fonctionnement de votre four

1. L'heure peut être ajustée, si l'utilisateur a besoin d'une heure différente, il peut tourner le bouton Time pour ajuster le mode. La minuterie peut être réglée sur 0-60 minutes pour adapter les exigences des différents aliments au temps de cuisson. Allumez le minuteur, lorsque la lumière dans la chambre du four est allumée, une sonnerie claire se fera entendre à la fin du minutage, et l'éclairage de la chambre du four sera éteint.
2. Minuterie mécanique, essayez d'éviter les rotations positives et négatives fréquentes de la minuterie. Remarque : lorsque le temps de cuisson est réglé sur moins de 20 minutes, veuillez tourner le bouton du programmeur sur plus de 20 minutes, puis le tourner sur le temps requis. La température de l'intérieur de la cavité entière peut s'écarter en pratique lors du travail au four, mais cela n'affectera pas l'utilisation du produit. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson afin d'éviter que la surface des aliments ne soit brûlée pendant une longue période.
3. La température peut être ajustée, si l'utilisateur a besoin d'une température différente, il peut tourner le bouton de température pour ajuster le mode. La température peut être réglée à 450 °F afin d'adapter les exigences des différents aliments à la température de cuisson.

## Warm (chauffer)

Réglez le cadran de température sur 200-450 °F. Réglez le sélecteur de fonction sur Warm. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de chauffage souhaité pour démarrer le four et commencer à chauffer. Le voyant d'alimentation s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter le réchauffement, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

## Broil (Griller) ou Broil (Griller)

Réglez le cadran de fonction sur Broil ou  Broil. Réglez le cadran de température sur 200-450 ° F. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour allumer le four et commencer la cuisson au gril. Le voyant d'alimentation s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter le grillage, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

## Conseils de cuisson au gril :

Ne jamais utiliser de plats en verre pour la cuisson au gril.


Assurez-vous de garder un œil sur les aliments – les aliments peuvent devenir foncés rapidement pendant la cuisson au gril.

## **Toast (Pain grillé)**

Placez la grille du four en position 2. Si vous faites griller deux objets, centrez-les au milieu de la grille du four. Quatre éléments doivent être espacés régulièrement – deux devant, deux derrière. Six éléments doivent être espacés régulièrement – trois devant, trois derrière.

Réglez la molette de fonction sur Toast. Réglez le cadran de température sur la température désirée. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson désiré pour démarrer le four et commencer à griller. Le voyant d'alimentation du four s'allumera. Une fois terminé, la minuterie sonnera et s'éteindra. Pour arrêter le grillage, tournez le cadran de la minuterie sur la position OFF.

## **Bake (cuire)** ou **Bake (cuire)**

Réglez la fonction sur Bake ou Bake. Réglez le cadran de température à la température souhaitée. Ensuite, tournez le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour démarrer le four et commencer la cuisson (Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson. Intégrez cela dans le temps total de cuisson).

Le voyant d'alimentation s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Placez le pain en position 2 pour la cuisson. Pour le poulet ou d'autres gros articles, la poêle peut être en position 1. Pour arrêter l'opération, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

## **Air Fry (Frire à l'air)**

Placez le panier de la friteuse à air sur la plaque de cuisson ou le support du four. Air Fry en position 2. Réglez le cadran de fonction sur Air Fry. Réglez le cadran de température à la température souhaitée. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour allumer le four et commencer la friture à l'air libre. Le voyant d'alimentation du four s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter la friture à l'air libre, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

## FRITURE À AIR

La friture à air est une alternative saine à la friture dans l'huile. Un ventilateur à grande vitesse et un élément chauffant situé au-dessus font circuler l'air afin de préparer une variété d'aliments qui sont à la fois délicieux et plus sains que les aliments frits de manière traditionnelle.

- De nombreux aliments qui peuvent être frits peuvent être frits à l'air sans utiliser, le cas échéant, beaucoup d'huile. Les aliments frits à l'air auront un goût plus léger et seront moins gras que les aliments frits à l'huile.
- La friture à l'air ne nécessite pas d'huile, mais une légère pellicule d'huile peut améliorer la coloration et le croustillant. Utilisez un vaporisateur d'huile ou un aérosol de cuisson à l'huile d'olive pour le garder très léger, ou versez un peu d'huile dans un bol, ajoutez la nourriture et mélangez.
- La plupart des huiles peuvent être utilisées pour utilisation avec la friteuse à air. L'huile d'olive est à choisir pour une saveur plus riche. L'huile végétale, de canola ou de pépins de raisin est recommandée pour des saveurs plus douces.
- Divers produits peuvent être utilisés pour recouvrir les aliments fris à l'air. Quelques exemples des différents mélanges de chapelure comprennent: la chapelure, la chapelure assaisonnée, la chapelure panko, les cornflakes broyés, les chips et les biscuits Graham. Diverses farines (y compris sans gluten) et d'autres aliments secs comme la semoule de maïs peuvent aussi être utilisés.
- De nombreux aliments n'ont pas besoin d'être retournés lors de la cuisson, mais les aliments plus gros, telles que les escalopes de poulet, doivent être retournés à mi-cuisson afin de garantir de bons résultats.
- Lorsque vous faites frire à l'air de grandes quantités d'aliments qui remplissent le panier, ne pas remplir le panier à plus de la moitié tout au long du cycle de cuisson afin de vous assurer que tout est uniformément cuit et doré.

### **Les aliments cuisent de façon plus uniforme s'ils sont coupés en morceaux de même taille.**

- Toujours frire à l'air en utilisant le plateau de cuisson / égouttoir et ce afin de faciliter le nettoyage.
- Lorsque vous faites frire à l'air des aliments gras (par exemple, du bacon), la graisse s'écoule dans le lèchefrite /plat. Par mesure de précaution, laissez la graisse chaude refroidir dans l'appareil avant de retirer le plat de cuisson / d'égouttement.
- Veuillez noter que certains aliments libèrent de l'eau pendant la cuisson. Lors de la cuisson de grandes quantités, les aliments peuvent libérer un peu d'humidité et ce pendant une période prolongée, de la condensation peut se former et ainsi laisser un peu d'humidité.

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

- Débranchez votre friteuse à air et laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, car ils endommageraient la finition. Essuyez simplement l'extérieur avec un chiffon propre et humide et séchez soigneusement. Appliquez le produit nettoyant sur un chiffon et pas directement sur la friteuse à air. N'utilisez pas de pression excessive lors du nettoyage de la zone du panneau de commande car cela pourrait effacer le texte avec le temps.
- Pour nettoyer les parois intérieures et le fond du four (retirez d'abord le plateau à miettes amovible), utilisez un chiffon ou une éponge savonneuse humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs agressifs ou de produits corrosifs, y compris des sprays nettoyants pour four. Cela pourrait endommager la surface du four. N'utilisez jamais de tampons en laine d'acier sur la friteuse à air ou sur les accessoires.
- La grille métallique, le lèche-frite / égouttoir, le panier de friteuse à air et le plateau à miettes amovible doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser un tampon à récurer en nylon ou une brosse en nylon. Ces pièces ne vont pas au lave-vaisselle.
- Nettoyez toujours le plateau ramasse-miettes amovible après chaque utilisation. Un excès de dépôts de nourriture peut causer de la fumée qui sera difficile à retirer du plat. Pour éliminer la graisse cuite ou les particules de nourriture brûlées, vous pouvez laisser tremper le plateau ramasse-miettes amovible dans de l'eau chaude savonneuse ou utiliser des nettoyeurs non abrasifs. Ne jamais faire fonctionner le four sans que le plateau à miettes amovible soit en place.
- L'outil de retrait peut être nettoyé avec un chiffon ou une éponge dans de l'eau chaude savonneuse. Pour les taches tenaces, faites-les tremper dans de l'eau chaude et mousseuse avant de les nettoyer.
- L'intérieur supérieur du four friteuse à air doit être nettoyé pour éliminer l'excès de graisse qui peut s'accumuler après la cuisson d'aliments gras. Cela permettra d'éviter de fumer dans le four lors des utilisations ultérieures.



MIDEA AMERICA CORP.

2700 Chestnut Station Court, Louisville, KY 40299

Tel: (862) 842-9880

Fabriqué en Chine