

Sur la table

AIR FRYER

13-QT MULTIFUNCTIONAL KITCHEN APPLIANCE

OWNER'S MANUAL



Scan here for bonus recipes and to watch how-to videos that will help you make the most of your air fryer.

or go to www.monchateau.us/sltappliances

BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL IMPORTANT SAFEGUARDS, WARNINGS, CAUTIONS AND OPERATING INSTRUCTIONS.



Congratulations! You now own an incredibly versatile, convenient and powerful countertop cooker.

Our air fryer with accessories gives everyone a healthier, faster and easier way to enjoy the foods they love.

To get the most out of your air fryer, please read through this owner's manual.

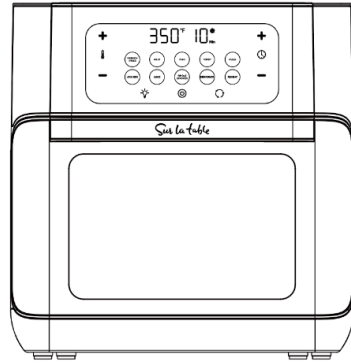
Enjoy!

Sur la table

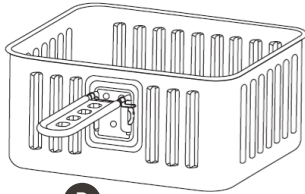
WHAT'S IN THE BOX

7 in 1
MULTI-FUNCTIONAL
AIR FRYER
10
ACCESSORIES

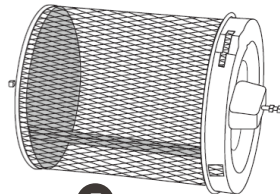
A
AIR FRYER



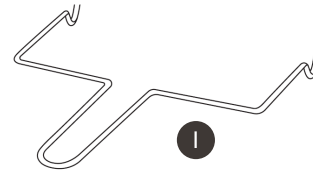
Air fry • Rotisserie
Bake • Roast • Broil
Reheat • Dehydrate



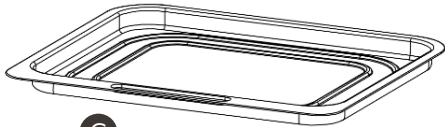
B
AIR FRY BASKET



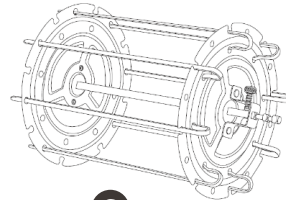
F
ROTATING DRUM BASKET



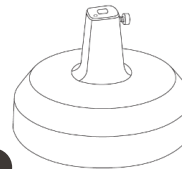
I
ROTISSERIE HANDLE



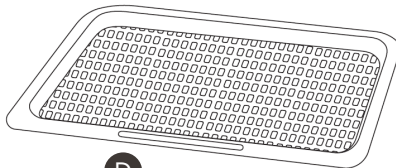
C
DRIP TRAY



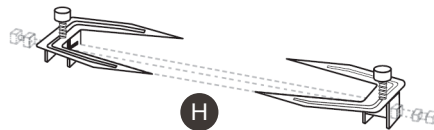
G
(8) SKEWERS & RACK



E
ROTISSERIE STAND



D
(2) AIR FRY TRAYS



H
SKEWER FORKS



ALL ACCESSORIES ARE DISHWASHER SAFE

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND RETAIN THEM FOR FUTURE USE. IF THIS PRODUCT IS PASSED TO A THIRD PARTY, THEN THESE INSTRUCTIONS MUST BE INCLUDED. WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, AND/OR INJURY TO PERSONS INCLUDING THE FOLLOWING:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use mitts or potholders.
- To protect against electric shock, do not place cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- The use of an accessory not evaluated for use with this appliance may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, turn any control to "off" then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This product is for household use only.
- Do not immerse in water.
- Avoid contacting moving parts.

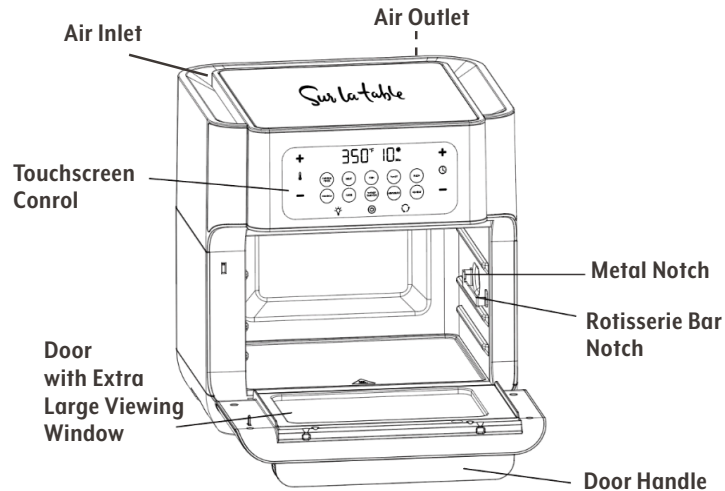
CAUTION: RISK OF ELECTRICAL SHOCK! Cook only in removable container.

- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), to reduce the risk of electric shock, this plug will fit 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 modify the plug in any way.
- Be sure that handles are assembled and fastened properly.
- Only the included cord should be used.
- Leave at least 4" (10 cm) of space in all directions around the product to ensure sufficient ventilation.
- To prevent food contact with the heat element, do not overfill the rotating basket.
- When in operation, hot air is released through the air outlet on the back of the product. Keep hands and face at a safe distance from the air outlet. Never cover the air outlet. Can be hot and should not be touched without precautions.

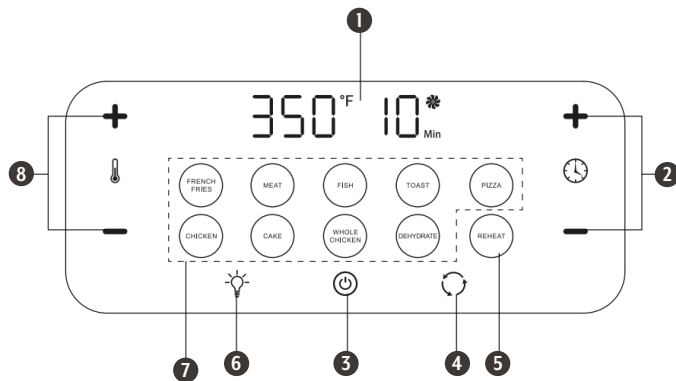
SAVE THESE INSTRUCTIONS



GETTING TO KNOW YOUR 13 QT AIR FRYER APPLIANCE



Product may vary slightly from illustration.



NAME	DETAIL	FUNCTION
1	Display	Displays time/temperature
2	⌚ +/-	Increase/decrease cooking time
3	⏻	Switch on/off
4	↻	Rotation function (for accessories F/G/H)
5	Reheat	Reheat (pre-set)
6	💡	Light on/off
7	Pre-sets	Pre-set programs
8	🌡 +/-	Increase/decrease temperature

TOUCHSCREEN CONTROL



Figure 3

POWER (⏻) button. Press the POWER button to begin. The POWER (⏻) button will also initiate cooking once the TIME and TEMPERATURE are set or adjusted. Pressing the POWER button again will turn the appliance off.

DIGITAL DISPLAY. While in operation, the Air Fryer's set TEMPERATURE and remaining TIME are displayed on the digital display at the same time. When the time counts down to 00:00, "OFF" will appear and 5 beeps sound as the Air Fryer Appliance turns OFF automatically.

10 PRESET MENU ICONS. To use any of the 10 preset menu options, simply press the desired preset icon. (French Fries, Meat, Fish, Toast, Pizza, Chicken, Cake, Whole Chicken, Dehydrate, Reheat)

LIGHT (💡) button. Press to turn the LIGHT on or off. While ON, the button will flash. Press the flashing LIGHT (💡) button to turn the light OFF. NOTE: Any time the appliance's door is opened, the light will illuminate. When the appliance's door is properly closed, the light will turn OFF.

The appliance's light can be turned on and off during the cooking process. Light turns off once the cooking time has ended and air fryer has turned off automatically.

FAN (✳) Icon. The white convection fan (✳) will flash when the Air Fryer is ON, as "OFF" appears on the digital display, until 5 beeps sound and the Air Fryer Appliance turns OFF.

TIME (⌚) button. Press to change the TIME on the digital display. The (+) and (-) symbols enable you to add or decrease cook TIME 1 minute at a time. Long press the (+) or (-) symbol to increase or decrease time at 5 minute increments.

NOTE: Cooking time can be added or reduced while cooking is in progress.

TEMPERATURE (🌡) button. Press to change the TEMPERATURE on the digital display. The (+) and (-) symbols enable you to add or decrease cooking TEMPERATURE 5°F at a time. NOTE: Cooking temperature can be increased or reduced while cooking is in progress.

ROTISSERIE (🍷) button. When the food is securely fastened to the rotisserie assembly and the rotisserie bar is securely in place, press to turn the Rotisserie ON. The rotisserie bar will begin to rotate, and the ROTISSERIE icon will flash. Press the flashing ROTISSERIE (🍷) button again to turn rotation OFF.

MENU CHART


	MENU	DEFAULT TEMP (°F)	ADJUSTABLE TEMP (°F)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	French Fries	400	150~400	20	1~90
2	Meat	350	150~400	30	1~90
3	Fish	325	150~400	20	1~90
4	Toast	400	150~400	3	1~90
5	Pizza	350	150~400	8	1~90
6	Chicken	370	150~400	25	1~90
7	Cake	320	150~400	30	1~90
8	Whole Chicken	400	150~400	35	1~90
9	Dehydrate	120	90~170	8:00	1:00~24:00
10	Reheat	280	150~400	6	1~90
11	Default	380	150~400	15	1~90

NOTE: Rotisserie can be used along with the 10 presets or at the default temperature of 380°F for 15 mins. When using the Whole Chicken preset, the rotisserie is automatically turned on.

START COOKING

CAUTION: RISK OF FIRE! Never use a cooking container filled with cooking oil or other hot liquids

CAUTION: RISK OF BURNS! The product gets hot during and after use. Do not touch hot surfaces with bare hands. Wear oven mitts during use.

- Put the food on / inside the selected accessory and place it in the appliance.
- Choose the pre-set cooking program by tapping on its icon.
- Select cooking time by tapping + or - icon (2).
- Select cooking temperature by tapping + or - icon (8).
- Tap the  key (3), to start cooking.

LIGHT

Tap the  key (6) to switch the built-in light on and off.

ROTATION

This function slowly rotates the rotating basket (F), skewers rack (G) or the rotisserie forks (H).

- Open the door. The light in the appliance switches on.
- Using the handle tool (I), place the shaft of the accessory (F, G or H) into the left coupler (fig. 1) and place the right end on the bracket slot (fig. 2)

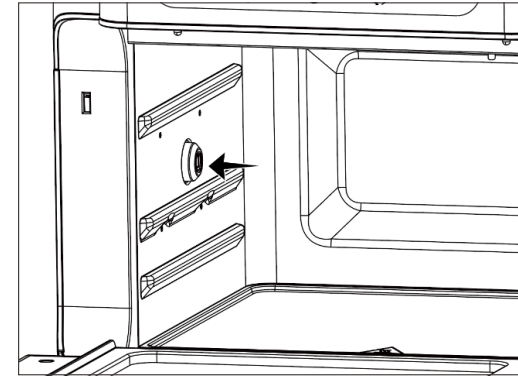


Figure 1

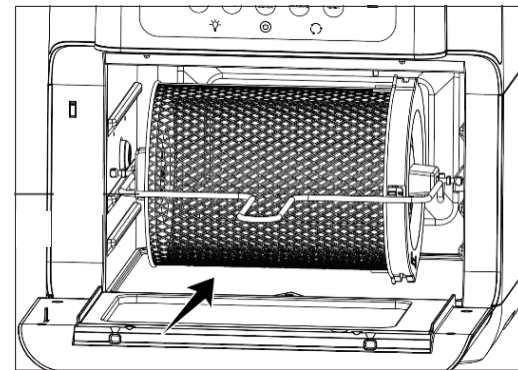



Figure 2

- Remove the handle tool (I) from the appliance.
- Close the door.
- To switch the rotation function on and off, tap the key ().
- After cooking, use the handle tool (I) to remove the accessory (F, G, H).
- Lift the handle tool (I) and the accessory (F, G, H) carefully out of the appliance.

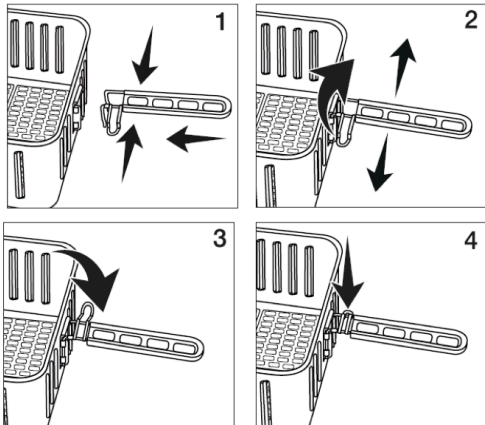
USING THE ACCESSORIES

	NAME	FUNCTION
B	Frying Basket	Use to fry larger quantity of foods. Always place on the drip tray (C) inserted into the lowest rail.
C	Drip Tray	Use to collect oil and other residues during frying process.
D	Frying Tray	Use to dehydrate, fry crispy snacks and reheat food.
E	Rotisserie Stand	Use to place the accessory (F, G, H) when hot after cooking. CAUTION: Do not place the stand inside the oven.
F	Rotating Basket	Use to fry food more evenly. Use to prepare french fries and roasted dry fruits.
G	Skewers Rack	Use to air fry / barbeque meat/fish/vegetables.
H	Rotisserie Forks	Use to air fry whole chicken/large pieces of meat. Force shaft lengthwise through the meat.*
I	Handle Tool	Use to place and remove the accessory (F, G, H).

Make sure the whole chicken/large pieces of meat fit into the appliance without making contact with the heating elements or side walls or door of the appliance when rotating.

CAUTION: RISK OF INJURY! Skewers and forks have sharp edges. Handle with care.

Using The Frying Basket **B**



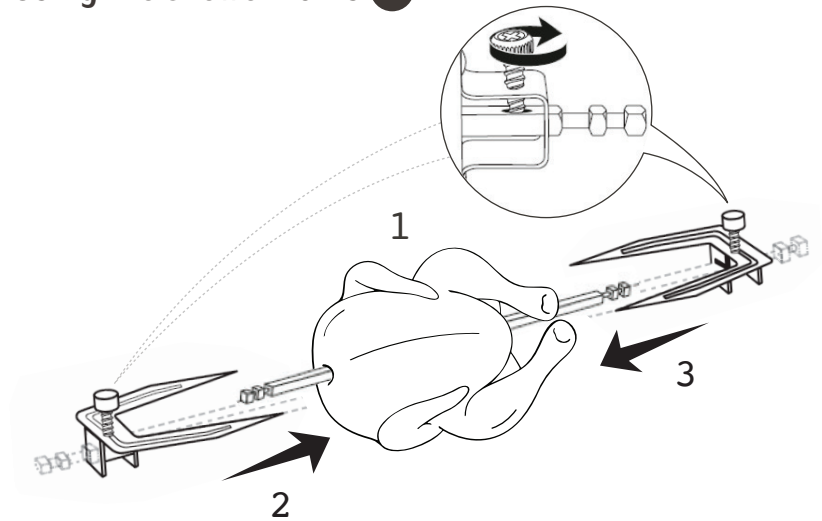
Attach Handle to Frying Basket

1. Gently press the sides of the handle together
2. Insert ends in slots on the frying basket from the top and release in place
3. Rotate clip on top of handle until you hear a click

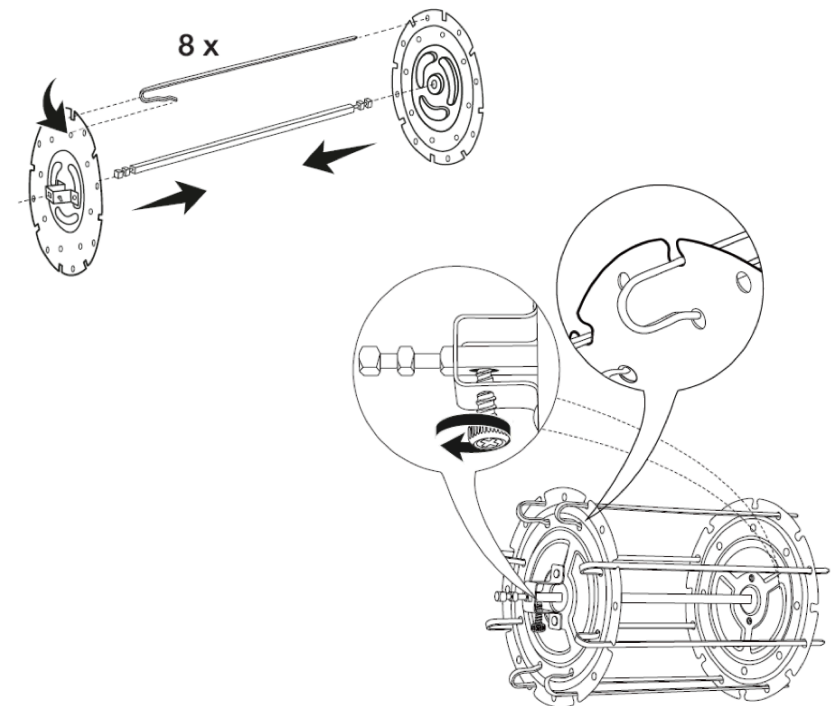
Remove Handle from Frying Basket

1. Flip right side of clip up off of handle and rotate underneath
2. Gently press the sides of the handle together and lift off of basket

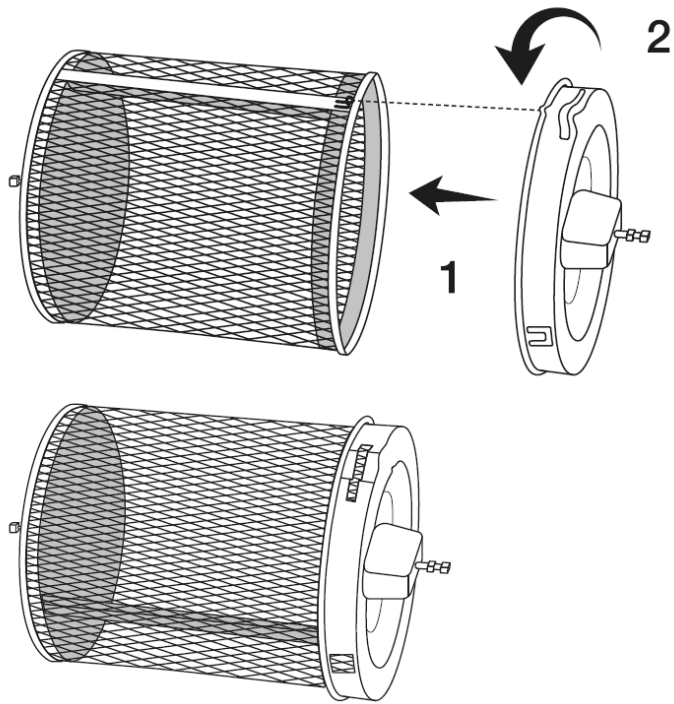
Using the Skewer Forks **H**



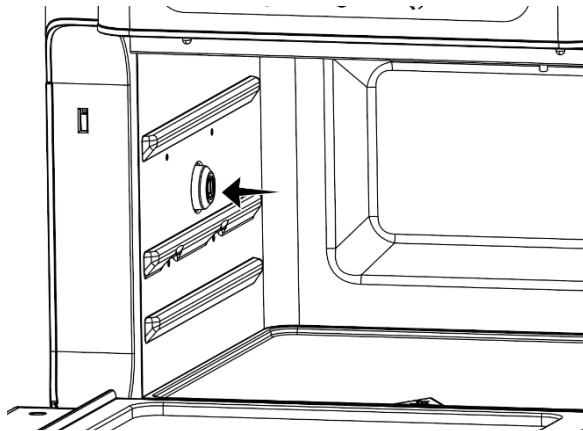
Using the Skewers Rack **G**



Using The Rotating Basket **F**

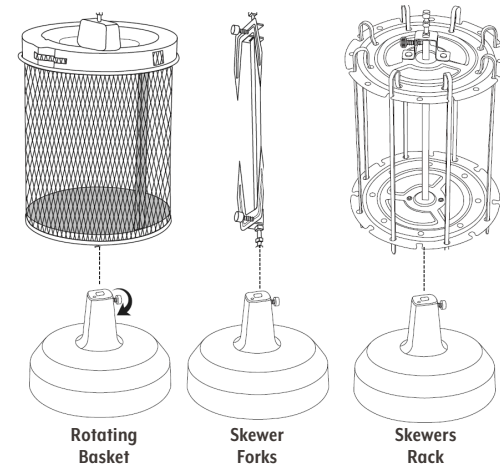


Insert Rotisserie into Appliance **F G H**

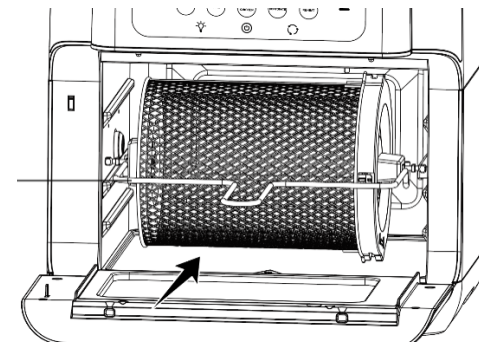


Hold the assembled Rotisserie Rod at a slight angle with the right side higher than the left side and insert the left side of the Rod into the Rotisserie connection inside the appliance.

Using The Stand **E**

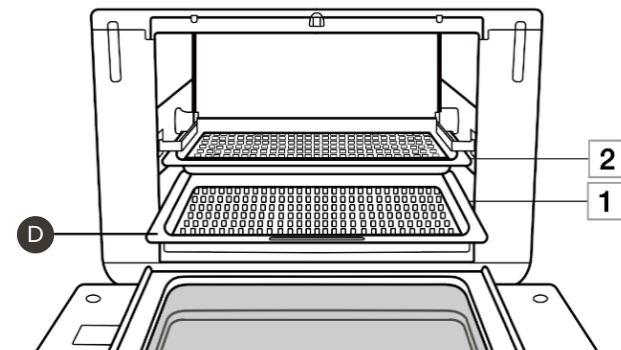


Using the Rotisserie Handle **I**



Placing The Frying Trays

Place the frying trays (D) on one of the 2 rails inside the appliance. Place on the lower rails for lower temperature and on higher rails for higher temperature.



COOKING CHART

Notice: For best results, some foods require cooking through on a low temperature (par-cooking) before air frying.

FOOD TYPE	MIN-MAX	TEMP	TIME	TIP	
Thin frozen fries	1.5-3 cups (330 - 660 g)	400 °F (200 °C)	15-20 mins		
Thick frozen fries	1.5-3 cups (330-660 g)		15-20 mins		
Homemade fries	1.5 - 3.5 cups (330-770 g)	400 °F (200 °C)	10-16 mins		
Homemade potato wedges	1.5-3.5 cups (330-770 g)	360 °F (182 °C)	18-22 mins	Add 1/2 tbsp oil	
Homemade potato cubes	1.5-3.5 cups (330-770 g)	360 °F (182 °C)	12-18 mins	Add 1/2 tbsp oil	
Hash browns	1 cup (220 g)	360 °F (182 °C)	15-18 mins	Add 1/2 tbsp oil	
Potato gratin	2 cups (440 g)	360 °F (182 °C)	15-18 mins		
Steak	1/4-1.1 lbs (110-500 g)	400 °F (200 °C)	15-18 mins		
Pork chops		360 °F (182 °C)	10-14 mins		
Hamburger		360 °F (182 °C)	7-14 mins		
Sausage roll		400 °F (200 °C)	13-15 mins		
Chicken drumsticks		370 °F (187 °C)	18-22 mins		
Chicken breast		370 °F (187 °C)	10-15 mins		
Spring rolls		1/4 - 3/4 lbs (110-340 g)	360 °F (182 °C)	15-20 mins	
Frozen chicken nuggets		1/4-1.1 lbs (110-500 g)	400 °F (200 °C)	10- 15 mins	
Frozen fish sticks	400 °F (200 °C)		6-10 mins		
Mozzarella sticks	360 °F (182 °C)		8-10 mins		

FOOD TYPE	MIN-MAX	TEMP	TIME	TIP
Stuffed vegetables	1/4- 1.1 lbs (110-500g)	370 °F (187 °C)	10 mins	
Cake	1.25 cups (275 g)	320 °F (160 °C)	30 mins	Use baking pan
Quiche	1.5 cups (330 g)	360 °F (182 °C)	20 - 22 mins	Use baking pan
Muffins	1.25 cups (275 g)	325 °F (162 °C)	18 - 20 mins	Use baking pan
Frozen onion rings	1 lb (450 g)	400 °F (200 °C)	15 - 20 mins	

Adjusting The Temperature

Press the +/- keys (8) to adjust the temperature.

Notice: The temperature can be adjusted at any time before and during the cooking process.

Adjusting The Time

Press the +/- keys (2) to adjust the time.

Notice: The time can be adjusted at any time before and during the cooking process.

Notice: Check the doneness of the food either by cutting a big piece open to check if it is cooked through or using a food thermometer (not included) to check the internal temperature. Refer to suggested minimum internal temperatures:

FOOD TYPE	MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE
Beef, Pork, Veal and Lamb	145 °F (62.8 °C) (rest for at least 3 minutes)
Ground Meats	160 °F (71.1 °C)
Poultry	165 °F (73.9 °C)
Fish and Shellfish	145 °F (62.8 °C)








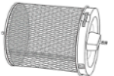


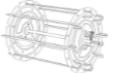

COOKING TIPS

- **FOR A CRISPY SURFACE**, pat the food dry then lightly toss or spray with oil to encourage browning.
- To estimate **FRYING TIME FOR FOODS THAT ARE NOT MENTIONED IN THE COOKING CHART**, set the temperature 10 °F (6 °C) lower and the timer with 30% - 50% less time than what is stated in the recipe for traditional oven cooking.
- **WHEN FRYING HIGH FAT FOODS** (e.g. chicken wings, sausages) pour away excess oils in the drip tray (C) in between batches to avoid the oil smoking.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION: Risk of electric shock! To prevent electric shock, unplug the product before cleaning.

CAUTION: Risk of burns! The product is hot during and after cooking. Do not touch the air inlet, air outlet or the accessories with bare hands. Let the product cool down for 30 mins before cleaning.

			
	✗	✗	✓
       	✓	✓	✓

CAUTION: Risk of electric shock! During cleaning do not immerse the electrical parts of the product in water or other liquids. Never hold the product under running water.

- Wipe the product with a soft, slightly moist cloth.
- Dry the product and the accessories after cleaning.
- Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal or sharp utensils to clean the product.

Storage

- Store the product in its original packaging in a dry area. Keep away from children and pets.

Maintenance

- Any other servicing than mentioned in this manual should be performed by a professional repair center.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Product does not switch on.	Check if the power plug is connected to the power outlet. Check if the power outlet works.
The product shuts down suddenly due to overheating.	Unplug the product and let it cool down for at least 30 minutes.
Food not cooked.	The rotating basket is overloaded. Use smaller batches for more even frying. The temperature is set too low. Increase temperature and continue cooking.
White smoke coming out.	Excessive oil is being used. Accessories have excess oil residue from previous cooking.

ERROR CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
E1	Broken circuit of the thermal sensor.	(877) 246-0990
E2	Short circuit of the thermal sensor.	(877) 246-0990

IMPORTANT:
IF ISSUES WITH MACHINE PERSIST, PLEASE
RETURN PRODUCT TO THE COSTCO
STORE YOU PURCHASED IT FROM.

MODELO: SLT-1818

(877) 246-0990

Servicio al Cliente:

MULTIFUNCIONAL

FREIDORA DE AIRE

13 CUARTOS / 12.3 LITROS

Sur la table

Sur la table

MULTIFUNCIONAL

AIR FRYER

13 QUART / 12.3 LITER

Customer Service:

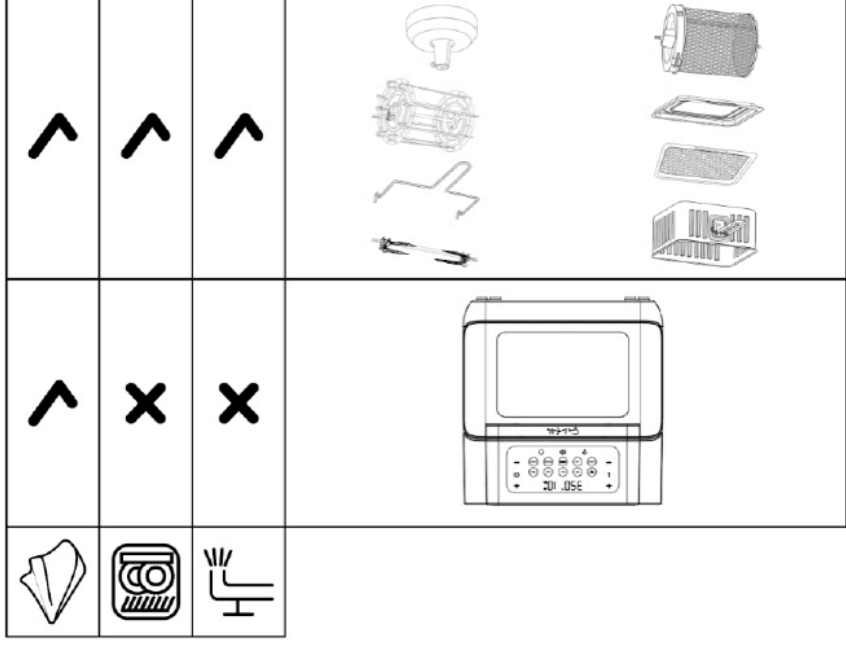
(877) 246-0990

MODEL: SLT-1818

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica! Para prevenir una descarga eléctrica, desenchufe el producto antes de limpiar.

Precaución: Riesgo de quemaduras! Este producto está caliente durante y después de la cocción. No toque la entrada de aire, la salida de aire o los accesorios con las manos desnudas. Deje que el producto se enfríe por 30 minutos antes de limpiar.



PRECAUCIÓN: Riesgo de descarga eléctrica! Durante la limpieza no sumerja las partes eléctricas del producto en agua o cualquier otro líquido. Nunca ponga el producto debajo de agua corriente.

- Limpie el producto con una tela suave ligeramente húmeda.
- Seque el producto y sus accesorios después del lavado.
- Nunca use detergentes corrosivos, esponjas de metal, brochas de metal, o utensilios filudos o de metal para limpiar este producto.

Almacenamiento

- Almacene el producto en su empaque original en un área seca. Manténgalo alejado de niños y mascotas.

Mantenimiento

- Cualquier otro servicio que no haya sido mencionado en este manual debe realizarse por un centro de reparación profesional.

LOCALIZACIÓN Y CORRECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El producto no enciende.	Revise si el cordón eléctrico está conectado al tomacorriente. Revise si el tomacorriente funciona.
El producto se apaga repentinamente debido a un recalentamiento.	Desenchufe el producto y déjelo enfriar por lo menos 30 minutos.
La comida no está cocida.	La canasta giratoria se ha llenado en exceso. Utilice cocción en grupos más pequeños para una fritura más pareja. La temperatura se ha fijado demasiado baja. Aumente la temperatura y continúe cocinando.
Sale humo blanco.	Ha usado una cantidad excesiva de aceite. Los accesorios tienen un exceso de residuos de aceite de la cocción previa.

CÓDIGO DE ERRORES

CÓDIGO DEL PROBLEMA	SOLUCIÓN
E1	El sensor termal del circuito se ha quebrado. (877) 246-0990
E2	Cortocircuito del sensor termal. (877) 246-0990

¡IMPORTANTE!

SI LOS PROBLEMAS CON SU APARATO PERSISTEN, POR FAVOR DEVUÉLVALO A LA TIENDA DE COSTCO DONDE LO COMPRÓ.

CARTILLA DE COCCIÓN

Nota: Para mejores resultados, algunas comidas requieren cocinarse a baja temperatura (par cooking) antes de freír.

TIPO DE COMIDA	MÍN-MÁX	TEMP	TIEMPO	CONSEJO	
Papas fritas delgadas	1.5-3 Tazas (330 - 660 g)	400 °F (200 °C)	15-20 min		
Papas fritas gruesas	1.5-3 Tazas (330-660 g)		15-20 min		
Papas fritas caseras	1.5 - 3.5 Tazas (330-770 g)	400 °F (200 °C)	10-16 min		
Papas en cuñas caseras	1.5-3.5 Tazas (330-770 g)	360 °F (182 °C)	18-22 min	Añada 1/2 cdta de aceite	
Cubos de papa caseros	1.5-3.5 Tazas (330-770 g)	360 °F (182 °C)	12-18 min	Añada 1/2 cdta de aceite	
Hash browns	1 Taza (220 g)	360 °F (182 °C)	15-18 min	Añada 1/2 cdta de aceite	
Papas gratinadas	2 Tazas (440 g)	360 °F (182 °C)	15-18 min		
Bistec	1/4-1.1 lbs (110-500 g)	400 °F (200 °C)	15-18 min		
Costillas de puerco		360 °F (182 °C)	10-14 min		
Hamburguesas		360 °F (182 °C)	7-14 min		
Chorizo		400 °F (200 °C)	13-15 min		
Alas de pollo		370 °F (187 °C)	18-22 min		
Pechuga de pollo		370 °F (187 °C)	10-15 min		
Spring rolls		1/4 - 3/4 lbs (110-340 g)	360 °F (182 °C)	15-20 min	
Trozos de pollo empanizado		1/4-1.1 lbs (110-500 g)	400 °F (200 °C)	10- 15 min	
Palitos de pescado empanizado			400 °F (200 °C)	6-10 min	
Palitos de mozzarella empanizada			360 °F (182 °C)	8-10 min	


TIPO DE COMIDA	MÍN-MÁX	TEMP	TIEMPO	CONSEJO
Vegetales rellenos	1/4- 1.1 lbs (110-500g)	370 °F (187 °C)	10 min	
Queques o tartas	1.25 Tazas (275 g)	320 °F (160 °C)	30 min	Use bandeja para hornear
Quiché	1.5 Tazas (330 g)	360 °F (182 °C)	20 - 22 min	Use bandeja para hornear
Muffins/ molletes	1.25 Tazas (275 g)	325 °F (162 °C)	18 - 20 min	Use bandeja para hornear
Aros de cebolla fritos	1 lb (450 g)	400 °F (200 °C)	15 - 20 min	

Ajustando la Temperatura

Presione los botones  +/- (8) para ajustar la temperatura.

Nota: La temperatura puede ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Ajuste el Tiempo

Presione los símbolos  +/- (2) para ajustar el tiempo.

Nota: el tiempo puede ajustarse en cualquier momento antes y durante el proceso de cocción.

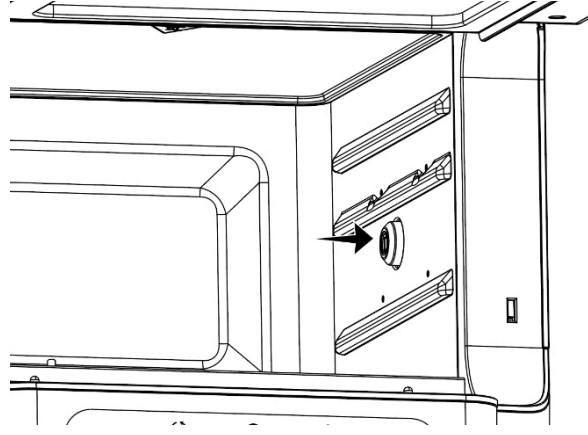
Nota: Revise que la comida esté lo suficientemente cocida ya sea cortando y abriendo un pedazo grande para chequear si está cocido o usando un termómetro de comida (no incluido) para chequear la temperatura interna. Refiérase a la sugerencias de temperatura interna mínimas.

TIPO DE COMIDA	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA
Carne, Puerco, Ternera y Cordero	145 °F (62.8 °C) (Déjelo restar por lo menos 3 minutos)
Carne Molida	160 °F (71.1 °C)
Pollo	165 °F (73.9 °C)
Pescados y Mariscos	145 °F (62.8 °C)

CONSEJOS DE COCINA

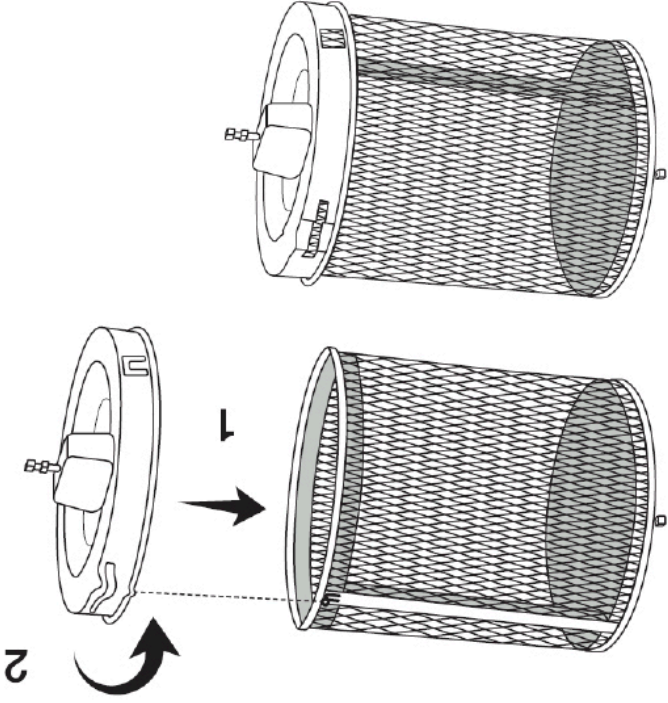
- **PARA UN EXTERIOR CRUJIENTE**, seque primero la comida, luego embadúrnela ligeramente con aceite para asegurar un buen dorado.
- Para estimar el **TIEMPO DE FREÍDO PARA LAS COMIDAS QUE NO SE MENCIONAN EN LA CARTILLA DE COCCIÓN**, fije la temperatura a unos 10 °F (6 °C) menos y con un tiempo de cocción 30% a 50% menor de lo que se recomienda en la receta de cocción en hornos tradicionales.
- **CUANDO COCINE COMIDAS ALTAS EN GRASAS** (por ejemplo alitas de pollo, chorizo) retire el exceso de aceite que queda en la bandeja de escurrido (C) entre Grupos de cocción para evitar que el aceite humee.

Coloque el Asador Dentro del Aparato **F** **G** **H**

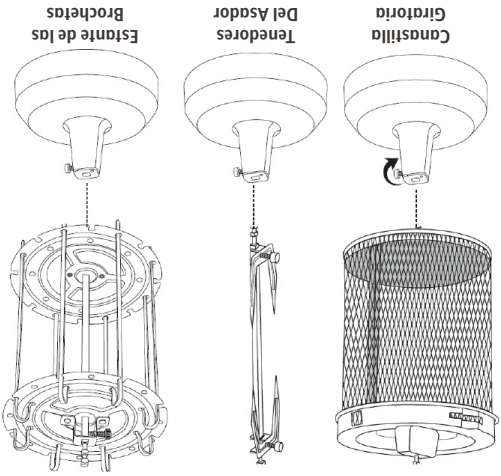


Sostenga el ensamblaje de la varilla/árbol del asador en ángulo con el lado derecho mas alto que el lado izquierdo y meta el lado izquierdo de la varilla/árbol en la conexión del asador que está dentro del aparato.

Usando la Canasta Giratoria **F**

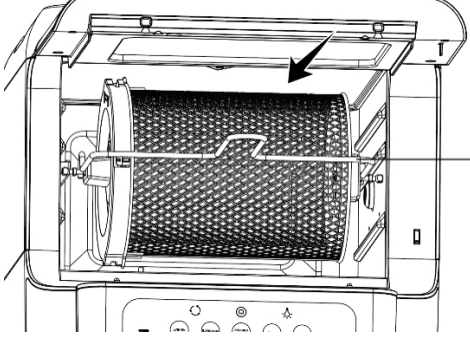


Usando el Parante **E**



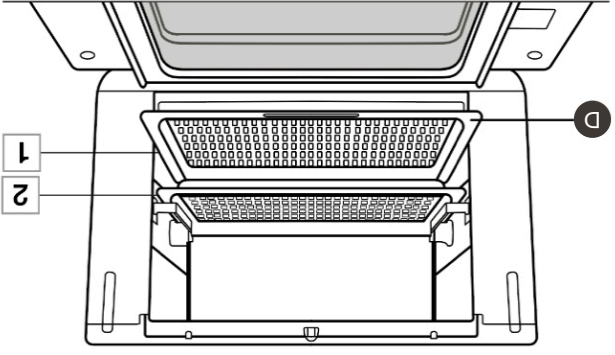
Canastilla Giratoria
Tenedores Del Asador
Estante de las Brochetas

Usando el Mango del Asador **I**



Colocando las Fuentes Freidoras

Coloque las fuentes freidoras (D) en uno de los rieles dentro del aparato. Coloque en los rieles inferiores para menor temperatura y en los rieles superiores para mayor temperatura.



USANDO LOS ACCESORIOS

NAME	FUNCIÓN
B	Canastilla freidora
C	Bandeja de escurrido
D	Bandeja freidora
E	Parante del asador
F	Canastilla giratoria
G	Estante de las brochetas
H	Tenedores Del asador
I	Mango Herramienta

Se usa para freír grandes cantidades de comida. Siempre colóquela sobre la bandeja de goteo (C) insertada en el riel inferior.

Use para recolectar el aceite y otros residuos durante el proceso de freído.

Use para deshidratar, freír snacks crujientes y recalentar comida.

Use para colocar el accesorio (F, G, H) cuando esté caliente luego de la cocción.
PRECAUCIÓN: no coloque el parante dentro del horno. Se usa para freír comidas de forma pareja.

Use para preparar papas fritas y frutas secas asadas.

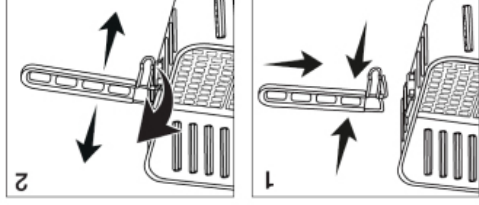
Use para freír al aire carnes/pescado/vegetales a la barbacoa.

Use para freír al aire un pollo entero/piezas grandes de carne. Inserte de forma forzada longitudinalmente a través de la carne.*

Use para colocar y retirar el accesorio (F, G, H).

Asegúrese que el pollo entero/pieza grande de carne entre dentro del aparato sin hacer contacto con los elementos de calor, las paredes laterales o la puerta del aparato mientras está rotando.
PRECAUCIÓN: RIESGO DE LESIÓN! Las brochetas y los tenedores tienen bordes filudos. Manipule con cuidado.

B Usando la Canasta Freidora



1. Presione con cuidado los lados del mango mientras los junta

2. Inserte los extremos dentro de las ranuras en la canastilla freidora desde arriba y suéltelos en su lugar

3. Dele vuelta al clip en la parte superior del mango hasta que escuche un chasquido

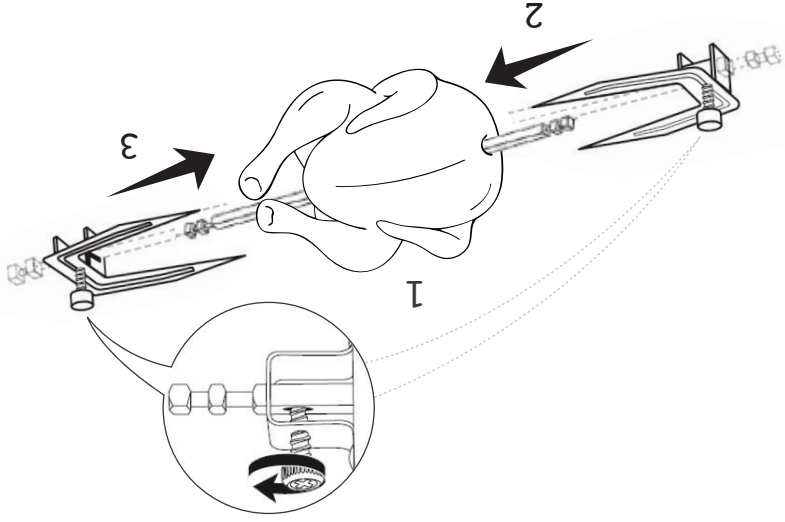
Remueva el Mango de la Canastilla Freidora

1. Dele vuelta al lado derecho del clip sacándolo del mango y rótelo por abajo

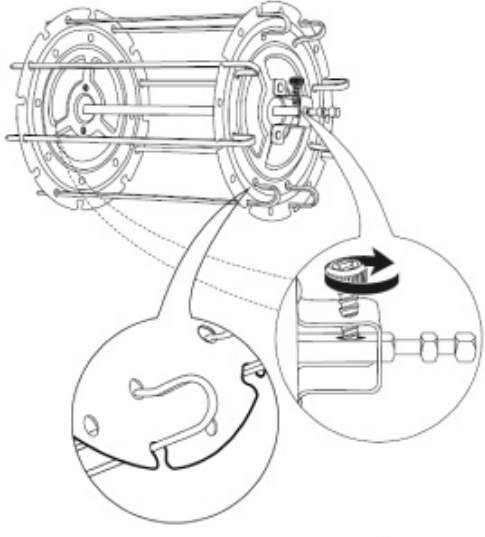
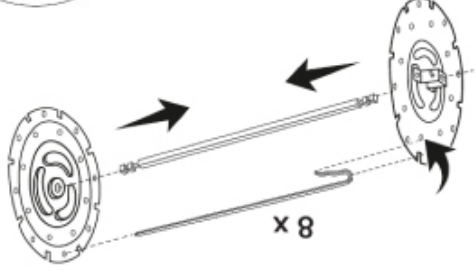
2. Presione con cuidado los lados del mango mientras los junta y levántelos de la canastilla

USANDO LOS ACCESORIOS

H Usando los Tenedores de las Brochetas



G Usando el Estante de las Brochetas



CARTILLA DEL MENU

	MENÚ	TEMPERATURA POR DEFECTO (°F)	TEMPERATURA AJUSTABLE (°F)	TIEMPO (MINUTOS)	TIEMPO AJUSTABLE (MINUTOS)
1	Papas Fritas	400	150~400	20	1~90
2	Carne	350	150~400	30	1~90
3	Pescado	325	150~400	20	1~90
4	Tostadas	400	150~400	3	1~90
5	Pizza	350	150~400	8	1~90
6	Pollo	370	150~400	25	1~90
7	Queques o Tartas	320	150~400	30	1~90
8	Pollo Entero	400	150~400	35	1~90
9	Deshidratados	120	90~170	8:00	1:00~24:00
10	Recalentado	280	150~400	6	1~90
11	Valor por Defecto	380	150~400	15	1~90

Nota: el asador puede usarse con los 10 prefijados o a la temperatura por defecto de 380 °F por 15 minutos. Cuando use la función prefijada de pollo entero el asador se prende automáticamente.

COMIENCE A COCINAR

PRECAUCIÓN: RIESGO DE INCENDIO! Nunca use un contenedor de cocción que esté lleno de aceite o cualquier otro líquido.

PRECAUCIÓN: RIESGO DE QUEMADURAS. El producto se pone muy caliente durante y después del uso. No toque las superficies calientes con sus manos desnudas. Use guantes para hornear durante el uso.

- Coloque la comida sobre o dentro del accesorio seleccionado y colóquelo dentro del aparato.
- Escoja el programa de cocción prefijado apretando el símbolo del botón.
- Seleccione el tiempo de cocción apretando los símbolos + o - (2).
- Seleccione la temperatura de cocción apretando el símbolo + o - (8).
- Presione el botón (3), para iniciar la cocción.

LUZ

Presione el botón (6) para encender o apagar la luz.

ROTACIÓN

Esta función gira lentamente la canastilla giratoria (F), El estante de las brochetas (G) o los tenedores del asador (H).

- Abra la puerta. La luz dentro del aparato cambia a encendido.
- Utilizando el mango (I), coloque la varilla/árbol del accesorio (F, G, H) en el enganche izquierdo (figura 1) y coloque el extremo derecho en la ranura del soporte. (figura 2)

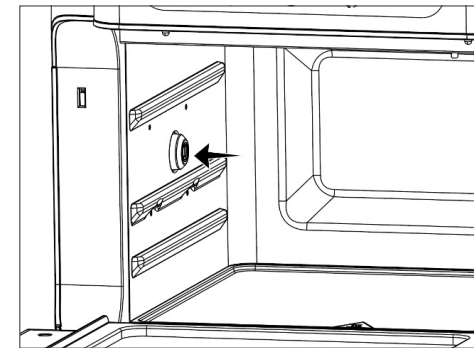


Figura 1

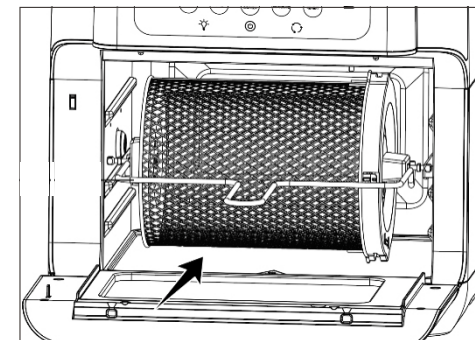
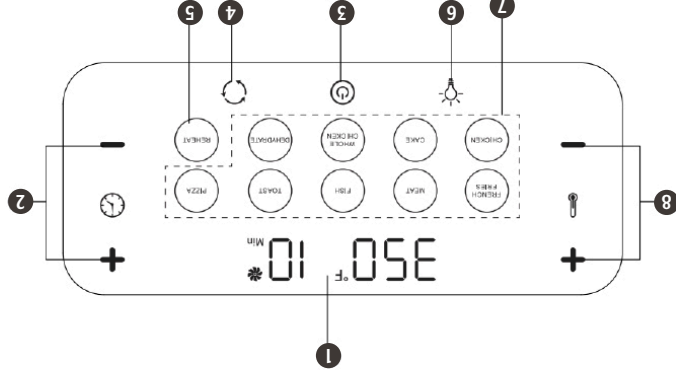
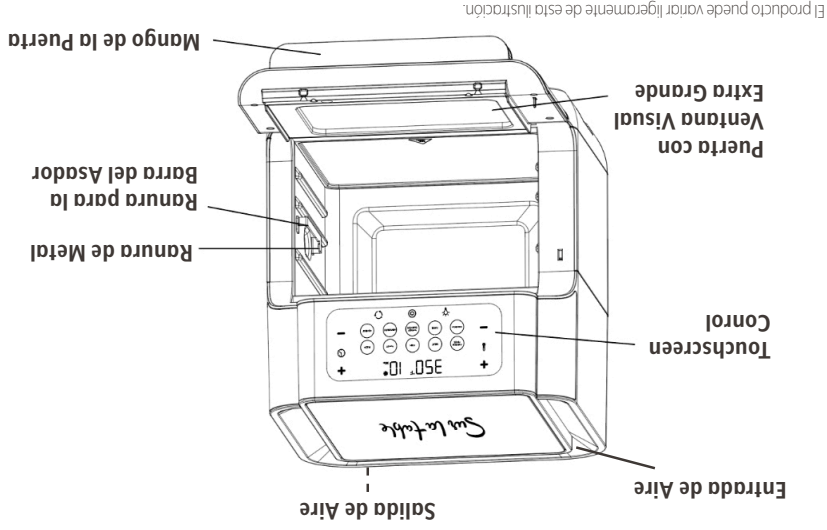


Figura 2

- Retire el mango (I) del aparato.
- Cierro la puerta.
- Para cambiar la función de rotación de encendido apagado, presione el botón (6).
- Después de la cocción use el mango (I) para retirar el accesorio (F, G, H).
- Levante el mango (I) y el accesorio (F, G, H) y cuidadosamente sáquelo del aparato.

CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE DE 13 CUARTOS



NOMBRE	DETALLE	FUNCION
1	Pantalla	Muestra el tiempo/temperatura
2	+/-	Aumenta o disminuye el tiempo de cocción
3	(🔌)	Botón de encendido o apagado
4	(🔄)	Función de rotación (para accesorios F G H)
5	Reheat	Recalentar (prefijado)
6	(💡)	Luz encendido o apagado
7	(🍳)	Programas prefijados
8	(🔑)	Aumento / disminución de temperatura

CONTROL DE PANTALLA TÁCTIL



Figura 3

BOTÓN DE PODER (🔌). Presione el botón de PODER para iniciar. El botón de PODER (🔌)

también inicia la cocción una vez que el tiempo y la TEMPERATURA se han fijado o han sido ajustados. Cuando presione el botón de PODER nuevamente, se apagará el aparato.

DISPLAY DIGITAL. Mientras esta en uso, la configuración de la TEMPERATURA y el TIEMPO de la freidora de aire, se muestran en la pantalla digital a la misma vez. Cuando el tiempo llega a 00:00, APAGADO (OFF) aparecerá y otros 5 pitidos a medida que la freidora se APAGA automáticamente.

MENÚ CON 10 SÍMBOLOS PREFIJADOS. Para usar cualquiera de las 10 opciones prefijadas del menú, simplemente presione el símbolo deseado. (papas fritas, carne, pescado, tostada, pizza, pollo, queques o tartas, pollo entero, deshidratar, recalentar)

BOTÓN DE LUZ (💡). Presione para apagar o encender la LUZ. Mientras está ENCENDIDA, el botón destellará. Presione el botón con la LUZ (💡) destellante para apagar la luz. Nota: en cualquier momento que la puerta del aparato sea abierta, la luz se iluminará. Cuando la puerta del aparato se haya cerrado adecuadamente, la luz se volverá APAGAR.

La luz del aparato puede encenderse y apagarse durante el proceso de cocción. La luz se apaga una vez que el tiempo de cocción haya terminado y cuando la freidora se haya apagado automáticamente.

VENTILADOR (🌀) ícono. El ventilador blanco a conversión (🌀) destellará cuando la freidora esté ENCENDIDA (ON), a medida que la palabra "APAGADO" (OFF) aparece en la pantalla digital, hasta que se escuche cinco pitidos y la freidora se apague.

TIEMPO (🕒) botón. Presione para cambiar el TIEMPO en la pantalla digital. Los símbolos de (+) y (-) permiten añadir o disminuir el tiempo de cocción en incrementos de un minuto. Presione el símbolo de (+) y (-) para un mayor tiempo para incrementar o disminuir en incrementos de 5 minutos. Nota: el tiempo de cocción puede incrementarse o reducirse durante el proceso de cocción.

TEMPERATURA (🌡) botón. Presione para cambiar la TEMPERATURA en la pantalla digital. El símbolo (+) y (-) le permiten añadir o disminuir la TEMPERATURA en incrementos de 5°F. Nota: la temperatura puede incrementarse o reducirse durante el proceso de cocción.

ASADOR (🍳) botón. Cuando la comida esté adecuadamente ajustada al ensamblaje del asador y la barra del asador esté adecuadamente colocada, presione este botón para ENCENDER el asador. La barra del asador comenzará a rotar y el símbolo de ASADOR destellará. Presione nuevamente el símbolo de ASADOR (🍳) destellante para APAGAR la rotación.

PREVENCIÓNES IMPORTANTES

LEA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE Y GUÁRDENLAS PARA USO FUTURO. SI ESTE PRODUCTO HA PASADO A OTRA PERSONA, ESTAS INSTRUCCIONES DEBEN SER INCLUIDAS. CUANDO USE APARATOS ELÉCTRICOS Y PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA, Y/O LESIONES A PERSONAS, DEBE SEGUIR PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD INCLUYENDO LAS SIGUIENTES:

- Lea todas las instrucciones
- No toque superficies calientes. Use perillas. Use guantes o ogarradores.
- Para protegerse de descarga eléctrica, no coloque el cordón, el enchufe, o el aparato en agua o u otro líquido.
- Cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca a niños, es necesario mantener una supervisión cercana.

- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de colocar o retirar partes, y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún aparato con un cordón o enchufe dañado o después que el aparato haya tenido un mal funcionamiento o haya sido dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato a un Centro de servicio autorizado para ser examinado, reparado, o ajustado.
- El uso de un accesorio que no haya sido designado para el uso con este aparato, puede causar lesiones.
- No use a la intemperie.
- No deje que el cordón cuelgue del borde del tablero o counter, o que toque superficies calientes.
- No coloque dentro o sobre una hornilla caliente a gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
- Debe ejercerse extrema precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- Para desconectar, coloque el control a la posición de "apagado" (OFF), luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No use el aparato para otro uso que no sea para el cual ha sido diseñado.
- Este producto es para uso en el hogar solamente.
- No sumerja en agua.
- Evite el contacto con partes en movimiento.

PRECAUCIÓN: RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA! Cocine solamente dentro del contenedor desmontable

- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato viene con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe entra en un tomacorriente de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

- Asegúrese de que los mangos estén ensamblados y sujetos de la forma correcta

- Debe usar solamente el cordón que se incluye

- Deje por lo menos 4" (10 cm) de espacio en todas las direcciones alrededor del producto para asegurar que haya suficiente ventilación.

- Para prevenir que la comida toque los elementos de calor, no llene la canasta giratoria hasta desbordar.

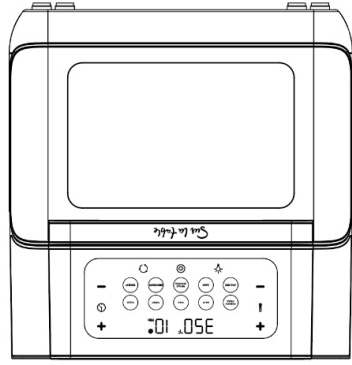
- Cuando esté en uso, sentirá que el aire caliente sale de la parte de atrás del producto a través del orificio de salida de aire. Mantenga sus manos y su cara a una distancia prudente del orificio de salida de aire. Nunca cubra el orificio de salida de aire. Este puede estar caliente y no debe ser tocado sin las precauciones debidas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





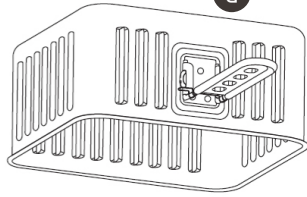
Freír • Rostizar
 Hornear • Asar •
 Recalentar • Dorar
 Deshidratar



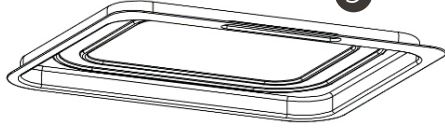
A
 FREIDORA
 DE AIRE

7 en 1
 MULTIFUNCIONES
 10
 ACCESORIOS

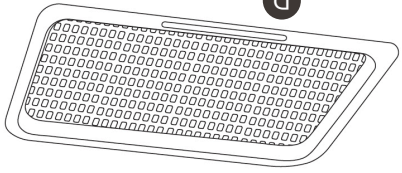
QUE VIENE EN LA CAJA



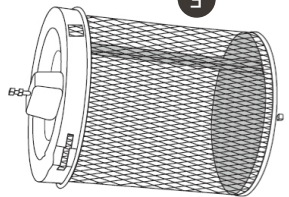
B
 CANASTILLA DE LA FREIDORA



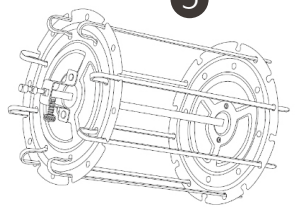
C
 BANDEJA DE GOTEO



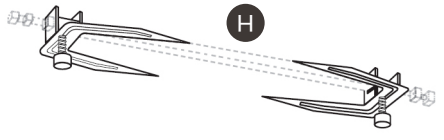
D
 (2) BANDEJAS DE LA FREIDORA



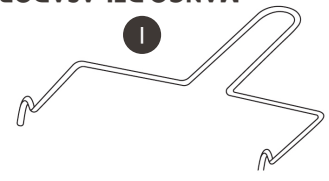
F
 CANASTILLA DE
 TAMBOR GIRATORIA



G
 (8) BROCHETAS Y ESTANTE



H
 TENEDOR DE BROCHETAS DEL ASADOR



I
 MANGO DEL ASADOR



E
 PARANTE DEL ASADOR



Sua la fable

Felicitaciones! Usted ha adquirido un aparato de cocina increíblemente versátil, conveniente y poderoso. Nuestra freidora de aire con accesorios, permite disfrutar a todos de sus comidas favoritas de una manera saludable, rápida y fácil. Para aprovechar al máximo su freidora de aire, por favor lea completamente este manual del usuario. **Disfrute!**

ANTES DE USAR, FAVOR LEA Y SIGA TODAS LAS PREVENIONES,
ADVERTENCIAS, PRECAUCIONES Y LAS INSTRUCCIONES OPERATIVAS.

o vaya a www.monchateau.us/stippliances
de su freidora de aire de la mejor forma.
Escanee aquí para descubrir recetas y
para mirar videos sobre cómo disfrutar



FREIDORA DE AIRE

13-CT MULTIFUNCIONAL APARATO DE COCINA

MANUAL DEL USUARIO

Sua la table