



PRESTO LUXE PLUS

5L AIR FRYER

TXG-S5T1

INSTRUCTION

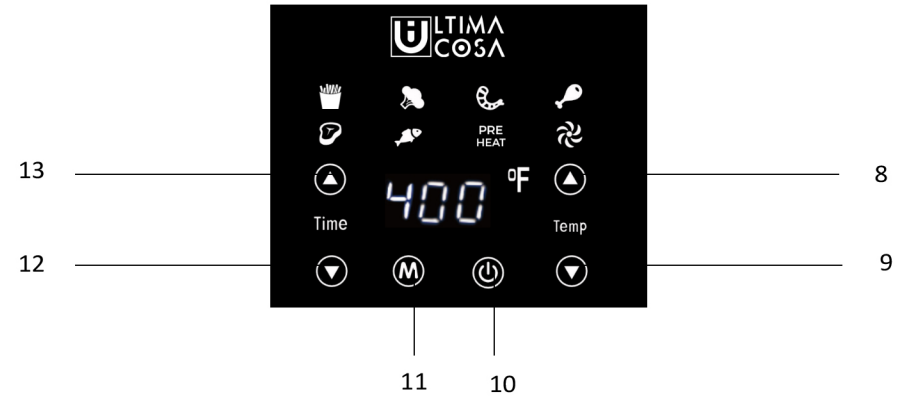
ENGLISH.....3

FRENCH.....15

TXG-S5T1

120V AC 60HZ 1500W

PARTS DESCRIPTION | DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



1. TOUCHSCREEN DIGITAL CONTROL PANEL
2. FOOD BASKET
3. FOOD BASKET HOLDER
4. HANDLE
5. FOOD BASKET RELEASE BUTTON WITH SAFETY COVER
6. MAIN HOUSING
7. AIR INLET RING
8. TEMPERATURE INCREASE BUTTON
9. TEMPERATURE DECREASE BUTTON
10. ON/OFF BUTTON
11. MODE SELECTION BUTTON
12. TIME DECREASE BUTTON
13. TIME INCREASE BUTTON

1. PANNEAU DE CONTRÔLE AVEC ÉCRAN DIGITAL
2. PANIER POUR ALIMENTS
3. PORTE-PANIER
4. POIGNÉE
5. BOUTON DE SÉPARATION DU PANIER AVEC COUVERCLE DE SÉCURITÉ
6. CORPS PRINCIPAL
7. ANNEAU D'ENTRÉE D'AIR
8. BOUTON D'AUGMENTATION DE LA TEMPÉRATURE
9. BOUTON DE RÉDUCTION DE LA TEMPÉRATURE
10. BOUTON ON/OFF
11. BOUTON DE SÉLECTION DES MENUS PRÉRÉGLÉS
12. BOUTON DE RÉDUCTION DU TEMPS DE CUISSON
13. BOUTON D'AUGMENTATION DU TEMPS DE CUISSON

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1. Please read the instruction before use.**
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. To disconnect, turn any control to "off" (or 0), then remove the plug from wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than intended use.
15. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the Air Fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
16. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of material other than metal or glass.
19. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.

20. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
21. Do not cover the cooking basket or any part of the Air Fryer with metal foil. This causes overheating of the Air Fryer.
22. Do not leave unit unattended when in use.
23. Use extreme caution when removing the basket or basket holder and disposing of hot grease.
24. The Air Fryer can be turned off while using any of the functions by pressing the on/off button.
25. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
26. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
27. Do not place the appliance against a wall or against other appliances.
28. Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.

Caution!!

- Always place the appliance on a horizontal, level, heat resistant and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will shut the appliance off automatically if the basket is removed during cooking.
- Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface!

POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS

This appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into the polarized outlet only one way. If the plug does not properly fit into the outlet at first, reverse it. If it still does not fit, contact a competent qualified electrician. **Do not attempt to modify the plug in any way.**

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use.

- The electrical rating of the extension cord should be at least that of the appliance. If the electrical rating of the extension cord is too low, it could overheat and burn.
- The resulting extended cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

PARTS DESCRIPTION

See page 2-3.

KNOW YOUR AIR FRYER

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy, and easy way with your new Air Fryer. This Air Fryer combines heat with high-speed air circulation and a top grill to cook your ingredients from all sides, simultaneously! It also allows you to prepare a variety of tasty dishes without the addition of excess oils or fats to most ingredients. This Air Fryer features:

- A touch-sensitive control panel with 6 preset menus.
- A digital control of the cooking time and temperature.
- A temperature control range of 180°F – 400°F (82°C – 220°C)
- A timer ranges from 0 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches “0:00”, the unit will beep five times and turn itself off.

Other great advantages provided by your Ultima Cosa Air Fryer include:

- Fast cooking, with little to no preheating required.
- Quick and easy clean-up: the non-stick coated parts are conveniently sized to fit in the dishwasher.
- Hassle-free frying—no spatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility—with its frying, baking, grilling, and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- No assembly required—very easy and safe to use!

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories (food basket, food basket holder,). Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the Air Fryer on a flat, level and heat-resistant surface. **Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.**
- It is recommended to let the Air Fryer heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- Ventilate the room during this period. When your Air Fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Caution: When moving the Air Fryer, make sure that you hold it securely and support the base—do not rely on the food basket handle when moving the fryer!

OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing for use:

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface. Make sure that the surface is heat resistant and that the Air Fryer is also positioned **at least 6 inches (15 cm)** away from any surrounding objects.
- Make sure that the food basket is securely placed inside the basket holder.
- Insert the power plug into a wall socket. Your Air Fryer is now ready for use!

Caution!

- Do not fill the food basket or basket holder with oil or any other liquid, as this may cause a fire hazard.
- Never use the Air Fryer without the food basket in place.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill the food basket.
- Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.

Using the appliance:

The Air Fryer can be used to prepare a large variety of foods. Please refer to the table in the “Settings” section for basic cooking times, or refer to the included recipe book.

- Pull the handle to carefully remove the food basket holder from the Air Fryer.
- Put the ingredients that you will be air-frying into the food basket and place the basket into the basket holder.

Note: Never fill the basket to capacity or exceed the recommended amounts (see section ‘Settings’ in this chapter), as this could affect the quality of cooking.

- Slide the basket back into the Air Fryer.

Caution! Never use the Air Fryer without the food basket and the food basket holder in it!

Caution! Do not touch the food basket, basket holder, or the inside of the Air Fryer during and immediately after use, as they get very hot. Only hold the food basket by its handle. Always use oven mitts. Unit is hot!

- Determine the required preparation time and cooking temperature for the ingredients (see section ‘Settings’ after this chapter).
- Press the red On/off key to start the unit and adjust the time and temperature settings as desired.
- Press the +/- time adjustment keys to increase or decrease the cooking time. A short press will increase or decrease the cooking time by 1 minute; a long press will increase or decrease the cooking time rapidly by increments of 1 minute.
- Press the +/- temperature adjustment keys to increase or decrease the cooking temperature. A short press will increase or decrease the cooking temperature by 5 degrees (Fahrenheit); a long press will increase or decrease the temperature rapidly by increments of 5 degrees.
- Press the On/Off key again to start air frying. Alternatively, selecting a time, temperature or preset will start the unit automatically after 5 seconds if no key is pressed afterwards.
- The spinning “Fan” icon will turn on and start to blink continuously indicating that the fryer is working. The timer will start counting down the set time.
- During the air frying process, the fan will continue blinking indicating that the air fryer is functioning. A noticeable click sound indicates when the set temperature has been reached and the heating element goes off. The click sound will be heard multiple times during operation indicating that the air fryer is maintaining the set

temperature.

- During cooking, excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the basket holder. This is to be expected.
- Some recipes require shaking the food in the basket halfway
- through the set time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance using the handle. Then gently, but firmly, shake it. Slide the basket holder back into the Air Fryer and continue to cook.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside of the appliance, pulling the basket briefly out of the appliance during hot air frying will not disturb the cooking process.

Tip: Sometimes, it is easier to divide cooking times into 2 phases for recipes that require the basket to be shaken mid-cooking. If you set the timer to half the required cooking time, you will hear the timer bell go off when you have to shake the ingredients.

Tip: If you set the timer to the full cooking time, the timer bell will not go off until cooking is completed. You can pull the basket out at any time to check the cooking condition of the ingredients. The power will shut down automatically and resume after you slide the basket holder back into the appliance. Note that the timer stops counting down automatically in this situation.

- When you hear the timer bell (5 beeps), the set preparation time has elapsed. Using oven mitts and the basket handle, pull the basket holder out of the appliance and place it on a **heat-resistant** surface.

Note: You can also switch the appliance off at any time. To do this, simply press the On/Off key. The On/Off icon turns red while the fan continues to function for 15 seconds, cooling down the unit before shutting down.

- Check to see if the ingredients are ready. If they are not ready, simply slide the basket back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

Caution! After hot air frying, the basket, the basket holder and the ingredients will be hot! Depending on the type of the ingredients in the Air Fryer, steam may escape out of the unit. Be mindful of scalding and wear kitchen gloves for safety.

- To detach the food basket from the basket holder, slide the protection cover until the button is fully visible and press on the basket release button.

Caution! Never press the release button unless the basket holder is resting on a flat, level, and heat resistant surface! The basket holder contains hot liquid. Risk of severe scalding!

- Holding the basket by the handle, empty the air-fried food into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you may use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Use tongs or utensils with heat-resistant plastic tips, as metallic tips or utensils may scratch the coating of the basket.

- When a batch of food is ready, the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

IMPORTANT: If you notice the fan is not operating once the product starts cooking (no noise or airflow), please discontinue usage immediately and contact Customer Service.

Using the preset menus:

6 “short-cut” preset functions are provided: FRIES, VEGETABLES, SHRIMP, CHICKEN, STEAK, and FISH.

To select a preset, press the M key repeatedly until the desired icon is selected. Press the On/Off key to start air frying. Alternatively, selecting a time, temperature or preset will start the unit automatically after 5 seconds if no key is pressed afterwards.

The time and temperature settings can be adjusted at any time when using the preset menus.

To change to a preset after the unit starts, press the On/Off key then press the M key to change to the desired preset. Press the On/Off key to restart the unit with the desired preset.

MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Wash the potato sticks thoroughly and dry them with paper towels.
- Pour 1/2 tablespoon of canola oil in a bowl, put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your hands or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to pour the potato sticks into the basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil from collecting on the bottom of the pan.

Airfry the potato sticks according to the instructions above. For best results, do not fry more than 1.2 lb. of fries per batch.

SETTINGS

The following table will help you select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are suggestions.

Tips:

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the Air Fryer.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried food.
- If some foodstuffs tend to stick at the bottom of the basket, think to add some cooking oil spray in the basket prior to adding the ingredients to cook.
- Do not prepare very greasy ingredients, such as sausages, in the Air Fryer as the grease could catch fire.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air Fryer within a few minutes after you add the oil.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams / 1.2lb
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile or filled ingredients.
- You can also use the Air Fryer to reheat food. To reheat ingredients, set the temperature to 290°F for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (lb)	Time (min.)	Temp. (F)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	0.6-1.5	9-16	400	shake	
Thick frozen fries	0.6-1.5	11-20	400	shake	
Home-made fries (8×8mm)	0.6-1.7	18-25	400	shake	Add ½ tbsp. of oil
Home-made potato wedges	0.6-1.7	18-22	360	shake	Add ½ tbsp. of oil
Home-made potato cubes	0.6-1.6	12-18	360	shake	Add ½ tbsp. of oil
Hash brown	0.5	15-18	360	shake	
Potato au gratin	1.1	15-18	360		
Meat & Poultry					
Steak	0.2-1.1	8-12	400		
Pork chops	0.2-1.1	10-14	360		
Hamburger	0.2-1.1	7-14	400		
Sausage roll	0.2-1.1	13-15	400		
Drumsticks	0.2-1.1	18-22	360		
Chicken breast	0.2-1.1	10-15	360		
Snacks					
Spring rolls	0.2-1.0	8-10	400	shake	Use oven- ready type
Frozen chicken nuggets	0.2-1.1	6-10	400	shake	Use oven- ready type
Frozen fish fingers	0.2-1.0	6-10	400		Use oven- ready type
Frozen bread-crumbed cheese snacks	0.2-1.0	8-10	360		Use oven- ready type
Frozen vegetables	0.2-1.0	10	320	shake	Use oven- ready type
Baking					
Cake	0.7	20-25	360		
Quiche	0.9	20-22	400		

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance after each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- The basket and basket holder can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- To remove baked-on food, fill the basket holder with hot, soapy water. Put the food basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes before cleaning in the sink.

Cleaning inside the cavity:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Never immerse the appliance in water and make sure that no water or moisture penetrates the upper part of the Air Fryer.
- Clean the heating element inside the Air Fryer with a cleaning brush to remove any food residue.

Cleaning the Air Fryer's exterior:

- Wipe clean with a damp sponge or cloth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the Air Fryer.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

GET MORE OUT OF YOUR PRODUCT

Browse Chef-created recipes specifically made for your Ultima Cosa product. Visit our website www.ultimacosa.com to see our extensive recipe library and start cooking. Sign up for the Ultima Cosa email mailing list to receive special offers, recipes and connect with us on social media for daily inspiration.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Put the main plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Adjust the setting to the required preparation time to switch on the appliance.
	The basket holder is not properly locked.	Push the basket holder back in the Air Fryer properly.
The ingredients fried with the Air Fryer are not done.	There is too much food in the basket.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the setting to the required temperature setting (see section 'Settings')
	The cooking time is too short.	Adjust the setting to the required preparation time (see section 'Settings')
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the basket into the appliance properly.	There is too much food in the basket.	Do not fill the basket to capacity; refer to the "Setting" table above for maximum quantities.
	The basket is not placed properly in the basket holder.	Push the basket down into the basket holder until you hear a slight click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket holder; make sure you clean the basket and basket holder thoroughly after each use.

WARRANTY

This ULTIMA COSA product is warranted in the U.S.A. and in Canada for 1 year from the date of purchase against defects in material and workmanship. This warranty is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance.

During this period, if the ULTIMA COSA product, upon inspection by ULTIMA COSA, is proven defective, it will be repaired or replaced, at Ultima Cosa's option, without charge to the customer. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

This warranty does not apply to any defect arising from a buyer's or user's misuse of the product, negligence, failure to follow ULTIMA COSA

instructions noted in the user's manual, use on current or voltage other than that stamped on the product, wear and tear, alteration or repair not authorized by ULTIMA COSA, or use for commercial purposes. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators, and accessories in general. There is also no warranty for parts lost by the user.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts or do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

If the appliance should become defective within the warranty period and more than 30 days after date of purchase, do not return the appliance to the store: often, our Customer Service Representatives can help solve the problem without having the product serviced. If servicing is needed, a Representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

If this is the case, bring the product, or send it, postage prepaid by the user (all Ultima Cosa customers are responsible for the initial shipment back to the warranty center), along with proof of purchase and a return authorization number indicated on the outer package, given by our Customer Service Representatives. Send to the authorized ULTIMA COSA Service Center

When sending the product, please include a letter explaining the nature of the claimed defect.

If you have additional questions, please call our Customer Service Department (please see below for complete contact information), Monday through Friday from 9:00am - 5:00pm (EST). Please note hours are subject to change.

Toll Free: +1 888 969 6199

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser des appareils électriques, il est important de toujours suivre des précautions basiques de sécurité et des précautions d'usages, comme indiquées ci-après:

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER!
2. Vérifier que le voltage chez vous correspond bien à celui indiqué sur votre appareil.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les boutons ou les poignées.
4. Pour vous protéger contre un choc électrique, ou ne pas vous blesser, ne pas immerger le câble, la fiche de courant ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Il est nécessaire de faire très attention quand l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux. En règle générale, cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
6. Débrancher l'appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant d'y mettre ou d'en enlever les pièces/éléments.
7. Ne pas faire fonctionner l'appareil quand le cordon ou la fiche de courant sont endommagés, ou dans le cas de mauvais fonctionnement, ou si l'appareil est endommagé de n'importe quelle manière. Retournez l'appareil au centre de réparation autorisé le plus proche, pour révision, réparation, ou ajustement.
8. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut causer des blessures personnelles.
9. Ne pas utiliser en extérieur.
10. Ne pas laisser le câble pendre par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, ou le laisser toucher des surfaces chaudes.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisine électrique ou à gaz, ni dans un four préchauffé.
12. Une extrême prudence est de mise lorsque l'on déplace un appareil qui contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Pour débrancher, tourner tous les contrôles à la position "OFF" (ou 0), et ensuite débrancher l'appareil.
14. Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres choses que l'utilisation prévue.
15. On ne doit pas insérer des morceaux d'aliments trop grands ou des ustensiles de métal dans la friteuse à air chaud : cela pourrait créer un incendie ou le danger d'un choc électrique.
16. Un incendie pourrait survenir si l'appareil est couvert ou en contact avec du matériel inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., quand l'appareil est en fonctionnement. Ne pas placer des objets sur l'appareil pendant le fonctionnement.
17. Ne pas nettoyer avec une brosse métallique : des parties métalliques pourraient se détacher de la brosse et entrer en contact avec des parties électriques et créer un risque de choc électrique.
18. Une extrême prudence est de mise lorsqu'on emploie des récipients fabriqués en matériaux autres que du métal ou du verre.

19. Ne pas placer ou entreposer des matériels autres que les accessoires recommandés par le fabricant, quand on n'utilise pas l'appareil.
20. Ne pas placer aucun de ces matériaux dans l'appareil : papier, carton, plastique, et autres matériaux similaires.
21. Ne pas couvrir le panier ni aucune partie de la friteuse à air chaud avec des feuilles métalliques. Ça pourrait causer une surchauffe de la friteuse.
22. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'on l'utilise.
23. Une extrême prudence est de mise quand on enlève le panier ou le porte- panier pour retirer la graisse chaude.
24. On peut arrêter la friteuse à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt.
25. Pendant la friture, de la vapeur chaude est dégagée par les ouvertures de sortie. Il est important de garder vos mains et votre visage loin de la vapeur et des ouvertures de sortie de la friteuse. Faire attention à la vapeur et à l'air chaud quand vous retirez le plat de l'appareil.
26. Débrancher immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendre jusqu'à l'arrêt du dégagement de fumée avant d'enlever le plat de l'appareil.
27. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
28. Laisser au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.

Attention!!

- Placer toujours l'appareil sur une surface horizontale, régulière, résistante à la chaleur et horizontale.
- Cet appareil a été fabriqué seulement pour l'usage domestique.
- Toujours débrancher après usage.
- Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité, qui arrête l'appareil automatiquement si le panier est retiré pendant la cuisson.
- Ne jamais presser le bouton de séparation du panier, sauf si le porte-panier est posé sur une surface plate et résistante à la chaleur!

INSTRUCTIONS POUR UNE PRISE DE COURANT POLARISÉE

Cet appareil est équipé avec une fiche polarisée (une lame et plus large que l'autre). À fin de réduire le danger de choc électrique, cette fiche s'adapte dans la prise de courant d'une seule manière. Si la fiche ne s'adapte pas correctement dans la prise de courant, renversez-la. Il est impossible de rentrer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien certifié. N'essayez d'aucune façon de modifier la fiche.

INSTRUCTIONS POUR LE CÂBLE COURT

Un cordon électrique court est inclus, pour diminuer les risques d'accidents résultants d'un cordon enchevêtré, ou de trébucher sur un cordon long. Un cordon d'extension peut être utilisé, pourvu qu'on le fasse avec précaution.

- Si la puissance électrique du cordon d'extension est trop basse, ceci pourrait causer la surchauffe et/ou un risque d'incendie de l'appareil.
- Le cordon d'extension doit être arrangé de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou vous faire trébucher.

DESCRIPTION DES ELEMENTS

Voir page 2-3.

CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE A AIR CHAUD

Vous pouvez préparer vos repas et snacks préférés d'une façon rapide, saine, et facile, avec votre nouvelle friteuse à air chaud. Cette friteuse combine la chaleur avec la circulation rapide d'air, et un grill, pour cuire vos ingrédients de tous les côtés simultanément ! L'appareil vous permet aussi de préparer une variété de plats savoureux sans ajouter une quantité excessive d'huile ou de graisse.

La friteuse à air chaud offre :

- Un panneau de contrôle tactile, avec 6 menus pré-réglés.
- Le contrôle digital du temps de cuisson et de la température.
- Une plage de température de 180°F – 400°F (82°C – 200°C)
- Un minuteur de 0 à 60 minutes, qui est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois que le minuteur est arrivé à "0:00", l'unité sonne 5 fois et s'éteint automatiquement.

D'autres grands avantages de votre Friteuse à air chaud Ultima Cosa sont :

- Une cuisson rapide, avec un temps de préchauffage bref ou même sans aucun préchauffage.
- Un nettoyage rapide et facile: les surfaces antiadhésives sont adaptées au nettoyage au lave-vaisselle.
- Une friture sans complications – pas d'éclaboussures, pas de désordre, et pas d'odeur d'huile !
- Une grande versatilité – que ce soit pour frire, cuire au four, rôtir ou griller, cet appareil est le parfait outil de cuisson dans une cuisine active.
- Il n'y a pas besoin de montage – son utilisation est très facile et sûre !

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

- Déballer l'appareil et ses accessoires (panier pour aliments, porte- panier). Laver les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse, et sécher-les bien. Essuyer l'intérieur de la cavité de la friteuse avec un chiffon humide ou une éponge, et sécher avec une serviette en papier ou un torchon sec. Assurez-vous que la cavité soit sèche avant d'opérer l'appareil.
- Placer l'appareil sur une surface plane, et résistante à la chaleur, en vous assurant qu'il soit placé à une distance d'au moins 6 pouces (15 cm) de tous les objets autour de lui.
- Nous recommandons de faire fonctionner la friteuse à air chaud une première fois pendant environ 20 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Ceci aidera à éliminer la graisse qui pourrait avoir adhéré pendant la fabrication, et à éliminer l'odeur « de neuf » de l'appareil.
- Ventiler la pièce pendant cette période. La première fois que votre friteuse à air chaud commence à chauffer, cela pourrait causer l'émission de fumée ou d'odeur. Ceci est normal pour beaucoup d'appareils chauffants. Ceci n'affecte en rien la sécurité de votre appareil.

Attention: En déplaçant la friteuse à air chaud, assurez-vous de bien la soutenir par sa base – ne pas soutenir l'appareil par la poignée du panier pour déplacer la friteuse!!

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Préparation pour l'usage

- Placer l'appareil sur une surface stable, horizontale, et plane. Assurez-vous que la surface soit résistante à la chaleur et que la friteuse à air chaud soit au moins à une distance de 6 pouces (15 cm) des objets qui l'entourent.
- Assurez-vous que le panier soit bien placé dans le porte-panier.
- Brancher dans la prise de courant. Votre friteuse est prête à l'usage!

Attention!

- Ne pas remplir le panier ou le porte-panier avec de l'huile ou n'importe quel autre liquide : ceci pourrait causer un incendie.
- Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud si le panier n'est pas
- correctement placé.
- Assurez-vous que les ingrédients soient dans l'appareil et qu'ils n'entrent pas en contact avec l'élément chauffants de la friteuse. Ne pas trop remplir le panier avec les aliments.
- Ne pas couvrir l'entrée d'air qui se trouve dans la partie supérieure, ou la sortie d'air qui se trouve dans la partie arrière de l'appareil, quand la friteuse est en fonctionnement.
- Ne pas toucher l'intérieur de l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement.
- Ne jamais immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou le laver sous le robinet d'eau.

Utiliser l'appareil

La friteuse à air chaud peut être utilisée pour préparer une grande diversité de plats. Merci de vous référer à la table dans la section "Réglages" pour les temps de cuisson, ou au livre de recettes inclus.

- Tirer sur la poignée pour retirer soigneusement le porte-panier de la friteuse.
- Placer les ingrédients à frire dans le panier et placer le panier dans le porte-panier.

Note: Ne jamais remplir le panier à ras-bord et ne jamais excéder les quantités recommandées (voir dans la section « Réglages » après ce chapitre), car cela pourrait affecter la qualité de la cuisson.

- Insérer de nouveau le panier dans la friteuse à air chaud.

Attention! Ne jamais utiliser la friteuse à air chaud sans son panier ou sans placer le panier dans le porte-panier!

Attention! Ne pas toucher le panier, ni l'intérieur de la friteuse à air chaud, pendant son usage ou immédiatement après son usage, parce qu'ils seront très chauds.

Manipulez le panier seulement par sa poignée. Utiliser toujours des gants de cuisine. L'appareil est très chaud!

- Déterminer le temps correct de préparation et la température de cuisson pour les ingrédients (voir la section « Réglages » après ce chapitre).
- Presser le bouton rouge marche/arrêt (On/Off) pour mettre l'unité en marche, et ajuster le temps et la température désirés.
- Presser les boutons +/- du temps pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Une pression courte augmentera ou diminuera le temps de cuisson d'1 minute; une pression longue augmentera ou diminuera le temps de cuisson rapidement, par des incréments d'1 minute.
- Presser les touches d'ajustement de la température +/- pour augmenter ou diminuer la température de cuisson. Une pression courte augmentera ou diminuera température de cuisson de 5 degrés (Fahrenheit); Une pression longue augmentera ou diminuera la température rapidement par incréments de 5 degrés.
- Presser le bouton marche/arrêt de nouveau pour débuter la cuisson. La cuisson peut aussi débuter automatiquement si aucun bouton n'est pressé pendant 5 secondes.
- L'icône du "Ventilateur" tournant s'allume et la friteuse commence immédiatement à générer de l'air chaud. Le minuteur commencera le compte à rebours du temps prévu pour la cuisson.

- Pendant la cuisson, l'icône du « Ventilateur » clignote pour indiquer que l'appareil est en marche. L'appareil émet un cliquetis lorsque la température désirée est atteinte. Le sonde cliquetis sera entendu plusieurs fois pendant le fonctionnement, indiquant que l'élément chauffant maintient la température désirée.
- Pendant la cuisson, l'excédent d'huile et les jus de cuisson des ingrédients seront collectés dans le porte-panier. Ceci est normal.
- Il y a des recettes qui demandent de secouer les aliments dans le panier à mi-cuisson (voir la section « Réglage » dans ce chapitre). Pour agiter les ingrédients, retirer le panier de la friteuse par sa poignée. Agiter le soigneusement, mais fermement. Glisser le panier de nouveau dans la friteuse et continuer la cuisson.

Note: Parce que la technologie de circulation rapide d'air chaud réchauffe instantanément l'air dans l'appareil, retirer le panier brièvement hors de l'appareil pendant la friture d'air chaud ne dérangera pas le processus de la cuisson.

Conseil: Parfois, il est plus facile de diviser les temps de cuisson en 2 phases, pour des recettes qui demandent de secouer le panier à la moitié du temps de cuisson. Si on règle/ajuste le minuteur à la moitié du temps de cuisson demandé, on pourra entendre un bip indiquant que l'on doit secouer les ingrédients.

Conseil: Si vous réglez le minuteur sur le temps de cuisson total, le minuteur ne fera pas de bip jusqu'à la complétion de la cuisson. Vous pouvez retirer le panier à tout moment pour vérifier l'état de la cuisson des ingrédients. L'appareil arrêtera le décompte du temps de cuisson automatiquement et recommencera quand vous aurez remis le panier dans l'appareil.

- Quand vous entendrez le minuteur (5 bips), le temps de préparation est écoulé. Utiliser des gants de cuisine et la poignée du panier, retirer celui-ci de l'appareil et le mettre sur une surface résistante à la chaleur.

Note: vous pouvez arrêter l'appareil à tout moment. Pour ce faire, presser simplement le bouton MARCHE/ARRET (On/Off). Le bouton On/Off devient rouge et le ventilateur continue de fonctionner pendant 15 secondes, afin de refroidir l'appareil avant de s'éteindre.

- Vérifier si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas cuits, insérez tout simplement le panier de nouveau dans l'appareil et ajustez le temps de cuisson pour quelques minutes additionnelles.

Attention! Après la friture à l'air chaud, le panier, le porte-panier et les ingrédients seront chauds ! Et selon le type d'ingrédients mis à cuire dans la friteuse à air chaud, de la vapeur pourrait se dégager de l'appareil. Prenez soin d'utiliser des gants de cuisine par sécurité.

- Pour retirer le panier du porte-panier, glissez le couvercle de protection jusqu'à ce que le bouton soit complètement visible, et pressez le bouton de séparation.

Attention! Ne jamais presser sur le bouton de séparation si le porte- panier n'est pas sur une surface plate et résistante à la chaleur ! Le porte-panier contient des liquides

chauds. Risque de brûlures graves!!

- Prenez le panier par sa poignée, et versez les aliments frits dans un bol ou dans un plat.

Conseil: Pour retirer des ingrédients grands ou fragiles du panier, vous pouvez utiliser des pinces. Utiliser des pinces ou des outils en plastique résistant à la chaleur. Des ustensiles métalliques pourraient rayer le revêtement du panier.

- Quand une fournée d'aliments est finie, la friteuse est immédiatement prête pour en préparer une autre.

IMPORTANT: Si vous constatez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit a commencé à cuire (pas de bruit ou de débit d'air), veuillez interrompre immédiatement l'utilisation et contacter le Service à la clientèle.

Utiliser les menus pré réglés

L'appareil offre 6 menus pré réglés, à savoir: FRITES, POULET, , CREVETTES, STEAK, DES LEGUMES, et POISSON.

Pour sélectionner un des menus pré réglés, pressez la touche « M » plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône désirée soit sélectionnée. Presser le bouton Marche/Arrêt (On/Off) pour commencer à frire. Sinon, attendre 5 secondes et l'appareil commencera à chauffer automatiquement. Les ajustements de temps et de température peuvent être faits à tout moment, quand on utilise les menus pré réglés.

Pour sélectionner un mode de cuisson pré réglés après le début de la cuisson, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt (On/Off), puis appuyer sur le bouton M pour changer de mode. Appuyer ensuite sur le bouton Marche/Arrêt (On/Off) pour redémarrer l'appareil avec le nouveau mode de cuisson.

COMMENT PREPARER DES FRITES MAISON

Pour faire des frites fait maison, il faut procéder comme suit:

- Peler les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- Rincez bien les bâtonnets à l'eau et les sécher avec une serviette en papier.
- Mettre 1/2 c. à soupe d'huile dans un bol, mettre les frites par-dessus et mélanger jusqu'à les enduire d'huile.
- Enlever les bâtonnets du bol avec les mains ou avec un ustensile de cuisine, de façon que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettre les bâtonnets dans le panier de cuisson.

Note: Ne versez pas le contenu du bol directement dans le panier, pour permettre à l'excès d'huile de rester dans le fond du bol. Frire les frites selon les instructions ci-dessous. Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas frire plus de 1.2 livres de frites à chaque fois.

RÉGLAGES

Le tableau suivant vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous voulez préparer.

Note: N'oubliez pas que ces réglages sont seulement des suggestions.

- Tout aliment qui peut être préparé dans un four traditionnel peut être aussi préparé dans la friteuse à air chaud.
- On peut optimiser les résultats de la cuisson en secouant les ingrédients à la moitié de la cuisson, et cela peut aussi éviter une cuisson irrégulière.
- Une grande quantité d'ingrédients a besoin seulement d'une préparation un peu plus longue, et une petite quantité d'ingrédients a besoin seulement d'une préparation un peu plus courte.
- Ne pas préparer des ingrédients trop gras, tels que des saucisses, dans la friteuse à air chaud, parce que la vapeur de graisse pourrait s'enflammer.
- Ajouter un petit peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour qu'elles soient plus croustillantes. Commencez à frire les ingrédients seulement quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Si des ingrédients attachent au fond du panier, utilisez un vaporisateur d'huile de cuisine au fond du panier avant d'y ajouter les ingrédients à cuire
- La quantité optimale de pommes de terre pour obtenir des frites croustillantes est 500 grammes / 1 livre.
- Utilisez une pâte préfabriquée pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. La préparation avec de la pâte préfabriquée est plus rapide qu'avec une pâte-maison.
- Placez un plat allant au four ou un plat en aluminium dans le panier de la friteuse pour faire un gâteau ou une quiche, ou pour frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- On peut aussi utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer, régler la température à 290°F pendant un maximum de 10 minutes.

	Quantité Min-max (livres)	Temps (min.)	Température (F)	Secouer à mi-cuisson	Information additionnelle
Pommes de Terre & Frites					
Frites-allumettes surgelés	0.6-1.5	9-16	400	Oui	
Frites Épaisses surgelées	0.6-1.5	11-20	400	Oui	
Frites faites-maison (8×8mm)	0.6-1.7	18-25	400	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pomme de terre faits-maison	0.6-1.7	18-22	360	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre sautées	0.6-1.6	12-18	360	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Galettes de Pomme de Terre	0.5	15-18	360	Oui	
Pommes de Terre au gratin	1.1	15-18	360		
Viandes et Volailles					
Steak	0.2-1.1	8-12	400		
Côtes de Porc	0.2-1.1	10-14	360		
Hamburger	0.2-1.1	7-14	400		
Friands	0.2-1.1	13-15	400		
Pilons de Poulet	0.2-1.1	18-22	360		
Blanc de Poulet	0.2-1.1	10-15	360		
Snacks					
Rouleaux de Printemps	0.2-1.0	8-10	400	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pépites de Poulet surgelées	0.2-1.1	6-10	400	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bâtonnets de Poisson surgelés	0.2-1.0	6-10	400		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Snacks de Fromage avec Chapelure surgelés	0.2-1.0	8-10	360		Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Légumes surgelés	0.2-1.0	10	320	Oui	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cuire au Four					
Gâteau	0.7	20-25	360		
Quiche	0.9	20-22	400		

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque usage!
- Éteignez l'appareil (bouton Marche/Arrêt). Avant de nettoyer, débrancher l'appareil de la prise de courant et laisser refroidir complètement.
- Le panier et le porte-panier peuvent être nettoyés soit dans l'eau chaude avec du détergent, soit au lave-vaisselle. Ne pas utiliser des ustensiles métalliques ni des produits abrasifs pour nettoyer ces parties, parce que cela pourrait en abîmer le revêtement anti-adhérent. Rincez et séchez bien après le nettoyage.
- Pour enlever les ingrédients brûlés ou tenaces, remplissez le porte-panier avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Placer le panier dans le porte-panier, et laissez-les tremper dans l'eau pendant au moins 10 minutes avant de les laver dans l'évier.

Nettoyer l'intérieur de la friteuse:

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Séchez avec une serviette en papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité!!
- Ne jamais immerger dans l'eau et assurez-vous que ni eau ni humidité ne puisse pénétrer dans la partie supérieure de la friteuse.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur de la friteuse avec une brosse de nettoyage pour enlever tout résidu d'aliments.

Nettoyer l'extérieur de la friteuse :

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide ou une
- éponge. Séchez immédiatement.
- NE JAMAIS utiliser de laine d'acier, ni d'éponges ou tampons à recurer métalliques, ni de produits de nettoyage abrasifs, parce que cela pourrait abîmer la finition.
- Ne pas laisser aucun liquide pénétrer dans l'arrivée d'air, située dans la partie supérieure de la friteuse.

Tout autre service doit être accompli par un représentant autorisé pour le service de cet appareil.

NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU NI DANS AUCUN AUTRE LIQUIDE!!

OBTENEZ PLUS DE VOTRE PRODUIT

Découvrez des recettes de chef spécialement conçues pour votre produit Ultima Cosa. Visitez notre site [Web www.ultimacosa.com](http://www.ultimacosa.com) pour accéder à nos recettes et commencer à cuisiner. Inscrivez-vous à la liste de diffusion Ultima Cosa pour recevoir des offres spéciales et des recettes, et suivez-nous sur les réseaux sociaux pour votre dose d'inspiration quotidienne.

RESOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause Probable	Solution
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché ou pas mis sous tension	Assurer que la fiche de courant soit insérée dans une prise courant électrique fonctionnelle.
	Le temps de cuisson n'est pas défini	Réglez le temps de cuisson avec le minuteur pour mettre l'appareil en marche.
	Le porte-panier n'est pas bien mis en place	Insérez le porte-panier de nouveau dans la friteuse.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas bien cuits	Il y a trop d'aliments dans la corbeille.	Mettez des fournées plus petites dans le panier. Les lots plus petits sont frits d'une façon plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Augmentez la température de cuisson (voir section "Réglage »)
	Le temps de cuisson est trop court.	Réduire la température de cuisson (voir section « Réglage »)
Les snacks frits de sont pas croustillants quand on les retire de la friteuse.	Le type de snack utilisé est conçu pour être préparé à la poêle ou dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des snacks conçus pour être cuits au four, ou badigeonnez-les avec de l'huile pour obtenir des snacks plus croustillants.
On ne peut pas glisser le panier correctement dans l'appareil. Problème	Il y a trop d'aliments dans la corbeille.	Ne pas remplir la corbeille à ras-bord; voir la table « Réglage » ci-dessus, pour les quantités maximum.
	Le panier n'est pas correctement placé dans le porte-panier.	Mettre le panier dans le porte-panier jusqu'à entendre le clic.
Il y a une fumée blanche qui sorte de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	Quand on frit des ingrédients gras dans le panier, une quantité grande d'huile gouttera dans le porte- panier. L'huile peut produire une fumée blanche et le plat peut se réchauffer plus que d'habitude. Ceci n'affectera pas l'appareil ni le résultat final.
	Le plat a encore des résidus de graisse de l'usage antérieur.	La fumée blanche est due au réchauffage de la graisse dans le porte-panier ; assurez-vous de bien nettoyer le panier et le porte-panier complètement après chaque usage.

GARANTIE

Nous vous suggérons de remplir et de nous renvoyer rapidement la Carte d'Enregistrement Produit ci-jointe afin de faciliter la vérification de la date d'achat. Cependant, le renvoi de la Carte d'Enregistrement Produit n'est pas une condition indispensable à l'application de la présente garantie. Vous pouvez aussi remplir cette carte de garantie en ligne à l'adresse suivante : www.ultimacosa.com. A compter de la date d'achat, ce produit ULTIMA COSA est garanti un an, sur les territoires des Etats-Unis et du Canada, contre les défauts matériels et de fabrication. Cette garantie n'est pas transférable. Conservez la preuve d'achat originelle. Une preuve d'achat est exigée pour obtenir l'application de la garantie. Durant cette période, le produit ULTIMA COSA qui, après inspection par ULTIMA COSA, s'avère défectueux, sera réparé ou remplacé, au choix de ULTIMA COSA, sans frais pour le consommateur. Si un produit de remplacement est envoyé, c'est la garantie restante du produit originel qui s'appliquera. La présente garantie ne s'applique pas aux défauts dus à une mauvaise utilisation de la part de l'acheteur ou de l'utilisateur, à une négligence, au non-respect des consignes du manuel d'utilisation ULTIMA COSA, à une utilisation sur un circuit électrique au voltage différent de celui renseigné sur le produit, à une usure normale, à des modifications ou réparations non autorisées par ULTIMA COSA, ou par un usage à des fins commerciales. Il n'existe pas de garantie pour les parties en verre, récipients en verre, filtres, paniers, lames et accessoires en général. Il n'existe également pas de garantie pour les pièces perdues par l'utilisateur.

Toute garantie de valeur commerciale ou d'adaptabilité à ce produit est également limitée à la garantie d'un an. Certains états ne limitent pas la longueur de la garantie tacite ou n'autorisent pas l'exclusion de dommages-intérêts accessoires ou indirects, les restrictions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers, et certains droits peuvent varier d'un état à l'autre.

Si l'appareil devait présenter un défaut durant la période de garantie et plus de 30 jours après l'achat, ne ramenez pas l'appareil au magasin : souvent, notre Service Clientèle peut aider à résoudre le problème sans que le produit ne doive être réparé. Si une réparation est nécessaire, un représentant peut confirmer si le produit est sous garantie et vous rediriger vers notre centre de réparation.

Si vous envoyez le produit, veuillez y joindre une lettre expliquant la nature du défaut.

Si vous avez des questions complémentaires, veuillez appeler notre département Service Clientèle (voyez plus bas pour les coordonnées complètes), du Lundi au Jeudi de 9h à 17h (EST) et le Vendredi de 9h à 16h (EST). Veuillez noter que les heures sont sujettes à modification.

Ou appelez (Gratuitement des Etats-Unis): +18889696199



For any more questions, please contact:
Pour toute question, veuillez contacter:

Ultima Cosa Customer Service / Service Après - Vente

Unit 202, 9030 Leslie St

Richmond Hill, ON, L4B 1G2 CA

Toll Free / Numéro Gratuit:

+1 888 - 969 - 6199

www.ultimacosa.com

User manual content and recipes courtesy of Ultima Cosa
Do not reproduce without consent of the authors - All rights reserved.

Contenu du guide d'utilisation et recettes fournis par Ultima Cosa
Ne pas reproduire sans le consentement des auteurs - Tous droits réservés.