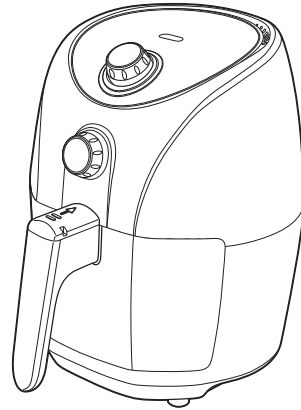


Proctor Silex



Air Fryer Friteuse à air chaud Freidora de aire

Read before use.
Lire avant utilisation.
Lea antes de usar.

For questions and other information:

USA
proctorsilex.com
1.800.851.8900

Pour des questions et d'autres informations :

Canada
proctorsilex.ca
1.800.267.2826

Para preguntas y otra información:

México
proctorsilex.com.mx
01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

- Read all instructions.
- 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 are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or air fryer in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning appliance and putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn Timer Dial to 0 and Temperature Dial to MIN; then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Clear air fryer interior carefully. Do not scratch or damage heating element tube.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only. This appliance is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This appliance is not intended for use with any nonfood materials or products.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is

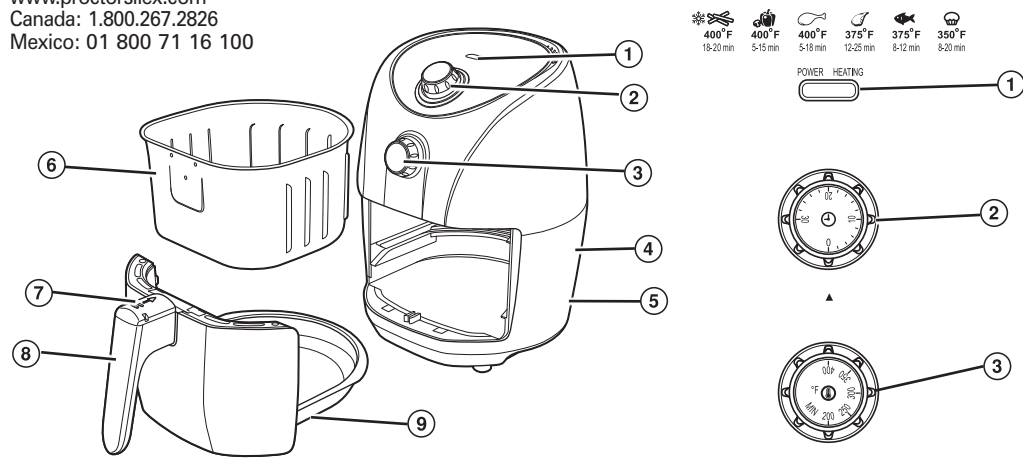
necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

⚠ CAUTION: Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Parts and Features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.proctorsilex.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



- Power/Heating Indicator Light
- Timer Dial
- Temperature Dial
- Base
- Air Vents (on back)
- Removable Basket
- Slide Button Cover and Basket Release Button
- Basket Handle
- Pan

How to Use

⚠ CAUTION Hot Surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Before first use: Wash Pan and Removable Basket in hot, soapy water. Rinse and dry.

- Plug into outlet.
- Hold Basket Handle and pull straight out to remove Pan with Removable Basket from Base.
- Add food to Removable Basket.
 - Lightly misting fresh food with oil will produce crispier results.
 - Do not fill Removable Basket more than 1/2 to 3/4 full.
 - Never cook in Pan. Always make sure the Removable Basket is added to Pan before cooking.
- To add Removable Basket to Pan, align Basket Handle with opening in Pan and push straight down until you hear a click and Basket locks into place.
- Slide Pan with Removable Basket back into Base.
- Turn Temperature Dial to select desired temperature. See chart or a recipe for temperature guide.
- Turn Timer Dial to select desired cook time. POWER light will stay on during cooking. Green HEATING light will stay on until desired temperature has been reached, then go off. See chart or a recipe for cooking time guide.
- Hold Handle of Pan with Removable Basket, pull straight out from Base, and shake. If recipe calls for stirring or turning over, place Pan on a flat, heat-proof surface and use a heat-resistant plastic utensil to prevent scratching nonstick coated Basket.
- Slide Pan with Removable Basket back into Base and cooking will automatically start if cooking time is remaining.
- Timer will sound when desired cook time is reached. Check food for doneness.
- To remove Pan with hot food in Basket, hold Handle and pull straight out from Base. Place Pan on a flat, heat-proof surface.
- To remove Basket from Pan, slide Release Button towards direction arrow. Press Basket Release Button and pull Basket straight up. Carefully, empty food to a serving bowl or platter.
- Unplug Air Fryer.

Reheating Food or Preheating

- Plug into outlet.
- Turn Temperature Dial to select desired temperature.

Cooking Chart

NOTE: Foods may need to be flipped, stirred, or rotated halfway during cooking. Foods that can't be flipped might need to be lightly covered with foil, if getting too brown.

Food	Amount	Temperature	Time
Snacks & Appetizers			
Frozen mozzarella bites	6 bites (1 serving)	300°F (149°C)	9–11 minutes
Frozen chicken nuggets	5 nuggets (1 serving)	400°F (204°C)	7–9 minutes
Frozen breaded chicken strips	5 strips (2 servings)	400°F (204°C)	14–16 minutes
Fresh chicken wing pieces	4 pieces (1 serving)	400°F (204°C)	12–14 minutes
Frozen Foods			
Frozen dinner yeast rolls	2 rolls (2 servings)	325°F (163°C)	8–10 minutes
Frozen single deep dish pizza	1 pizza (1 serving)	400°F (204°C)	8–9 minutes
Frozen bagel bites	6 bites	375°F (191°C)	5–7 minutes
Potatoes & Vegetables			
Frozen crinkle cut French fries	12 pieces (1 serving)	400°F (204°C)	9–11 minutes
Frozen steak fries	7 pieces (1 serving)	400°F (204°C)	10–12 minutes
Frozen tater tots	18 pieces (2 servings)	400°F (204°C)	12–14 minutes
Baking potato (6 ounces)	1 potato (1 serving)	400°F (204°C)	26–30 minutes
Fresh asparagus spears, cut into 2" pieces with 1 teaspoon oil	9 ounces (3 servings)	375°F (191°C)	8–10 minutes
Fresh green beans, trimmed and sprayed with cooking spray	1 package (12 ounces)	375°F (191°C)	10–12 minutes
Fresh Brussels sprouts, trimmed & halved and tossed with 1 teaspoon oil	3 cups (3 servings)	375°F (191°C)	16–18 minutes
Meat & Poultry			
Fresh chicken thighs or drumsticks with skin	3/4 pound (2 servings)	400°F (204°C)	15–18 minutes
Fresh chicken tenders	3/4 pound (3 servings)	400°F (204°C)	7–8 minutes
Fresh skinless and boneless chicken breast	7 ounces (1 serving)	400°F (204°C)	18–20 minutes
Uncooked breakfast sausage	6 links (2 servings)	350°F (177°C)	7–9 minutes
Hamburger	1 burger (6 oz. [170 g])	350°F (177°C)	15–18 minutes
Boneless ribeye steak (1-1/2" [3.8 cm] thick)	1 serving	400°F (204°C)	20–25 minutes
Fish & Seafood			
Fresh salmon	1 fillet (6 oz. [170 g])	400°F (204°C)	10–12 minutes
Frozen fish sticks	10 sticks (2 servings)	350°F (177°C)	9–11 minutes
Frozen breaded butterflied shrimp	4 shrimp (1 serving)	400°F (204°C)	8–10 minutes
Bakery & Desserts			
Refrigerated biscuits	1 biscuit	325°F (163°C)	8–10 minutes
Frozen apple turnover	1 turnover	350°F (177°C)	13–15 minutes
Muffins in silicone baking cups	4 muffins	350°F (177°C)	13–15 minutes

Care and Cleaning

- Unplug and let cool completely.
- Hand-wash Pan and Removable Basket in hot, soapy water; rinse and dry.
- Wipe outside of Air Fryer with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sponges; this will damage exterior of Air Fryer.
- Interior of Air Fryer can be wiped with a damp cloth and dried.

Troubleshooting

Air Fryer doesn't work.

- The appliance isn't plugged in. Plug into outlet.
- The timer has not been set. Follow "How to Use" to set timer.

Food isn't cooked.

- Too much food in Removable Basket. Increase cooking time and continue to cook.
- The temperature was set too low. Increase temperature and continue to cook.

Food cooked unevenly.

- Too much food in Removable Basket. Shake food halfway through cooking time.

Fresh vegetables are not crisp enough.

- Cooking time was too short. Increase cooking time and continue to cook.

- Temperature is too low. Increase temperature and continue to cook.

Fresh French fries not crisp.

- Add a small amount of vegetable oil, enough to lightly coat potatoes.
- Pieces are too large. Cut potatoes smaller or thinner next batch.

Smoke coming from Air Fryer.

- Excessive oil dripped into the Pan or splattered onto the heating coils. Only use small amounts of oil in air fryers.

Meat or poultry isn't cooked enough.

- Too much food in Removable Basket. Meat and poultry should be cooked in a single layer for even cooking. Refer to the USDA website for proper cooking doneness temperatures.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase in the U.S. and Canada. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value. This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage

and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

- Lire toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour éviter de décharge électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le corps de la friteuse dans l'eau ou autre liquide.
- Débrancher la friteuse de la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant le nettoyage. La laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces ou de la nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec une fiche ou un cordon endommagé ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Pour vous déconnecter, réglez le cadran de minuterie sur 0 et le sélecteur de température sur MIN, puis retirer la fiche du cordon de la prise murale. Ne pas oublier de débrancher en agrippant la fiche du cordon et non le cordon lui-même.
- Il est nécessaire de faire preuve de la plus grande prudence en déplaçant un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que celle prévue.
- Nettoyer l'intérieur de la friteuse à air chaud avec précaution. Ne pas égratigner ou endommager le tube de l'élément chauffant.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

Cet appareil est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

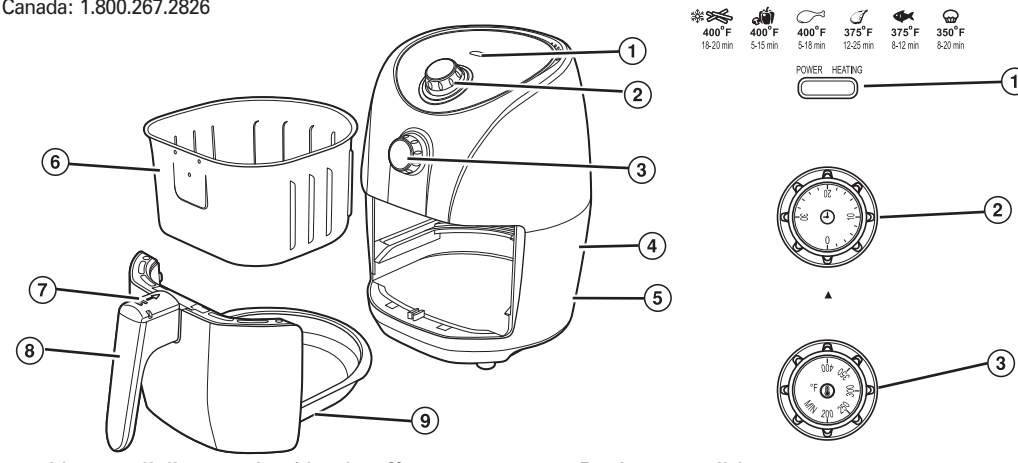
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :

Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques

Pièces et fonctions

Pour commander des pièces :
www.proctorsilex.ca
Canada: 1.800.267.2826



- Voyant d'alimentation/de chauffage
- Cadran de minuterie
- Cadran de température
- Base
- Bouches d'aération (à l'arrière)

- Panier amovible
- Couvercle du bouton coulissant et bouton de dégagement du panier
- Poignée du panier
- La casserole

Utilisation

⚠ ATTENTION Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Avant la première utilisation : Laver la casserole et le panier amovible à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher.

- Brancher dans la prise de courant.
- Agripper la poignée du panier et tirer en ligne droite pour retirer la casserole et le panier amovible.
- Ajouter les aliments dans le panier amovible.
 - Une légère pulvérisation d'huile sur les aliments les rendra plus croustillants.
 - Ne pas remplir le panier amovible de plus de 1/2 à 3/4.
 - N jamais cuire directement dans la casserole; s'assurer de toujours insérer le panier amovible dans la casserole avant la cuisson.
- Pour ajouter le panier amovible à la casserole, aligner la poignée du panier avec l'ouverture et pousser vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, et que le panier se verrouille.
- Faites glisser le plateau avec le panier amovible dans la base.
- Tourner le cadran de température afin de sélectionner la température souhaitée. Voir le tableau ou une recette pour consulter le guide de températures.
- Tourner le cadran de minuterie afin de sélectionner la durée de cuisson souhaitée. Le voyant POWER (alimentation) restera allumé durant la cuisson. Le voyant vert HEATING (chauffage) restera allumé jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte et s'éteindra par la suite. Voir le tableau ou une recette pour consulter le guide de durées de cuisson.
- Tenir la poignée de la casserole avec le panier amovible, tirer vers le haut pour sortir de la base, et secouer. Si la recette précise qu'il faut remuer ou retourner les aliments, déposer la casserole sur une surface plate, résistante à la chaleur et utiliser un ustensile en plastique résistant à la chaleur afin de ne pas égratigner le revêtement antiadhésif du panier.
- Glisser la casserole avec le panier amovible sur la base et la cuisson commencera automatiquement s'il reste du temps de cuisson.
- La minuterie sonnera lorsque la durée de cuisson souhaitée sera atteinte. Vérifier la cuisson.
- Pour retirer la casserole contenant des aliments chauds dans le panier, tenir la poignée et tirer vers le haut pour sortir de la base. Déposer sur une surface plate et résistante à la chaleur.
- Pour retirer le panier de la casserole, glisser le couvercle du bouton de déverrouillage dans le sens indiqué par la flèche. Appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier et tirer le panier vers le haut. Verser délicatement les aliments dans un plat ou un bol de service.
- Débrancher la friteuse à air chaud.

Réchauffer les aliments ou préchauffer

- Brancher dans la prise de courant.
- Tourner le cadran de température afin de sélectionner la température souhaitée.
- Tournez le cadran de minuterie afin d'ajuster

la durée de cuisson pour réchauffer ou tournez le cadran de minuterie sur 10 minutes préchauffer pendant que vous préparez votre recette.

Tableau de cuisson

REMARQUE : Certains aliments doivent être retournés, remués ou tournés à la moitié de la cuisson. Il sera peut-être nécessaire de couvrir légèrement les aliments qui ne peuvent pas être retournés avec du papier d'aluminium afin qu'ils ne brunissent pas trop.

Aliment	Quantité	Température	Temps
Grignotines et hors-d'œuvre			
Bouchées de mozzarella congelées	6 morsures (1 portion)	149 °C (300 °F)	9–11 minutes
Pépites de poulet congelées	5 pépites (1 portion)	204 °C (400 °F)	7–9 minutes
Doigts de poulet panés congelés	5 bandes (2 portions)	204 °C (400 °F)	14–16 minutes
Ailes de poulet fraîches en morceaux	4 pièces (1 portion)	204 °C (400 °F)	12–14 minutes
Aliments congelés			
Petits pains congelés	2 petits pains (2 portions)	163 °C (325 °F)	8–10 minutes
Pizza épaisse individuelle	1 pizza (1 portion)	204 °C (400 °F)	8–9 minutes
Bouchées de bagels congelées	6 morsures	191 °C (375 °F)	5–7 minutes
Pommes de terre et légumes			
Pommes de terre frites congelées coupe ondulée	12 pièces (1 portion)	204 °C (400 °F)	9–11 minutes
Pommes de terre frites congelées coupe bifteck	7 pièces (1 portion)	204 °C (400 °F)	10–12 minutes
Pommes de terre rissolées congelées	18 pièces (2 portions)	204 °C (400 °F)	12–14 minutes
Pomme de terre au four (6 onces)	1 pomme (1 portion)	204 °C (400 °F)	26–30 minutes
Asperges fraîches, coupées en morceaux de 2 po avec 1 cuil. à table d'huile	9 onces (3 portions)	191 °C (375 °F)	8–10 minutes
Haricots verts frais, parés et vaporisés d'un enduit végétal	1 paquet (12 onces)	191 °C (375 °F)	10–12 minutes
Choux de Bruxelles frais, parés et coupés en moitiés et mélangés avec 1 cuil. à table d'huile	3 tasses (3 portions)	191 °C (375 °F)	16–18 minutes
Viandes et volailles			
Cuisses de poulet fraîches ou pilons de poulet frais avec la peau	3/4 livre (2 portions)	204 °C (400 °F)	15–18 minutes
Filets de poitrines de poulet frais	3/4 livre (3 portions)	204 °C (400 °F)	7–8 minutes
Poitrine de poulet fraîche désossée et sans peau	7 onces (1 portion)	204 °C (400 °F)	18–20 minutes
Saucisse à déjeuner non cuite	6 liens (2 portions)	177 °C (350 °F)	7–9 minutes
Hamburger	1 burger (6 oz. [170 g])	177 °C (350 °F)	15–18 minutes
Bifteck de faux-filet sans os (épaisseur de 3,8 cm [1 1/2 po])	1 portion	204 °C (400 °F)	20–25 minutes
Poissons et fruits de mer			
Saumon frais	1 fillet (6 oz. [170 g])	204 °C (400 °F)	10–12 minutes
Bâtonnets de poisson congelés	10 bâtons (2 portions)	177 °C (350 °F)	9–11 minutes
Crevettes papillon panées congelées	4 crevette (1 portion)	204 °C (400 °F)	8–10 minutes
Boulangerie et desserts			
Petits pains au babeurre	1 petit pain	163 °C (325 °F)	8–10 minutes
Chausson aux pommes	1 chausson	177 °C (350 °F)	13–15 minutes
Muffins dans des moules en silicone	4 muffins	177 °C (350 °F)	13–15 minutes

Entretien et nettoyage

- Débrancher la friteuse et la laisser refroidir complètement.
- Laver à la main la casserole et le panier amovible dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et sécher.
- Essuyer l'extérieur de la friteuse à l'aide d'un linge doux humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs ou d'éponges abrasifs car ils peuvent endommager l'extérieur de la friteuse.
- On peut essuyer l'intérieur de la friteuse à l'aide d'un linge humide puis sécher.

Dépannage

La **friteuse a air chaud ne funciona pas**.

- L'appareil n'est pas branché. Brancher dans la prise de courant.
- La minuterie n'a pas été réglée. Consultar la section « Utilisation » pour régler la minuterie.

L'aliment **n'est pas cuit**.

- Trop d'aliment dans le panier amovible. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

L'aliment **n'est pas cuit uniformément**.

- Trop d'aliment dans le panier amovible. Secour l'aliment à mi-temps de la cuisson.

Les **légumes frais ne sont pas sufisamment croustillants**.

- Le temps de cuisson est trop court. Augmenter le temps de cuisson et poursuivre la cuisson.
- La température est trop basse. Augmenter la température et poursuivre la cuisson.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux E.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou

Les **frites ne sont pas croustillantes**.

- Ajouter une petite quantité d'huile végétale, suffisamment pour enduire légèrement les pommes de terre.
- Les morceaux sont trop gros. Couper des plus petits morceaux la prochaine fois.

De la **fumée se dégage de la friteuse à air chaud**.

- L'excès d'huile a dégoutté sur la casserole ou a élaboussé les serpents de chauffage. Utiliser seulement de petites quantités d'huile dans la friteuse à air chaud.

La **viande ou la volaille n'est pas sufisamment cuite**.

- Trop d'aliment dans le panier amovible. La viande et la volaille doivent reposer en une seule couche pour cuire uniforméent. Se reporter au site Web gouvernemental pour connaître les températures de cuisson appropriées.

forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux E.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctosilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les números de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para evitar de descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la freidora de aire en agua o otro líquido.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar el aparato o sacar alguna pieza.
- No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente.
- No coloque sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
- Para desconectar, gire el cuadrante del temporizador a 0; luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desenchufar, tome el enchufe y quítelo del tomacorriente. Nunca jale del cable de energía.
- Es importante tener cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- No use el aparato para otro uso más que para el que fue diseñado.
- Limpie con cuidado el interior de la freidora de aire. No raye ni dañe el tubo del elemento de calentamiento.
- No haga funcionar el artefacto mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado solamente para la preparación, cocción y servicio de alimentos. No está diseñado para usarse con materiales que no sean alimentos ni con productos no alimenticios.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de Descarga**

Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien

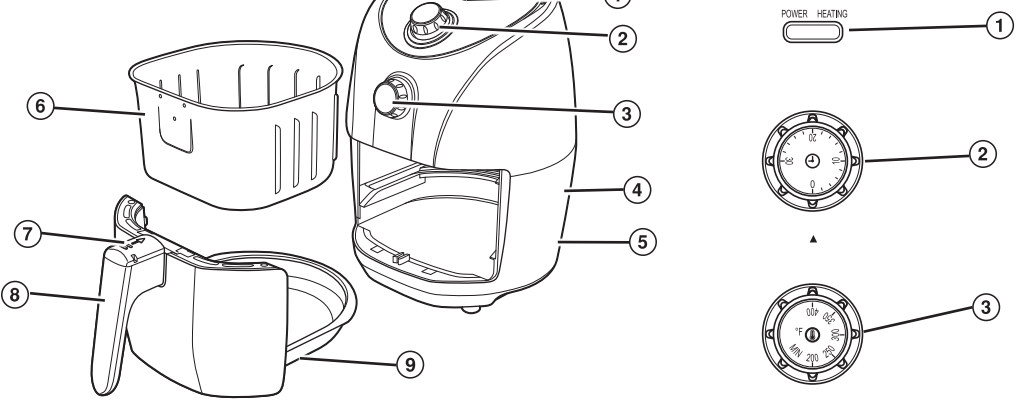
Piezas y características

Para ordenar piezas:

EE.UU.: 1.800.851.8900

www.proctorsilex.com

México: 01 800 71 16 100



- Luz indicadora de encendido/calentamiento
- Cuadrante del temporizador
- Cuadrante de temperatura
- Base
- Ventilaciones de aire (en la parte posterior)

- Canasta removible
- Cubierta de botón deslizante y botón de liberación de canasta.
- Manija de la canasta
- Carcerola

Cómo usar

⚠ PRECAUCIÓN **Superficie Caliente.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el artefacto se encuentra en funcionamiento.

Antes del primero uso: Lave la carcerola y canasta removible en agua caliente con jabón. Enjuague y seque.

- Enchufe en el tomacorriente.
- Sostenga la manija de la canasta y jale hacia afuera para quitar la carcerola con la canasta removible.
- Agregue los alimentos a la canasta removible.
 - Pulverizar ligeramente los alimentos con aceite producirá alimentos más crujientes.
 - No llene la canasta removible más de 1/2 a 3/4 por completo.
 - Nunca cocine en la carcerola; siempre asegúrese de colocar la canasta removible en la carcerola antes de la cocción.
- To add Removable Basket to Pan, align Basket Handle with opening in Pan and push straight down until you hear a click and Basket locks into place.
- Sujete la bandeja con la canasta removible de nuevo en la base.
- Gire el cuadrante de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. Consulte en la tabla o receta una guía de temperatura.
- Gire el cuadrante del temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado. La luz de POWER (encendido) permanecerá encendida durante la cocción. La luz verde de HEATING (calentamiento) permanecerá encendida hasta que se alcance la temperatura deseada, luego se apagará. Consulte en la tabla o receta una guía de tiempo de cocción.
- Sujete la manija de la bandeja con la canasta removible, sáquela directamente de la base y agítela. Si la receta requiere agitar o voltear, coloque la bandeja en una superficie plana y resistente al calor y use un utensilio de plástico resistente al calor para evitar que se raye la canasta recubierta con revestimiento antiadherente.

- Deslice la carcerola con la canasta removible de nuevo en la base y la cocción comenzará automáticamente si queda tiempo de cocción.
- El temporizador sonará cuando se alcance el tiempo de cocción deseado. Revise la comida para ver si está lista
- Para retirar la bandeja con alimentos calientes en la canasta, sostenga la manija y tire hacia afuera de la base. Coloque
- Desenchufe la freidora de aire.

Recalentamiento o precalentamiento de los alimentos

- Enchufe en el tomacorriente.
- Gire el cuadrante de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.

Tabla de cocción

NOTA: Es posible que los alimentos deban voltearse, agitarse o girarse a medias durante la cocción. Los alimentos que no se pueden voltear posiblemente deban cubrirse ligeramente con papel de aluminio, si se están tostando en exceso.

Alimento	Cantidad	Temperatura	Tiempo
Snacks y aperitivos			
Bocados de mozzarella congelada	6 bocados (1 porcion)	300°F (149°C)	9–11 minutos
Nuggets de pollo congelados	5 nuggets (1 porcion)	400°F (204°C)	7–9 minutos
Tiras de pollo empanizadas congeladas	5 tiras (2 porciones)	400°F (204°C)	14–16 minutos
Alitas de pollo frescas	4 piezas (1 porciones)	400°F (204°C)	12–14 minutos
Comidas congeladas			
Panecillos de levadura para la cena	2 panecillos (2 porciones)	325°F (163°C)	8–10 minutos
Pizza individual gruesa	1 pizza (1 porcion)	400°F (204°C)	8–9 minutos
Bocados de bagel congelados	6 bocados	375°F (191°C)	5–7 minutos
Papas y vegetales			
Papas fritas onduladas	12 piezas (1 porcion)	400°F (204°C)	9–11 minutos
Papas fritas para filete congeladas	7 piezas (1 porcion)	400°F (204°C)	10–12 minutos
Bolitas de papa congeladas	18 piezas (2 porciones)	400°F (204°C)	12–14 minutos
Papas para hornear (6 onzas)	1 papa (1 porcion)	400°F (204°C)	26–30 minutos
Espárragos frescos, cortados en trozos de 2 pulg. con 1 cucharadita de aceite	9 onzas (3 porciones)	375°F (191°C)	8–10 minutos
Ejotes frescos, cortados y rocizados con aerosol para cocinar	1 paquete (12 onunces)	375°F (191°C)	10–12 minutos
Coles de Bruselas frescas, cortadas a la mitad y mezcladas con 1 cucharadita de aceite	3 tazas (3 porciones)	375°F (191°C)	16–18 minutos
Carne y aves			
Muslos de pollo frescos con piel	3/4 lb. (2 porciones)	400°F (204°C)	15–18 minutos
Pechugas de pollo frescas	3/4 lb. (3 porciones)	400°F (204°C)	7–8 minutos
Pechuga fresca de pollo deshuesada y sin piel	7 onzas (1 porcion)	400°F (204°C)	18–20 minutos
Salchicha para desayuno sin cocinar	6 salchichas (2 porciones)	350°F (177°C)	7–9 minutos
Hamburguesa	1 hamburguesa (6 oz. [170 g])	350°F (177°C)	15–18 minutos
Ribeye sin hueso (1-1/2 pulg. [3.8 cm] de espesor)	1 porcion	400°F (204°C)	20–25 minutos
Pescados y frutos de mar			
Salmon fresco	1 filetet (6 oz. [170 g])	400°F (204°C)	10–12 minutos
Frozen fish sticks	10 palitos (2 porciones)	350°F (177°C)	9–11 minutos
Camarones en mariposa empanizados congelados	4 camarones (1 porcion)	400°F (204°C)	8–10 minutos
Panadería y postres			
Galletas refrigeradas	1 galleta	325°F (163°C)	8–10 minutos
Hojaldrés rellenos de manzana congelados	1 hojaldre	350°F (177°C)	13–15 minutos
Magdalenas en tazas de silicona para hornear	4 magdalenas	350°F (177°C)	13–15 minutos

Cuidado y limpieza

- Desenchufe y deje enfriar por completo.
- Lave a mano la carcerola y la canasta removible an agua caliente jabonosa; enjuague y seque.
- Limpie la parte exterior de la freidora de aire con un paño húmedo suave. No utilice
- limpiadores abrasivos o esponjas ásperas porque dañarán la parte exterior de la freidora de aire.

La parte interna de la freidora de aire puede limpiarse con un paño húmedo y luego secarse.

Resolviendo problemas

La freidora de aire no funciona.

- El aparato no está enchufado. Enchúfelo en un tomacorriente.
- No se ha configurado el temporizador. Siga las instrucciones de “Cómo usar” para configurar el temporizador.

Los alimentos no están cocidos.

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
- Se configuró una temperatura muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

Los alimentos se cocinan en forma despereja.

- Hay demasiados alimentos en la canasta removible. Sacuda los alimentos en la mitad del tiempo de cocción.

Los vegetales frescos no están crujientes.

- El tiempo de cocción fue muy corto. Aumente el tiempo de cocción y continúe la cocción.
- La temperatura es muy baja. Aumente la temperatura y continúe la cocción.

la bandeja en una superficie plana y nivelada.

- Para quitar la canasta de la bandeja, deslice la cubierta del botón de liberación hacia la flecha de dirección. Presione el botón de liberación de la canasta y tire de la canasta directamente hacia arriba. Vacíe con cuidado los alimentos en un tazón para servir o platón.

- Desenchufe la freidora de aire.

Proctor Silex			Grupo HB PS, S.A. de C.V. Monte Elbruz No. 124 - 401 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo Ciudad de México C.P. 11560
GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO			
PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:	
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la Republica Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al Consumidor: 01 800 71 16 100			
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.			
COBERTURA			
<ul style="list-style-type: none">Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.			
LIMITACIONES			
<ul style="list-style-type: none">Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.			
EXCEPCIONES			
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>			
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA			
<ul style="list-style-type: none">Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.			
FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS	
DÍA__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:	
MES__		GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100	
AÑO__		Email: mexico.service@proctorsilex.com	
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS			

Ciudad de México
ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Calles No. 1499
Zacachuitzo, Ciudad de México,
C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México
C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León
FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco
SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
35055	AF02	120 V~ 60 Hz 900 W
Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: *Y* y/o *MX* y/o *MXY* y/o *Z*.		