

Extra-Large Digital Air Fryer User Manual

HH1001207
SKU
043-0771-2

vidaTM
by PADERNO

Table of Contents

Safeguards	03
------------------	----

Before First Use	07
------------------------	----

Instructions For Use	a. Preparation, Bowls and Insert Tray.....	07
	b. Digital Touch Screen and Settings	08
	c. Default Cooking Times and Temperature	09
	d. Getting Started	09
	e. How to Navigate Between Functions	10
	f. Using Your Air Fryer.....	10

Care and Maintenance	Bowl and Insert Tray	11
	Exterior and Surfaces	12

Cooking Times and Food Safety	12
--	----

Our Guarantee	13
---------------------	----

Important Safeguards

When using this appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before, and follow while using this appliance.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
4. Do not use outdoors. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. The temperature of accessible surfaces/parts may become very hot when the appliance is operating and may remain hot for some time after the appliance has been switched off.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Unplug the air fryer when not in use, before moving and before cleaning. Let it cool down fully before cleaning and storing away.
14. Do not use appliance for other than its intended use.

15. There are no user serviceable parts. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or similarly qualified person in order to avoid hazard.
16. **Leave a clear space of at least 8" (20.3 cm) around the air fryer when in use.**
17. Do not cover the air fryer or put anything on top of it while in use.
18. Do not use the air fryer near or below curtains, overhead cupboards or other combustible materials.
19. Keep the power cord and the air fryer away from hotplates, cook-tops and burners.
20. Cook meat, poultry, and derivatives (ground meat, burgers, etc.) until the juices run clear. Cook fish until the flesh is opaque throughout.
21. Do not pour oil or any other liquid into the insert tray.
22. Do not use the air fryer for any purpose other than that described in these instructions.
23. Do not connect this air fryer to an external timer or remote control system.
24. Preheating is not needed.

FCC CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

WARNING: Any change or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and

on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment to an outlet on a circuit different from that which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into 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 attempt to modify the plug in any way.



- | | | | |
|----|---------------------------------|----|-------------------------|
| 1. | Air Fryer Body | 4. | Bowl/Cooking Basket |
| 2. | Digital Touchscreen and Display | 5. | Insert Tray (not shown) |
| 3. | Bowl/Cooking Basket Handle | | |



Caution: hot surface

Before First Use

- Remove all packing materials.
- Hand wash the removable parts.
- When using the fryer for the first time, you may notice smoke or a slight odour for the first few minutes of cooking. This is normal. Ensure the room is well ventilated.
- Slide the bowl into the machine until it clicks into place. The appliance will not work unless the bowl is properly inserted.

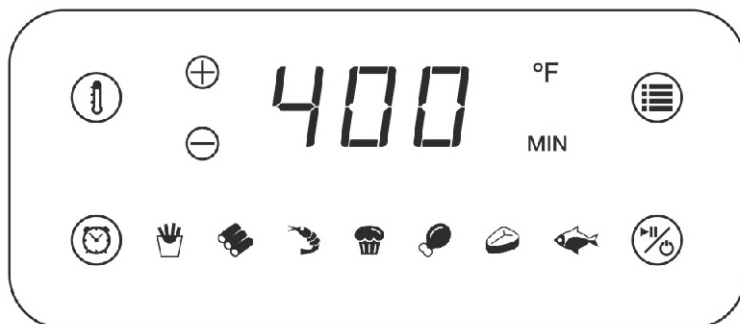
Instructions For Use

- The air fryer uses hot air and radiant heat for cooking.
- Little to no oil is required. If needed, add oil to the food as a coating, don't pour oil into the insert tray.

a. Preparation, bowls and insert tray

- Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- Leave a space of at least 8" (20.3 cm) all-round the appliance.
- Have oven gloves (or a tea towel) on hand, and use heat-resistant plastic tongs and a heat-resistant mat or dinner plate to rest the bowl on.
- To remove the bowl from the body:
 1. Hold the top of the body.
 2. Grip the bowl handle with the other hand.
 3. Slide the bowl out of the body.
 4. Rest the bowl on a heat-resistant mat.

b. Digital touch screen and settings



	ON/OFF Setup mode, start and shut off the appliance
	COOKING MENU SELECTION Select auto-cooking or manual mode by navigating through the 8 different setting options (7 auto-cooking + manual)
	7 AUTO-COOKING SETTINGS (1 displayed at a time) Fries, Chops, Shrimp, Bake, Chicken, Steak, Fish
	COOKING TEMPERATURE Press button and adjust cooking temperature control using the + or - buttons.
	COOKING TIME Press button and adjust cooking time control using the + or - buttons.
 	+ / - Increase/decrease cooking time and/or temperature.
	DISPLAY SCREEN Time/temperature display

c. Default cooking times and temperature

The Air Fryer has 7 auto-cooking functions with default cooking time/temperature, and manual mode with adjustable cooking temperature/time settings.

Cooking Mode		Default Cooking Time	Default Cooking Temp
Fries		25 minutes	400°F / 200°C
Chops		22 minutes	360°F / 180°C
Shrimp		15 minutes	360°F / 180°C
Bake		30 minutes	310°F / 155°C
Chicken		20 minutes	360°F / 180°C
Steak		12 minutes	400°F / 200°C
Fish		15 minutes	350°F / 175°C
Manual mode		15 minutes	400°F / 200°C

d. Getting started

- When first connecting the appliance to a wall power outlet, all digital touchscreen buttons will glow—showing all buttons, including the auto-cooking functions buttons for a few seconds before disappearing. Then only the ON/OFF  button will glow.
- Press the  to turn on the air fryer. The display screen will show the default cooking temperature/time settings on manual mode: 400°F / 200°C and 15 minutes.
- Select your cooking mode by either:
 - Selecting one of 7 auto-cooking functions, with preset cooking temperature/time; or
 - Adjusting cooking time/temperature manually.
- If selecting an auto-cooking function, press the  button to navigate between the 7 different functions until the desired one glows.
- If adjusting cooking time and temperature—whether on manual mode or on auto-cooking mode—press the  or  button and then .
- To shut down the appliance, press and hold  for 3 seconds. Once off, the  button will continue to glow, indicating the unit is ready to turn on.

e. How to navigate between functions

- Manual mode is the default function when the air fryer is turned on.
- Press  1 time to select Fries  function.
- Press  2 times to select Chops  function.
- Press  3 times to select Shrimp  function.
- Press  4 times to select Bake  function.
- Press  5 times to select Chicken  function.
- Press  6 times to select Steak  function.
- Press  7 times to select Fish  function.
- Press  8 times to return to manual cooking mode; select desired time/temperature if required.
- As the selected function glows, press  to begin cooking.

f. Using your air fryer

1. Place desired food into the cooking insert tray. Do not overfill the insert tray, to leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
2. Insert the insert tray into the bowl, ensuring it clicks to lock into place.
3. Slide the bowl/insert tray back into the air fryer body, ensuring it clicks into place and sits flush with the shape of the air fryer body.
4. Select cooking settings—either auto-cooking mode or manual mode:
 - Select one of the 7 auto cooking functions; or
 - Manually adjust both cooking time and temperature by pressing the $\oplus$ or $\ominus$. Refer to the cook times in this booklet to determine the correct settings depending on the food to be cooked.
5. Press $\odot$ to begin cooking
 - a. To stop the cooking cycle or reset the settings, press $\odot$ again.
6. Half way through cooking, remove the bowl, shake it, and/or turn the food over, then place the bowl back into the body to resume the cooking cycle. This ensures the food is evenly cooked and crispy all over.
7. Once the cooking time has elapsed, the timer will beep 5 times and the unit will switch off.
8. Slide the bowl out of the body and check that the food is cooked.
9. Remove the bowl from the body and place it on an insulated mat.
10. Unplug the appliance once all cooking is complete.

CAUTION

Hot oil from the ingredients may gather at the bottom of the insert tray. Be careful when removing the insert tray from the bowl.

NOTES

- The air fryer will switch off when you remove the bowl.
- The air fryer will switch back on when you replace the bowl in to the body and will automatically resume the cooking cycle from where it stopped.
- During the last minute of the cooking cycle, '00' will be flashing on the display screen, indicating that there is less than 1 minute of cooking remaining.

Care and Maintenance

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

IMPORTANT: Before cleaning any part, be sure the air fryer is off, unplugged, and cool. It is important that you clean the entire appliance after each use to prevent accumulation of grease and to avoid unpleasant odours.

IMPORTANT: Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.

1. Wash the bowl and insert tray in warm to hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.
2. If any food is stuck between the gaps in the insert tray, soak in warm to hot soapy water for 1 hour before cleaning. Use a sponge or soft cleaning brush to remove stains. Rinse and dry thoroughly.
3. Roughly wipe the interior of the body to remove any crumb of residue, but NOT the heating elements at the top.

Bowl and Insert Tray

4. Grab the air fryer bowl handle and pull it out of the body.
5. Remove the insert tray from the bowl.
6. Dispose of crumbs, and wipe the bowl and insert tray with a damp cloth before hand washing them in soapy water or placing in the dishwasher. Dry thoroughly before placing back in the air fryer body.

Exterior Surfaces

Clean the exterior with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

NOTE: Do not use any abrasive material or sharp utensils to clean the air fryer or any of its parts.

NOTE: Allow all parts and surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Cooking Times and Food Safety

NOTE: These cooking times are intended as a guide only

- Cook meat, poultry, and derivatives (ground meat, burgers, etc.) until the juices run clear. Cook fish until the flesh is opaque throughout.
- When cooking pre-packed foods, refer to packaging instructions.

POTATOES	Temp	Time	Shake/turn the food half way through cooking
Frozen or Fresh Fries	400°F / 200°C	12-20 min	A single layer of fries: 12 minutes Insert Tray half full: 15 minutes Insert Tray full (loosely, not packed): 20 minutes
Home-made Potato Wedges	400°F / 200°C	20 min	Rinse, towel dry, toss in salt, pepper, and 1 tsp oil
Baked Potatoes	360°F / 180°C	30-40 min	For a crispy skin, rub with oil
Roast Potatoes	360°F / 180°C	25-35 min	Rinse, towel dry, toss in salt, pepper, crushed rosemary (optional) and 1 tsp oil
MEAT AND POULTRY	Temp	Time	Shake/turn the food half way through cooking
Sausages	360°F / 180°C	10 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Chicken Breast	360°F / 180°C	10-15 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Chicken Thighs	360°F / 180°C	25-30 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Frozen Chicken Products	360°F / 180°C	15 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Schnitzel (Chicken/Veal/Pork)	360°F / 180°C	15 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Stir Fry	360°F / 180°C	25-30 min	Toss in salt, pepper, and 1 tsp oil, add a little sauce 5 minutes before (chilli, sweet chilli, garlic, etc.)
SNACKS AND OTHERS	Temp	Time	Shake/turn the food half way through cooking
Sausage Roll	400°F / 200°C	13-15 min	
Spring Rolls	400°F / 200°C	8-10 min	
Frozen Chicken Nuggets	400°F / 200°C	6-10 min	
Frozen Fish Fingers	400°F / 200°C	6-10 min	
Frozen Onion Rings	360°F / 180°C	15 min	
Frozen Fishcakes, Large	360°F / 180°C	20-25 min	
Frozen Fishcakes, Small	360°F / 180°C	15-20 min	
Fishcakes, Large	360°F / 180°C	15-20 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Fishcakes, Small	360°F / 180°C	10 min	Cook to internal temperature of 160°F (71.1°C)
Frozen Shrimp	360 °F / 180°C	10-15 min	
Frozen Breadcrumbed Cheese Snacks	360°F / 180°C	8-10 min	
Stuffed Vegetables	302°F / 150°C	10 min	
Frozen Samosas	360°F / 180°C	20 min	
Fresh Samosas	360°F / 180°C	10-15 min	
Tortillas	400°F / 200°C	5-10 min	For a crispy finish, rub with oil
BAKING	Temp	Time	Shake/turn the food half way through cooking
Muffins	400 °F / 200°C	15-18 min	

2-Year Limited Warranty:

Starting from the date of purchase, Vida™ by PADERNO warrants that your product is free from any manufacturing defects in materials or workmanship for a period of 2 years. This warranty is only offered on Vida™ by PADERNO products sold and used in Canada. The Vida™ by PADERNO warranty covers all costs related to restoring the proven defective product through the repair or replacement of any defective part and necessary labour so that it conforms to its original specifications. A replacement product may be provided instead of repairing a defective product at the discretion of Vida™ by PADERNO.

The Vida™ by PADERNO warranty does not apply to products that have been used commercially or in non-household applications. The warranty does not cover damages resulting from misuse or abuse of the product and/or uses inconsistent with this Use and Care manual, attempts at repair, theft, use with unauthorized attachments or failure to follow the instructions provided with the product. This warranty becomes void if attempts at repair are made by non-authorized third parties and/or if spare parts, other than those provided by Vida™ by PADERNO, are used. **There are no other express warranties except as set forth herein and any applicable implied warranties of merchantability and fitness (or those provided for by law) are limited in duration to the period of coverage of this express written limited warranty.**

CONTACT:

For warranty inquiries, or if you have any questions, please contact us at:
1-800-263-9768

TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL, 2180 Yonge Street, Toronto, ON,
Canada, M4S 2B8

A receipt indicating the purchase date is required for any claims, so please keep it in a safe place.

[illegible]

Très grande friteuse à air numérique

Guide d'utilisation

N° d'article
043-0771-2
Modèle no
HH1001207

vida^{MC}
par **PADERNO**

Table des matières

Mises en garde	17
----------------------	----

Avant la première utilisation	21
-------------------------------------	----

Consignes d'utilisation	
a. Préparation, cuve et plateau	21
b. Écran tactile numérique et paramètres.....	22
c. Temps de cuisson et température par défaut ..	23
d. Mise en route	23
e. Navigation entre les fonctions	24
f. Utilisation de votre friteuse à air.....	24

Nettoyage et entretien	
Cuve et plateau	26
Surfaces extérieures	26

Temps de cuisson et salubrité des aliments	26
--	----

Notre garantie	28
----------------------	----

Lorsque vous utilisez cet appareil, des précautions de sécurité élémentaires doivent être respectées, notamment :

1. Lisez toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil et respectez-les.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Une surveillance étroite doit être exercée lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé ou après le dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière. Retournez l'appareil au centre de service agréé pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant de l'appareil risque d'entraîner des blessures.
8. Les surfaces ou pièces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne et rester chaudes pendant un certain temps après l'arrêt de l'appareil.
9. Ne laissez pas le cordon pendre de la table ou du comptoir ni toucher les surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz ni à l'intérieur d'un four.
11. Une extrême prudence est de mise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
12. Branchez toujours la fiche de l'appareil en premier, puis le cordon à la prise murale. Pour débrancher, tournez le bouton de commande à « off » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Débranchez la friteuse lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant de la déplacer et avant de la nettoyer. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer et de la ranger.

14. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. L'appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
16. **Laissez un espace d'au moins 8 po (20,3 cm) tout autour de la friteuse lorsqu'elle est en marche.**
17. Ne couvrez pas la friteuse et ne mettez rien dessus pendant son utilisation.
18. N'utilisez pas la friteuse près ou en dessous de rideaux, d'armoires murales ou d'autres matériaux combustibles.
19. Éloignez le cordon d'alimentation et la friteuse des plaques chauffantes, des plaques de cuisson et des brûleurs.
20. Faites cuire la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit uniformément opaque.
21. Ne versez pas d'huile ni aucun autre liquide dans le plateau.
22. N'utilisez pas la friteuse à air à d'autres fins que celles décrites dans le présent mode d'emploi.
23. Ne raccordez pas la friteuse à une minuterie externe ou à un système de commande à distance.
24. Il n'est pas nécessaire de préchauffer.

FC CAN ICES-3(B)/NMB-3(B)

AVERTISSEMENT : Tout changement ou modification non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peut annuler l'autorisation de l'utilisateur à utiliser cet appareil.

REMARQUE : Cet appareil a été testé et déclaré conforme aux limites pour un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC.

Ces restrictions visent à garantir une protection suffisante contre les interférences nuisibles dans une installation à domicile. Cet appareil utilise et émet de l'énergie de fréquence radio, et peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio s'il n'est pas installé et employé conformément aux consignes. Il n'existe toutefois aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil occasionne des interférences

nuisibles aux réceptions radio ou télé, ce qui peut être déterminé en mettant l'appareil en arrêt et en marche, l'utilisateur peut corriger cette interférence de l'une des façons suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Brancher l'appareil sur la prise d'un circuit électrique différent de celui où le récepteur est branché.
- Consulter le fournisseur ou un technicien radio/télé expérimenté pour obtenir de l'aide.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une des broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retournez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.



- | | | | |
|----|--------------------------------------|----|------------------------|
| 1. | Corps de la friteuse à air | 4. | Cuve |
| 2. | Écran tactile et affichage numérique | 5. | Plateau (non illustré) |
| 3. | Poignée de la cuve | | |



Attention : Surface chaude

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages.
- Lavez à la main les pièces amovibles.
- Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, vous remarquerez peut-être de la fumée ou une légère odeur pendant les premières minutes de cuisson. Ceci est normal. Assurez-vous que la pièce est bien ventilée.
- Faites glisser la cuve dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle se mette en place. L'appareil ne fonctionnera si la cuve est mal insérée.

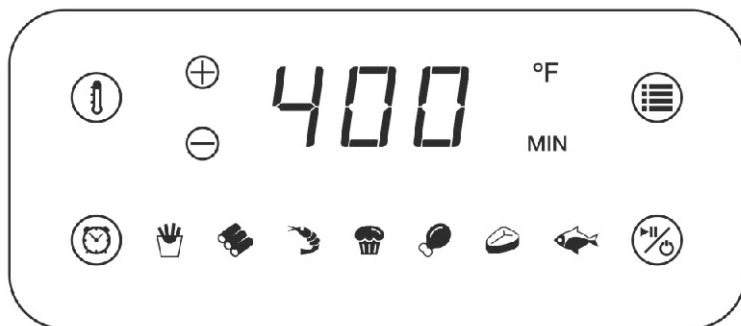
Consignes d'utilisation

- La friteuse à air utilise de l'air chaud et de la chaleur radiante pour la cuisson.
- Peu (ou pas) d'huile est nécessaire. Au besoin, ajoutez de l'huile pour enrober les aliments, mais n'en versez pas dans le plateau.

a. Préparation, cuve et plateau

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
- Laissez un espace d'au moins 8 po (20.3 cm) tout autour de l'appareil.
- Gardez à proximité des maniques (ou un torchon) et utilisez une pince en plastique résistante à la chaleur ainsi qu'une assiette ou un tapis thermorésistant pour y poser la cuve.
- Pour retirer la cuve du corps de la friteuse :
 1. Tenez le haut du corps.
 2. Prenez la poignée de la cuve avec l'autre main.
 3. Retirez la cuve du corps en la faisant glisser.
 4. Placez la cuve sur un tapis thermorésistant.

b. Écran tactile numérique et paramètres



	MARCHE/ARRÊT Mode de fonctionnement, mise en marche et arrêt de l'appareil.
	SÉLECTION DU MENU DE CUISSON Sélectionnez le mode de cuisson automatique ou manuel en parcourant les 8 options de réglage (7 réglages automatiques + 1 réglage manuel).
	7 RÉGLAGES DE CUISSON AUTOMATIQUE (un seul s'affiche à la fois) Frites, Côtelettes, Crevettes, Gâteaux, Poulet, Steak, Poisson.
	TEMPÉRATURE DE CUISSON Appuyez sur le bouton et réglez la température de cuisson à l'aide des boutons + et -.
	TEMPS DE CUISSON Appuyez sur le bouton et réglez le temps de cuisson à l'aide des boutons + et -.
 	+ / - Augmentez ou diminuez le temps de cuisson ou la température.
	ÉCRAN Affiche l'heure et la température.

c. Temps de cuisson et température par défaut

La friteuse à air dispose de 7 fonctions de cuisson automatique, avec des temps de cuisson et des températures par défaut. Elle possède également un mode manuel permettant de régler la température et le temps de cuisson.

Mode de cuisson		Temps de cuisson par défaut	Température de cuisson par défaut
Frites		25 minutes	400°F / 200°C
Côtelettes		22 minutes	360°F / 180°C
Crevettes		15 minutes	360°F / 180°C
Gâteaux		30 minutes	310°F / 155°C
Poulet		20 minutes	360°F / 180°C
Steak		12 minutes	400°F / 200°C
Poisson		15 minutes	350°F / 175°C
Mode manuel		15 minutes	400°F / 200°C

d. Premiers pas

- Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, tous les boutons numériques de l'écran tactile s'allument, y compris les boutons de cuisson automatique, pendant quelques secondes avant de disparaître. Par la suite, seul le bouton  marche/arrêt s'allumera.
- Appuyez sur le bouton  pour allumer la friteuse. L'écran affichera les paramètres de température et de temps de cuisson par défaut en mode manuel : 400 °F / 200 °C et 15 minutes.
- Sélectionnez votre mode de cuisson en :
 - Sélectionnant l'une des 7 fonctions de cuisson automatique, avec des températures et des temps de cuisson prédéfinis; ou
 - Ajustant manuellement le temps de cuisson et la température.
- Si vous sélectionnez une fonction de cuisson automatique, appuyez sur le bouton  pour parcourir les 7 fonctions différentes jusqu'à ce que la fonction désirée s'allume.
- Si vous réglez le temps de cuisson et la température en mode manuel ou en mode automatique, appuyez sur le bouton  ou , puis sur  .
- Pour éteindre l'appareil, appuyez et maintenez le bouton  pendant 3 secondes. Une fois éteint, le bouton  continuera de briller, indiquant que l'appareil est prêt à être allumé.

e. Navigation entre les fonctions

- Le mode manuel est la fonction par défaut lorsque la friteuse s'allume.
- Appuyez sur  1 fois pour sélectionner la fonction Frites .
- Appuyez sur  2 fois pour sélectionner la fonction Côtelettes .
- Appuyez sur  3 fois pour sélectionner la fonction Crevettes .
- Appuyez sur  4 fois pour sélectionner la fonction Gâteaux .
- Appuyez sur  5 fois pour sélectionner la fonction Poulet .
- Appuyez sur  6 fois pour sélectionner la fonction Steak .
- Appuyez sur  7 fois pour sélectionner la fonction Poisson .
- Appuyez sur  8 fois pour revenir au mode manuel et sélectionner le temps de cuisson et la température voulus.
- Lorsque la fonction voulue est allumée, appuyez sur  pour commencer la cuisson.

f. Utilisation de votre friteuse à air

1. Placez vos aliments dans le plateau de cuisson. Ne le remplissez pas trop pour que l'air chaud puisse circuler entre les aliments.
2. Placez le plateau dans la cuve, et faites glisser le couvercle de verrouillage vers l'arrière, en vous assurant que le bouton de déverrouillage est couvert.
3. Faites glisser la cuve dans le corps de la friteuse à air, en vous assurant qu'elle est correctement insérée dans le corps de la friteuse à air.
4. Sélectionnez un paramètre de cuisson automatique ou manuel :
 - Sélectionnez l'une des 7 fonctions de cuisson automatique; ou
 - Réglez manuellement le temps de cuisson et la température en appuyant sur le bouton  ou . Reportez-vous aux temps de cuisson indiqués dans le présent mode d'emploi pour déterminer les réglages appropriés en fonction des aliments à cuire.
5. Appuyez sur  pour commencer la cuisson
 - a. Pour arrêter le cycle de cuisson ou réinitialiser les réglages, appuyez de nouveau sur .
6. À mi-cuisson, retirez la cuve, secouez-la ou retournez les aliments, puis remettez-la dans le corps de la friteuse pour reprendre la cuisson. Vos aliments seront ainsi cuits uniformément et parfaitement croustillants.
7. Une fois le temps de cuisson écoulé, la minuterie sonne 5 fois et l'appareil s'éteint.
8. Sortez la cuve du corps de la friteuse et assurez-vous que les aliments sont cuits.
9. Sortez la cuve du corps de la friteuse et placez-la sur un tapis thermorésistant.
10. Débranchez l'appareil une fois la cuisson terminée.

ATTENTION

De l'huile chaude provenant des aliments peut se trouver au fond du plateau. Soyez prudent lorsque vous retirez le plateau de la cuve.

REMARQUES

- La friteuse à air s'éteint lorsque vous retirez la cuve.
- La friteuse à air se remet en marche lorsque vous replacez la cuve dans le corps de la friteuse et reprend automatiquement la cuisson là où elle s'est arrêtée.
- Pendant la dernière minute du cycle de cuisson, « 00 » clignotera sur l'écran d'affichage, indiquant qu'il reste moins d'une minute de cuisson.

Nettoyage et entretien

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Faites-le réparer par une personne qualifiée.

IMPORTANT : Avant de nettoyer une pièce, assurez-vous que la friteuse est éteinte, débranchée et froide. Il est important de nettoyer l'ensemble de l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de graisses et les odeurs désagréables.

IMPORTANT : N'immergez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans un liquide.

1. Lavez la cuve et le plateau à l'eau chaude savonneuse. Rincez et laissez sécher complètement.
2. Si des aliments sont coincés dans la grille du plateau, faites-le tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant une heure avant de le nettoyer. Utilisez une éponge ou une brosse douce pour enlever les taches. Rincez et laissez sécher complètement.
3. Essuyez rapidement l'intérieur du corps de la friteuse pour enlever tout résidu, À L'EXCEPTION des éléments chauffants du haut.

Cuve et plateau

4. Lorsque l'appareil est suffisamment froid pour être manipulé en toute sécurité, prenez la poignée de la cuve et sortez-la du corps de la friteuse.
5. Sortez le plateau de la cuve.
6. Enlevez les miettes et essuyez la cuve et le plateau avec un chiffon humide avant de les laver à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Laissez-les sécher complètement avant de les remettre dans le corps de la friteuse.

Surfaces extérieures

Nettoyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Laissez sécher complètement.

REMARQUE : N'utilisez pas de produits abrasifs ni d'ustensiles tranchants pour nettoyer la friteuse ou l'une de ses pièces.

REMARQUE : Laissez toutes les pièces et les surfaces sécher complètement avant de réutiliser l'appareil.

Temps de cuisson et salubrité des aliments

REMARQUE : Les temps de cuisson ci-dessous sont indiqués à titre de référence.

- Faites cuire la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair soit uniformément opaque.
- Lorsque vous cuisinez des aliments du commerce, consultez les instructions sur l'emballage.

POMMES DE TERRE	Température	Temps	Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson
Frites surgelées ou fraîches	400 °F / 200 °C	12–20 min	Une seule couche de frites : 12 minutes Plateau à moitié plein : 15 minutes Plateau plein (non surchargé) : 20 minutes
Quartiers de pommes de terre maison	400 °F / 200 °C	20 min	Rincez, séchez, salez, poivrez et ajoutez 1 c. à thé d'huile
Pommes de terre au four	360 °F / 180 °C	30–40 min	Pour une peau croustillante, enrobez-les d'huile
Pommes de terre rôties	360 °F / 180 °C	25–35 min	Rincez, séchez, salez, poivrez et ajoutez du romarin en flocons (facultatif) et 1 c. à thé d'huile
VIANDE ET VOLAILLE	Température	Temps	Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson
Saucisses	360 °F / 180 °C	10 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Poitrine de poulet	360 °F / 180 °C	10–15 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Cuisses de poulet	360 °F / 180 °C	25–30 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Poulet surgelé	360 °F / 180 °C	15 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Escalope viennoise (poulet/veau/porc)	360 °F / 180 °C	15 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Sauté	360 °F / 180 °C	25–30 min	Salez, poivrez et ajoutez 1 c. à thé d'huile, puis un peu de sauce 5 minutes avant la fin (sauce chili, chili sucrée, à l'ail, etc.)
COLLATIONS ET AUTRES	Température	Temps	Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson
Roulé à la saucisse	400 °F / 200 °C	13–15 min	
Nems	400 °F / 200 °C	8–10 min	
Croquettes de poulet surgelées	400 °F / 200 °C	6–10 min	
Bâtonnets de poisson surgelés	400 °F / 200 °C	6–10 min	
Rondelles d'oignon surgelées	360 °F / 180 °C	15 min	
Galettes de poissons surgelées, grandes	360 °F / 180 °C	20–25 min	
Galettes de poissons surgelées, petites	360 °F / 180 °C	15–20 min	
Galettes de poisson, grandes	360 °F / 180 °C	15–20 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Galettes de poisson, petites	360 °F / 180 °C	10 min	Faites cuire à cœur à 160 °F (71,1 °C)
Crevettes surgelées	360 °F / 180 °C	10–15 min	
Collations panées au fromage surgelées	360 °F / 180 °C	8–10 min	
Légumes farcis	302 °F / 150 °C	10 min	
Samosas congelés	360 °F / 180 °C	20 min	
Samosas frais	360 °F / 180 °C	10–15 min	
Tortillas	400 °F / 200 °C	5–10 min	Pour des tortillas croustillantes, enrobez-les d'huile
GÂTEAUX	Température	Temps	Secouez ou retournez les aliments à mi-cuisson
Muffins	400 °F / 200 °C	15–18 min	

Notre garantie

Garantie limitée de 2 ans :

À compter de la date d'achat, Vida^{MC} par PADERNO garantit pour une période de 2 ans que votre article est exempt de défauts de matériaux et de fabrication. Cette garantie ne concerne que les produits Vida^{MC} par PADERNO vendus et utilisés au Canada. La garantie Vida^{MC} par PADERNO couvre tous les coûts liés à la remise en état d'un article prouvé comme défectueux, par l'entremise d'une réparation ou du remplacement de toute pièce défectueuse, et de la main-d'œuvre nécessaire afin qu'il soit conforme aux spécifications d'origine. Un produit de remplacement peut être fourni au lieu d'une réparation, à la discrétion de Vida^{MC} par PADERNO.

La garantie Vida^{MC} par PADERNO ne s'applique pas aux articles utilisés à des fins commerciales ou non domestiques. La garantie ne couvre pas les dommages résultant de l'abus ou la mauvaise utilisation de l'article ou des utilisations à l'encontre de ce manuel d'utilisation et d'entretien, de tentatives de réparation, d'un vol, de l'utilisation d'accessoires non autorisés ou du non-respect des instructions fournies avec l'article. La présente garantie est annulée si des tentatives de réparation sont effectuées par un tiers non autorisé ou si des pièces de rechange autres que celles fournies par Vida^{MC} par PADERNO sont utilisées. **Il n'y a aucune autre garantie expresse, à l'exception de celles énoncées aux présentes, et toute autre garantie implicite applicable de qualité marchande et de convenance précise (ou prévue par la loi) se limite à la durée de la couverture de cette garantie limitée expresse écrite.**

CONTACT :

Pour toute demande concernant la garantie ou pour toute question, veuillez composer le **1 800 263-9768**

TRILEAF DISTRIBUTION TRIFEUIL, 2180, rue Yonge, Toronto (ON) Canada, M4S 2B8

Un reçu de caisse indiquant la date d'achat est requis pour toute réclamation; veuillez donc le conserver en lieu sûr.

