



4.3 QT DIGITAL AIR FRYER

FRITEUSE À AIR NUMÉRIQUE DE 4.3 QT

GATHER. COOK. EAT. REPEAT.
RASSEMBLER. CUISINER. MANGER. RECOMMENCER.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

▣ **READ ALL INSTRUCTIONS.**

- ▣ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- ▣ To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- ▣ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- ▣ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ▣ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- ▣ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for inspection, repair or electrical or mechanical adjustment.
- ▣ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ▣ Do not use outdoors.
- ▣ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ▣ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ▣ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▣ Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ▣ Do not use appliance for other than intended use.
- ▣ Make sure the crisping tray is in place before adding food for air frying.
- ▣ Make sure the frying basket is locked securely into the front of the air fryer when it is in operation.

WARNING: The air fryer will not operate unless frying basket is fully closed.

CAUTION: After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, crisping tray and cooked foods.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use.

Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off.

Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.

- The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, pull the frying basket drawer out of the body. Then remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.
- Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Customer Service or retailer.
- Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
- Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
- Do not obstruct the air outlet or air inlets with objects on the back and side of the fryer. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
- Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
- Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
- **WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface.**
- **WARNING: Over-filling the frying basket may damage the appliance and could result in serious personal injury.**
- Never move the hot air fryer or the fryer with hot food. Allow to cool before moving.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

NOTES ON THE CORD

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

PLASTICIZER WARNING

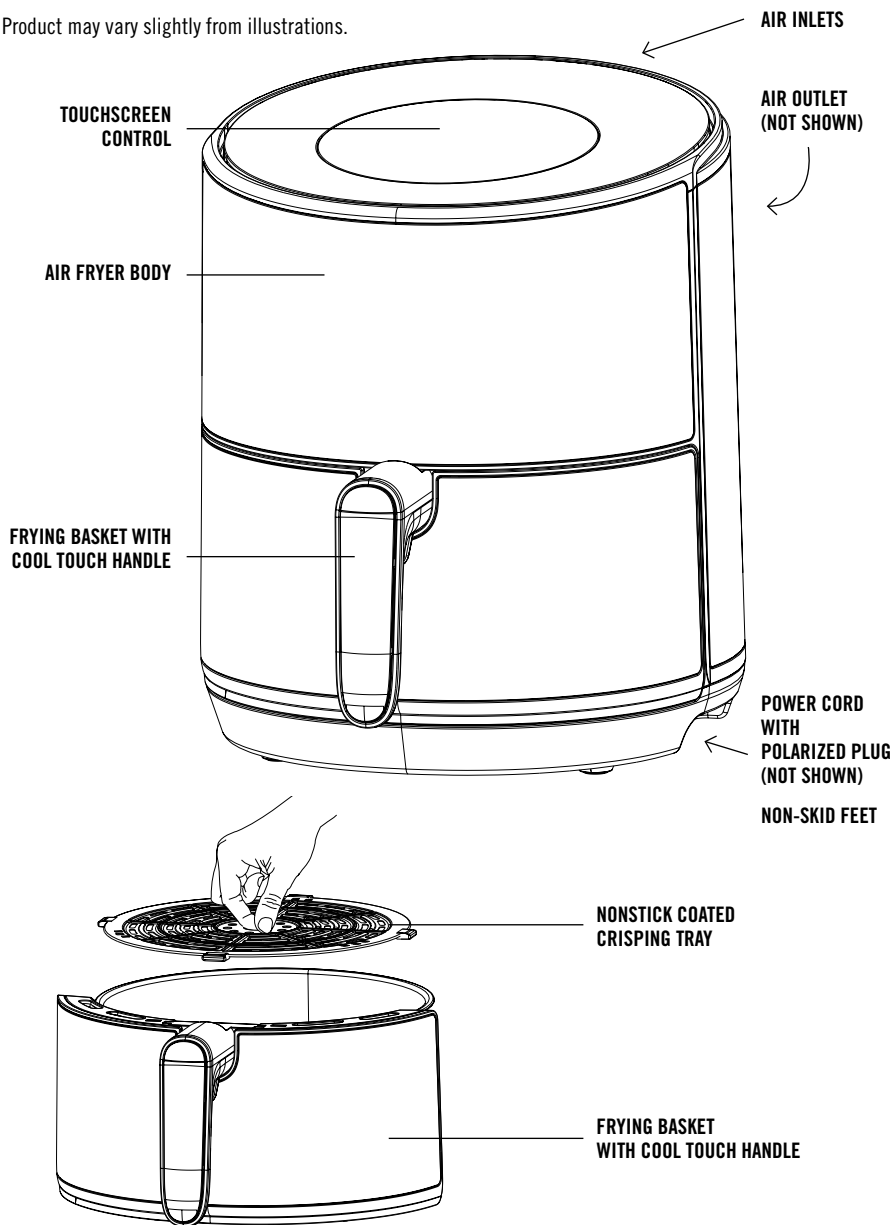
CAUTION: To prevent plasticizers from migrating to the finish of the countertop or tabletop or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the surface. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 4.3QT DIGITAL AIR FRYER

Product may vary slightly from illustrations.



DIGITAL CONTROL

Product may vary slightly from illustrations.

- There are 8 menu options, each with a preset time and temperature.
- Press MENU (M) once. The French Fries icon will illuminate. Press MENU (M) to advance to the next menu option.



COOKING TIMES

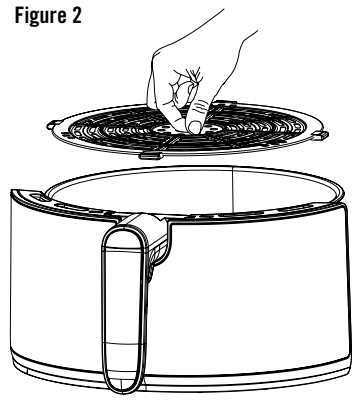
	FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	ACTION
	French Fries , 2-3 cups (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick)	400°F	20 minutes	Spray with oil, shake 3 times
	Meat, Roast, Chops 1—2 lbs.	360°F	25 minutes	Rub or spray with oil, turn over and test for doneness
	Shrimp (thawed, battered), 1 lb.	360°F	12 minutes	Spray with oil, turn over, shake
	Cheese Melt	340°F	3 minutes	Turn over sandwich, Test for doneness
	Chicken 1 lb. (fresh/thawed)	360°F	25 minutes	Rub or spray with oil, turn over, test for doneness
	Steak , 1 lb., room temp., medium rare	400°F	15 minutes	Rub or spray with oil, turn over and test for doneness
	Fish Filet , 1 lb., fresh, thawed, battered	360°F	18 minutes	Spray with oil, turn over and test for doneness
	Bacon , 1 lb.	400°F	10 minutes	Turn over halfway through cooking and test for doneness

IMPORTANT Depending on the thickness and/or density of foods, it may be necessary to use a meat thermometer to check cooking progress after preset TIME has expired. If more time is needed, cook at short time intervals until food tests done.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing material and labels from the air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket or inside the fryer.
- Your air fryer is shipped with the frying basket locked inside the air fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open the basket and place on a flat, clean work area.
- Wash frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
- **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
- To ensure the crisping tray fits snugly into the frying basket drawer, there are 3 rubber tips attached to the sides of the tray. Before using, check to make sure all rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs as shown. (See fig 2)

Figure 2

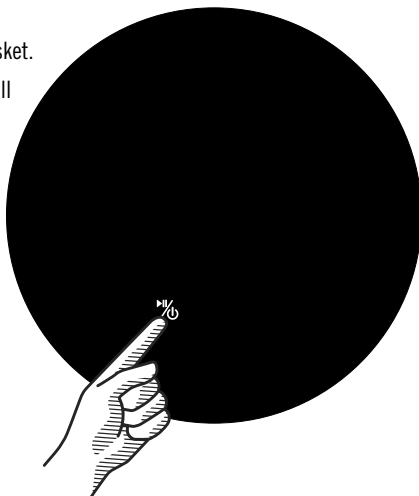


OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: This air fryer should not be used to boil water.

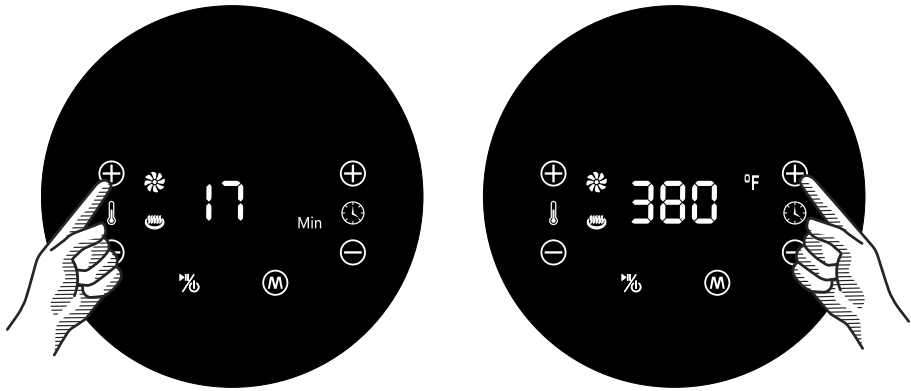
NOTE: During first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal.

- Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
- Firmly grasp the frying basket handle to open basket; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
- Place the crisping tray into the base of the frying basket.
- Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill frying basket. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, it is not recommended to add more than 1-1/2 cups of food to the frying basket.
- Fully insert the frying basket into the front of the air fryer.
- Plug cord in the wall outlet. A lone red POWER (⏻) will appear on a black background.
- To begin, press the red POWER (⏻)
- The default TIME and TEMPERATURE: 15 minutes and 400°F will alternate on the display.



MANUAL OPERATION

- To adjust the air frying TIME, press the (+) or (–) on the left side of the control panel to advance or decrease time in 1-minute increments, from 1 to 60 minutes.
- Press the (+) or (–) on the right side of the control panel to adjust TEMPERATURE from 170°F to 400°F in 10 degree increments.



- When the desired TIME and TEMPERATURE appear on the display, press the white Start/Power button (⏻) to start cooking. The white convection fan (🌀) will twirl when the air fryer is in operation. The preset temperature and time will alternate on the display until the time has expired.

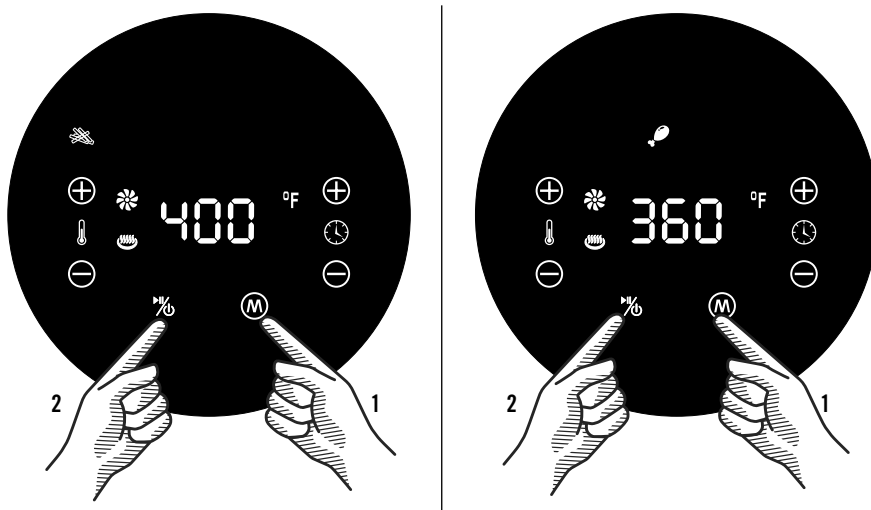
IMPORTANT: The air fryer will not heat until the white Start/Power (⏻) is pressed. If no buttons are pressed, the display time will begin to count down. In 15 minutes, the air fryer will automatically turn OFF.

- To pause cooking, press the Start/Stop button once. To turn the unit off, hold the Start/Stop button (⏻) down for 3-5 seconds (⏻). The motor will run 20 seconds to cool down (you will hear 5 beeps).

PRESET MENU OPTIONS

FRENCH FRIES | CHOPS | SHRIMP | CAKE | POULTRY | STEAK | FISH | BACON

- To use preset menu options, simply press MENU (M). Each time MENU (M) is pressed, the next menu option will illuminate.
- When the desired menu option icon is illuminated, press the white Start/Power button (%) to begin the cooking process.



- The white convection fan (🌀) will spin when the machine is in operation. The preset temperature and time will alternate on the display until the air fry time has expired.
- Quantity, density or weight of foods may alter cooking time. **Note:** frying small batches will result in shorter cooking times.
- **IMPORTANT:** Check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
- To adjust the air frying TIME, press (+) or (–) on the left side of the control panel to advance or decrease time in 1-minute increments, from 1 to 60 minutes.
- Press the (+) or (–) on the right side of the control panel to adjust TEMPERATURE from 170°F to 400°F in 10 degree increments.
- **WARNING: ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.**

AIR FRYING TECHNIQUE

- Please consult the Air Frying Chart and/or follow package instructions for suggested TIME and TEMPERATURE.
- To assure even cooking/browning, ALWAYS open the frying basket halfway through the cooking time to check, rotate or shake foods in the basket as needed. Adjust TIME or TEMPERATURE accordingly.
WARNING: Use extreme caution when handling the hot frying basket and crisping tray. Avoid escaping steam from the frying basket and the food.
CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.
CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.
- If additional air frying is needed, adjust TEMPERATURE as needed and set TIME for 2 to 5-minute intervals until fully cooked.
- When the TIME expires, the convection fan (🌀) will continue to spin for 20 seconds until the POWER (%) appears on a black background. There will be 5 beeps as the fryer automatically turns off.
- To turn the machine off at any time, press the POWER (%) hold the Start/STop button down for 3-5 seconds. The white convection fan (🌀) will continue to spin for 20 seconds and the POWER (%) will illuminate. There will be 5 beeps when it automatically shuts off.
WARNING: ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.
- **Recommendation:** Allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes. Remove the frying basket from the machine and place on a flat, heat resistant surface.
- Use tongs or a long fork to remove air fried foods onto a serving plate. Promptly replace the frying basket into the front of the air fryer. Continue with subsequent batches, if any.
- Unplug the air fryer when not in use.

AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS

- The air fryer is powered with 1500W high performance technology that circulates heat for fast air fry and recovery.
- As a general rule, reduce the package cooking time listed by 30% to 50%.
- Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
- Always check cooking progress after TIME has expired. If more time is needed, cook at short intervals until food is fully cooked.

FOR BEST RESULTS

- Use your air fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil and in a fraction of time.
 - Always check food halfway through cooking time to determine final cook time and temperature.
 - To avoid excess smoke, pat food dry before cooking. When cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
 - For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
 - Arrange breaded food in frying basket so that food is not touching. This allows air flow on all surfaces.
 - Spray oils, such as olive or vegetable, may work because the oil is evenly distributed.
 - Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When cooking fresh vegetables, it is not recommended to add more than 3 cups of food to the frying basket.
 - Some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart for a general guide.
 - The air fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 300°F for up to 10 minutes. Check food at 5-minute intervals and adjust if needed.
-

AIR FRYING CHART (INCLUDES PRESET MENU ITEMS)

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

IMPORTANT! For your convenience, your air fryer has 7 preset menu options: French Fries, Chops, Shrimp, Cake, Poultry, Steak, Fish. The following chart is intended as a general guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen will

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	ACTION
Root Vegetables, fresh, roasted, 2 cups	370°F	15-20 minutes	toss with oil, shake 3x
Fresh Asparagus, thin stems, 3 cups	370°F	7-9 minutes	spray with oil, shake 2x
Green Beans, Sugar Snap Peas, 2 cups	370°F	7-9 minutes	spray with oil, shake 1x
Roasted broccoli, 3 cups	370°F	5-7 minutes	spray with oil, shake 3x
Brussels Sprouts, halved, 2-3 cups	370°F	8-10 minutes	spray with oil, shake 2x
Butternut Squash, 1/2-in. chunks, 2-3 cups	370°F	15 minutes	spray with oil, shake 3x
Fennel, fresh, chopped, 2-3 cups	370°F	7-9 minutes	spray with oil, shake 2x
Kale Chips, 2-3 cups stemmed, chopped	370°F	3 minutes	spray with oil, shake 1x
Mushrooms, fresh, sliced, 2-3 cups	370°F	7-9 minutes	stir 1x
Sweet Potato Fries, 2-3 cups (fresh, hand cut, 1/8 to 1/4-in. thick)	400°F	13-15 minutes	spray with oil, shake 3x
French Fries, 2-3 cups (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3-in. thick)	400°F	20 minutes	spray with oil, shake 3x
Meat: Roast or Chops, 1 lb.	350°F	25 minutes	rub or spray with oil, add seasoning, turn over, test for doneness
Meatloaf, 1 lb.	350°F	35-40 minutes	test for doneness
Steak, 1 lb., room temp., medium rare	400°F	12 minutes	rub or spray with oil, add seasoning, turn over, test for doneness
Hamburgers, 1/4 lb. (up to 2 burgers), med-rare-well	350°F	6-10 minutes	rub or spray with oil, add seasoning, turn over, test for doneness
Chicken Wings, fresh or thawed, 1 lb.	360°F	20 minutes	spray with oil, shake 2x, test for doneness
Chicken Tenders/Fingers, 1 lb.	360°F	20 minutes	spray with oil, shake 1x
Chicken Pieces, 1 lb.	360°F	20-30 minutes	spray with oil, shake 2x, test for doneness
Fish Filet, fresh, thawed & battered, 1 lb.	350°F	10 minutes	spray with oil, shake 2x, test for doneness
Shrimp, thawed & battered, 1 lb.	330°F	8 minutes	spray with oil, turn over, shake
Cake, 1 layer, 7-inch	310°F	30 minutes	test for doneness

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of 145°F/63° C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160°F/71° C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170°F/77° C - 180°F/82° C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165°F/74° C.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

WARNING: Allow the Air fryer to cool fully before cleaning.

- Unplug the air fryer, then remove the frying basket. Make sure the frying basket and crisping tray have cooled completely before cleaning. Use the center hole of the crisping tray to lift up and out of the frying basket.
- Wash the basket and tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products on the nonstick coating.
- The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
- To clean the exterior, wipe with a soft, non-abrasive damp cloth.

STORING INSTRUCTIONS

- Make sure the air fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
- Never store the air fryer while it is hot or wet.
- Store the air fryer in its box or in a clean, dry place.

WARRANTY

For **one year** from the date of purchase, the manufacturer guarantees to repair or replace any item found defective in material, construction or workmanship under normal use and following care instructions. This excludes damage from misuse or abuse. Minor imperfections and slight color variations are normal.

Should your appliance require repair or replacement, please contact the Consumer Service Department by phone at 1-866-832-4843 or visit www.sensioinc.com for return procedures and a return authorization number.

If the manufacturer confirms a defect and approves your claim, the manufacturer will repair or replace (free of charge) or refund the purchase price of the item.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Toujours respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électroménagers, y compris celles-ci :

▣ **LIRE TOUTES LES CONSIGNES.**

- ▣ Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil. Utiliser des gants de cuisine ou des poignées.
- ▣ Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- ▣ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions d'utilisation adéquate de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- ▣ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▣ Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer. Laisser refroidir l'appareil avant de poser ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- ▣ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon ou la fiche électrique est endommagé, après une défectuosité, ou lorsque l'appareil est endommagé d'une quelconque façon. Confier plutôt son inspection, sa réparation ou son réglage électrique ou mécanique à un technicien qualifié.
- ▣ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- ▣ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ▣ Ne pas laisser le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou être en contact avec une surface chaude.
- ▣ Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
- ▣ Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ▣ Toujours brancher le cordon à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons sur « off » (arrêt) puis retirer la fiche de la prise murale.
- ▣ N'utiliser l'appareil que pour l'utilisation prévue.
- ▣ Toujours veiller à ce que le plateau à cuisson croustillante soit en place avant d'ajouter des aliments pour la friture à l'air.
- ▣ S'assurer que le panier de friture est bien verrouillé à l'avant de la friteuse à convection lorsqu'elle est en marche.
- ▣ **AVERTISSEMENT : La friteuse à convection ne fonctionnera que si le panier de friture est complètement fermé.**
- ▣ **MISE EN GARDE : Après la friture à l'air chaud, il faut être très prudent lors de la manipulation du panier de friture, du plateau à cuisson croustillante et des aliments cuits.**

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : L'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son fonctionnement. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve de la chaleur pendant plusieurs minutes après sa mise hors tension. Utiliser toujours des gants pour le four lors de la manipulation de matériaux chauds et laisser refroidir les pièces métalliques avant de nettoyer l'appareil.

Ne rien placer sur l'appareil pendant son fonctionnement ou lorsqu'il est chaud. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

- ▣ Le cordon de l'appareil doit être branché dans une prise c.a. de 120 V seulement.
- ▣ Si cet appareil ne fonctionne pas adéquatement pendant son utilisation, retirer le tiroir du panier de friture de la machine.
- ▣ Retirer ensuite la fiche de la prise murale. Ne pas utiliser ni tenter de réparer l'appareil défectueux.
- ▣ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- ▣ Ne jamais immerger le cordon d'alimentation dans quelque liquide que ce soit. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il faudra le remplacer en contactant le Service à la clientèle ou le revendeur.
- ▣ Garder le cordon hors de la portée des enfants et des nourrissons pour éviter tout risque de décharge électrique et d'étouffement.
- ▣ Placer la friteuse sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur.
- ▣ Ne pas obstruer la sortie d'air ou les entrées d'air avec des objets à l'arrière et sur les côtés de la friteuse. Éviter d'évacuer la vapeur par la sortie d'air pendant la friture à l'air.
- ▣ Placer l'appareil à au moins 4 po des murs ou des autres objets pendant son fonctionnement.
- ▣ Toujours utiliser la poignée du panier de friture pour ouvrir le tiroir du panier de friture.
- ▣ **AVERTISSEMENT : Après la friture à l'air, s'assurer de placer le tiroir du panier de friture sur une surface plane et résistante à la chaleur.**
- ▣ **AVERTISSEMENT : Trop remplir le panier de friture peut endommager l'appareil et causer des blessures graves.**
- ▣ Ne jamais déplacer la friteuse à convection lorsqu'elle est chaude ou qu'elle contient des aliments chauds. Laisser refroidir avant de déplacer.
- ▣ Ne pas nettoyer avec des tampons de récurage métalliques. Des éléments peuvent se détacher du tampon et créer un court-circuit avec des pièces électriques, pouvant provoquer une décharge électrique.

REMARQUES SUR LA FICHE ÉLECTRIQUE

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, la fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, la tourner pour l'insérer de l'autre côté. S'il est toujours impossible de l'insérer complètement dans la prise, communiquer avec un électricien qualifié. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

REMARQUES SUR LE CORDON

- a) Un cordon d'alimentation court (ou un cordon d'alimentation amovible) est fourni afin de prévenir tout risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un plus long cordon.
- b) Des rallonges amovibles ou des cordons d'alimentation plus longs sont offerts et peuvent être utilisés s'ils sont manipulés avec soin.
- c) En cas d'utilisation d'un long cordon d'alimentation ou d'une longue rallonge amovible :
 - 1) Les caractéristiques électriques indiquées sur le cordon détachable ou sur la rallonge doivent être aussi élevées que celles de l'appareil;
 - 2) Si l'appareil est de type mise à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre;
 - 3) Un cordon plus long doit être placé de manière à ne pas pendre de la surface d'une table ou d'un comptoir puisqu'un enfant pourrait l'attraper ou trébucher.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

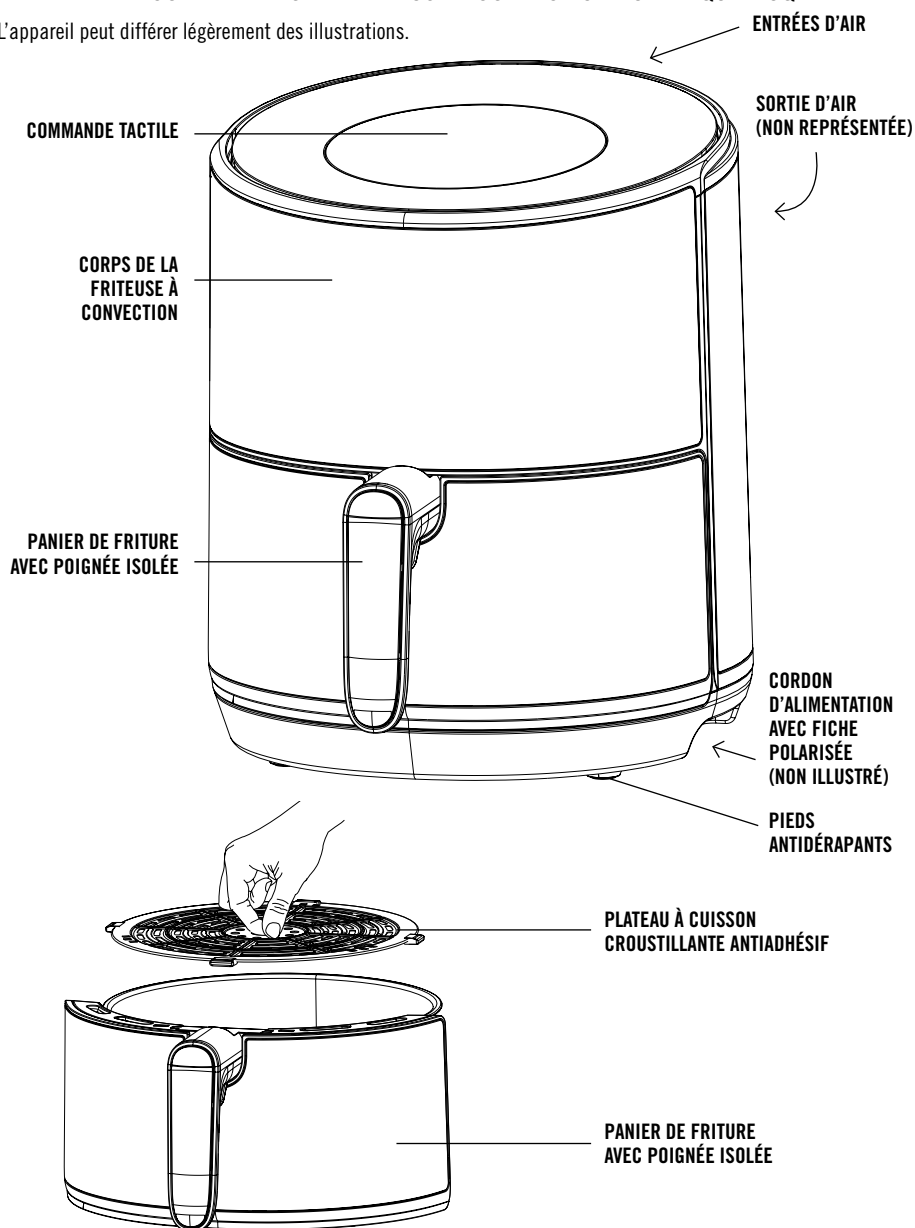
MISE EN GARDE : Afin de prévenir la migration des plastifiants vers le fini du comptoir, le dessus de table ou d'autres meubles, placer des sous-verre ou des napperons **NON PLASTIQUES** entre l'appareil et la surface. Le non-respect de cette procédure peut causer le noircissement du fini; des défauts d'aspect permanents peuvent se produire ou des taches peuvent apparaître.

COURANT ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé avec d'autres appareils, votre appareil risque de ne pas fonctionner correctement. Il doit être utilisé séparément d'autres appareils, sur un circuit électrique distinct.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À CONVECTION NUMÉRIQUE 4.3QT

L'appareil peut différer légèrement des illustrations.



COMMANDE NUMÉRIQUE

- L'appareil peut différer légèrement des illustrations.
- Il y a 8 options de menu, chacune avec une heure et une température prérégées.
- Appuyer une fois sur MENU (M). L'icône « Frites » s'allumera. Appuyer sur MENU (M) pour passer à l'option suivante.



TEMPS DE CUISSON

	ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE	ACTION
	Frites, 2-3 tasses (fraîches, coupées à la main, d'une épaisseur de ¼ à ½ po ou 6 à 8 mm)	400°F (204°C)	20 minutes	Vaporiser d'huile, agiter 3 fois
	Viande, rôti, côtelettes 1 à 2 lb	360°F (180°C)	25 minutes	Frotter ou vaporiser d'huile, retourner et vérifier la cuisson
	Crevettes (décongelées, dans une pâte à frire), 1 lb	360°F (180°C)	12 minutes	Vaporiser d'huile, retourner, agiter.
	Sandwich fromage fondu	340°F (170°C)	3 minutes	Retourner le sandwich, vérifier la cuisson
	Poulet 1 lb (frais/dégelé)	360°F (180°C)	25 minutes	Frotter ou vaporiser d'huile, retourner et vérifier la cuisson
	Steak, 1 lb, température ambiante, médium saignant	400°F (204°C)	15 minutes	Frotter ou vaporiser d'huile, retourner et vérifier la cuisson
	Filet de poisson, 1 lb, frais, décongelé, dans une pâte à frire	360°F (180°C)	18 minutes	Vaporiser d'huile, retourner et vérifier la cuisson
	Bacon, 1 lb	400°F (204°C)	10 minutes	Retourner à mi-cuisson et vérifier la cuisson

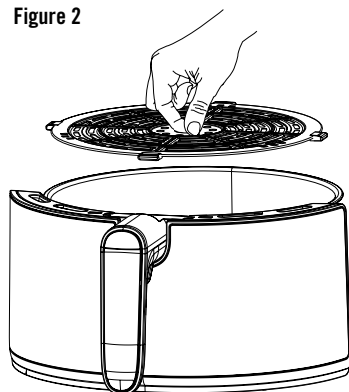
IMPORTANT: Selon l'épaisseur et/ou la densité des aliments, il peut être nécessaire d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson après que le TEMPS préréglé soit écoulé. S'il faut plus de temps, cuire à intervalles rapprochés jusqu'à ce que les aliments aient atteint la cuisson désirée.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes de la friteuse. Vérifier qu'il n'y a pas d'emballage en dessous ou autour du panier de friture ni à l'intérieur de la friteuse.
- Votre friteuse est expédiée avec le panier de friture verrouillé à l'intérieur du corps de la friteuse. Saisir fermement la poignée du panier de friture pour l'ouvrir et le placer sur une surface de travail plane et propre.
- Laver le panier de friture et le plateau à cuisson croustillante dans de l'eau chaude savonneuse.

- NE PAS PLONGER LA FRITEUSE À CONVECTION DANS L'EAU.
- Essuyer le corps de la friteuse avec un linge humide. Sécher soigneusement toutes les pièces.
- Pour s'assurer que le plateau à cuisson croustillante s'insère bien dans le tiroir du panier de friture, 3 embouts en caoutchouc sont fixés sur les côtés du plateau. Avant l'utilisation, vérifier que tous les embouts en caoutchouc sont en place. S'ils se séparent du plateau, il suffit de les glisser sur les languettes comme indiqué. (Se reporter à la figure 2)

Figure 2

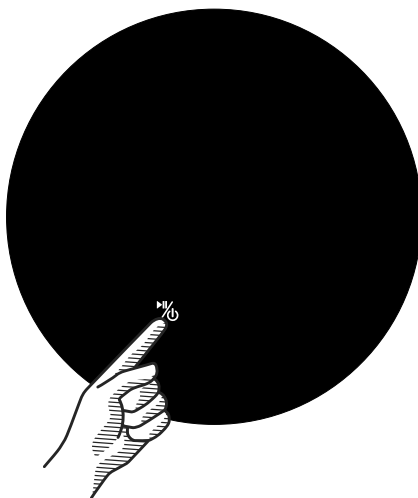


MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT : Cette friteuse à convection ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, la friteuse à convection peut émettre une légère odeur. Ce phénomène est normal.

- Placer la friteuse à convection sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur, près d'une prise de courant.
- Saisir fermement la poignée du panier de friture pour l'ouvrir; puis le retirer de la machine et le placer sur une surface plane et propre.
- Placer le plateau à cuisson croustillante à la base du panier de friture.
- Disposer les aliments sur le plateau à cuisson croustillante. Ne pas trop remplir le panier de friture. Pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation d'air, ne JAMAIS remplir un panier de friture à plus des 2/3. Lors de la friture à l'air de légumes frais, il n'est pas recommandé d'ajouter plus de 1 1/2 tasse d'aliments dans le panier de friture.
- Insérer complètement le panier de friture à l'avant de la friteuse.



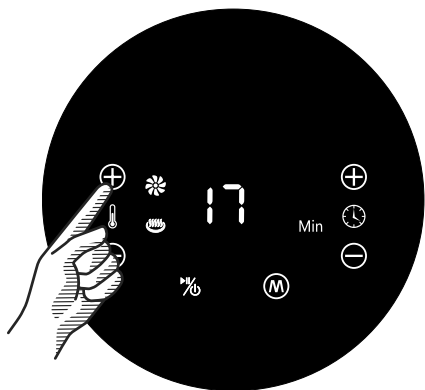
- Brancher le cordon dans la prise murale. Un seul témoin rouge POWER (Alimentation) apparaîtra sur un fond noir.
- Pour commencer, appuyer sur le bouton de mise en marche

Les valeurs TIME (TEMPS) et TEMPERATURE par défaut : 15 minutes et 400 °F (204 °C) alternent sur l'écran.



OPÉRATION MANUELLE

- Pour régler le TEMPS de friture à l'air, appuyer sur (+) ou (-) sur le côté gauche du panneau de commande pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute, de 1 à 60 minutes.
- Appuyer sur (+) ou (-) sur le côté droit du panneau de commande pour régler la TEMPÉRATURE de 170 °F (77 °C) à 400 °F (204 °C) par intervalles de 10 degrés.



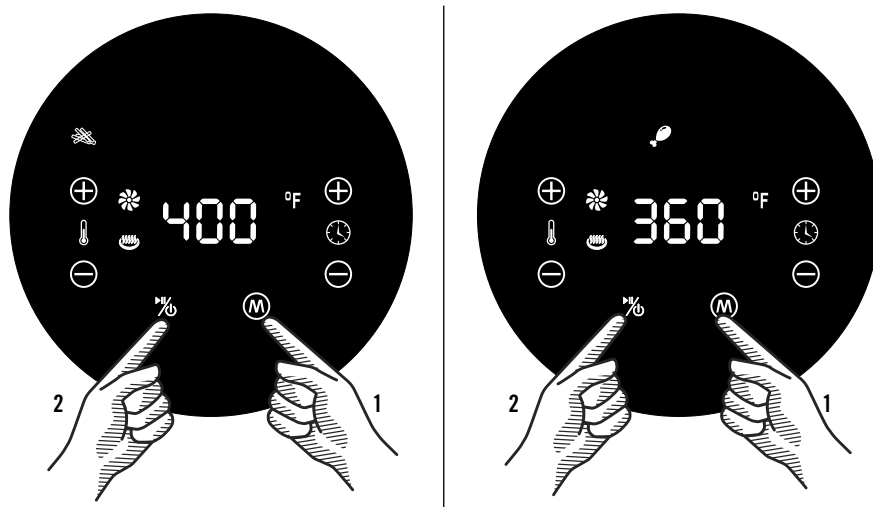
- Lorsque le TEMPS et la TEMPÉRATURE désirés apparaissent à l'écran, appuyer sur le bouton blanc Start/Power (démarrer) (%) pour lancer la cuisson. Le ventilateur de convection blanc (🌀) tournera lorsque la friteuse est en marche. La température et l'heure pré-réglées alternent sur l'écran jusqu'à ce que le temps soit écoulé.

- **IMPORTANT** : La friteuse à convection ne chauffera pas tant que le bouton blanc Start/Power (%) ne sera pas enfoncé. Si aucun bouton n'est enfoncé, le compte à rebours commencera à s'afficher. 15 minutes plus tard, la friteuse à convection s'éteindra automatiquement.
- Pour arrêter temporairement la cuisson, appuyer une fois sur la touche Start/Stop (Marche/Arrêt)(%). Pour éteindre l'appareil, maintenir la touche Start/Stop (%) enfoncée pendant 3 à 5 secondes (%). Le moteur tournera pendant 20 secondes pour se refroidir (vous entendrez 5 bips).

OPTIONS DE MENU PRÉRÉGLÉES

FRITES | CÔTELETTES | CREVETTES | GÂTEAU | VOLAILLE | STEAK | POISSON | BACON

- Pour utiliser les options de menu préréglées, simplement appuyer sur MENU (M). Chaque fois que vous appuyez sur MENU (M), l'option de menu suivante s'allume.
- Lorsque l'icône de l'option de menu souhaitée s'allume, appuyer sur le bouton blanc Start/Power (%) pour commencer la cuisson.



- Le ventilateur de convection blanc (🌸) tournera lorsque la machine est en marche. La température et l'heure préréglées alterneront sur l'écran jusqu'à ce que le temps de friture à l'air soit écoulé.
- La quantité, la densité ou le poids des aliments peuvent modifier le temps de cuisson.
Remarque : Frire de petites quantités réduira les temps de cuisson.
- **IMPORTANT** : Vérifier les aliments à mi-cuisson pour déterminer le temps de cuisson total et la température.
- Pour régler le TEMPS de friture à l'air, appuyer sur (+) ou (-) sur le côté gauche du panneau de commande pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute, de 1 à 60 minutes.

- Appuyer sur (+) ou (-) sur le côté droit du panneau de commande pour régler la TEMPÉRATURE de 170 °F (76 °C) à 400 °F (204 °C) par intervalles de 10 degrés.
- **AVERTISSEMENT : TOUJOURS UTILISER UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VÉRIFIER SI LA VIANDE ET LE POISSON SONT CUITS À POINT.**

TECHNIQUES DE Friture À L'Air

- Consulter le tableau de friture à l'air et/ou suivre les instructions sur l'emballage pour le TEMPS et la TEMPÉRATURE suggérés.
- Pour assurer une cuisson et une coloration uniformes, TOUJOURS ouvrir le panier de friture à mi-cuisson pour vérifier, retourner ou secouer les aliments, si nécessaire. Ajuster TIME (TEMPS) ou TEMPERATURE en conséquence.
- **AVERTISSEMENT :** Faire preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation du panier de friture chaud et du plateau à cuisson croustillante.
- Éviter d'évacuer la vapeur du panier de friture et des aliments.
- **MISE EN GARDE :** Toujours utiliser des gants de cuisine pour manipuler le panier chaud de la friteuse à convection.
- **MISE EN GARDE :** L'huile chaude peut s'accumuler à la base du tiroir. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, ou pour éviter que l'huile ne contamine les aliments frits à l'air, toujours déverrouiller et retirer le panier de friture du tiroir avant de le vider. NE JAMAIS retourner le tiroir à l'envers avec le panier de friture attaché.
- Si une friture à l'air supplémentaire est nécessaire, ajuster la TEMPÉRATURE au besoin et régler le TEMPS à des intervalles de 2 à 5 minutes jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.
- Lorsque le TEMPS est écoulé, le ventilateur de convection () continuera à tourner pendant 20 secondes jusqu'à ce que le témoin POWER (%) apparaisse sur fond noir. La friteuse émettra 5 bips lorsqu'elle s'éteindra automatiquement.
- Pour éteindre la machine à tout moment, appuyer sur la touche POWER (%) et maintenir le bouton Start/Stop (%) enfoncé pendant 3 à 5 secondes. Le ventilateur de convection blanc () continuera de tourner pendant 20 secondes et le témoin POWER (%) s'allumera. Elle émettra 5 bips lorsqu'elle s'éteindra automatiquement.
- **AVERTISSEMENT : TOUJOURS UTILISER UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VÉRIFIER SI LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT CUITS À POINT.**
- Recommandation : Laisser reposer les aliments cuits de 5 à 10 minutes. Retirer le panier de friture de la machine et le placer sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Utiliser une pince ou une longue fourchette pour retirer et déposer les aliments frits à l'air sur une assiette de service. Remplacer immédiatement le panier de friture à l'avant de la friteuse. Poursuivre avec les lots suivants, s'il y a lieu.
- Débrancher la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.



FRITURE À L'AIR D'ALIMENTS CONGELÉS PRÉEMBALLÉS

- La friteuse à convection est alimentée par une technologie haute performance de 1 500 W qui fait circuler la chaleur pour une friture et une récupération rapides.
- En règle générale, réduire le temps de cuisson sur l'emballage de 30 % à 50 %.
- Toujours vérifier les aliments à mi-cuisson pour déterminer le temps de cuisson total et la température.
- Toujours vérifier la cuisson après que le TEMPS soit écoulé. S'il faut plus de temps, cuire à intervalles rapprochés jusqu'à ce que les aliments soient complètement cuits.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

- Utiliser la friteuse à convection pour cuire des aliments préemballés avec une fraction de l'huile et en une fraction du temps.
- Toujours vérifier les aliments à mi-cuisson pour déterminer le temps de cuisson total et la température.
- Pour éviter les excès de fumée, éponger les aliments avant de les cuire. Lorsque l'on cuisine des aliments naturellement riches en matières grasses, tels que des ailes de poulet ou des saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du tiroir du panier de friture entre les lots.
- Pour des résultats plus croustillants, frire à l'air de petites quantités d'aliments fraîchement panés. Créer plus de surface en coupant les aliments en morceaux plus petits. Réfrigérer les aliments panés pendant au moins 30 minutes avant de les faire frire.
- Disposer les aliments panés dans le panier de friture de manière à ce qu'ils ne se touchent pas. Cela permet à l'air de circuler sur toutes les surfaces.
- Les huiles à vaporiser, comme l'huile d'olive ou de légumes, peuvent fonctionner, parce qu'elles sont uniformément réparties.
- Ne pas trop remplir le panier de friture avec des aliments. Ne JAMAIS remplir un panier de friture plus qu'au 2/3. Lors de la cuisson de légumes frais, il n'est pas recommandé d'ajouter plus de trois tasses d'aliments dans le panier de friture.
- Certains aliments doivent être agités vigoureusement ou retournés pendant la friture à l'air. Consulter le tableau des fritures à l'air comme indicatif général.
- La friteuse à convection peut être utilisée pour réchauffer les aliments. Régler la température à 300 °F (148° C) pendant 10 minutes maximum. Vérifier la nourriture à intervalles de 5 minutes et ajuster au besoin.

TABLEAU DES FRITURES À L'AIR (Y COMPRIS LES ÉLÉMENTS DE MENU PRÉRÉGLÉS)

AVERTISSEMENT! TOUJOURS UTILISER UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VÉRIFIER SI LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT CUITS À POINT.

IMPORTANT! Pour votre commodité, votre friteuse à convection dispose de 8 options de menu préréglées : Frites, côtelettes, crevettes, gâteau, volaille, bifteck, poisson, bacon. Le tableau suivant est fourni à titre d'indicatif général seulement. La quantité d'aliments frits à l'air par lot, l'épaisseur ou la densité des aliments, et le fait que l'aliment soit frais, décongelé ou congelé, détermineront



ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE	ACTION
Légumes racines, frais, rôtis, 2 tasses	370°F (187°C)	15 à 20 minutes	mélanger avec l'huile, agiter 3 fois
Asperges fraîches, tiges fines, 3 tasses	370°F (187°C)	7 à 9 minutes	vaporiser d'huile, agiter 2 fois
Haricots verts, pois mange-tout, 2 tasses	370°F (187°C)	7 à 9 minutes	vaporiser d'huile, agiter 1 fois
Brocoli rôti, 3 tasses	370°F (187°C)	5 à 7 minutes	vaporiser d'huile, agiter 3 fois
Choux de Bruxelles, coupés en deux, 2-3 tasses	370°F (187°C)	8 à 10 minutes	vaporiser d'huile, agiter 2 fois
Courge musquée, en morceaux de 1/2 po, 2-3 tasses	370°F (187°C)	15 minutes	vaporiser d'huile, agiter 3 fois
Fenouil frais, haché, 2-3 tasses	370°F (187°C)	7 à 9 minutes	vaporiser d'huile, agiter 2 fois
Croustilles de chou kale, 2-3 tasses sans tiges, hachées	370°F (187°C)	3 minutes	vaporiser d'huile, agiter 1 fois
Champignons frais, tranchés, 2-3 tasses	370°F (187°C)	7 à 9 minutes	brasser 1 fois
Frites de patates douces, 2-3 tasses (fraîches, coupées à la main, d'une épaisseur de 1/4 à 1/3 po ou 6 à 8 mm)	400°F (204°C)	13 à 15 minutes	vaporiser d'huile, agiter 3 fois
Frites, 2-3 tasses (fraîches, coupées à la main, d'une épaisseur de 1/4 à 1/3 po ou 6 à 8 mm)	400°F (204°C)	20 minutes	vaporiser d'huile, agiter 3 fois
Viande : Rôti ou côtelettes. 1 lb	350°F (175°C)	25 minutes	frotter ou vaporiser d'huile, assaisonner, retourner et vérifier la cuisson
Pain de viande, 1 lb	350°F (175°C)	35 à 40 minutes	vérifier la cuisson
Bifteck, 1 lb, température ambiante, médium saignant	400°F (204°C)	12 minutes	frotter ou vaporiser d'huile, assaisonner, retourner et vérifier la cuisson
Hamburgers, 1/4 lb (jusqu'à 2 hamburgers), médium saignant-bien cuit	350°F (175°C)	6 à 10 minutes	frotter ou vaporiser d'huile, assaisonner, retourner et vérifier la cuisson
Ailes de poulet, fraîches ou décongelées, 1 lb	360°F (180°C)	20 minutes	vaporiser d'huile, agiter 2 fois, vérifier la cuisson

ALIMENT	TEMPÉRATURE	TEMPS DE FRITURE	ACTION
Filets/doigts de poulet, 1 lb	360°F (180°C)	20 minutes	vaporiser d'huile, agiter 1 fois
Morceaux de poulet, 1lb	360°F (180°C)	20 à 30 minutes	vaporiser d'huile, agiter 2 fois, vérifier la cuisson
Filet de poisson, frais, décongelé et pané, 1 lb	350°F (175°C)	10 minutes	vaporiser d'huile, agiter 2 fois, vérifier la cuisson
Crevettes, décongelées et panées, 1 lb	330°F (165°C)	8 minutes	vaporiser d'huile, retourner, agiter
Gâteau, un étage, 7 pouces	310°F (154°C)	30 minutes	vérifier la cuisson

REMARQUE : L'USDA recommande de cuire les viandes comme le bœuf et l'agneau, etc. à une température interne de 145 °F (63 °C). Le porc doit être cuit à une température interne de 160 °F (71 °C) et les produits de volaille doivent être cuits à une température interne de 170 °F (77 °C) à 180 °F (82 °C) pour s'assurer d'éliminer toute bactérie toxique. Il est recommandé de réchauffer la viande et la volaille jusqu'à ce que la température interne atteigne 165 °F (74 °C).

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être réparée ou remplacée par l'utilisateur. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : Attendre que la friteuse soit complètement refroidie avant de la nettoyer.

- Débrancher la friteuse, puis retirer le panier de friture. S'assurer que le panier de friture et le plateau à cuisson croustillante sont complètement refroidis avant de les nettoyer. Utiliser le trou central du plateau à cuisson croustillante pour le soulever et le sortir du panier de friture.
- Laver le panier et le plateau dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs sur le revêtement antiadhésif.
- Le panier de friture et le plateau à cuisson croustillante peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour des résultats optimaux, placer dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
- Pour nettoyer l'extérieur, essuyer avec un chiffon doux, humide et non abrasif.

RANGEMENT

- S'assurer que la friteuse à convection est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
- Ne jamais ranger la friteuse à convection lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
- Placer la friteuse à convection dans sa boîte et la ranger dans un endroit propre et sec.

GARANTIE

Pendant une période d'**un an** à compter de la date d'achat, le fabricant s'engage à réparer ou remplacer tout article défectueux en raison d'un défaut de matériel, de fabrication ou de mécanique, dans le cadre d'une utilisation normale conformément aux instructions d'entretien suivantes. Les dommages causés par un entretien inapproprié ou une mauvaise utilisation ne sont pas couverts. Les légères imperfections et les petites variations de couleurs sont normales.

Si votre appareil doit être réparé ou remplacé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle par téléphone au 1-848-541-1262 ou visitez www.sensioinc.com pour connaître les procédures de retour et obtenir un numéro d'autorisation de retour.

Si le fabricant confirme la défectuosité et approuve votre réclamation, le fabricant remplacera ou remplacera l'appareil (sans frais) ou vous remboursera le prix d'achat.

Developed for WILLIAMS SONOMA®. Conçu pour WILLIAMS SONOMA®.
© 2019 Williams-Sonoma, Inc. San Francisco, CA 94109 USA.
2 Grosvenor Street, Suite 201, Level 2, Bondi Junction, NSW 2022, AUS.
Made in China. Fabriqué en Chine
1-848-541-1262.