

comfee'

AIR FRYER OVEN



INSTRUCTION MANUAL

CO-A181A(BK)

DIRECTORY

SPECIFICATIONS	EN-2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	EN-3
PARTS AND ACCESSORIES.....	EN-7
FEATURES AND BENEFITS.....	EN-8
BEFORE YOUR FIRST USE.....	EN-9
OPERATION	EN-10
CARE AND CLEANING	EN-12

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

SPECIFICATIONS

Content	Parameter
Model	CO-A181A(BK)
Rated Voltage	120V~ 60Hz
Power	1500W
Product Size (LxWxH)	14.41*13.98*14.49 inch / 366*355*368mm
Gross Weight	22.04 lbs / 10 Kgs

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or handling, putting on or taking off parts.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles, or knobs.
4. To protect against electrical shock, do not place any part of the Air Fryer Oven in water or other liquids. See instructions for cleaning.
5. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance has malfunctioned or has been dropped or damaged in any way or is not operating properly. Return the Air Fryer Oven to the store or retailer where purchased for examination or repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of the table or countertop, where it could be pulled on inadvertently by children or pets, or touch hot surfaces, which could damage the cord.

10. Do not place Air Fryer Oven on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
11. Do not use this Air Fryer Oven for anything other than its intended purpose.
12. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of materials other than metal or glass in the oven.
13. To avoid burns, use extreme caution when removing Air Fryer Oven accessories or disposing of hot grease.
14. When not in use, always unplug the unit. Do not store any materials other than manufacturer's recommended oven proof accessories in this Air Fryer Oven.
15. Do not place any of the following materials in the Air Fryer Oven: paper, cardboard, plastic and similar products.
16. Do not cover Crumb Tray or any part of the oven with metal foil. This will cause over heating of the oven.
17. Oversize foods, metal foil packages and utensils must not be inserted in the Air Fryer Oven, as they may involve a risk of fire or electric shock.
18. A fire may occur if the Air Fryer Oven is covered or touching flammable materials such as curtains, draperies or walls, when in operation. Do not store any items on top of the appliance when in operation. Do not operate under wall cabinets.
19. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, involving a risk of electric shock.

20. Do not attempt to dislodge food when the Air Fryer Oven is plugged into electrical outlet.
21. Warning: To avoid possibility of fire, NEVER leave Air Fryer Oven unattended during use.
22. Use recommended temperature settings for all cooking/baking,roasting and Air Frying.
23. Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
24. Turn the ON/Oven Timer and the ON/Toaster Timer dials to the OFF position to turn off the Air Fryer Oven.
25. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
26. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
27. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
28. A fire may occur if the Air Fryer Oven 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read and keep these instructions handy. These instructions will help you use your Air Fryer Oven to its fullest so that you will achieve consistent, professional results.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

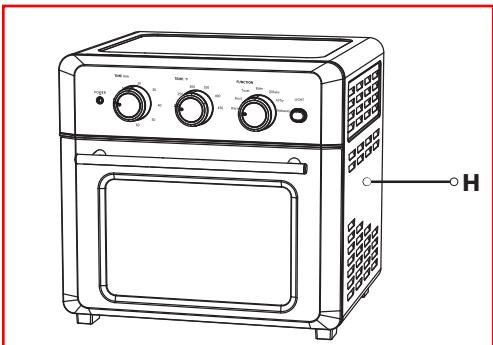
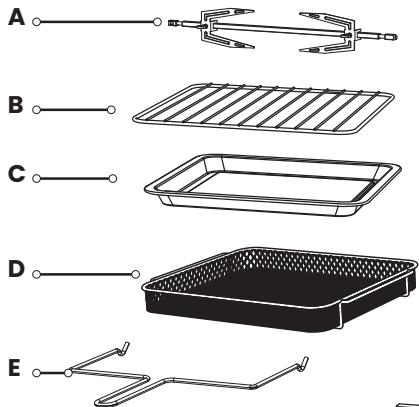
A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be tripped over unintentionally or pulled on by children.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will 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.

**FOR HOUSEHOLD USE ONLY NOT
INTENDED FOR COMMERCIAL USE**

PARTS AND ACCESSORIES



- A. Rotisserie spit assembly
- B. Wire rack
- C. Baking pan
- D. Air fryer basket

- E. Fetch rack
- F. Removable crumb tray
- G. Rolling cage
- H. Air fryer oven

A. Rotisserie Spit assembly

Use for roasts and whole chicken. Force Shaft lengthwise through meat and center. Slide Forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with Set Screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.

B. Wire rack

The Wire Rack can be used in three rack positions, bottom, middle, and top.

C. Baking pan

The Baking/Drip Pan is can be placed in any of the three rack positions.

D. Air fryer basket

The Air Fryer Basket is grated to allow air to pass through the basket for even cooking. The Air Fryer Basket should be placed in the middle rack position unless a recipe states otherwise.

E. Fetch rack

The Fetch Rack is easily to take out roasted whole chicken.

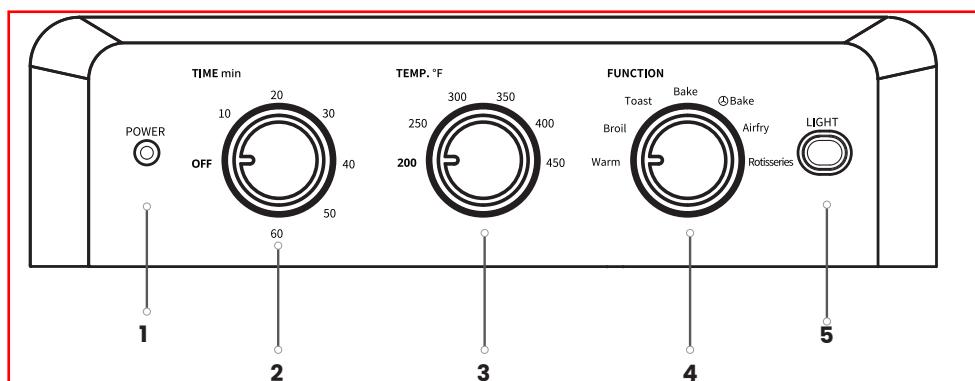
F. Removable crumb tray

The Removable Crumb Tray slides out from the bottom front of the Air Fryer Oven for easy cleaning. Always ensure that the Removable Crumb Tray is placed underneath the bottom heating elements whenever the oven is being used.

G.Rolling cage

The Rolling cage is used to cook small food that needs to be rotated, such as french fries and chicken nuggets.

FEATURES AND BENEFITS



1.POWER ON LIGHT

Indicator light will turn on and remain lit when oven is in use.

2.ON/OFF TIME knob

Use to select time for adjusting.

3.TEMPERATURE °F knob

Use to select temperature for adjusting.

4.FUNCTION knob

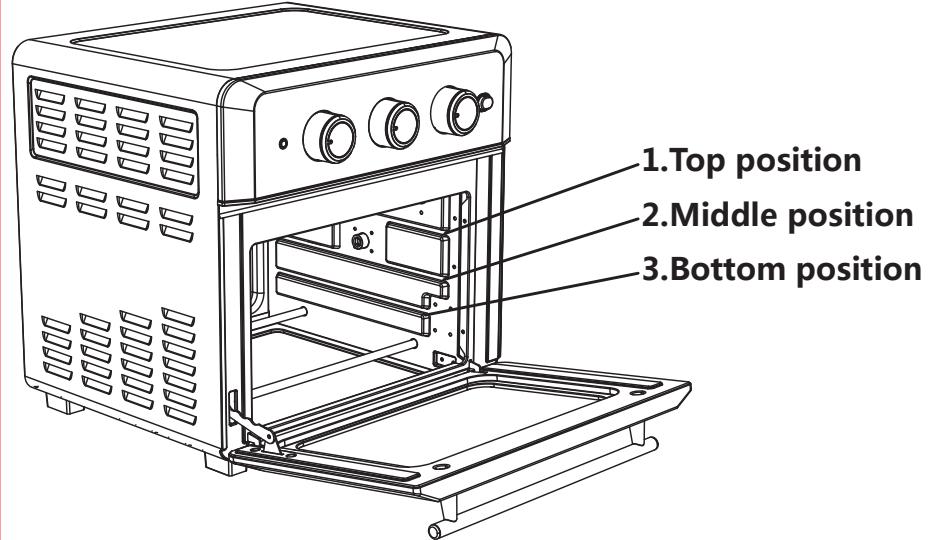
Use to select different cooking functions.

5.Light Button

Push the button to turn on the interior oven light. The light will not work if the power is off.

Oven Rack

Rack have 3 rack positions, top, middle and bottom position.



BEFORE YOUR FIRST USE

- Unpack the Air Fryer Oven and remove all packaging materials. Clean the Air Fryer Oven according to the Care & Cleaning section of this manual.
- Place the Air Fryer Oven, on a flat, stable, level surface. Ensure that the oven is 2 to 4 inches away from the wall or any other objects.
- We recommend performing a trial run of your Air Fryer Oven to eliminate any protective substance from the heating elements. Conduct the trial run in a well-ventilated area as a small amount of smoke and odor may be detected. This is normal and should be expected.

OPERATION

Operating your Oven

1. The time can be adjusted, if user need different time, can turn Time knob to adjust the mode. The timer can be set to 0-60 minutes to adjust the requirements of different foods for the baking time. Turn on the timer, when the light in the furnace chamber is on, a clear ring will be heard at the end of timing, and the lighting in the furnace chamber will be off.
2. Mechanical timer, try to avoid frequent positive and negative rotation of timer.
Note: when the baking time is set to less than 20 minutes, please turn the timer knob to more than 20 minutes, and then turn it to the required time. The temperature of inside entire cavity may deviate in practice when oven working, but it will not affect the use of the product. Please do not stay away from the oven during baking to avoid the surface of food is burnt in a long time.
3. The temperature can be adjusted, if user need different temperature, can turn Temperature knob to adjust the mode. The temperature can be set to warm 450 °F to adjust the requirements of different foods for the baking temperature.

Warm

Set the Temperature Dial to 200-450 °F. Set the Function Dial to Warm. Then turn the Timer Dial to the desired warming time to start the oven and begin warming. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop warming, turn the Timer Dial to the OFF position.

Broil

Set the Function Dial to Broil . Set the Temperature Dial to 200-450 °F. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin broiling. The power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop broiling, turn the Timer Dial to the OFF position.

Broiling Tips:

Never use glass oven dishes to broil.

Be sure to keep an eye on food – items can get dark quickly while broiling.

Toast

Fit Oven Rack into Position 2. If toasting two items, center them in the middle of the Oven Rack. Four items should be evenly spaced – two in front, two in back. Six items should be evenly spaced – three in front, three in back.

Set the Function Dial to Toast. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to start the oven and begin toasting. The oven power light will illuminate. When completed, the timer will ring and turn off. To stop toasting, turn the Timer Dial to the OFF position.

Bake or Bake

Set the function to Bake or  Bake. Set the Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to start the oven and begin baking (It is recommended to preheat oven for 5 minutes prior to baking. Incorporate this into the total baking time).

The power light will turn on. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. Place the pan in Position 2 for baking. For chicken or other large items, the pan can be in Position 1. To stop operation, turn the Timer Dial to the OFF position.

Air Fry

Place the Air Fryer Basket onto the Baking Pan or Oven Rack. Air Fry in rack Position 2. Set the Function Dial to Air Fry. Set Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin Air Frying. The oven power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop Air Frying, turn the Timer Dial to the OFF position.

Rotisseries

Set the Function Dial to Rotisseries . Set Temperature Dial to desired temperature. Then turn the Timer Dial to the desired cooking time to turn on the oven and begin Rotisseries. The oven power light will illuminate. The timer will ring once when the cycle is complete and the oven will power off when the time expires. To stop Rotisseries, turn the Timer Dial to the OFF position.

CARE & CLEANING

- Unplug your Air Fryer Oven and allow it to completely cool before cleaning. Do not use abrasive cleaners, as they will damage the finish. Simply wipe the exterior with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning agent to a cloth, not directly onto the Air Fryer Oven. Do not use excess pressure when cleaning the area of the control panel as it could cause the text to be removed over time.
- To clean the interior walls and bottom of the oven (remove the Removable Crumb Tray first) use a damp soapy cloth or sponge. Never use harsh abrasives or corrosive products including oven cleaner sprays. These could damage the oven surface. Never use steel wool pads on the Air Fryer Oven or accessories.
- The Wire Rack, Baking/Drip Pan, Air Fryer Basket and Removable Crumb Tray should be hand-washed in hot, sudsy water or use a nylon scouring pad or nylon brush. These parts are not dishwasher safe.
- Always clean the Removable Crumb Tray after each use. Excess food particles could cause smoking and will be hard to remove from tray. To remove baked-on grease or burnt food particles you can soak the Removable Crumb Tray in hot, sudsy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the Removable Crumb Tray in place.
- The Rotisserie Spit, Forks, Screws and Removal Tool can be cleaned with a cloth or sponge in hot, sudsy water. For stubborn stains soak them in hot sudsy water prior to cleaning.
- The top interior of the Air Fryer Oven should be cleaned to remove excess grease that may accumulate after cooking greasy foods or after using the rotisserie function. Doing so will prevent smoking in the oven during subsequent uses.

Manufacturer: Midea America Corp.

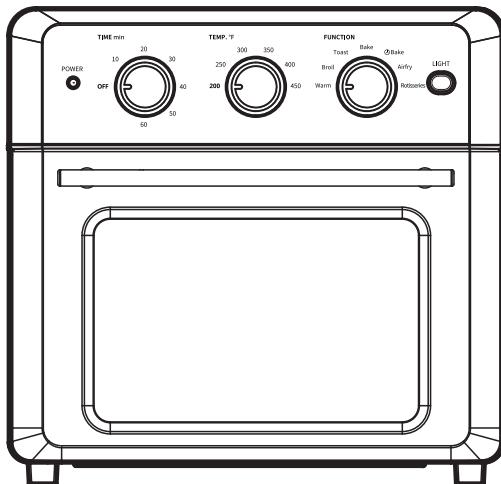
Tel: 866-646-4332

Email: officialservice@comfeeappliance.com

Made in china

comfee'

HORNO FREIDORA



MANUAL DE INSTRUCCIONES

CO-A181A(BK)

DIRECTORIO

ESPECIFICACIONES.....	ES-2
SALVAGUARDIAS IMPORTANTES	ES-3
PARTES Y ACCESORIOS	ES-7
CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS	ES-8
ANTES DE SU PRIMER USO	ES-9
FUNCIONAMIENTO	ES-10
CUIDADO Y LIMPIEZA	ES-12

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEER DETENIDAMENTE Y GUARDAR PARA FUTURAS CONSULTAS.

Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará muchos años de buen servicio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE.

ESPECIFICACIONES

Contenido	Parámetro
Modelo	CO-A181A(BK)
Voltaje nominal	120V~ 60Hz
Potencia	1500W
Tamaño del producto (LxAxAl)	14.41*13.98*14.49 pulgadas/366*355*368mm
Peso bruto	22.04 lbs / 10 Kg

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea las instrucciones por completo.
2. Desenchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar antes de limpiar o manipular, poner o quitar piezas.
3. No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, no coloque ninguna parte del horno freidora en agua u otros líquidos. Consulte las instrucciones de limpieza.
5. Este aparato no debe ser utilizado por ni cerca de niños o personas con ciertas discapacidades.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico haya funcionado mal o se haya caído o dañado de alguna manera o no esté funcionando correctamente. Devuelva el horno freidora a la tienda o al minorista donde lo compró para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. El uso de accesorios no recomendados puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o la encimera - donde los niños o las mascotas podrían engancharse y tirarlo - o toque superficies calientes que podrían dañar el cable.

10. No coloque el horno freidora sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.
11. No utilice este horno freidora para ningún otro fin que no sea el previsto.
12. Se debe tener mucho cuidado al usar recipientes construidos con materiales que no sean de metal o vidrio en el horno.
13. Para evitar quemaduras, tenga mucho cuidado al retirar los accesorios del horno freidora o al desechar la grasa caliente.
14. Cuando no esté en uso, siempre desenchufe la unidad. No almacene ningún material que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno freidora.
15. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno freidora: papel, cartón, plástico y productos similares.
16. No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del horno con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.
17. Los alimentos de gran tamaño, los paquetes de papel de aluminio y los utensilios no deben introducirse en el horno freidora, ya que pueden implicar un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
18. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora está cubierto o tocando materiales inflamables como cortinas o paredes, cuando está en funcionamiento. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento. No lo utilice debajo de los armarios de pared.
19. No limpie con almohadillas para fregar metales. Las piezas pueden romper la almohadilla y tocar las partes eléctricas que implican un riesgo de descarga eléctrica.

20. No intente sacar los alimentos cuando el horno freidora esté enchufado a una toma de corriente.
21. Advertencia: Para evitar la posibilidad de incendio, NUNCA deje el horno freidora sin vigilancia durante su uso.
22. Utilice los ajustes de temperatura recomendados para cocinar/hornear, asar y freír.
23. No apoye los utensilios de cocina ni los platos para hornear sobre la puerta de vidrio.
24. Gire el temporizador de encendido/horno y el temporizador de encendido/tostadora a la posición de apagado para apagar el horno de la freidora de aire.
25. No opere su electrodoméstico en un garaje de electrodomésticos o debajo de un armario de pared. Cuando lo guarde en el garaje de un electrodoméstico, siempre desenchufe la unidad de la toma de corriente. No hacerlo podría crear un riesgo de incendio, especialmente si el electrodoméstico toca las paredes del garaje o la puerta toca la unidad al cerrarse.
26. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
27. Para desconectar, gire cualquier control a "off". A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente de pared.
28. Puede ocurrir un incendio si el horno freidora está cubierto o tocando material inflamable, incluidas cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea y mantenga estas instrucciones a mano. Estas instrucciones le ayudarán a utilizar su horno freidora al máximo para que logre resultados consistentes y profesionales.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL JUEGO DE CABLES

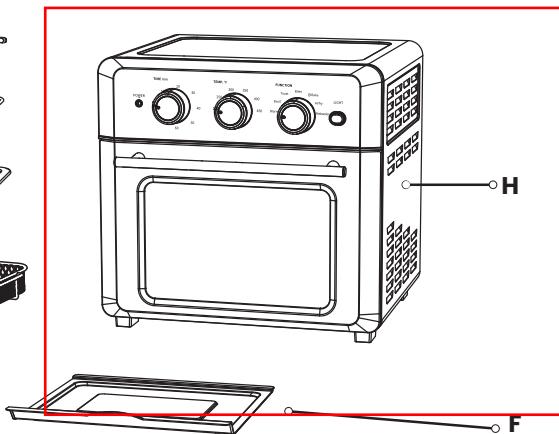
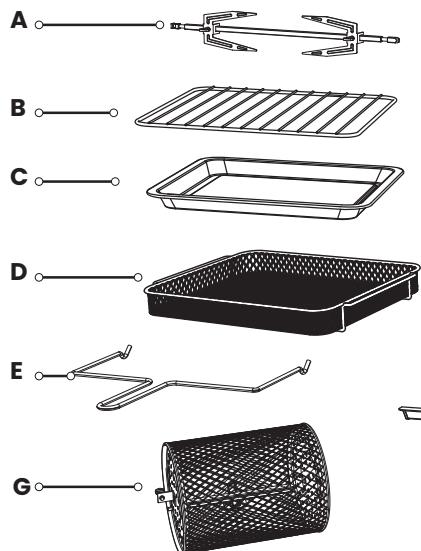
Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay cables de extensión disponibles y pueden usarse si se tiene cuidado en su uso. Si se usa un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato, y el cable más largo debe colocarse de manera que no caiga sobre la encimera o la mesa, donde puede tropezar involuntariamente o ser tirado por niños.

NOTIFICACIÓN

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como característica de seguridad, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista cualificado. No intente anular esta característica de seguridad.

DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO, NO DISEÑADO PARA USO COMERCIAL

PARTES Y ACCESORIOS



- A. Ensamblaje del asador
- B. Rejilla de alambres
- C. Bandeja para hornear
- D. Cesta de la freidora

- E. Rejilla de extracción
- F. Bandeja recogemigas extraíble
- G. Jaula rodante
- H. Horno de freidora

A. Ensamblaje del asador

Úselo para asados y un pollo entero. Fuerce el eje a lo largo a través de la carne y el centro. Deslice los tenedores en el eje desde cualquier extremo hacia la carne, luego asegúrelos en su lugar con los tornillos de fijación. Hay muescas en el eje para los tornillos de fijación. Puede ajustar los tornillos más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia los extremos.

B. Rejilla de alambres

La rejilla de alambres se puede utilizar en tres posiciones de rejilla: inferior, media y superior.

C. Bandeja para hornear

La bandeja para hornear/goteo se puede colocar en cualquiera de las tres posiciones de la parrilla.

D. Cesta de la freidora

La cesta de la freidora permite que el aire pase para una cocción uniforme. La cesta de la freidora debe colocarse en la posición de rejilla central a menos que una receta indique lo contrario.

E. Rejilla de extracción

La rejilla de extracción es fácil de sacar pollo entero asado.

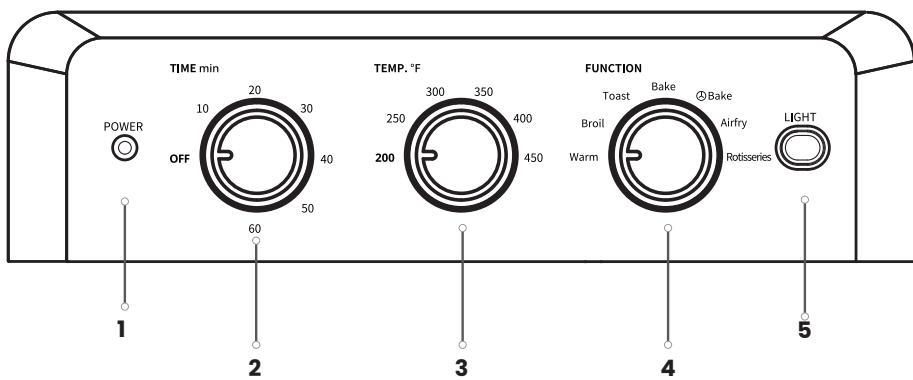
F. Bandeja recogemigas extraíble

La bandeja recogemigas extraíble se desliza desde la parte inferior frontal del horno freidora para facilitar la limpieza. Siempre asegúrese de que la bandeja recogemigas extraíble esté colocada debajo de los elementos calefactores inferiores cuando utilice el horno.

G. Jaula rodante

La jaula rodante se utiliza para cocinar alimentos pequeños que deben rotarse, como patatas fritas y nuggets de pollo.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS



1. LUZ DE ENCENDIDO

La luz indicadora se encenderá y permanecerá encendida cuando el horno esté en uso.

2. Perilla de TIEMPO ON/OFF

Use para seleccionar el tiempo.

3. Botón de TEMPERATURA °F

Use para seleccionar la temperatura.

4. Botón de FUNCIÓN

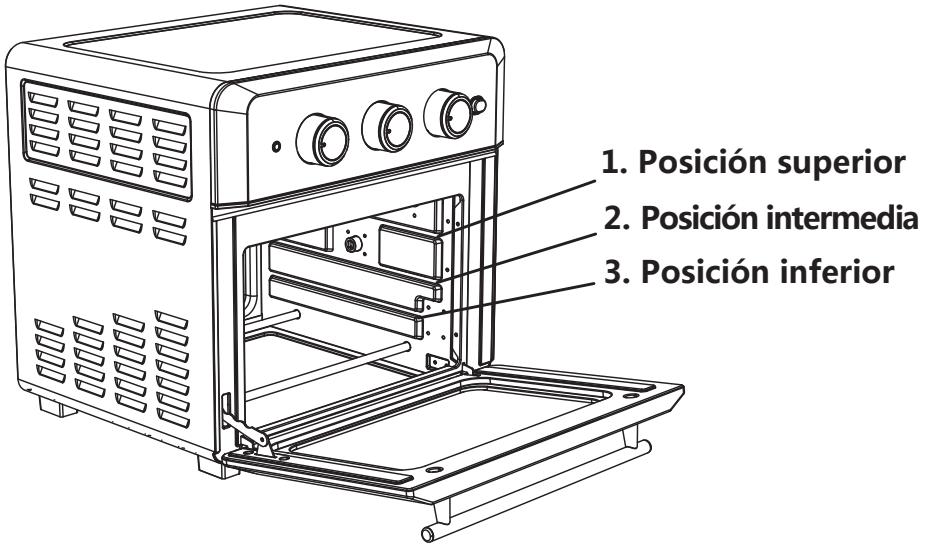
Use para seleccionar diferentes funciones de cocción.

5. Botón de luz

Presione el botón para encender la luz interior del horno. La luz no funcionará si la energía está apagada.

Rejilla del horno

La rejilla tiene 3 posiciones de rejilla, posición superior, media e inferior.



ANTES DE SU PRIMER USO

- Desembale el horno freidora y retire todos los materiales de empaque. Limpie el horno freidora de acuerdo con la sección Cuidado y limpieza de este manual.
- Coloque el horno freidora sobre una superficie plana, estable y nivelada. Asegúrese de que el horno esté a una distancia de 2 a 4 pulgadas de la pared o de cualquier otro objeto.
- Recomendamos realizar una prueba de funcionamiento de su horno freidora para eliminar cualquier sustancia protectora de los elementos calefactores. Realice la prueba en un área bien ventilada, ya que se puede detectar una pequeña cantidad de humo y olor. Esto es normal y debería esperarse.

FUNCIONAMIENTO

Operación de su horno

1. 1. El tiempo se puede ajustar, si el usuario necesita un tiempo diferente, puede girar la perilla de tiempo para ajustar el modo. El temporizador se puede configurar en 0-60 minutos para ajustar los requisitos de diferentes alimentos para el tiempo de horneado. Encienda el temporizador, cuando la luz en la cámara del horno esté encendida. Se escuchará un timbre al final del tiempo y la iluminación en la cámara del horno se apagará.
2. Temporizador mecánico, intente evitar la frecuente rotación positiva y negativa del temporizador.
Nota: cuando el tiempo de horneado se establece en menos de 20 minutos, gire la perilla del temporizador a más de 20 minutos y luego gírela al tiempo requerido.
La temperatura del interior de toda la cavidad puede desviarse en la práctica cuando el horno está funcionando, pero no afectará el uso del producto. No se aleje del horno durante la cocción para evitar que la superficie de los alimentos se queme durante mucho tiempo.
3. Si el usuario necesita una temperatura diferente la temperatura se puede ajustar girando la perilla de temperatura para ajustar el modo. La temperatura se puede ajustar a 450 °F para los requisitos de diferentes alimentos para la temperatura de horneado.

Warm (Caliente)

Fije el dial de temperatura a 200-450 ° F. Establezca el dial de funciones en Caliente. Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de calentamiento deseado para encender el horno y comenzar a calentar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Para detener el calentamiento, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

Broil (Asar)

Ponga el dial de función en asar. Fije el dial de temperatura a 200-450 ° F. Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a asar. La luz de encendido se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo.

Para dejar de asar a la parrilla, gire el selector del temporizador a la posición de OFF.

Consejos para asar:

Nunca use platos de vidrio para horno para asar.

Asegúrese de vigilar los alimentos: los artículos pueden oscurecerse rápidamente mientras se asa.

Toast

Coloque la parrilla del horno en la posición 2. Si tuesta dos artículos, céntrelos en el medio de la parrilla del horno. Cuatro elementos deben estar espaciados uniformemente: dos al frente, dos atrás. Seis elementos deben estar espaciados uniformemente: tres al frente, tres atrás.

Establezca el dial de función en Tostar. Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada.

Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a tostar. La luz de encendido del horno se iluminará. Cuando termine, el temporizador sonará y se apagará. Para dejar de tostar, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

Bake (Hornear) o ☺ Bake (Hornear)

Configure la función en Hornear. ☺ Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada. Luego, gire el dial del temporizador al tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a hornear. (Se recomienda precalentar el horno durante 5 minutos antes de hornear. Incorporar esto en el tiempo total de horneado).

La luz de encendido se encenderá. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Coloque la bandeja en la posición 2 para hornear. Para pollo u otros alimentos grandes, la bandeja puede estar en la Posición 1. Para detener el funcionamiento, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

Air Fry (Freír)

Coloque la cesta de la freidora sobre la bandeja para hornear o la rejilla del horno. Freír en la parrilla Posición 2. Ponga el dial de función en Freír. Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada. Luego, gire el dial del temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar a freír. La luz de encendido del horno se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Para dejar de freír, gire el dial del temporizador a la posición de OFF.

Rotisseries (Asados)

Establezca el selector de funciones en Asados. Fije el selector de temperatura en la temperatura deseada. Luego, gire el temporizador hasta el tiempo de cocción deseado para encender el horno y comenzar los asadores. La luz de encendido del horno se iluminará. El temporizador sonará una vez cuando el ciclo esté completo y el horno se apagará cuando expire el tiempo. Para detener la función de Asados, gire el selector del temporizador a la posición OFF.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desenchufe su horno freidora y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo. No utilice limpiadores abrasivos, ya que dañarán el acabado. Simplemente limpie el exterior con un paño limpio y húmedo y seque bien. Aplique el agente de limpieza a un paño, no directamente sobre el horno freidora. No aplique demasiada presión al limpiar el área del panel de control, ya que podría hacer que el texto se elimine con el tiempo.
- Para limpiar las paredes interiores y la parte inferior del horno (primero retire la bandeja extraíble para migas) use un paño o una esponja húmeda con jabón. Nunca use productos abrasivos fuertes o corrosivos, incluidos aerosoles limpiadores de hornos. Estos podrían dañar la superficie del horno. Nunca use almohadillas de lana de acero en el horno freidora ni en los accesorios.
- La rejilla de alambre, la bandeja para hornear/de goteo, la canasta de la freidora y la bandeja recogemigas extraíble deben lavarse a mano en agua caliente con jabón o usar una esponja de nailon o un cepillo de nailon. Estas piezas no son aptas para lavavajillas.
- Siempre limpie la bandeja recogemigas extraíble después de cada uso. El exceso de partículas de comida puede provocar humo y será difícil sacarlo de la bandeja. Para eliminar la grasa adherida o las partículas de comida quemadas, puede remojar la bandeja recogemigas extraíble en agua caliente con jabón o usar limpiadores no abrasivos. Nunca opere el horno sin la bandeja recogemigas extraíble en su lugar.
- El asador, las horquillas, los tornillos y la herramienta de extracción del asador se pueden limpiar con un paño o una esponja en agua caliente con jabón. Para las manchas rebeldes, remójelas en agua caliente con jabón antes de limpiarlas.
- El interior superior del horno freidora debe limpiarse para eliminar el exceso de grasa que pueda acumularse después de cocinar alimentos grasos o después de usar la función de asador. Hacerlo evitará el humo en el horno durante usos posteriores.

Fabricante: Midea America Corp

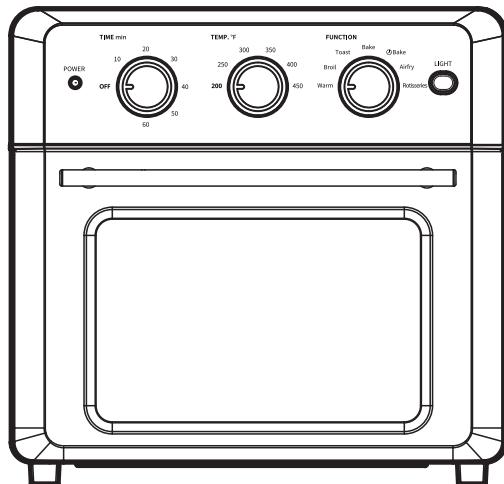
Tel: 866-646-4332

Email: officialservice@comfeeappliance.com

Hecho en China

comfee'

FOUR FRITEUSE À AIR



Manuel d'instructions

CO-A181A(BK)

SOMMAIRE

SPÉCIFICATIONS	FR-2
PREVENTIONS IMPORTANTES	FR-3
PIÈCES ET ACCESSOIRES.....	FR-8
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES.....	FR-9
AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION	FR-10
OPÉRATION	FR-11
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	FR-13

D'IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Si vous suivez les instructions, votre four vous fournira de nombreuses années de bons services.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

SPÉCIFICATIONS

Contenu	Paramètre
Modèle	CO-A181A(BK)
Tension Nominale	120V~ 60Hz
Alimentation	1500W
Taille du produit (LxLxH)	14.41*13.98*14.49 pouces / 366*355*368mm
Poids Brut	22.04 lbs / 10 Kgs

PREVENTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être prises, notamment les suivantes:

1. Lisez toutes les instructions.
2. Débranchez la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de nettoyer ou de manipuler, de mettre ou d'enlever des pièces.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez des poignées, ou des boutons.
4. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne placez aucune partie du four friteuse à air dans de l'eau ou d'autres liquides. Voir les instructions pour le nettoyage.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par, sur ou près des enfants ou des individus handicapés.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou après que l'appareil a mal fonctionné, est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit ou ne fonctionne pas correctement. Remettez le four friteuse à air au magasin ou au détaillant où vous l'avez acheté pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés peut causer des blessures.
8. Ne pas l'utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, où il pourrait être tiré par inadvertance par des enfants ou des animaux domestiques, ou toucher des surfaces chaudes, ce qui pourrait endommager le cordon.

10. Ne placez pas le four friteuse à air sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
11. N'utilisez pas ce four friteuse à air pour autre chose que l'usage auquel il est destiné.
12. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on utilise dans le four des récipients fabriqués avec des matériaux autres que le métal ou le verre.
13. Pour éviter les brûlures, faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez les accessoires du four friteuse à air ou que vous jetez de la graisse chaude.
14. Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez toujours l'appareil. Ne stockez pas d'autres matériaux que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four friteuse à air.
15. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four friteuse à air : papier, carton, plastique et produits similaires.
16. Ne couvrez pas le plateau ramasse-miettes ni aucune partie du four avec une feuille de métal. Cela entraînera une surchauffe du four
17. Les aliments surdimensionnés, les emballages en papier métallique et les ustensiles ne doivent pas être insérés dans le four à friteuse à air, car ils peuvent comporter un risque d'incendie ou de choc électrique.
18. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables tels que des rideaux, des draperies ou des murs, lorsqu'il est en fonctionnement. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne. Ne pas opérer sous les armoires murales.

19. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer en métal. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, ce qui implique un risque de choc électrique.
20. N'essayez pas de déloger les aliments lorsque le four friteuse à air est branché sur une prise électrique.
21. Avertissement : Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez JAMAIS le four friteuse à air sans surveillance pendant son utilisation.
22. Utilisez les réglages de température recommandés pour toutes les opérations de cuisson, de rôtissage et de friture à l'air libre.
23. Ne laissez pas les ustensiles de cuisine ou les plats de cuisson reposer sur la porte vitrée.
24. Pour éteindre le four friteuse à air, mettez les cadrans ON/Oven Timer (Minuterie du Four) et ON/Toaster Timer (Minuterie du Grille-pain) sur la position OFF.
25. Ne faites pas fonctionner votre appareil dans un garage d'électroménager ou sous une armoire murale. Lorsque vous stockez l'appareil dans le garage pour appareils, débranchez-le toujours de la prise électrique. Sinon, un risque d'incendie se produira, surtout si l'appareil touche les murs du garage ou si la porte touche l'appareil lorsqu'il se ferme.
26. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
27. Pour vous déconnecter, mettez n'importe quelle commande sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise murale.

28. Un incendie peut se produire si le four friteuse à air est couvert ou touche des matériaux inflammables, notamment des rideaux, des draperies, des murs et autres, lorsqu'il fonctionne. Ne stockez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Veuillez lire et garder ces instructions à portée de main. Ces instructions vous aideront à utiliser au mieux votre four friteuse à air afin que vous puissiez obtenir des résultats cohérents et professionnels.

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE JEU DE CORDONS

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques résultant de l'enchevêtrement ou du trébuchement d'un cordon plus long. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation. Si une rallonge est utilisée, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique nominale de l'appareil, et la rallonge la plus longue doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table, où elle pourrait être trébuchée intentionnellement ou tirée par des enfants.

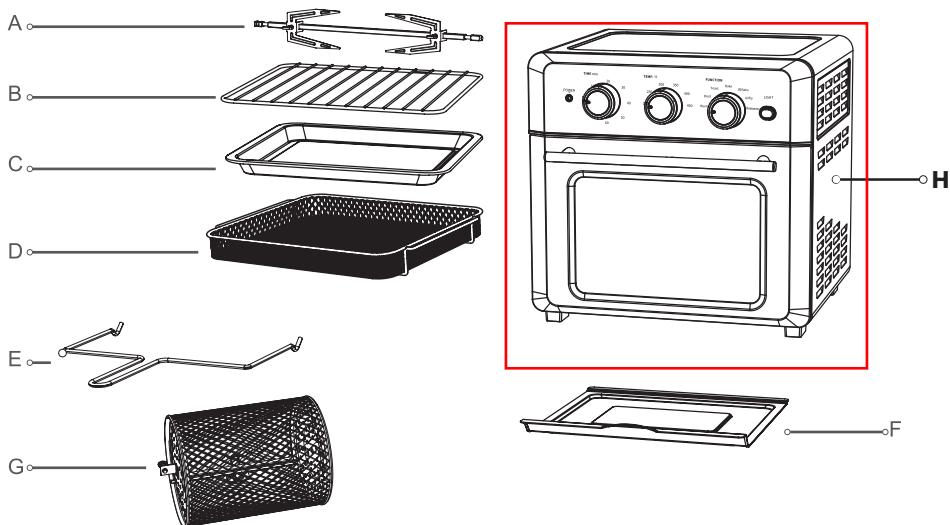
NOTE

Cet appareil dispose d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour des raisons de sécurité, cette fiche ne peut s'insérer dans une prise polarisée

que d'une seule manière. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne convient toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de vaincre ce dispositif de sécurité.

**À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT,
NON DESTINÉS À UN USAGE
COMMERCIAL**

PIÈCES ET ACCESSOIRES



A. Assemblage de tournebroche

B. Grille métallique

C. Poêle à frire

D. Panier de friteuse à air

E. Grille de récupération

F. Plateau ramasse-miettes amovible

G. Cage roulante

H. Four friteuse à air

A. Assemblage de tournebroche

Il est utilisé pour les rôtis et le poulet entier. Forcez l'arbre longitudinalement à travers la viande et au centre. Faites glisser les fourchettes sur l'arbre de chaque extrémité dans la viande, puis verrouillez-les en place avec les vis de réglage. Il y a des entailles sur l'arbre pour les vis de réglage. Vous pouvez ajuster les vis plus près du milieu si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

B. Grille métallique

La grille métallique peut être utilisée dans trois positions, inférieure, centrale et supérieure.

C. Poêle à frire

Le plat de cuisson / d'égouttage peut être placé dans l'une des trois positions de grille.

D. Panier de friteuse à air

Le panier de friteuse à air est râpé pour permettre à l'air de passer à travers le panier pour une cuisson uniforme. Le panier de friteuse à air doit être placé en

position centrale, sauf si une recette indique le contraire.

E. Grille de récupération

La grille de récupération permet de retirer facilement du poulet entier rôti.

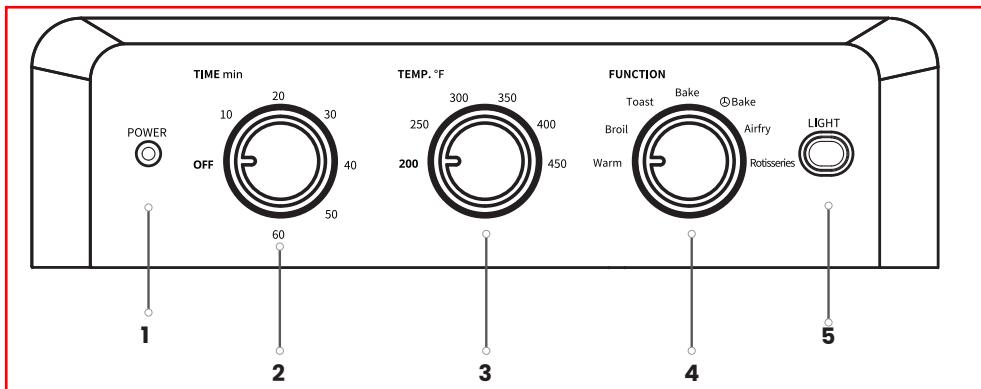
F. Plateau ramasse-miettes amovible

Le plateau ramasse-miettes amovible se glisse dans la partie inférieure avant du four à friteuse pour faciliter le nettoyage. Veillez toujours à ce que le plateau ramasse-miettes amovible soit placé sous les éléments chauffants inférieurs lorsque le four est utilisé.

G. Cage roulante

La cage roulante est utilisée pour cuire de petits aliments qui doivent être tournés, comme les frites et les pépites de poulet.

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



1. Voyant POWER ON

Le témoin lumineux s'allume et reste allumé lorsque le four est utilisé.

2. Bouton ON/OFF TIME

Utilisé pour sélectionner le temps à régler.

3. Bouton TEMPERATURE °F

Utilisé pour sélectionner la température à régler.

4. Bouton FUNCTION

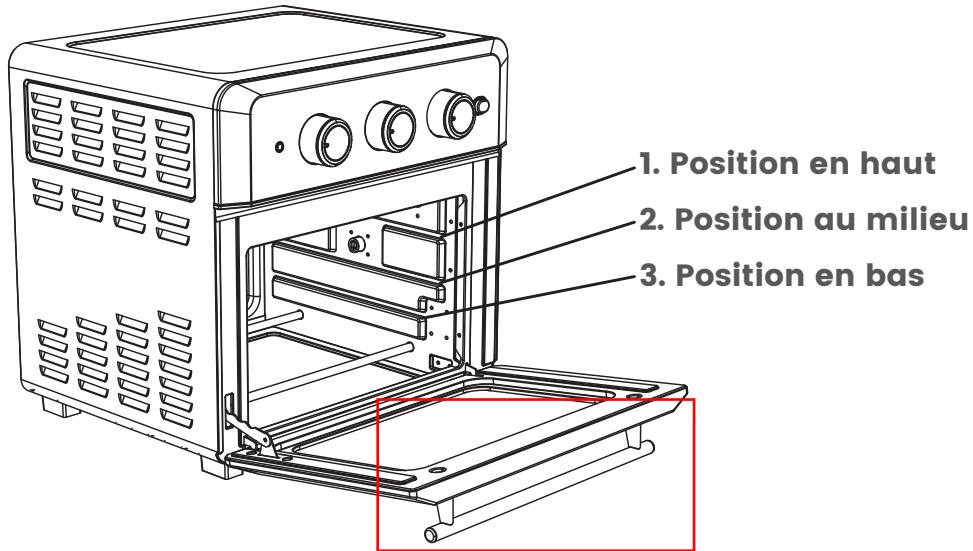
Utilisé pour sélectionner différentes fonctions de cuisson.

5. Bouton lumineux

Appuyez sur le bouton pour allumer la lumière intérieure du four. La lumière ne fonctionnera pas si l'alimentation est coupée

Grille de four

La grille a 3 positions, en haut, au milieu et en bas.



AVANT VOTRE PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez le four friteuse à air et retirez tous les matériaux d'emballage. Nettoyez le four friteuse à air conformément à la section Entretien & Nettoyage du présent manuel.
- Placez le four friteuse à air sur une surface plane et stable. Assurez-vous que le four se trouve à une distance de 2 à 4 pouces du mur ou de tout autre objet.
- Nous vous recommandons d'effectuer un essai de votre four friteuse à air pour éliminer toute substance protectrice des éléments chauffants. Faites l'essai dans un endroit bien ventilé, car une petite quantité de fumée et d'odeur peut être détectée. C'est normal et il faut s'y attendre.

OPÉRATION

Fonctionnement de votre four

1. L'heure peut être ajustée, si l'utilisateur a besoin d'une heure différente, il peut tourner le bouton Time pour ajuster le mode. La minuterie peut être réglée sur 0-60 minutes pour adapter les exigences des différents aliments au temps de cuisson. Allumez le minuteur, lorsque la lumière dans la chambre du four est allumée, une sonnerie claire se fera entendre à la fin du minutage, et l'éclairage de la chambre du four sera éteint.
2. Minuterie mécanique, essayez d'éviter les rotations positives et négatives fréquentes de la minuterie. Remarque : lorsque le temps de cuisson est réglé sur moins de 20 minutes, veuillez tourner le bouton du programmeur sur plus de 20 minutes, puis le tourner sur le temps requis. La température de l'intérieur de la cavité entière peut s'écarte en pratique lors du travail au four, mais cela n'affectera pas l'utilisation du produit. Ne vous éloignez pas du four pendant la cuisson afin d'éviter que la surface des aliments ne soit brûlée pendant une longue période.
3. La température peut être ajustée, si l'utilisateur a besoin d'une température différente, il peut tourner le bouton de température pour ajuster le mode. La température peut être réglée à 450 °F afin d'adapter les exigences des différents aliments à la température de cuisson.

Warm (chauffer)

Réglez le cadran de température sur **200-450 °F**. Réglez le sélecteur de fonction sur Warm. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de chauffage souhaité pour démarrer le four et commencer à chauffer. Le voyant d'alimentation s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter le réchauffement, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

Broil (Griller)

Réglez le cadran de fonction sur Broil. Réglez le cadran de température sur **200-450 ° F**. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour allumer le four et commencer la cuisson au gril. Le voyant d'alimentation s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter le grillage, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

Conseils de cuisson au gril :

Ne jamais utiliser de plats en verre pour la cuisson au gril.

Assurez-vous de garder un œil sur les aliments - les aliments peuvent devenir foncés rapidement pendant la cuisson au gril.

Toast (Pain grillé)

Placez la grille du four en position 2. Si vous faites griller deux objets, centrez-les au milieu de la grille du four. Quatre éléments doivent être espacés régulièrement - deux devant, deux derrière. Six éléments doivent être espacés régulièrement - trois devant, trois derrière.

Réglez la molette de fonction sur Toast. Réglez le cadran de température sur la température désirée. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson désiré pour démarrer le four et commencer à griller. Le voyant d'alimentation du four s'allumera. Une fois terminé, la minuterie sonnera et s'éteindra. Pour arrêter le grillage, tournez le cadran de la minuterie sur la position OFF.

Bake (cuire) ou Ⓢ Bake (cuire)

Réglez la fonction sur Bake ou Ⓢ Bake. Réglez le cadran de température à la température souhaitée. Ensuite, tournez le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour démarrer le four et commencer la cuisson (Il est recommandé de préchauffer le four pendant 5 minutes avant la cuisson. Intégrer cela dans le temps total de cuisson).

Le voyant d'alimentation s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Placez le pain en position 2 pour la cuisson. Pour le poulet ou d'autres gros articles, la poêle peut être en position 1. Pour arrêter l'opération, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

Air Fry (Friter à l'air)

Placez le panier de la friteuse à air sur la plaque de cuisson ou le support du four. Air Fry en position 2. Réglez le cadran de fonction sur Air Fry. Réglez le cadran de température à la température souhaitée. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour allumer le four et commencer la friture à l'air libre. Le voyant d'alimentation du four s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter la friture à l'air libre, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

Rotisseries (Rôtissage)

Réglez le cadran de fonction sur Rotisseries. Réglez le cadran de température à la température souhaitée. Tournez ensuite le cadran de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité pour allumer le four et commencer les rôtisseries. Le voyant d'alimentation du four s'allumera. La minuterie sonnera une fois lorsque le cycle est terminé et le four s'éteindra à l'expiration du temps. Pour arrêter les rôtisseries, mettez le cadran de la minuterie en position OFF.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

- Débranchez votre four friteuse à air et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, car ils endommageraient la finition. Il suffit d'essuyer l'extérieur avec un chiffon propre et humide et de bien le sécher. Appliquez le produit de nettoyage sur un chiffon, et non pas directement sur le four de la friteuse à air. N'utilisez pas de pression excessive lorsque vous nettoyez la zone du panneau de contrôle, car cela pourrait entraîner la suppression du texte au fil du temps.
- Pour nettoyer les parois intérieures et le fond du four (retirez d'abord le plateau ramasse-miettes amovible), utilisez un chiffon ou une éponge savonneuse humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou corrosifs, y compris les sprays de nettoyage pour four. Ceux-ci pourraient endommager la surface du four. N'utilisez jamais de tampons de laine d'acier sur le four à friteuse ou ses accessoires.
- La grille métallique, plat de cuisson / d'égouttage, le panier de friteuse à air et le plateau ramasse-miettes amovible doivent être lavés à la main dans de l'eau chaude savonneuse ou avec un tampon à récurer en nylon ou une brosse en nylon. Ces pièces ne passent pas au lave-vaisselle.
- N'oubliez pas de nettoyer le plateau ramasse-miettes amovible après chaque utilisation. L'excès de particules alimentaires pourrait provoquer le tabagisme et sera difficile à retirer du plateau. Pour éliminer la graisse cuite ou les particules d'aliments brûlés, vous pouvez faire tremper le plateau ramasse-miettes amovible dans de l'eau chaude et mousseuse ou utiliser des nettoyants non abrasifs. Ne faites jamais fonctionner le four sans que le plateau ramasse-miettes amovible soit en place.
- La broche de tournebroche, les fourches, les vis et l'outil de retrait peuvent être nettoyés avec un chiffon ou une éponge dans de l'eau chaude savonneuse. Pour les taches tenaces, faites-les tremper dans de l'eau chaude et mousseuse avant de les nettoyer.
- L'intérieur supérieur du four friteuse à air doit être nettoyé pour éliminer l'excès de graisse qui peut s'accumuler après la cuisson d'aliments gras ou après l'utilisation de la fonction de rôtissage. Cela permettra d'éviter de fumer dans le four lors des utilisations ultérieures.

Fabricant: Midea America Corp.

Tel: 866-646-4332

Email: officialservice@comfeeappliance.com

Fabriqué en Chine