

zavor.

AIR FRYER LID

**TAPA DE FREIDORA DE AIRE
COUVERCLE À FRITEUSE À AIR**



**User's Manual
Manual del Usuario
Manuel d'utilisation**



To download your free recipe book
with more than 25 delicious recipes
to create with your Air Fryer Lid,
scan here or visit:
zavor.us/getairfryerlidcookbook

Contents

Introduction	2
Important Safeguards	3
Features and Functions.....	6
Parts and Accessories.....	8
Getting Started: Before First Use.....	9
Operating Functions	10
How to Use the Air Fryer Lid.....	12
Air Fryer Lid Cooking Charts.....	13
How to Use the Preset Functions.....	15
Crisping with the Air Fryer Lid.....	16
Air Fryer Lid Crisping Chart	17
Air Frying Tips	18
Cleaning and Maintenance	19
Troubleshooting	20
Español.....	23
Français	43
Limited Warranty.....	64

Introduction

Thank you for purchasing this state of the art Zavor Air Fryer Lid! The Zavor Air Fryer Lid can be used as an air fryer, convection oven, roaster, and more! The user-friendly electronic controls are simple and straightforward, allowing you to set recipe times with ease.

This Zavor Air Fryer Lid user's manual contains information on the use and care of this product. Please read this manual carefully before operating the Zavor Air Fryer Lid to ensure proper usage and maintenance of the unit. Carefully following the directions in this manual enables you to optimize the performance and lifespan of the lid.



IMPORTANT SAFEGUARDS



The product you have purchased is a state of the art appliance. It adheres to all of the latest safety and technology standards; however, as with any electric appliance, there are some potential risks. Only operate this unit following the instructions provided and only for its intended household use.

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BELOW BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME.

- Read all of the instructions contained in this manual before using the lid.
- This product is not intended for commercial or outdoor use; it is only for household and indoor use.
- Do not operate the unit if the electric cord or plug is damaged. If the lid is not working correctly, has been dropped or damaged, left outdoors or submerged in water, discontinue use immediately and contact our customer service department at 1-855-928-6748.
- This lid should only be used by persons who are capable of understanding the user guide or are supervised by those who have an adequate understanding of the appliance's features, use, and operating instructions. Children must be supervised and should not be left alone with any appliance during operation.
- The air fryer lid uses a standard type B household plug. The power cord is 3 feet long and cannot be detached from the lid.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the air fryer lid or personal injury. Using unauthorized components will void the manufacturer's warranty.
- Do not place the air fryer lid near or on any type of heat source, such as a gas or electric burner, stove, or oven. Do not use near an open flame or flammable materials.
- Never operate the air fryer lid on cookware that is sitting on a gas or electric stovetop, even if the stovetop is off and completely cool.
- Always use the air fryer lid in a well-ventilated area. Do not block the vents.
- Before using the air fryer lid, inspect the plug and cord line for any damage. Do not use the air fryer lid if it is damaged in any way. In such cases, contact Zavor Customer Service for assistance at 1-855-928-6748.
- Insert the plug by grasping it firmly and guiding it into your home's grounded electrical outlet. Disconnect by grasping the plug, not the cord, and removing it from your home's grounded electrical outlet.
- Never wrap the cord around the lid during use or storage; this may cause the cord to fray and break.
- 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

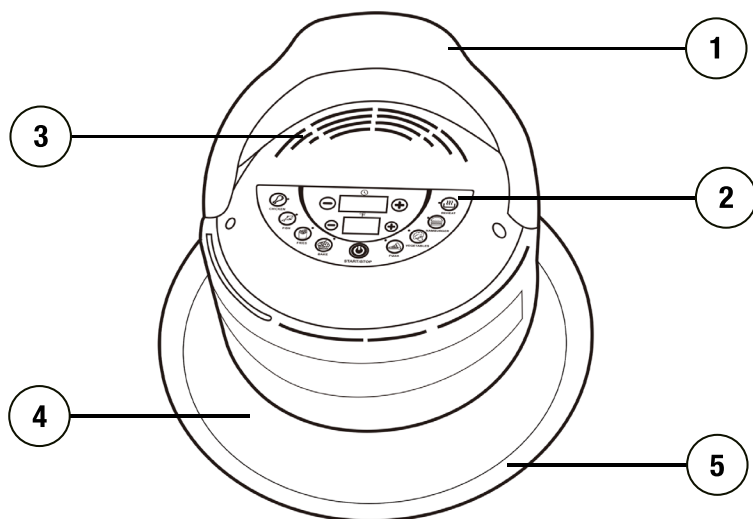
use of the appliance by a person responsible for their safety.

- If using an extension cord, please note that a damaged extension cord can cause the lid to malfunction. Always check your extension cord for damage and be sure it is compliant with the required voltage. Do not let the electric cord hang over the edge of the table or counter. Do not let the electric cord touch hot surfaces.
- To reduce the risk of an electric shock, never immerse the plug, power cable or lid in water or any other liquid. Only the accessories can be placed in the dishwasher.
- Only qualified experts may repair and perform maintenance work on the air fryer lid using authentic Zavor replacement parts. Never attempt to disassemble and repair the air fryer lid yourself.
- This product is not a deep fryer. It is NOT meant to be filled with oil. Never fill any parts of the air fryer lid with oil. If you choose to use oil, toss food with oil in a separate bowl and then transfer food to the frying basket.
- Do not leave uncooked ingredients out for more than a short period of time before cooking; raw meat, poultry, fish, fruits, and vegetables can spoil.
- Do not move the air fryer lid while it is in use. During initial use, you may notice some smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly dissipate. It should not reoccur after the lid has been used a few more times.
- Do not leave the air fryer lid unattended during use.
- The top of the air fryer lid is designed to be cool to the touch. Some areas do get HOT during use. Do not touch the heating elements on the underside of the lid. Do not place hands or other body parts near the air vents while air fryer lid is in use. Take caution when handling the hot accessories after cooking.
- Use protective mitts and/or tongs to remove hot food from the vessel.
- NEVER use air fryer lid without a cooking pot/vessel.
- Unplug the air fryer lid when you are done cooking.
- When the cooking time is done, the heating element will turn off but the fan WILL CONTINUE RUNNING for 20 seconds to help cool the unit down.
- If the air fryer lid 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 warranty becomes invalid, and the manufacturer will not be held liable for damages.
- Should the temperature control system fail, the overheating protection system will be activated, and the unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the unit to cool completely before restarting or storing.
- The lid has a built-in “shut-off” device that will automatically shut the lid off when the timer reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing the Start/Stop button. The fan will continue running for 20 seconds to cool the unit down.

- Before cleaning, make sure that the air fryer lid is off, unplugged, and cooled to room temperature.
- Do not immerse the air fryer lid in water or place it in the dishwasher for cleaning. It is NOT dishwasher safe.
- All accessories may be washed with a sponge and warm, soapy water. All accessories are dishwasher safe.
- Do not use scouring pads to clean any component of this air fryer lid.
- Store the air fryer lid in a cool, dry place.
- In case of any electric emergency, such as a fire, call 911.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features and Functions



- 1. Safety Handle:** For safety reasons, the air fryer lid will only work if the top safety handle is completely folded down. If it is not completely folded down, the lid will not turn on. Always use this handle to move and transfer the lid. To remove the lid from your cooking vessel, lift it by the handle and place it on the silicone mat. If the lid is running and the safety handle gets raised, the lid will stop.
- 2. Control Panel:** The control panel comes with 8 preset functions for Chicken, Fish, Fries, Bake, Pizza, Vegetables, Hamburger, and Reheat. It also has two LED screens, the Start/Stop button, time controls, and temperature controls.
- 3. Vents:** The vents on the lid must remain clear of obstructions at all times during cooking. Any blockage could cause the air fryer lid to overheat and could lead to potential fire risk.
- 4. Glass Lid:** The air fryer lid is made of tempered glass that is heat resistant and easy to clean. It lets you check on your food inside the cooking vessel without having to remove the lid.
- 5. Stainless Steel Rim:** The stainless steel rim on the air fryer lid comes with 2 different size adjustments to fit cookware with an inner diameter between 8.5" and 9.75". Cookware with the required diameter will allow the lid to create a proper seal. The lid might move a bit on the cookware, this is normal.

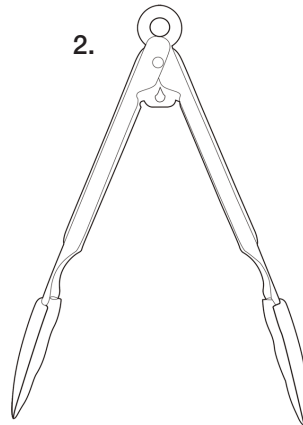
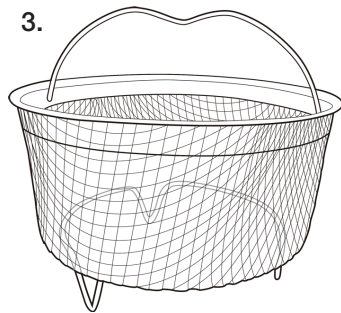
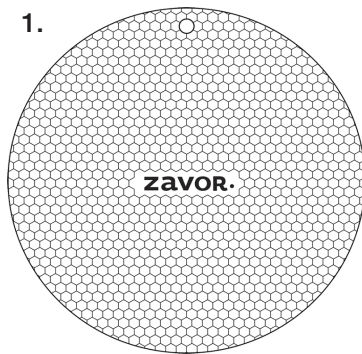
NOTE: The cooking pots of the following Zavor Pressure Cooker and Multi-Cooker models can be used as your cooking vessel with the Air Fryer Lid:

- 6.3Qt. ZPot Pressure Cooker (item# ZCWSP02)
- 6.3Qt. Elite Pressure Cooker (item# ZCWEL02)
- 6.3Qt. Versa Express Pressure Cooker (item# ZCWRA01)
- 8.4Qt. Versa Express Pressure Cooker (item# ZCWRA02)
- 6.3Qt. DUO Pressure Cooker (item# ZCWDU02)
- 8.4Qt. DUO Pressure Cooker (item# ZCWDU03)
- 8.4Qt. DUO Combi Pressure Cooker Pot **ONLY** (item# ZCWDU05)
- 6Qt. EZLock Pressure Cooker (item# ZCWEZ02)
- 7.4Qt. EZLock Pressure Cooker (item# ZCWEZ03)
- 8Qt. EZLock Pressure Cooker (item# ZCWEZ04)
- 6Qt. LUX Multi-Cooker (item# ZSELX02)
- 8Qt. LUX Multi-Cooker (item# ZSELX03)
- 6Qt. LUX Edge Multi-Cooker (item# ZSELE02)
- 8Qt. LUX Edge Multi-Cooker (item# ZSELE03)
- 6Qt. LUX LCD Multi-Cooker (item# ZSELL02)
- 8Qt. LUX LCD Multi-Cooker (item# ZSELL03)
- 6Qt. LUX LCD Multi-Cooker in Black (item# ZSELL22)
- 8Qt. LUX LCD Multi-Cooker in Black (item# ZSELL23)

NOTE: When using a multi-cooker or electric cooker, ALWAYS place the removable cooking pot inside the unit before adding any food.

Parts and Accessories

1. **Silicone Mat:** Use the silicone mat before and after cooking with the air fryer lid. Before cooking it will provide a soft surface to hold the air fryer lid. After cooking it will provide a heat-proof surface to hold the hot air fryer lid, avoiding burning your countertop. Do not use the silicone mat inside the cooking vessel.
2. **Cooking Tongs:** Perfect for adding, removing, or turning foods in the cooking vessel during or after cooking. The cooking tongs can also be used to handle the frying basket before and after cooking.
3. **Frying Basket:** Made of stainless steel, the frying basket is the most important accessory for your air fryer lid. It has a 2.1Qt capacity and comes with legs to keep it off the inner base of the cooking vessel, allowing air to hit foods on all sides while cooking. Foods should always be placed in the frying basket for optimal results, but the frying basket should NEVER be overfilled with food.

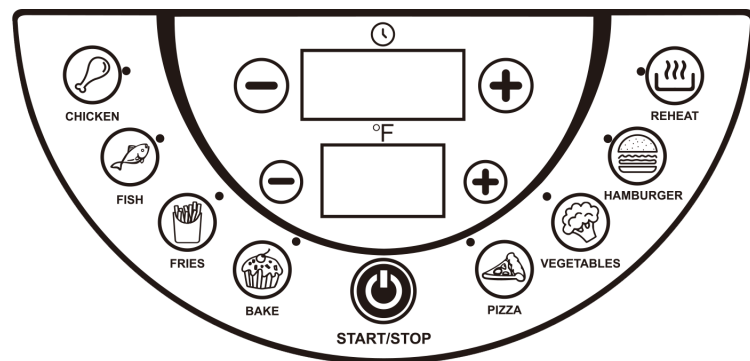


Getting Started: Before First Use

Read the safety instructions found in this manual before plugging in and operating the lid. Before using the air fryer lid for the first time, follow these steps:

1. Remove all packing materials and stickers from the air fryer lid.
2. Once everything is removed, gently wipe down the glass lid with a damp cloth or paper towel.
3. Never immerse the air fryer lid or its plug in water or any other liquid. The air fryer lid is NOT dishwasher safe.
4. Wash the accessories, especially the frying basket, with a sponge and warm, soapy water. Do NOT use abrasive cleaning agents or scouring pads. All removable parts are dishwasher safe.
5. Dry thoroughly.

Operating Functions: Control Panel and Functions



Preset Functions Time & Temperature Chart

Cooking Function:	Preset Temp:	Preset Time:	Timer:
Chicken	375°F	20 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Fish	390°F	12 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Fries	400°F	25 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Bake	350°F	30 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Pizza	360°F	14 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Vegetables	350°F	22 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Hamburger	380°F	35 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments
Reheat	300°F	10 minutes	1 minute-2 hours, 1-minute increments

- 1. Start/Stop Button:** Used to start and stop the cooking process. The START/STOP button is also used to bring the lid to standby mode when the panel is off. Press it once to activate standby mode, you will see the default time and temperature appear on the LED screens. If you do not press any buttons on the panel when the lid is in standby mode, it will turn off after a few seconds.
- 2. LED Screen (2):** Two LED screens show the cooking time (top) and cooking temperature (bottom) before and during the cooking process.
- 3. Time +/- Buttons:** Use to program your cooking time. To fast advance, press and hold either button. The time will increase or decrease in 10-minute intervals. Press and hold both buttons to activate the Mute Feature.

Mute Feature: To silence all unit beeps, press and hold the Time + and - buttons at the same time until the word “off” appears on the Time LED screen. To reactive all unit beeps, press and hold the Time + and - buttons at the same time until the word “on” appears on the screen and the lid beeps 3 times to confirm the beeps have been reactivated.

NOTE: The Mute Feature has a memory function. If you mute the lid and turn it off, upon turning it on again, it will continue to be muted.

- 4. Temperature +/- Buttons:** Use to program your cooking temperature by 5 degrees. The programmable temperature ranges from 165°F to 455°F. To fast advance, press and hold either button. The temperature will increase or decrease in 10-degree intervals. Press and hold both buttons to activate the Temperature Switch Feature.
- Temperature Switch Feature:** To switch the display temperature from Fahrenheit to Celsius, press and hold the Temp + and - buttons at the same time. When switching from Fahrenheit to Celsius, you’ll hear two quick beeps. When switching from Celsius to Fahrenheit, you’ll hear 3 intermittent beeps.
- 5. Preset Functions:** 8 functions come with preprogrammed times and temperatures. Selecting any of these will set the lid to the default time and temperature for that function. You may over-ride these presets with the Time and Temperature +/- Buttons. For the preset times and temperatures, please refer to the Time & Temperature Chart.

How to Use the Air Fryer Lid

This section of the manual will instruct you on how to use the air fryer lid and the preset functions.

1. Prepare a flat, steady surface away from all sources of heat and water with a heat-resistant cutting board or mat and place the cooking vessel for your air fryer lid on top. Do not use the silicone mat as you will need it for the hot lid after cooking.

NOTE: We recommend using a cooking pot of 6Qt – 8Qt size as your cooking vessel. See page 7 for compatible Zavor cookware and electric units.

CAUTION: When using an electric cooker as your cooking vessel, remember to ALWAYS leave the removable pot inside the cooker body. DO NOT turn the electric cooker on. All heating and programming must be done on the air fryer lid ONLY.

2. Place seasoned food in the frying basket, making sure not to overcrowd the basket. If necessary, we recommend working in batches. When your basket is loaded, lower it into your cooking vessel.
3. Plug the air fryer lid in, place it onto the cooking vessel, and lower the safety handle back until it clicks into place.
4. Press the START/STOP button to bring the lid into standby mode. The two screens will display the default cooking time and temperature.
5. Use the + and – buttons on either side of each screen to adjust the time and temperature.
6. Once the desired time and temperature are set, press the START/STOP button to begin the cooking process. You'll hear the internal fan start running.

NOTE: If your recipe requires preheating time, follow the above steps without placing the frying basket into the cooking vessel first. Set the timer for 1-2 minutes for preheating. Once the preheating time has ended, add the basket, and follow the steps for programming the lid.

7. While the air fryer lid is running, the display will show the set temperature and remaining time.

NOTE: For the best and most even results, toss or flip the food in the basket halfway through cooking.

8. If you want to pause the cooking at any point, lift the top handle. The remaining cooking time and temperature will remain on the LED screens. To resume cooking, lower the handle back down until it clicks into place. To stop the cooking process completely, press the START/STOP button. Both LED screens will clear any time or temperature when the cooking process has been stopped.
9. When the cooking time is done, the lid will automatically shut off. Lift the air fryer lid off the cooking vessel and place it on the silicone mat on a flat, stable surface. For safety, we recommend unplugging the lid and allowing it to cool before storing.
10. Use oven mitts to remove the frying basket from the cooking vessel and use the tongs to remove hot food from the basket.

Air Fryer Lid Cooking Charts

Air fryer lid cooking times are approximate times. Use these cooking times as a general guideline. Size and variety of food will most likely alter cooking times.

Fresh Food Air Fryer Lid Cooking Chart

Fresh Food Item	Amount	Temperature	Time	Extra Info
Baby Potatoes	16 oz	375°F	22-25 minutes	Slice potatoes in half.
Meatballs	6 pcs (1.5 oz each)	350°F	15 minutes	Place in a single layer.
Chicken Wings	24 oz	375°F	25 minutes	For added crisp, turn temp to 420°F and cook 5 more mins.
Drumsticks/ Chicken Breasts	2 pcs (5 oz each)	375°F	20-25 minutes	Adjust time according to thickness.
Fish Fillet	1 pc (4 oz)	400°F	12 minutes	Flip halfway through cooking time.
Jumbo Shrimp	16 oz	400°F	10-11 minutes	Cook in batches in single layer.
Broccoli	8 oz	350°F	20-22 minutes	Toss halfway through cooking time.
Brussel Sprouts	14 oz	350°F	22-25 minutes	Toss halfway through cooking time.
Corn on the Cob	3 ears	400°F	10-12 minutes	Flip halfway through cooking time.
Bacon	10 slices (9 oz)	400°F	20 minutes	Flip halfway through cooking time.
Mini Meat Hand Pies	2 pcs (3 oz each)	350°F	13-15 minutes	Place in a single layer.
Mini Fruit Pies	2 pcs (3 oz each)	350°F	13-15 minutes	Place in a single layer.
White Toast	2 pcs	400°F	6-8 minutes	Flip the slices halfway through the time, adjust time for desired doneness.
Bagel	1, sliced	400°F	6 minutes	Adjust time for desired doneness.
Personal Pizza	1 pc (6 oz)	325°F	24-26 minutes	Spray basket with cooking spray to avoid sticking.

Frozen Food Air Fryer Lid Cooking Chart

Frozen Food Item	Amount	Temperature	Time	Extra Info
Thin Fries	8 oz	400°F	23-25 minutes	Toss halfway through cooking time.
Thick Fries	8 oz	400°F	28 minutes	Toss halfway through cooking time.
Onion Rings	8 oz	400°F	12-15 minutes	Toss halfway through cooking time.
Chicken Nuggets	8 oz	400°F	12 minutes	Toss halfway through cooking time.
Chicken Wings	7-8 oz	375°F	20 minutes	Toss halfway through cooking time.
Breaded Fish Fillet	3 pcs (2 oz each)	400°F	12-14 minutes	Flip halfway through cooking time.
Popcorn Shrimp	8 oz	400°F	12 minutes	Toss halfway through cooking time.
Crab Cake	8 oz	400°F	12 minutes	Flip halfway through cooking time.
Breakfast Sausage	8 oz	400°F	18 minutes	Toss halfway through cooking time.
Mini Hand Pies	2 pcs (3 oz each)	350°F	30 minutes	Flip halfway through cooking time.
Personal Pizza	1 pc (5 oz)	350°F	14-16 minutes	Adjust time according to crust thickness.
Hamburger Patty	1 pc (4 oz)	375°F	35 minutes	Flip halfway through cooking time.

How to Use the Preset Functions

1. Prepare a flat, steady surface away from all sources of heat and water with a heat-resistant cutting board or mat and place the cooking vessel for your air fryer lid on top. Do not use the silicone mat as you will need it for the hot lid after cooking.

NOTE: We recommend using a cooking pot of 6Qt – 8Qt size as your cooking vessel. See page 7 for compatible Zavor cookware and electric units.

CAUTION: When using an electric cooker as your cooking vessel, remember to ALWAYS leave the removable pot inside the cooker body. DO NOT turn the electric cooker on. All heating and programming must be done on the air fryer lid ONLY.

2. Place seasoned food in the frying basket, making sure not to overcrowd the basket. If necessary, we recommend working in batches. When your basket is loaded, lower it into your cooking vessel.
3. Plug the air fryer lid in, place it onto the cooking vessel, and lower the safety handle back until it clicks into place.
4. Press the START/STOP button to bring the lid into standby mode. The two screens will display the default cooking time and temperature. Press the desired preset function button. The two screens will change to display the default cooking time and temperature for the selected function.
5. If you'd like, you can use the + and – buttons on either side of each screen to adjust the time and temperature.
6. Once the desired time and temperature are set, press the START/STOP button to begin the cooking process. You'll hear the internal fan start running.
7. While the air fryer lid is running, the display will show the set temperature and remaining time.

NOTE: For the best and most even results, toss or flip the food in the basket halfway through cooking.

8. If you want to pause the cooking at any point, lift the top handle. The remaining cooking time and temperature will remain on the LED screens. To resume cooking, lower the handle back down until it clicks into place. To stop the cooking process completely, press the START/STOP button. Both LED screens will clear any time or temperature when the cooking process has been stopped.
9. When the cooking time is done, the lid will automatically shut off. Lift the air fryer lid off the cooking vessel and place it on the silicone mat on a flat, stable surface. For safety, we recommend unplugging the lid and allowing it to cool before storing.
10. Use oven mitts to remove the frying basket from the cooking vessel and use the tongs to remove hot food from the basket.

Crisping with the Air Fryer Lid

The Zavor Air Fryer Lid can be used to cook your entire dish or give your dish a crispy finish after pressure cooking, slow cooking, steaming, or any other cooking done inside the cooking vessel. Follow these steps to crisp foods after cooking.

1. Carefully remove the pressure cooker lid from the cooking vessel. If using a stovetop pressure cooker, move the pot to a cold burner or protected, stable surface. If using an electric cooker, turn the unit off completely.

NOTE: When switching from pressure cooking to using the air fryer lid, we recommended emptying the pot of any remaining cooking liquid for best results.

2. If your food items are smaller (i.e., chicken wings, vegetables, etc.) transfer them to the frying basket before crisping and place the frying basket back into the cooking vessel.
3. Plug the air fryer lid in, place it onto the cooking vessel, and lower the safety handle back until it clicks into place.
4. Press the START/STOP button to bring the lid into standby mode. The two screens will display the default cooking time and temperature.
5. Use the + and – buttons on either side of each screen to adjust the time and temperature for crisping (see chart for recommended crisping time and temperatures).
6. Once the crisping time and temperature are set, press the START/STOP button to begin the crisping process. You'll hear the internal fan start running.
7. When the crisping time is done, the lid will automatically shut off. Lift the air fryer lid off the cooking vessel and place it on the silicone mat on a flat, stable surface. For safety, we recommend unplugging the lid and allowing it to cool before storing.
8. If you transferred your food to the frying basket before crisping, use oven mitts to remove the frying basket from the cooking vessel and use the tongs to remove hot food from the basket.

Air Fryer Lid Crisping Chart

The times and temperatures in this crisping chart are recommendations. To achieve your desired crispiness, you can adjust the crisping time. We recommend starting with less time and adding as needed. Remember to remove and cooking liquid from the cooking vessel before crisping.

Food Item	Temperature	Time	Extra Info
Meat/Steak	400°F	3-5 minutes	For crisping on both sides, flip steak and repeat on the other side.
Whole Chicken	400°F	10-12 minutes	Add more time for a crispier finish.
Chicken Wings	400°F	5-10 minutes	Add more time for a crispier finish.
Chicken Breasts	400°F	10-12 minutes	Add more time for a crispier finish.
Pulled Chicken/Pork	400°F	8-12 minutes	Add more time for a crispier finish.
Pork Chops	400°F	5-8 minutes	Add more time for a crispier finish.
Ham	400°F	10-15 minutes	Crisping time is for a whole ham. Add more time for a crispier finish.
Ribs	400°F	12-15 minutes	Add more time for a crispier finish.
Fish	400°F	5-10 minutes	Add more time for a crispier finish.
Potatoes	400°F	8-10 minutes	Add more time for a crispier finish.
Quiche	400°F	8-10 minutes	Add more time for a crispier finish.
Lasagna	400°F	5-10 minutes	Add more time for a crispier finish.
Cheesy Pasta/ Mac and Cheese	400°F	4-5 minutes	Add more time for a crispier finish.
Dips	400°F	8-10 minutes	Add more time for a crispier finish.

Air Frying Tips

- Almost any food you cook in the oven can be air fried.
- Foods cook best and most evenly when they are of similar size and thickness. Smaller pieces of food require less cooking time than larger items.
- Smaller pieces of food may be cooked at higher temperatures than larger items because they generally require less time to cook.
- For best results in the shortest amount of time, air fry food in single layers.
- Most prepared foods do not need to be tossed in oil before air frying. Most already contain oil and other ingredients that enhance browning and crispiness.
- Frozen appetizers and hors d'oeuvres air fry very well.
- Toss or flip foods halfway through the cooking cycle to ensure the most even results.
- Toss foods you are preparing from scratch, such as French fries, with oil, in a separate bowl, to improve browning and crispiness. Fresh foods do not contain the same oils, fats, and other ingredients that prepared foods contain, which promote browning and crispiness.
- When making French fries using fresh potatoes, ensure they are completely dry before cooking. Even the smallest droplets of moisture will prevent them from getting crispy.
- When air frying battered food, stick to thick, pasty batters. Thin batters, such as the batters used to make tempura, will run and not set fast enough like they do in a deep fryer.
- Coating battered foods in panko breadcrumbs or puffed rice, and then spraying them with oil, can help create crispy, healthier versions of your favorite fried foods.
- Cook chicken until it reaches an internal temperature of 165°F.
- The air fryer lid is great for reheating food using the Reheat function. To reheat your food, we recommend using the Reheat function. Use a thermometer to ensure food reaches an internal temperature of 165°F, the recommended food-safe temperature for reheating food.
- Do not use any paper or plastic plates/containers in the cooking vessel.
- Aluminum foil and parchment paper can be used to line the bottom of the frying basket if necessary.
- It is not recommended to use any of the fryer lid's tools for anything other than their intended use with the air fryer as this may damage the components.
- Do not use the silicone mat inside the cooking vessel.

Cleaning and Maintenance

Do not wash the air fryer lid in the dishwasher. Always wash the frying basket thoroughly after every use.

1. When the air fryer lid is unplugged and completely cool, gently wipe down the glass with a damp cloth or paper towel. Never immerse the air fryer lid or its plug in water or any other liquid. The air fryer lid is NOT dishwasher safe.
2. Wash all accessories with a sponge and warm, soapy water. The frying basket may be washed with a bristle brush. Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads. All accessories are dishwasher safe but hand washing is recommended.
3. Dry thoroughly and store in a cool, dry place.

Troubleshooting

If you experience any issues while using your air fryer lid, here is a list of simple solutions to assist you. If the issue persists, please call our customer service department for assistance at 1-855-928-6748.

Problem	The air fryer lid won't turn on.
Solution	Make sure the lid is properly plugged in and that the top safety handle is clicked down into place.
Problem	The food is undercooked.
Solution	Make sure not to overload the frying basket. Always use the correct cooking time and temperature according to your recipe.
Problem	I feel a little bit of air escape around the lid while it's running.
Solution	This is normal. The lid has vents to ensure air circulates at the correct temperature.

Contenidos

Introducción.....	24
Precauciones Importantes.....	25
Características y Funciones.....	28
Partes y Accesorios.....	30
Antes del Primer Uso.....	31
Funciones de Operación.....	32
Cómo usar la Tapa de Freidora de Aire.....	34
Tablas de Cocción de la Tapa de Freidora de Aire.....	35
Cómo Usar las Funciones Preestablecidas	37
Para que la Comida Quede Crujiente.....	38
Tabla de Coccion para que la Comida Quede Crujiente	39
Consejos Para Freír al Aire	40
Limpieza y Mantenimiento.....	41
Solución de Problemas	41

Introducción

¡Gracias por comprar la Tapa de Freidora de Aire ZAVOR! La tapa de freidora de aire se puede usar como freidora de aire, horno de convección, tostador y más! Los controles electrónicos fáciles de usar son simples y directos, lo que le permite establecer tiempos de recetas con facilidad.

Este manual de uso contiene información vital para la utilización y cuidado de este producto. Lea por favor este manual detenidamente antes de poner en funcionamiento la tapa de freidora de aire de ZAVOR para asegurar un uso y mantenimiento adecuado. Siga cuidadosamente las siguientes instrucciones para optimizar el resultado y el período de vida útil de su electrodoméstico.



PRECAUCIONES IMPORTANTES



El producto que usted ha comprado es un electrodoméstico de tecnología punta. Cumple todas las últimas medidas de seguridad y estándares tecnológicos; sin embargo, al igual que con cualquier electrodoméstico, existen algunos riesgos potenciales. Sólo opere esta freidora de aire de acuerdo con las instrucciones facilitadas y sólo para su uso previsto en el hogar.

LEA POR FAVOR LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE PONER EN FUNCIONAMIENTO EL ELECTRODOMÉSTICO POR PRIMERA VEZ.

- Lea todas las instrucciones contenidas en este manual antes de usar el electrodoméstico.
- Este producto no está concebido para uso industrial o al aire libre; es sólo para uso interior y en el hogar.
- No ponga a funcionar esta unidad si el cable o el enchufe están dañados. Si el electrodoméstico no está funcionando correctamente, se ha caído o se ha dañado, se ha dejado al aire libre o sumergido en agua, deje de usarlo inmediatamente y contacte con nuestro servicio de asistencia al cliente en el número de teléfono 1-855-928-6748.
- Esta tapa solo debe ser utilizada por personas que sean capaces de comprender la guía del usuario o que estén supervisadas por aquellos que tengan un conocimiento adecuado de las características, el uso y las instrucciones de funcionamiento del aparato. Los niños deben ser supervisados y no deben dejarse solos con ningún electrodoméstico durante la operación.
- La tapa de freidora de aire utiliza un enchufe doméstico tipo B estándar. El cable de alimentación tiene 3 pies de largo y no se puede separar de la tapa.
- El uso de accesorios o piezas de repuesto que el fabricante no recomienda o vende puede causar daños a la freidora o lesiones personales. El uso de componentes no autorizados anulará la garantía del fabricante.
- No coloque la tapa de freidora de aire cerca o sobre ningún tipo de fuente de calor, como una estufa u horno. No lo use cerca de una llama abierta o materiales inflamables.
- Nunca opere la tapa de freidora de aire en utensilios de cocina que estén colocados sobre una estufa de gas o eléctrica, incluso si la estufa está apagada y completamente fría.
- Utilice siempre la tapa de freidora de aire en un área bien ventilada. No bloquee las rejillas de ventilación.
- Antes de usar la tapa de freidora de aire, inspeccione el enchufe y la línea del cable en busca de daños. No use la tapa freidora si está dañada de alguna manera. En tales casos, comuníquese con el Servicio al Cliente de Zavor para obtener ayuda al 1-855-928-6748.
- Inserte el enchufe agarrándolo firmemente y guiándolo hacia el tomacorriente de su hogar. Desconecte agarrando el enchufe, no el cable, y retirándolo del tomacorriente de su hogar.

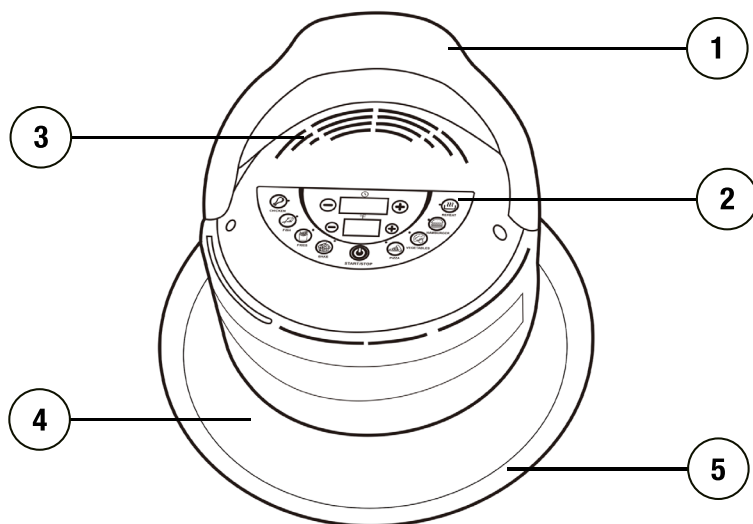
- Nunca enrolle el cable alrededor de la tapa durante su uso o almacenamiento; esto puede hacer que el cable se deshilache y se rompa.
- Este producto no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como por personas con falta de experiencia o conocimiento, a no ser que la persona responsable de su seguridad supervise o dé las instrucciones necesarias sobre el uso del producto.
- Si usa un cable de extensión, tenga en cuenta que un cable de extensión dañado puede causar un mal funcionamiento de la unidad. Siempre revise su cable de extensión por daños y asegúrese de que cumpla con el voltaje requerido. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador. No permita que el cable eléctrico toque superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, nunca sumerja el enchufe, el cable o la unidad en agua u otro líquido. Solo los accesorios extraíbles se pueden colocar en el lavavajillas.
- Solo expertos calificados pueden reparar y realizar trabajos de mantenimiento en la tapa de freidora de aire utilizando piezas de repuesto y accesorios auténticos de Zavor. Nunca intente desmontar y reparar la tapa freidora usted mismo.
- Este producto no es una freidora tradicional. NO está destinado a ser llenado con aceite. Nunca llene ninguna parte de la tapa freidora con aceite. Si elige usar aceite, mezcle los alimentos con aceite en un recipiente aparte y luego transfiera los alimentos a la cesta de freír.
- No deje ingredientes crudos en la freidora por más de un corto período de tiempo antes de cocinar; carne cruda, aves, pescado, frutas y verduras pueden echarse a perder.
- No mueva la tapa de la freidora mientras está en uso. Durante el uso inicial, puede notar algo de humo y/o un ligero olor. Esto es normal y debe disiparse rápidamente. No debe volver a ocurrir después de que el aparato se haya usado varias veces más.
- No deje la tapa freidora desatendida durante el uso.
- La parte superior de la tapa de freidora de aire está diseñada para ser fría al tacto. Algunas áreas se CALIENTAN durante el uso. No toque los elementos calefactores. No coloque las manos u otras partes del cuerpo cerca de las rejillas de ventilación mientras la tapa freidora esté en uso, ya que pueden producirse quemaduras. Tenga cuidado al manipular los accesorios calientes después de cocinar.
- Use guantes y/o pinzas protectoras para tomar alimentos calientes.
- NUNCA use la tapa de freidora de aire sin una olla/recipiente para cocinar.
- Desenchufe la tapa freidora cuando termine de cocinar.
- Cuando termine el tiempo de cocción, el elemento calefactor se apagará pero el ventilador CONTINUARÁ EN FUNCIONAMIENTO durante 20 segundos para ayudar a enfriar la unidad.
- Si la tapa de freidora de aire se usa incorrectamente, o con fines profesionales

o semiprofesionales, o si no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía se invalida y el fabricante no será responsable por daños.

- Si falla el sistema de control de temperatura interior, se activará el sistema de protección contra sobrecalentamiento y la unidad no funcionará. Si esto sucediera, desenchufe el cable. Permita que la unidad se enfríe por completo antes de reiniciar o almacenar.
- La tapa tiene un dispositivo de “apagado” incorporado que apagará automáticamente la unidad cuando el temporizador llegue a cero. Puede apagar el aparato manualmente presionando el botón de Start/Stop. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para enfriar la unidad.
- Antes de limpiar, asegúrese de que la tapa freidora esté apagada, desenchufada y enfriada a temperatura ambiente.
- No sumerja la tapa de freidora de aire en agua ni la coloque en el lavavajillas para limpiarla. NO es apto para lavavajillas.
- Todas los accesorios se pueden lavar con una esponja y agua tibia y jabón. Todas los accesorios son aptos para lavavajillas.
- No use estropajos para limpiar ningún componente de esta tapa freidora.
- Almacene la tapa freidora en un lugar fresco y seco.
- En caso de cualquier emergencia eléctrica, como un incendio, llame al 911.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Características y Funciones



- 1. Asa de Seguridad:** Por razones de seguridad, la tapa solo funcionará si la asa de seguridad superior está completamente plegada. Si éste no es el caso, la tapa no se encenderá. Para quitar o mover la tapa, levántela del asa. Una vez quitada colóquela en la estera de silicona. Si la tapa está funcionando y el asa de seguridad se levanta, la tapa se detendrá.
- 2. Panel de Control:** El panel de control viene con 8 funciones preestablecidas para pollo (Chicken), pescado (Fish), papas fritas (Fries), hornear (Bake), pizza (Pizza), vegetales (Vegetables), hamburguesas (Hamburger) y recalentar (Reheat). También tiene dos pantallas LED, el botón Start/Stop, controles de tiempo y controles de temperatura.
- 3. Rejillas de Ventilación:** Las rejillas de ventilación de la tapa deben permanecer libres de obstrucciones en todo momento durante la cocción. Cualquier bloqueo podría hacer que la tapa de la freidora se sobrecaliente y podría generar un riesgo potencial de incendio.
- 4. Tapa de Vidrio:** La tapa está hecha de vidrio templado resistente al calor y fácil de limpiar. Le permite revisar su comida dentro de la olla sin tener que quitar la tapa.
- 5. Borde de Acero Inoxidable:** El borde de acero inoxidable en la tapa de la freidora viene con 2 ajustes de tamaño diferentes para adaptarse a diferentes utensilios de cocina con diámetro interior entre 8.5" y 9.75". Los utensilios de cocina con el diámetro requerido permitirán que la tapa cree un sello adecuado. Es posible que la tapa se mueva un poco sobre los utensilios de cocina, esto es normal.

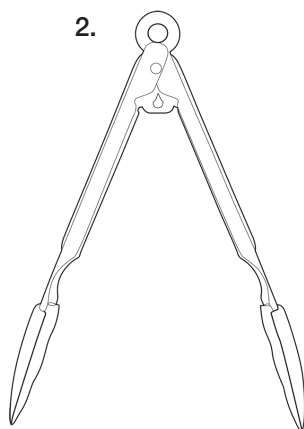
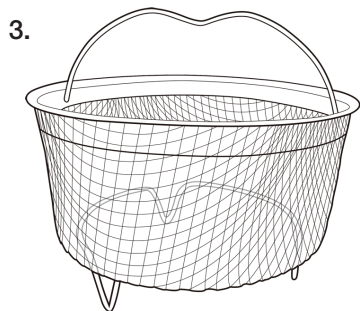
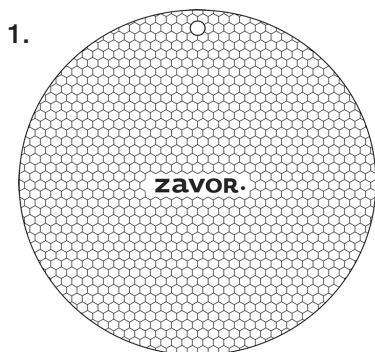
NOTA: Las ollas de cocción de los siguientes modelos de olla a presión y olla multiuso Zavor se pueden utilizar como recipiente de cocción con la tapa de la freidora de aire:

Olla a presión ZPot de 6.3Qt. (#ZCWSP02)
Olla a presión Elite de 6.3Qt. (#ZCWEL02)
Olla a presión Versa Express de 6.3Qt. (#ZCWRA01)
Olla a presión Versa Express de 8.4Qt. (#ZCWRA02)
Olla a presión DUO de 6.3Qt. (#ZCWDU02)
Olla a presión DUO de 8.4Qt. (#ZCWDU03)
Olla a presión DUO Combi de 8.4Qt. **SOLAMENTE** (#ZCWDU05)
Olla a presión EZLock de 6Qt. (#ZCWEZ02)
Olla a presión EZLock de 7.4Qt. (#ZCWEZ03)
Olla a presión EZLock de 8Qt. (#ZCWEZ04)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX de 6Qt. (#ZSELX02)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX de 8Qt. (#ZSELX03)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX Edge de 6Qt. (#ZSELE02)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX Edge de 8Qt. (#ZSELE03)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX LCD de 6Qt. (#ZSELL02)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX LCD de 8Qt. (#ZSELL03)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX LCD en Negro de 6Qt. (#ZSELL22)
Olla Eléctrica Multifuncional LUX LCD en Negro de 8Qt. (#ZSELL23)

NOTA: Cuando use una olla eléctrica, coloque SIEMPRE la olla de cocción removible dentro de la unidad antes de agregar cualquier alimento.

Partes y Accesorios

1. **Estera de Silicona:** Use la estera de silicona antes y después de cocinar con la tapa de la freidora de aire. Antes de cocinar, proporcionará una superficie suave para sostener la tapa de la freidora. Después de cocinar, proporcionará una superficie resistente al calor para sostener la tapa de la freidora de aire caliente, evitando que se queme la encimera. No utilice la estera de silicona dentro del recipiente de cocción.
2. **Pinzas para Cocinar:** Perfecto para agregar, quitar o voltear alimentos en el recipiente de cocción durante o después de la cocción. Las pinzas también se pueden utilizar para manipular la cesta de freír antes y después de cocinar.
3. **Cesta de Freír:** Fabricada en acero inoxidable, la cesta para freír es el accesorio más importante para su tapa. Tiene una capacidad de 2.1Qt y viene con patas para mantenerlo alejado de la base interna del recipiente de cocción, lo que permite que el aire cocine los alimentos por todos lados. Los alimentos siempre deben colocarse en la cesta de freír para obtener resultados óptimos, pero la cesta para freír NUNCA debe llenarse en exceso con alimentos.



Antes del Primer Uso

Lea las instrucciones de seguridad que encontrará en este manual antes de enchufar y poner en funcionamiento su tapa de freidora de aire. Antes de usar la tapa de freidora de aire por primera vez, siga estos pasos:

1. Retire todos los materiales de embalaje y pegatinas de la tapa.
2. Una vez que haya retirado todo, limpie suavemente el vidrio de la tapa con un paño húmedo o una toalla de papel.
3. Nunca sumerja la tapa de la freidora o su enchufe en agua o cualquier otro líquido. La tapa de la freidora NO es apta para lavavajillas.
4. Lave los accesorios, especialmente la cesta de freír, con una esponja y agua tibia con jabón. NO utilice agentes de limpieza abrasivos ni estropajos. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas.
5. Secar bien.

Funciones de Operación:

Funciones del Panel de Control

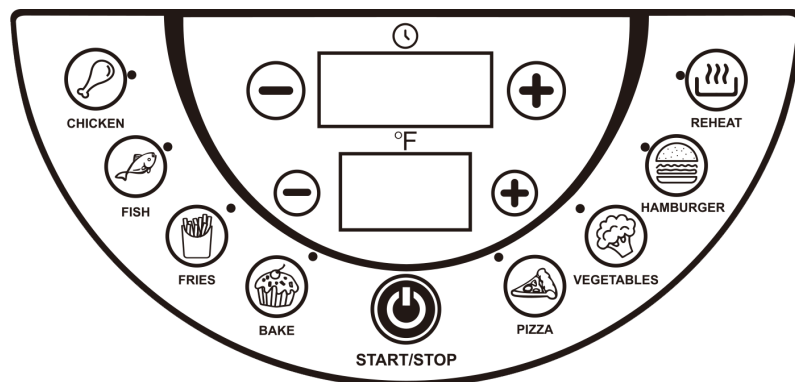


Tabla de Tiempo y Temperatura de Funciones Preestablecidas

Función de Cocina:	Temperatura:	Tiempo:	Temporizador:
Pollo	375°F	20 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Pescado	390°F	12 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Papas Fritas	400°F	25 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Hornear	350°F	30 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Pizza	360°F	14 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Vegetales	350°F	22 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Hamburguesas	380°F	35 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto
Recalentar	300°F	10 minutos	1 minuto-2 horas, incrementos de 1 minuto

1. Botón Start/Stop: Úselo para iniciar y detener el proceso de cocción. El botón START/STOP también se usa para poner la tapa en modo de espera cuando el panel está apagado. Presiónelo una vez para activar el modo de espera, verá aparecer el tiempo y la temperatura predeterminados en las pantallas LED. Si no presiona ningún botón en el panel cuando la tapa está en modo de espera, se apagará después de unos segundos.

2. Pantalla LED (2): Dos pantallas LED muestran el tiempo de cocción (arriba) y la temperatura de cocción (abajo) antes y durante el proceso de cocción.

3. Botones de Tiempo +/-: Úselos para programar su tiempo de cocción. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado cualquiera de los dos botones. El tiempo aumentará o disminuirá en intervalos de 5 minutos. Mantenga presionados ambos botones para activar la función de silencio.

Función de Silencio: Para silenciar todos los pitidos de la unidad, mantenga presionados los Botones de Tiempo + y - al mismo tiempo hasta que aparezca la palabra "off" en la pantalla LED. Para reactivar todos los pitidos de la unidad, presione y mantenga presionados los Botones de Tiempo + y - al mismo tiempo hasta que aparezca la palabra "on" en la pantalla y la tapa emita 3 pitidos para confirmar que los pitidos se han reactivado.

NOTA: La función de silencio tiene una función de memoria. Si silencia la tapa y la apaga, al volver a encenderla, seguirá en silencio.

4. Botones de Temperatura +/-: Úselo para programar su temperatura de cocción en 5 grados. La temperatura programable varía de 165°F a 455°F. Para avanzar rápidamente, mantenga presionado cualquiera de los botones. La temperatura aumentará o disminuirá en intervalos de 5 grados. Mantenga presionados ambos botones para activar la función de cambio de temperatura.

Función de Cambio de Temperatura: Para cambiar la temperatura de la pantalla de Fahrenheit a Celsius, mantenga presionados los Botones de Temperatura + y - al mismo tiempo. Al cambiar de Fahrenheit a Celsius, escuchará dos pitidos rápidos. Cuando cambie de Celsius a Fahrenheit, escuchará tres pitidos intermitentes.

5. Funciones Preestablecidas: 8 funciones vienen con tiempos y temperaturas preprogramados. Al seleccionar cualquiera de estas funciones, la tapa se ajustará al tiempo y temperatura predeterminados para esa función. Puede anular estos valores predeterminados con los botones +/- de tiempo y temperatura. Para los tiempos y las temperaturas preestablecidos, consulte la Tabla de Tiempo y Temperatura.

Cómo usar la Tapa de Freidora de Aire

Esta sección del manual le indicará cómo usar la tapa de freidora de aire y las funciones preestablecidas.

1. Prepare una superficie plana y estable lejos de todas las fuentes de calor y agua con una tabla de cortar o un tapete resistente al calor y coloque el recipiente de cocción para la tapa de la freidora encima. No utilice la estera de silicona ya que la necesitará para la tapa caliente después de cocinar.

NOTA: Recomendamos usar una olla de cocción de tamaño 6Qt - 8Qt como su recipiente para cocinar. Consulte la página 27 para ver qué unidades Zavor son compatibles.

PRECAUCIÓN: Cuando utilice una olla eléctrica como recipiente para cocinar, recuerde SIEMPRE dejar la olla extraíble dentro del cuerpo de la olla. NO encienda la olla eléctrica. Todo el calentamiento y la programación deben realizarse ÚNICAMENTE en la tapa de la freidora.

2. Coloque los alimentos en la cesta para freír, asegurándose de no llenar demasiado la cesta. Si es necesario, recomendamos trabajar por lotes. Cuando su cesta esté cargada, bájela en su recipiente de cocción.
3. Enchufe la tapa de la freidora, colóquela sobre el recipiente de cocción, y baje el asa de seguridad hacia atrás hasta que encaje en su lugar.
4. Presione el botón START/STOP para poner la tapa en modo de espera. Las dos pantallas mostrarán el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados.
5. Use los botones + y - a ambos lados de cada pantalla para ajustar el tiempo y la temperatura.
6. Una vez que haya configurado el tiempo y la temperatura deseados, presione el botón START/STOP para comenzar el proceso de cocción. Oirá que el ventilador interno comienza a funcionar.

NOTA: Si su receta requiere tiempo de precalentamiento, siga los pasos anteriores sin colocar primero la cesta para freír en el recipiente de cocción. Configure el temporizador de 1 a 2 minutos para precalentar. Una vez finalizado el tiempo de precalentamiento, agregue la cesta y siga los pasos para programar la tapa.
7. Mientras la tapa de la freidora está funcionando, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el tiempo restante.

NOTA: Para obtener los mejores y más uniformes resultados, mezcle o voltee los alimentos en la cesta a la mitad del tiempo de cocción.
8. Si desea pausar la cocción en cualquier momento, levante el asa de seguridad. El tiempo de cocción restante y la temperatura permanecerán en las pantallas LED. Para reanudar la cocción, baje el asa hasta que encaje en su lugar. Para cancelar completamente el proceso de cocción, presione el botón START/STOP. Ambas pantallas LED borrarán la hora y la temperatura cuando se cancele el proceso de cocción.
9. Cuando termine el tiempo de cocción, la tapa se apagará automáticamente. Levante la tapa del recipiente de cocción y colóquela sobre la estera de silicona sobre una superficie plana y estable. Por seguridad, recomendamos desenchufar la tapa y dejar que se enfríe antes de guardar.
10. Use guantes de cocina para sacar la cesta de freír del recipiente de cocción y use las pinzas para sacar los alimentos calientes de la cesta.

Tablas de Cocción de la Tapa de Freidora de Aire

Los tiempos de cocción de la tapa freidora son tiempos aproximados. Use estos tiempos de cocción como una guía general. El tamaño y la variedad de los alimentos probablemente alterarán los tiempos de cocción.

Tabla de Cocción de la Tapa de Freidora de Aire para Alimentos Frescos

Comida Fresca	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Información Extra
Patatas Pequeñas	16 oz	375°F	22-25 minutos	Corta las papas por la mitad.
Albóndigas	6 pcs (1.5 oz cada una)	360°F	15 minutos	Colocar en una sola capa.
Alitas de Pollo	24 oz	375°F	25 minutos	Para agregar un toque crujiente, suba la temperatura a 420°F y cocine 5 minutos mas.
Pechugas de Pollo	2 pcs (5 oz cada una)	375°F	20-25 minutos	Ajustar el tiempo según el grosor.
Filete de Pescado	1 pcs (4 oz)	400°F	12 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Camaron Jumbo	16 oz	400°F	10-11 minutos	Cocine en lotes en una sola capa.
Brócoli	8 oz	350°F	20-25 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Coles de Bruselas	14 oz	350°F	22-25 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Maíz en la Mazorca	3 mazorcas	400°F	10-12 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Tocino	10 pcs (9 oz)	400°F	20 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Empanadas de Carne	2 pcs (3 oz cada una)	350°F	13-15 minutos	Colocar en una sola capa.
Empanadas de Fruta	2 pcs (3 oz cada una)	350°F	13-15 minutos	Colocar en una sola capa.
Pan Tostado (blanco)	2 pcs	400°F	6-8 minutos	Voltee a la mitad del tiempo. Ajuste el tiempo para el punto de cocción deseado.
Bagel	1, rebanado	400°F	6 minutos	Ajuste el tiempo para el punto de cocción deseado.
Pizza Personal	1 pc (6 oz)	325°F	24-26 minutos	Rocíe la cesta con aceite en aerosol para evitar que se pegue.

Tabla de Cocción de la Tapa de Freidora de Aire para Alimentos Congelados

Comida Congelada	Cantidad	Temperatura	Tiempo	Información Extra
Papas Finas	8 oz	400°F	23-25 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Papas Gruesas	8 oz	400°F	28 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Aros de Cebolla	8 oz	400°F	12-15 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Nuggets de Pollo	8 oz	400°F	12 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Alitas de Pollo	7-8 oz	375°F	20 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Filete de Pescado Empanizado	3 pcs (2 oz cada una)	400°F	12-14 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Palomitas de Camarón	8 oz	400°F	12 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Pastel de Cangrejo	8 oz	400°F	12 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Salchicha de Desayuno	8 oz	400°F	18 minutos	Mezcle a la mitad del tiempo de cocción.
Empanadas	2 pcs (3 oz cada una)	350°F	30 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Pizza Personal	1 pc (5 oz)	350°F	14-16 minutos	Ajuste el tiempo de acuerdo con el grosor de la pizza.
Hamburguesa	1 pc (4 oz)	375°F	35 minutos	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.

Cómo Usar las Funciones Preestablecidas

1. Prepare una superficie plana y estable lejos de todas las fuentes de calor y agua con una tabla de cortar o un tapete resistente al calor y coloque el recipiente de cocción para la tapa de la freidora encima. No utilice la estera de silicona ya que la necesitará para la tapa caliente después de cocinar.

NOTA: Recomendamos usar una olla de cocción de tamaño 6Qt - 8Qt como su recipiente para cocinar. Consulte la página 27 para ver qué unidades Zavor son compatibles.

PRECAUCIÓN: Cuando utilice una olla eléctrica como recipiente para cocinar, recuerde SIEMPRE dejar la olla extraíble dentro del cuerpo de la olla. NO encienda la olla eléctrica. Todo el calentamiento y la programación deben realizarse ÚNICAMENTE en la tapa de la freidora.

2. Coloque los alimentos en la cesta para freír, asegurándose de no llenar demasiado la cesta. Si es necesario, recomendamos trabajar por lotes. Cuando su cesta esté cargada, bájela en su recipiente de cocción.
3. Enchufe la tapa de la freidora, colóquela sobre el recipiente de cocción, y baje el asa de seguridad hacia atrás hasta que encaje en su lugar.
4. Presione el botón START/STOP para poner la tapa en modo de espera. Las dos pantallas mostrarán el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados. Presione el botón de función preestablecida deseada. Las dos pantallas cambiarán para mostrar el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados para la función seleccionada.
5. Si lo desea, puede usar los botones + y - a ambos lados de cada pantalla para ajustar la hora y la temperatura.
6. Una vez que haya configurado el tiempo y la temperatura deseados, presione el botón START/STOP para comenzar el proceso de cocción. Oirá que el ventilador interno comienza a funcionar.

NOTA: Si su receta requiere tiempo de precalentamiento, siga los pasos anteriores sin colocar primero la cesta para freír en el recipiente de cocción. Configure el temporizador de 1 a 2 minutos para precalentar. Una vez finalizado el tiempo de precalentamiento, agregue la cesta y siga los pasos para programar la tapa.

7. Mientras la tapa de la freidora está funcionando, la pantalla mostrará la temperatura establecida y el tiempo restante.

NOTA: Para obtener los mejores y más uniformes resultados, mezcle o voltee los alimentos en la cesta a la mitad del tiempo de cocción.

8. Si desea pausar la cocción en cualquier momento, levante el asa de seguridad. El tiempo de cocción restante y la temperatura permanecerán en las pantallas LED. Para reanudar la cocción, baje el asa hasta que encaje en su lugar. Para cancelar completamente el proceso de cocción, presione el botón START/STOP. Ambas pantallas LED borrarán la hora y la temperatura cuando se cancele el proceso de cocción.
9. Cuando termine el tiempo de cocción, la tapa se apagará automáticamente. Levante la tapa del recipiente de cocción y colóquela sobre la estera de silicona sobre una superficie plana y estable. Por seguridad, recomendamos desenchufar la tapa y dejar que se enfríe antes de guardar.
10. Use guantes de cocina para sacar la cesta de freír del recipiente de cocción y use las pinzas para sacar los alimentos calientes de la cesta.

Para que la Comida Quede Crujiente

La tapa de la freidora de aire Zavor se puede usar para cocinar toda su receta o darle a su plato un acabado crujiente después de la cocción a presión, cocción lenta, cocción al vapor o cualquier otra cocción realizada dentro del recipiente de cocción. Siga estos pasos para que los alimentos estén crujientes después de cocinarlos.

1. Retire con cuidado la tapa de la olla a presión del recipiente de cocción. Si usa una olla a presión para estufa, mueva la olla a un quemador frío o una superficie estable protegida. Si usa una olla eléctrica, apague la unidad por completo.

NOTA: Al cambiar de cocción a presión a usar la tapa de la freidora, recomendamos vaciar la olla de cualquier líquido de cocción restante para obtener mejores resultados.

2. Si sus alimentos son más pequeños (es decir, alitas de pollo, verduras, etc.) transfíralos a la cesta para freír antes de dorarlos y vuelva a colocar la cesta para freír en el recipiente de cocción.
3. Enchufe la tapa de la freidora, colóquela sobre el recipiente de cocción, y baje el asa de seguridad hacia atrás hasta que encaje en su lugar.
4. Presione el botón START/STOP para poner la tapa en modo de espera. Las dos pantallas mostrarán el tiempo y la temperatura de cocción predeterminados.
5. Use los botones + y - a ambos lados de cada pantalla para ajustar el tiempo y la temperatura para que quede crujiente (consulte la tabla para conocer el tiempo y las temperaturas recomendados).
6. Una vez que haya configurado la hora y la temperatura, presione el botón START/STOP para comenzar. Oirá que el ventilador interno comienza a funcionar.
7. Cuando termine el tiempo, la tapa se apagará automáticamente. Levante la tapa de la freidora del recipiente de cocción y colóquela sobre la alfombra de silicona sobre una superficie plana y estable. Por seguridad, recomendamos desenchufar la tapa y dejar que se enfríe antes de guardar.
8. Si transfirió su comida a la cesta de freír, use guantes de cocina para sacar la cesta de freír del recipiente de cocción y use las pinzas para sacar la comida caliente de la cesta.

Tabla de Cocción para que la Comida Quede Crujiente

Los tiempos y temperaturas en este cuadro son recomendaciones. Para lograr la textura crujiente deseada, puede ajustar el tiempo. Recomendamos comenzar con menos tiempo y agregar según sea necesario. Recuerde retirar el líquido de cocción del recipiente de cocción.

Comida	Temperatura	Tiempo	Información Extra
Carne/Bistec	400°F	3-5 minutos	Para dorar por ambos lados, voltee el bistec y repita del otro lado.
Pollo Entero	400°F	10-12 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Alitas de Pollo	400°F	5-10 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Pechuga de Pollo	400°F	10-12 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Pollo/Cerdo Desmenuzado	400°F	8-12 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Chuletas de Cerdo	400°F	5-8 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Jamón	400°F	10-15 minutos	El tiempo de crujiente es para un jamón entero. Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Costillas	400°F	12-15 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Pescado	400°F	5-10 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Patatas	400°F	8-10 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Quiche	400°F	8-10 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Lasaña	400°F	5-10 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Pasta con Queso	400°F	4-5 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.
Salsas Cremosas	400°F	8-10 minutos	Agregue más tiempo para un acabado más crujiente.

Consejos Para Freír al Aire

- Casi cualquier comida que cocines en el horno puede ser frita al aire.
- Los alimentos se cocinan mejor y de manera más uniforme cuando son de tamaño y grosor similares. Los alimentos más pequeños requieren menos tiempo de cocción que los artículos más grandes.
- Los alimentos más pequeños se pueden cocinar a temperaturas más altas que los artículos más grandes porque generalmente requieren menos tiempo para cocinarse.
- Para obtener mejores resultados en el menor tiempo posible, fríe los alimentos en capas individuales.
- No es necesario arrojar la mayoría de los alimentos preparados en aceite antes de freírlos al aire. La mayoría ya contiene aceite y otros ingredientes que mejoran el dorado y la textura crujiente.
- Los aperitivos y entremeses congelados se fríen muy bien al aire.
- Mezcle o volteo los alimentos a la mitad del ciclo de cocción para garantizar resultados más uniformes.
- Mezcle los alimentos que está preparando desde cero, como las papas fritas, con aceite, en un recipiente aparte, para mejorar el dorado y la textura crujiente. Los alimentos frescos no contienen los mismos aceites, grasas y otros ingredientes que contienen los alimentos preparados que promueven el dorado y la textura crujiente.
- Cuando prepare papas fritas con papas frescas, asegúrese de que estén completamente secas antes de cocinarlas. Hasta las gotas de humedad más pequeñas evitarán que se vuelvan crujientes.
- Al freír al aire alimentos rebozados, use rebozados espesos y pastosos. Las masas finas, como las que se usan para hacer tempura, correrán y no se fraguarán lo suficientemente rápido como en una freidora tradicional.
- Cubrir los alimentos rebozados con migas de pan o arroz inflado, y luego rociarlos con aceite, puede ayudar a crear versiones crujientes y más saludables de sus alimentos fritos favoritos.
- Cocine el pollo hasta que alcance una temperatura interna de 165°F.
- La tapa de freidora de aire es ideal para recalentar alimentos. Para recalentar su comida, le recomendamos que utilice la función de recalentar (Reheat). Use un termómetro para asegurarse de que los alimentos alcancen una temperatura interna de 165°F, la temperatura segura para alimentos.
- No utilice platos/recipientes de papel o plástico en el recipiente de cocción.
- Se puede usar papel de aluminio y papel pergamino para revestir el fondo de la cesta de freír si es necesario.
- No se recomienda usar ninguna de las herramientas de la tapa freidora para otra cosa que no sea su uso previsto con la tapa de freidora de aire, ya que esto puede dañar los componentes.
- No utilice la estera de silicona dentro del recipiente de cocción.

Limpieza y Mantenimiento

No lave la tapa freidora en el lavavajillas. Siempre lave bien la cesta de freír después de cada uso.

1. Cuando la tapa de la freidora esté desenchufada y completamente fría, limpie suavemente el vidrio con un paño húmedo o una toalla de papel. Nunca sumerja la tapa de la freidora o su enchufe en agua o cualquier otro líquido. La tapa de la freidora NO es apta para lavavajillas.
2. Lave todos los accesorios con una esponja y agua tibia con jabón. La cesta de freír se puede lavar con un cepillo de cerdas. No utilice agentes de limpieza abrasivos ni estropajos. Todos los accesorios son aptos para lavavajillas, pero se recomienda lavar a mano.
3. Seque bien y almacene en un lugar fresco y seco.

Solución de Problemas

Si se producen problemas durante el uso de la tapa de freidora de aire, aquí hay una lista de soluciones simples para ayudarle. Si el problema persiste, llame a nuestro departamento de servicio al cliente para obtener ayuda al 1-855-928-6748.

Problema	La tapa de la freidora de aire no se enciende.
Solución	Asegúrese de que la tapa esté correctamente enchufada y que la manija esté encajada en su lugar.
Problema	La comida está poco cocida.
Solución	Asegúrese de no sobrecargar la cesta de freír. Utilice siempre el tiempo y la temperatura de cocción correctos según su receta.
Problema	Siento que se escapa un poco de aire alrededor de la tapa mientras está funcionando.
Solución	Esto es normal. La tapa tiene rejillas de ventilación para asegurar circula el aire a la temperatura correcta.

Table des Matières

Introduction	44
Importantes Mesures De Protection.....	45
Caractéristiques et Fonctions.....	48
Pièces et Accessoires	50
Préparation	51
Fonctions de Fonctionnement.....	52
Comment Utiliser le Couvercle de la Friteuse à Air	54
Tableaux de Cuisson du Couvercle de la Friteuse à Air	55
Comment Utiliser les Fonctions Prédéfinies	57
Pour Faire des Aliments Croustillants	58
Tableau de Cuisson pour Aliments Croustillants	59
Conseils de Friture à l'air.....	60
Nettoyage et Entretien.....	61
Dépannage.....	62

Introduction

Merci d'avoir acheté ce couvercle à friteuse à air! Le couvercle de friteuse à air peut être utilisé comme friteuse à air, four à convection, rôtière et plus! Les commandes électroniques faciles à utiliser sont simples et directes, vous permettant de définir facilement les temps de recette.

Ce manuel d'utilisation contient des informations essentielles pour l'utilisation et l'entretien de ce produit. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser le couvercle de friture à l'air pour garantir une utilisation et un entretien corrects. Suivez attentivement les instructions de cette brochure pour optimiser le résultat et la durée de vie de votre appareil.



IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION



Le produit que vous avez acheté est un appareil de pointe. Il répond à toutes les dernières mesures de sécurité et normes technologiques; Cependant, comme pour tout appareil, il existe des risques potentiels. N'utilisez cette friteuse à air qu'avec les instructions fournies et uniquement pour son usage prévu à la maison.

VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS.

- Lire toutes les instructions contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation commerciale ou en plein air ; il est uniquement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon électrique ou la fiche est endommagé. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, est tombé, ou a été endommagé, laissé à l'extérieur ou immergé dans l'eau, cessez-en immédiatement l'utilisation et contactez notre service clientèle au 1-855-928-6748.
- Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes capables de comprendre le guide de l'utilisateur ou supervisées par des personnes ayant une connaissance adéquate des fonctionnalités, de l'utilisation et du mode d'emploi de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas être laissés seuls avec un appareil pendant le fonctionnement.
- Le couvercle de la friteuse à air utilise une prise domestique standard de type B. Le cordon d'alimentation mesure 3 pieds de long et ne peut pas être détaché du couvercle.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces de rechange que le fabricant ne recommande pas ou ne vend pas peut endommager la friteuse ou blesser quelqu'un.
- Ne placez pas le couvercle de la friteuse à air à proximité ou sur tout type de source de chaleur, comme un brûleur à gaz ou électrique, une cuisinière ou un four. Ne pas utiliser à proximité d'une flamme nue ou de matériaux inflammables.
- Ne jamais faire fonctionner le couvercle de la friteuse à air sur des ustensiles de cuisine posés sur une cuisinière à gaz ou électrique, même si la cuisinière est éteinte et complètement froide.
- Utilisez toujours le couvercle de la friteuse à air dans un endroit bien ventilé. Ne bloquez pas les événements.
- Avant d'utiliser le couvercle de la friteuse à air, inspectez la prise et la ligne de câble pour tout dommage. Ne pas utiliser le couvercle de la friteuse à air est endommagée d'une certaine façon. Dans de tels cas, contactez le service client de Zavor pour obtenir de l'aide au 1-855-928-6748.
- Insérez la fiche en la tenant fermement et en la guidant vers la sortie de votre maison. Débranchez en saisissant la fiche, pas le cordon, et en le retirant de la

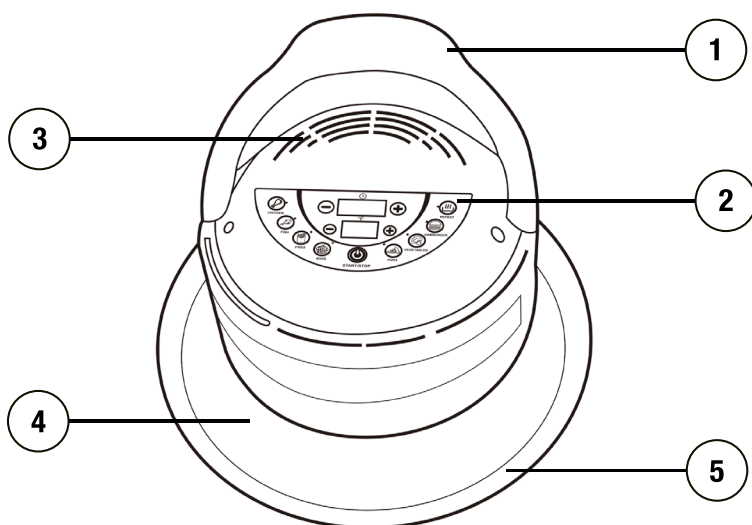
prise de courant de votre maison.

- N'enroulez jamais le câble autour de l'appareil pendant l'utilisation ou le stockage. Cela peut provoquer l'effilochage et la rupture du câble.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités réduites physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable pour leur sécurité.
- Si vous utilisez une rallonge, sachez qu'une rallonge endommagée peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil. Vérifiez toujours que votre rallonge n'est pas endommagée et assurez-vous qu'elle respecte la tension requise. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir. Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne plongez jamais la fiche, le câble d'alimentation ou le couvercle dans l'eau ou tout autre liquide. Seuls les accessoires peuvent être placés dans le lave-vaisselle.
- Seuls des experts qualifiés peuvent réparer et effectuer des travaux d'entretien sur le couvercle de la friteuse à air en utilisant des pièces de rechange Zavor authentiques. N'essayez jamais de démonter et de réparer vous-même le couvercle de la friteuse à air.
- Ce produit n'est pas une friteuse traditionnelle. Il n'est PAS destiné à être rempli d'huile. Ne remplissez jamais aucune pièce du couvercle de la friteuse à air avec de l'huile. Si vous choisissez d'utiliser de l'huile, mélangez les aliments avec de l'huile dans un bol séparé, puis transférez les aliments dans le panier à friture.
- Ne laissez pas les ingrédients crus dans la friteuse pendant plus d'une courte période avant la cuisson. La viande, la volaille, le poisson, les fruits et les légumes crus peuvent se gâter.
- Ne déplacez pas le couvercle de la friteuse à air pendant son utilisation. Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être de la fumée et / ou une légère odeur. Ceci est normal et devrait se dissiper rapidement. Cela ne devrait pas se reproduire après que le couvercle a été utilisé plusieurs fois.
- Ne laissez pas le couvercle de la friteuse à air sans surveillance pendant son utilisation.
- Le dessus du couvercle de la friteuse à air est conçu pour être froid au toucher. Certaines zones deviennent CHAUDES pendant l'utilisation. Ne touchez pas les éléments chauffants sous le couvercle. Ne placez pas les mains ou d'autres parties du corps à proximité des bouches d'aération lorsque le couvercle de la friteuse à air est en cours d'utilisation. Soyez prudent lorsque vous manipulez les accessoires chauds après la cuisson.
- Utilisez des gants et/ou des pinces pour retirer les aliments chauds du récipient.
- NE JAMAIS utiliser le couvercle de la friteuse à air sans marmite/récipient.
- Débranchez le couvercle de la friteuse à air une fois la cuisson terminée.

- Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'élément chauffant s'éteint mais le ventilateur CONTINUE DE FONCTIONNER pendant 20 secondes pour aider à refroidir l'appareil.
- Si le couvercle de la friteuse à air est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages.
- Si le système de contrôle de la température intérieure tombe en panne, le système de protection contre la surchauffe sera activé et l'appareil ne fonctionnera pas. Dans ce cas, débranchez le câble. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de redémarrer ou de ranger.
- L'appareil dispose d'un dispositif «éteint» intégré qui éteint automatiquement l'appareil lorsque la minuterie atteint zéro. Vous pouvez éteindre l'appareil manuellement en appuyant sur le bouton Start/Stop. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'unité.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que le couvercle de la friteuse à air est éteint, débranché et refroidi à température ambiante.
- Ne plongez pas le couvercle de la friteuse à air dans l'eau et ne le placez pas dans le lave-vaisselle pour le nettoyer. Il ne va PAS au lave-vaisselle.
- Tous les accessoires peuvent être lavés avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Tous les accessoires vont au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de tampons à récurer pour nettoyer les composants de ce couvercle de friteuse à air.
- Rangez le couvercle de la friteuse à air dans un endroit frais et sec.
- En cas d'urgence électrique, comme un incendie, appelez le 911.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques et Fonctions



- Poignée de Sécurité:** Pour des raisons de sécurité, le couvercle de la friteuse à air ne fonctionnera que si la poignée de sécurité supérieure est complètement rabattue. S'il n'est pas complètement rabattu, le couvercle ne s'allumera pas. Utilisez toujours cette poignée pour déplacer et transférer le couvercle. Pour retirer le couvercle de votre récipient de cuisson, soulevez-le par la poignée et placez-le sur le tapis en silicone. Si le couvercle fonctionne et que la poignée de sécurité se soulève, le couvercle s'arrêtera.
- Panneau de Commande:** Le panneau de commande comprend 8 fonctions prédéfinies pour le poulet (Chicken), le poisson (Fish), les frites (Fries), la cuisson au four (Bake), la pizza (Pizza), les légumes (Vegetables), le hamburger (Hamburger), et le réchauffage (Reheat). Il dispose également de deux écrans LED, du bouton Marche/Arrêt (Start/Stop), de commandes de temps et de commandes de température.
- Évents:** Les évents sur le couvercle doivent rester libres de tout obstacle pendant la cuisson. Tout blocage pourrait entraîner une surchauffe du couvercle de la friteuse à air et entraîner un risque d'incendie.
- Couvercle en Verre:** Le couvercle de la friteuse à air est en verre trempé résistant à la chaleur et facile à nettoyer. Il vous permet de vérifier vos aliments à l'intérieur du récipient de cuisson sans avoir à retirer le couvercle.
- Jante en Acier Inoxydable:** Le rebord en acier inoxydable sur le couvercle de la friteuse à air est livré avec 2 réglages de taille différents pour s'adapter à différents ustensiles de cuisine avec un diamètre intérieur compris entre 8,5" et 9,75". Des ustensiles de cuisine du diamètre requis permettront au couvercle de créer une bonne étanchéité. Le couvercle peut bouger un peu sur la batterie de cuisine, c'est normal.

REMARQUE: Les marmites des modèles d'autocuiseur et multi-cuiseur Zavor suivants peuvent être utilisées comme récipient de cuisson avec le couvercle de la friteuse à air:

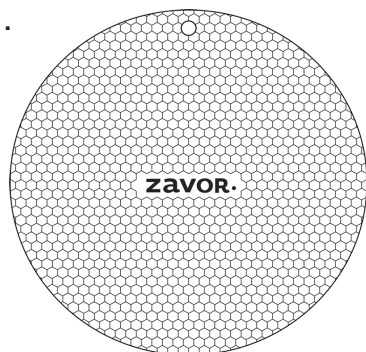
Autocuiseur 6.3Qt. ZPot (#ZCWSP02)
 Autocuiseur Elite 6.3Qt. (#ZCWEL02)
 Autocuiseur Versa Express 6.3Qt. (#ZCWRA01)
 Autocuiseur Versa Express 8.4Qt. (#ZCWRA02)
 Autocuiseur DUO 6.3Qt. (#ZCWDU02)
 Autocuiseur DUO 8.4Qt. (#ZCWDU03)
 Autocuiseur DUO Combi 8.4Qt. **SEULEMENT** (#ZCWDU05)
 Autocuiseur EZLock 6Qt. (#ZCWEZ02)
 Autocuiseur EZLock 7.4Qt. (#ZCWEZ03)
 Autocuiseur EZLock 8Qt. (#ZCWEZ04)
 Multicuiseur Électrique LUX 6Qt. (#ZSELX02)
 Multicuiseur Électrique LUX 8Qt. (#ZSELX03)
 Multicuiseur Électrique LUX Edge 6Qt. (#ZSELE02)
 Multicuiseur Électrique LUX Edge 8Qt. (#ZSELE03)
 Multicuiseur Électrique LUX LCD 6Qt. (#ZSELL02)
 Multicuiseur Électrique LUX LCD 8Qt. (#ZSELL03)
 Multicuiseur Électrique LUX LCD 6Qt. en Noir (#ZSELL22)
 Multicuiseur Électrique LUX LCD 8Qt. en Noir (#ZSELL23)

REMARQUE: Lorsque vous utilisez une cuisinière électrique, placez TOUJOURS la marmite amovible à l'intérieur de l'appareil avant d'ajouter des aliments.

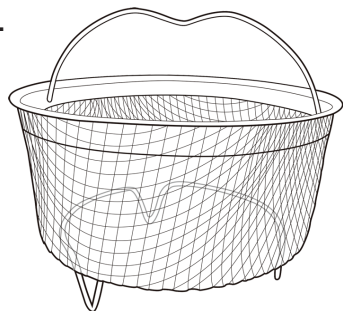
Pièces et Accessoires

- 1. Tapis en Silicone:** Utilisez le tapis en silicone avant et après la cuisson avec le couvercle de la friteuse à air. Avant la cuisson, il fournira une surface douce pour tenir le couvercle de la friteuse à air. Après la cuisson, il fournira une surface résistante à la chaleur pour maintenir le couvercle de la friteuse à air chaud, évitant ainsi de brûler votre comptoir. N'utilisez pas le tapis en silicone à l'intérieur du récipient de cuisson.
- 2. Pinces de Cuisson:** parfaites pour ajouter, retirer ou retourner les aliments dans le récipient de cuisson pendant ou après la cuisson. Les pinces de cuisson peuvent également être utilisées pour manipuler le panier à friture avant et après la cuisson.
- 3. Panier à Friture:** Fabriqué en acier inoxydable, le panier à friture est l'accessoire le plus important pour le couvercle de votre friteuse à air. Il a une capacité de 2,1 pintes et est livré avec des pieds pour le maintenir hors de la base intérieure du récipient de cuisson, permettant à l'air de frapper les aliments de tous les côtés pendant la cuisson. Les aliments doivent toujours être placés dans le panier de friture pour des résultats optimaux, mais le panier à friture ne doit JAMAIS être trop rempli d'aliments.

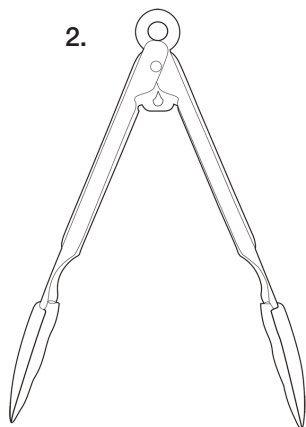
1.



3.



2.



Préparation: Avant la première utilisation

Lisez les consignes de sécurité contenues dans ce manuel avant de brancher et d'utiliser le couvercle. Avant d'utiliser le couvercle de la friteuse à air pour la première fois, suivez ces étapes:

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants du couvercle de la friteuse à air.
2. Une fois que tout est retiré, essuyez doucement le couvercle en verre avec un chiffon humide ou une serviette en papier.
3. Ne plongez jamais le couvercle de la friteuse à air ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Le couvercle de la friteuse à air NE va PAS au lave-vaisselle.
4. Lavez les accessoires, en particulier le panier à friture, avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez PAS d'agents de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer. Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle.
5. Bien sécher.

Fonctions de Fonctionnement:

Fonctions du Panneau

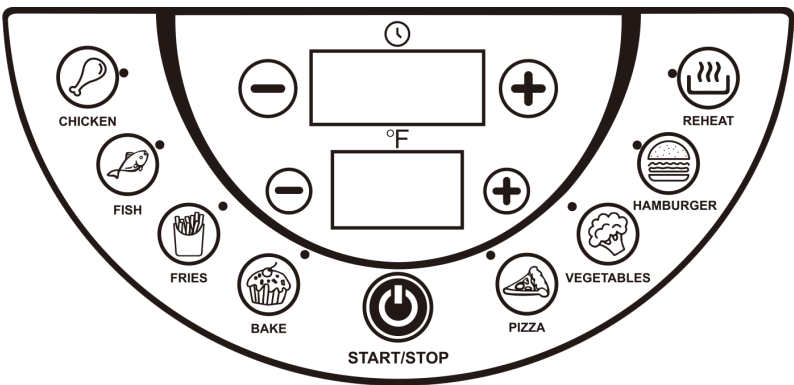


Tableau de Temps et de Température des Fonctions Prédéfinies

Fonction de cuisson:	Température:	Temps:	Minuterie:
Poulet	375°F	20 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Poisson	390°F	12 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Frites	400°F	25 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Cuire	350°F	30 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Pizza	360°F	14 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Légumes	380°F	22 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Hamburger	380°F	35 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute
Réchauffer	300°F	10 minutes	1 minute-2 heures, par paliers de 1 minute

1. Bouton Start/Stop: Utilisé pour démarrer et arrêter le processus de cuisson. Le bouton START/STOP est également utilisé pour amener le couvercle en mode veille lorsque le panneau est éteint. Appuyez une fois pour activer le mode veille, vous verrez l'heure et la température par défaut apparaître sur les écrans LED. Si vous n'appuyez sur aucun bouton du panneau lorsque le couvercle est en mode veille, il s'éteindra après quelques secondes.

2. Écran LED (2): Deux écrans LED indiquent le temps de cuisson (en haut) et la température de cuisson (en bas) avant et pendant le processus de cuisson.

3. Boutons de Temps +/-: Utilisez pour programmer votre temps de cuisson. Pour avancer rapidement, maintenez l'un des boutons enfoncé. Le temps augmentera ou diminuera par intervalles de 5 minutes. Appuyez et maintenez les deux boutons pour activer la Fonction Muet.

Fonction Muet: Pour désactiver tous les bips de l'appareil, appuyez et maintenez les boutons Time + et - en même temps jusqu'à ce que le mot «off» apparaisse sur l'écran LED Time. Pour réactiver tous les bips de l'appareil, appuyez et maintenez enfoncés les boutons Time + et - en même temps jusqu'à ce que le mot «on» apparaisse à l'écran et que le couvercle émette 3 bips pour confirmer que les bips ont été réactivés.

REMARQUE: La Fonction Muet a une fonction de mémoire. Si vous mettez le couvercle en sourdine et l'éteignez, en le rallumant, il continuera à être désactivé.

4. Boutons de Température +/-: Utilisez pour programmer votre température de cuisson de 5 degrés. La température programmable varie de 165°F à 455°F. Pour avancer rapidement, maintenez l'un des boutons enfoncé. La température augmentera ou diminuera par intervalles de 5 degrés. Appuyez et maintenez les deux boutons pour activer la fonction de changement de température.

Fonction de Changement de Température: Pour faire passer la température d'affichage de Fahrenheit à Celsius, appuyez sur les boutons Temp + et - et maintenez-les enfoncés en même temps. Lorsque vous passez de Fahrenheit à Celsius, vous entendrez deux bips rapides. Lorsque vous passez de Celsius à Fahrenheit, vous entendrez trois bips intermittents.

5. Fonctions Prédéfinies: 8 fonctions viennent avec des temps et des températures préprogrammées. La sélection de l'un de ces paramètres réglera le couvercle à l'heure et à la température par défaut pour cette fonction. Vous pouvez annuler ces prééglages avec les boutons Time et Temperature +/-.

Pour les heures et les températures prééglées, veuillez consulter le tableau des heures et des températures.

Comment Utiliser le Couvercle de la Friteuse à Air

Cette section du manuel vous indiquera comment utiliser le couvercle de la friteuse de l'air et les fonctions prédéfinies.

1. Préparez une surface plane et stable loin de toute source de chaleur et d'eau avec une planche à découper ou un tapis résistant à la chaleur et placez le récipient de cuisson pour le couvercle de votre friteuse à air sur le dessus. N'utilisez pas le tapis en silicone car vous en aurez besoin pour le couvercle chaud après la cuisson.
REMARQUE: Nous vous recommandons d'utiliser une marmite de 6 pintes à 8 pintes comme récipient de cuisson. Voir page 45 pour voir quelles unités Zavor sont compatibles.
- ATTENTION:** Lorsque vous utilisez une cuisinière électrique comme récipient de cuisson, n'oubliez pas de TOUJOURS laisser le pot amovible à l'intérieur du corps de la cuisinière. NE PAS allumer la cuisinière électrique. Tout le chauffage et la programmation doivent être effectués UNIQUEMENT sur le couvercle de la friteuse à air.
2. Placez les aliments dans le panier à friture en veillant à ne pas trop remplir le panier. Si nécessaire, nous vous recommandons de travailler par lots. Lorsque votre panier est chargé, abaissez-le dans votre récipient de cuisson.
3. Branchez le couvercle de la friteuse à air, placez-le sur le récipient de cuisson et abaissez la poignée de sécurité jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP pour mettre le couvercle en mode veille. Les deux écrans afficheront la durée et la température de cuisson par défaut.
5. Utilisez les boutons + et - de chaque côté de chaque écran pour régler l'heure et la température.
6. Une fois que l'heure et la température désirées sont réglées, appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer le processus de cuisson. Vous entendrez le ventilateur interne commencer à fonctionner.
REMARQUE: Si votre recette nécessite un temps de préchauffage, suivez les étapes ci-dessus sans placer d'abord le panier à friture dans le récipient de cuisson. Réglez la minuterie sur 1 à 2 minutes pour le préchauffage. Une fois le temps de préchauffage terminé, ajoutez le panier, et suivez les étapes de programmation du couvercle.
7. Lorsque le couvercle de la friteuse à air fonctionne, l'écran affiche la température réglée et le temps restant.
REMARQUE: Pour obtenir les meilleurs résultats et les plus uniformes, mélangez ou retournez les aliments dans le panier à mi-cuisson.
8. Si vous souhaitez interrompre la cuisson à tout moment, soulevez la poignée supérieure. Le temps de cuisson et la température restants resteront sur les écrans LED. Pour reprendre la cuisson, abaissez la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Pour arrêter complètement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton START/STOP. Les deux écrans LED s'effaceront à tout moment ou température lorsque le processus de cuisson est arrêté.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le couvercle s'éteint automatiquement. Soulevez le couvercle de la friteuse à air du récipient de cuisson et placez-le sur le tapis en silicone sur une surface plane et stable. Pour plus de sécurité, nous vous recommandons de débrancher le couvercle et de le laisser refroidir avant de le ranger.
10. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le panier à friture du récipient de cuisson et utilisez les pinces pour retirer les aliments chauds du panier.

Tableaux de Cuisson du Couvercle de la Friteuse à Air

Les temps de cuisson du couvercle de la friteuse à air sont des durées approximatives. Utilisez ces temps de cuisson comme ligne directrice générale. La taille et la variété des aliments modifieront très probablement les temps de cuisson.

Tableau de Cuisson du Couvercel de la Friteuse à Air pour Aliments Frais

Nourriture Fraîche	Quantité	Température	Temps	Informations Supplémentaires
Petites Patates	16 oz	375°F	22-25 minutes	Couper les pommes de terre en deux.
Boulettes de Viande	6 pcs (1.5 oz chacun)	350°F	15 minutes	Placer en une seule couche.
Ailes de Poulet	24 oz	375°F	25 minutes	Pour plus de croustillant, augmentez la température à 420°F et laissez cuire encore 5 minutes.
Poitrines de Poulet	2 pcs (5 oz chacun)	375°F	20-25 minutes	Ajustez le temps en fonction de l'épaisseur.
Filet de Poisson	1 pc (4 oz)	400°F	12 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.
Crevettes Géantes	16 oz	400°F	10-11 minutes	Faites cuire par lots en une seule couche.
Brocoli	8 oz	350°F	20-22 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Choux de Bruxelles	14 oz	350°F	22-25 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Maïs en Épi	3 Épis	400°F	10-12 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.
Bacon	10 tranches (9 oz)	400°F	20 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.
Mini tartes à la Viande	2 pcs (3 oz chacun)	350°F	13-15 minutes	Placer en une seule couche.
Mini tartes aux Fruits	2 pcs (3 oz chacun)	350°F	13-15 minutes	Placer en une seule couche.
Pain Grillé (blanc)	2 pcs	400°F	6-8 minutes	Retournez les tranches à la moitié du temps. Ajustez le temps pour la cuisson désirée.
Bagel	1, tranché	400°F	6 minutes	Ajustez le temps pour la cuisson désirée.
Pizza Personnelle	1 pc (6 oz)	325°F	24-26 minutes	Vaporiser le panier d'un aérosol de cuisson pour éviter qu'il ne colle.

Tableau de Cuisson de Friteuse à Air pour Aliments Surgelés

Nourriture Congelée	Quantité	Température	Temps	Informations Supplémentaires
Frites Fines	8 oz	400°F	23-25 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Frites Épaisses	8 oz	400°F	28 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Rondelles d'Oignon	8 oz	400°F	12-15 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Nuggets de Poulet	8 oz	400°F	12 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Ailes de Poulet	7-8 oz	375°F	20 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Filet de Poisson Pané	3 pcs (2 oz chacun)	400°F	12-14 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.
Crevettes pop-corn	8 oz	400°F	12 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Gâteau au crabe	8 oz	400°F	12 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.
Saucisse du Petit Déjeuner	8 oz	400°F	18 minutes	Remuez à la moitié du temps de cuisson.
Empanadas	2 pcs (3 oz chacun)	350°F	30 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.
Pizza Personnelle	1 pc (5 oz)	350°F	14-16 minutes	Ajustez le temps en fonction de l'épaisseur de la pizza.
Hamburger	1 pc (4 oz)	375°F	35 minutes	Retourner à la moitié du temps de cuisson.

Comment Utiliser les Fonctions Prédéfinies

1. Préparez une surface plane et stable loin de toute source de chaleur et d'eau avec une planche à découper ou un tapis résistant à la chaleur et placez le récipient de cuisson pour le couvercle de votre friteuse à air sur le dessus. N'utilisez pas le tapis en silicone car vous en aurez besoin pour le couvercle chaud après la cuisson.
REMARQUE: Nous vous recommandons d'utiliser une marmite de 6 pintes à 8 pintes comme récipient de cuisson. Voir page 45 pour voir quelles unités Zavor sont compatibles.
- ATTENTION:** Lorsque vous utilisez une cuisinière électrique comme récipient de cuisson, n'oubliez pas de TOUJOURS laisser le pot amovible à l'intérieur du corps de la cuisinière. NE PAS allumer la cuisinière électrique. Tout le chauffage et la programmation doivent être effectués UNIQUEMENT sur le couvercle de la friteuse à air.
2. Placez les aliments dans le panier à friture en veillant à ne pas trop remplir le panier. Si nécessaire, nous vous recommandons de travailler par lots. Lorsque votre panier est chargé, abaissez-le dans votre récipient de cuisson.
3. Branchez le couvercle de la friteuse à air, placez-le sur le récipient de cuisson et abaissez la poignée de sécurité jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
4. Appuyez sur le bouton START/STOP pour mettre le couvercle en mode veille. Les deux écrans afficheront la durée et la température de cuisson par défaut. Appuyez sur la touche de fonction préréglée souhaitée. Les deux écrans changeront pour afficher la durée et la température de cuisson par défaut pour la fonction sélectionnée.
5. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser les boutons + et - de chaque côté de chaque écran pour régler l'heure et la température.
6. Une fois que l'heure et la température désirées sont réglées, appuyez sur le bouton START / STOP pour commencer le processus de cuisson. Vous entendrez le ventilateur interne commencer à fonctionner.
REMARQUE: Si votre recette nécessite un temps de préchauffage, suivez les étapes ci-dessus sans placer d'abord le panier à friture dans le récipient de cuisson. Réglez la minuterie sur 1 à 2 minutes pour le préchauffage. Une fois le temps de préchauffage terminé, ajoutez le panier, et suivez les étapes de programmation du couvercle.
7. Lorsque le couvercle de la friteuse à air fonctionne, l'écran affiche la température réglée et le temps restant.
REMARQUE: Pour obtenir les meilleurs résultats et les plus uniformes, mélangez ou retournez les aliments dans le panier à mi-cuisson.
8. Si vous souhaitez interrompre la cuisson à tout moment, soulevez la poignée supérieure. Le temps de cuisson et la température restants resteront sur les écrans LED. Pour reprendre la cuisson, abaissez la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Pour arrêter complètement le processus de cuisson, appuyez sur le bouton START/STOP. Les deux écrans LED s'effaceront à tout moment ou température lorsque le processus de cuisson est arrêté.
9. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le couvercle s'éteint automatiquement. Soulevez le couvercle de la friteuse à air du récipient de cuisson et placez-le sur le tapis en silicone sur une surface plane et stable. Pour plus de sécurité, nous vous recommandons de débrancher le couvercle et de le laisser refroidir avant de le ranger.
10. Utilisez des gants de cuisine pour retirer le panier à friture du récipient de cuisson et utilisez les pinces pour retirer les aliments chauds du panier.

Pour Faire des Aliments Croustillants

Le couvercle de friteuse à air Zavor peut être utilisé pour cuire toute votre recette ou donner à votre plat une finition croustillante après une cuisson sous pression, une cuisson lente, à la vapeur ou toute autre cuisson effectuée à l'intérieur de la casserole. Suivez ces étapes pour garder les aliments croustillants après la cuisson.

1. Retirez délicatement le couvercle de l'autocuiseur du récipient de cuisson. Si vous utilisez un autocuiseur sur la cuisinière, déplacez l'autocuiseur vers un brûleur froid ou une surface protégée stable. Si vous utilisez une cuisinière électrique, éteignez complètement l'appareil.
- REMARQUE:** Lorsque vous passez de la cuisson sous pression à l'utilisation du couvercle de la friteuse, nous vous recommandons de vider la casserole de tout liquide de cuisson restant pour de meilleurs résultats.
2. Si vos aliments sont plus petits (c'est-à-dire ailes de poulet, légumes, etc.), transférez-les dans le panier à friture avant de les dorer et remettez le panier à friture dans la poêle.
3. Branchez le couvercle de la friteuse, placez-le sur le plat de cuisson et abaissez la poignée de sécurité jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
4. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour mettre le couvercle en mode veille. Les deux écrans afficheront le temps et la température de cuisson par défaut.
5. Utilisez les boutons + et - de chaque côté de chaque écran pour régler la durée et la température du croustillant (voir le tableau pour la durée et les températures recommandées).
6. Une fois que vous avez réglé l'heure et la température, appuyez sur le bouton START/STOP pour commencer. Vous entendrez le ventilateur interne commencer à fonctionner.
7. Lorsque le temps est écoulé, le couvercle s'éteint automatiquement. Soulevez le couvercle de la friteuse du récipient de cuisson et placez-le sur le tapis en silicone sur une surface plane et stable. Pour plus de sécurité, nous vous recommandons de débrancher le couvercle et de le laisser refroidir avant de le ranger.
8. Si vous avez transféré vos aliments dans le panier à friture, utilisez des gants de cuisine pour retirer le panier à friture du récipient de cuisson et utilisez les pinces pour retirer les aliments chauds du panier.

Tableau de Cuisson pour Aliments Croustillants

Nourriture	Température	Temps	Informations Supplémentaires
Viande/Steak	400°F	3-5 minutes	Pour dorer des deux côtés, retournez le steak et répétez de l'autre côté.
Poulet Entier	400°F	10-12 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Ailes de Poulet	400°F	5-10 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Poitrine de Poulet	400°F	10-12 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Poulet/Porc Effiloché	400°F	8-12 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Côtes de Porc	400°F	5-8 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Jambon	400°F	10-15 minutes	Le temps est pour un jambon entier. Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Côtes	400°F	12-15 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Poisson	400°F	5-10 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Pommes de Terre	400°F	8-10 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Quiche	400°F	8-10 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Lasagne	400°F	5-10 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Pâtes au Fromage	400°F	4-5 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.
Sauce crémeuse	400°F	8-10 minutes	Ajouter plus de temps pour une finition plus croustillante.

Conseils de Friture à l'air

- Presque tous les aliments que vous cuisinez au four peuvent être frits dans l'air.
- Les aliments sont cuits mieux et plus uniformément lorsqu'ils sont de taille et d'épaisseur similaires. Les petits aliments nécessitent moins de temps de cuisson que les plus gros.
- Les petits aliments peuvent être cuits à des températures plus élevées que les plus gros, car ils nécessitent généralement moins de temps pour cuire.
- Pour de meilleurs résultats dans les plus brefs délais, faites frire les aliments en couches individuelles.
- Il n'est pas nécessaire de jeter la plupart des aliments préparés dans l'huile avant de les faire frire dans l'air. La plupart d'entre eux contiennent déjà de l'huile et d'autres ingrédients qui améliorent la texture dorée et croustillante.
- Les hors-d'œuvre surgelés et les hors-d'œuvre font très bien frire dans l'air.
- Remuez ou retournez les aliments à la moitié du cycle de cuisson pour assurer des résultats les plus uniformes.
- Mélangez les aliments que vous préparez à partir de zéro, comme les frites, avec de l'huile, dans un bol séparé, pour améliorer le brunissement et la texture croustillante. Les aliments frais ne contiennent pas les mêmes huiles, graisses et autres ingrédients qui contiennent des aliments préparés qui favorisent le brunissement et la texture croquante.
- Lorsque vous préparez des frites avec des pommes de terre fraîches, assurez-vous qu'elles sont complètement sèches avant de les faire cuire dans la friteuse. Même les plus petites gouttes d'humidité les empêcheront de devenir croquantes.
- Lorsque vous faites frire des aliments battus dans l'air, utilisez des pâtes épaisses et pâteuses. Les pâtes fines, telles que celles utilisées pour faire la tempura, fonctionneront et ne durciront pas assez rapidement dans une friteuse traditionnelle.
- Couvrir les aliments battus de chapelure ou de riz soufflé, puis les saupoudrer d'huile, peut aider à créer des versions croquantes et plus saines de vos aliments frits préférés.
- Faites cuire le poulet jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne de 165°F.
- Le couvercle de la friteuse à air est idéal pour réchauffer les aliments à l'aide de la fonction Réchauffer. Pour réchauffer vos aliments, nous vous recommandons d'utiliser la fonction Réchauffer. Utilisez un thermomètre pour vous assurer que les aliments atteignent une température interne de 165°F, la température recommandée pour réchauffer les aliments.
- N'utilisez pas d'assiettes/récipients en papier ou en plastique dans le récipient de cuisson.
- Du papier d'aluminium et du papier sulfurisé peuvent être utilisés pour tapisser le fond du panier à friture si nécessaire.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser les outils du couvercle de la friteuse pour autre chose que leur utilisation prévue avec la friteuse à air, car cela pourrait

endommager les composants.

- N'utilisez pas le tapis en silicone à l'intérieur du récipient de cuisson.

Nettoyage et Entretien

Ne lavez pas le couvercle de la friteuse à air au lave-vaisselle. Lavez toujours soigneusement le panier à friture après chaque utilisation.

1. Lorsque le couvercle de la friteuse à air est débranché et complètement refroidi, essuyez doucement le verre avec un chiffon humide ou une serviette en papier. Ne plongez jamais le couvercle de la friteuse à air ou sa fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Le couvercle de la friteuse à air NE va PAS au lave-vaisselle.
2. Lavez tous les accessoires avec une éponge et de l'eau chaude savonneuse. Le panier à friture peut être lavé avec une brosse à poils. N'utilisez pas d'agents de nettoyage abrasifs ou de tampons à récurer. Tous les accessoires vont au lave-vaisselle, mais le lavage à la main est recommandé.
3. Bien sécher et conserver dans un endroit frais et sec.

Dépannage

Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation du couvercle de votre friteuse à air, voici une liste de solutions simples pour vous aider. Si le problème persiste, veuillez appeler notre service à la clientèle pour obtenir de l'aide au 1-855-928-6748.

Problème	Le couvercle de la friteuse à air ne s'allume pas.
Solution	Assurez-vous que le couvercle est correctement branché et que la poignée est enclenchée en place.
Problème	La nourriture est insuffisamment cuite.
Solution	Veillez à ne pas surcharger le panier à friture. Utilisez toujours le temps de cuisson et la température adaptés à votre recette.
Problème	Je sens un peu d'air s'échapper autour du couvercle pendant qu'il fonctionne.
Solution	C'est normal. Le couvercle a des événements pour assurer que l'air circule à la bonne température.

Limited Warranty

This manufacturer's product warranty extends to the original consumer purchaser of the product. Neither the retailer nor any other company involved in the sale or promotion of this product is a co-warrantor of this manufacturer warranty.

WARRANTY DURATION: The air fryer lid is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase by the first user or gift recipient, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and it is for household use only.

WARRANTY COVERAGE: This product is warranted against defective materials or workmanship. This warranty is void if the product has been damaged by accident, in shipment, unreasonable use, misuse, neglect, improper service, commercial use, repairs by unauthorized personnel, or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. This warranty is effective only if the product is purchased and operated in the USA and Canada. It does not extend to any units which have been used in violation of written instructions furnished by the manufacturer or to units which have been altered or modified or to damage to products or parts thereof which have had the serial number removed, altered, defaced or rendered illegible.

A valid proof-of-purchase is required. A valid proof-of-purchase is a receipt specifying the item, date purchased, and cost of the item. A gift receipt with the date of purchase and item is also an acceptable proof of warranty.

Moving and/or perishable parts such as accessories, internal component parts, etc. which are subject to normal wear and tear are excluded from the warranty.

WARRANTY DISCLAIMERS: This warranty is in lieu of all warranties expressed or implied, and no representative or person is authorized to assume for manufacturer any other liability in connection with the sale of our products. There shall be no claims for defects or failure under any theory of tort, contract or commercial law including, but not limited to, negligence, gross negligence, strict liability, breach of warranty and breach of contract.

WARRANTY PERFORMANCE: During the above one-year warranty period, a product with a defect can either be repaired or replaced with a reconditioned comparable model (at manufacturer's option). The repaired or replacement product is in warranty for the balance of the one year warranty period and an additional one-month period. There cannot be a charge for such repair or replacement.

SERVICE AND REPAIR: If service is required for an appliance, you should first call toll free 1-855-928-6748 between the hours of 8:00 A.M. and 5:00 P.M. Monday through Thursday. On Friday the hours are between 8:00 A.M. and 2:30 P.M. Eastern Standard Time.

If repairs become necessary during the warranty period, you might need to return the unit, postage pre-paid to:

MARKET SOLUTIONS GROUP
125 BROAD AVENUE
UNIT C-18
NORTH BERGEN, NJ 07047

NOTE: Manufacturer cannot assume responsibility for loss or damage during incoming shipment. For your protection, carefully package the product for shipment and insure it with the carrier. Be sure to enclose the following items with your appliance: your full name, return address, and daytime phone number; a note describing the problem you experienced; a copy of your sales receipt or other proof of purchase to determine warranty status. C.O.D. shipments cannot be accepted.

For spare parts or assistance not requiring the return of the product itself, please contact our Customer Service Department at 1-855-ZAVOR4U (1-855-928-6748).

ZAVOR PRODUCT REGISTRATION

Register your product on our website at www.zavor.us/register or scan below:



.....

• The manufacturer reserves the right to modify the
• terms described in this manual.

• El fabricante se reserva el derecho de modificar
• los modelos descritos en el presente libro de
• instrucciones.

• Le fabricant se reserve le droit de modifier les
• modèles décrits dans la brochure.

.....

zavor.

P.O. Box 704
Lyndhurst, NJ 07071

www.zavoramerica.com
1-855-928-6748

Version 2.00