



AIR FRYER 3.2 L / 3.4 QT. CAPACITY

Model No. AF-32MBK



Operating and Safety Instructions

-FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY-

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this or any other electrical appliance, always follow these basic safety precautions, especially when children are present.



READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING-- To reduce the risk of fire, electric shock, serious personal injury and property damage please note the following:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water or rinsing under the tap
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 6 in. free space on the back and sides and 6 in. free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings, Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use
- 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.
- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

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

- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product;
- If the product is of a 3-prong grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over or pulled.

WARNING: This product is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other blade) to reduce the risk of electrical shock. This is a safety feature. The plug will fit into a polarized outlet only one way. If you are unable to insert the plug into the electrical outlet, try reversing the plug. If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Never use the plug with an extension cord unless you can fully insert the plug into the extension cord. Do not alter the plug. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

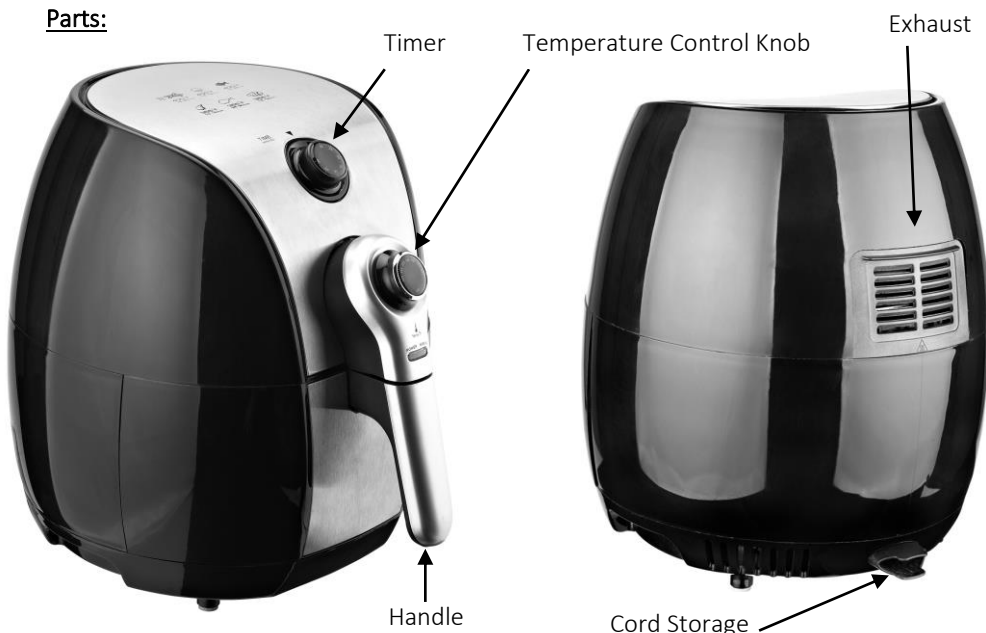


**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR FUTURE REFERENCE**

Front

Back

Parts:





Before First Use

IMPORTANT: Please check all packaging material carefully before discarding as there may be accessory parts contained within the packaging material.

WARNING: Do not place any part of the product in a dishwasher.

1. Make sure the Fryer is unplugged.
2. To remove any dust that may have accumulated, wash the Fryer Basket with warm soapy water and dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the Fryer with a damp towel. Dry thoroughly.

Note: NEVER immerse the fryer body, cord or plug in water.

3. Unlock by pressing the Release Button.
4. Remove the Frying Basket by pushing the Handle release button and pulling the Fryer Basket out.

Using Your Fryer:

Attention: First use may cause a slight odor or small smoking upon heating, it is normal. This is a result of the heating element chemical reaction. It quickly goes away.

1. Carefully pull the pan out of the fryer and Put the ingredients in the basket.
2. Slide the pan back into the fryer, carefully align with the guides in the body of the fryer.

WARNING: Never use the pan without the basket in it.

3. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time
4. Turn the temperature control knob to the required temperature.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the fryer.

Caution: Do not press the button the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pan

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance. Check if the ingredients are ready.

7. To remove ingredients, pull the pan out of the fryer and press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Cleaning Your Fryer:

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

1. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
2. Clean the pan and basket with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.
3. You can use degreasing liquid to remove any remaining food.

Tip: If food is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

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

Temperature Guide:

	Min-max Amount (oz)	Time (min.)	Temperature (°F)	Shake	Extra information
Potato & Fries					
Thin frozen fries	300-400	18-20	400	shake	
Thick frozen fries	300-400	20-25	400	shake	
Potato gratin	500	20-25	400	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	10-15	355		
Pork chops	100-500	10-15	355		
Hamburger	100-500	10-15	355		
Sausage roll	100-500	13-15	400		
Drumsticks	100-500	25-30	355		
Chicken breast	100-500	15-20	355		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	400	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	400	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	400		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	355		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	320		
Baking					
Cake	300	20-25	320		Use baking tin
Quiche	400	20-22	355		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	400		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	320		Use baking tin/oven dish

Recipes

Tip: A variety of pre-made packaged foods can be cooked in the Air fryer. As a guide, lower the conventional oven temperature by 70 degrees and reduce the cooking time by half. Exact times and temperatures will vary by food.

“Bloomin’ Onion”

Serves 4

Ingredients

- 1 Large white onion
- 1/4 cup Milk, nonfat
- 2 Large eggs
- 3/4 cup Panko Bread Crumps
- 1 1/2 teaspoon Paprika
- 1 Large white onion
- 1/4 cup Milk, nonfat
- 2 Large eggs
- 3/4 cup Panko Bread Crumps
- 1 1/2 teaspoon Paprika

Directions

1. To slice onion: slice 1 inch off the top and bottom of the onion and remove the papery skin. Use a thin knife to cut a 1 inch diameter core out of the middle of the onion. Now use a very sharp, large knife to slice the onion several times down the center to create 'petals': First slice through the center of the onion to about three-fourths of the way down. Turn the onion 90 degrees and slice it again in an X across the first slice. Keep slicing the sections in half, very carefully until the onion has been cut 8-16 times. Do not cut down to the bottom of the onion. (The last 8 slices will be difficult, be careful).
 2. Place sliced onion in ice water for at least 2 hours / overnight. Remove from water, pat dry. Open onion so “Petals” are exposed.
 3. Place onion on a tray or in a bowl.
 4. Mix breadcrumbs with olive oil & Cajun seasoning.
 5. In a dish, mix the milk and egg.
 6. In a separate dish mix remaining seasonings with Panko.
 7. Sprinkle onion generously with egg mixture. Make sure to get in between all petals. Turn onion upside down to remove excess
 8. Using a ladle, ladle the egg mixture into every crevice. Lift up onion and turn to make sure excess egg drips off.
 9. Sprinkle onion very generously with Panko mixture. Press into place.
 10. Place the blooming onion into the Fry Basket of the Power Air Fryer XL. Cover the top with aluminum foil like a tent. Place the Fry Basket into the Fryer
 12. Set cooking time to 10 minutes at 360°. Leave foil on.
 13. When timer is done, check crispness of the onion. Cook 5-10 more minutes to desired crispness.
- When done, remove carefully and serve with Ranch dressing.

French Fries

Serves 4

Ingredients

- 2 Russet potatoes
- 1 tablespoon olive oil
- 2 Russet potatoes
- 1 tablespoon olive oil

Directions

1. Blanch the potatoes in water until tender.
2. Let cool. Cut into fries.
3. Toss with olive oil and salt and pepper.
4. Place the potatoes into the Fry Basket and then into the Power Air Fryer XL. Press the M Button.
5. Scroll to the French Fries Icon.
6. Press the Power Button & adjust cooking time to 18 minutes at 400 degrees.
7. Half way through cooking, toss the fries. Shake periodically.

Turkey Breast with Maple Glaze

Serves 4

Ingredients

- 1.5 teaspoons olive oil
- 3 lbs turkey breast cup pure maple syrup, or more as needed
- 1 teaspoon liquid smoke flavoring (optional)
- 1 teaspoon ground paprika
- 1/2 teaspoon salt
- 1.5 teaspoons olive oil
- 3 lbs turkey breast cup pure maple syrup, or more as needed
- 1 teaspoon liquid smoke flavoring (optional)
- 1 teaspoon ground paprika
- 1/2 teaspoon salt

Directions

1. Pre-heat air fryer to 350°F.
2. Brush the olive oil all over the turkey breast.
3. Mix together the maple syrup, smoke flavoring, paprika, salt, pepper, garlic powder, onion powder, thyme, and cayenne pepper in a bowl, stirring to combine well. Brush the syrup mixture all over the turkey roast.
4. Transfer the seasoned turkey breast to the air fryer basket and air-fry at 350°F for 20 minutes. Turn the turkey breast on its side and air-fry for another 10 minutes. Turn the turkey breast on the opposite side and air-fry for another 10 minutes. The internal temperature of the turkey breast should reach 165°F when fully cooked.
5. While the turkey is air-frying, combine the maple syrup, mustard and butter in a small saucepan. When the cooking time is up, return the turkey breast to an upright position and brush the glaze all over the turkey. Air-fry for a final 5 minutes, until the skin is nicely browned and crispy. Let the turkey rest, loosely tented with foil, for at least 5 minutes before slicing and serving.

Doughnuts

Serves 4

Ingredients

- 1 cup Self Raising Flour
- 1/8 Cup +1.5 Tbsp White Sugar
- 1/8 Cup +1.5 Tbsp Brown Sugar
- 1 cup Whole Milk
- ¼ Cup Fresh Strawberries (blended)
- 1Tsp Baking Powder
- 2.5 Tbsp Butter
- 1 Large Egg
- Strawberry Icing
- 3.5 Tbsp Butter
- ½ Cup Icing Sugar
- ½ Tsp Pink Food Coloring
- 1Tbsp Whipped Cream

Directions:

1. Preheat the air fryer to 180c.
2. In a medium sized mixing bowl whisk together your butter, self-rising flour,
3. In another bowl mix together your milk, butter and egg.
4. Gently mix in the second bowl into the first and make sure you don't over mix as you just want the ingredients to be combined.
5. Using a cutter remove the center from the doughnut shapes so that they look like a pre-cooked doughnut.
6. Grease a baking sheet inside the air fryer and add your doughnuts. Cook for 15 minutes at 180c or until they spring back when lightly pressed.
7. Allow to cool for 5 minutes while you make your icing. Cream the butter and gradually add the icing sugar until you have a creamy mixture. Add the food coloring, whipped cream and blended strawberries and mix well.
8. When the doughnuts have cooled place the icing over the top and serve.

Note: This recipe is for making four doughnuts. You can place four in the bottom of your air fryer easily and if you want more double your recipe and do two rounds in it.

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

FOR ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE, WHEN THIS APPLIANCE IS OPERATED AND MAINTAINED ACCORDING TO INSTRUCTIONS FURNISHED WITH THE PRODUCT, BRENTWOOD APPLIANCES, INC. WILL REPLACE THE PRODUCT WITH AN EQUIVALENT UNIT OR A NEW UNIT, SOLELY AT OUR OPTION.

TO OBTAIN WARRANTY SERVICE AND TROUBLESHOOTING INFORMATION:

Call Customer Service at 1-888-903-0060 in the U.S.

BRENTWOOD will not pay for:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by Brentwood Appliances.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Service or warranty support for units located and/or operated outside the United States.

NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY FOR A PARTICULAR PURPOSE, OTHER THAN THOSE EXPRESSLY DESCRIBED ABOVE SHALL APPLY. MANUFACTURER FURTHER DISCLAIMS ALL WARRANTIES AFTER THE EXPRESS WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS PRODUCTS SHALL BE BINDING ON BRENTWOOD APPLIANCES, INC. REPAIR OR REPLACEMENT IS THE EXCLUSIVE REMEDY OF THE CONSUMER. BRENTWOOD APPLIANCES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT. NOTWITHSTANDING THE FOREGOING CONSUMERS RECOVERY AGAINST BRENTWOOD SHALL NOT EXCEED THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT SOLD BY BRENTWOOD. THIS WARRANTY SHALL NOT EXTEND TO ANYONE OTHER THAN THE ORIGINAL CONSUMER WHO PURCHASED THE PRODUCT AND IS NOT TRANSFERABLE.

Some states or provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage or allow limitations on warranties, so limitation or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights that vary from state to province. **Outside the 50 United States, this warranty does not apply. Contact your authorized Brentwood Dealer to determine if another warranty applies.**

Keep this Warranty and your sales slip together for future references. You must provide proof of purchase for in-warranty service.

Write down the following information about your appliance to better help you obtain assistance or service if you ever need it. You will need to know your complete model number and serial number. You can find this information on the model and number label / plate.

CUSTOMER RECORD

Date of Purchase _____ Store/Dealer _____

Model No.: _____ Serial No.: _____



FREIDORA 3.2 L / 3.4 QT. de Capacidad
Model No. AF-32MBK



Instrucciones de Operación y Seguridad

-SOLO PARA USO DOMESTICO-

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar este o cualquier otro electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando niños están presentes.



LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, lesiones personales graves y daños a la propiedad, por favor tenga en cuenta lo siguiente:

- No sumerja nunca la carcasa, que contiene componentes eléctricos y elementos de calentamiento, en agua o enjuague bajo el grifo
- Evitar que el líquido entre en el aparato para evitar descargas eléctricas o cortocircuitos.
- Mantenga todos los ingredientes en la cesta o evite cualquier contacto de los elementos de calefacción.
- No cubra la entrada de aire y la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
- Llenar el recipiente con aceite puede provocar un incendio.
- No toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- Compruebe si la tensión indicada en el aparato se ajusta a la tensión de red local.
- No utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- No vaya a ninguna persona no autorizada para reemplazar o arreglar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No conecte el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales y 10 cm de espacio libre encima del aparato.
- No coloque nada encima del aparato.
- No utilice el aparato con ningún otro fin que el descrito en este manual.
- No permita que el aparato funcione sin vigilancia.
- Durante la cocción con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire, Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig.2)
- Desenchufe inmediatamente el aparato si el humo oscuro sale del aparato. Espere a que la emisión de humo se detenga antes de quitar la tapa del aparato.
- Asegúrese de colocar el aparato en una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico solamente. Puede que no sea adecuado para ser utilizado con seguridad en entornos tales como cocinas de personal, granjas,

moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.

- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o para fines profesionales o semiprofesionales con las instrucciones del manual del usuario, Podría rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Siempre desenchufe el aparato mientras no lo use.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para el mango o la limpieza con seguridad.

INSTRUCCIONES ESPECIALES:

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

- El voltaje eléctrico debe ser al menos tan grande como la del producto
- Si el producto es de un tipo de conexión a tierra de 3 patas, el cable de extensión debe ser un cable de toma de tierra de 3 hilos
- Organice el cable de extensión de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa donde alguien se pueda tropezar con él ni tirar.

ADVERTENCIA: Este producto está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. Esta es una característica de seguridad . El enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si no puede insertar el enchufe en la toma de corriente , intente invertir el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No utilice nunca el enchufe con un cable de extensión a menos que pueda insertar completamente el enchufe en el cable de extensión. No altere el enchufe. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado.



**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
COMO REFERENCIA**

Partes:



Antes del Primer Uso:

IMPORTANTE: Por favor, revise todo el material de empaque con cuidado antes de tirar ya que puede haber partes accesorias contenidas en el material de empaque.

ADVERTENCIA: No coloque el cuerpo del motor en el agua.

1. Asegúrese que la freidora este desconectada.

2. Para quitar el polvo que se haya acumulado, lavar la cesta de la freidora con agua tibia y jabón y secar bien. Limpie el interior y el exterior de la freidora con una toalla húmeda. Secar a fondo.

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

3. Desbloquear la tapa presionando el botón de liberación de la tapa.
4. Retire la cesta freidora pulsando el botón de liberación de la manija y levante la cesta para freír.

Utilización de su freidora:

Atención: En el primer uso puede salir un ligero olor o pequeño humo tras el calentamiento, es normal. Este es un resultado de la reacción química del elemento de calentamiento. Rápidamente se va.

1. Retire cuidadosamente la sartén de la freidora y coloque los ingredientes en la cesta.
2. Deslice el recipiente hacia atrás en la freidora, alinee cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora.

ADVERTENCIA: Nunca utilice la sartén sin la cesta en ella.

3. Para encender el aparato, gire el mando del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido
4. Gire la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ingredientes en su interior. En ese caso, gire la perilla del temporizador a más de 3 minutos y espere a que se apague la luz de calentamiento (después de aproximadamente 3 minutos). Luego llene la cesta y gire la perilla del temporizador hasta el tiempo de preparación requerido.

5. Algunos ingredientes requieren agitar a medio camino durante el tiempo de preparación. Para sacudir los ingredientes, tire de la sartén del aparato por el mango y agítelo. A continuación, deslice la bandeja de nuevo en la freidora.

Precaución: No presione el botón de la manija durante el temblor.

Sugerencia: Para reducir el peso, puede retirar la cesta de la cacerola y agitar la cesta solamente. Para ello, tire de la bandeja del aparato, colóquela en una superficie resistente al calor y presione el botón del mango. Y levante la cesta de la sartén

6. Cuando oiga el timbre del temporizador, el tiempo de preparación del set ha transcurrido. Tire de la sartén del aparato. Compruebe si los ingredientes están listos.
7. Para quitar los ingredientes, tire de la sartén de la freidora y presione el botón de liberación de la cesta y levante la cesta de la sartén.

Limpieza de la freidora:

ADVERTENCIA: Siempre apague el aparato en "Off" y desenchufe el producto, deje que se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
2. Limpie la cacerola y la cesta con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva.
3. Puede usar el líquido desengrasante para quitar cualquier alimento restante.

Sugerencia: Si el alimento está pegado a la canasta o a la parte inferior de la sartén, llene la cacerola con agua caliente con un poco de detergente. Coloque la canasta en la sartén y deje que la cacerola y la cesta se remojen durante aproximadamente 10 minutos.

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

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

Tiempos de Fritura y Guía de Temperatura:

Los tiempos de fritura en esta tabla son una guía y se deben ajustar para adaptarse a las diferentes cantidades, grosores y sabores.

	Min-max Amount (oz)	Tiempo (min.)	Temperatura (°F)	Notas
Patatas fritas	300-400	18-20	400	
Fritas congeladas finas	300-400	20-25	400	
Patatas congeladas gruesas	500	20-25	400	
Gratinado de patatas				
Carne de ave	100-500	10-15	355	
filete	100-500	10-15	355	
Chuletas de cerdo	100-500	10-15	355	
Hamburguesa	100-500	13-15	400	
Rollo de salchicha	100-500	25-30	355	
Baquetas	100-500	15-20	355	
Pechuga de pollo				
Aperitivos	100-400	8-10	400	Utilisez un four prêt à l'emploi
Rollitos de primavera	100-500	6-10	400	Utilisez un four prêt à l'emploi
Pepitas de pollo congeladas	100-400	6-10	400	Utilisez un four prêt à l'emploi
Dedos de pescado congelados	100-400	8-10	355	Utilisez un four prêt à l'emploi
Pan congelado desmenuzado	100-400	10	320	
Bocadillos de queso				
Verduras rellenas	300	20-25	320	Utilisez un four prêt à l'emploi
Horneando	400	20-22	355	Utilisez un four prêt à l'emploi
pastel	300	15-18	400	Utilisez un four prêt à l'emploi
Quiche	400	20	320	Utilisez un four prêt à l'emploi



FRITEUSE DE 3.2 L / 3.4 QT.

Model No. AF-32MBK



Consignes de sécurité et de fonctionnement

-POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR SEULEMENT-

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT USAGE

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

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

fermes, des motels et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou qu'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pouvons refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Toujours débrancher l'appareil sans l'utiliser.
- L'appareil nécessite environ 30 minutes pour refroidir pour la poignée ou le nettoyage en toute sécurité

RECOMMANDATIONS ADDITIONNELLES :

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

- La puissance nominale indiquée sur la corde doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil;
- Si le cordon de l'appareil est relié à la terre à 3 fils, la corde de rallonge doit aussi être reliée à la terre à 3 fils.
- Installer la rallonge de façon à ce qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table où l'on pourrait s'y accrocher ou trébucher.

AVERTISSEMENT: Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une broche est plus large que l'autre). Il s'agit là d'une mesure de sécurité. Pour réduire le risque d'électrocution, la fiche doit être insérée d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si la fiche ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'utilisez jamais la fiche avec une rallonge, à moins de pouvoir l'insérer parfaitement dans la rallonge. Ne tentez pas de modifier la fiche polarisée et respectez à la lettre cette mesure de sécurité.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
À TITRE DE RÉFÉRENCE**

Pièces:



Avant la première utilisation

IMPORTANT: Vérifiez attentivement tout le matériel d'emballage avant de le jeter pour vous assurer qu'aucun accessoire n'est resté à l'intérieur.

AVERTISSEMENT: Aucune pièce de cet appareil ne va au lave-vaisselle.

1. Assurez-vous que la friteuse est débranchée.
2. Pour vous assurer qu'il n'y a aucune accumulation de poussière dans le panier à friture, lavez-le à l'eau chaude savonneuse et séchez-le correctement. Essayez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide. Séchez correctement.

Note: NE JAMAIS immerger le boîtier, le cordon ou la fiche dans l'eau.

3. Déverrouillez le couvercle en pressant le bouton de dégagement du couvercle.
4. Retirez le panier à friture en pressant le bouton de déblocage de la poignée et en soulevant le panier vers le haut.

Utilisation de votre friteuse :

Attention : Une légère odeur ou un peu de fumée peuvent se dégager de l'appareil lors de la première utilisation. Cela est normal et est causé par la réaction chimique de l'élément chauffant. Le tout se résorbera rapidement.

1. Retirez délicatement la casserole de la friteuse et mettez les ingrédients dans le panier.
2. Faites glisser le récipient dans la friteuse, alignez-vous soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais la casserole sans le panier.

3. Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis.
4. Tournez le bouton de contrôle de la température à la température requise.

Remarque: Si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie à plus de 3 minutes et attendez que le témoin de chauffage s'éteigne (environ 3 minutes environ).

Ensuite, remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie au temps de préparation requis.

5. Certains ingrédients nécessitent un tremblement à mi-chemin du temps de préparation. Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Ensuite, faites glisser le récipient dans la friteuse.

Attention: ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant le secouement.

Note: Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la casserole et secouer le panier uniquement. Pour ce faire, retirez la casserole de l'appareil, placez-le sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. Et soulevez le panier hors de la casserole

6. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Retirez la casserole de l'appareil. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
7. Pour enlever les ingrédients, retirez la casserole de la friteuse et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier hors du bac.

Nettoyage de votre friteuse:

AVERTISSEMENT: Éteignez toujours l'appareil ("Off"), débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou le ranger.

1. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
2. Nettoyez la casserole et le panier avec de l'eau chaude, du savon à vaisselle et une éponge non abrasive.
3. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer tout aliment restant.

Note: Si les aliments sont collés au panier ou au fond de la casserole, remplir le poêle avec de l'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez le panier dans la poêle et laissez la carpe et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

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

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

Guide de temps et température de friture :

Les temps de friture affichés dans ce tableau sont à titre indicatif seulement et devront être ajustés en tenant compte des différentes quantités, épaisseurs et préférences.

	Min-max Amount (oz)	Temps (min.)	Température (°F)	Note
Frites	300-400	18-20	400	
Frites congelées fines	300-400	20-25	400	
Frites épaisses épaisses	500	20-25	400	
Gratin dauphinois				
Viande de volaille	100-500	10-15	355	
Steak	100-500	10-15	355	
Côtes de porc	100-500	10-15	355	
Hamburger	100-500	13-15	400	
Rouleau de saucisse	100-500	25-30	355	
Pilons	100-500	15-20	355	
Poitrine de poulet				
Snacks	100-400	8-10	400	Utiliser un four prêt à l'emploi
Rouleaux de printemps	100-500	6-10	400	Utiliser un four prêt à l'emploi
Nuggets de poulet congelés	100-400	6-10	400	Utiliser un four prêt à l'emploi
Doigts de poisson surgelés	100-400	8-10	355	Utiliser un four prêt à l'emploi
Pain glacé congelé	100-400	10	320	
Collations au fromage				
Légumes farcis	300	20-25	320	Utiliser un plat de cuisson au four / four
Cuisson	400	20-22	355	Utiliser un plat de cuisson au four / four
Gâteau	300	15-18	400	Use baking tin
Quiche	400	20	320	Utiliser un plat de cuisson au four / four