AIR FRY QUICK REFERENCE GUIDE

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons, read the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS, located in your appliance's Owners Manual, before operating this appliance.

How to cook using Air fry

NOTE: Certain air fry cycles are designed with a preheat. Refer to the Control Guide to determine if your oven requires a preheated air fry.

For Ovens without Preheat Cycles

1. Place food directly into the oven cavity.
2. Press Air Fry.
3. Enter desired temperature using the number keypad. A tone will sound if the temperature entered is too low or too high.
4. Press the START or OVEN - START keypad. There is no preheat or preheat tone.
5. To change the temperature, repeat Step 2. Press the START or OVEN - START keypad.
6. Press CANCEL or CANCEL Upper or OVEN - CANCEL when finished.

NOTE: The convection fan and elements will shut off when the oven door is opened until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down.

For Ovens with Preheat Cycles

1. Press Air Fry.
2. Enter desired temperature using the number keypad. A tone will sound if the temperature entered is too low or too high.
3. Press the START or OVEN - START keypad. The oven will tone when the desired temperature has been reached.
4. Place food into the oven cavity.
5. To change the temperature, repeat Step 2. Press the START or OVEN - START keypad.
6. Press CANCEL or CANCEL Upper or OVEN - CANCEL when finished.

NOTE: The convection fan and elements will shut off when the oven door is opened until the oven door is closed. All timers, including any active Cook Time or Timed Cook functions, will continue to count down

How to use Air Fry Basket

Part of what makes air fryers so efficient at crisping up your food has to do with the perforated basket that is designed for air frying. The air fry basket allows the hot air to circulate thoroughly on the entire surface of the food. When using the Air Fry feature, position the air fry basket on top of a large baking sheet to collect crumbs, oil, and mitigate smoke. Place the basket and sheet in the middle rack position of the oven to increase air flow and circulation. Refer to Positioning Racks and Bakeware in the Control Guide or Product Guide for more details. Avoid using more than one basket to avoid uneven cooking.

Additional Tips for Air Frying

While air frying, the heating elements and convect fan cycle on and off in intervals to maintain the oven temperature while the fan circulates the hot air. Close the oven door to ensure proper temperature.
IMPORTANT: Cooking times, temperatures, and general instructions may vary depending on recipe.

Air frying in a large oven cavity allows for more food to be air fried at one time, longer baking times are to be expected.

- When air frying, food should be evenly spaced in an air fry basket in a single layer.
- Refer to instructions on packaged food for conventional oven baking regarding air fry time and temperature.
- For fresh food recipes with bake times over 30 minutes, a 5-10 minutes preheat is recommended.
- For frozen, bone-in, or dense foods with cook times less than 15 minutes, additional time may be required.
- It is not recommended to use wet batter when air frying.
- For best performance, shake or flip food half-way through bake time. Be sure to close the oven door after removing and inserting the food back to the cavity.
- Spray air fry basket with oil to avoid food sticking to basket.

NOTE: Greasy foods may cause smoke during the air fry cycle. Properly using the air fry basket and baking sheet will help to reduce the amount of smoke produced. Maintaining a clean oven and baking sheet will also help reduce the amount of smoke.

Scan the QR Code for details.

Scanner le code QR pour plus de détails.

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE DE LA FRITEUSE À L'AIR

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures, lire les INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ du guide d'utilisation de votre appareil avant de faire fonctionner cet appareil.

Comment cuisiner avec la friteuse à l'air

REMARQUE : Certains programmes de friture à l'air incluent un préchauffage. Consulter le guide des commandes pour savoir si un préchauffage de friture à l'air est requis avec votre four.

Pour les fours sans programme de préchauffage

1. Placer les aliments directement dans le four.
2. Appuyer sur Air Fry (friture à l'air).
3. Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse.
4. Appuyer sur la touche START ou OVEN (mise en marche ou four). Il n'y a pas de préchauffage ou de tonalité de préchauffage.
5. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START ou OVEN (mise en marche ou four).
6. Appuyer sur CANCEL, CANCEL Upper ou OVEN – CANCEL (annulation, annulation du four supérieur ou annulation du four) après avoir terminé la cuisson.

REMARQUE : Le ventilateur de convection et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (minuteries de cuisson) ou Timed Cook (fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Pour les fours avec programme de préchauffage

1. Appuyer sur Air Fry (friture à l'air).
2. Entrer la température de cuisson souhaitée à l'aide des touches numériques. Une tonalité résonnera si la température saisie est trop élevée ou basse.
3. Appuyer sur la touche START ou OVEN (mise en marche ou four). Le four sonore pour indiquer lorsque la température souhaitée est atteinte.
4. Placer les aliments dans le four.
5. Pour changer la température, répéter l'étape 2. Appuyer sur la touche START ou OVEN (mise en marche ou four).
6. Appuyer sur CANCEL, CANCEL Upper ou OVEN – CANCEL (annulation, annulation du four supérieur ou annulation du four) après avoir terminé la cuisson.

REMARQUE : Le ventilateur de convection et les éléments s'arrêtent lorsque la porte est ouverte et jusqu'à ce que la porte soit refermée. Toutes les minuteries, incluant Cook Time (minuteries de cuisson) ou Timed Cook (fonctions de cuisson minutée), continuent leur compte à rebours.

Utiliser le panier à friture à l'air

Un des éléments qui rend la friture à l'air si efficace pour rendre les aliments croustillants est le panier perforé conçu pour la friture à l'air. Le panier à friture à l'air permet à l'air chaud de bien circuler sur toute la surface des aliments. Lorsque la fonction Air Fry (friture à l'air) est utilisée, placer le panier de friture à l'air sur une grande plaque à pâtisserie pour ramasser les miettes, l'huile et réduire la production de fumée. Placer le panier et la plaque sur la grille du milieu du four pour augmenter la circulation d'air. Consulter les sections Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson au four du guide des commandes ou du guide du produit pour obtenir plus de détails. Éviter d'utiliser plus d'un panier pour éviter la cuisson irrégulière.

Conseils supplémentaires pour la friture à l'air

Pendant l'utilisation de la friture à l'air, les éléments de chauffage et le ventilateur de convection s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four tandis que le ventilateur fait circuler l'air chaud. Fermer la porte du four pour une température de cuisson adéquate.

IMPORTANT : La durée de cuisson, les températures et les instructions générales peuvent varier selon la recette.

La friture à l'air dans un grand four permet de simultanément frire à l'air une grande quantité d'aliments, mais il faut s'attendre à une plus longue durée de cuisson.

- Lors de l'utilisation de la friture à l'air, les aliments doivent être disposés en une seule couche et espacés uniformément.
- Consulter les instructions sur l'emballage des aliments pour connaître la durée et la température de cuisson par friture à l'air dans un four conventionnel.
- Pour des recettes avec des aliments frais dont la durée de cuisson dépasse 30 minutes, un préchauffage de 5 à 10 minutes est recommandé.
- Pour les aliments surgelés, avec os ou épais dont la durée de cuisson est inférieure à 15 minutes, une durée supplémentaire pourrait être nécessaire.
- Il n'est pas recommandé de faire frire une pâte mouillée avec la friture à l'air.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, mélanger ou tourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson. S'assurer de fermer la porte du four après avoir enlevé et remis les aliments dans le four.
- Vaporiser le panier à friture à l'air d'huile pour éviter que les aliments y collent.

REMARQUE : Les aliments gras peuvent produire de la fumée pendant le programme de friture à l'air. L'utilisation adéquate du panier à friture à l'air et de la plaque à pâtisserie aidera à réduire la quantité de fumée produite. Maintenir le four et la plaque à pâtisserie propre aidera aussi à réduire la quantité de fumée.

W11646069C

©2023 All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

02/23