

# Chef'sChoice®

## 5 OR 7 QT AIR FRYER WITH HIGH-RESOLUTION TOUCHSCREEN

### Instruction Manual



Register this and other Chef'sChoice® products through our website:

**<https://ChefsChoice.com/pages/product-registration>**

Product registration is not required to activate warranty.

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Important Safeguards .....                | 2-4 |
| Polarized Plug .....                      | 5   |
| Product Diagram .....                     | 6   |
| Before Using Your Air Fryer .....         | 6   |
| Control Panel And Display Navigation..... | 7-9 |
| Using the Appliance .....                 | 9   |
| Categories.....                           | 10  |
| Cleaning & Maintenance .....              | 11  |
| Troubleshooting .....                     | 12  |
| Warranty .....                            | 13  |
| Availability of Spare Parts.....          | 13  |

**SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE**

# 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:**

- 1. Read all instructions before using this product.**
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or 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 the cord hang over the edge of a table or counter. Do not 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, switch the unit OFF by pressing the POWER button and then unplugging the cable from the outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials that are not metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the air fryer with metal foil. This causes overheating of the air fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or trivet and disposing of hot grease.
24. The air fryer can be turned off while using any of the functions by pressing the POWER button.
25. During hot air frying, hot air is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the basket from the appliance.

26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Do not place the appliance directly against a wall or against other appliances.
- 28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance for proper ventilation.**

## CAUTION!

- **ALWAYS** place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the basket is removed during cooking.

## WARNING

- a. Remove and immediately recycle of used batteries according to local regulations and keep away from children. Do NOT dispose of batteries in household trash or incinerate.
- b. Even used batteries may cause severe injury or death.
- c. Call a local poison control center for treatment information.
- d. Battery Type: ML1220
- e. Nominal battery voltage: 3V DC.
- f. Non-rechargeable batteries are not to be recharged.
- g. Do not force discharge, recharge, disassemble, heat above (60°C) or incinerate. Doing so may result in injury due to venting, leakage, or explosion resulting in chemical burns.
- h. This product contains non-replaceable batteries.
- i. The battery only provides power for clock memory system.

# **WARNING**

- **INGESTION HAZARD:** This product contains a button cell or coin battery.
- **DEATH** or serious injury can occur if ingested.
- A swallowed button cell or coin battery can cause **Internal Chemical Burns** in as little as 2 hours
- **KEEP** new and used batteries **OUT OF REACH of CHILDREN**
- Seek immediate medical attention if a battery is suspected to be swallowed or inserted inside any part of the body.



**HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## POLARIZED PLUG

North American models with polarized plugs:



### POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug, (one blade is wider than the other). As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit,

**contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature or modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.**

Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.

Do not wrap the power cord around the main body of the appliance during or after use.

### SHORT CORD INSTRUCTIONS

- A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PRODUCT DIAGRAM



PRODUCT SPECIFICATIONS

| Model      | Voltage    | Wattage | Capacity     |
|------------|------------|---------|--------------|
| AFCC7QTFT2 | 120V, 60Hz | 1500W   | 7 Qt / 6.5 L |
| AFCC5QTFT2 | 120V, 60Hz | 1500W   | 5 Qt / 4.5 L |

BEFORE USING YOUR AIR FRYER

- Unpack the appliance and its accessories (food basket, trivet). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the air fryer on a flat, level and heat-resistant surface. **Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let the air fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

**Caution: When moving the air fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely on the food basket handle when moving the air fryer!**

# OPERATING INSTRUCTIONS

## PREPARING FOR USE:

- Make sure that the trivet is securely placed inside the basket. Use the trivet handle located in the center of the trivet to easily insert or remove it from the basket.
- Plug the power cord into a wall socket. The unit will display a quick video and explanation of the function icons (that can be skipped by pressing **"Skip Intro"**). Once done the unit will display the main menu and be ready for your selection.

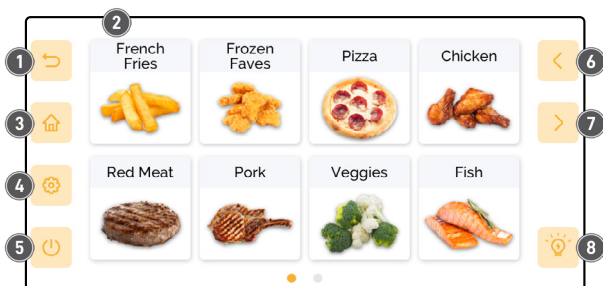
## CAUTION

- **Do not fill the food basket with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.**
- **Never use the air fryer without the food basket and trivet in place.**
- **Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.**
- **Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.**
- **Do not touch the inside of the appliance while it is operating.**
- **Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.**

## CONTROL PANEL AND DISPLAY NAVIGATION

### 1. Main Menu

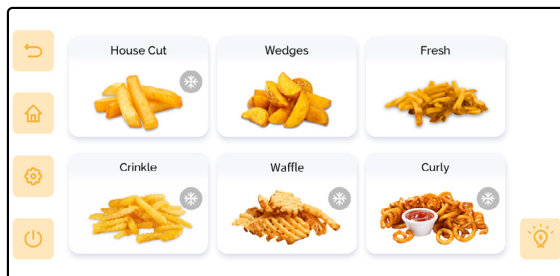
1. Back
2. Food categories
3. Home (return to main menu)
4. Parameters
5. Power button
6. Previous screen
7. Next screen
8. Light on/off



**Note:** swipe right to left on the screen to reach the next screen, or left to right to reach the previous screen.

### 2. Food Category Submenu

**Note:** Selections with the snowflake are based on frozen food



## CONTROL PANEL AND DISPLAY NAVIGATION

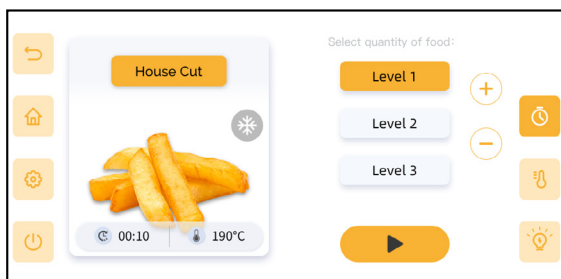
### 3. Food Menu

**Note 1:** in this menu you can adjust the quantity, time, and temperature. Simply make your selections and press start when ready to cook. The quantity of food selected will automatically adjust the optimal cooking time for the selected food.

**Note 2:** Depending on the food type, the food quantities can be displayed in oz / grams, in number of pieces, or Level 1, 2 or 3. If the latter, please refer to the marking at the back of the basket, that will indicate the corresponding volume / level of food to fill the basket.

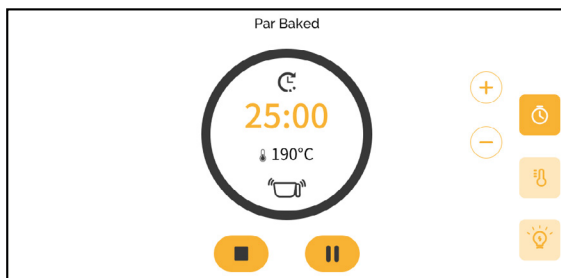
**Note3:** The variations in food being cooked (i.e, food cut, temperature, etc) can create differences in the cooking results. Adjust cooking parameters as preferred.

**Important:** Cooking times are calculated on a non-preheated air fryer.



### 4. Cooking Menu

While the unit is cooking, you can adjust temperature and time at any moment. Press on the screen and adjust with the + and - buttons. Your adjustment will automatically be selected after 3 seconds. To pause cooking, press Pause (or remove the basket). To resume cooking, press the Start button (or re-insert the basket).

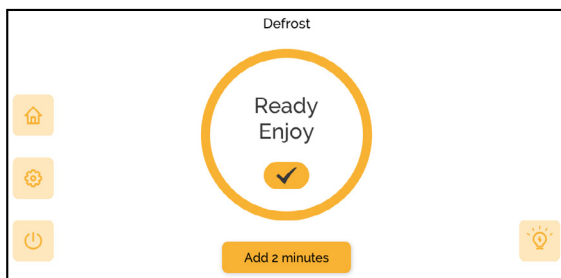


### 5. Shake Reminder

**Shake reminder** will beep and visually appear on the screen halfway through the cooking time.

### 6. Additional Cooking Time

If additional cooking time is desired for crispier results or doneness, press on the "Add 2 minutes" to add an additional 2 mins of cooking time.



### 7. DIY Mode

To start cooking without using a preset food menu, select "DIY" and adjust all parameters to start cooking.

## CONTROL PANEL AND DISPLAY NAVIGATION

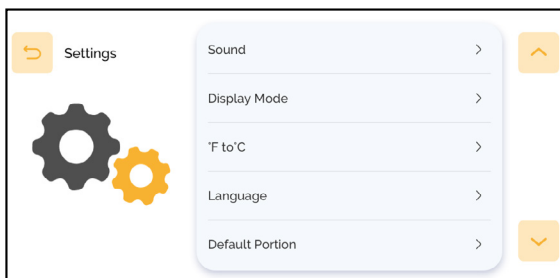
### 8. Preheating

To preheat the air fryer, use the **"Preheat"** function. Once the preheat cycle is completed, the air fryer will beep and display "Ready to Cook". The air fryer will maintain the temperature for about 15 minutes. To start cooking, pull open the basket, add the food, and re-insert the basket. The unit will automatically go into "DYI mode". Adjust cooking parameters as desired.

### Settings / Parameters

The following parameters can be changed under the Settings menu:

- **Sound** on or off  
**Note:** it will not affect the end cooking signal or shake reminder signal.
- **Light or Dark** background
- **Celsius or Fahrenheit** unit system  
**Note:** Fahrenheit will automatically select weights in Oz. instead of grams, while Celsius will select weights in g instead of Oz.
- **Language:** Choose from English, Spanish, French or Chinese (Simplified)
- **Default portion:** select by default if you usually cook small, medium, or large portions.
- **Screen brightness** (in increments of 10%, 100% being the brightest)
- **Clock/screensaver:** choose from Analog or Digital, and from the 12:00 system or 24:00 hour (military) system. Note that the clock screensaver will only be displayed for around 30 minutes, press on the display to display the clock again. Press again to enter the main menu.



## Using the Appliance

1. Once the appliance has been plugged in and is ready for use, proceed to press any button to wake the screen.
2. The display will light up.
3. Select the desired food type then food menu.
4. Validate the quantity of food. If needed, adjust temperature and time. Press the **"Play"** icon when ready to start cooking
5. The time and temperature of the presets can also be modified at any time by pressing the time and temperature button and adjusting with **+** / **-** symbols.
6. The cooking process can be paused by removing the basket or pressing the **Pause** icon during cooking. To stop cooking completely, press on the **Stop** icon.
7. If you remove the basket in the middle of the cooking process to shake or check on your ingredients, cooking will be paused. Simply place the basket back in place to continue cooking.  
**NOTE:** The unit will automatically shut off if the cooking process is paused for more than 5 minutes.
8. (Models with window) To check on your food during cooking, press the **light on/off** icon on the lower right of the screen. You can then see the food through the transparent window of the basket. The light will turn off automatically after a time.
9. Once the cooking time is up the appliance will display **"Ready. Enjoy!"** on the control panel and signal that the cooking is done by beeping 3 times. A ready bell will show on the screen. The unit will remain on for a few seconds while it cools down and then shuts off completely.
10. Proceed to remove the basket, take out your food, and enjoy!

## CATEGORIES

Your air fryer has 12 categories: French Fries, Frozen Faves, Pizza, Chicken, Red Meat, Pork, Veggies, Fish, Seafood, Bake, Vegan, Latin Food, and we included a DIY, Reheat, Defrost and Preheat options.

**Note:** Each category has 6 food styles and their respective portion size options.

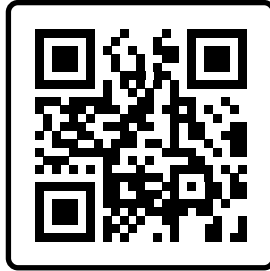
| Category     | Style 1         | Style 2           | Style 3            |
|--------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| French Fries | House Cut       | Wedges            | Fresh              |
| Frozen Faves | Chicken Nuggets | Chicken Wings     | Mozzarella Sticks  |
| Pizza        | 7" pizza        | Par Bake          | Thick Slice Reheat |
| Chicken      | Wings           | Tender            | Breast             |
| Red Meat     | Burger          | Lamb Chops        | Steak              |
| Pork         | Chops           | Bacon             | Ribs               |
| Veggies      | Florets         | Whole Corn        | Cut Carrots        |
| Fish         | Salmon          | Breaded Fillet    | Tuna               |
| Seafood      | Shrimp          | Scallops          | Crab Cakes         |
| Bake         | Cookies         | Ready to Bake     | Cake               |
| Vegan        | Veggie Burger   | Cauliflower Wings | Vegan Sausage      |
| Latin Food   | Chimichangas    | Taquitos          | Arepas             |

| Category     | Style 4           | Style 5          | Style 6      |
|--------------|-------------------|------------------|--------------|
| French Fries | Crinkle           | Waffle           | Curly        |
| Frozen Faves | Tots              | Dumplings        | Empanada     |
| Pizza        | Thin Slice Reheat | Pizza Rolls      | Pizza Pocket |
| Chicken      | Thighs            | Drumsticks       | Half Chicken |
| Red Meat     | Brisket           | Tenderloin       | Short Ribs   |
| Pork         | Belly             | Shoulder         | Loin         |
| Veggies      | Cut Zucchini      | Brussel Sprouts  | Green Beans  |
| Fish         | Mahi              | Halibut          | Fish Sticks  |
| Seafood      | Lobster Tails     | Breaded calamari | Cut Octopus  |
| Bake         | Muffins           | Baguette         | Pastry       |
| Vegan        | Tofu              | Tempeh           | Seitan       |
| Latin Food   | Platanos Maduros  | Enchiladas       | Nachos       |

**Important:** when a food picture on screen is marked with a "snowflake", it means the preset is designed for cooking frozen foods.

## CHEF'S TIPS

FOR ADDITIONAL CHEF'S TIPS AND RECIPES SCAN THE QR CODE BELOW:



## CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from the outlet and allow it to cool down completely.

### CLEANING THE BASKET AND TRIVET

**CAUTION:** The basket should be carefully hand-washed rather than put in the dishwasher. Do not immerse in water. Clean with a damp sponge or cloth.

- The **trivet** can be cleaned in hot water with mild detergent/dish soap, **or in the dishwasher**.
- To remove baked-on food, fill the basket with hot, soapy water. Let soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the trivet or basket, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning them.

### CLEANING INSIDE THE CAVITY:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity as this may scratch the inner cavity and/or the viewing window!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the air fryer.
- Clean the heating element inside the air fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

### CLEANING THE EXTERIOR:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads, or abrasive cleaners, as they may damage.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the air fryer.

**Any other servicing should be performed by an authorized service representative.**

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                          | Possible Cause                                                                   | Solution                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The air fryer does not work                                      | The appliance is not plugged in.                                                 | Put the main plug in an earthed wall socket.                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                  | You have not set the timer.                                                      | Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.                                                                                                                                                                    |
|                                                                  | You pressed on Pause during cooking                                              | Press on start to resume cooking                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                  | The basket is not properly locked.                                               | Push the basket back in the air fryer properly.                                                                                                                                                                                                    |
| The ingredients fried with the air fryer are not done.           | There is too much food in the basket.                                            | Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.                                                                                                                                                           |
|                                                                  | Check the recommended food quantity                                              | Respect the quantities indicated in the food menu, or refer to the levels indicated at the back of the basket (Level 1, 2 or 3)                                                                                                                    |
|                                                                  | The set temperature is too low.                                                  | Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Cooking guide')                                                                                                                                                               |
|                                                                  | The cooking time is too short.                                                   | Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Cooking guide')                                                                                                                                                                  |
| Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer. | You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.       | Do not fill the basket to capacity; refer to the "Cooking guide" table for quantities.                                                                                                                                                             |
| White smoke comes out of the appliance.                          | You are preparing greasy ingredients.                                            | When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the bottom of the basket. The oil can produce white smoke and the basket may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. |
|                                                                  | The pan still contains grease residues from previous use.                        | White smoke is caused by grease heating up in the basket; make sure you clean the basket and trivet thoroughly after each use.                                                                                                                     |
| Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.                 | You did not use the right type of potato.                                        | Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.                                                                                                                                                                                     |
|                                                                  | You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.              | Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.                                                                                                                                                                |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.  | The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. | Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.                                                                                                                                                                               |
|                                                                  |                                                                                  | Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.                                                                                                                                                                                        |
|                                                                  |                                                                                  | Add slightly more oil for a crispier result.                                                                                                                                                                                                       |

# PRODUCT WARRANTY

## Appliance 1 Year Limited Warranty

The Legacy Companies, LLC ("Legacy") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship for a period one (1) year from the later of the date of purchase or delivery to the original owner, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Legacy, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORESEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact Customer Service through our website at [www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)

A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, handwritten receipts are not accepted. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

**Valid only in USA and Canada.**

## REPAIR SERVICES

Repair is not offered by The Legacy Companies, LLC ("the Company"), ("TLC"), or ("Legacy").

Replacement is offered only under TLC limited warranty. The Legacy Companies, LLC ("the Company") warrants that the product is free from defects in materials and/or workmanship.

### Warranty Coverage Periods:

**Chef's Choice:** 1-Year Limited Warranty

**Model:** [AFCC7QTFT2](#) and [AFCC5QTFT2](#)

Defective products may be replaced at TLC's discretion for a period of 1 year from the later of the date of purchase.

After the limited warranty expires, replacement products or parts will no longer be offered.

**For more warranty details and claims:** [www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)



**Contact for warranty service:**

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

## AVAILABILITY OF SPARE PARTS

- Spare parts availability may vary by model and region. Some components may only be available for a limited period of time after a product has been discontinued.
- All replacement parts can be purchased directly through our site.
- TLC is committed to ensuring the availability of replacement parts for at least 4 years after the end of the product's marketing, as long as stocks permit.

### AFCC7QTFT2 Available Parts:

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| AFKA-5Q7QTRAY | AFKA7Q-SSWBASKT |
|---------------|-----------------|

### AFCC5QTFT2 Available Parts:

|               |                 |
|---------------|-----------------|
| AFKA-5Q7QTRAY | AFKA5Q-SSWBASKT |
|---------------|-----------------|

# Chef'sChoice®

## FREIDORA DE AIRE DE 4.5 LITROS CON PANTALLA TÁCTIL DE ALTA RESOLUCIÓN

Manual de instrucciones



Registre este y otros productos Chef'sChoice® a través de nuestra página web:  
**<https://ChefsChoice.com/pages/product-registration>**  
El registro del producto no es necesario para activar la garantía.

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Instrucciones De Seguridad Importantes .....    | 2-4 |
| Enchufe Polarizado .....                        | 5   |
| Diagrama Del Producto .....                     | 6   |
| Antes De Usar Por Primera Vez .....             | 6   |
| Panel De Control Y Pantalla De Navegación ..... | 7-9 |
| Uso Del Aparato .....                           | 9   |
| Categorías.....                                 | 10  |
| Limpieza Y Mantenimiento .....                  | 11  |
| Solución De Problemas .....                     | 12  |
| Garantía .....                                  | 13  |
| DisponibilidaddeRepuestos.....                  | 13  |

**GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

**1. ¡LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!**

2. Verifique que el voltaje de su hogar corresponda al que está indicado en el aparato.
3. No toque las superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse de choques eléctricos, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato, dentro del agua ni cualquier otro líquido.
5. Siempre preste atención al aparato cuando el mismo sea utilizado por niño o cerca de ellos. Como norma, este aparato no ha sido fabricado para que ser utilizado por niños.
6. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso, y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar de él las partes.
7. No poner en funcionamiento ningún aparato cuando su cable o enchufe esté dañado, o luego de detectar alguna falla en el funcionamiento o si el aparato no funciona correctamente. Devuelva el aparato al servicio autorizado más cercano para su chequeo, reparación, o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
9. No utilizarlo en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue fuera del borde de una mesa o de una mesada, o que entre en contacto con superficies calientes.
11. No coloque el aparato encima o cerca de una cocina a gas caliente, o de una hornalla caliente, o en un horno caliente.
12. Se debe tener sumo cuidado al mover un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar, apague la unidad manteniendo presionado el botón de encendido durante 3 segundos y luego desconecte el cable del tomacorriente.
14. No utilice el aparato para nada que no sea lo indicado.
15. No se deben colocar en el aparato alimentos/ trozos demasiado grandes, o utensilios de metal en la freidora de aire, ya que esto podría causar un incendio o el riesgo de choque eléctrico.
16. Si el aparato está cubierto o en contacto con algún material combustible, incluyendo cortinas, tapicería, paredes, y objetos similares, durante su funcionamiento, esto podría provocar un incendio. No apoye ningún objeto sobre el aparato mientras esté en funcionamiento.
17. No limpiar con lanas de acero/estropajos. Éstos podrían romperse, entrar en contacto con partes eléctricas y causar un choque eléctrico.
18. Se debe tener mucho cuidado al utilizar contenedores que no sean ni de metal ni de vidrio.
19. No almacenar ningún material, fuera de los accesorios recomendados por el fabricante sobre el aparato, cuando no esté en uso.
20. No colocar en el aparato ninguno de los materiales que enumeramos a continuación: papel, cartón, plástico, y/o similares.
21. No cubrir la canasta de cocción o ninguna parte de la freidora de aire con papel de aluminio. Esto produce el recalentamiento del aparato.
22. No descuidar el aparato mientras esté en funcionamiento.
23. Se debe tener gran precaución al retirar la canasta de la canasta y quitar la grasa caliente.
24. La freidora de aire se puede apagar mientras se usa cualquiera de las funciones, manteniendo presionado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos.

25. Durante el freído de aire caliente, el vapor es expulsado a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y su cara a una distancia prudencial del vapor y de las salidas de aire. También, tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la sartén del aparato.
26. Si usted ve humo negro saliendo del aparato apáguelo inmediatamente. Espere a que el humo cese antes de retirar la sartén del aparato.
27. No coloque el aparato en contra la pared o contra otros aparatos.
- 28. Deje por lo menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio en la parte posterior, en los lados, y en la parte superior del aparato.**

## **¡¡Cuidado!!**

- **SIEMPRE** coloque el aparato en una superficie horizontal, resistente al calor y estable.
- Este aparato es para uso hogareño exclusivamente.
- Desconecte el aparato siempre después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un micro interruptor de seguridad en el interior que pausará el proceso de cocción automáticamente si se retira la canasta.

# ADVERTENCIA

- a. Retire y recicle inmediatamente las baterías usadas de acuerdo con las regulaciones locales y manténgalas fuera del alcance de los niños. NO deseche las baterías en la basura doméstica ni las incinere.
- b. Incluso las baterías usadas pueden causar lesiones graves o la muerte.
- c. Llame a un centro local de control de intoxicaciones para obtener información sobre el tratamiento.
- d. Tipo de batería: ML1220
- e. Voltaje nominal de la batería: 3V DC.
- f. Las baterías no recargables no deben recargarse.
- g. No fuerce la descarga, no recargue, no desmonte, no caliente por encima de 60 °C ni incinere. Hacerlo puede provocar lesiones debido a ventilación de gases, fugas o explosión, lo que puede causar quemaduras químicas..
- h. Este producto contiene baterías no reemplazables.
- i. La batería solo proporciona energía al sistema de memoria del reloj.



## ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE INGESTIÓN:** Este producto contiene una pila de botón o una pila tipo moneda.
- La **MUERTE** o lesiones graves pueden ocurrir si se ingiere.
- Una pila de botón o tipo moneda ingerida puede causar quemaduras químicas internas en tan solo 2 horas.
- **MANTENGA** las pilas nuevas y usadas **FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- Busque atención médica inmediata si se sospecha que una pila ha sido ingerida o insertada en cualquier parte del cuerpo.



**SOLO PARA USO DOMÉSTICO**  
**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# ENCHUFE POLARIZADO

## Modelos estadounidenses con enchufes polarizados:



### ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una punta es más ancha que la otra). Como característica de seguridad para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja de forma polarizada en un solo sentido. Si el enchufe no entra por completo en

el tomacorriente, inviértalo. Si no encaja de ninguna forma, contacte a un electricista calificado. No intente anular esta función de seguridad ni modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe no se ajusta correctamente en el enchufe de CA o si el enchufe de CA se siente caliente, no lo utilice.

No tire, enrosque ni maltrate el cable de alimentación.

No envuelva el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal del aparato durante o después de su uso.

## INSTRUCCIONES PARA CABLE CORTO

Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable largo. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.

- La clasificación eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato. Si la clasificación eléctrica del cable de extensión es demasiado baja, este podría recalentarse e incendiarse.
- El cable extendido resultante debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa en donde los niños pudieran halarlo o tropezar con él.

¡Felicitaciones por su compra de la freidora de aire digital de 6,5, L or 5 L Chef's Choice®!

DIAGRAMA DEL PRODUCTO



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

| Modelo     | Voltaje    | Potencia | Capacidad    |
|------------|------------|----------|--------------|
| AFCC7QTFT2 | 120V, 60Hz | 1500W    | 7 Qt / 6.5 L |
| AFCC5QTFT2 | 120V, 60Hz | 1500W    | 5 Qt / 4.5 L |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire el aparato del paquete junto con sus accesorios (canasta de alimentos, trébede). Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque. Limpie el interior de la cavidad de freír, con un trapo húmedo o esponja, y luego seque con una toalla de papel. Asegúrese que la cavidad esté seca antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Coloque la freidora de aire en una superficie plana, horizontal y resistente al calor, asegurándose de que esté colocada a 6 pulgadas de distancia (15 cm) de cualquier objeto cercano a ella.
- Se recomienda dejar la freidora calentándose sin ningún alimento en su interior durante aproximadamente 20 minutos. Esto ayudará a eliminar la grasa que pudiera haberse adherido durante su fabricación, y eliminar el olor a "a nuevo" del aparato.
- Ventilar la habitación durante esta etapa. Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir ligeramente humo u olor. Es normal que esto ocurra con muchos aparatos nuevos. Esto no afectará la seguridad de su aparato.

**Precaución:** Al mover la freidora, asegúrese de sostenerla por la base, — ¡no sostenga la freidora de aire por el mango de la canasta!

# INSTRUCCIONES DE USO

## PREPARACIÓN PARA EL USO:

- Asegúrese de que el trébede está bien colocado dentro de la cesta. Use el mango del trébede que se encuentra en el centro del trébede para introducirlo o extraerlo con facilidad de la cesta.
- Enchufe el cable de alimentación en un enchufe de pared. La unidad mostrará un video rápido y una explicación de los iconos de función (que se pueden omitir presionando "Skip Intro" (Omitir introducción)). Una vez hecho esto, la unidad mostrará el menú principal y estará lista para su selección.

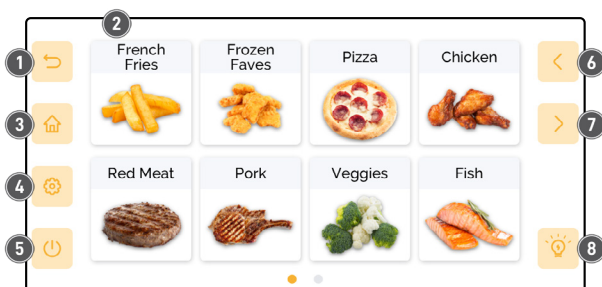
## ¡CUIDADO!

- **No llene la canasta de alimentos con aceite o con ningún otro líquido, ya que esto podría causar un incendio.**
- **Nunca use la freidora sin que la canasta de alimentos o trébede estén bien colocados en el aparato.**
- **Mantenga todos los ingredientes en la canasta para evitar que estos entren en contacto con los elementos calefactores. No sobrellene la canasta con alimentos.**
- **No tape la entrada de aire que está en la parte superior, ni la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras esté en funcionamiento.**
- **No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.**
- **Nunca sumerja la carcasa del aparato en agua ni la enjuague debajo del grifo**

## PANEL DE CONTROL Y PANTALLA DE NAVEGACIÓN

### 1. Menú principal

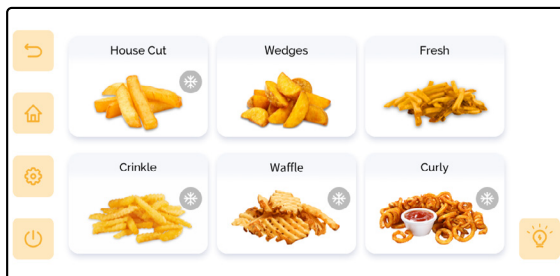
1. Atrás
2. Categorías de alimentos
3. Inicio (volver al menú principal)
4. Parámetros
5. Botón de encendido/apagado
6. Imagen anterior
7. Siguiente pantalla
8. Luz encendida/apagada



**Nota:** Deslice el dedo de derecha a izquierda en la pantalla para pasar a la siguiente pantalla, o de izquierda a derecha para pasar a la pantalla anterior.

### 2. Submenú de categoría de alimentos

**Aviso:** Las selecciones con el copo de nieve se basan en alimentos congelados.



# PANEL DE CONTROL Y PANTALLA DE NAVEGACIÓN

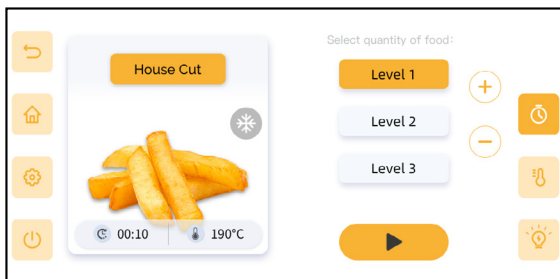
## 3. Menú de alimentos

**Nota 1:** En este menú puede ajustar la cantidad, el tiempo y la temperatura. Simplemente haga sus selecciones y presione iniciar cuando esté listo para cocinar. La cantidad de alimentos seleccionados ajustará automáticamente el tiempo de cocción óptimo para los alimentos seleccionados.

**Nota 2:** Dependiendo del tipo de alimento, las cantidades de alimentos se pueden mostrar en onzas o gramos, en número de piezas o en el nivel 1, 2 o 3. En este último caso, consulte la marca en la parte posterior de la cesta, que indicará el volumen o nivel de alimentos correspondiente para llenar la cesta.

**Nota 3:** Las variaciones en los alimentos que se cocinan (es decir, el corte de alimentos, la temperatura, etc.) pueden crear diferencias en los resultados de cocción. Ajuste los parámetros de cocción según lo prefiera.

**Importante:** Los tiempos de cocción se calculan en una freidora de aire no precalentada.



## 4. Menú De Cocina

Mientras la unidad está cocinando, puede ajustar la temperatura y el tiempo en cualquier momento. Presione en la pantalla y ajuste con los botones + y -. Su ajuste se seleccionará automáticamente después de 3 segundos. Para pausar la cocción, presione Pause (o retire la cesta). Para reanudar la cocción, presione el botón **Start** (o vuelva a insertar la cesta).

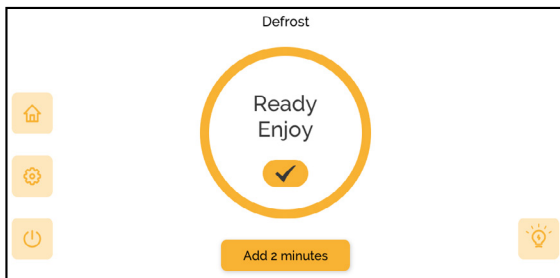


## 5. Recordatorio De Batido

El **recordatorio de batido** emitirá un pitido y aparecerá visualmente en la pantalla a mitad del tiempo de cocción.

## 6. Tiempo De Cocción Adicional

Si se desea un tiempo de cocción adicional para obtener resultados más crujientes o más cocción, presione **"Add 2 minutes"** para agregar 2 minutos adicionales de tiempo de cocción.



## 7. Modo DIY (Hágalo Usted Mismo)

Para comenzar a cocinar sin usar un menú de alimentos preestablecido, seleccione "DIY" y ajuste todos los parámetros para comenzar a cocinar.

# PANEL DE CONTROL Y PANTALLA DE NAVEGACIÓN

## 8. Precalentamiento

Para precalentar la freidora de aire, use la función "**Precalentar**". Una vez que se complete el ciclo de precalentamiento, la freidora de aire emitirá un pitido y mostrará "Ready to Cook" (Listo para cocinar). La freidora de aire mantendrá la temperatura alrededor de 15 minutos. Para comenzar a cocinar, abra la cesta, agregue la comida y vuelva a insertar la cesta. La unidad entrará automáticamente en "DYI mode". Ajuste los parámetros de cocción según lo desee.

## Configuración/Parámetros

Los siguientes parámetros se pueden cambiar en el menú de Configuración:

- **Sonido** encendido o apagado  
**Nota:** No afectará la señal de finalización de la cocción ni la señal de recordatorio de batido.

- Fondo **claro u oscuro**

- **Sistema de unidades** Celsius or Fahrenheit

**Nota:** Fahrenheit seleccionará

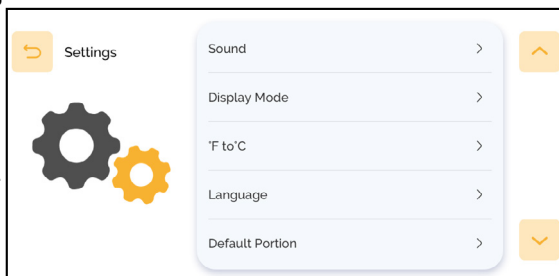
automáticamente los pesos en onzas en lugar de gramos, mientras que Celsius seleccionará los pesos en gramos en lugar de onzas.

- **Idioma:** elije entre inglés, español, francés o chino (simplificado)

- **Porción predeterminada:** seleccione de forma predeterminada si generalmente cocina porciones pequeñas, medianas o grandes.

- **Brillo de la pantalla** (en incrementos del 10 %, siendo el 100 % el más brillante)

- **Reloj/salvapantallas:** elija entre analógico o digital y entre el sistema de 12:00 o 24:00 horas (militar). Tenga en cuenta que el protector de pantalla del reloj solo se mostrará durante unos 30 minutos, presione en la pantalla para mostrar el reloj nuevamente. Presione de nuevo para ingresar al menú principal.



## Uso Del Aparato

1. Una vez que el aparato esté enchufado y listo para usar, presione cualquier botón para activar la pantalla.
2. La pantalla se iluminará.
3. Seleccione el tipo de alimento deseado y luego el menú de alimentos.
4. Valide la cantidad de alimentos. Si es necesario, ajuste la temperatura y el tiempo. Presione el icono "**Reproducir**" cuando esté listo para comenzar a cocinar.
5. El tiempo y la temperatura de los ajustes preestablecidos también se pueden modificar en cualquier momento al presionar el botón de tiempo y temperatura y ajustar con los símbolos + o -.
6. El proceso de cocción se puede pausar retirando la cesta o al presionar el icono **Pause** durante la cocción. Para dejar de cocinar por completo, presione el icono **Stop**.
7. Si retira la cesta en medio del proceso de cocción para agitar o verificar sus ingredientes, la cocción se detendrá. Simplemente vuelva a colocar la cesta en su lugar para continuar cocinando.  
**NOTA:** La unidad se apagará automáticamente si el proceso de cocción se detiene durante más de 5 minutos.
8. (Modelos con ventana) Para verificar la comida durante la cocción, presione el icono de **light on/off** (luz encendida/apagada) en la parte inferior derecha de la pantalla. A continuación, puede ver la comida a través de la ventana transparente de la cesta. La luz se apagará automáticamente después de un tiempo.
9. Una vez que se agote el tiempo de cocción, el aparato mostrará "**Ready. Enjoy!**" (Listo, disfrute) en el panel de control e indicará que la cocción está lista al emitir un pitido 3 veces. Se mostrará una campana de listo en la pantalla. La unidad permanecerá encendida durante unos segundos mientras se enfría y luego se apagará por completo.
10. Proceda a retirar la cesta, saque su comida y disfrute.

## CATEGORÍAS

Su freidora de aire tiene 12 categorías: Papas fritas, Favoritos congelados, Pizza, Pollo, Carne roja, Puerco, Vegetales, Pescado, Mariscos, Hornear, Vegano, Pan, e incluimos una opción de "DIY" (hazlo tu mismo) y precalentar.

**Note:** Each category has 6 food styles and their respective portion size options.

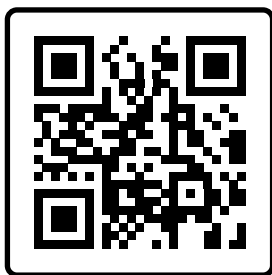
| Categoría            | Estilo 1                | Estilo 2              | Estilo 3              |
|----------------------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Papas Fritas         | Tradicional             | Gajos                 | Papa Frita Fresca     |
| Favoritos Congelados | Nuggets De Pollo        | Alitas De Pollo       | Deditos de mozzarella |
| Pizza                | 7" Pizza                | Semi Horneada         | Recaletar Masa Gruesa |
| Pollo                | Alitas                  | Tiritas de pollo      | Pechugas              |
| Carne Roja           | Hamburguesa             | Chuleta De Cordero    | Bistec                |
| Puerco               | Chuleta                 | Tocino                | Costillas             |
| Vegetales            | Flores                  | Maíz                  | Zanahoria             |
| Pescado              | Salmón                  | Filete Empanizado Ado | Atún                  |
| Mariscos             | Camarón                 | Vieira                | Cangrejo              |
| Hornear              | Galletas                | Listo Para Hornear    | Pastel                |
| Veganos              | Hamburguesa Vegetariana | Alitas De Coliflor    | Salchicha Vegetariana |
| Pan                  | Blanco                  | Queso Fundido         | Integral              |

| Categoría            | Estilo 4                 | Estilo 5              | Estilo 6             |
|----------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|
| Papas Fritas         | Papa frita ondulada      | Papa frita waffle     | Papa frita espirales |
| Favoritos Congelados | Tator Tots               | Dumpling              | Empanada             |
| Pizza                | Recalentar masa delgadaa | Rollitos De Pizza     | Pizza Pockets        |
| Pollo                | Muslos                   | Muslitos de pollo     | Medio Pollo          |
| Carne Roja           | Falda                    | Solomillo             | Costillitas          |
| Puerco               | Barriga                  | Hombro                | Medallones           |
| Vegetales            | Calabacín                | Coles De Brusela      | Vainitas             |
| Pescado              | Mahi Mahi                | Halibut               | Deditos De Pescado   |
| Mariscos             | Langosta                 | Calamares Empanizados | Pulpo                |
| Hornear              | Magdalenas               | Pan frances           | Pasteles             |
| Veganos              | Tofu                     | Tempeh                | Seitan               |
| Pan                  | Bagel                    | Panque Ingles         | Sin Gluten           |

**Important:** when a food picture on screen is marked with a "snowflake", it means the preset is designed for cooking frozen foods.

## CONSEJOS DEL CHEF

**PARA OBTENER CONSEJOS Y RECETAS ADICIONALES DEL CHEF, ESCANEE EL CÓDIGO QR A CONTINUACIÓN:**



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el aparato después de cada uso.
- Apague el aparato. Antes de limpiar, desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.

### LIMPIEZA DE LA CESTA Y EL TRÉBEDE

**PRECAUCIÓN:** La cesta debe lavarse cuidadosamente a mano en lugar de colocarse en el lavaplatos. No la sumerja en agua u otros líquidos. Limpie con una esponja o un paño húmedo.

- El **trébede** se puede limpiar con agua caliente con detergente suave/jabón para platos **o en el lavaplatos**.
- Para eliminar los residuos de comida, llene la cesta con agua caliente y jabón. Deje en remojo durante unos 10 minutos antes de limpiar en el fregadero.
- No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiar el recipiente o el trébede, ya que esto podría dañar la capa antiadherente. Enjuague y seque bien después de limpiarlos.

### LIMPIEZA DENTRO DE LA CAVIDAD:

- Limpie la cavidad con un paño o una esponja húmeda. Seque el exceso de líquido con papel toalla.
- ¡Nunca use productos abrasivos en la cavidad, ya que esto puede rayar la cavidad interna o la ventana de visualización!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua o humedad en la parte superior de la freidora de aire.

Limpie el elemento calefactor dentro de la freidora de aire con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

### LIMPIEZA DEL EXTERIOR:

- Limpie con una esponja o un paño húmedo. Séquelo.
- NUNCA use lana de acero, esponjas de metal o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el aparato.
- No permita que ningún líquido ingrese a la entrada de aire en la parte superior de la freidora de aire.

**Cualquier otro mantenimiento lo debe realizar un servicio técnico autorizado.**

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                            | Posible Causa                                                                             | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La freidora de aire no funciona.                                    | La unidad no está conectada.                                                              | Conecte el enchufe en un tomacorriente.                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                     | Usted no ajustó el tiempo correctamente.                                                  | Ajuste el tiempo de preparación deseado para encender la unidad.                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                     | La canasta no está ajustada correctamente.                                                | Empuje la canasta hacia atrás en la freidora de aire hasta que encaje en su lugar.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                     | La cesta no está correctamente cerrada.                                                   | Empuje la canasta nuevamente en la freidora correctamente.                                                                                                                                                                                                                        |
| Los ingredientes no quedaron bien cocinados.                        | Hay demasiados alimentos en la canasta.                                                   | Ponga una menor cantidad de comida dentro de su freidora de aire. Pequeñas cantidades se freirán más uniformemente                                                                                                                                                                |
|                                                                     | La temperatura es muy baja.                                                               | Ajuste la temperatura a la temperatura recomendada (consulte la sección "Guía de cocina").                                                                                                                                                                                        |
|                                                                     | El tiempo de cocción es demasiado corto.                                                  | Ajuste el tiempo al tiempo dependiendo del tipo de comida (consulte la sección "Guía de cocina").                                                                                                                                                                                 |
| Los ingredientes no están crocantes después de cocinarlos.          | Usted utilizó un tipo de aperitivo que debe ser frito en una sartén/freidora tradicional. | Utilice aperitivos que están hechos para ser fritos en el horno, o trate de eliminar algo de aceite dentro de los aperitivos, para que salgan más crocantes.                                                                                                                      |
| No puedo deslizar y ajustar la canasta en la freidora               | Hay demasiada comida en la canasta.                                                       | No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Guía de cocina" para cantidades                                                                                                                                                                            |
|                                                                     | La canasta no está bien colocada en la freidora de aire.                                  | Empuje la canasta hacia adentro de su freidora de aire hasta que oiga un leve clic.                                                                                                                                                                                               |
| Sale humo blanco de la unidad                                       | Hay demasiada comida en la canasta.                                                       | No llene la canasta en su total capacidad; vea la tabla en la sección "Guía de cocina" para cantidades                                                                                                                                                                            |
|                                                                     | La canasta no está bien colocada en la freidora de aire.                                  | Empuje la canasta hacia adentro de su freidora de aire hasta que oiga un leve clic.                                                                                                                                                                                               |
| Sale humo blanco de la unidad                                       | Usted está preparando ingredientes grasos                                                 | Cuando usted fríe con aire ingredientes grasos en la freidora de aire, una gran cantidad de aceite caerá al fondo de la canasta. Este aceite puede producir humo blanco y la canasta puede recalentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni los resultados de cocción. |
|                                                                     | La canasta todavía tiene residuos de grasa de un uso previo.                              | El humo blanco puede ser causado por aceite que no se limpió de un proceso de cocción anterior; asegúrese de limpiar la canasta y el trébede después de cada uso.                                                                                                                 |
| Las papas fritas crudas no se frieron uniformemente en la freidora. | Usted no utilizó el tipo correcto de papas                                                | Use papas frescas y asegúrese de que estén duras en el momento de cocinarlas.                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                     | Usted no lavó los bastoncitos de papas antes de freírlos.                                 | Enjuague los bastones de papa para quitarles el almidón exterior.                                                                                                                                                                                                                 |
| Las papas fritas crudas no están crocantes.                         | Que tan crocantes estén las papas depende de la cantidad de agua y/o aceite que tengan.   | Seque profundamente las papas antes de agregar el aceite                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                     |                                                                                           | Corte las papas en bastones finitos para resultados más crocantes                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                     |                                                                                           | Agregue más aceite si desea resultados más crocantes.                                                                                                                                                                                                                             |

# GARANTÍA DEL PRODUCTO

## Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

The Legacy Companies, LLC («Legacy») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales o mano de obra durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra o entrega al propietario original, siempre que el aparato se utilice y reciba mantenimiento de conformidad con el Manual de instrucciones. Cualquier pieza defectuosa del aparato se reparará o cambiará sin cargo alguno a discreción de la Empresa. Esta garantía se aplica únicamente al uso doméstico en interiores.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluida la decoloración, en ninguna superficie antiadherente del aparato. Esta garantía quedará sin efecto, a criterio exclusivo de la Empresa, si el aparato resulta dañado a causa de accidente, uso indebido, abuso, negligencia, arañazos o si el aparato sufre cualquier tipo de alteración.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE A TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN DETERMINADO, RENDIMIENTO O DE OTRO TIPO, QUE QUEDAN EXCLUIDAS POR LA PRESENTE. EN NINGÚN CASO LA EMPRESA SERÁ RESPONSABLE DE NINGÚN DAÑO, YA SEA DIRECTO, INDIRECTO, INCIDENTAL, PREVISIBLE, CONSECUENTE O ESPECIAL QUE SURJA DE O EN RELACIÓN CON ESTE APARATO.

Si considera que el aparato ha fallado o requiere servicio técnico dentro de su período de garantía, comuníquese con Atención al Cliente a través de nuestro sitio web en **[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)**

Se requerirá un recibo que demuestre la fecha de compra original para todas las reclamaciones de garantía; no se aceptan recibos escritos a mano. Asimismo, es posible que se le pida que devuelva el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Empresa no se hace responsable de las devoluciones perdidas durante el transporte.

**Válido solo en Estados Unidos y Canadá**

## SERVICIOS DE REPARACIÓN

La reparación no es ofrecida por The Legacy Companies, LLC («la Compañía»), («TLC») o («Legacy»).

El reemplazo se ofrece únicamente bajo la garantía limitada de TLC. The Legacy Companies, LLC («la Compañía») garantiza que el producto está libre de defectos de materiales y/o mano de obra.

### Períodos de cobertura de la garantía:

**Chef's Choice:** Garantía limitada de 1 año

**Model:** [AFCC7QTFT2](#) and [AFCC5QTFT2](#)

Los productos defectuosos pueden ser reemplazados a discreción de TLC durante un período de 1 año a partir de la fecha de compra, según la que sea más tardía.

Después de que expire la garantía limitada, ya no se ofrecerán productos o piezas de reemplazo.

**Para más detalles sobre la garantía y reclamos:** [www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)



**Contacto para servicio de garantía:**

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

## DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS

- La disponibilidad de repuestos puede variar según el modelo y la región. Algunos componentes podrían estar disponibles solo por un tiempo limitado tras la discontinuación de un producto.
- Todas las piezas de repuesto se pueden comprar directamente a través de nuestro sitio.
- TLC se compromete a garantizar la disponibilidad de piezas de repuesto durante al menos 4 años después de finalizar la comercialización del producto, siempre que las existencias lo permitan.

### AFCC7QTFT2 Piezas disponibles:

AFKA-5Q7QTRAY

AFKA7Q-SSWBASKT

### AFCC5QTFT2 Piezas disponibles:

AFKA-5Q7QTRAY

AFKA5Q-SSWBASKT

# Chef'sChoice®

## FRITEUSE À AIR 7 QT AVEC ÉCRAN TACTILE HAUTE RÉOLUTION

Mode D'emploi



Enregistrez ce produit et d'autres produits Chef'sChoice® sur notre site Web :  
**<https://ChefsChoice.com/pages/product-registration>**  
L'enregistrement du produit n'est pas nécessaire pour activer la garantie.

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Consignes De Sécurité Importantes .....   | 2-4 |
| Fiche Polarisée .....                     | 5   |
| Diagramme Du Produit .....                | 6   |
| Avant La Première Utilisation .....       | 6   |
| Panneau De Contrôle Et Navigation .....   | 7-9 |
| Utilisation De L'appareil .....           | 9   |
| Catégories.....                           | 10  |
| Nettoyage Et Entretien .....              | 11  |
| Resolution De Problèmes .....             | 12  |
| Garantie .....                            | 13  |
| Disponibilité des Pièces de Rechange..... | 13  |

**CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE**

# CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

**Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez toujours des mesures de précaution élémentaires afin de réduire tous risques d'incendie, d'électrocution et/ou de blessures corporelles. Ces mesures sont les suivantes :**

**1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER !**

2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour déconnecter, éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton MARCHE pendant 3 secondes, puis débranchez le câble de la prise.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.
16. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.
17. Ne pas nettoyer avec une brosse métallique : des parties métalliques pourraient se détacher de la brosse et entrer en contact avec des parties électriques et créer un risque de choc électrique.
18. Une extrême prudence est de mise lorsqu'on emploie des récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.
19. Ne pas placer ou entreposer des matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant, quand on n'utilise pas l'appareil.
20. Ne pas placer aucun de ces matériaux dans l'appareil : papier, carton, plastique, et autres matériaux similaires.
21. Ne pas couvrir le panier ni aucune partie de la friteuse à air chaud avec des feuilles métalliques. Ça pourrait causer une surchauffe de la friteuse.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
23. Une extrême prudence est de mise quand on enlève le panier ou le grille de cuisson pour retirer la graisse chaude.
24. La friteuse à air peut être éteinte pendant l'utilisation de l'une des fonctions en appuyant sur le bouton marche/arrêt et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes.
25. Pendant la friture, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie. Il est

important de garder vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie de la friteuse. Faire attention à la vapeur et à l'air chaud quand vous retirez le plat de l'appareil.

26. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre jusqu'à l'arrêt du dégagement de fumée avant d'enlever le plat de l'appareil.
27. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.

**28. Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.**

## Attention!!

- Placer toujours l'appareil sur une surface horizontale, régulière, résistante à la chaleur et horizontale.
- Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.
- Toujours débrancher après usage.
- Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui mettra automatiquement en pause le processus de cuisson si le panier est retiré pendant la cuisson.

# AVERTISSEMENT

- a. Retirez et recyclez immédiatement les piles usagées conformément à la réglementation locale et gardez-les hors de portée des enfants. Ne jetez PAS les piles dans les ordures ménagères et ne les incinérez pas.
- b. Même les piles usagées peuvent causer des blessures graves ou la mort.
- c. Appelez un centre antipoison local pour obtenir des renseignements sur le traitement.
- d. Type de pile : ML1220
- e. Tension nominale de la pile : 3V DC.
- f. Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- g. Ne pas forcer la décharge, recharger, démonter, chauffer à plus de 60 °C ni incinérer. Cela peut entraîner des blessures en raison d'un dégagement de gaz, de fuites ou d'une explosion causant des brûlures chimiques.
- h. Ce produit contient des piles non remplaçables.
- i. La pile sert uniquement à alimenter le système de mémoire de l'horloge.



## AVERTISSEMENT

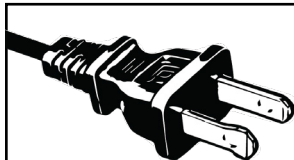
- **DANGER D'INGESTION** : Ce produit contient une pile bouton ou une pile pièce.
- La **MORT** ou des blessures graves peuvent survenir en cas d'ingestion.
- Une pile bouton ou une pile pièce avalée peut provoquer des brûlures chimiques internes en seulement 2 heures.
- **GARDER** les piles neuves et usagées **HORS DE PORTÉE DES ENFANTS**.
- Consultez immédiatement un médecin si une pile est suspectée d'avoir été avalée ou insérée dans une partie du corps.



**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS – POUR  
UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

## FICHE POLARISÉE

Modèles nord-américains à fiches polarisées :



### FICHE POLARISÉE

L'appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, la conception de la fiche ne permet l'insertion dans une prise polarisée que dans un seul sens. S'il est impossible d'insérer complètement la fiche dans la prise, la brancher dans l'autre sens. Si elle

**ne s'enfonce toujours pas, communiquer avec un électricien qualifié. Ne pas tenter de contourner cette fonction de sécurité ou de modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Si la fiche s'insère trop librement dans la prise CA ou si celle-ci est chaude, ne pas brancher l'appareil dans la prise.**

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation, ne pas le tordre et ne pas lui infliger de sévices mécaniques.

Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du corps principal de l'appareil pendant ou après l'utilisation.

### INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

DIAGRAMME DU PRODUIT



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

| Modèle     | Tension    | Puissance | Capacité     |
|------------|------------|-----------|--------------|
| AFCC7QTFT2 | 120V, 60Hz | 1500W     | 7 Qt / 6.5 L |
| AFCC5QTFT2 | 120V, 60Hz | 1500W     | 5 Qt / 4.5 L |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballer l'appareil et ses accessoires (panier pour aliments, grille de cuisson). Laver les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, et sécher-les bien. Essuyer l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, et sécher avec une serviette en papier ou un torchon sec. Assurez-vous que la cavité soit sèche avant d'opérer l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, et résistante à la chaleur, en vous assurant qu'il soit placé à une distance **d'au moins 6 pouces (15 cm) de tous les objets autour de lui.**
- Nous recommandons de faire fonctionner la friteuse à air chaud une première fois pendant environ 20 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.
- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

**Attention : En déplaçant la friteuse à air chaud, assurez-vous de bien la soutenir par sa base – ne pas soutenir l'appareil par la poignée du panier pour déplacer la friteuse !!5**

# MODE D'EMPLOI

## PRÉPARATION À L'UTILISATION :

- Assurez-vous que le sous-plat soit bien placé à l'intérieur du panier. Utilisez la poignée du sous-plat située au centre de ce dernier pour l'insérer ou le retirer facilement du panier.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. L'unité affichera une vidéo rapide et une explication des icônes de fonction (qui peuvent être ignorées en appuyant sur « **Sauter l'introduction** »). Une fois terminé, l'appareil affichera le menu principal et sera prêt pour votre sélection.

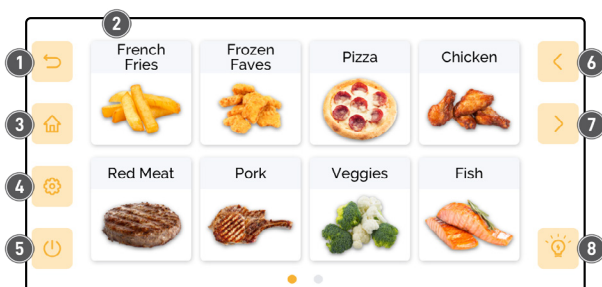
## Attention !

- Ne remplissez jamais le panier à aliments d'huile ou de tout autre liquide, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- N'utilisez jamais la friteuse à air chaud sans le panier et la plaque de cuisson.
- Veillez à ce que tous les ingrédients restent dans le panier afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne remplissez pas à l'excès le panier à aliments.
- Ne couvrez pas l'évent de prise d'air sur le dessus ou l'évent de sortie d'air à l'arrière de l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il est en fonctionnement.
- N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau ni ne le rincez sous le robinet.

## PANNEAU DE CONTRÔLE ET NAVIGATION

### 1. Menu Principal

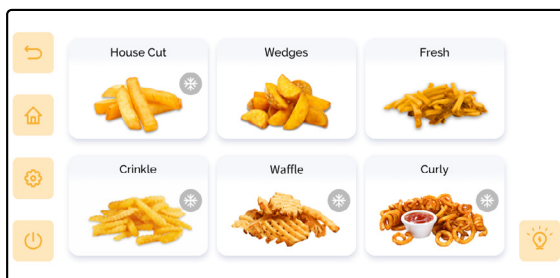
- Précédent
- Catégories d'aliments
- Accueil (retour au menu principal)
- Paramètres
- Bouton d'alimentation
- Écran précédent
- Écran suivant
- Éclairage on/off



**Remarque :** faites glisser l'écran de droite à gauche pour accéder à l'écran suivant, ou de gauche à droite pour accéder à l'écran précédent.

### 2. Sous-Menu Des Catégories D'aliments

**Remarque :** les sélections avec le flocon de neige sont basées sur des aliments congelés



# PANNEAU DE CONTRÔLE ET NAVIGATION

## 3. Menu Alimentaire

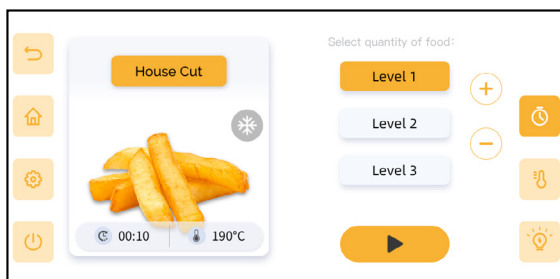
**Remarque 1 :** dans ce menu, vous pouvez ajuster la quantité, l'heure et la température. Il vous suffit de faire vos sélections et d'appuyer sur **START** lorsque vous êtes prêt à cuisiner. La quantité d'aliments sélectionnée ajustera automatiquement le temps de cuisson optimal pour l'aliment sélectionné.

**Remarque 2 :** selon le type d'aliment, les quantités

d'aliments peuvent être affichées en oz / grammes, en nombre de pièces ou en niveau 1, 2 ou 3. Dans ce dernier cas, veuillez vous référer au marquage à l'arrière du panier, qui indiquera le volume / niveau d'aliments correspondant pour remplir le panier.

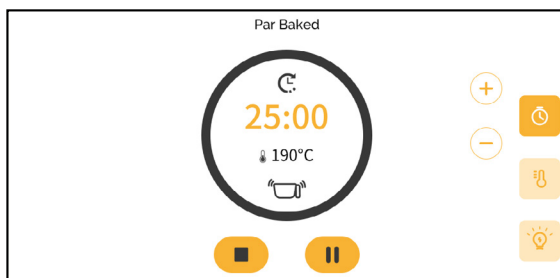
**Remarque 3 :** les variations dans les aliments cuits (c'est-à-dire la coupe d'aliments, la température, etc.) peuvent créer des différences au niveau des résultats de cuisson. Ajustez les paramètres de cuisson comme vous le souhaitez.

**Important :** les temps de cuisson sont calculés sur une friteuse à air non préchauffée.



## 4. Menu De Cuisson

Pendant la cuisson, vous pouvez régler la température et la durée à tout moment. Appuyez sur l'écran et réglez avec les boutons + et -. Votre réglage sera automatiquement sélectionné au bout de 3 secondes. Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur Pause (ou retirez le panier). Pour reprendre la cuisson, appuyez sur le bouton Démarrer (ou réinsérez le panier).



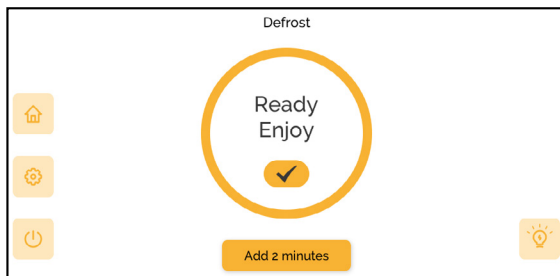
## Rappel De Secouage

Le **rappel de secouage** émettra un signal sonore et apparaîtra visuellement sur l'écran à la mi-cuisson.

## 6. Temps De Cuisson Supplémentaire

Si un temps de cuisson supplémentaire est souhaité pour des résultats plus croustillants ou une cuisson, appuyez sur le bouton

« **Ajouter 2 minutes** » pour ajouter 2 minutes de temps de cuisson supplémentaires.



## 7. Mode Manuel

Pour commencer la cuisson sans utiliser un menu alimentaire prédéfini, sélectionnez « **Manuel** » et ajustez tous les paramètres pour commencer la cuisson.

# PANNEAU DE CONTRÔLE ET NAVIGATION

## 8. Préchauffage

Pour préchauffer la friteuse à air, utilisez la fonction «**Préchauffage**». Une fois le cycle de préchauffage terminé, la friteuse émettra un signal sonore et affichera «**Prêt à cuire**». La friteuse à air maintiendra la température pendant environ 15 minutes. Pour commencer la cuisson, ouvrez le panier, ajoutez les aliments et réinsérez le panier. L'appareil passera automatiquement en «**Mode manuel**». Ajustez les paramètres de cuisson comme vous le souhaitez.

## Réglages / Paramètres

Les paramètres suivants peuvent être modifiés dans le menu

Paramètres :

- **Son** activé ou désactivé

**Remarque** : cela n'affecte pas le signal de fin de cuisson ou le signal de secouage.

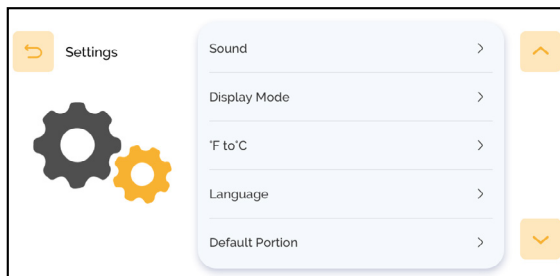
- **Fond clair ou foncé**

- **Système d'unités** Celsius ou Fahrenheit

**Remarque** : Fahrenheit

sélectionne automatiquement les poids en oz au lieu de grammes, tandis que Celsius sélectionne les poids en g au lieu des oz.

- **Langue** : choisissez entre l'anglais, l'espagnol, le français ou le chinois (simplifié)
- **Portion par défaut** : sélectionnez par défaut si vous cuisinez habituellement des petites, moyennes ou grandes portions.
- **Luminosité de l'écran** (par incréments de 10 %, 100 % étant la luminosité la plus élevée)
- **Horloge/économiseur d'écran** : choisissez entre Analogique ou Numérique, et entre le système 12h00 ou le système 24h00 (militaire). Notez que l'économiseur d'écran de l'horloge ne sera affiché que pendant environ 30 minutes, appuyez sur l'écran pour afficher à nouveau l'horloge. Appuyez pour accéder au menu principal.



## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Une fois l'appareil branché et prêt à l'emploi, appuyez sur n'importe quel bouton pour réveiller l'écran.
2. L'écran s'allume.
3. Sélectionnez le type d'aliment souhaité, puis le menu des aliments.
4. Validez la quantité de nourriture. Si nécessaire, réglez la température et la durée. Appuyez sur l'icône «**Lecture**» lorsque vous êtes prêt à commencer la cuisson.
5. La durée et la température des pré-réglages peuvent également être modifiées à tout moment en appuyant sur le bouton de durée et de température et en ajustant avec les symboles +/-.
6. Le processus de cuisson peut être mis en pause en retirant le panier ou en appuyant sur l'icône **Pause** pendant la cuisson. Pour arrêter complètement la cuisson, appuyez sur l'icône **Arrêter**.
7. Si vous retirez le panier au milieu du processus de cuisson pour secouer ou vérifier vos ingrédients, la cuisson sera interrompue. Il suffit de remettre le panier en place pour continuer la cuisson.  
**REMARQUE** : L'appareil s'éteint automatiquement si le processus de cuisson est interrompu pendant plus de 5 minutes.
8. (Modèles avec fenêtre) Pour vérifier vos aliments pendant la cuisson, appuyez sur l'icône **allumer/éteindre** la lumière en bas à droite de l'écran. Vous pouvez ensuite voir les aliments à travers la fenêtre transparente du panier. La lumière s'éteindra automatiquement après un certain temps.
9. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil affiche «**Prêt. Bon appétit!**» sur le panneau de contrôle et signale que la cuisson est terminée en émettant 3 signaux sonores. Une cloche indiquant que c'est prêt s'affiche à l'écran. L'appareil restera allumé pendant quelques secondes pendant qu'il refroidit, puis s'éteint complètement.
10. Retirez le panier, sortez vos aliments et régalez-vous!

## CATÉGORIES

Votre friteuse à air comporte 12 catégories : frites, plats surgelés, pizza, poulet, viande rouge, porc, légumes, poisson, fruits de mer, cuisson au four, végétalien, plats latins, et nous avons inclus des options de bricolage, de réchauffage, de décongélation et de préchauffage.

**Remarque :** Chaque catégorie comprend 6 styles d'aliments et leurs options de taille de portion respectives.

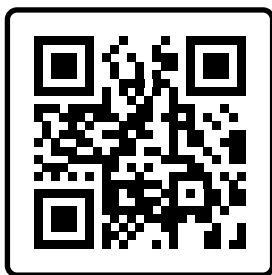
| Catégorie         | Style 1              | Style 2             | Style 3               |
|-------------------|----------------------|---------------------|-----------------------|
| Frites            | Coupées              | Quartiers           | Frites Maison         |
| Surgelés Préférés | Croquettes De Poulet | Ailes De Poulet     | Bouché Fromage        |
| Pizza             | 7" Pizza             | Pâte Précuite       | Pâte Épaisse Réchauf. |
| Poulet            | Ailes De Poulet      | Filet De Poulet     | Poitrines De Poulet   |
| Viande Rouge      | Hamburgers           | Côtelettes D'agneau | Steaks                |
| Porc              | Côtelettes D'agneau  | Bacon               | Côtes                 |
| Légumes           | Fleurons De Brocoli  | Mais Entier         | Carotte Coupée        |
| Poisson           | Saumon               | Filet Pané          | Thon                  |
| Fruits De Mer     | Crevettes            | Noix De St Jaques   | Galettes De Crabe     |
| Cuire             | Biscuits             | Prêt À Cuire        | Gâteau                |
| Végétalien        | Burger Végétarien    | Ailes De Chou-Fleur | Saucisse Végane       |
| Cuisine Latine    | Chimichangas         | Taquitos            | Arepas                |

| Catégorie         | Style 4                 | Style 5            | Style 6              |
|-------------------|-------------------------|--------------------|----------------------|
| Frites            | Frites Ondulées         | Frites Gaufrees    | Frites Spirales      |
| Surgelés Préférés | Bouché Frites           | Dumpling           | Empanada             |
| Pizza             | Fine Tranche Réchauffer | Rouleaux De Pizza  | Pizza Pochette       |
| Poulet            | Cuisses                 | Pilon              | Demi-Poulet          |
| Viande Rouge      | Poitrine De Bœuf        | Filet Mignon       | Bouts De Côtes       |
| Porc              | Poitrine De Porc        | Épaule De Porc     | Filet Mignon         |
| Légumes           | Courgette Coupée        | Choux De Bruxelles | Haricots Verts       |
| Poisson           | Mahi Mahi               | Flétan             | Bâtonnets De Poisson |
| Fruits De Mer     | Queues De Homard        | Calamars Frit      | Poulpe Coupé         |
| Cuire             | Muffins                 | Baguette           | Pâtisserie           |
| Végétalien        | Tofu                    | Tempeh             | Seltan               |
| Cuisine Latine    | Plantains Mûres         | Enchiladas         | Nachos               |

**Important :** lorsqu'une image d'aliment à l'écran est marquée d'un « flocon de neige », cela signifie que le pré-réglage est conçu pour la cuisson d'aliments surgelés.

## CONSEILS DU CHEF

**POUR OBTENIR DES CONSEILS ET DES RECETTES SUPPLÉMENTAIRES DU CHEF, SCANNEZ LE CODE QR CI-DESSOUS :**



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil après chaque utilisation!
- Éteignez l'appareil. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.

### NETTOYAGE DU PANIER ET DU SOUS-PLAT :

**ATTENTION :** Le panier doit être soigneusement lavé à la main plutôt que mis au lave-vaisselle. Veillez à ne pas immerger le produit dans l'eau. Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide.

- Le **sous-plat** peut être nettoyé à l'eau chaude avec un détergent/savon à vaisselle doux **ou placé au lave-vaisselle**.
- Pour éliminer les aliments qui ont brûlé, remplissez le panier avec de l'eau chaude savonneuse. Laissez tremper pendant environ 10 minutes avant de nettoyer dans l'évier.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le sous-plat ou le panier, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincez et séchez après le nettoyage.

### NETTOYAGE À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ :

- Essuyez la cavité avec un chiffon ou une éponge humide. Séchez par tapotements à l'aide d'une serviette en papier.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs dans la cavité, car cela pourrait rayer la cavité interne et/ou la fenêtre de visionnement!
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ni humidité ne pénètre dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse à air avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

### NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR :

- Essuyez avec un chiffon ou une éponge humide. Essuyez à sec.
- N'UTILISEZ JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer en métal ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager l'appareil.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'entrée d'air située sur le dessus de la friteuse.

**Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.**

# RESOLUTION DE PROBLÈMES

| Problème                                                                       | Cause Probable                                                                                      | Solution                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La friteuse ne fonctionne pas                                                  | L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension                                                | Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.                                                                                                                                                               |
|                                                                                | Le temps de cuisson n'est pas défini                                                                | Réglez le temps de cuisson avec le minuteur pour mettre l'appareil en marche.                                                                                                                                                                               |
|                                                                                | Le panier n'est pas bien mis en place                                                               | Insérez le panier de nouveau dans la friteuse.                                                                                                                                                                                                              |
| Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits                  | Il y a trop d'aliments dans la corbeille.                                                           | Mettez des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.                                                                                                                                                 |
|                                                                                | La température réglée est trop basse.                                                               | Augmentez la température de cuisson (voir section "Guide de cuisine »)                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                | Le temps de cuisson est trop court.                                                                 | Réduire la température de cuisson (voir section « Guide de cuisine »)                                                                                                                                                                                       |
| Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse. | Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle | Utilisez des snacks conçus pour être cuits au four, ou badigeonnez-les avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.                                                                                                                          |
| On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil.                 | Il y a trop d'aliments dans la corbeille.                                                           | Ne pas remplir la corbeille à ras-bord ; voir la table « Guide de cuisine » ci-dessus, pour les quantités maximums.                                                                                                                                         |
|                                                                                | Il y a trop d'aliments dans la corbeille.                                                           | Mettre le panier dans le panier jusqu'à entendre le clic.                                                                                                                                                                                                   |
| Il y a une fumée blanche qui sort de l'appareil.                               | Vous préparez des ingrédients gras.                                                                 | Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une large quantité d'huile peut goutter dans le panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final. |
|                                                                                | Le plat a encore des résidus de graisse de l'usage antérieur.                                       | La fumée blanche est due au réchauffage de la graisse dans le panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le panier complètement après chaque usage.                                                                                                |
| Les pommes de terre sont frites inégalement                                    | Vous n'avez pas utilisé le type correct de pommes de terre.                                         | Utiliser des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.                                                                                                                                                           |
|                                                                                | Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets avant de les frire                                         | Rincez les bâtonnets pour enlever l'amidon sur la partie extérieure des bâtonnets.                                                                                                                                                                          |
| Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.                                | Obtenir des frites croustillantes dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites            | Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets avant d'ajouter l'huile.                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                |                                                                                                     | Couper les pommes de terre en bâtonnets plus minces pour qu'ils soient plus croustillants.                                                                                                                                                                  |
|                                                                                |                                                                                                     | Ajouter un petit peu plus d'huile pour qu'ils soient plus croustillants.                                                                                                                                                                                    |

# GARANTIE DU PRODUIT

## Garantie Limitée de 1 An de l'Appareil

The Legacy Companies, LLC (« Legacy ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication pendant une période de un (1) an à compter de la date d'achat ou de livraison au propriétaire d'origine, la dernière en date étant retenue, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantie ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelque façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIÉTÉ NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DÉGÂTS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PRÉVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPÉCIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez communiquer avec le service à la clientèle. au **[www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)**

Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés. Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

**Valable uniquement aux USA et au Canada**

## SERVICES DE RÉPARATION

La réparation n'est pas offerte par The Legacy Companies, LLC (« la Société »), (« TLC ») ou (« Legacy »).

Le remplacement n'est offert que dans le cadre de la garantie limitée de TLC.

The Legacy Companies, LLC (« la Société ») garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et/ou de fabrication.

**Périodes de couverture de la garantie :**

**Chef's Choice:** Garantie limitée de 1 an

**Modèle:** AFCC7QTFT2 and AFCC5QTFT2

Les produits défectueux peuvent être remplacés à la discrétion de TLC pendant une période de 1 an à compter de la date d'achat, selon celle qui est la plus tardive.

Après l'expiration de la garantie limitée, aucun produit ou pièce de remplacement ne sera offert.

**Pour plus de détails sur la garantie et les réclamations :** [www.chefschoice.com](http://www.chefschoice.com)



**Contact pour le service de garantie :**

<https://chefschoice.thelegacycompanies.com/support/tickets/new>

## DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DÉTACHÉES

- La disponibilité des pièces détachées peut varier selon le modèle et la région. Certains composants peuvent n'être disponibles que pendant une période limitée après l'arrêt de la production d'un produit.
- Toutes les pièces de rechange peuvent être achetées directement sur notre site.
- TLC s'engage à assurer la disponibilité des pièces de rechange pendant au moins 4 ans après la fin de la commercialisation du produit, dans la limite des stocks disponibles.

**AFCC7QTFT2 Pièces disponibles:**

AFKA-5Q7QTRAY

AFKA7Q-SSWBASKT

**AFCC5QTFT2 Pièces disponibles:**

AFKA-5Q7QTRAY

AFKA5Q-SSWBASKT

