

CRUX[®]

ARTISAN SERIES



4.6 QT DIGITAL AIR FRYER WITH TOUCHSCREEN
FREIDORA DE AIRE DE 4.6 CUARTOS CON PANTALLA TÁCTIL
FRITEUSE À AIR CHAUD 4,6 PINTES AVEC ÉCRAN TACTILE

Instruction manual and recipes / Manual de instrucciones y recetas / Manuel d'instructions et recettes

www.cruxkitchen.com

Register your product and get support



Contents

Índice

Table des matières

Contents

Important safeguards	3
For household use only	3
Save these instructions	3
Additional important safeguards	4
Notes on the Plug	5
Notes on the Cord	5
Plasticizer Warning	5
Electric Power	5
Getting to know your 4.6 Qt air fryer with touchscreen	6
Control panel details	7
Timer control buttons	7
Temperature control buttons	7
Menu  presets button	7
Menu preset choices	7
Digital display	7
Adjustable control (temperature and timer)	7
Control panel settings	8
Before using for the first time	8
Operating instructions	8-9
Manual operation	9
6 Preset options: air fry, roast, broil, bake reheat and dehydrate	9
Air frying technique	9
A note on air frying pre-packaged frozen foods	9
Air frying chart (includes preset food menu items)	10
User maintenance instructions	11
Care & cleaning instructions	11
Storing instructions	11
Recipes	12-17
Warranty	17

Índice

Medidas de seguridad importantes	19
Solo para uso doméstico	19
Guarde estas instrucciones	20
Medidas de seguridad importantes adicionales	20
Notas sobre el enchufe	21
Notas sobre el cable	21
Advertencia sobre acabados	21
Alimentación eléctrica	21
Conozca su freidora de aire de 4.6 Cuartos con pantalla táctil	22
Detalles del panel de control	23
Botones de control del temporizador	23
Botones del control de temperatura	23
Botón de menú  de opciones preestablecidas	23
Menú de opciones preestablecidas	23
Pantalla digital	23
Control ajustable (temperatura y temporizador)	23
Ajustes del panel de control	24
Antes del primer uso	24
Instrucciones de funcionamiento	24
Funcionamiento manual	25
6 Opciones preestablecidas: freír al aire, rostizar, asar, recalentar y deshidratar	25
Técnica de freído al aire	25
Nota para freír al aire alimentos congelados preenvasados	26
Tabla de freído al aire (incluye elementos preestablecidos del menú)	26
Instrucciones de mantenimiento para el usuario	27
Instrucciones de cuidado y limpieza	27
Instrucciones de almacenamiento	27
Recetas	28-33
Garantía	34

Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	35
Conservez ces instructions.....	35
Pour usage domestique seulement.....	36
Additional importantsafeguards.....	36
Remarques sur la fiche.....	37
Notes sur le cordon d'alimentation.....	37
Avertissement concernant les plastifiants.....	37
Alimentation électrique.....	37
Découvrez votre friteuse à air chaud 4,6 pintes avec écran tactile.....	38
Détails du panneau de contrôle.....	39
Boutons de contrôle de la minuterie.....	39
Bouton de préréglage du menu.....	39
Bouton de préréglage du menu 	39
Choix préétablis du menu.....	39
Affichage numérique.....	39
Contrôle ajustable (température et minuterie).....	39
Paramètres du panneau de contrôle.....	40
Avant la première utilisation.....	40
Mode d'emploi.....	40
Fonctionnement manuel.....	41
6 Options prédéfinies : frire à l'air chaud, rôtir, griller, cuire, réchauffer et déshydrater.....	41
Techniques de friture à l'air chaud.....	41
Remarques sur la friture à l'air chaud d'aliments congelés préemballés.....	42
Tableau des fritures à l'air (comprend des éléments de menu prédéfinis).....	42
Instructions d'entretien pour l'utilisateur.....	43
Instructions d'entretien et de nettoyage.....	43
Instructions de rangement.....	44
Recettes.....	45-50
Garantie.....	51

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. 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.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. 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.
7. 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 examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn both the timer dial and temperature dial to OFF. Then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Make sure the crisping tray is in place before adding food to be air fried.
16. Make sure the frying basket is locked securely into the front of the Air Fryer, while the Air Fryer 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.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
9. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation.
10. Always use the frying basket handle to remove the frying basket.
11. **WARNING:** After air frying, make sure to place the frying basket on a flat, heat-resistant surface.
12. **WARNING:** Under or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
13. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

WARNING! This Touchscreen Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Touchscreen Air Fryer should never be used to deep fry foods.

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 the risk 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 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 does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally

Plasticizer Warning

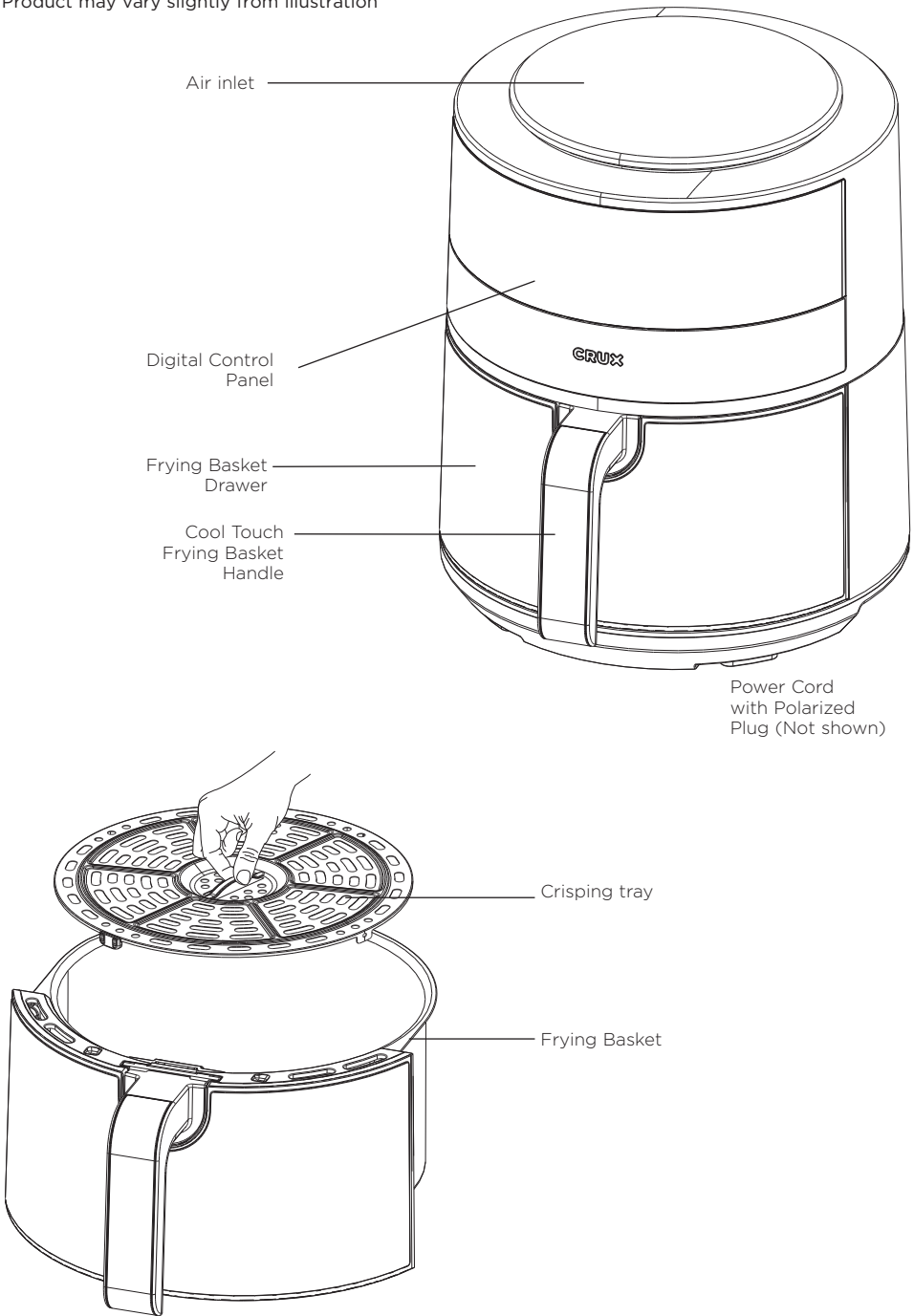
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur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

Electric Power

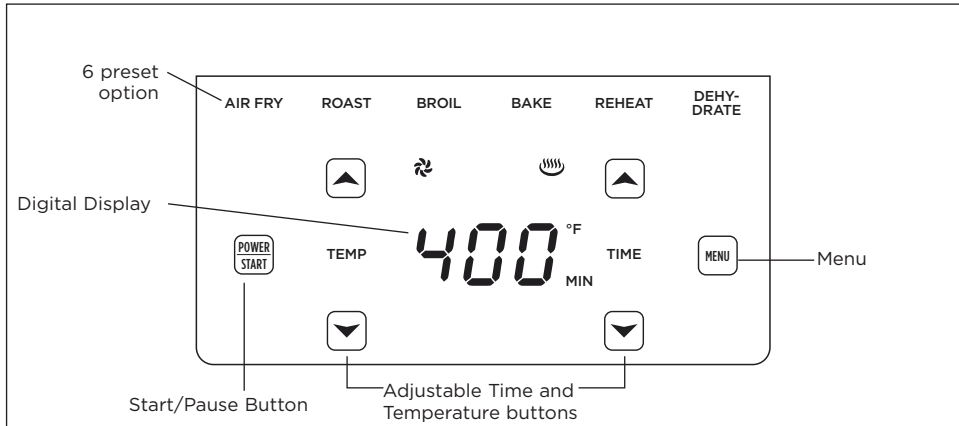
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

GETTING TO KNOW YOUR 4.6 QT AIR FRYER WITH TOUCHSCREEN

Product may vary slightly from illustration



CONTROL PANEL DETAILS



1. Plug cord in the wall outlet, the white POWER/START  button will start flashing.
2. Press the POWER/START  button. The control panel will illuminate.
3. Press the MENU  button and select the desired preset option.
4. Once the selected preset option illuminates, press the POWER/START  button

TIMER CONTROL BUTTONS

Selecting the timer control  or , add or decrease cooking time using the  and  symbols. This enables you to add or decrease cooking time, one minute at a time. Keeping the button held down will rapidly change the time.

TEMPERATURE CONTROL BUTTONS

Selecting the temperature control  or , add or decrease temperature using the  and  symbols. This enables you to add or decrease cooking temperature 5°F at a time. Keeping the button held down will rapidly change the temperature. Temperature control range: 90°F – 400°F.

MENU PRESETS BUTTON

Selecting the MENU  presets button enables you to scroll through the 6 preset menu options. Once selected, press the POWER/START  button.

NOTE: You can override the MENU presets by increasing or decreasing TIME and TEMP manually.

MENU PRESET CHOICES

6 presets to choose from: Air Fry, Roast, Broil, Bake, Reheat and Dehydrate

DIGITAL DISPLAY

This display will keep track of the temperature and remaining cook time.

ADJUSTABLE CONTROL (TEMPERATURE AND TIMER)

The  and  symbols enable you to add or decrease cooking temperature and time.

CONTROL PANEL SETTINGS

Menu	Default Temp/F	Default time/min	Temp range/F	Time range/mins	Recommend the time of turn over
Air Fry	400 °F	20 mins	170-400 °F	1-60 mins	Shake half way
Roast	400 °F	35 mins	350-400 °F	1-60 mins	Turn over half way
Broil	400 °F	10 mins	400 °F	1-30 mins	Turn over half way
Bake	350 °F	25 mins	170-400 °F	1-60 mins	None
Reheat	250 °F	6 mins	170-400 °F	1-60 mins	None
Dehydrate	130 °F	8 hours	90-170 °F	1-24 hours	None

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.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

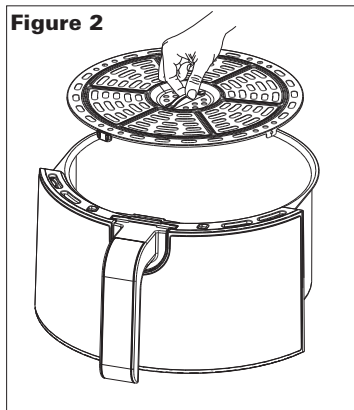
1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the front of the Air Fryer body. Firmly grasp the handle to open frying basket; then remove the basket from the machine and place on a flat, clean work area.
2. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket.
3. Wash the frying basket and crisping tray in hot, soapy water.
4. **DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.** Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
5. 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 3 rubber tips are in place. If they become separated from the tray, simply slide onto the tabs as shown.

OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket; then remove from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place the crisping tray into the base of the frying basket.
4. Arrange food on top of the crisping tray. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 1-1/2 cups of food to the frying basket.
5. Fully insert the frying basket into the front of the Air Fryer.
6. Plug cord in the wall outlet. An audible beep will sound and the POWER/START button will appear on a black background.
7. To begin, press the POWER/START button.
8. The touchscreen control panel will appear.



MANUAL OPERATION

1. To adjust the default air frying TIME, select UP and DOWN, press the  or  on the right side of the control panel to advance or decrease TIME in 1 minute increments, from 1 to 60 minutes.
Note: Timer can also be adjusted when time reflects on the digital display
2. To adjust the default air frying TEMPERATURE, select UP and DOWN, press the  or  on the left side of the control panel to adjust the TEMP from 90°F to 400°F in 5 degree increments.
Note: Temperature can also be adjusted when temperature reflects on the digital display using
3. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press the POWER/START  button. The preset TIME will begin to count down after preheat. TEMP and remaining TIME will alternate on the digital display.
4. To turn the Air Fryer OFF at any time, simply press the white POWER/START  button.
NOTE: To halt air frying immediately, pull the frying basket drawer out of the body at any time. When the drawer is replaced, air frying will resume.
5. When the remaining TIME reaches 00:00, the white POWER/START  button will appear.

6 PRESET OPTIONS: AIR FRY, ROAST, BROIL, BAKE REHEAT AND DEHYDRATE

1. To select a preset program, simply press MENU . Each time MENU  is pressed, the next preset program will flash.
2. When the desired preset program icon is flashing, press the white POWER/START  button.
NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.
IMPORTANT: Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.
3. To adjust the air frying TIME during operation, press the  or  on the right side of the control panel to advance or decrease time in 1 minute increments to 60 minutes. Press the  or  on the left side of the control panel to adjust TEMP in 5 degree increments.

AIR FRYING TECHNIQUE

1. Please consult the Air Frying Chart and/or follow package directions for suggested TIME and TEMP.
2. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
3. To assure even cooking/browning, ALWAYS open the basket drawer halfway through the cook time and check, turn or shake foods in the frying basket. Some recipes may call for brush or spray oil halfway through cooking. Adjust TIME or TEMP if needed.
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.
4. Allow cooked foods to rest for 5 to 10 minutes. Remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove crisping tray from the drawer.
5. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue air frying subsequent batches, if any.
6. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as bacon, chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
7. For crispier results, air fry small batches of freshly breaded foods. Create more surface area by cutting food into smaller pieces. Press breading onto food to help it adhere. Refrigerate breaded foods for at least 30 minutes before frying.
8. Arrange breaded food in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
9. Spray oils work best. Oil is distributed evenly and less oil is needed. Canola, olive, avocado, coconut, grapeseed, peanut, or vegetable oil work well.
10. Unplug the Air Fryer when not in use.

A NOTE ON AIR FRYING PRE-PACKAGED FROZEN FOODS

1. Where microwave ovens often produce hot, mushy results and toaster ovens take forever, air frying assures reasonably fast, crispy, delicious results!
2. As a rule, depending on the food and amount to be cooked, suggested cook TIMES may have to be reduced slightly. Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.
3. Always check cooking progress after TIME has expired.

AIR FRYING CHART (INCLUDES PRESET FOOD MENU ITEMS)

WARNING! Times are estimated and based on average sizes and weights.

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

NOTE: Frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

NOTE: Unless food is pre-packaged and pre-oiled, for browned and crispy results, all foods should be lightly oiled before air frying.

FOOD	TEMP	AIR FRY TIME	ACTION
Root Vegetables, 3 - 4 cups fresh (roasted)	370°F	15 - 20 min	toss with oil, shake 3x
Asparagus, 3 - 4 cups, fresh thin stems	370°F	7 - 9 min	spray with oil, shake 2x
Green Beans, Sugar Snap Peas, 3 - 4 cups fresh	370°F	7 - 9 min	spray with oil, shake 1x
Broccoli, - 4 cups fresh (roasted)	370°F	5 - 7 min	spray with oil, shake 3x
Brussels Sprouts, halved, 3 - 4 cups fresh	370°F	8 - 10 min	spray with oil, shake 2x
Butternut Squash, seeded, 1/2 inch chunks, 3 - 4 cups fresh	370°F	15 min	spray with oil, shake 3x
Fennel, fresh, chopped, 3 - 4 cups fresh	370°F	7 - 9 min	spray with oil, shake 2x
Fried Sweet Potato Fries (fresh, hand cut, 1/8 to 1/4-inch thick)	400°F	13 - 15 min	spray with oil, shake 3x
French Fries, Idaho Potatoes, 2 - 3 (fresh, hand cut, 1/4 to 1/3 inch thick) (frozen, 1/4 to 1/3 inch thick)	400°F	12 min	spray with oil, shake 3x
	400°F	12 min	spray with oil, shake 3x
Meat, Roast, Chops	360°F	25 min	rub or spray with oil, add seasoning, turn over test for doneness
Ribeye Steaks, (2) 1.25 lb, 1-1/2 inch thick, room temp. medium rare medium well done	400°F 400°F 400°F	Preheat +6 min Preheat +10 min Preheat +14 min	rub or spray with oil, add seasoning, turn over test for doneness, rest 15 minutes - check at 12 minutes, rest 15 minutes
Hamburgers, 1/3 lb (up to 4), rare - well	350°F	Preheat +3 - 6 min	spray with oil, add seasoning, turn over test for doneness
Chicken Wings, 2-3 lb (fresh/thawed)	360°F	20 min	spray with oil, shake 2x test for doneness
Chicken Tenders/Fingers, boneless	360°F	18 - 20 min	spray with oil, shake 1x
Chicken Pieces, bone in	360°F	20 - 30 min	spray with oil, turn over test for doneness
Fish Filet (fresh, thawed, battered)	400°F	10 min	spray with oil, turn over test for doneness
Shrimp (thawed, battered), 1- 2 lb	320°F	8 min	spray with oil, turn over, shake

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.

1. Unplug the Air Fryer. Remove 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 crisping tray up and out of the frying basket.
2. Wash the frying basket and crisping tray in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
IMPORTANT: After cleaning, always check to make sure all 3 rubber tips are securely fastened to the 3 tabs on the crisping tray.
3. The frying basket and crisping tray are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure the Air Fryer is unplugged and all parts are clean and dry before storing.
2. Never store the Air Fryer while it is hot or wet.
3. Store Air Fryer in its box or in a clean, dry place.

Recipes

Lemon Za'atar Chicken with Eggplant & Zucchini

Za'atar is popular Middle Eastern spice mixture dating back to ancient times. We have enveloped the chicken with this aromatic blend of thyme, sumac, wild oregano and toasted sesame seeds. Fresh lemon adds moist citrus notes.

The Air Fryer is the perfect tool for preparing moist and luscious, roasted chicken, the frying basket allows drippings (liquid flavor) to permeate the vegetables and stream down into the easy-to-clean drawer.

Serves 6

1 (3 1/2 - 4 1/2 lb) whole chicken	1 Chinese eggplant
1 lemon, zested and halved	1 zucchini
1 teaspoon salt, divided	1 cup za'atar seasoning

1. Remove the chicken giblets.
2. Rinse the chicken inside and out. Trim all excess fat and use paper towels to pat dry. Work your hands inside the chicken skin to loosen from the meat. Use a sharp paring knife to puncture all fat pockets. Make 3 to 4 slits along the chicken's backbone to relieve extra fat.
3. Liberally coat the chicken inside and out with za'atar. Generously rub za'atar under the chicken skin. Squeeze each lemon half over the chicken; squeeze again and place inside the chicken cavity.
4. Tuck the wing tips under the body of the chicken. To ensure crispy skin, refrigerate the chicken uncovered for 30 minutes before air frying.
5. Trim the eggplant and zucchini, cut into discs, then use to cover the bottom of the Air Fryer basket. Lay the chicken, breast side down, onto the bed of vegetables.
6. Air Fry at 360°F.
7. Turn the chicken over, breast side up. Sprinkle lemon zest over the breast of the chicken.
8. Continue air frying at 365°F for 25 minutes, or until the juices run clear when you cut between a leg and thigh or when a meat thermometer inserted into the thickest part of the thigh reads 170°F/77°C - 180°F/82°C.
9. Remove the chicken and vegetables to a platter and tent with aluminum foil for about 20 minutes. Slice the chicken onto a platter and serve it with the vegetables.

Recipes

Air Fried Onion Blossom

Aluminum foil to cover onion
3/4 cup rice flour
1 large sweet Vidalia onion
3/4 cup Italian seasoned breadcrumbs
3 teaspoons olive oil

4 tablespoon Cajun seasoning mix, divided
2 tablespoons yogurt
1 tablespoon water
2 large eggs

1. 3 bowl breading station: Mix breadcrumbs with olive oil, 2 tablespoons Cajun seasoning.
2. In a small bowl, mix 2 tablespoons Cajun seasoning into the flour.
3. In another bowl, beat yogurt, water and eggs.
4. Create the Blossom. Peel onion, cut off top. Place cut side down onto a cutting board.
5. Starting 1/2 inch from the root, cut downward, all the way to the cutting board. Repeat to make 4 evenly spaced cuts around the onion.
6. Continue slicing between each section until there are 8 cuts in total.
7. Place sliced onion in an ice water bath for at least 2 hours to overnight. Remove from water, pat dry. Open onion so petals are exposed.
8. Place onion in a large bowl. Sprinkle onion generously with flour mixture. Make sure to get in between all petals. Turn onion upside down to remove excess flour.
9. Using a ladle, ladle the egg mixture into every crevice. Lift up onion and turn to make sure excess egg drips away.
10. Sprinkle onion very generously with breadcrumb mixture. Press breadcrumbs between every petal.
11. Place the breaded onion blossom into the frying basket.
12. Cover and tent the top of the onion with aluminum foil.
13. Air Fry at 360°F for 20 minutes.
14. Check doneness of the onion.
15. Remove foil. Increase TEMP to 400°F and continue air frying for an additional 5 minutes until browned and crisp.

Recipes

General’s Tso’s Wife’s Air Fried Cauliflower

If General’s Tso had a wife, and she had an Air Fryer, she would surely air fry this scrumptious dish.

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 head (4 cups) cauliflower | 4 to 6 seeded and stemmed dried red chilies |
| 2 tablespoons canola oil | |

Sauce

- | | |
|--|----------------------------|
| 2 tablespoon unseasoned rice vinegar | 2 tablespoon grated ginger |
| 2 teaspoon sesame oil | 4 cloves garlic, grated |
| 1/4 cup oyster sauce | |
| 2 tablespoons water, or more as needed | |

Garnish

- | | |
|------------|----------------------|
| Brown rice | Toasted sesame seeds |
|------------|----------------------|

1. Combine all sauce ingredients in a large bowl. Trim cauliflower into florets and toss into the bowl. Add chilies. Coat the florets well and add to the Air Fryer basket.
2. Air fry for 12 to 14 minutes at 365°F, shake halfway.

Recipes

Spicy Air Fried Pizza Rolls

Crispy, spicy bites of goodness, dipped in a flavorful tomato sauce, these Pizza Rolls will be the hit of any party or gathering. A great way to use leftovers, the possibilities are endless.

Olive oil spray	removed, chopped
2 spicy hot Italian sausages, casings removed	1/2 lb mushrooms, sliced
2 cups shredded Mozzarella cheese, or any cheese of your choice	Won ton wrappers
4 jalapeño peppers, seeds, stems	Creamy Tomato Spaghetti Sauce, for dipping
	1 egg, whisked, to seal the rolls

1. Cook the Italian sausage, mushrooms and peppers in the frying basket.
2. Air Fry at 400°F, stirring every 5 minutes for 10 - 15 minutes until fully browned.
3. Drain sausage and veggies onto a plate of paper towels. When cool enough to handle, crumble cooked sausage into small pieces. Combine sausage, mushrooms, peppers in a small bowl.
4. Place a won ton wrapper flat onto the working surface. In the lower portion of the wrapper, form a line of ingredients: sausage mixture topped with a handful of cheese.
5. Roll once around, then fold in the sides. Continue rolling until the Pizza Roll is formed. Brush a small amount of egg wash onto the end of the wrapper to seal. Repeat until the frying basket is filled.
6. Place assembled Pizza Rolls seam-side-down into the Air Fryer basket. Spray with olive oil.
7. Air fry at 370°F for 8 to 10 minutes. Turn Pizza Rolls over halfway through air frying.
8. Serve with your favorite tomato sauce for dipping.

Recipes

Air Fried Zucchini Fries

Serves 4

2 zucchini squash, trimmed into spears
Salt
Kosher salt, to taste

2 tablespoons olive oil
1/2 cup panko breadcrumbs
2 tablespoons Parmesan herb seasoning

Yogurt Pesto Dip

3 tablespoons plain yogurt

1 tablespoon basil pesto

1. Cut zucchini in half lengthwise. Cut each half into 3 long spears. Cut the spears in half to form zucchini fries.
2. Sprinkle the zucchini fries with salt and place in a colander for at least 10 minutes to 2 hours, to draw out excess moisture.
3. Blot zucchini dry with paper towels; then add to a large mixing bowl.
4. Drizzle olive oil over the zucchini fries and stir until they are all well coated.
5. Add panko breadcrumbs, oil and seasoning to a plate, mix well.
6. Roll the oiled zucchini into the panko, coating all sides and pressing firmly so that the crumbs adhere.
IMPORTANT: Work in batches, do not overcrowd the Air Fryer basket.
7. Air fry at 360°F, until slightly crisp and golden brown, about 10 minutes, turning the spears over halfway through air frying.
8. Transfer zucchini fries to a platter, sprinkle with salt. Combine yogurt and pesto in a small dish. Serve immediately.

Recipes

8 Minute Banana Chocolate Chip Cupcakes

Fresh, moist banana goodness in every bite. Light and sweet, these cup cakes are so easy to make and they bake in 8 just minutes! These sweet bites go anywhere. Grab one with a cup of coffee, kids with a glass of milk. Air fry as many little cakes as you need, then store the remaining batter and air fry fresh cupcakes tomorrow!

Foil cupcake liners	1 ripe banana, mashed
Coconut oil baking spray	1 1/4 cup unsweetened vanilla or plain almond milk
1 (16 oz.) box white cake mix, your favorite brand	1 cup crushed chocolate chip or chocolate sandwich cookies
1 egg white	1/4 cup chocolate chips
1 egg	1/4 cup butterscotch chips
3 tablespoons vegetable oil	

1. Mash the banana in a large bowl. Add the remainder of the ingredients and mix until well blended.
2. Place foil cupcake liners into the frying basket. Generously spray foil cupcake liners with coconut oil. Fill cupcake liners equally, no more than 2/3 full with batter.
3. Air fry at 365°F, until golden, about 8 minutes.
4. Check for doneness. Insert a toothpick in the center of the cupcake; if it comes out clean cupcakes are fully baked. If not, continue to air fry for 1 additional minute if needed.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, se deben tomar siempre precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas. Use guantes de cocina o agarraderas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañados, después de una avería o si se ha dañado de cualquier manera. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
9. No utilizar en exteriores.
10. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una encimera, o toque superficies calientes.
11. No lo coloque sobre o cerca de un hornillo eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
12. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectarlo, gire la perilla del temporizador y la perilla de temperatura a OFF (apagado).

A continuación, desenchúfelo del tomacorriente.

14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
15. Asegúrese de que la bandeja para textura crujiente esté en su lugar antes de agregar alimentos para freír en aire.
16. Asegúrese de que la cesta freidora esté bien bloqueada en el frente de la freidora de aire mientras esta esté en funcionamiento.

ADVERTENCIA: La freidora de aire no funcionará a menos que la cesta freidora esté bien cerrada.

PRECAUCIÓN: Después de freír al aire caliente, se debe tener mucho cuidado al manipular la cesta freidora caliente, la bandeja para textura crujiente y los alimentos cocidos.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ADICIONALES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para prevenir el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene calor por un tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfríen antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras está funcionando o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. El cable de este aparato se debe enchufar solamente a un tomacorriente de 120 voltios de CA.
3. Si este aparato comienza a funcionar incorrectamente, desenchufe de inmediato el cable. No use ni intente reparar el aparato si no funciona correctamente.
4. No deje este aparato sin supervisión mientras está en uso.
5. No sumerja el cable de alimentación en líquidos. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe reemplazarlo comunicándose con Servicio al cliente.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños e infantes para evitar riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
7. Coloque la freidora de aire sobre un área de trabajo plana y resistente al calor.
8. No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y los lados de la freidora de aire con objetos. Evite el vapor que sale de la salida de aire mientras se fríe al aire.
9. Mantenga el aparato a al menos 4 pulgadas de paredes u otros objetos cuando está en funcionamiento.
10. Use siempre el asa de la cesta freidora para quitar la cesta.
11. **ADVERTENCIA:** Después de freír al aire, asegúrese de colocar la cesta freidora sobre una superficie plana y resistente al calor.
12. **ADVERTENCIA:** Llenar por encima del nivel máximo o por debajo del nivel mínimo puede dañar la freidora de aire y podría provocar lesiones personales graves.
13. Nunca mueva una freidora de aire caliente o que contenga alimentos calientes. Deje que se enfríe antes de moverla.
¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire con pantalla táctil para hervir agua.
¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire con pantalla táctil con alimentos para freír en abundante aceite.

Notas sobre el enchufe

Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe solo entrará en un tomacorriente polarizado en un sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Notas sobre el cable

- A. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desconectable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo.
- B. Hay disponibles cables eléctricos desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
- C. Si se utiliza un cable eléctrico desconectable largo o un cable de extensión:
 - 1. La clasificación eléctrica marcada en el cable o extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra;
 - 3. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue de una encimera o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él por accidente

Advertencia sobre acabados

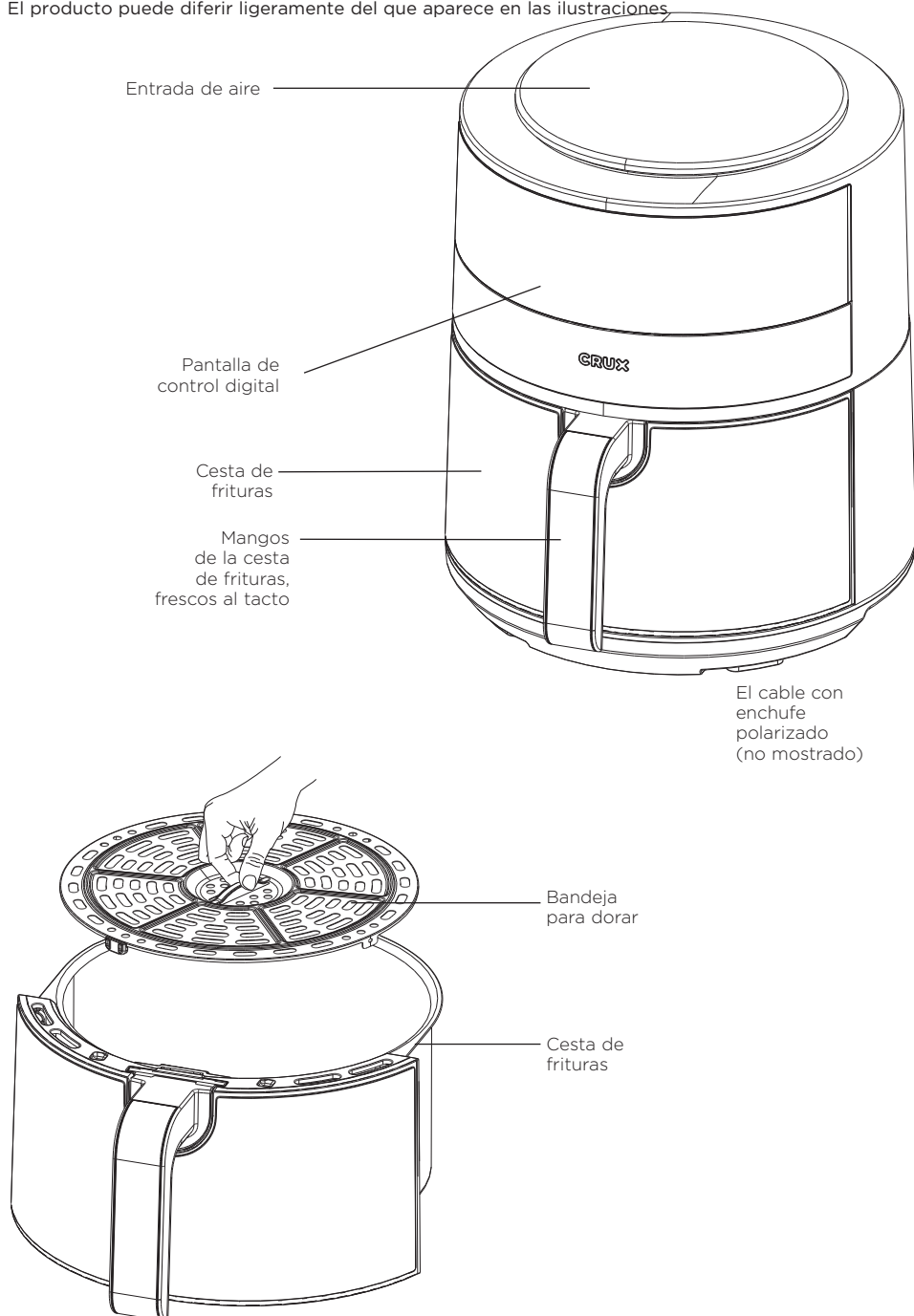
PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado de las encimeras, mesas u otros muebles se dañe, ponga posavasos **NO PLÁSTICOS** o tapetes entre estos y el aparato. No hacerlo puede provocar el oscurecimiento del acabado, provocar desperfectos permanentes o causar la aparición de manchas.

Alimentación eléctrica

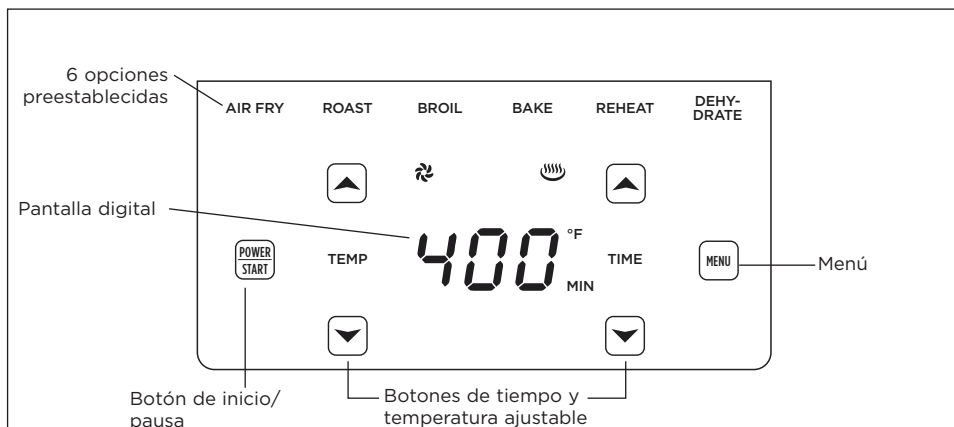
Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros electrodomésticos, es posible que el aparato no funcione correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros al de otros electrodomésticos.

CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE DE 4.6 CUARTOS CON PANTALLA TÁCTIL

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en las ilustraciones.



DETALLES DEL PANEL DE CONTROL



1. Enchufe el cable el tomacorriente de pared; el botón blanco POWER/START comenzará a parpadear.
2. Presione el botón POWER/START . El panel de control se encenderá.
3. Presione el botón MENU y seleccione la opción preestablecida deseada.
4. Una vez que se enciende la opción preestablecida seleccionada, presione el botón POWER/START .

BOTONES DE CONTROL DEL TEMPORIZADOR

Seleccione el control del temporizador o para agregar o restar tiempo de cocción con los símbolos y . Esto le permite agregar o restar tiempo de cocción, un minuto a la vez. Mantener el botón apretado cambiará rápido el tiempo.

BOTONES DEL CONTROL DE TEMPERATURA

Seleccione el control de temperatura o para agregar o restar tiempo de cocción con los símbolos y . Esto le permite agregar o restar la temperatura de cocción de a 5 °F a la vez. Mantener el botón apretado cambiará rápido la temperatura. Rango del control de temperatura: 90 °F – 400 °F.

BOTÓN DE MENÚ DE OPCIONES PREESTABLECIDAS

Seleccionar el botón MENÚ de opciones preestablecidas le permite recorrer por las 6 opciones preestablecidas. Una vez seleccionada, presione el botón POWER/START . NOTA: Puede anular el MENÚ de opciones preestablecidas al aumentar o reducir el TIEMPO o la TEMPERATURA manualmente.

MENÚ DE OPCIONES PREESTABLECIDAS

6 opciones preestablecidas para elegir: Freír al aire, rostizar, asar, recalentar y deshidratar

PANTALLA DIGITAL

Esta pantalla hará seguimiento de la temperatura y del tiempo restante de cocción.

CONTROL AJUSTABLE (TEMPERATURA Y TEMPORIZADOR)

Los símbolos y le permiten agregar o restar temperatura y tiempo de cocción.

AJUSTES DEL PANEL DE CONTROL

Menú	Temp por defecto/°F	Tiempo por defecto/min	Rango de temp/°F	Rango de tiempo/min	Tiempo recomendado para voltear
Freír al aire (Air Fry)	400 °F	20 mins	170 a 400 °F	1-60 mins	Agitar a mitad de camino
Asado (Roast)	400 °F	35 mins	350 a 400 °F	1-60 mins	Volver a mitad de camino
Asar (Broil)	400 °F	10 mins	400 °F	1-30 mins	Volver a mitad de camino
Hornear (Bake)	350 °F	25 mins	170 a 400 °F	1-60 mins	N / A.
Recalentar (Reheat)	250 °F	6 mins	170 a 400 °F	1-60 mins	N / A.
Deshidratar (Dehydrate)	130 °F	8 heures	90 a 170 °F	1-24 hours	N / A.

¡IMPORTANTE! En función del grosor y/o la densidad de los alimentos, podría ser necesario el uso de un termómetro de carne para verificar el progreso de cocción después de expirado el TIEMPO preestablecido.

ANTES DEL PRIMER USO

1. La freidora de aire se envía con la cesta freidora fijada al frente del cuerpo de la freidora de aire. Sujete con firmeza el mango para abrir la cesta freidora; luego quite la cesta de la máquina y colóquela sobre un área de trabajo plana y limpia.
2. Retire todo el material de embalaje y las etiquetas del interior y el exterior de la freidora de aire. Verifique que no haya paquetes debajo y alrededor de la cesta freidora.
3. Lave la cesta freidora y la bandeja para textura crujiente con agua caliente y jabón.
4. NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA. Limpie el cuerpo de la freidora de aire con un paño húmedo. Seque bien todas las piezas.
5. Para garantizar que la bandeja para textura crujiente encaje bien en el compartimento de la cesta freidora, hay 3 puntas de goma fijadas a los lados de la bandeja. Antes de usar, verifique para asegurarse de que las 3 puntas de goma estén en su lugar. Si se separan de la bandeja, solo deslícelas por las pestañas como se muestra.

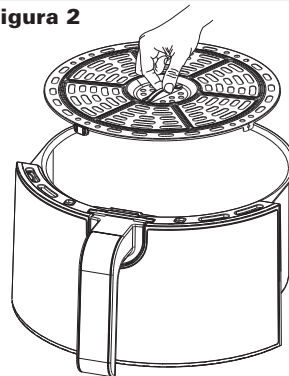
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire para hervir agua

¡ADVERTENCIA! No debe usarse esta freidora de aire con alimentos para freír en abundante aceite

1. Coloque la freidora de aire sobre un área de trabajo plana y resistente al calor, cerca de un tomacorriente.
2. Sujete con firmeza el mango para abrir la cesta freidora; luego quítela de la máquina y colóquela sobre una superficie plana y limpia.
3. Coloque la bandeja para textura crujiente en la base de la cesta freidora.
4. Disponga los alimentos sobre la bandeja para textura crujiente. No llene demasiado la cesta con alimentos. Para garantizar una cocción adecuada y buena circulación de aire, NUNCA llene una cesta freidora a más de 2/3 de la capacidad máxima. Cuando fría al aire verduras frescas, no recomendamos agregar más de 1-1/2 tazas de alimentos a la cesta freidora.
5. Inserte por completo la cesta freidora en el frente de la freidora de aire.
6. Enchufe el cable en un tomacorriente. Oirá un pitido y el botón POWER/START aparecerá sobre un fondo negro.
7. Para comenzar, presione el botón POWER/START.
8. Aparecerá el panel de control de la pantalla táctil.

Figura 2



FUNCIONAMIENTO MANUAL

1. Para ajustar el TIEMPO de freído al aire predeterminado, seleccione ARRIBA y ABAJO y presione  o  en el lado derecho del panel de control para aumentar o reducir el TIEMPO en aumentos de 1 minuto, de 1 a 60 minutos.

Nota: También se puede ajustar el temporizador cuando el tiempo aparece en la pantalla digital

2. Para ajustar la TEMPERATURA de freído al aire predeterminada, seleccione ARRIBA y ABAJO y presione  o  en el lado izquierdo del panel de control para ajustar la TEMPERATURA de 90 °F a 400 °F en aumentos de 5 grados.

Nota: También se puede ajustar la temperatura cuando aparece en la pantalla digital con

3. Cuando el TIEMPO y la TEMPERATURA deseados aparecen en la pantalla digital, presione el botón POWER/START . El tiempo preestablecido comenzará la cuenta atrás después de precalentamiento. La TEMPERATURA y el TIEMPO restante se alternarán en la pantalla digital.

4. Para APAGAR la freidora de aire en cualquier momento, simplemente presione el botón blanco de POWER/START .

NOTA: Para detener el freído al aire de inmediato, jale el compartimento de la cesta freidora del cuerpo en cualquier momento. Cuando se vuelva a colocar el compartimento, continuará el freído al aire.

5. Cuando el TIEMPO restante llegue a 00:00, el botón POWER/START  blanco aparecerá.

6 OPCIONES PREESTABLECIDAS: FREÍR AL AIRE, ROSTIZAR, ASAR, RECALENTAR Y DESHIDRATAR

1. Para seleccionar un programa preestablecido, solo toque MENÚ . Cada vez que presiona MENÚ , el siguiente programa preestablecido parpadeará.

2. Cuando se encienda el ícono del programa preestablecido parpadeará, presione el botón POWER/START .

NOTA: La cantidad, densidad, peso del alimento alterarán el tiempo total de cocción necesario. Recuerde, freír lotes más pequeños reducirá los tiempos de cocción y mejorará la calidad de los alimentos.

IMPORTANTE: Siempre verifique los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO y la TEMPERATURA finales de cocción.

3. Para ajustar el TIEMPO de freído al aire durante el funcionamiento, presione  o  en el lado derecho del panel de control para aumentar o reducir el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 60 minutos. Presione  o  en el lado izquierdo del panel de control para ajustar la TEMPERATURA en incrementos de 5 grados.

TÉCNICA DE FREÍDO AL AIRE

1. Consulte la tabla de freído al aire y/o siga las instrucciones del paquete para ver el TIEMPO y la TEMPERATURA sugeridos.

2. Siempre intente secar los alimentos antes de cocinarlos para facilitar el dorado y evitar exceso de humo.

3. Para garantizar una cocción/dorado uniforme, SIEMPRE abra la el contenedor de la cesta a la mitad del tiempo de cocción y verifique, gire o sacuda los alimentos en la cesta freidora. Algunas recetas pueden requerir que se cepille o rocíe aceite a mitad de la cocción. Ajuste el TIEMPO y la TEMPERATURA de ser necesario.

PRECAUCIÓN: Siempre use guantes de cocina para manipular la cesta caliente de la freidora de aire.

PRECAUCIÓN: El aceite caliente puede juntarse en la base del contenedor. Para evitar riesgo de quemaduras o lesiones personales, o para evitar que el aceite contamine los alimentos freídos al aire, siempre desbloquee y quite la cesta freidora del contenedor antes de vaciarlo. NUNCA invierta el contenedor con la cesta freidora colocada.

4. Deje reposar los alimentos cocinados por 5 a 10 minutos. Quite el contenedor de la máquina y colóquela sobre una superficie plana y resistente al calor. Luego quite la cesta freidora del contenedor.
5. Sacuda los alimentos freídos al aire hacia el área de servir. Regrese pronto la cesta freidora al contenedor y fíjela en su lugar. Siga friendo al aire los lotes siguientes, si los hay.
6. Para evitar el exceso de humo, al cocinar alimentos con mucha grasa, como tocino, alas de pollo o salchichas, puede que sea necesario vaciar la grasa del contenedor de la cesta freidora entre lotes.
7. Para que quede más crujiente, fría al aire lotes pequeños de alimentos empanados frescos. Cree más área de superficie al cortar los alimentos en piezas más pequeñas. Presione el empanado contra los alimentos para ayudar a que se adhiera. Refrigere los alimentos empanados por al menos 30 minutos antes de freírlos.

- Disponga los alimentos empanados en la cesta freidora de modo que los alimentos no se toquen y permitan el flujo de aire en todas las superficies.
- Los aceites rociados funcionan mejor. El aceite se distribuye de manera uniforme y se necesita menos aceite. Los aceites de canola, oliva, palta, coco, semilla de uva, maní o vegetal funcionan bien.
- Desenchufe la freidora de aire cuando no la use.

NOTA PARA FREÍR AL AIRE ALIMENTOS CONGELADOS PREENVASADOS

- Donde los hornos de microondas suelen producir resultados calientes y blandos y los hornos tostadores toman una eternidad, el freído al aire garantiza resultados a velocidad razonable, crujientes y deliciosos!
- Como regla general, en función de los alimentos y la cantidad a cocinar, los TIEMPOS sugeridos de cocción pueden tener que reducirse ligeramente. Siempre verifique los alimentos a mitad del tiempo de cocción para determinar el TIEMPO y la TEMPERATURA finales de cocción.
- Siempre verifique el progreso de la cocción una vez expirado el TIEMPO.

TABLA DE FREÍDO AL AIRE (INCLUYE ELEMENTOS PREESTABLECIDOS DEL MENÚ)

¡ADVERTENCIA! Los tiempos son estimativos y se basan en tamaños y pesos promedio.

SIEMPRE USE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA GARANTIZAR QUE LA CARNE, LAS AVES Y LOS PESCADOS SE COCINEN BIEN ANTES DE SERVIRLOS.

NOTA: Freír lotes más pequeños reducirá los tiempos de cocción y mejorará la calidad de los alimentos. Ajuste las temperaturas y los tiempos del freído al aire según sea necesario de modo que se adapte a su paladar.

NOTA: A menos que los alimentos estén preenvasados y preaceitados, para obtener resultados dorados y crujientes, debe aceitar ligeramente todos los alimentos antes de freírlos al aire.

ALIMENTO	TEMPERATURA	TIEMPO DE FREÍDO AL AIRE	ACCIÓN
Verduras de raíz, 3-4 tazas frescas (asadas)	370 °F	15-20 min	con aceite encima, sacudir 3 veces
Espárragos, 3-4 tazas, tallos delgados frescos	370 °F	7 - 9 min	con aceite rociado, sacudir 2 veces
Ejotes, guisantes dulces, 3-4 tazas frescas	370 °F	7 - 9 min	con aceite rociado, sacudir 1 vez
Brócoli, 4 tazas frescas (asadas)	370 °F	5 - 7 min	con aceite rociado, sacudir 3 vez
Coles de Bruselas, cortadas a la mitad, 3-4 tazas frescas	370 °F	8 - 10 min	con aceite rociado, sacudir 2 veces
Zapallo anco, con semillas, Trozos de 1/2 pulgada, 3-4 tazas frescas	370 °F	15 min	con aceite rociado, sacudir 3 vez
Hinojo, fresco, picado, 3-4 tazas frescas	370 °F	7 - 9 min	con aceite rociado, sacudir 2 veces
Camote frito (fresco, cortado a mano, de 1/8 a 1/4 de pulgada de grosor)	400 °F	13 - 15 min	con aceite rociado, sacudir 3 vez
Papas fritas, papas Idaho, 2-3 (frescas, cortadas a mano, de 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor) (congeladas, de 1/4 a 1/3 de pulgada de grosor)	400 °F	12 min	con aceite rociado, sacudir 3 vez
Carne, asado, chuletas	360 °F	25 min	con aceite aplicado o rociado, agregar sazón, voltear probar cocción

Entrecot , (2) 1.25 lb, 1-1/2 pulgada de grosor, temperatura ambiente. intermedio rojo intermedio bien cocido	400 °F 400 °F 400 °F	Precalentar por 6 min Precalentar por 10 min Precalentar por 14 min	con aceite aplicado o rociado, agregar sazón, voltear y probar cocción, 15 minutos de reposo - verificar a los 12 minutos, 15 minutos de reposo
Hamburguesas , 1/3 lb (hasta 4), intermedias - cocidas	350°F	Precalentar 3-6 min	con aceite rociado, agregar sazón, voltear y probar cocción
Alas de pollo , (2) 3 lb (frescas/descongeladas)	360°F	20 min	con aceite rociado, sacudir 2 veces probar cocción
Dedos/tiras de pollo , sin hueso	360°F	18 - 20 min	con aceite rociado, sacudir 1 vez
Presas de pollo , con hueso	360°F	20 - 30 min	con aceite rociado, voltear y probar cocción
Filé de pescado (fresco, descongelado, rebozado)	400 °F	10 min	con aceite rociado, voltear y probar cocción
Camarón (descongelado, rebozado), 1-2 lb	320 °F	8 min	con aceite rociado, voltear, sacudir

TENGA EN CUENTA:

La USDA recomienda que las carnes como res y cordero, etc. se cocinen a una temperatura interna de 145 °F/63 °C. El cerdo se debe cocinar a una temperatura interna de 160 °F/71 °C y las aves se deben cocinar a una temperatura interna de 170 °F/77 °C - 180 °F/82 °C para garantizar que se mueran las bacterias perjudiciales. Cuando recaliente productos de carne/ave, también se deben cocinar a temperaturas internas de 165 °F/74 °C.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este aparato apenas necesita mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. Cualquier servicio en el que la unidad deba desarmarse, con la excepción de la limpieza, debe realizarlo un técnico de reparación de aparatos eléctricos calificado.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA! Espere a que la freidora de aire se enfríe por completo antes de limpiarla.

1. Desenchufe la freidora de aire. Quite la cesta freidora. Asegúrese de que la cesta freidora y la bandeja para textura crujiente se hayan enfriado por completo antes de limpiarlas. Use el orificio central de la bandeja para textura crujiente para levantarla y sacarla de la cesta freidora.
2. Lave la cesta freidora y la bandeja para textura crujiente con agua caliente y jabón. No use utensilios de cocina metálicos, limpiadores abrasivos o productos de limpieza ya que estos pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
IMPORTANTE: Después de limpiar, siempre verifique para asegurarse de que las 3 puntas de goma estén bien sujetadas a las 3 pestañas en la bandeja para textura crujiente.
3. La cesta freidora y la bandeja para textura crujiente son aptas para lavavajillas. Para obtener mejores resultados, coloque en la parte superior del lavavajillas.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que la freidora de aire esté desenchufada y de que todas las piezas estén limpias antes de guardarla.
2. Nunca guarde la freidora de aire si está caliente o húmeda.
3. Guarde la freidora de aire en su caja o en un lugar limpio y seco.

Recetas

Pollo al Za'atar y al limón con berenjena y zucchini

Za'atar es una mezcla especia popular de Medio Oriente que data de tiempos antiguos. Hemos envuelto el pollo con esta mezcla aromática de tomillo, zumaque, orégano salvaje y semillas de sésamo tostadas. El limón fresco agrega notas cítricas húmedas.

La freidora de aire es la herramienta perfecta para preparar pollo húmedo, exquisito y tostado, la cesta freidora permite que las gotas (sabor líquido) penetre las verduras y resbale al compartimento fácil de limpiar.

6 porciones

1 pollo entero (3 1/2 - 4 1/2 lb)	1 berenjena china
1 limón, con cáscara rallada y cortado en 2	1 zucchini
1 cucharaditas de sal, dividida	1 taza de za'atar

1. Quite los interiores del pollo.
2. Enjuague el pollo por dentro y por fuera. Corte el exceso de grasa y use toallas de papel para secarlo. Inserte sus manos dentro de la piel del pollo para que se suelte de la carne. Use un cuchillo filoso de mondar para perforar todas las bolsas de grasa. Haga de 3 a 4 cortes sobre la columna del pollo para quitar más grasa.
3. Cubra bastante el pollo por dentro y por fuera con za'atar. Coloque bastante za'atar debajo de la piel del pollo. Estruje las mitades del limón sobre el pollo, vuelva a estrujar y colóquelas dentro de la cavidad del pollo.
4. Guarde las puntas de las alas debajo del cuerpo del pollo. Para garantizar que la piel quede crujiente, refrigere el pollo sin cubrirlo por 30 minutos antes de freirlo al aire.
5. Pele la berenjena y el zucchini, corte en discos y luego úselos para cubrir la parte inferior de la cesta de la freidora de aire. Apoye el pollo, con la pechuga hacia abajo, sobre la cama de verduras.
6. Fría al aire a 360 °F.
7. Voltee el pollo, con la pechuga hacia arriba. Rocíe la cáscara de limón sobre la pechuga del pollo.
8. Siga friendo al aire a 365 °F por 25 minutos o hasta que los jugos estén transparentes cuando corta entre una pata o muslo, o cuando el termómetro de carne insertado en la parte más gruesa haya alcanzado los 170 °F/77 °C-180 °F/82 °C.
9. Lleve el pollo y las verduras a una bandeja y cúbralos con papel aluminio por unos 20 minutos. Corte el pollo y sírvalo con las verduras.

Recetas

Flor de cebolla freída al aire

Cubra la cebolla con papel aluminio
3/4 de taza de harina de arroz
1 cebolla Vidalia dulce grande
3/4 de taza de pan rallado con sazón italiana
3 cucharaditas de aceite de oliva

4 cucharadas de mezcla
de sazón de cajún, divididas
2 cucharadas de yogur
1 cucharada de agua
2 huevos grandes

1. Estación de empanado con 3 tazones: Mezcle el pan rallado con aceite de oliva, 2 cucharadas de sazón de cajún.
2. En un tazón pequeño, mezcle 2 cucharadas de sazón de cajún con la harina.
3. En otro tazón, bata el yogur, el agua y los huevos.
4. Cree la flor. Pele la cebolla y corte la parte superior. Coloque el corte boca abajo en una tabla de cortar.
5. A partir de 1/2 pulgada desde la raíz, corte hacia abajo por completo hasta la tabla de cortar. Repita para hacer 4 cortes espaciados de manera uniforme alrededor de la cebolla.
6. Siga rebanando entre cada sección hasta que haya 8 cortes en total.
7. Coloque la cebolla rebanada en un baño de agua helada por al menos 2 horas o durante toda la noche. Quite del agua y golpéela suave para secarla. Abra la cebolla para que queden expuestos los pétalos.
8. Coloque la cebolla en un tazón grande. Rocíe la cebolla con abundante mezcla de harina. Asegúrese de entrar entre todos los pétalos. Ponga la cebolla boca abajo para quitar el exceso de harina.
9. Con un cucharón, vierta la mezcla de huevo en cada hueco. Levante la cebolla y gírela para asegurarse de que se caiga el exceso de huevo.
10. Rocíe la cebolla con una gran cantidad de mezcla de pan rallado. Presione el pan rallado entre cada pétalo.
11. Coloque la flor de cebolla empanada en la cesta freidora.
12. Cubra y envuelva la parte superior de la cebolla con papel aluminio.
13. Fría al aire a 360 °F por 20 minutos.
14. Verifique la cocción de la cebolla.
15. Quite el papel aluminio. Aumente la TEMPERATURA a 400 °F y siga friendo al aire por otros 5 minutos hasta que esté tostado y crujiente.

Recetas

Coliflor freído al aire de la esposa del general Tso

Si el general Tso hubiera tenido una esposa, ella habría tenido una freidora de aire y seguramente habría freído al aire este plato exquisito.

1 cabeza de coliflor (4 tazas)	4 a 6 chiles rojos deshidratados con
2 cucharadas de aceite de canola	semillas

Salsa

2 cucharadas sin sazonar de vinagre de arroz	necesario
2 cucharaditas de aceite de sésamo	2 cucharadas de jengibre rallado
1/4 de taza de salsa de ostras	2 dientes de ajo, rallados
2 cucharadas de agua, o más si es	

Guarnición

Arroz integral	Semillas de sésamo tostadas
----------------	-----------------------------

1. Combine todos los ingredientes en un tazón grande. Corte la coliflor en floretes y échelos al tazón. Agregue los chiles. Cubra bien los floretes y agréguelos a la cesta de la freidora de aire.
2. Fría al aire por 12 a 14 minutos a 365 °F, sacuda a mitad del proceso.

Recetas

Rollos de pizza picantes freídos al aire

Estos rollos de pizza , bocados crujientes y picantes de bondad, en una salsa sabrosa de tomate, serán el éxito de cualquier fiesta o reunión. Una forma ideal de usar los restos; las posibilidades son ilimitadas.

Aceite de oliva en aerosol	1/2 lb de setas, rebanadas
2 salchichas italianas picantes sin piel	Envoltorios de won ton
2 tazas de queso mozzarella rallado o cualquier queso de preferencia	Salsa de espagueti cremosa de tomate, para remojar
4 morrones de jalapeño, con semillas, sin tallos y cortados	1 huevo, batido para sellar los rollos

1. Cocine la salchicha italiana, las setas y el morrón en la cesta freidora.
2. Fría al aire a 400 °F, revolviendo cada 5 minutos por 10-15 minutos hasta que esté todo bien dorado.
3. Lleve las salchichas y las verduras a un plato con toallas de papel. Cuando ya las pueda tocar, parta las salchichas cocidas en trozos pequeños. Combine las salchichas, las setas y los morrones en un tazón pequeño.
4. Coloque un envoltorio de won ton en la superficie de trabajo. En la porción inferior del envoltorio, forme una línea de ingredientes: mezcla de salchicha cubierta con bastante queso.
5. Enrolle una vez y luego pliegue los lados. Siga enrollando hasta que se forme el rollo de pizza. Aplique con cepillo una pequeña cantidad de mezcla de huevo en el extremo del envoltorio para sellarlo. Repita hasta que la cesta freidora esté llena.
6. Coloque los rollos de pizza ensamblados con la unión hacia abajo en la cesta de la freidora de aire. Rocíe con aceite de oliva.
7. Fría al aire a 370 °F por 8 a 10 minutos. Gire los rollos de pizza a mitad del freído al aire.
8. Sirva con su salsa de tomate favorita para remojar.

Recetas

Zucchini freído al aire

4 porciones

2 zucchini, cortados en tiras

Sal

Sal kosher, a gusto

2 cucharadas de aceite de oliva

1/2 de taza de pan rallado panko

2 cucharadas de sazón de hierbas y
parmesano

Salsa de pesto y yogur

3 cucharadas de yogur

1 cucharada de peso de albahaca

1. Corte el zucchini a la mitad a lo largo. Corte cada mitad en 3 tiras largas. Corte las tiras a la mitad.
2. Rocíe el zucchini con sal y colóquelo en un colador por al menos 10 minutos hasta 2 horas, para quitar el exceso de humedad.
3. Seque el zucchini con toallas de papel; luego llévelo a un tazón grande.
4. Bañe con aceite de oliva y mezcle hasta que las tiras estén bien cubiertas.
5. Agregue pan rallado panko, aceite y sazón al plato, y mezcle bien.
6. Enrolle el zucchini aceitado con panko, cubriendo todos los lados y presionando con firmeza para que las migas de adhieran.
IMPORTANTE: Trabaje en lotes, no llene de más la cesta de la freidora de aire.
7. Fría al aire a 360 °F, hasta que estén apenas crujientes y doradas, por unos 10 minutos, y gírelas a mitad del freído al aire.
8. Lleve las tiras de zucchini a una bandeja y rocíelas con sal. Combine el yogur y el pesto en un plato pequeño. Sirva de inmediato.

Recetas

Cupcakes de chips de chocolate y banana en 8 minutos

Banana húmeda y fresca deliciosa en cada bocado. ¡Estos cupcakes, ligeros y dulces, son muy fáciles de hacer y están listos en solo 8 minutos! Estas delicias dulces sirven en cualquier lado. Coma uno con una taza de café; los niños con un vaso de leche. ¡Fría al aire todos los que necesite y luego almacene la masa restante para preparar otros mañana!

Moldes de cupcake	1 1/4 de taza de vainilla sin endulzar o
Aerosol de aceite de coco para hornear	leche de almendras
1 caja (16 oz) de mezcla de torta blanca, de su marca favorita	1 taza de chips de chocolate o galletas de sandwich de chocolate molidos
1 clara de huevo	1/4 de taza de chips de chocolate
1 huevo	1/4 de taza de dulce de azúcar y
3 cucharadas de aceite vegetal	mantequilla
1 banana madura, hecha puré	

1. Haga puré la banana en un tazón grande. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
2. Coloque los moldes de cupcake en la cesta freidora. Rocíe los moldes de cupcake con bastante aceite de coco. Llene los moldes de cupcake por igual, no más de 2/3 con masa.
3. Fría al aire a 365 °F hasta que se doren, unos 8 minutos.
4. Verifique la cocción. Inserte un mondadientes en el centro del cupcake; si sale limpio, los cupcakes están bien horneados. De lo contrario, siga friendo al aire por 1 minuto más de ser necesario.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, dont les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant son utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
5. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Débranchez la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
7. Ne faites pas fonctionner l'appareil si son cordon ou sa fiche est endommagé(e) ou encore s'il a fonctionné incorrectement ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez-le à un technicien qualifié pour évaluation, réparation ou réglage électrique/mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil risque de provoquer des blessures.
9. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
10. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placez sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou une plaque électrique chaud(e), ou dans un four chauffé.
12. Usez d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher l'appareil, mettez le cadran de la minuterie et celui de la température sur OFF. Retirez ensuite la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Assurez-vous que le plateau de cuisson est en place avant d'ajouter les aliments à faire frire à l'air chaud.
16. Assurez-vous que le panier à friture est bien verrouillé à l'avant de la friteuse, lorsque celle-ci est en marche.

AVERTISSEMENT : La friteuse ne fonctionnera pas si le panier à friture n'est pas bien enclenché.

ATTENTION : Après une friture à l'air chaud, il faut être extrêmement prudent dans la manipulation du panier à friture chaud, du plateau à cuisson et des aliments cuits.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

ATTENTION SURFACES CHAUDES : Cet appareil génère de la chaleur et de la vapeur qui s'échappe pendant qu'il fonctionne. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlure, d'incendie ou encore d'autres blessures corporelles ou dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et le reste pendant un certain temps après sa mise hors tension. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne posez rien sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou est chaud.

1. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
2. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant de 120 V c.a.
3. Si cet appareil présente une défaillance pendant son utilisation, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser ou tenter de réparer l'appareil défectueux.
4. Ne laissez pas cet appareil sans surveillance pendant son utilisation.
5. Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé en contactant le service à la clientèle.
6. Conservez le cordon hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter les risques de choc électrique et d'étouffement.
7. Placez la friteuse à air sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur.
8. N'obstruez pas la sortie d'air ou les entrées d'air à l'arrière et sur les côtés de la friteuse. Évitez de laisser s'échapper de la vapeur par la sortie d'air pendant la friture à l'air chaud.
9. Tenez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets pendant son fonctionnement.
10. Utilisez toujours la poignée du panier à friture pour retirer le panier à friture.
11. **AVERTISSEMENT :** Après la friture à l'air chaud, veillez à placer le panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur.
12. **AVERTISSEMENT :** un remplissage insuffisant ou excessif du panier à friture peut endommager la friteuse et entraîner des blessures graves.
13. Ne déplacez jamais une friteuse à air qui est encore chaude ou qui contient des aliments chauds. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.
ATTENTION! Cette friteuse à air à écran tactile ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.
ATTENTION! Cette friteuse à écran tactile ne doit jamais être utilisée pour faire frire des aliments dans l'huile.

Remarques sur la fiche

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche peut uniquement être insérée d'un seul sens, dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez son sens. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

Notes sur le cordon d'alimentation

- A. Un cordon d'alimentation court (ou cordon d'alimentation détachable) est fourni afin de réduire le risque qu'il s'emmêle ou qu'il s'entrecroise avec un cordon plus long.
- B. Des cordons d'alimentation ou des rallonges électriques plus longs et détachables sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence.
- C. Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge est utilisé :
 - 1. La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil;
 - 2. Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être un cordon à 3 fils de type mis à la terre;
 - 3. Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ce qu'il ne passe pas par-dessus le comptoir ou le dessus de table, où il pourrait être tiré par des enfants ou sur lequel on pourrait trébucher involontairement.

Avertissement concernant les plastifiants

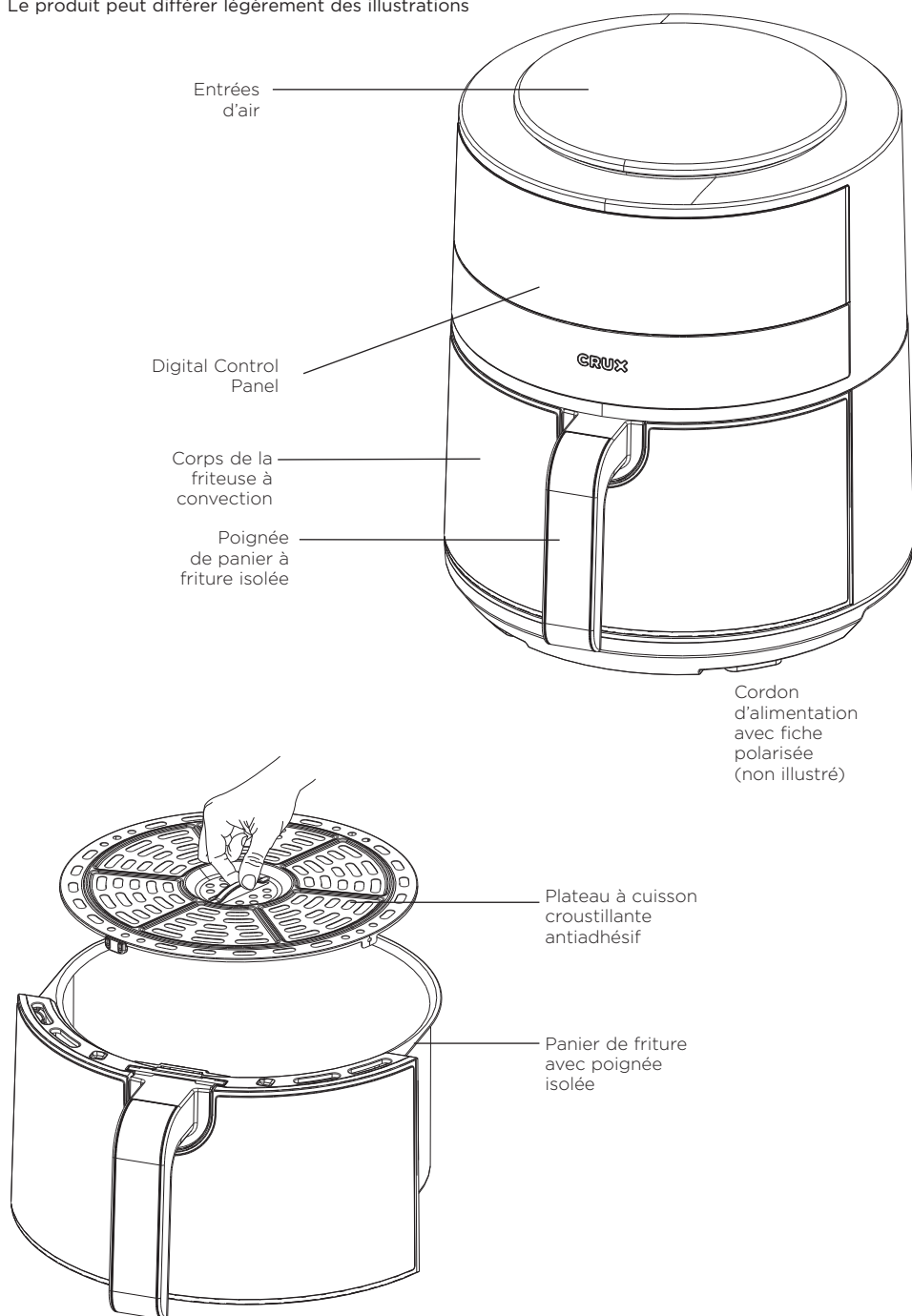
ATTENTION : Pour éviter que les plastifiants ne se collent à la finition du comptoir, du dessus de table ou d'autres meubles, placez des sous-verres ou des tapis qui ne sont PAS EN PLASTIQUE entre l'appareil et la surface à protéger. Si vous ne le faites pas, la finition peut s'assombrir; des taches permanentes peuvent apparaître.

Alimentation électrique

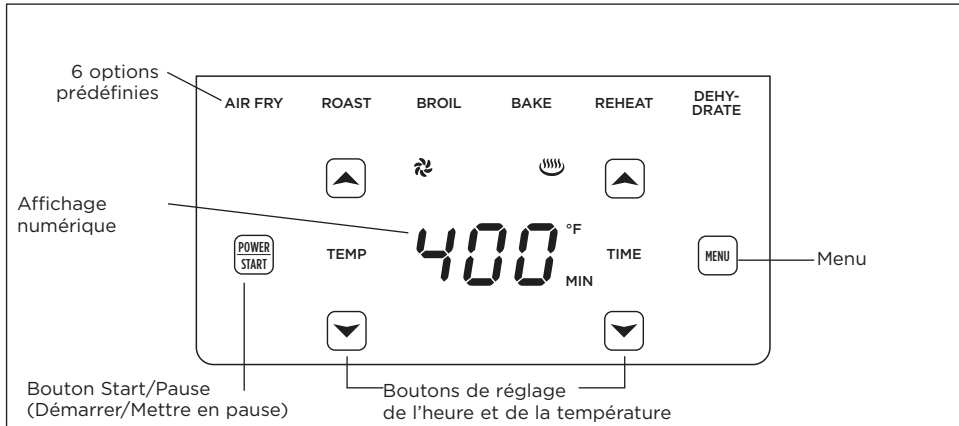
Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils électriques, votre appareil risque de ne pas bien fonctionner. Il est préférable de le faire fonctionner sur un circuit électrique séparé des autres appareils.

DÉCOUVREZ VOTRE FRITEUSE À AIR CHAUD 4,6 PINTES AVEC ÉCRAN TACTILE

Le produit peut différer légèrement des illustrations



DÉTAILS DU PANNEAU DE CONTRÔLE



1. Branchez le cordon dans la prise murale, le bouton blanc POWER/START (ALIMENTATION/ DÉMARRAGE) se met à clignoter.
2. Appuyez sur la touche POWER/START . Le panneau de contrôle s'allume.
3. Appuyez sur la touche MENU et sélectionnez l'option de préréglage souhaitée.
4. Une fois que l'option préréglée sélectionnée s'allume, appuyez sur la touche POWER/START .

BOUTONS DE CONTRÔLE DE LA MINUTERIE

Sélectionner le contrôle de la minuterie ou ou ajouter/diminuer le temps de cuisson en utilisant les symboles ou . Cela vous permet d'ajouter ou de diminuer le temps de cuisson, une minute à la fois. Maintenir le bouton enfoncé permet de changer rapidement l'heure.

BOUTON DE PRÉRÉGLAGE DU MENU

Sélectionner le contrôle de la température ou ou augmenter/diminuer la température en utilisant les symboles ou . Cela vous permet d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5 °F à la fois. Maintenir le bouton enfoncé permet de changer rapidement l'heure. Gamme de contrôle de la température : 90 °F à 400 °F (32.2 °C à 200 °C).

BOUTON DE PRÉRÉGLAGE DU MENU

Sélectionner la touche prédéfinie MENU vous permet de faire défiler les 6 options de menu prédéfinies. Une fois sélectionnée, appuyez sur la touche POWER/START .

REMARQUE : Vous pouvez outrepasser les préréglages du MENU en augmentant ou en diminuant manuellement le TEMPS et la TEMPÉRATURE.

CHOIX PRÉÉTABLIS DU MENU

6 présélections à choisir : Faire frire à l'air chaud, rôtir, griller, cuire, réchauffer et déshydrater

AFFICHAGE NUMÉRIQUE

Cet affichage permet de suivre la température et le temps de cuisson restant.

CONTRÔLE AJUSTABLE (TEMPÉRATURE ET MINUTERIE)

Les symboles et vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température et le temps de cuisson

PARAMÈTRES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Menu	Temp/F par défaut	Temps par défaut/min	Plage de températures/F	Période/minutes	Recommander le moment de tourner les aliments
Frire à l'air (Air Fry)	400 °F	20 mins	170 à 400 °F	1-60 mins	Secouer à moitié
Rôtir (Roast)	400 °F	35 mins	350 à 400 °F	1-60 mins	Retourner à mi-chemin
Griller (Broil)	400 °F	10 mins	400 °F	1-30 mins	Retourner à mi-chemin
Cuire au four (Bake)	350 °F	25 mins	170 à 400 °F	1-60 mins	S. O.
Réchauffer (Reheat)	250 °F	6 mins	170 à 400 °F	1-60 mins	S. O.
Déshydrater (Dehydrate)	130 °F	8 heures	90 à 170 °F	1-24 hours	S. O.

IMPORTANT! Selon l'épaisseur ou la densité des aliments, il peut être nécessaire d'utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la progression de la cuisson à la fin du TEMPS prédéfini.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Votre friteuse à air chaud est expédiée avec le panier à friture verrouillé à l'avant de la friteuse. Saisissez fermement la poignée pour ouvrir le panier à friture; puis retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface de travail plane et propre.
2. Retirez tout le matériel d'emballage ainsi que les étiquettes de l'intérieur et de l'extérieur de la friteuse à air chaud. Vérifiez qu'il n'y a pas d'emballage en dessous et autour du panier à friture.
3. Lavez le panier à friture et le plateau à cuisson à l'eau chaude savonneuse.
4. NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE À AIR DANS L'EAU. Essuyer la friteuse à air avec un chiffon humide. Séchez bien l'ensemble de l'appareil.
5. Pour que le plateau à cuisson s'insère bien dans le tiroir du panier à friture, trois embouts en caoutchouc sont fixés sur les côtés du plateau. Avant de l'utiliser, vérifiez que les trois embouts en caoutchouc sont bien en place. S'ils sont séparés du plateau, il suffit de les faire glisser sur les onglets comme indiqué.

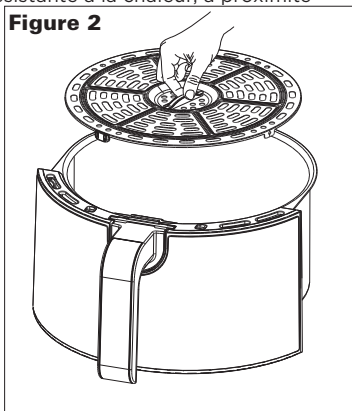
MODE D'EMPLOI

ATTENTION! Cette friteuse à air chaud à écran tactile ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

ATTENTION! Cette friteuse à air chaud ne doit jamais être utilisée pour faire frire des aliments dans l'huile.

1. Placez la friteuse à air sur une surface de travail plane et résistante à la chaleur, à proximité d'une prise électrique.
2. Saisissez fermement la poignée pour ouvrir le panier à friture; puis retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface de travail plane et propre.
3. Placez le plateau à cuisson dans le fond du panier à friture.

Figure 2



4. Disposez les aliments sur le plateau à cuisson. Ne pas trop remplir le panier à friture de nourriture. Pour assurer une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS un panier à friture à plus de 2/3 de sa capacité. Lorsque vous faites frire des légumes frais à l'air chaud, nous vous recommandons de ne pas ajouter plus d'une tasse et demie de nourriture dans le panier à friture.
5. Insérez complètement le panier à friture dans l'avant de la friteuse.
6. Débranchez le cordon de la prise murale. Un bip sonore retentit et le bouton POWER/START apparaît sur un fond noir.
7. Pour commencer, appuyez sur la touche POWER/START.
8. Le panneau de contrôle de l'écran tactile s'affiche.

FONCTIONNEMENT MANUEL

1. Pour régler la durée de friture par défaut, sélectionnez UP (haut) et DOWN (bas), appuyez sur les boutons  ou  sur le côté droit du panneau de contrôle pour augmenter ou diminuer le TEMPS par intervalles d'une minute, de 1 à 60 minutes.
Remarque : La minuterie peut également être ajustée lorsque le temps s'affiche sur l'affichage numérique
2. Pour régler la TEMPÉRATURE de friture par défaut, sélectionnez UP et DOWN, appuyez sur les boutons  ou  sur le côté gauche du panneau de commande pour régler la TEMPÉRATURE à partir de 90 °F à 400 °F, par intervalles de 5 degrés.
Remarque : La température peut également être ajustée lorsque la température s'affiche sur l'écran numérique en utilisant
3. Lorsque l'HEURE et la TEMPERATURE souhaitées apparaissent sur l'écran numérique, appuyez sur la touche POWER/START . La DURÉE prééglée commencera le compte à rebours après le préchauffage. La TEMPÉRATURE ET LA DURÉE restantes s'alternent sur l'affichage numérique.
4. Pour éteindre la friteuse à air chaud à tout moment, il suffit d'appuyer sur le bouton blanc POWER/START .

REMARQUE : Pour arrêter immédiatement la friture à l'air chaud, tirez le tiroir du panier à friture hors de l'appareil. Lorsque le tiroir est replacé, la friture à l'air chaud reprend.

5. Lorsque le temps restant atteint 00:00, le bouton blanc POWER/START  apparaît.

6 OPTIONS PRÉDÉFINIES : FRIRE À L'AIR CHAUD, RÔTIR, GRILLER, CUIRE, RÉCHAUFFER ET DÉSHYDRATER

1. Pour sélectionner une option prédéfinie, il suffit d'appuyer sur MENU . Chaque fois que vous appuyez sur MENU , l'option prééglée suivante clignotera.
2. Lorsque l'icône de l'option prééglée souhaitée clignotera, appuyez sur la touche POWER/START .
REMARQUE : La quantité, la densité et le poids des aliments modifieront le temps total de cuisson nécessaire.
N'oubliez pas que la friture de petits lots permet de réduire le temps de cuisson et d'améliorer la qualité des aliments.
IMPORTANT : Toujours vérifier les aliments à mi-cuisson pour déterminer la DURÉE ET LA TEMPÉRATURE de cuisson finales.
3. Pour régler la DURÉE de friture à l'air en cours de fonctionnement, appuyez sur les touches  or  du côté droit du panneau de commande pour faire avancer ou reculer le temps par intervalles d'une minute jusqu'à 60 minutes maximum. Appuyez sur les touches  or  du côté gauche du panneau de commande pour régler la TEMPÉRATURE par intervalles de 5 degrés.

TECHNIQUES DE FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Veuillez consulter le tableau des fritures à l'air ou suivre les instructions figurant sur l'emballage pour connaître la DURÉE et la TEMPÉRATURE suggérées.
2. Séchez toujours les aliments avec un essuie-tout avant de les faire cuire pour les faire brunir et éviter l'excès de fumée.
3. Pour assurer une cuisson/grillage uniforme, ouvrez TOUJOURS le tiroir du panier à mi-cuisson et vérifiez, retournez ou secouez les aliments dans le panier à friture. Certaines recettes peuvent nécessiter de badigeonner ou de vaporiser de l'huile à mi-cuisson. Ajustez la DURÉE ou la TEMPÉRATURE si nécessaire.
ATTENTION : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le panier de la friteuse à air chaud.

ATTENTION : De l'huile chaude peut s'accumuler au fond du tiroir. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure et pour éviter que l'huile ne contamine les aliments frits à l'air chaud, il faut toujours déverrouiller et retirer le panier à friture du tiroir avant de le vider. Ne retournez JAMAIS le tiroir avec le panier à friture attaché.

4. Laissez reposer les aliments cuits pendant 5 à 10 minutes. Retirez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface plane et résistante à la chaleur. Ensuite, retirez le panier à friture du tiroir.
5. Secouez les aliments frits à l'air sur la zone de service. Remettez rapidement le panier à friture dans le tiroir et verrouillez-le en place. Continuez à faire frire à l'air les lots suivants, le cas échéant.
6. Pour éviter l'excès de fumée, lors de la cuisson d'aliments naturellement riches en graisses, comme le bacon, les ailes de poulet ou les saucisses, il peut être nécessaire de vider la graisse du tiroir du panier à friture entre les lots.
7. Pour des résultats plus croustillants, faites frire à l'air chaud de petits lots d'aliments fraîchement panés. Optimisez la surface de cuisson en coupant la nourriture en plus petits morceaux. Pressez la panure sur la nourriture pour l'aider à adhérer. Réfrigérez les aliments panés pendant au moins 30 minutes avant de les faire frire.
8. Disposez les aliments panés dans le panier à friture de manière à ce que les aliments ne se touchent pas pour permettre la circulation de l'air sur toutes les surfaces.
9. Les huiles en vaporisateur sont les plus efficaces. L'huile est distribuée uniformément et vous en utilisez moins. L'huile de canola, d'olive, d'avocat, de noix de coco, de pépin de raisin, d'arachide ou végétale fonctionnent bien.
10. Débranchez la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée.

REMARQUES SUR LA FRITURE À L'AIR CHAUD D'ALIMENTS CONGELÉS PRÉEMBALLÉS

1. Alors que les fours à micro-ondes produisent souvent des aliments chauds et mous et que les fours grille-pain prennent une éternité à cuire, la friture à l'air assure des résultats rapides, croustillants et délicieux!
2. En règle générale, en fonction de la nourriture et de la quantité à cuire, il peut être nécessaire de réduire légèrement les TEMPS de cuisson suggérés. Toujours vérifier les aliments à mi-cuisson pour déterminer la DURÉE ET LA TEMPÉRATURE finales.
3. Vérifiez toujours la progression de la cuisson lorsque le TEMPS est écoulé.

TABLEAU DES FRITURES À L'AIR (COMPREND DES ÉLÉMENTS DE MENU PRÉDÉFINIS)

ATTENTION! Les temps sont estimés et basés sur des tailles et des poids moyens.

UTILISEZ TOUJOURS UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR VOUS ASSURER QUE LA VIANDE, LA VOLAILLE ET LE POISSON SONT BIEN CUITS AVANT DE LES SERVIR.

N'oubliez pas que la friture de petits lots permet de réduire le temps de cuisson et d'améliorer la qualité des aliments. Ajustez les températures et les durées de friture à l'air chaud selon vos goûts.

REMARQUE : À moins que les aliments ne soient préemballés et pré-huilés, pour obtenir un résultat bruni et croustillant, tous les aliments doivent être légèrement huilés avant d'être cuits à l'air.

ALIMENT	TEMP	DURÉE DE FRITURE À L'AIR	ACTION
Légumes-racines, 3 à 4 tasses de légumes frais (rôtis)	370 °F	15 minutes	mélanger avec de l'huile, agiter 3x
Asperges, 3 à 4 tasses, tiges fines et fraîches	370 °F	7 à 9 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 2x
Haricots verts, pois mange-tout, 3 à 4 tasses de légumes frais	370 °F	7 à 9 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 1x
Brocoli, - 4 tasses de légumes frais (rôtis)	370 °F	5 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 3x
Choux de Bruxelles, coupé en deux, 3 à 4 tasses de légumes frais	370°F	8 - 10 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 2x
Courge musquée, épépinée, Morceaux de 1/2 pouce, 3 à 4 tasses de légumes frais	370 °F	15 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 3x

Fenouil, frais, haché, 3 à 4 tasses de légumes frais	370 °F	7 à 9 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 2x
Frites de patate douce, (frais, coupés à la main, de 1/8 à 1/4 de pouce d'épaisseur)	400 °F	13 à 15 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 3x
Frites, pommes de terre de l'Idaho, 2 à 3 (frais, coupé à la main, épaisseur de 1/4 à 1/3 pouce) (congelé, épaisseur de 1/4 à 1/3 pouce)	400 °F	12 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 3x
Viande, rôti, côtelettes	360 °F	25 minutes	badigeonner ou vaporiser avec de l'huile, ajouter de l'assaisonnement, retourner vérifier si les aliments sont cuits
Steaks de faux-filet, (2) 1,25 lb, 1 à 2 pouce d'épaisseur, à température ambiante. mi-saignant moyen bien cuit	400°F 400°F 400°F	Préchauffage +6 min Préchauffage +10 min Préchauffage +14 min	badigeonner ou vaporiser avec de l'huile, ajouter l'assaisonnement, vérifier la cuisson, laisser reposer 15 minutes - vérifier à 12 minutes, laisser reposer 15 minutes
Hamburgers, 1/3 lb (jusqu'à 4), saignant - bien cuit	350 °F	Préchauffage + 3 à 6 minutes	vaporiser de l'huile, ajouter de l'assaisonnement, vérifier la cuisson
Ailes de poulet, 2 à 3 livres (frais/décongelé)	360 °F	20 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 2x vérifier si les aliments sont cuits
Doigts de poulet, sans os	360 °F	18 à 20 minutes	vaporiser avec de l'huile, agiter 1x
Morceaux de poulet, avec os	360 °F	20 à 30 minutes	vaporiser d'huile, vérifier la cuisson
Filet de poisson (frais, décongelés, panés)	400 °F	10 minutes	vaporiser d'huile, vérifier la cuisson
Crevettes (décongelées, panées), 1 à 2 livres	320 °F	8 minutes	vaporiser d'huile, retourner, agiter

VEUILLEZ NOTER :

L'USDA recommande que les viandes telles que le bœuf et l'agneau, etc. soient cuites 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 que toutes les bactéries nocives ont été tuées. Lorsque vous réchauffez des produits à base de viande ou de volaille, vous devez également les cuire à une température interne de 165 °F/74 °C.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

Cet appareil nécessite peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation nécessitant un démontage autre que le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

ATTENTION! Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la nettoyer.

1. Débranchez la friteuse. Retirez le panier à friture. Assurez-vous que le panier à friture et le plateau à cuisson ont complètement refroidi avant de les nettoyer. Utilisez le trou central du plateau à cuisson pour le soulever et le sortir du panier à friture.
2. Lavez le panier à friture et le plateau à cuisson à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de nettoyeurs ou de produits de nettoyage abrasifs, car cela

pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

IMPORTANT : Après le nettoyage, vérifiez toujours que les 3 embouts en caoutchouc sont bien fixés au 3 languettes sur le plateau à cuisson.

3. Le panier à friture et le plateau à cuisson passent au lave-vaisselle. Pour obtenir les meilleurs résultats, placez-les dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle pour les nettoyer.

INSTRUCTIONS DE RANGEMENT

1. Assurez-vous que la friteuse à air chaud est débranchée et que toutes les pièces sont propres et sèches avant de la ranger.
2. Ne rangez jamais la friteuse à air lorsqu'elle est chaude ou humide.
3. Conservez la friteuse à air chaud dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Recettes

Poulet Za'atar au citron avec aubergines et courgettes

Le za'atar est un mélange d'épices populaire du Moyen-Orient qui remonte à l'Antiquité. Nous avons enveloppé le poulet de ce mélange aromatique de thym, de sumac, d'origan sauvage et de graines de sésame grillées. Le citron frais ajoute des notes d'agrumes rafraîchissantes.

La friteuse à air est l'outil parfait pour préparer un poulet rôti humide et savoureux. Le panier à friture permet aux gouttes (saveur liquide) d'imprégner les légumes et de couler dans le tiroir facile à nettoyer.

Pour 6 personnes

1 poulet entier (3 1/2 à 4 1/2 lb)	1 aubergine chinoise
1 citron, zesté et coupé en deux	1 courgette
1 cuillère à café de sel, divisée	1 tasse d'assaisonnement za'atar

1. Retirez les abats de poulet.
2. Rincez le poulet à l'intérieur et à l'extérieur. Coupez tout excès de graisse et utilisez du papier essuie-tout pour sécher. Travaillez l'intérieur de la peau du poulet avec vos mains pour qu'elle se détache de la viande. Utilisez un couteau d'office bien aiguisé pour perforer toutes les poches de graisse. Faites 3 ou 4 fentes le long de la colonne vertébrale du poulet pour éliminer le surplus de graisse.
3. Enduire généreusement le poulet de za'atar à l'intérieur et à l'extérieur. Frotter généreusement le za'atar sous la peau du poulet. Pressez chaque moitié de citron sur le poulet; pressez à nouveau et placez à l'intérieur de la cavité du poulet.
4. Placez les extrémités des ailes sous le corps du poulet. Pour garantir une peau croustillante, réfrigérez le poulet à découvert pendant 30 minutes avant de le faire frire à l'air chaud.
5. Coupez l'aubergine et la courgette en rondelles, puis utilisez-les pour recouvrir le fond du panier de la friteuse. Posez le poulet, côté poitrine vers le bas, sur le lit de légumes.
6. Faites frire à l'air chaud à 360 °F.
7. Retournez le poulet, côté poitrine vers le haut. Saupoudrez le zeste de citron sur la poitrine du poulet.
8. Continuez à faire frire à l'air à 365 °F pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que le jus soit clair lorsque vous coupez entre la cuisse et le haut de la cuisse ou lorsqu'un thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse de la cuisse indique 170 °F/77 °C à 180 °F/82 °C.
9. Déposez le poulet et les légumes sur un plateau et recouvrez avec du papier d'aluminium pendant environ 20 minutes. Coupez le poulet en tranches sur un plateau et servez-le avec les légumes.

Recettes

Fleur d'oignon frite à l'air

Feuille d'aluminium pour recouvrir l'oignon
3/4 de tasse de farine de riz
1 gros oignon sucré Vidalia
3/4 de tasse de chapelure assaisonnée à l'italienne
3 cuillères à café d'huile d'olive

4 cuillères à soupe d'épices cajun
mélange d'assaisonnement, divisé
2 cuillères à soupe de yogourt
1 cuillère à soupe d'eau
2 gros œufs

1. Station de panure à 3 bols : Mélangez la chapelure avec l'huile d'olive et 2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun.
2. Dans un petit bol, mélangez 2 cuillères à soupe d'assaisonnement cajun à la farine.
3. Dans un autre bol, battez le yogourt, l'eau et les œufs.
4. Créez la fleur. Épluchez l'oignon et coupez le dessus. Placez le côté coupé vers le bas sur une planche à découper.
5. Commencez à 1/2 pouce de la racine, coupez vers le bas, jusqu'à la planche à découper. Répétez cette étape pour faire 4 coupes uniformément espacées autour de l'oignon.
6. Continuez à découper entre chaque section jusqu'à ce qu'il y ait 8 coupes au total.
7. Placez l'oignon tranché dans un bain d'eau glacée pendant au moins 2 heures jusqu'au lendemain. Retirez de l'eau, séchez en tapotant. Ouvrez l'oignon pour que les pétales soient exposés.
8. Placez l'oignon dans un grand bol. Saupoudrer généreusement l'oignon avec le mélange de farine. Veillez à en mettre entre tous les pétales. Tournez l'oignon à l'envers pour enlever l'excès de farine.
9. À l'aide d'une louche, déposez le mélange d'œufs dans chaque fente. Soulevez l'oignon et tournez-le pour vous assurer que l'excès d'œuf s'écoule.
10. Saupoudrer très généreusement l'oignon du mélange de chapelure. Pressez la chapelure entre chaque pétale.
11. Placez la fleur d'oignon panée dans le panier à friture.
12. Couvrez le dessus de l'oignon avec du papier d'aluminium.
13. Faites frire à l'air chaud à 360 °F.
14. Vérifiez la cuisson de l'oignon.
15. Enlevez le papier d'aluminium. Augmentez la TEMPÉRATURE à 400 °F et poursuivez la friture à l'air chaud pendant 5 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.

Recettes

Chou-fleur frit à l'air de la femme du général Tso

Si le général Tso avait une femme, et qu'elle avait une friteuse à air, il est certain qu'elle cuisinerait ce savoureux plat.

1 tête (4 tasses) de chou-fleur
2 cuillères à soupe d'huile de canola

4 à 6 piments rouges séchés, épépinés et équeutés

Sauce

2 cuillères à soupe de vinaigre de riz non assaisonné
2 cuillères à café d'huile de sésame
1/4 de tasse de sauce aux huîtres

2 cuillères à soupe d'eau, ou plus si nécessaire
2 cuillères à soupe de gingembre râpé
4 gousses d'ail, râpées

Garniture

Riz brun

Graines de sésame grillées

1. Mélangez tous les ingrédients de la sauce dans un grand bol. Taillez le chou-fleur en fleurons et mettez-les dans le bol. Ajoutez des piments. Bien enrober les fleurons et les ajouter au panier de la friteuse.
2. Faire frire à l'air chaud pendant 12 à 14 minutes à 365 °F, en secouant à moitié.

Recettes

Spicy Air Fried Pizza Rolls

Ces bouchées croustillantes, savoureuses et épicées, trempées dans une délicieuse sauce tomate, seront le succès de toute fête ou occasion spéciale. Une excellente façon d'utiliser les restes; les possibilités sont infinies.

Huile d'olive en vaporisateur
2 saucisses italiennes piquantes dont l'enveloppe a été retirées
2 tasses de fromage Mozzarella râpé ou tout autre fromage de votre choix
4 piments jalapeños, graines, tiges enlevées, hachés

1/2 lb de champignons, tranchés
Feuilles de pâte à won ton
Sauce spaghetti crémeuse à la tomate, pour la trempette
1 œuf, battu, pour sceller les rouleaux

1. Faites cuire la saucisse italienne, les champignons et les poivrons dans le panier à friture.
2. Faire frire à l'air à 400 °F, en remuant toutes les 5 minutes pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient complètement brunis.
3. Égouttez les saucisses et les légumes sur une assiette recouverte d'essuie-touts. Lorsqu'elle est suffisamment froide pour être manipulée, émiettez la saucisse cuite en petits morceaux. Mélangez la saucisse, les champignons et les poivrons dans un petit bol.
4. Placez une feuille de won ton à plat sur la surface de travail. Dans la partie inférieure de celle-ci, formez une ligne d'ingrédients : mélange de saucisses surmonté d'une poignée de fromage.
5. Roulez une fois autour, puis repliez les côtés. Continuez à rouler jusqu'à ce que le rouleau de pizza soit formé. Badigeonnez l'extrémité de la pâte à won ton d'une petite quantité d'œuf battu pour la sceller. Répétez l'opération jusqu'à ce que le panier à friture soit rempli.
6. Placez les rouleaux de pizza assemblés, côté scellé, dans le panier de la friteuse. Vaporisez d'huile d'olive.
7. Faire frire à l'air chaud à 370 °F pendant 8 à 10 minutes. Retournez les rouleaux de pizza à mi-cuisson.
8. Servez avec votre sauce tomate préférée comme trempette.

Recettes

Frites de courgettes à l'air chaud

Pour 4 personnes

2 courgettes coupées en lanières
Sel
Sel casher, au goût
2 cuillères à café d'huile d'olive

1/2 tasse de chapelure panko
2 cuillères à soupe d'assaisonnement au parmesan

Trempeuse au pesto et au yogourt

3 cuillères à soupe de yogourt nature

1 cuillère à soupe de pesto au basilic

1. Coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur. Coupez chaque moitié en 3 longs bâtonnets. Coupez les bâtonnets en deux pour former des frites de courgettes.
2. Saupoudrez les frites de courgettes de sel et placez-les dans une passoire pendant au moins 10 minutes et jusqu'à 2 heures, afin d'évacuer l'excès d'humidité.
3. Séchez les courgettes avec du papier essuie-tout, puis les ajouter dans un grand bol.
4. Versez un filet d'huile d'olive sur les frites de courgettes et remuez jusqu'à ce qu'elles soient toutes bien enrobées.
5. Ajoutez la chapelure de panko, l'huile et l'assaisonnement dans une assiette, bien mélanger.
6. Roulez les courgettes huilées dans le panko, en les enrobant de tous côtés et en pressant fermement pour que la chapelure adhère.
IMPORTANT : Faites cuire par lots, ne surchargez pas le panier de la friteuse.
7. Faire frire à l'air à 360 °F, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croustillantes et dorées, environ 10 minutes, en retournant les frites à mi-cuisson.
8. Transférez les frites de courgettes sur un plateau, saupoudrez de sel. Mélangez le yogourt et le pesto dans un petit plat. Servez immédiatement.

Recettes

Petits gâteaux à la banane et aux pépites de chocolat prêts en 8 minutes

Une banane fraîche et moelleuse dans chaque bouchée. Légers et sucrés, ces petits gâteaux sont si faciles à préparer et ils cuisent en 8 minutes seulement! Ces bouchées sucrées plairont à tous. Prenez-en une avec une tasse de café; les enfants l'aimeront avec un verre de lait. Faites frire à l'air chaud autant de petits gâteaux qu'il vous faut, puis conservez la pâte restante et faites frire à l'air chaud des petits gâteaux frais demain!

Papier d'aluminium pour les petits gâteaux
Vaporisateur de cuisson à l'huile de noix de coco
1 boîte de mélange pour gâteau blanc (16 oz.) de votre marque préférée
1 blanc d'œuf
1 œuf
3 cuillères à soupe d'huile végétale

1 banane mûre, écrasée
1 1/4 tasse de lait non sucré à la vanille ou aux amandes
1 tasse de biscuits aux pépites de chocolat écrasées ou de biscuits pour sandwich au chocolat
1/4 de tasse de pépites de chocolat
1/4 de tasse de pépites de caramel

1. Écrasez la banane dans un grand bol. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.
2. Placez des moules à muffin en papier d'aluminium dans le panier à friture. Vaporisez généreusement de l'huile de noix de coco sur les moules à muffin en papier d'aluminium. Remplissez les moules à muffin de manière égale, pas plus de 2/3 de pâte.
3. Faire frire à l'air à 365 °F, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 8 minutes.
4. Vérifiez la cuisson. Insérez un cure-dent au centre du petit gâteau; s'il en ressort propre, vos pâtisseries sont entièrement cuites. Sinon, continuez à faire frire à l'air chaud pendant 1 minute supplémentaire.



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.



📷 [crux.kitchen](#) [f cruxkitchen](#) [🐦 cruxkitchen](#)

📌 [cruxkitchen](#) [📺 CRUX kitchen](#)

For customer service questions or comments: 1-866-832-4843
For Recipes and Cooking tips [cruxkitchen.com](#)

Sensio Inc.
New York, NY 10016/USA
All rights reserved

17271, 17449, 17450 Rev. 10