

BLACK+DECKER®

2QT AIR FRYER

FRITEUSE À AIR CHAUD DE 2 PTE

use and care manual
guide d'utilisation et d'entretien

ID1901-1BDC



Thank you for your purchase! Merci de votre achat!



Register online at
Enregistrez le produit en ligne à
www.prodprotect.com/blackanddecker



Rate and review your products at
Évaluez vos produits et faites vos commentaires à
www.BlackAndDeckerAppliances.com



Share your pictures & stories with us online
Partagez vos photos et vos histoires avec nous en ligne



Should you have any questions or concerns with your new product, please call our Customer Service Line at 1-800-465-6070 (US and Canada). Please do not return to the store.

Si vous avez des questions ou des préoccupations à propos de votre nouveau produit, veuillez communiquer avec notre Service à la clientèle au 1 800 231-9786 (États-Unis et Canada). Veuillez ne pas rapporter le produit au magasin.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	4
Getting to know your Air Fryer	7
Using the Control Panel	9
How to Use	10
General Cooking Guidelines	12
Troubleshooting	13
Frequently Asked Questions	14
Warranty and Customer Service Information	15

Please Read and Save this Use and Care Book.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- Unplug from outlet when not in use, before assembly/disassembly, 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, has been dropped, or damaged in any manner. Call the appropriate toll-free number listed in this manual.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock or other injury.
- 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.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull it from the outlet. Never pull from the power cord.
- Do not use appliance for other than intended use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid electrical shock, do not put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.
- Make sure the appliance is plugged into a wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not place your appliance on a hot cooktop because it could cause a fire or damage the appliance, your cooktop, and your home.
- Place on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible with adequate space for air flow. Leave at least 5 inches of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- To prevent food contact with the heating elements, do not overfill.
- Do not cover the Air Intake Vent or Hot Air Outlet Vent while the appliance is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the appliance or cause it to overheat.

- Never pour oil into the Basket. Fire and personal injury could result.
- While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. To avoid personal injury, never place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled down.
- Do not let cord contact the stove or other hot surfaces. Do not plug in the power cord or operate the appliance controls with wet hands.
- This appliance is not designed to operate via an external timer or remote control.
- Do not operate the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths, paper towels, or curtains.
- Do not operate the appliance unattended.
- When in operation, hot steam is released through the Hot Air Outlet Vent. Keep your hands and face at a safe distance from the Hot Air Outlet Vent. Also avoid the hot steam and air while removing the Basket from the appliance.
- The Appliance's outer surfaces may become hot during use. The Basket will be hot. Wear oven mitts when handling hot components or touching hot surfaces.
- Before using your new appliance on any countertop surface, CHECK with your countertop manufacturer or installer for recommendations about using appliances on your surfaces. Some manufacturers and installers may recommend protecting your surface by placing a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. Your manufacturer or installer may recommend that hot pans, pots, or electrical appliances should not be used directly on top of the countertop. If you are unsure, place a trivet or hot pad under the appliance before using it.
- Should the Appliance emit black smoke, unplug immediately and wait for smoking to stop. Allow the appliance to cool and wipe out excess oil and grease from the appliance.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating risks of electric shock.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and the manufacturer and Empower Brands, LLC will not be held liable for damages.
- When the cooking time has completed, cooking will stop and the fan will continue running for 10 seconds to cool down the appliance.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when the Basket is removed.
- Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the appliance will not function.
- The appliance has a built-in shut-off device that will automatically shut off the appliance when the cooking time has completed.
- The appliance should be operated on a dedicated electrical outlet. If the electrical outlet is being used by other appliances, your new appliance may not operate properly.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

This product is for household use only.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard. Contact consumer support at the toll-free number listed in the warranty section.

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER



- 1. Main unit housing
- 2. Basket
- 3. Easy-grip handle
- 4. Temperature control knob

- 5. Time control knob
- 6. Air Inlet Vent
- 7. Hot air outlet vent
- 8. Power Cable

Product may vary slightly from what is illustrated.

IMPORTANT:

Your Air Fryer has been shipped with the components shown below.

- Please remove any clear or blue protective film on the components before use.
- Check everything carefully before use.
- If any part is missing or damaged, do not use this product.
- Contact the shipper using the customer service number located in the back of the owner’s manual.



Basket



Fry Tray



Fry Tray fits inside the Basket

Appliance Specifications

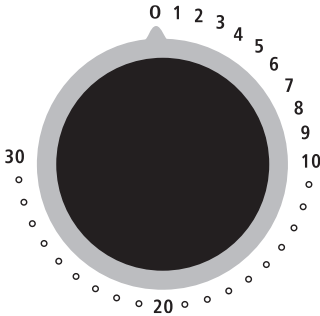
Model Number	Supply Power	Rated Power	Capacity	Temperature
ID1901-1BDC	120V -60Hz	1000W	2 qt.	180° F/82° C – 400° F/204° C

USING THE CONTROL PANEL



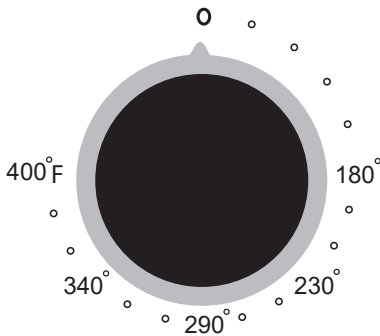
Power Indicator Light

The Power Indicator Light illuminates when the appliance is cooking. The light turns off when the cooking cycle is complete.



Timer Control Knob

Turn the Time Control Knob clockwise to set the cooking time. The cooking process will begin when the cooking time is set. Time control range: 0–30 minutes.



Temperature Control Knob

Turn the Temperature Control Knob clockwise to set the cooking temperature. Set the cooking temperature before setting the cooking time. Temperature control range: 180°F/82°C – 400°F/204°C.

Recommended Cooking Times

Once you are familiar with the appliance, you may want to experiment with your own recipes. Simply choose the time and temperature that suits your personal taste.

Food Type	Temperature	Time
French Fry	400° F/204° C	18 minutes
Roast	350° F/177° C	25 minutes
Bake	310° F/154° C	30 minutes
Fish	350° F/177° C	10 minutes
Shrimp	330° F/166° C	8 minutes
Chicken	360° F/182° C	20 minutes
Steak	400° F/204° C	12 minutes
Reheat	240° F/116° C	12 minutes

HOW TO USE

Before First Use

- Remove all the packaging material.
- Remove all packing material, any stickers, and the plastic band around the power plug.
- Before initial use, wipe the inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent. Handwash all cooking accessories.
- Before cooking food, preheat the Air Fryer for a few minutes to allow the appliance to burn off the manufacturer's protective coating of oil. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.
- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Do not place the appliance on a surface that is not heat resistant. Ensure that the appliance is used in an area with good air circulation and away from hot surfaces and any combustible materials. Do not place on the stove top.
- Slide the Basket into the appliance. If the Basket is placed properly, it will click into place.

Note: The Air Fryer cooks using hot air. Do not fill the Basket with oil or frying fat. Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the cooking results.

Using the Air Fryer

1. Plug the appliance into a wall outlet.
2. To preheat, use the Temperature Control Knob to set the appliance to the desired cooking temperature and use the Time Control Knob to set the cooking time to 3 minutes.
3. When the appliance has preheated, carefully pull the Basket out of the appliance and place your ingredients in the Basket. Return the Basket to the appliance.
NOTE: Do not touch the Basket directly because the Basket becomes very hot during operation. Only hold the Basket by its handle.
4. Set the appropriate time and temperature for the ingredients you are cooking.
5. When the timer sounds, the set cooking time has elapsed. Pull the Basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. If the food is fully cooked, use tongs to remove food. If the food is not fully cooked, simply slide the Basket back into the appliance and add a few minutes to the cooking time.
CAUTION: Do not turn the Basket upside down because any excess oil that has collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.
7. The appliance is instantly ready for preparing more food.

Shaking

To ensure even cooking, some foods require shaking during the cooking process. Remove the Basket from the appliance. Gently shake the contents as needed and place them back in the appliance to continue cooking.

CAUTION: The Basket will be hot. Wear an oven mitt during this procedure.

1. Place the Basket on a heat-resistant surface.
2. Shake the ingredients in the basket.
3. Return the Basket to the appliance to finish cooking.

Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger foods.
- Large quantities of food require a longer cooking time than smaller quantities.
- Adding a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding oil, do so just before cooking and add only a small amount onto the potato.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the Air Fryer.
- Use premade dough to prepare filled snacks quickly and easily. Premade dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- You can use the Air Fryer to reheat foods. Simply set the temperature and time to however warm you want your food.

Cleaning

Clean the Air Fryer after each use. The Basket and the Fry Tray are coated with a special nonstick surface. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces.

Note: The Basket is dishwasher safe.

1. Remove the Power Cable from the wall outlet and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
2. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
3. Clean the Basket and the Fry Tray with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
Tip: Should the Basket contain difficult-to-remove food particles, soak in hot, soapy water for 10 minutes.
4. Clean the inside of the appliance with a warm, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.
5. If necessary, remove unwanted food residue from the heating element with a soft cleaning brush.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in a clean, dry place.

GENERAL COOKING GUIDELINES

NOTE: Keep in mind that these settings are guidelines. Since ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your cooking results.

FOOD ITEM	QUANTITY	SHAKE	TEMP.	COOK TIME Adjustable Range (Increments)	COMMENTS
Thin Frozen Fries	1¼ cups	YES	400° F/204° C	15–16 mins. (1 min.)	-
Thick Frozen Fries	1¼ cups	YES	400° F/204° C	15–20 mins. (1 min.)	-
Homemade Fries	1¼ cups	YES	400° F/204° C	10–16 mins. (1 min.)	Add ½ tbsp. oil
Homemade Potato Wedges	1¼ cups	YES	360° F/182° C	18–22 mins. (1 min.)	Add ½ tbsp. oil
Hash Browns	1 cup	YES	360° F/182° C	15–18 mins. (1 min.)	-
Steak	¼–1 lb		360° F/182° C	8–12 mins. (1 min.)	-
Pork Chops	¼–1 lb		360° F/182° C	10–14 mins. (1 min.)	-
Hamburger	¼–1 lb		360° F/182° C	7–14 mins. (1 min.)	-
Sausage Roll	¼–1 lb		400° F/204° C	13–15 mins. (1 min.)	-
Chicken Drumstick	¼–1 lb		360° F/182° C	18–22 mins. (1 min.)	-
Chicken Breast	¼–1 lb		360° F/182° C	10–15 mins. (1 min.)	-
Spring Rolls	¼–¾ lb	YES	400° F/204° C	15–20 mins. (1 min.)	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	¼–1 lb	YES	400° F/204° C	10–15 mins. (1 min.)	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	¼–1 lb		400° F/204° C	6–10 mins. (1 min.)	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	¼–1 lb		360° F/182° C	8–10 mins. (1 min.)	Use oven-ready
Cake	1 ¼ cups		320° F/160° C	20–25 mins. (1 min.)	Use baking tin
Quiche	1 ½ cups		360° F/182° C	20–22 mins. (1 min.)	Use baking tin/oven dish
Muffins	1 ¼ cups		400° F/204° C	15–18 mins. (1 min.)	Use baking tin
Baked Goods	1 ½ cups		320° F/160° C	20 mins. (1 min.)	Use baking tin/oven dish

TROUBLESHOOTING

Symptom	Possible Cause	Solution
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the Power Cable into a wall outlet.
	You have not turned the appliance on by setting the preparation time and temperature.	Set the time and temperature. The cooking process will begin when the cooking time is set.
	You have probably turned off the appliance. If you remove the Basket during the cooking process, you will trigger the Auto Shut-Off mode.	Set the time and temperature. The cooking process will begin when the cooking time is set.
Food is not cooked	The Basket is overloaded.	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be shaken during the cooking process.	See Shaking in Instructions for Use..
Basket will not slide into appliance properly	The Basket is overloaded.	Do not fill the Basket above the Maximum line.
	The Basket is not placed in the appliance correctly.	Gently push the Basket into the appliance until it clicks.
White smoke coming from appliance	Too much oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	The Basket has grease residue from the previous operation.	Clean the Basket after each use.
French fries are not fried evenly	Potatoes are not prepped properly.	Consult a recipe for potato type and prep.
	Fries are not cut evenly.	Cut fries thinner or reshape fries.
	Fries are too crowded.	Spread fries out or cook a smaller batch.
	Potatoes are not rinsed properly during preparation.	Pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil.
		Cut sticks smaller.
		Add a bit more oil.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

1. Can I prepare foods other than fried dishes with my Air Fryer?

You can prepare a variety of dishes, including steaks, pork chops, burgers, and baked goods.

2. Is the Air Fryer good for making or reheating soups and sauces?

Never cook or reheat liquids in the Air Fryer.

3. Is it possible to shut off the appliance at any time?

Set the cooking time to 0 to shut off the appliance.

4. Does the appliance need time to heat up?

If you are cooking from a cold start, add 3 minutes to the cooking time to compensate.

5. Can I check the food during the cooking process?

You can remove the Basket at any time while cooking is in progress to check the food.

6. Is the Air Fryer dishwasher safe?

Only the Basket is dishwasher safe. The appliance itself, which contains the heating coil and electronics, should never be submerged in liquid of any kind or cleaned with anything more than a warm, moist cloth or nonabrasive sponge with a small amount of mild detergent.

7. What happens if the appliance still does not work after I have tried all the troubleshooting suggestions?

Never attempt a home repair. Contact the retailer or customer service and follow the procedures set forth by the guarantee. Failure to do so could render your guarantee null and void.

WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE INFORMATION

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number listed within this section. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of the manual.

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship provided; however, Empower Brands, LLC liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?

- One year from the date of original purchase with proof of purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/blackanddecker, or call toll-free **1-800-465-6070**, for general warranty or service questions.
- If you need parts or accessories, please call **1-800-738-0245**.

How does state law relate to this warranty?

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

Are there additional warranty exclusions?

This warranty shall not be valid where it is contrary to U.S. and other applicable laws, or where the warranty would be prohibited under any economic sanctions, export control laws, embargos, or other restrictive trade measures enforced by the United States or other applicable jurisdictions. This includes, without limitation, any warranty claims implicating parties from, or otherwise located in, Cuba, Iran, North Korea, Syria and the disputed Crimea region.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	17
Familiarisation avec la friteuse à air chaud	21
Utilisation du panneau de commande	23
Mode d'emploi	24
Directives générales sur la cuisson	26
Dépannage	27
Foire aux questions	28
Information sur la garantie et le Service à la clientèle	29

Veillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes :

- Lire toutes les directives.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons de l'appareil.
- Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage/le démontage et le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon sont abîmés, qui présente un problème de fonctionnement, qui a été échappé ou qui est endommagé de quelque façon que ce soit. Composer le numéro sans frais approprié qui figure dans le présent guide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques d'incendie, de décharge électrique ou d'autres blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon toucher les surfaces chaudes ou pendre du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas placer l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique chaud, ou à proximité de ces derniers, ni dans un four chaud.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de déplacer un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Mettez l'appareil à l'arrêt, puis débranchez-le lorsque vous ne vous en servez pas, avant de le monter ou de le démonter, et avant de le nettoyer. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez pour l'enlever de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf sous étroite supervision et après avoir reçu des directives concernant l'utilisation de l'appareil d'une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite doit être exercée lorsque ce type d'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas mettre tout type de liquide dans le boîtier principal de l'appareil contenant les composants électriques.
- S'assurer que l'appareil est branché à une prise de courant murale. Toujours s'assurer que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.
- Ne pas placer l'appareil sur une surface de cuisson chaude, car cela pourrait provoquer un incendie ou endommager l'appareil, la surface de cuisson ou le domicile.

- Placer l'appareil sur une surface horizontale stable, de niveau et non combustible, en laissant un espace suffisant pour la circulation de l'air. Prévoir un dégagement minimal de 12,7 cm (5 po) à l'arrière et sur les côtés de l'appareil. Ne rien déposer sur l'appareil.
- Pour éviter que les aliments entrent en contact avec les éléments chauffants, ne pas trop remplir l'appareil.
- Ne pas obstruer l'évent d'entrée d'air et l'évent de sortie d'air chaud pendant le fonctionnement de l'appareil. Cela empêcherait les aliments de cuire uniformément et risquerait d'endommager l'appareil ou de provoquer une surchauffe de l'appareil.
- Ne jamais verser d'huile dans le panier. Cela pourrait entraîner un incendie et des blessures.
- Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil peut atteindre 204 °C (400 °F). Pour éviter les blessures, ne jamais mettre les mains à l'intérieur de l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation entrer en contact avec la cuisinière ou avec des surfaces chaudes. Ne pas brancher le cordon d'alimentation ou activer les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un dispositif de télécommande séparé.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sur des matériaux combustibles, comme des nappes, des essuie-tout ou des rideaux, ou à proximité de ces derniers.
- Ne pas utiliser sans surveillance.
- Lorsque l'appareil fonctionne, de la vapeur chaude s'échappe de l'évent de sortie d'air chaud. Tenir les mains et le visage à une distance sécuritaire de l'évent de sortie d'air chaud. De plus, éviter tout contact avec la vapeur et l'air chauds au moment de retirer le panier de l'appareil.
- Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Le panier sera chaud. Porter des gants de cuisine pour manipuler des composants chauds ou pour toucher des surfaces chaudes.
- Avant d'utiliser le nouvel appareil sur une surface de comptoir, consulter les recommandations du fabricant ou de l'installateur du comptoir relativement à l'utilisation d'appareils sur sa surface. Certains fabricants et installateurs peuvent recommander de protéger la surface de la chaleur en plaçant un sous-plat sous l'appareil. Ils peuvent également recommander de ne pas déposer de poêles, de casseroles ou d'appareils électriques chauds directement sur la surface du comptoir. En cas de doute, placer un sous-plat sous l'appareil avant de l'utiliser.
- Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement et attendre que la fumée cesse de s'échapper. Laisser refroidir l'appareil, puis essuyer l'excédent d'huile et de graisse sur l'appareil.
- Faire preuve d'une grande prudence au moment de retirer le plateau ou d'éliminer la graisse chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des tampons à récurer abrasifs. Des particules pourraient se détacher du tampon et toucher les parties électriques, entraînant un risque de décharge électrique.
- Si l'appareil est utilisé de façon inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément au guide d'utilisation, la garantie est invalidée, et le fabricant et Empower Brands, LLC ne seront pas tenus responsables des dommages.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, la cuisson s'arrête et le ventilateur continue de fonctionner pendant 10 secondes pour refroidir l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur interne qui arrête automatiquement le ventilateur et l'élément chauffant lorsque le panier est retiré.
- En cas de défaillance du système de réglage de la température interne, le dispositif de protection contre la surchauffe s'active, et l'appareil cesse de fonctionner.
- L'appareil est équipé d'un dispositif d'arrêt intégré qui éteint automatiquement l'appareil à la fin du temps de cuisson.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant dédiée. Si la prise de courant est déjà utilisée par d'autres appareils, le nouvel appareil risque de ne pas fonctionner correctement.

CONSERVER CES MESURES.

L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.

FICHE POLARISÉE

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

VIS INDESSERRABLE

AVERTISSEMENT : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

CORDON D'ALIMENTATION

- a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'un cordon long s'emmêle ou fasse trébucher.
- b) Des rallonges électriques sont disponibles et peuvent être utilisées avec prudence.
- c) En cas d'utilisation d'une rallonge :
 - 1) Le calibre indiqué de la rallonge doit être au moins aussi élevé que celui de l'appareil, et
 - 2) Le cordon électrique doit être disposé de façon à ce qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table, qu'il ne soit pas à la portée des enfants et qu'il ne fasse pas trébucher.

Remarque : Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, par son agent de service ou par une personne qualifiée afin d'éviter les risques. Communiquer avec le Service de soutien à la clientèle au numéro sans frais indiqué à la section « Garantie ».

FAMILIARISATION AVEC LA FRITEUSE À AIR CHAUD



1. Boîtier principal de l'appareil
2. Panier
3. Poignée à prise facile
4. Sélecteur de température

5. Bouton de la minuterie
6. Évent d'entrée d'air
7. Évent de sortie d'air chaud
8. Cordon d'alimentation

Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.

IMPORTANTE :

Votre friteuse à air chaud a été expédiée avec les composants indiqués ci-dessous.

- Retirer toute pellicule protectrice transparente ou bleue sur les composants avant d'utiliser l'appareil.
- Vérifier attentivement tous les composants avant d'utiliser l'appareil.
- Si une pièce est manquante ou endommagée, ne pas utiliser ce produit.
- Communiquer avec l'expéditeur à l'aide du numéro du Service à la clientèle qui se trouve au dos du manuel du propriétaire.



Panier



Plateau à friture



Le plateau à friture s'insère à l'intérieur du panier

Spécifications de l'appareil

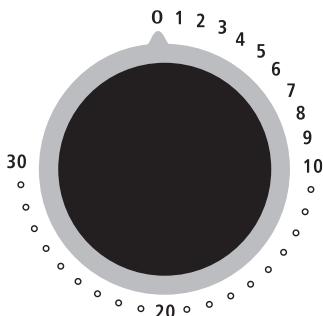
Numéro de modèle	Alimentation	Puissance nominale	Capacité	Température
ID1901-1BDC	120V -60Hz	1000W	2 pte	180° F/82° C - 400°F/204° C

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



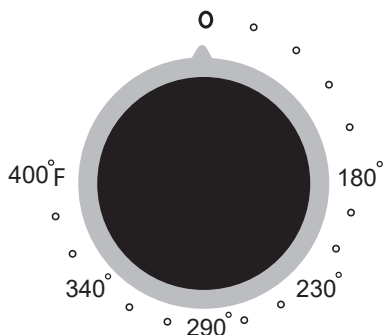
Témoin de fonctionnement

Le témoin de fonctionnement s'allume lorsque l'appareil cuit les aliments, puis il s'éteint une fois le cycle de cuisson terminé.



Bouton de la minuterie

Pour régler le temps de cuisson, tourner le bouton de la minuterie dans le sens horaire. Le processus de cuisson commence lorsque le temps de cuisson est réglé. Plage de la minuterie : de 0 à 30 minutes.



Sélecteur de température

Pour régler la température de cuisson, tourner le sélecteur de température dans le sens horaire. Régler la température de cuisson avant de régler le temps de cuisson. Plage du sélecteur de température : de 82 °C (180 °F) à 204 °C (400 °F)

Temps de cuisson recommandés

Une fois que vous connaîtrez bien le fonctionnement de l'appareil, vous voudrez peut-être essayer de cuisiner vos propres recettes. Pour ce faire, vous n'avez qu'à choisir le temps et la température qui vous conviennent.

Type d'aliment Température Temps

Frites	400° F/204° C	18 minutes
Rôtir	350° F/177° C	25 minutes
Cuire	310° F/154° C	30 minutes
Poisson	350° F/177° C	10 minutes
Crevettes	330° F/166° C	8 minutes
Poulet	360° F/182° C	20 minutes
Steak	400° F/204° C	12 minutes
Réchauffer	240° F/116° C	12 minutes

MODE D'EMPLOI

Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage.
- Retirer tout matériau d'emballage, toute étiquette et la bande de plastique entourant la fiche.
- Avant la première utilisation, essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude et d'un savon doux. Laver à la main tous les accessoires de cuisson.
- Before cooking food, preheat the Air Fryer for a few minutes to allow the appliance to burn off the manufacturer's protective coating of oil. Wipe the appliance with warm, soapy water and a dishcloth after this burn-in cycle.
- Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau. Ne pas placer l'appareil sur une surface qui n'est pas résistante à la chaleur. S'assurer que l'appareil est utilisé dans un endroit bien aéré, à l'écart des surfaces chaudes et des matériaux combustibles. Ne pas placer l'appareil sur la cuisinière.
- Faire glisser le panier dans l'appareil. Si le panier est placé correctement, un déclic se fera entendre.

Remarque : La friteuse à air chaud utilise de l'air chaud pour cuire les aliments. Ne pas remplir le panier d'huile ou de graisse à friture. Ne rien déposer sur l'appareil, car cela nuit à la circulation de l'air et a une incidence sur les résultats de cuisson.

Utilisation de la friteuse à air chaud

1. Brancher l'appareil à une prise de courant murale.
2. Pour préchauffer l'appareil, utiliser le sélecteur de température afin de régler l'appareil à la température de cuisson souhaitée, puis utiliser le bouton de la minuterie pour régler le temps de cuisson à 3 minutes.
3. Lorsque l'appareil est préchauffé, retirer délicatement le panier de l'appareil, puis placer les ingrédients dans le panier. Remettre le panier dans l'appareil.
REMARQUE : Ne pas toucher directement au panier, car il devient très chaud pendant le fonctionnement de l'appareil. Tenir le panier uniquement par sa poignée.
4. Régler le temps et la température appropriés pour les ingrédients à cuire.
5. Lorsque le signal sonore de la minuterie se fait entendre, le temps de cuisson est écoulé. Retirer le panier de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
6. Si les aliments sont entièrement cuits, utiliser des pinces pour les retirer de l'appareil. Si les aliments ne sont pas entièrement cuits, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de rajouter quelques minutes au temps de cuisson.
MISE EN GARDE : Ne pas tourner le panier à l'envers, car tout excédent d'huile qui a pu s'accumuler au fond du panier se déversera sur les aliments.
7. L'appareil est immédiatement prêt à préparer d'autres aliments.

Agiter

Pour assurer une cuisson uniforme, certains aliments doivent être agités pendant le processus de cuisson. Retirer le panier de l'appareil. Secouer légèrement le contenu, si nécessaire, puis remettre le panier dans l'appareil pour poursuivre la cuisson.

MISE EN GARDE : Le panier sera chaud. Porter un gant de cuisine pendant cette procédure.

1. Placer le panier sur une surface résistante à la chaleur.
2. Agiter les ingrédients dans le panier.
3. Remettre le panier dans l'appareil pour terminer la cuisson.

Conseils

- Les petits aliments exigent généralement un temps de cuisson un peu plus court que les aliments plus volumineux.
- Les grandes quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson plus long que les plus petites quantités.
- Il est conseillé d'ajouter un peu d'huile végétale aux pommes de terre fraîches afin de les rendre plus croustillantes. Si de l'huile est ajoutée aux pommes de terre, en verser une petite quantité seulement avant la cuisson.
- Les grignotines qui sont normalement cuites au four peuvent aussi être cuites dans la friteuse à air chaud.
- Utiliser de la pâte préalablement préparée pour cuire des grignotines fourrées rapidement et facilement. De plus, la pâte préalablement préparée nécessite un temps de cuisson plus court que la pâte maison.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer des aliments. Il suffit de régler la température et le temps souhaités pour réchauffer les aliments.

Nettoyage

Nettoyer la friteuse à air chaud après chaque utilisation. Le panier et le plateau à friture sont recouverts d'une surface antiadhésive spéciale. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage ou d'ustensiles abrasifs sur ces surfaces.

Remarque : Le panier va au lave-vaisselle.

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant murale et s'assurer que l'appareil est complètement refroidi avant de le nettoyer.
2. Essuyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude et d'un savon doux.
3. Nettoyer le panier et le plateau à friture avec de l'eau chaude, un savon doux et une éponge non abrasive.
Conseil : Si le panier contient des particules d'aliments difficiles à déloger, le faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10 minutes.
4. Nettoyer l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude ou d'une éponge non abrasive avec une petite quantité de savon doux.
5. Si nécessaire, déloger les résidus d'aliments sur l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage douce.

Rangement

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. S'assurer que tous les composants sont propres et secs.
3. Ranger l'appareil dans un endroit propre et sec.

DIRECTIVES GÉNÉRALES SUR LA CUISSON

REMARQUE : Veuillez noter que ces réglages ne constituent que des directives générales. Étant donné que les ingrédients ont des origines, des tailles, des formes et des marques différentes, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos résultats de cuisson.

ALIMENT	QUANTITÉ	AGITER	TEMP.	TEMPS DE CUISSON Plage de réglage (ajouts)	COMMENTAIRES
Juliennes surgelées	1¼ tasse	OUI	400° F/204° C	15–16 mins. (1 min.)	-
Frites épaisses surgelées	1¼ tasse	OUI	400° F/204° C	15–20 mins. (1 min.)	-
Frites maison	1¼ tasse	OUI	400° F/204° C	10–16 mins. (1 min.)	Ajouter ½ c. à table d'huile
Quartiers de pomme de terre maison	1¼ tasse	OUI	360° F/182° C	18–22 mins. (1 min.)	Ajouter ½ c. à table d'huile
Pommes de terre rissolées	1 tasse	OUI	360° F/182° C	15–18 mins. (1 min.)	-
Steaks	¼ à 1.1 lb		360° F/182° C	8–12 mins. (1 min.)	-
Côtelettes de porc	¼ à 1.1 lb		360° F/182° C	10–14 mins. (1 min.)	-
Hamburgers	¼ à 1.1 lb		360° F/182° C	7–14 mins. (1 min.)	-
Roulés aux saucisses	¼ à 1.1 lb		400° F/204° C	13–15 mins. (1 min.)	-
Pilons de poulet	¼ à 1.1 lb		360° F/182° C	18–22 mins. (1 min.)	-
Poitrines de poulet	¼ à 1.1 lb		360° F/182° C	10–15 mins. (1 min.)	-
Rouleaux de printemps	¼ à ¾ lb	OUI	400° F/204° C	15–20 mins. (1 min.)	Utiliser des produits prêts pour la cuisson
Croquettes de poulet surgelées	¼ à 1.1 lb	OUI	400° F/204° C	10–15 mins. (1 min.)	Utiliser des produits prêts pour la cuisson
Bâtonnets de poisson surgelés	¼ à 1.1 lb		400° F/204° C	6–10 mins. (1 min.)	Utiliser des produits prêts pour la cuisson
Bâtonnets de mozzarella	¼ à 1.1 lb		360° F/182° C	8–10 mins. (1 min.)	Utiliser des produits prêts pour la cuisson
Gâteaux	1 ¼ tasse		320° F/160° C	20–25 mins. (1 min.)	Utiliser un plat allant au four
Quiches	1 ½ tasse		360° F/182° C	20–22 mins. (1 min.)	Utiliser un moule ou un plat allant au four
Muffins	1 ¼ tasse		400° F/204° C	15–18 mins. (1 min.)	Utiliser un plat allant au four
Produits de boulangerie et pâtisseries	1 ½ cups		320° F/160° C	20 mins. (1 min.)	Utiliser un moule ou un plat allant au four

DÉPANNAGE

Symptôme	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation à une prise de courant murale.
	L'appareil n'a pas été mis en marche en réglant le temps de cuisson et la température.	Régler le temps et la température. Le processus de cuisson commence lorsque le temps de cuisson est réglé.
	L'appareil a probablement été éteint. Si le panier est retiré pendant le processus de cuisson, le mode d'arrêt automatique de l'appareil est déclenché.	Régler le temps et la température. Le processus de cuisson commence lorsque le temps de cuisson est réglé.
Les aliments ne sont pas cuits	Le panier est surchargé.	Utiliser de plus petites quantités d'aliments pour obtenir une friture plus uniforme.
	La température est trop basse.	Augmenter la température et poursuivre la cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément	Certains aliments doivent être agités pendant le processus de cuisson.	Consulter la section « Agiter » du mode d'emploi.
Le panier ne glisse pas correctement dans l'appareil	Le panier est surchargé.	Ne pas remplir le panier au-delà de la ligne maximale.
	Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Pousser délicatement le panier dans l'appareil jusqu'à ce qu'un déclic se fasse entendre.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Une trop grande quantité d'huile est utilisée.	Essuyer l'appareil pour enlever tout excédent d'huile.
	Des résidus de graisse de l'utilisation précédente sont présents dans le panier.	Nettoyer le panier après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément	Les pommes de terre ne sont pas préparées correctement.	Consulter une recette pour connaître la préparation et le type de pommes de terre requis.
	Les frites ne sont pas coupées uniformément.	Couper des frites plus minces ou changer la forme de leur coupe.
	Les frites sont trop empilées les unes sur les autres.	Répartir les frites ou les faire cuire en plus petites quantités.
	Les pommes de terre n'ont pas été rincées correctement pendant la préparation.	Sécher en tapotant pour enlever l'excédent d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes	Il y a trop d'eau dans les frites crues.	Sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Couper des bâtonnets plus petits. Ajouter un peu plus d'huile.

FOIRE AUX QUESTIONS

1. Puis-je préparer autre chose que des aliments frits à l'aide de la friteuse à air chaud?

Vous pouvez préparer une grande variété de plats, comme des steaks, des côtelettes de porc, des hamburgers, des produits de boulangerie et des pâtisseries.

2. La friteuse à air chaud peut-elle servir à préparer ou à réchauffer des soupes et des sauces?

Il ne faut jamais cuire ou réchauffer des liquides dans la friteuse à air chaud.

3. Est-il possible d'éteindre l'appareil à tout moment?

Oui. Il suffit de régler le temps de cuisson à 0, et l'appareil s'éteint automatiquement.

4. L'appareil a-t-il besoin de temps pour chauffer?

Si la cuisson est commencée à froid, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson pour compenser la température.

5. Puis-je vérifier les aliments pendant le processus de cuisson?

Vous pouvez retirer le panier à tout moment pendant la cuisson pour vérifier les aliments.

6. La friteuse à air chaud va-t-elle au lave-vaisselle?

Seul le panier va au lave-vaisselle. L'appareil lui-même, qui contient le serpentin chauffant et les composants électroniques, ne doit jamais être immergé dans un liquide quel qu'il soit ou nettoyé avec autre chose qu'un linge imbibé d'eau chaude ou qu'une éponge non abrasive avec une petite quantité de savon doux.

7. Que se passe-t-il si l'appareil ne fonctionne toujours pas après avoir essayé toutes les suggestions de dépannage?

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Communiquez avec le détaillant ou le Service à la clientèle et suivez les procédures indiquées dans la garantie. Sinon, la garantie risque d'être annulée.

INFORMATION SUR LA GARANTIE ET LE SERVICE À LA CLIENTÈLE

Garantie limitée de un ans (Valable seulement au Canada et aux États-Unis)

Pour faire entretenir ou réparer l'appareil, ou pour toute question concernant votre appareil, composez le numéro 1-800 pertinent qui figure dans cette section. Prière de NE PAS retourner l'appareil à l'endroit où il a été acheté. De plus, prière de NE PAS envoyer l'appareil par la poste au fabricant, ni l'apporter à un centre de service. Vous pouvez aussi consulter le site Web indiqué sur la page couverture du présent guide.

Que couvre la garantie?

- La garantie couvre tout défaut de matériaux et de fabrication; toutefois, la responsabilité de Empower Brands, LLC ne dépassera pas le prix d'achat du produit.

Quelle est la période de garantie?

- Un ans à compter de la date d'achat originale, preuve d'achat à l'appui.

Quelle aide offrons-nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Que ferons-nous pour vous aider?

- Conservez votre reçu comme preuve d'achat.
- Visitez notre site Web de service en ligne au www.prodprotect.com/blackanddecker, ou appelez à notre numéro sans frais, **1-800-465-6070**, pour obtenir du service général sous garantie.
- Si vous avez besoin de pièces ou d'accessoires, veuillez appeler au **1-800-738-0245**.

Que stipule la législation d'État et la province relativement à cette garantie?

- Cette garantie vous confère des droits spécifiques. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits, qui peuvent varier selon l'État et la province.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par la garantie?

- Les dommages attribuables à l'usage commercial.
- Les dommages attribuables à une mauvaise utilisation, à l'abus ou à la négligence.
- Les appareils qui ont été modifiés de quelque façon que ce soit.
- Les produits utilisés ou réparés à l'extérieur du pays d'achat.
- Les pièces en verre et les accessoires qui sont emballés avec l'appareil.
- Les coûts de manutention et d'expédition liés au remplacement de l'appareil.
- Les dommages indirects ou accessoires (il est toutefois à noter que certains États interdisent l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, de sorte que cette restriction pourrait ne pas s'appliquer à vous).

Existe-t-il d'autres exclusions à la garantie?

La présente garantie n'est pas valable si elle contrevient aux lois en vigueur aux États-Unis ou autres lois applicables ailleurs, ou là où elle serait interdite en raison de sanctions économiques, de lois sur le contrôle des exportations, d'embargos ou d'autres mesures de restriction du commerce imposées par les États-Unis ou d'autres juridictions applicables. Ceci comprend, notamment, toutes réclamations au titre de la garantie impliquant des parties situées à Cuba, en Iran, en Corée du Nord, en Syrie et ailleurs dans la région contestée de la Crimée, ou provenant de ces endroits.

Please do not throw this product away with normal household waste. If possible, take it to an official collection point in your area that recycles this type of product. Thank you for considering the environment.

Veillez ne pas jeter ce produit avec les ordures ménagères normales. Si possible, apportez-le à un point de collecte officiel de votre région qui recycle ce type de produit. Merci d'avoir pensé à l'environnement.

BLACK+DECKER® and the BLACK+DECKER® logos are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license by Empower Brands, LLC, a subsidiary of Spectrum Brands, Inc. for its manufacturing and sale of this product. All rights reserved. All other marks are trademarks of Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER® et les logos BLACK+DECKER® sont des marques de commerce de Black & Decker Corporation, utilisées sous licence par Empower Brands, LLC, une filiale de Spectrum Brands, Inc. pour la fabrication et la vente de ce produit. Tous droits réservés. Toutes les autres marques sont des marques de commerce de Empower Brands, LLC.

BLACK+DECKER®

Importé par :

Spectrum Brands Consumer Products Canada, Inc.
255 Longside Drive, Unit 101 Mississauga, ON, L5W 1L8

© 2023 Empower Brands, LLC. All rights reserved / Tous droits réservés.
Empower Brands, LLC, Middleton, WI 53562

Made in China.
Fabriqué en Chine.

T22-9003448-A

E/F 29792