



Pour un cœur
en sante
avec peu ou sans gras

LE
DÉLICIEUX
GÔT DE LA
FRITURE SANS
FRIRE

BIG BOSS
FRITUSE SANS HUILE

GUIDE
D'UTILISATION

BIG BOSS™ OIL-LESS FRYER

INSTRUCTION
MANUAL

GREAT
FRIED TASTE
WITHOUT THE
FRYING



cooks with less or no oil
Heart Healthy
Alternative

CONTENTS

INTRODUCTION.....	2
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	3
UNPACKING/ASSEMBLY.....	5
PARTS AND FEATURES.....	6
USAGE-BASICS.....	7
USAGE-DEHYDRATING FOOD.....	9
USAGE-PRE-HEATING.....	9
USAGE-THAWING.....	9
AIR FRYING & STIR FRY SUGGESTED COOKING TIMES.....	10
OTHER SUGGESTED COOKING TIMES.....	11
HELPFUL TIPS.....	14
CLEANING AND CARE.....	14

INTRODUCTION

Appliance that tops all ovens, stove tops and microwaves.

Traditional frying and cooking - reinvented. Introducing BIG BOSS™ Oil-Less Fryer, the energy efficient tabletop cooker that combines halogen heat, convection & infrared technology leaving foods moist on the inside & browned & crispy on the outside without the use of added fats or oils.

- Triple Cooking Power: Halogen, Convection & Infrared Heat
- Prepares Crispy Fried Foods With Little Or No Oil
- Quickly Cooks From Frozen, No Thawing Time Needed
- Mesh Basket & 2 Racks Cook Multiple Foods At The Same Time
- Uses Less Energy, Cooking Up To 3x Faster

Three cooking elements working in uniform. Halogen directly heats the surface of the food for browning, roasting & flavor. Convection circulates the hot air, evenly distributing the heat for faster cooking. Gentle infrared heat cooks food from inside out, sealing in juices. Air Fry chicken and fish, stir fry veggies, roast turkey, broil steaks, grill meats, toast breads, steam vegetables and even make dessert - all without preheating or defrosting. The glass dome allows you to see the cooking process. The lid's tight seal keeps hot air inside, so the BIG BOSS™ Oil-Less Fryer will not heat up your kitchen. Includes extender ring for more capacity, mesh basket and 2 cooking racks (low and high) so you can prepare a whole meal at once.



IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Keep unit out of reach of children.
3. Before use check that the voltage of wall outlet corresponds to the one shown on the rating plate.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
5. If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or an authorized service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
6. Do not let cord hang over edge of table or hot surface.
7. Do not immerse plug, cord or housing into water due to the risk of electric shock.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children.
9. 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. Always wear protective, insulated oven mitts or gloves when removing food items or handling the unit.
THE UNIT GETS VERY HOT.
11. Do not touch hot surfaces, use knobs or handles.
12. Always use the handle to remove the glass lid from the glass bowl.
13. Make sure the appliance is clean and dry prior to use.
14. Only place food in the appliance before setting the timer or after pre-heating.
15. Do not place near hot gas or electric burner.
16. The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause injuries to persons.
17. Do not operate the appliance for other than its intended use.
18. Do not use outdoors.
19. Do not touch or stare directly into the bulb.
20. Do not move the appliance when in use.
21. Use extreme caution when handling or disposing of hot oils or other hot liquids.
22. Do not place oversized food into the appliance, the glass lid must be completely closed.
23. Do not place paper, cardboard, plastic or other flammable materials inside the unit.
24. Always turn the unit by moving knob to OFF position before removing the plug from the wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

25. Unplug from main power socket when not in use.
26. Always use the tongs provided when handling racks.
27. Servicing and repair should only be conducted by a qualified technician.



WARNING: CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and steam may escape during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning.

- Position the appliance so that it is never against a wall or in a corner, against curtains or upholstery.
- When operating the appliance on a work surface keep the surrounding areas clear and free from clutter. Ensure adequate air space surrounding the appliance for circulation.
- Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- Do not operate this appliance with other major appliances plugged into the same power socket - there is a risk of blowing the fuse.
- Do not touch the hot appliance surfaces while the unit is on or while cooling.
- All users of this appliance must read and understand this User's Manual before operating or cleaning this appliance.
- If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
- Do not leave this appliance unattended during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Do not attempt to repair the appliance, contact a qualified service technician.

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over long cord.

Do not use extension cord as it can be pulled on by children causing the unit to tip over.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in 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.

UNPACKING - ASSEMBLY

PARTS AND FEATURES

PACKAGE CONTENTS:

- MAIN UNIT (LID, GLASS BOWL AND BASE)
- EXTENDER RING (1)
- COOKING RACKS (2)
- MESH BASKET (1)
- TONGS (1)

UNPACKING - BEFORE FIRST USE

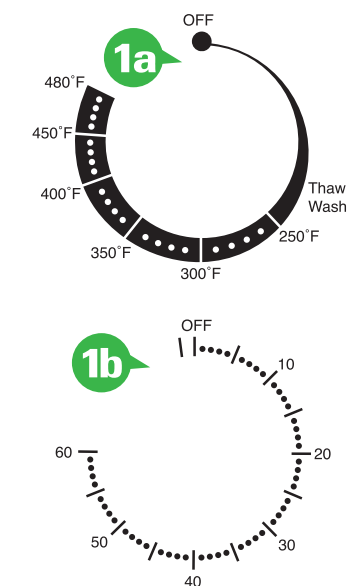
Unpack the unit and remove all packaging materials. Before using the unit for the first time, thoroughly wash the glass bowl, plastic base, cooking racks, mesh basket and tongs in hot soapy water and allow to dry completely.

WARNING: Do not immerse the lid with control knobs, cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers. Do not place glass lid into the dishwasher.

QUICK ASSEMBLY (See PARTS+USAGE instructions on pp. 6-9)

1. Place the plastic base on a stable heat proof surface. DO NOT place it near edge of countertop or table.
2. Place the glass bowl onto the plastic base.
3. Place the low and high cooking racks into the glass bowl.
4. If using mesh basket, place on top of the cooking rack (low or high).
5. Place the glass lid on top of the glass bowl. The lid should sit on the inner rim of the bowl.
6. If using extender ring, place it on top of the glass bowl. Then place the lid on.

5



- 1. Glass Lid with Timer and Temperature Controls-** features super tight seal
 - 1a**-temperature controls
 - 1b**-timer controls
- 2. Safety Handle**-automatically turns the unit off when the handle is raised (shown in ON position)
- 3. Extender Ring**-increases capacity in order to cook larger foods
- 4. Mesh Basket**-perfect for air-frying
- 5. High Cooking Rack**-rack to cook foods
- 6. Low Cooking Rack**-rack to cook foods
- 7. Glass Bowl**-holds food to be cooked
- 8. Bowl Base**-holds glass bowl
- 9. Tongs**-use to lift hot trays with food from glass bowl

6

USAGE-BASICS (Refer to p. 6 for Parts Identification)

PRIOR TO USE: IMPORTANT:

- Place the unit on a stable, heat-proof surface and make sure it is not near the edge of the table or countertop.
- Make sure that the power cord is not touching any hot surface.
- Always have enough space around the unit, so there is enough for cover when removed from the unit.
- Make sure you've placed the cooking racks/mesh basket inside the glass bowl prior to pre-heating and/or cooking.
- Always have the oven mitts ready to remove the lid and cooked food.
- You may use any oven safe pans, plates, tin foil, etc. that can be used inside the conventional oven.

ASSEMBLY-PLACING FOOD IN UNIT:

1. Open the glass lid and place the cooking racks inside, use one or both racks, depending on the amount of food. Refer to Suggested Cooking Times table (pp.10-13) and recipe book for more info.
2. Place food to be cooked directly on rack or Mesh Basket (included). This will allow the hot air to circulate around the food to be able to cook it faster and more even. When air frying foods like french fries, onion rings, chicken or fish, use the Mesh Basket. See Diagram on right. Place the Mesh Basket either on top of the lower or higher cooking rack. Refer to Suggested Cooking Times table (pp.10-13) and recipe book for more info.

NOTE: Although no oil is necessary to air fry food using this unit, you may use a sprayer and fill it with your choice of oil. Then spray it lightly over the food prior to cooking (1 to 3 sprays).

3. You can increase the capacity of your BIG BOSS™ Oil-Less Fryer when cooking large foods such as a turkey (up to about 16 lb.). Your BIG BOSS™ Oil-Less Fryer comes with the Extender Ring that you can place on top of the glass bowl.

4. Just place the flat part of the extender ring over the glass bowl's lip. The extender has its own lip that will create a perfect seal with the unit's lid. See Diagrams on right.

5. Close the lid. Do not lower the handle yet. Plug the power cord into the electrical outlet.

SETTING THE TEMPERATURE:

6. Set the temperature knob to desired temperature by turning the knob clockwise. Refer to cooking times/temperature guide for reference (pp. 10-13).

NOTE: The cooking time depends on the size, weight and thickness of the food to be cooked. Most meats have recommended cooking times, those times should be used as a guide as this unit cooks faster than conventional ovens, so you may need to allow less time to cook the food.



USAGE-BASICS (Refer to p. 6 for Parts Identification)

SETTING THE TIMER:

7. Set the timer knob to desired time by turning the knob clockwise (from 0 to 60 minutes).

IMPORTANT: When turning the timer controls, DO NOT rotate the knob counterclockwise, as it may damage the timer. If you have set the timer for longer than required, turn the unit off and wait for the timer to naturally countdown to the desired time.

TURNING UNIT ON/OFF:

8. Lower the handle until it snaps in, this will turn the unit ON. The handle MUST be flat down in its stored position for the unit to operate.

IMPORTANT: The handle is a safety feature. To turn the unit off, bring the handle to its upright position. Once the unit is ON, the halogen lamp and the fan will turn on. The power (red) and heat (green) lights will illuminate. The halogen lamp along with heat (green) light will keep cycling on & off to maintain the set temperature. It will go off when the required heat setting has been reached.

9. If at any time you need to check on the food, simply lift the handle up to turn the unit off. **CAUTION: Before removing the glass lid always bring the handle to its upright position. This will activate the safety feature and turn the unit off. The unit will be very hot. If using extender ring, be extra careful as it will get very hot during cooking process. It is strongly recommended to use oven mitts when removing the glass lid.** When done checking-lower the handle until it snaps in.

10. When the timer control reaches the OFF position, the unit will turn off automatically. Remove the lid. Check to make sure the food is fully cooked.

NOTE: To ensure the food is cooked, use a cooking thermometer or pierce the food with a fork to check for uncooked juices on meats and poultry. When cooking vegetables, check for desired tenderness. Moisture may build up inside the unit when cooked food is not removed soon after timer has gone off. The steam/moisture build-up can be avoided by removing the food as soon as it is cooked.

11. Use the tongs provided to lift out the hot cooking racks with food. See Diagram on right.

UNIT IS READY TO OPERATE



USAGE-DEHYDRATING FOOD/PRE-HEATING/THAWING

DEHYDRATING YOUR FRUITS, VEGETABLES AND HERBS

1. Wash the fruit or vegetables you are using and dry them. Peel the skin, if you prefer.
2. Using a sharp knife, make slices about 1/16th of an inch. If using soft fruits like bananas or any other soft fruit, briefly place it in the freezer so it can harden. That will make the slicing much easier.
3. Place fruit slices in a lemon juice solution of 1/2 cup water with 1/2 cup lemon juice for 10 minutes. When soaking banana slices, soak only for 5 minutes. Do not soak vegetables.
4. Place the high cooking rack in first, then place the Mesh Basket over it.
5. Place the slices close together (but not touching) in one layer. Do not stack one on top of the other.
6. Close the lid. Do not lower the handle yet.
7. Set the temperature knob to **THAW/WASH** and the timer knob to 60 minutes (for fruits). Refer to individual cooking times on p.13.
8. Lower the handle until it snaps in, this will turn the unit ON. The handle **MUST** be flat down in its stored position for the unit to operate. **IMPORTANT: The handle is a safety feature. To turn the unit off, bring the handle to its upright position.**
9. It is recommended to check on the food every 15 minutes or so. Simply lift the handle up to turn the unit off. When done checking-lower the handle until it snaps in.
10. Most fruit will be pliable or leathery when done (you can bend it and it won't break). To check - tear a piece of dried fruit in half and if no moisture beads up on the inside and there is no stickiness on the outside, it's done.

PRE-HEATING

NOTE: Make sure to insert the trays/mesh basket inside the unit prior to pre-heating. If pre-heating is required, set the required temperature using the temperature dial. Set the time controls to 10 minutes. Once the temperature has been reached, the Halogen light will turn off. Now you can open the lid and place the food inside.

CAUTION: Before removing the glass lid always bring the handle to its upright position. This will activate the safety feature and turn the unit off. The unit will be very hot. If using extender ring, be extra careful as it will get very hot during cooking process. It is strongly recommended to use oven mitts when removing the glass lid.

Follow the usage directions on pp. 7-9 for complete instructions.

THAWING

Although you can cook from frozen using this unit, we offer you an option to thaw frozen foods. This way it is done in most efficient way without changing the quality or texture of the food.

AIR FRYING SUGGESTED COOKING TIMES

IMPORTANT: REFER TO THE BELOW COOKING TIMES AS A GUIDE ONLY. TIME MAY VARY ACCORDING TO THE WEIGHT, SIZE AND THICKNESS OF THE FOOD - ADJUST TO YOUR PREFERENCE. ALWAYS MAKE SURE TO REFER TO THE INTERNAL FOOD TEMPERATURE GUIDE ON PAGE 14.

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME	NOTES
AIR FRYING				
Chicken Pieces, bone in, breaded (6)	LOW	375°F	35 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz chicken pieces with oil.
Chicken Wings (6 pieces)	LOW	375°F	30 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz chicken wings with oil. Turn wings after first 15 minutes.
Bacon (5 strips)	HIGH	400°F	10 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray. Turn bacon over after first 5 min.
Fish filets, breaded (2)	LOW	400°F	18 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz fish filets with oil.
French Fries - fresh	LOW	450°F	20 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz fries with oil. Turn over after first 10 minutes.
French Fries - frozen	HIGH	450°F	12 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz fries with oil. Turn over after first 6 minutes.
Onion Rings - fresh	LOW	450°F	15 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz rings with oil. Turn over after first 8 minutes.
Egg Rolls (3) - frozen	LOW	450°F	15 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, spritz egg rolls with oil.
Homemade Egg Rolls (4) Fresh	LOW	400°F	20 min	Mesh Basket; arrange in single layer. Spray mesh basket with cooking spray, brush egg rolls with egg wash. Turn over after first 10 minutes.
STIR FRY				
Chicken Stir Fry	N/A	375°F	30 min	Cook in glass bowl, remove all racks & mesh basket

AIR FRYING and STIR FRY

NOTE: Refer to our Recipe Book (included) on how to prepare additional foods.

NOTE: Although no oil is necessary to air fry food using this unit, you may use a sprayer and fill it with your choice of oil. Then spray it lightly over the food prior to cooking (1 to 3 sprays).

OTHER SUGGESTED COOKING TIMES

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME (from fresh)	COOK TIME (from frozen)	NOTES
MEATS					
Bacon	LOW	400°F	10 min	16 min	Mesh Basket; arrange in single layer; turn after 5 min
Beef Roast 3 lb.	LOW	400°F	45 min (Rare) 50 min (Medium) 60 min (Well)	80 min (Med rare)	15-20 min per lb. Use Extender Ring Turn every 15 min
Hamburger 1/4 lb.	HIGH	400°F	10/12/15 min (R/M/W)	12/15/18 min	Turn once
Hot Dogs	HIGH	400°F	8 min	10 min	Mesh Basket; arrange in single layer
Italian Sausage Links 1 lb.	LOW	400°F	15 min	22 min	Turn over
Lamb Chops 1 1/2" thick	HIGH	400°F	20 min	30 min	Turn after 5 min
Meat Loaf 2 lb.	LOW	350°F	40 min	60 min	Frozen loaf-cover w/foil half way through
Pork Chops 1/2" thick	HIGH	400°F	16-18 min	30 min	Turn after 10 min
Pork Roast 3 lb.	LOW	350°F	60 min	95 min	Fat side down, turn half way through
Sausage Patties 1/2 lb.	HIGH	400°F	10 min	15 min	Turn over
Shish Kabob Steak	LOW	400°F	10-12 min	15-18 min	Turn and baste
Spare Ribs	LOW	400°F	30 min	45 min	Turn, baste
Steak 1" Thick	HIGH	400°F	10 min (Med rare)	15 min (Med rare)	Turn after 7 min
FISH					
Grilled Shrimp	HIGH	400°F	10 min	12 min	Mesh Basket; arrange in single layer; turn, baste
Salmon Steak 4 oz.	HIGH	400°F	15-18 min	25 min	Turn once
Sea Scallops 6 oz.	HIGH	400°F	15-18 min	20 min	Mesh Basket; arrange in single layer

OTHER SUGGESTED COOKING TIMES

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME (from fresh)	COOK TIME (from frozen)	NOTES
FISH continued					
Stuffed Flounder	LOW	400°F	15 min	18 min	Mesh Basket; arrange in single layer
Tilapia Fish Filet 4 oz.	HIGH	400°F	14 min	16 min	Mesh Basket; arrange in single layer
Whole Snapper 1 lb.	LOW	400°F	30 min	35 min	Mesh Basket
POULTRY					
Boneless Chicken breast thick	HIGH	400°F	13-15 min	15-18 min	Mesh Basket; arrange in single layer
Boneless Chicken breast thin	HIGH	400°F	10 min	13 min	Mesh Basket; arrange in single layer
Chicken Breast bone in	LOW	400°F	20 min	40 min	Breast side down, turn half way through
Chicken Legs	LOW	400°F	20 min	30 min	Turn half way through
Chicken Thighs	LOW	400°F	20 min	30 min	Turn half way through
Chicken Wings	LOW	400°F	20 min	30 min	Turn half way through
Cornish Hens 3 1/2 lb.	LOW	460°F	45 min	50 min	Breast side down, turn half way through
Quarter of Chicken	LOW	400°F	35 min	45 min	Turn half way through
Turkey Breast 3 lb.	LOW	460°F	1 hour	2 hours	Breast side down, turn half way through
Whole Chicken 4 lb.	LOW	460°F	45 min	90 min	Breast side down, turn half way through
Whole Turkey 6 lb.	LOW	350°F	1.5 hours (15 min/lb.)	2 hours 20 min	Use extender ring (23 min/lb. for frozen)
VEGETABLES					
Acorn Squash	LOW	400°F	30 min		Cut in half
Baked Potatoes 6 oz.	LOW	460°F	45 min		
Corn on the Cob (4)	LOW	400°F	8-10 min	12-15 min	Cook in 1 inch of water in bowl
Eggplant 1/2" thick slices	LOW	400°F	8-10 min		Turn half way through

OTHER SUGGESTED COOKING TIMES

TYPE OF FOOD	RACK HEIGHT	COOKING TEMP.	COOK TIME (from fresh)	COOK TIME (from frozen)	NOTES
VEGETABLES continued					
Roasted Garlic	HIGH	460°F	45 min		Wrap loosely in foil
Steamed Broccoli	HIGH	400°F	25 min		Wrap loosely in foil; add 1 tsp of water
Sweet Potatoes 6 oz.	LOW	400°F	35 min		
Vegetable Medley	HIGH	400°F	10 min		Wrap loosely in foil; add 1 tsp of water
FRUITS AND ASSORTED					
Baked Apples	LOW	400°F	25 min		Cook in a shallow casserole dish
Baked Pears	LOW	400°F	25 min		Cook in a shallow casserole dish
Pizza	HIGH	400°F		10 min	Mesh Basket
Popcorn	LOW	420°F	9 min		Place in shallow pan, do not use oil
DEHYDRATING					
Soak fruit slices in lemon solution (1/2 cup water+1/2 cup of lemon juice) for 10 min. Use Mesh Basket; arrange in single layer					
Apples	HIGH	THAW/WASH	60 min		Use mesh basket, slice 1/16" thick; soak
Bananas	HIGH	THAW/WASH	60 min		Place peeled banana in freezer for 5 min; soak 5 min
Pears	HIGH	THAW/WASH	60 min		Use mesh basket, slice 1/16" thick; soak
Peaches	HIGH	THAW/WASH	60 min		Use mesh basket, slice 1/16" thick; soak
Plums	HIGH	THAW/WASH	60 min		Use mesh basket, slice 1/16" thick; soak
Parsley	LOW	THAW/WASH	5 min		Use mesh basket
Tomatoes	HIGH	THAW/WASH	50-60 min		Use mesh basket, slice 1/16" thick

HELPFUL TIPS / CLEANING AND CARE

ADAPTING RECIPES:

You can try your favorite recipe that is intended for conventional oven or fryer. Keep the cooking temperature the same, just reduce the cooking time, as it will cook much faster in this unit. You may use a meat thermometer to make sure the food is cooked. Refer to Internal Food Temperature guide below.

Internal Food Temperatures Guide

When cooking poultry, always cook to the internal temperature of 170-180°F. Another sign for cooked poultry is when the juices run clear. Fish is done when it looks opaque and flakes easily with a fork. Shellfish such as shrimp, crab, or lobster will turn reddish pink on the outside and opaque on the inside.

You may also refer to the markings on your meat thermometer.

Beef, Lamb or Veal - Medium Rare	145°F
Beef, Lamb or Veal - Medium	160°F
Beef, Lamb, Pork or Veal - Well Done	170°F
Chicken Breast	170°F
Chicken Thighs or Wings	180°F
Fish and Shellfish	145°F
Ground Beef or Ground Pork	160°F
Ground Chicken or Ground Turkey	165°F
Pork	160°F

This is a list of the internal temperatures that different foods must reach to kill bacteria.

These are NOT the temperatures to use to cook the food.

CLEANING AND CARE

Make sure you turn off and unplug the unit before cleaning it. **Always wait until the unit cools down completely.** Thoroughly wash the glass bowl, plastic base, extender ring, cooking racks, mesh basket and tongs in hot soapy water and allow to dry completely. You may also place the glass bowl and cooking racks into the dishwasher.

When washing cooking racks, do not soak them in water for long periods of time. Once washed, do not let air dry; dry racks thoroughly with cloth or paper towel. This will preserve the surface and will extend the life of the cooking racks.

WARNING: Do not immerse the lid with control knobs, cord, or plug in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers. Do not place glass lid into the dishwasher.

Once unplugged from the power outlet, the surface of the glass lid can be carefully wiped clean using a damp cloth or sponge. All parts must be dry before next use. When storing the unit, always make sure ALL parts are DRY, to avoid any moisture collecting in the lid.

SELF CLEANING OF GLASS BOWL

If the food particles seem to be stuck to the bottom and/or sides of the glass bowl, you can perform a self cleaning.

1. Pour approximately 1 to 2 inches of water into the glass bowl, add a small amount of mild dishwashing liquid.
2. Place lid on and plug into the electrical outlet.
3. Set temperature control to WASH setting, set timer to 10 minutes.
4. Once the timer goes off, carefully open the lid and wait for the glass bowl to cool down before emptying the liquid inside.
5. Rinse the glass bowl in clean warm water to remove the soap residue.

BIG BOSS^{MC} FRITTEUSE SANS HUILE ITEM NO. 9063FENS/9064FENS/9065FENS/9228FENS/9665FENS
Distribué par EMSON® NY, NY 10001 ©Copyright 2012
EMSON® tous droits réservés. Imprimé en Chine.

BIG BOSS™ OIL-LESS FRYER ITEM NO. 9063FENS/9064FENS/9065FENS/9228FENS/9665FENS

Distributed By EMSON® NY, NY 10001 ©Copyright 2015
EMSON® All Rights Reserved. Printed in China.

AUTRES TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

CONSEILS PRATIQUES/NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ADAPTER LES RECETTES :

Vous pouvez faire vos recettes préférées dans le four conventionnel ou la friteuse. Pour cela, gardez la même température, mais réduisez le temps de cuisson puisque l'appareil cuit beaucoup plus rapidement. N'hésitez pas à utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson. Référez-vous au guide "Température interne des aliments" ci-dessous.

Guide de température interne des aliments.

Bœuf, Agneau ou Veau - Médium Saignant	145°F	Bœuf, Agneau ou Veau - Bien Cuit	170°F
Bœuf, Agneau ou Veau - Médium	160°F	Bœuf, Agneau ou Veau - Bien Cuit	170°F
Bœuf, Agneau ou Veau - Bien Cuit	170°F	Poitrine de poulet	170°F
Cuisses, Poitrines ou Ailes	180°F	Poisson et fruits de mer	145°F
Bœuf ou porc hachés,	160°F	Bœuf ou porc hachés,	160°F
Poulet ou dinde hachés	165°F	Porc	160°F
températures internes	160°F	températures pour cuire les aliments.	160°F
certains	170°F	atteindre pour tuer	180°F
aliments doivent	170°F	les bactéries.	145°F
ne sont PAS les	160°F	températures pour	165°F
cuire les aliments.	160°F		

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (aliments frais)	TEMPS DE CUISSON (aliments congelés)	NOTES
----------------	-------------------	------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	-------

LÉGUMES (suite)

Ail rôti	Haute	460°F	45 min	d'aluminium	Enveloppez légèrement dans du papier
Brocolis à la vapeur	Haute	400°F	25 min	d'aluminium avec 1 cuillère à thé d'eau.	Enveloppez légèrement dans du papier
Patates douces 6 oz.	Basse	400°F	35 min		
Macédoine	Haute	400°F	10 min		Enveloppez légèrement dans du papier d'aluminium avec 1 cuillère à thé d'eau.

FRUITS ET AUTRES

Pommes au four	Basse	400°F	25 min		Faites cuire dans un plat à casseroles peu profond
Poires au four	Basse	400°F	25 min		Faites cuire dans un plat à casseroles peu profond
Pizza	Haute	400°F	10 min	Panier maille	
Mais soufflé	Basse	420°F	9 min		Placez dans un plat peu profond, n'utilisez pas d'huile

DÉSHYDRATER
 Trempez les tranches de fruits dans du jus de citron et de l'eau (1/2 tasse de jus et 1/2 tasse d'eau pour 10 minutes.)
 Utilisez le panier de maille : placez en une seule rangée

Pommes	Haute	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	60 min	Utilisez le panier de maille, tranche 1/16 de pouce, faites tremper
Bananes	Haute	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	60 min	Placez la banane pelée dans le congélateur pour 5 min., trempez 5 min.
Poires	Haute	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	60 min	Utilisez le panier de maille, tranche 1/16 de pouce, faites tremper
Pêches	Haute	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	60 min	Utilisez le panier de maille, tranche 1/16 de pouce, faites tremper
Prunes	Haute	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	60 min	Utilisez le panier de maille, tranche 1/16 de pouce, faites tremper
Persil	Basse	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	5 min	Utilisez le panier de maille
Tomates	Haute	DÉCONGÈLEZ/LAVEZ	50-60 min	Utilisez le panier de maille, tranche 1/16 de pouce

13

14

5. Rincez le bol de verre dans de l'eau propre et tiède pour enlever les résidus de savon.
 4. Lorsque la minuterie sonne, ouvrez doucement le couvercle et attendez que le bol de verre refroidisse avant de le vider.
 3. Réglez le contrôle de température à WASH, et réglez la minuterie pour 10 minutes.

2. Placez le couvercle et branchez la prise électrique.
 1. Versez 1 à 2 pouces d'eau dans le bol en verre et ajoutez une petite quantité de détergent à vaisselle doux.
 Si vous remarquez des traces d'aliments dans le fond ou sur les parois du bol en verre vous pouvez déclencher l'auto nettoyage.

AUTO NETTOYAGE DU BOL EN VERRRE

Une fois que l'appareil est débranché, la surface du couvercle en verre peut être soigneusement essuyée avec un linge humide ou une éponge. Tous les composants doivent être secs avant le prochain usage. Lorsque vous rangez l'appareil, assurez-vous que TOUS les composants soient SECS. Ceci assurera qu'il n'y aura pas d'accumulation d'humidité dans le couvercle. **AVERTISSEMENT :** N'immergez pas le couvercle avec les boutons de contrôle, ni le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou quelque autre liquide. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. Ne placez pas le couvercle en verre dans le lave-vaisselle. surface et rallongera leur vie.

Une fois lavées ne les laissez pas sécher à l'air. Essayez-les avec un linge de vaisselle ou un essuie-tout. Ceci préservera leur surface et les grilles à cuisson, ne les laissez pas tremper pour de grandes périodes. pinces et le vaporisateur dans de l'eau savonneuse et laissez sécher complètement. Le bol de verre et les grilles de cuisson sont lavés au lave-vaisselle. Lorsque vous avez les grilles à cuisson, ne les laissez pas tremper pour de grandes périodes. **Assurez-vous de bien éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Attendez toujours que l'appareil soit complètement refroidi.** Nettoyez complètement le bol de verre, la base en plastique, l'anneau extenseur, le panier maille, les

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous cuisez de la volaille, cuisez-la toujours jusqu'à la température interne de 170-180 degrés F. Vous pouvez aussi voir si la volaille est cuite lorsque les jus sont clairs. Le poisson est cuit lorsqu'il a une apparence opaque et qu'il se défait facilement à la fourchette. Les fruits de mer en coquille tel que les crevettes, le crabe ou le homard deviennent rougeâtre en-dehors et opaque en-dedans. Vous pouvez aussi vous référer à votre thermomètre de viande.

Assurez-vous de bien éteindre et débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Attendez toujours que l'appareil soit complètement refroidi. Nettoyez complètement le bol de verre, la base en plastique, l'anneau extenseur, le panier maille, les pinces et le vaporisateur dans de l'eau savonneuse et laissez sécher complètement. Le bol de verre et les grilles de cuisson sont lavés au lave-vaisselle. Lorsque vous avez les grilles à cuisson, ne les laissez pas tremper pour de grandes périodes. Une fois lavées ne les laissez pas sécher à l'air. Essayez-les avec un linge de vaisselle ou un essuie-tout. Ceci préservera leur surface et rallongera leur vie.

AUTRES TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (aliments frais)	TEMPS DE CUISSON (aliments congelés)	NOTES
VIANDES					
Bacon	Basse	400°F	10 min	16 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Tournez après 5 min.
Rôti de Boeuf (3lb.)	Basse	400°F	45 min (saignant) 50 min (médium) 60 min (bien cuit)	80 min (Méd rare) 15 à 20 minutes par livre. Utilisez l'anneau extenseur. Tournez toutes les 15 min.	
Hamburger 1/4 lb.	Haute	400°F	10/12/15 min (s/m/bc)	12/15/18 min	Tournez une fois
Hot Dogs	Haute	400°F	8 min	10 min	Panier de maille : placez en une seule rangée.
Saucisse italienne (1lb.)	Basse	400°F	15 min	22 min	Retournez
Côtelettes d'agneau 1 ½ pouce d'épaisseur	Haute	400°F	20 min	30 min	Tournez après 5 min.
Pain à la viande 2lb.	Basse	350°F	40 min	60 min	Pain à la viande congelé : couvrez avec papier d'aluminium à mi-cuisson.
Côtelettes de porc	Haute	400°F	16-18 min	30 min	Tournez après 10 min.
Rôti de porc	Basse	350°F	60 min	95 min	Côté avec gras vers le bas/tournez à la mi-cuisson
Croquettes de saucisses 1/2 lb.	Haute	400°F	10 min	15 min	Retournez
Brochette de steak	Basse	400°F	10-12 min	15-18 min	Tournez, arrosez
Côtes levées	Basse	400°F	30 min	45 min	Tournez, arrosez
Steak 1 pouce d'épaisseur	Haute	400°F	10 min (méd. saignant) 15 min (méd. saignant)	15 min (méd. saignant)	Tournez après 7 min
POISSON					
Crevettes grillées	Haute	400°F	10 min	12 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Tournez et arrosez
Steak de saumon 4 oz.	Haute	400°F	15-18 min	25 min	Tournez une fois
Pétoncles de mer 6 oz.	Haute	400°F	15-18 min	20 min	Panier de maille : placez en une seule rangée.

11

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMP. DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON (aliments frais)	TEMPS DE CUISSON (aliments congelés)	NOTES
POISSON (suite)					
Filet farci	Basse	400°F	15 min	18 min	Panier de maille : placez en une seule rangée.
Filet de Tilapia 4 oz.	Haute	400°F	14 min	16 min	Panier de maille : placez en une seule rangée.
Lutjanidé 1 lb.	Basse	400°F	30 min	35 min	Panier de maille
VOAILLE					
Épaisse poitrine de poulet désossée	Haute	400°F	13-15 min	15-18 min	Panier de maille : placez en une seule rangée.
Mince poitrine de poulet désossée	Haute	400°F	10 min	13 min	Panier de maille : placez en une seule rangée.
Poitrine de poulet avec os	Basse	400°F	20 min	40 min	Poitrine vers le bas/tournez à la mi-cuisson
Patte de poulet	Basse	400°F	20 min	30 min	Tournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet	Basse	400°F	20 min	30 min	Tournez à la mi-cuisson
Ailes de poulet	Basse	400°F	20 min	30 min	Tournez à la mi-cuisson
Poulet De Cornouailles 3 1/2 lb.	Basse	460°F	45 min	50 min	Poitrine vers le bas/tournez à la mi-cuisson
Quart de poulet	Basse	400°F	35 min	45 min	Tournez à la mi-cuisson
Poitrine de dinde 3 lb.	Basse	460°F	1 heure	2 heures	Poitrine vers le bas/tournez à la mi-cuisson
Poulet entier 4 lb.	Basse	460°F	45 min	90 min	Poitrine vers le bas/tournez à la mi-cuisson
Dinde entière 6 lb.	Basse	350°F	1 heure et demie (15min./lb)	2 heures	Utilisez l'anneau extenseur (23 minutes /lb)
LÉGUMES					
Courge	Basse	400°F	30 min	Coupez en deux	
Pommes de terre au four	Basse	460°F	45 min		
Bié d'inde en épis	Basse	400°F	8-10 min	12-15 min	Faites cuire dans 1 pouce d'eau dans le bol.
Aubergine 1/2 pouce (tranches épaisses)	Basse	400°F	8-10 min		Tournez à la mi-cuisson

12

AUTRES TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS

USAGE –DÉSHYDRATER LES ALIMENTS / PRÉCHAUFFER / DÉCONGELER

TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉS POUR LA FRITURE À L'AIR.

DÉSHYDRATER VOS FRUITS, VOS LÉGUMES ET VOS FINES HERBES

1. Lavez les fruits et les légumes et essuyez-les. Si vous voulez, vous pouvez les peler.

2. Avec un couteau bien aiguisé, faites des tranches d'à peu près 1/16 de pouce. Si vous préparez des fruits à chair molle tel que des bananes ou autre, placez-les dans le congélateur pour les durcir. Ceci rendra le coupage plus facile.

3. Placez les tranches de fruits dans une solution d'une demi-tasse d'eau avec une demi-tasse de jus de citron pendant 10 minutes. Pour ce qui est des bananes, ne les trempez que pour 5 minutes. Ne trempez pas les légumes.

4. Placez la grille haute en premier et ensuite le panier de maille sur le dessus.

5. Placez les tranches une à côté de l'autre sans qu'elles ne se touchent et en une couche. Ne les placez pas une par-dessus l'autre.

6. Fermez le couvercle. Ne baissez pas la poignée en ce moment.

7. Réglez le contrôle de température à **THAW/WASH** et la minuterie à 60 minutes (pour les fruits). Voir les temps de cuisson p. 13.

8. Baissez la poignée en la fixant bien, ceci allumera l'appareil (ON). La poignée doit être horizontale dans sa position de rangement pour que l'appareil fonctionne. **IMPORTANT: La poignée est un élément de sécurité. Pour éteindre l'appareil, levez la poignée.**

9. Il est recommandé de vérifier les aliments à peu près toutes les 15 minutes. Levez simplement la poignée pour éteindre l'appareil. Lorsque vous avez vérifié baissez la poignée jusqu'à ce qu'elle soit fixe.

10. La plupart des fruits seront malleables et un peu coriace lorsqu'ils seront prêts. (Vous pouvez les plier mais ils ne casseront pas). Pour vérifier : Cassez un morceau de fuit sec en deux. Si vous ne remarquez aucune goutte d'humidité dans le fruit et que l'extérieur n'est pas collant, il est prêt.

PRÉ CHAUFFAGE

NOTE : Assurez-vous d'insérer les grilles/panier maille dans l'appareil avant le pré chauffage. Si le pré chauffage est requis, réglez la température voulue en utilisant le bouton de température. Réglez les contrôles de minuterie à 10 minutes. Une fois la température requise est atteinte, la lampe à halogène s'éteindra. Maintenant vous pouvez ouvrir le couvercle et placez les aliments.

ATTENTION : Avant d'enlever le couvercle en verre, levez toujours la poignée. Ceci va activer l'élément de sécurité et éteindre l'appareil. L'appareil sera très chaud. Si vous utilisez l'anneau extenseur soyez extrêmement prudents car il devient très chaud durant la cuisson. Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine lorsque vous enlevez le couvercle en verre.

Suivez les directives des pages 7-9 pour les instructions complètes.

DÉCONGELER

Quoique vous puissiez cuire des aliments congelés dans cet appareil nous offrons une option pour les décongeler. De cette façon la décongélation se fait de manière efficace sans changer la qualité ni la texture des aliments.

9

FRITURE À AIR ET SAUTÉE

IMPORTANT: LES TEMPS DE CUISSON CI-DESSOUS NE SÉRVENT QUE DE GUIDE. CE CI PEUT VARIER DÉPENDANT DU POIDS, DE LA GRANDEUR ET L'ÉPAISSEUR DES ALIMENTS - AJUSTEZ-LE SELON VOS PRÉFÉRENCES. ASSUREZ-VOUS DE TOUJOURS VOUS RÉFÉRER AU GUIDE DE TEMPÉRATURE INTERNE DES ALIMENTS SUR LA PAGE 14.

TYPE D'ALIMENT	HAUTEUR DE GRILLE	TEMP. DE CUISSON	TEMP. DE CUISSON	FRITURE À L'AIR	
				NOTES	

Morceaux de poulet, avec os, panés (6)	BASSE	375°F	35 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, aspergez les morceaux de poulet avec de l'huile.
--	-------	-------	--------	---

Alles de poulet (6 morceaux)	BASSE	375°F	30 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, aspergez les ailes de poulet avec de l'huile. Tournez les ailes après 15 minutes.
------------------------------	-------	-------	--------	--

Bacon (5 tranches)	HAUTE	400°F	10 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson. Tournez le bacon après 5 minutes.
--------------------	-------	-------	--------	--

Filets de poisson, panés (2)	BASSE	400°F	18 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson. Aspergez les filets de poisson avec de l'huile.
------------------------------	-------	-------	--------	--

Patates frites	BASSE	450°F	20 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, aspergez les frites avec de l'huile. Tournez après 10 minutes.
----------------	-------	-------	--------	---

Patates frites - congelées	HAUTE	450°F	12 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, aspergez les frites avec de l'huile. Tournez après 6 minutes.
----------------------------	-------	-------	--------	--

Rondelles d'oignons	BASSE	450°F	15 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, aspergez les rondelles avec de l'huile. Tournez après 8 minutes.
---------------------	-------	-------	--------	---

Rouleaux impétraux (3) - congelés	BASSE	450°F	15 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, Brossez les rouleaux avec de l'huile.
-----------------------------------	-------	-------	--------	--

Rouleaux impétraux maison (4)	BASSE	400°F	20 min	Panier de maille : placez en une seule rangée. Vaporisez le panier de maille avec un aérosol de cuisson, Brossez les rouleaux avec des blancs d'œuf. Tournez après 10 minutes.
-------------------------------	-------	-------	--------	--

ALIMENTS SAUTÉS Poulet sauté	s.o.	375°F	30 min	Faites cuire dans un bol de verre. Enlevez les grilles et le panier de maille.
---------------------------------	------	-------	--------	--

NOTE : Référez-vous à notre livret de recettes (inclus) pour préparer d'autres mets.

NOTE : Quoique vous n'ayez pas besoin d'huile pour frire à l'air avec cette unité, vous pouvez huiler avec un atomiseur et l'huile de votre choix. Vous n'avez qu'à vaporiser légèrement les aliments avant la cuisson.

10

USAGE DE BASE (réferez-vous à la p. 6 - identification des composants;)

USAGE DE BASE (réferez-vous à la p. 6 - identification des composants;)

NOTEZ : Le temps de cuisson dépend de la grosseur, du poids et de l'épaisseur des aliments à cuire. La plupart des viandes ont un temps recommandé de cuisson, ces temps devraient être utilisés comme guide puisque cet appareil cuit plus rapidement qu'un four conventionnel. Vous pourrez donc raccourcir le temps de cuisson.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE :

7. Réglez la minuterie en tournant le contrôle en direction horaire (de 0 à 60 minutes).

IMPORTANT: Lorsque vous tournez les contrôles de la minuterie, ne tournez JAMAIS en direction anti-horaire car ceci pourrait endommager la minuterie. Si vous avez réglé la minuterie pour plus de temps que vous voulez, éteignez l'unité et attendez que la minuterie s'arrête au temps voulu.

L'UNITÉ EST PRÊTE POUR L'UTILISATION

ALLUMER ET ÉTEINDRE L'UNITÉ (ON/OFF) :

8. Baissez la poignée en la fixant bien, ceci allumera l'appareil (ON). La poignée doit être horizontale dans sa position de rangement pour que l'appareil fonctionne.

IMPORTANT: La poignée est un élément de sécurité. Pour éteindre l'appareil, levez la poignée. Une fois que l'appareil est allumé (ON) la lampe halogène et le ventilateur s'allumeront. Les lumières pilotes pour la puissance (rouge) et pour la chaleur (vert) s'allumeront. La lampe halogène et la lampe pour la chaleur (vert) s'éteindront pour maintenir la température demandée. Elles s'éteindront complètement lorsque la chaleur requise sera atteinte.

9. Si vous voulez un moment donner vérifier les aliments, levez la poignée pour éteindre l'appareil.

sécurité et éteindre l'appareil. L'appareil sera très chaud. Si vous utilisez l'anneau extenseur soyez extrêmement prudents car il devient très chaud durant la cuisson. Il est fortement recommandé d'utiliser des gants de cuisine lorsque vous enlevez le couvercle en verre.



POIGNÉE BAISSÉE



Lorsque vous avez vérifié baissez la poignée jusqu'à ce qu'elle soit fixe. 10. Lorsque le contrôle de minuterie atteint la position éteinte (OFF), l'appareil s'éteint automatiquement. Ôtez le couvercle. Vérifiez que les aliments soient bien cuits. **NOTEZ :** Pour s'assurer que les aliments soient cuits, utilisez un thermomètre à viande ou percez les aliments avec une fourchette. Lors de la cuisson de légumes, vérifiez la tendreté voulue. L'humidité pourrait s'accumuler dans l'appareil lorsque les aliments n'y sont pas sortis aussitôt prêts. Vous pouvez empêcher l'accumulation de vapeur et d'humidité en sortant les aliments aussitôt cuits. 11. Utilisez les pinces incluses pour sortir les grilles chaudes avec les aliments. Voir croquis à droite.

8

Avant d'utiliser : IMPORTANT:
- Placez l'unité sur une surface stable et à l'épreuve de la chaleur. Assurez-vous qu'elle n'est pas près du bord de table ou du comptoir.
- Assurez-vous que le cordon électrique n'est pas en contact d'une surface chaude.
- Assurez-vous toujours qu'il y ait assez d'espace autour de l'unité pour pouvoir déposer le couvercle lorsque vous l'enlevez.
- Assurez-vous d'avoir placé les grilles de cuisson/le panier de maille dans le bol de verre avant de préchauffer et/ou de cuire.
- Ayez toujours les gants de cuisine à portée pour enlever le couvercle et les aliments cuits.
- Vous pouvez utiliser toute casserole, plat, papier d'aluminium etc. qui peut être utilisé dans un four conventionnel.

MONTAGE - PLACER LES ALIMENTS DANS L'UNITÉ :

1. Ôtez le couvercle en verre et placez les grilles de cuisson. Utilisez une ou deux grilles dépendant de la quantité d'aliments. Réferez-vous à la rubrique Temps de cuisson suggérés (pp. 10-13) du livret de recettes pour plus de renseignements.

2. Placez les aliments qui doivent être cuits directement sur la grille ou dans le panier de maille (inclus). Ceci permettra à l'air chaud de circuler autour des aliments et ils cuiront plus vite et plus uniformément. Lorsque vous faites de la friture à l'air, par exemple pour des frites, des rondelles d'oignon, du poulet ou du poisson, utilisez le panier de maille. Voir croquis à droite. Placez le panier à maille sur la grille du dessus ou du dessous. Réferez-vous à la rubrique Temps de cuisson suggérés (pp. 10-13) et au livret de recettes pour plus de renseignements.

NOTEZ : Quoique vous n'ayez pas besoin d'huile pour frire à l'air avec cette unité, vous pouvez huiler avec un atomiseur et l'huile de votre choix. Vous n'avez qu'à vaporiser légèrement les aliments avant la cuisson.

3. Vous pouvez augmenter la capacité de votre friteuse sans huile BIG BOSS™ lors de la cuisson d'aliments plus gros comme de la dinde (jusqu'à à peu près 8kg). Votre friteuse sans huile BIG BOSS™ vient avec un anneau extenseur que vous pouvez placer sur le bol de verre.

4. Placez simplement la partie plate de l'anneau extenseur sur la bordure du bol de verre. L'extenseur a aussi un rebord, se qui crée une fermeture hermétique avec le couvercle de l'appareil.

5. Fermez le couvercle. Ne baissez pas la poignée en ce moment. Branchez le cordon dans la prise électrique. Voir croquis à droite.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE :

6. Réglez la température à la température désirée en tournant la poignée de contrôle de température en direction horaire. Réferez-vous au livret guide de temps/température comme référence.

7



PANIER DE MAILLE

ANNEAU D'EXTENSION

HAUT (AVEC REBORD)

BAS (SANS REBORD)

DÉBALLAGE - MONTAGE

COMPOSANTS ET CARACTÉRISTIQUES

CONTENU DE LA BOÎTE :

- UNITÉ PRINCIPALE (COUVERCLE, BOL DE VERRE ET BASE)
- ANEAU D'EXTENSION (1)
- GRILLES DE CUISSON (2)
- PANIER EN MAILLE (1)
- PINCES (1)

DÉBALLAGE - AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer l'unité et enlever tout matériau d'emballage. Avant d'utiliser l'unité une première fois, lavez complètement le bol de verre, la base de plastique, les grilles de cuisson, le panier en maille, et pincés avec de l'eau savonneuse et ensuite laissez sécher complètement.

AVERTISSEMENT : N'immergez pas le couvercle avec les boutons de contrôle, ni le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou quelque autre liquide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Ne placez pas le couvercle en verre dans le lave-vaisselle.

MONTAGE RAPIDE (voir instructions COMPOSANTS + USAGE, pp. 6-9)

1. Placez la base de plastique sur une surface stable et à l'épreuve de la chaleur. NE PAS placer près du bord d'un comptoir ou d'une table.

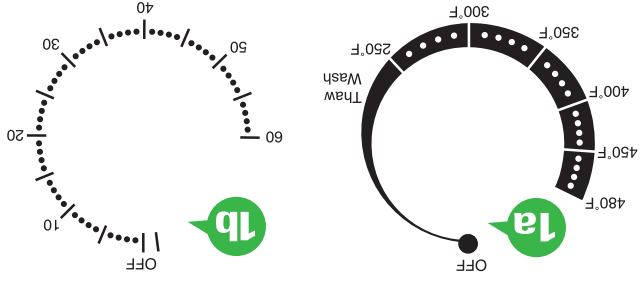
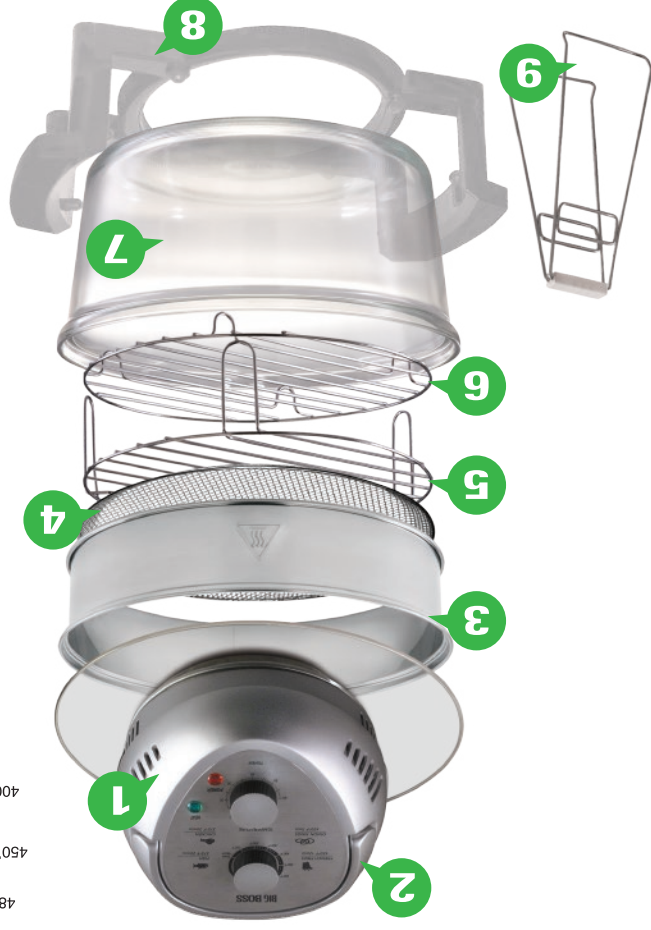
2. Placez le bol de verre sur la base de plastique.

3. Placez les grilles (haute et basse) dans le bol de verre.

4. Si vous utilisez le panier en maille, placez-le sur une des 2 grilles.

5. Placez le couvercle en verre sur le bol de verre. Le couvercle doit être posé sur le bord intérieur du bol.

6. Si vous utilisez l'anneau d'extension, placez-le au-dessus du bol de verre. Ensuite placez le couvercle.



- 1. Le couvercle de verre avec minuteur et contrôle de température** Il est muni d'un joint d'étanchéité.
- 1a**-contrôles de température
- 1b**-contrôles de minuteur
- 2.Poignée de sécurité**-lorsque la poignée est levée l'appareil s'éteint automatiquement (ici en position allumée (ON)).
- 3. Anneau d'extension**-accroît la possibilité de cuire des mets plus volumineux.
- 4. Panier de maille**-partait pour la friture à air
- 5. Grille de cuisson supérieure**-grille pour la cuisson
- 6. Grille de cuisson inférieure**-grille pour la cuisson
- 7. Bol de verre**-contient les aliments
- 8. Base du bol**-tient le bol en place
- 9. Pincés**-utilisées pour sortir les plateaux avec les aliments chauds du bol de verre

SAUVEGARDES IMPORTANTES

Avant d'utiliser cet appareil électrique, les consignes de base ci-dessous devraient toujours être suivies :

1. Lisez toutes les instructions.

2. Gardez l'unité hors de la portée des enfants.

3. Vérifiez que le voltage de la prise de courant correspond avec celui paraissant sur la plaque de calibre avant l'usage.

4. N'opérez pas un appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ni si l'appareil ne fonctionne pas bien, ni s'il est

échappé ou endommagé de quelque façon. Rapportez l'appareil au point de service le plus près pour qu'il soit examiné,

réparé ou qu'il soit ajusté électriquement ou mécaniquement.

5. Si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le manufacturier ou le point de

service pour éviter tout danger.

6. Ne laissez pas pendre la corde d'une table ou d'une surface chaude.

7. Ne plongez pas la prise, le cordon de l'appareil lui-même dans l'eau pour éviter le risque de choc électrique.

8. Une surveillance constante est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.

9. Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes, incluant les enfants, avec capacités physiques, sensorielles ou mentales

réduites, ni pour des personnes sans expérience ni connaissance à moins qu'elles ne soient bien supervisées et bien instruites

sur le fonctionnement de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour

s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

10. Portez toujours des gants de cuisine bien isolés lorsque vous sortez des aliments de l'appareil ou que vous le manipulez.

L'UNITÉ DEVIENT TRÈS CHAUDE.

11. Ne touchez pas aux surfaces chaudes, utilisez les boutons ou les poignées.

12. Utilisez toujours la poignée pour enlever le couvercle en verre du bol en verre.

13. Assurez-vous que l'appareil soit propre et sec avant usage.

14. Ne placez que des aliments dans l'appareil avant de régler le minuteur ou après le préchauffage.

15. Ne placez pas près du gaz ou d'un élément électrique.

16. L'usage d'accessoires non recommandés du manufacturier pourrait causer des blessures corporelles.

17. N'opérez pas l'appareil pour autre usage que celui intentionné.

18. N'utilisez pas à l'extérieur.

19. Ne touchez pas l'ampoule et ne la regardez pas fixement.

20. Ne déplacez pas l'appareil lors d'usage.

21. Soyez extrêmement prudents lorsque vous manipulez ou disposez d'huile chaude ou autre liquide chaud.

22. Ne remplissez pas à outrance l'appareil, le couvercle en verre doit se fermer complètement.

23. Ne placez aucun papier, carton, plastique ou matériaux inflammables dans l'appareil.

24. Assurez-vous que la poignée soit en position Off avant de débrancher l'appareil.

3

SAUVEGARDES IMPORTANTES

25. Lorsque l'appareil n'est pas en usage débranchez-le.

26. Utilisez toujours les pinces qui vous sont fournies lorsque vous manipulez les grilles.

27. Tout entretien et toute réparation doivent être faits par un technicien qualifié.



AVERTISSEMENT : ATTENTION, SURFACES CHAUDES. Cet appareil génère de la chaleur et peu

dégager de la vapeur. Des précautions adéquates doivent être prises pour prévenir le risque de brûlures ou autre

blessure ou le dommage à la propriété.

ATTENTION : Cet appareil est chaud durant l'usage et continue à être chaud un certain temps une fois qu'il est éteint. Portez

toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les parties de métal refroidir avant le

nettoyage.

- Positionnez l'appareil pour qu'il ne soit jamais contre le mur ou dans un coin, ni contre les rideaux ou autres tissus.

- Lorsque vous opérez l'appareil gardez l'aire de travail libre. Assurez-vous que l'air puisse circuler autour de l'appareil.

- Ne déposez rien sur l'appareil lorsque il est en marche ni lorsqu'il est chaud.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque d'autres appareils sont branchés dans la même prise de courant - vous pourriez

faire sauter un fusible.

- Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil lorsqu'il est allumé ou en train de refroidir.

- Tout usager de cet appareil doit lire et comprendre le Mode D'emploi avant de l'opérer ou de le nettoyer.

- Si l'appareil arrête de fonctionner durant l'usage, débranchez-le immédiatement. N'utilisez pas l'appareil et n'essayez pas

de le réparer s'il ne fonctionne pas.

- Ne laissez pas cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

N'essayez pas de réparer l'appareil, contactez un technicien de service qualifié.

Nous fournissons un cordon électrique qui est court pour réduire le danger de s'entortiller ou de trébucher sur un cordon plus long.

N'utilisez pas d'extensions car celles-ci peuvent être tiré par des enfants, causant l'unité de basculer.

PRISE POLARISÉE

Cet appareil a une prise polarisée (une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette

prise ne pourra entrer que d'une façon dans une prise de courant.

Si vous voyez que la prise n'entre pas bien dans la prise de courant, inversez-la. Si toutefois vous ne réussissez pas, contactez

un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la prise d'aucune façon.

4

CONTENU

INTRODUCTION.....	2
SAUVEGARDES IMPORTANTES.....	3
DÉBALLAGE/MONTAGE.....	5
COMPOSANTS ET CARACTÉRISTIQUES.....	6
USAGE-BASES.....	7
USAGE-DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS.....	9
USAGE-PRÉCHAUFFAGE.....	9
USAGE-DÉCONGELER.....	9
TEMPS DE CUISSON SUGGÉRÉ POUR FRITURE À AIR ET METS SAUTÉS.....	10
AUTRES SUGGESTIONS POUR LE TEMPS DE CUISSON.....	11
CONSEILS PRATIQUES.....	14
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	14

1

INTRODUCTION

Appareil qui est supérieur aux cuisinières, aux fours et aux micro-ondes.

Reinvention de la friture et de la cuisson. Nous vous présentons la friteuse sans huile BIG BOSS^{mc}, un outil de cuisson qui se place sur le comptoir. Économique en énergie et combinant chaleur halogène, chaleur par convection et chaleur à infrarouge, il vous donnera des mets juteux à l'intérieur mais bien brunis et croustillant à l'extérieur sans ajouter de gras ni d'huile.

- Triple puissance de cuisson : chaleur halogène, chaleur par convection et chaleur à infrarouge

- Prépare de la friture croustillante sans ou avec très peu d'huile

- Cuit à partir de l'état congelé, pas besoin de dégeler

- Panier-maille et 2 grilles cuisent plusieurs mets à la fois

- Utilise moins d'énergie, cuit jusqu'à trois fois plus rapidement

Trois éléments chauffants travaillant en unisson. L'halogène réchauffe la

surface des aliments pour les brunir, les rôti et renfermer la vapeur. La

convection fait circuler l'air chaud, la distribuant uniformément pour

une cuisson plus rapide. La chaleur douce à infrarouge cuit les

aliments à partir de l'intérieur, emprisonnant les jus. Frite à l'air

pour le poulet et le poisson, faire sauter des légumes, rôti

une dinde, griller des steaks, griller du pain, faire cuire des

légumes à la vapeur, et même préparer des desserts - le tout

sans préchauffer et sans décongeler. Le couvercle en verre

en forme de dôme vous permet de voir la cuisson. Le couvercle

étanche de la friteuse sans huile BIG BOSS^{mc} conserve la chaleur

et ne chauffe pas votre cuisine. Vous trouverez un anneau

extenseur, un panier-maille et 2 grilles (haute et basse) qui vous

permettront de préparer un repas complet d'un seul coup.



2