



FRITEUSE À AIR AIR FRYER



To the User

Menu

To the User -----	01
Safety Precautions -----	01
Usage Precautions-----	03
Product Description-----	04
Specification -----	04
Instructions -----	05
Control Panel Operations-----	06
Cooking Recipe-----	07
Cleaning and Maintenance -----	08
Electrical Schematic Diagram -----	08
Troubleshooting -----	09
Warranty Information -----	10

Thank you for your purchase, we are confident that you will love your new Ellipse Air Fryer. We recommend reading this user manual thoroughly before use.

Safety Precautions

Dear user, please read manual carefully and keep it for future reference

Safety Precautions

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock and affecting the function, do not immerse the appliance, body, cord, or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate this unit with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. A defective appliance should be returned to the store where it was purchased.
7. The use of accessory are not recommended by the appliance manufacturer as it may result in fire, electric shock or injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.
11. Do not move the appliance when the unit contains food ,

hot oil or other hot liquids.

12. Do not use the appliance for other than intended use.
13. To disconnect press "⏻" to turn off the power, then remove plug from wall outlet.
14. Be sure to use on a heat resistant and even surface. Keep at least 15 cm away from walls and other flammables.
15. Only fill the basket two-thirds of the way.
16. Press "⏻" to turn off the power, the appliance will stop working.
17. Even when the appliance stops working, the heater surface will remain warm a long time. Do not touch the surface before it cools.
18. Do not operate the appliance empty, or else the body could warp.
19. CAUTION: TO REDUCE THE RISK OR ELECTRIC SHOCK, COOK ONLY IN THE PROVIDED REMOVABLE CONTAINER.
20. CAUTION-Hot surface



21. CAUTION: to ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.
22. The appliance is not intended to be operated with an external timer or separate remote-control system .
23. This appliance is intended for Household Use Only SAVE THESE INSTRUCTIONS

Usage Precautions

Before connecting the product to the power supply, check that the nominal voltage of the product is consistent with the power supply.

Do not damage, over-bend, stretch, or twist the power cable.

Do not place the unit near flammable materials, such as tablecloths or curtains.

Do not work on wet, unstable or heat-resistant surfaces to avoid product damage or accidents.

Leave enough space around the unit, more than 10cm away and the body should not cover anything.

Don't put anything on the product.

The product must be monitored when in use.

When the product is not in use, make sure to unplug the power plug.

During frying, high temperature steam will be released from the air outlet.

Keep a safe distance between your hands and face and the air outlet. Attention should also be paid to high temperature steam and heat when removing the fryer container from the product, as the product may become very hot on accessible surfaces during use.

If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately. After cooling, find out the cause and solve the problem before use.

Do not disassemble, repair or replace parts by yourself.

Do not touch the power cable, plug, or other electrical parts with wet hands to avoid electric shock.

Keep the power cord away from hot surfaces.

Do not place the unit near a gas stove, electric stove or oven.

Do not immerse the power cord, plug and unit in water or other liquids, or wash it under the tap to prevent the risk of electric shock.

Do not add any liquids, as it may cause electric shock or short circuit.

Do not put flammable items into the machine for grilling. (e.g., paper, plastic, flammable materials, etc.)

Do not use more than 4/5 of the fryer's capacity, and avoid touching heating elements or moving parts.

Do not operate the unit without filling the fryer container.

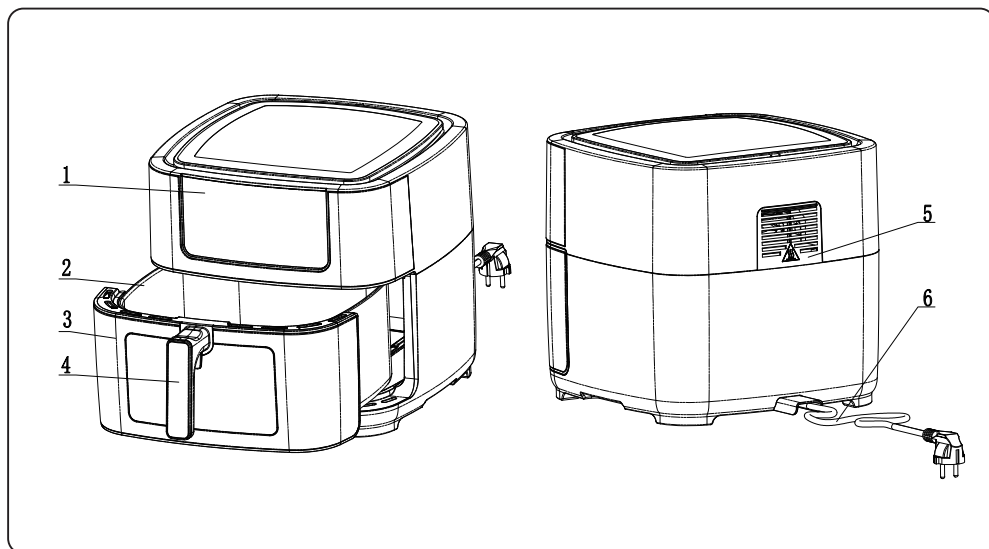
Do not cover the outlet when the unit is working.

Do not pour grease into the container, as this could start a fire. When the machine or fan is working, do not touch the inside of the unit before it is completely stopped.

Keep food away from the heating tube.

After use, turn off the unit and unplug the power cord.

Product Description



1	ControlPanel	2	Fryer basket	3	Fryer Container
4	Handle	5	Air outlet	6	Power cord

Specification

Product model	EAIR65	Rated voltage	120V
Rated frequency	60Hz	Rated power	1300W

Instructions

Before use:

1. Open the package, remove the product, and remove the adhesive tape and label.
2. Thoroughly clean the grill mesh and fryer containers with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Please wipe the inner cavity and shell of the product with a damp cloth.



Note: 1. Do not wash the unit in water.
2. This air fryer is heated with hot air. Do not pour grease into the fryer.

Preparation for use :

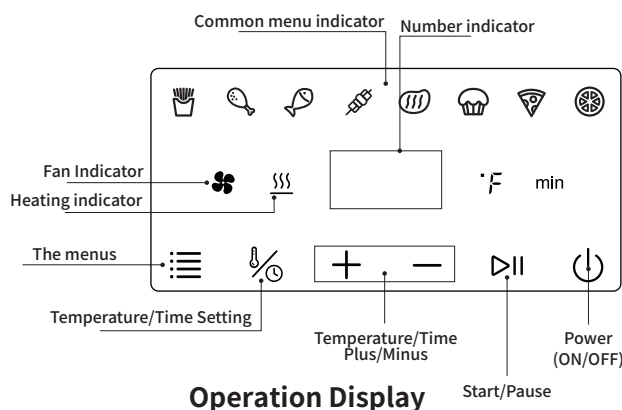
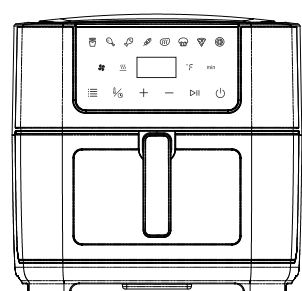
1. Place the unit on a level, firm, heat-resistant table top. Keep the upper, back, left, and right sides of the unit more than 100mm away from the wall or other objects.
2. Fit the basket properly into the fryer container, place the food, and place the fryer container in the inner cavity.

USAGE

01. insert the plug into a grounded power outlet.
02. Carefully pull the fryer container out of the fryer body.
03. Put the food ingredients on the fryer basket.
Note: Do not add more than 4/5 of the fryer's capacity as this may affect the final frying quality.
04. Place the fryer container in its place.
Note: Do not touch the basket or container after use as it is very hot. Only hold the handle and move the fryer.
05. Adjust the time, temperature or smart recipe of the control panel (refer to the manual recipe to determine the cooking time of the food, if the food are frozen, the cooking time should be increased by 3 minutes, because the product needs 2-3 minutes to preheat).
06. Some food need to be turned halfway through the cooking process, To turn the food, hold the handle and pull the fryer container out, turn it and then return the fryer container to its correct position.
07. Check to see if the food is cooked. If not, simply replace the fryer container in position and set the time for a few more minutes.

Control Panel Operations

Product instruction:



Operation instruction

01. Push the container with the food into the main body of the fryer firmly and plug in.
02. Touch the "⏻" key, the digital display area and the key will light up, enter the default recipe and time/temperature setting mode;
03. After selecting the recipe, touch the "⌚" key to enter the temperature setting mode, and press the "+" or "-" key to adjust the temperature setting; Then touch the "⌚" button to enter the time setting mode, and press the "+" or "-" button to adjust the time setting
04. Touch the "▶||" button to start, and cook according to the set temperature and time.
05. If you need to adjust the cooking parameters during the cooking process, press "⌚" to pause while the light flashes. After adjustment, remember to press "▶||" again to continue cooking.
06. If you need to stop cooking during process, long press the "⏻" button.
07. After use, the fan will continue to work for a while to reduce the internal temperature of the container, Please wait patiently.

Common recipe setting

01. Touch the "⏻" key, the number and enter the default recipe and time/temperature setting mode;
02. Touch "☰" button to enter the setting mode of common recipes and continue to touch "☰" button to select the dishes required to cook;
03. In any menu selected, you can set the time and temperature according to your cooking requirements, so as to achieve the effect oven cooking. During the cooking process, you need to closely observe the process and adjust the time to achieve your favorite taste.

Note:

- ① After the power is switched on, all the buttons are lit up and then enter the standby state;
- ② Time adjustment range: Press plus or minus one time means 1 minute adjustment, long press means quick adjustment.
- ③ Temperature adjustment range: 175-390°F, press plus or minus one time means 5°F adjustment, long press fast adjustment.

Cooking Recipe

Function	Defaul Temp(°F)	Referenc Time	Ajustable Temp(°F)	Adjustable Time
Chips	390	18mins	175-390	1-60mins
Chicken Wings	355	22mins	175-390	1-60mins
Fish	355	14mins	175-390	1-60mins
Meat chunks	390	18mins	175-390	1-60mins
Steak	390	15mins	175-390	1-60mins
Cake	320	45mins	175-390	1-60mins
Pizza	355	10mins	175-390	1-60mins
Dehydrate	120	240mins	105-195	1-720mins

Note: The Settings in the above table are for reference only, Due to the different sources, sizes, shapes and brands of the food, we cannot guarantee that the recipe above is the best setting for you. Because the air fryer heats the food very quickly, you can easily pull out the fryer container during cooking, Flipping barely affects the cooking process. We recommend that you adjust the cooking time and temperature according to your own cooking experience.

Reminder:

- Smaller food portions will take less time to cook than larger ones;
- If you want to cook large portions, simply increase the cooking time; if the portions are small, just reduce the cooking time slightly;
- During the cooking process, turning the smaller food mid-way will improve the final cooking result and help the food cook evenly. Adding a little oil to the fresh potatoes will make the potatoes crisper.
- Any food baked in the oven can be baked in the air fryer as well. The cooking time, temperature and dosage in the table above are for reference only and can be adjusted as required.

Note: Always start cooking on the highest temperature, heat quickly, then continue cooking on a lower temperature until finished.

Note: For best results, we recommend recommended to use pre-baked French fries (available in supermarkets).

If you make your own French fries, brush them with a small amount of oil for better effect.

Cleaning and Maintenance

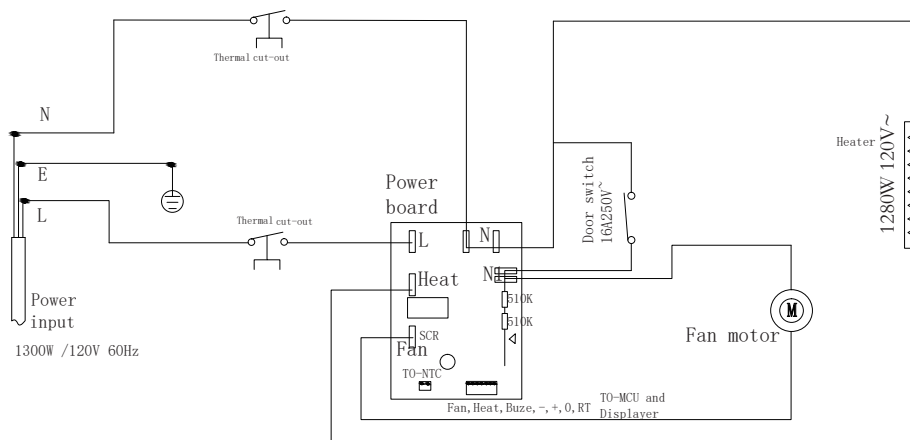
Cleaning:

1. Before cleaning the unit, make sure to unplug the power plug and disconnect the power supply.
2. Ensure that the unit is completely cooled before cleaning.
3. Use a clean cloth or soft cloth to wipe the inside and outside of the unit.
4. Do not use metal or abrasive cleaning materials when cleaning grills and fryers.
5. Please clean the unit after each use to prevent oil residue or build-up.
6. Do not immerse the whole unit in water to clean, do not rinse with water.
7. Please clean accessories that come into contact with food, such as fryer containers, grill, etc.
8. Please use soft plastic ware to avoid damaging the coating.

Storage

1. Store the unit in a dry place away from light.
2. Make sure the unit is always clean and dry.

Electrical Schematic Diagram



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
After setting the function, the fan does not work or heat.	Container is not properly placed, the detection switch is disconnected.	Reset the fryer container so that the detection switch is on.
White smoke rises from the product	You are cooking food with a high oil content	When you cook oily ingredients in an air fryer, a lot of residue will seep into the frying pan, causing white soot, the frying pan may be hotter than normal. This will not affect the final result.
	The fryer still has grease from its last use.	White smoke is produced by heating oil during cooking. Make sure you clean the fryer properly after each use.
The fresh fries were not evenly fried in the air fryer	Improperly soaked potato fries before cooking	Soak the fries in a bowl for at least 30 minutes, then drain on kitchen paper.
	No fresh potatoes were used.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart as they cook.
French fries from an air fryer are not crunchy	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure to drain the potato sticks properly before adding oil. Finely chop the potato sticks to make them crunchy. A little oil will also make it crunchy.
E1 or E2 is displayed	Fault code Sensor is broken, please contact customer service.	Please contact customer service.

Note: Fault types and common problems include but are not limited to the above ones. If the problem persists or other problems occur, please contact the after-sales service center for more help.

Warranty Information

This warranty is valid only within Canada.

Prior to installation, be sure to inspect this product in its entirety. Report any product damage or missing parts to the retailer within 48-hours of purchase and refrain from installing and/or using the product.

This warranty applies to products purchased as new and utilized exclusively in single-family residential settings. This warranty shall be void if it is found to have been improperly used, installed or modified. Furthermore, acts of God, alterations to the product, abuse, fire, flood, or installations not respecting local building codes will void this warranty. Any product that is found to have its serial number tag, altered or removed will see its warranty voided.

Warranty Duration: This product is warranted against any defect in materials or workmanship for the original purchaser for 12 months from the date of original purchase. A proof of purchase will be required for warranty service. During this initial warranty period the manufacturer will cover labor and replacement parts. During this warranty, the manufacturer may repair or replace, at its sole discretion any defective part.

The manufacturer may choose, at its sole discretion, to repair the product or authorize its return or replacement. In the event of a return authorization, the purchaser shall return the item to the retailer for credit of the purchase price.

If called for, an in-home repair will be scheduled during regular business hours in regions where service is available. For customers who are outside serviceable regions, it will be the customer's responsibility to ship or transport the product to and from a region where it can be serviced.

Exclusions:

Consumer replaceable parts such as light bulbs, filters and fuses are excluded from warranty coverage. This warranty does not allow recovery of incidental or consequential damages, including, without limitation, direct, indirect, incidental, special or consequential damages, personal injury/wrongful death, or lost profits, food loss due to product failure. This warranty also excludes rust on the interior or exterior of the unit as well as damages to the finish of appliance or home incurred during transportation or installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc. Any damages caused by services performed by unauthorized Service Centers as well as the use of parts other than genuine parts or parts obtained from persons other than authorized Service Centers are also excluded from this warranty.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES THE CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENTS AS PROVIDED HERE. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, EXCEPT THOSE LESS THAN ONE YEAR.

THE DISTRIBUTOR AND SERVICE CENTER SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR

INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR

EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM PROVINCE TO PROVINCE.

For questions, service or to order replacement filters, fuses, and light bulbs, please call:

Distinctive Appliances at 1-800-561-7265.



FRITEUSE À AIR AIR FRYER



A L'utilisateur

Merci d'avoir acheté la friteuse à air Ellipse. Nous sommes certains que vous trouverez son utilisation agréable. Nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser.

Veillez lire attentivement ce manuel et le conserver pour référence ultérieure.

Mesures De Precautions

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées .
3. our éviter tout risque de choc électrique et d'altération du fonctionnement, ne pas immerger l'appareil, le boîtier, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le mettre en place, de le retirer ou de le nettoyer.
6. Ne pas faire fonctionner votre appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. contacter le service après-vente agréé.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil en présence de produits explosifs et de substances dangereuses. /ou des fumées inflamma-

Menu

A L'utilisateur	01
Mesures De Precautions	01
Précautions D'utilisation	03
Structure du produit	04
Spécifications	04
Instructions	05
Opérations panneau de contrôle	06
Recette de cuisine	07
Nettoyage et entretien	08
Schéma du circuit	08
Guide De Dépannage	09
INFORMATIONS SUR LA GARANTIE	10

bles.

11. Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments, de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Pour déconnecter, appuyez sur "⏻" pour éteindre, puis retirez la fiche de la prise murale.
14. Veillez à l'utiliser sur une surface plane et résistante à la chaleur et tenir à une distance d'au moins 15 cm des murs et autres matériaux inflammables.
15. Notez que le panier ne doit contenir que les 2/3 de sa capacité.
16. Presser "⏻" pour couper l'alimentation, l'appareil arrêtera de fonctionner.
17. Même après que l'appareil arrête de fonctionner, la surface chauffante reste chaude pendant longtemps. Ne touchez pas à la surface avant qu'elle ne refroidisse.
18. Ne pas faire fonctionner l'appareil trop longtemps sans rien faire, à vide, sinon le panier pourrait facilement changer de forme.
19. ATTENTION ; POUR REDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE NE CUIRE QU'AVEC LE CONTENANT PREVU A CET EFFET.
20. ATTENTION - Surface chaude



21. ATTENTION pour assurer une protection continue contre les risques d'électrocution, ne branchez l'appareil que sur des prises de courant correctement mises à la terre.
22. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
23. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Précautions D'utilisation

Avant de connecter le produit à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension nominale du produit correspond avec l'alimentation.

N'endommagez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et ne tordez pas le câble d'alimentation.

Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables, tels que des nappes ou des rideaux. Ne travaillez pas sur des surfaces humides, instables ou résistantes à la chaleur pour éviter d'endommager le produit.

Laissez suffisamment d'espace autour, plus de 10 cm de distance et l'appareil ne doit pas être couvert. Ne mettez rien sur le produit.

Le produit doit être surveillé lors de son utilisation.

Lorsque le produit n'est pas utilisé ou que des personnes sont absentes, assurez-vous de débrancher la prise d'alimentation,

Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur à haute température sera libérée de la sortie d'air. Gardez une distance de sécurité entre vos mains, votre visage et la sortie d'air. Une attention particulière doit également être portée à la vapeur et à la chaleur à haute température lors du retrait du récipient de la friteuse, car le produit peut devenir très chaud pendant l'utilisation.

Si vous voyez de la fumée noire s'échapper, veuillez couper l'alimentation électrique immédiatement. Une fois l'appareil débranché et refroidit, découvrez la cause et résolvez le problème avant la prochaine utilisation.

Si vous voyez de la fumée noire s'échapper, veuillez couper l'alimentation électrique immédiatement.

Après refroidissement, découvrez la cause et résolvez le problème avant la prochaine utilisation.

Ne démontez pas, ne réparez pas ou ne remplacez pas de pièces par vous-même.

Ne touchez pas le câble d'alimentation, la fiche ou d'autres pièces électriques avec les mains mouillées pour éviter les chocs électriques.

Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.

Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz, d'une cuisinière électrique ou d'un four.

Ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche et la machine dans l'eau ou d'autres liquides, et ne les lavez pas sous le robinet.

Évitez tout liquide pénétrant dans la machine, ceci peut provoquer un choc électrique et/ou un court-circuit. Ne mettez pas d'objets de cuisson inflammables dans l'appareil. (p. ex., papier, plastique, matériaux inflammables, etc.)

N'utilisez pas plus du 4/5 de la capacité de la friteuse et évitez de toucher les éléments chauffants ou les pièces mobiles.

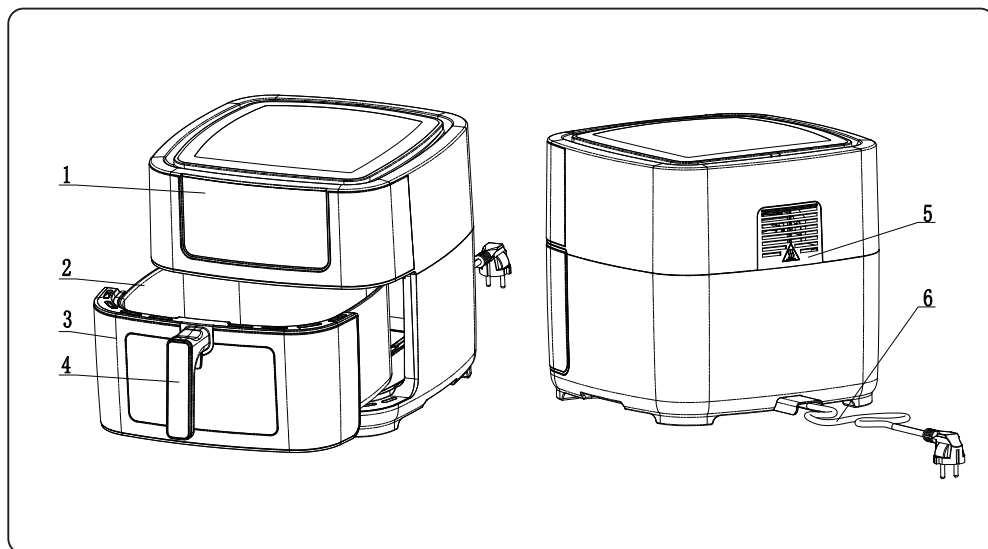
N'utilisez pas l'appareil sans remplir le récipient. Ne couvrez pas la prise lorsque la machine fonctionne.

Ne versez pas de graisse dans le récipient, car cela pourrait déclencher un incendie.

Lorsque l'appareil ou le ventilateur fonctionne, ne touchez pas l'intérieur avant qu'il ne soit complètement refroidi. Gardez les aliments à l'écart du tube chauffant en cas d'incendie.

Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.

Structure du produit



1	Panneau de contrôle	2	Panier de la friteuse	3	Récipient pour friteuse
4	Poignée	5	sortie d'air	6	Cordon d'alimentation

Spécifications

Modèle	EAIR65	Tension nominale	120V
Fréquence nominale	60Hz	Puissance nominale	1300W

Instructions

Avant la première utilisation :

1. Ouvrez l'emballage, retirez le produit et enlevez le ruban adhésif et l'étiquette.
2. Nettoyez soigneusement les grilles et les récipients de la friteuse avec de l'eau chaude, du détergent et éponge non abrasive.
3. Essuyez la cavité intérieure et la coque du produit avec un chiffon humide.



Note: 1. ne pas laver la machine dans l'eau.

2.cette friteuse est chauffée à l'air chaud. Ne versez pas de graisse dans la friteuse.

Préparation à l'utilisation :

1. Placez l'appareil sur une plane, solide et résistante à la chaleur. Maintenez les côtés supérieur, arrière, gauche et droit de l'appareil à plus de 100 mm du mur ou d'autres objets.
2. insérez correctement le panier dans la cuve de la friteuse, placez les aliments et placez la cuve de la friteuse dans la cavité intérieure.

UTILISATION

01. Insérer la fiche dans une prise de courant mise à la terre.
02. Retirez avec précaution la cuve de la friteuse.
03. Placer les ingrédients sur la grille.

Remarque : Ne pas remplir plus de 4/5 de la capacité de la friteuse, car cela peut affecter la qualité de la friture.

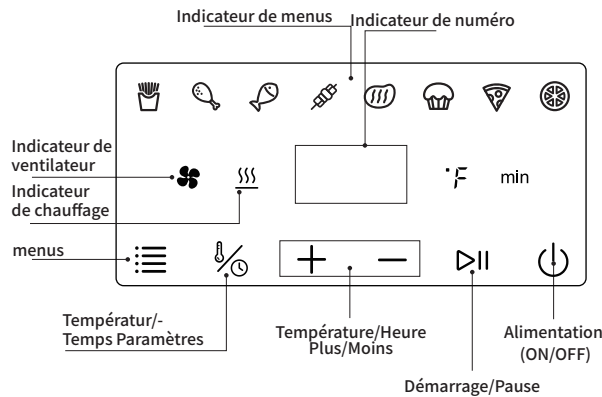
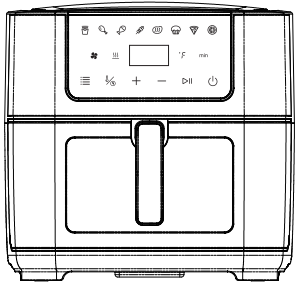
04. Placez la cuve de la friteuse à sa position.

Remarque : Ne touchez pas le panier ou la friteuse pendant ou après l'utilisation, car ces éléments sont très chauds. Ne tenez que la poignée et déplacez la friteuse.

05. Réglez la durée, la température ou la recette intelligente à partir du panneau de commande (reportez-vous à au tableau pour déterminer la durée de cuisson des aliments. Si les aliments sont congelés, le temps de cuisson doit être augmenté de 3 minutes, car le produit a besoin de 2 à 3 minutes de préchauffage).
06. Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson. Pour retourner l'aliment, tenez la poignée et tirez la cuve de la friteuse, puis tournez-la avant de le remettre dans sa position correcte.
07. Vérifiez que les aliments sont cuits. Si ce n'est pas le cas, remplacez simplement la cuve de la friteuse et réglez le temps pour quelques minutes supplémentaires.

Opérations panneau de contrôle

Instruction :



Fonctionnement de l'affichage

Instructions d'utilisation

1. Poussez fermement le récipient de la friteuse avec les aliments en position et branchez.
2. Effleurer la touche " ⏻ ", la zone d'affichage numérique et la touche allumage, on entre dans le mode de réglage de la recette par défaut et de l'heure et de la température ;
3. Entrer la touche " ≡ " pour sélectionner la recette. Après avoir sélectionné la recette, effleurez la touche " ⏸ " pour accéder au mode de réglage de la température et appuyez sur touche "+" ou "-" pour régler la température; Effleurez ensuite la touche " ⏸ " pour accéder au mode de réglage de l'heure et appuyez sur la touche "+" ou "-" pour régler l'heure.
4. Appuyez sur la touche " ▶|| " pour démarrer et cuire selon la température et la durée programmées.
5. Si vous devez ajuster les paramètres de cuisson pendant le processus de cuisson, appuyez sur " ⏸ " pour faire une pause pendant que le voyant clignote. Une fois le réglage effectué, n'oubliez pas d'appuyer à nouveau sur " ▶|| " pour poursuivre la cuisson.
6. Si vous devez arrêter la cuisson pendant qu'elle fonctionne, appuyez sur la touche " ⏻ ".
7. Une fois le fonctionnement terminé, le ventilateur continuera à fonctionner pendant un certain temps afin de réduire la température interne du récipient.

Réglage

1. Effleurer la touche " ⏻ " le numéro et entrer dans le mode de réglage par défaut de la recette et de l'heure/température;
2. Effleurer la touche " ≡ " pour entrer dans le mode de réglage des recettes courantes et continuer à effleurer la touche " ≡ " pour sélectionner les plats à cuisiner ;
3. Dans n'importe quel menu sélectionné, vous pouvez régler la durée et la température scientifiques en fonction de vos besoins de cuisson, afin d'obtenir l'effet d'une cuisson indépendante. Pendant le processus de cuisson, vous devez observer attentivement l'effet et ajuster le temps raisonnable pour obtenir votre goût préféré.

Remarque :

1. Après la mise sous tension, tous les boutons s'allument puis entrent en état de veille ;
2. Plage de réglage du temps : Appuyer une fois sur la touche plus ou moins pour un réglage d'une minute, appuyer longuement pour un réglage rapide.
3. Os Plage de réglage de la température: 175-390°F, appuyez sur plus ou moins une fois signifie 5°F d'ajustement, une pression maintenue donnera un réglage rapide.

Recette de cuisine

Function	Température par défaut(°F)	Temps de référence	Température réglable (°F)	Temps réglable
frites	390	18minutes	175-390	1-60minutes
Ailes	355	22minutes	175-390	1-60minutes
Poisson	355	14minutes	175-390	1-60minutes
Morceaux de viande	390	18minutes	175-390	1-60minutes
Steak	390	15minutes	175-390	1-60minutes
Gâteau	320	45minutes	175-390	1-60minutes
Pizza	355	10minutes	175-390	1-60minutes
Déshydratation	120	240minutes	105-195	1-720minutes

Note: les programmations ci dessus ne sont que des references. Étant donné qu'il existe plusieurs formats, sources et grosseurs d'aliments nous ne pouvons garantir que les temps suggérés sont exacts. La friteuse à air chauffe les aliments rapidement vous pouvez les retirer à tout moment durant la cuisson si vous le juger nécessaire. Le temps pris pour retourner vos aliments n'affectent pas le processus. Nous vous recommandons d'ajuster le temps de cuisson et la température en fonction de propre expérience de la cuisine.

Rappel :

- Les ingrédients de petite taille prendront moins de temps à cuire que les ingrédients de grande taille ; Si vous souhaitez ajouter des ingrédients, augmentez le temps de cuisson ; si les ingrédients sont plus petits, réduisez légèrement le temps de cuisson ;
- Pendant le processus de cuisson, le fait de retourner les petits aliments à mi-chemin améliorera l'effet final de la cuisson et aide les aliments à cuire de manière uniforme. L'ajout d'un peu d'huile aux pommes de terre fraîches les rendra plus croustillantes.
- si un aliment peut être cuit dans le four, il peut aussi l'être dans la friteuse à air.
- Le temps de cuisson, la température et le dosage indiqués dans le tableau ci-dessus sont donnés à titre indicatif et peuvent être ajustés selon les besoins.

Remarque : Commencez toujours la cuisson à la température la plus élevée, chauffez rapidement, puis continuez la cuisson à une température plus basse jusqu'à ce qu'elle soit terminée.

Note : Pour de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des frites précuites (disponibles dans les supermarchés). Si vous faites vos propres frites, badigeonnez-les d'une petite quantité d'huile pour un meilleur effet.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Cette garantie est valide uniquement au Canada.

Avant l'installation, assurez-vous d'inspecter ce produit dans son intégralité. Signalez tout dommage au produit ou pièce manquante au détaillant dans les 48 heures suivant l'achat et abstenez-vous d'installer et/ou d'utiliser le produit.

Cette garantie s'applique aux produits achetés neufs et utilisés exclusivement dans des contextes résidentiels unifamiliaux. Cette garantie sera nulle si le produit a été utilisé, installé ou modifié de manière inappropriée. De plus, les actes de Dieu, les modifications du produit, les abus, les incendies, les inondations ou les installations ne respectant pas les codes du bâtiment locaux annuleront cette garantie. Tout produit dont l'étiquette de numéro de série a été altérée ou retirée verra sa garantie annulée.

Durée de la garantie : ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication pour l'acheteur original pendant une période de 12 mois à compter de la date d'achat initial. Une preuve d'achat sera requise pour le service de garantie. Pendant cette période initiale de garantie, le fabricant couvrira la main-d'œuvre et les pièces de rechange. Pendant cette garantie, le fabricant peut réparer ou remplacer à sa seule discrétion toute pièce défectueuse.

Le fabricant peut choisir, à sa seule discrétion, de réparer le produit, d'autoriser son retour ou son remplacement. En cas d'autorisation de retour, l'acheteur doit retourner l'article au détaillant pour un crédit du prix d'achat.

Si nécessaire, une réparation à domicile sera programmée pendant les heures ouvrables normales dans les régions où le service est disponible. Pour les clients qui se trouvent en dehors des régions desservies, il sera de la responsabilité du client d'expédier ou de transporter le produit vers et depuis une région où il peut être réparé.

Exclusions :

Les pièces remplaçables par le consommateur telles que les ampoules, les filtres et les fusibles sont exclues de la couverture de la garantie. Cette garantie n'autorise pas le recouvrement de dommages indirects ou consécutifs, y compris, sans limitation, les dommages directs, indirects, accessoires, spéciaux ou consécutifs, les blessures corporelles/mort injustifiée ou la perte de profits, la perte de nourriture due à la défaillance du produit. Cette garantie exclut également la rouille à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité, ainsi que les dommages à la finition de l'appareil ou de la maison survenus pendant le transport ou l'installation, y compris, mais sans s'y limiter, les planchers, les armoires, les murs, etc. Tout dommage causé par des services effectués par des centres de service non autorisés, ainsi que l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine ou des pièces obtenues auprès de personnes autres que des centres de service autorisés, sont également exclus de cette garantie.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE SERA LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT TEL QUE PRÉVU ICI. LES RÉCLAMATIONS BASÉES SUR DES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE AUTORISÉE

PAR LA LOI, SAUF CELLES DE MOINS D'UN AN. LE DISTRIBUTEUR ET LE CENTRE DE SERVICE NE SERONT PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES CONSÉCUTIFS OU ACCESSOIRES TELS QUE LES

DOMMAGES MATÉRIELS ET LES DÉPENSES ACCESSOIRES RÉSULTANT DE TOUTE VIOLATION DE CETTE GARANTIE LIMITÉE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. CERTAINES PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS OU LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES, DONC CES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE ÉCRITE VOUS DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Pour toute question, service ou pour commander des filtres de remplacement, fusibles et ampoules, veuillez appeler :

Distinctive Appliances au 1-800-561-7265.