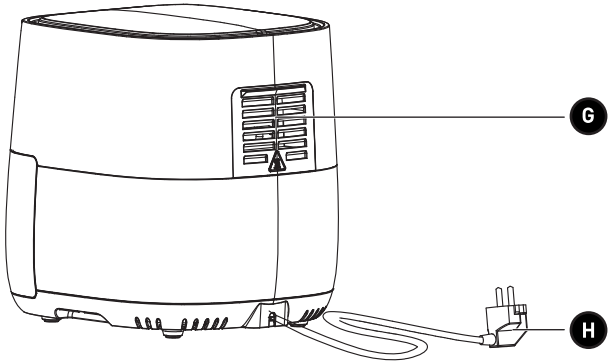
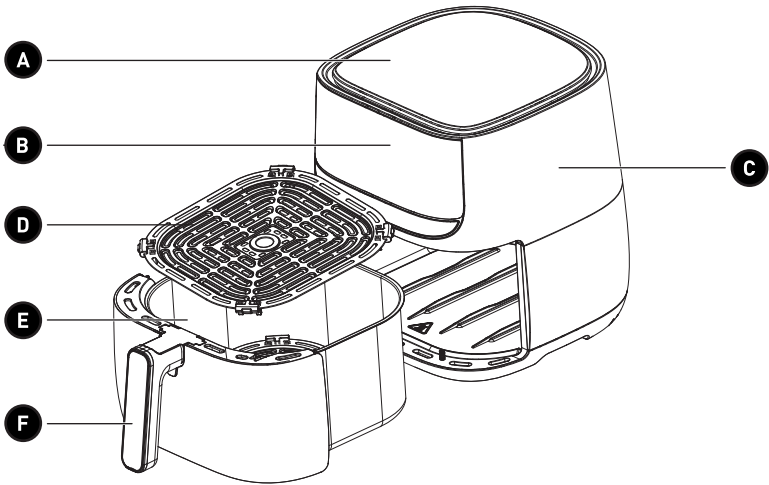
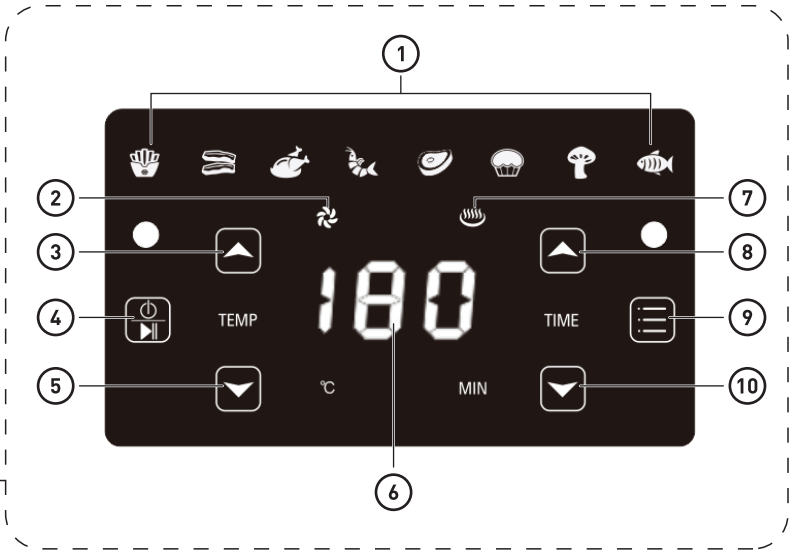


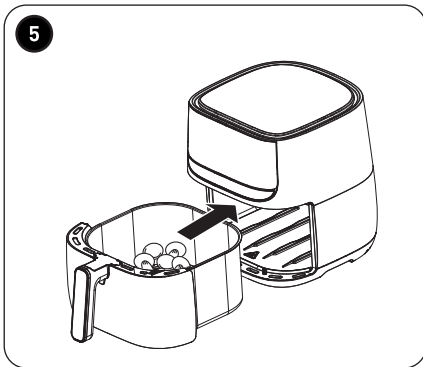
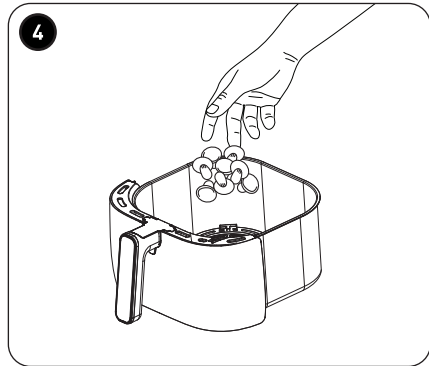
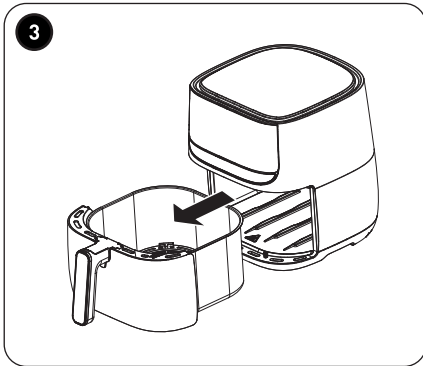
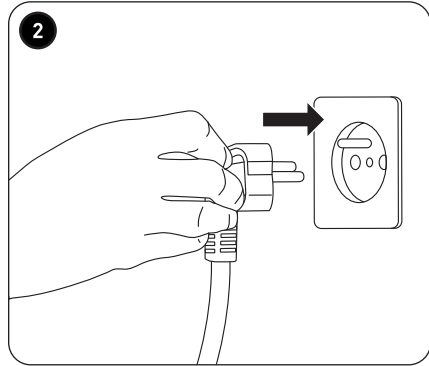
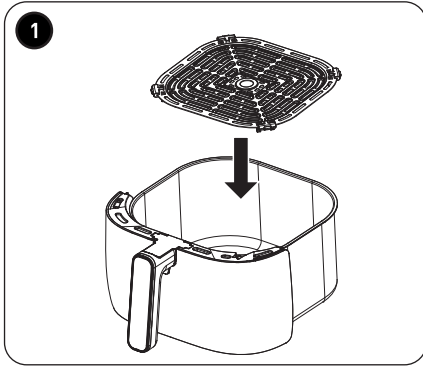
Air fryer
Friteuse à air
Airfryer
Freidora de aire

981440 - CL-AF57D

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION14
GEBRUIKSAANWIJZINGEN26
INSTRUCCIONES DE USO38

COSY *Life*





Thank you!

Thank you for choosing this COSYLIFE product. COSYLIFE products are chosen, tested, and recommended by ELECTRO DEPOT, so you can be sure you are getting a top-quality, easy-to-use product that won't let you down.

We're confident your new device will be a pleasure to use every day!

Welcome to ELECTRO DEPOT.



Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage

Before first use
Preparing for use
Using the appliance

C

Cleaning and maintenance

Cleaning
Troubleshooting
Storage

Parts

- A** Lid
- B** Control panel
- ① MENU Display
- ② Motor working status
- ③ Temp "+" key
- ④ Power/START/PAUSE key
- ⑤ Temp "-" key
- ⑥ Temp/Time Display
- ⑦ Heater working status
- ⑧ Time "+" key
- ⑨ Menu key
- ⑩ Time "-" key
- C** Housing
- D** Metal rack
- E** Pot
- F** Pot handle

G Air outlet

H Power cord

Product overview

- Unpack and remove all labels from the unit except the nameplate. Check that it is complete and in a good condition. If the unit is damaged or faulty, do not use it and take it to your retailer or after-sales service centre.
- Keep all packaging out of the reach of children. There is a risk of accidents if children play with packaging materials.

Intended use

Use this air fryer to cook meats, vegetables and foods coated in breadcrumbs (such as cheese or chicken). It is intended for household use only and should not be used for commercial purposes. Any other use may damage the product or cause injury.

Specifications

Model:	981440 - CL-AF57D
Voltage:	220-240V~ 50/60Hz
Wattage:	1700 W
Standby mode power consumption:	0.15 W
The period after which the equipment reaches automatically standby mode:	< 1 minute
Capacity of pot (without grid):	5.7L
Capacity of pot (with grid):	5.4L
Adjustable temperature range:	80°C - 200°C
Time range:	1-60 min
Protection class:	Class I

Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. Thoroughly clean the metal rack and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.
This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.



WARNING!

- Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.

2. Place the metal rack in the pot. ❶



WARNING!

- Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The oil-free fryer can prepare a large range of ingredients. The suggested temperature table and cooking time will help you learn how to use the appliance.

Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket. ❷
2. Carefully pull the pot out of the Hot-air fryer. ❸
3. Put the ingredients on the metal rack. ❹
4. Slide the pot back into the Hot-air fryer. ❺



Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

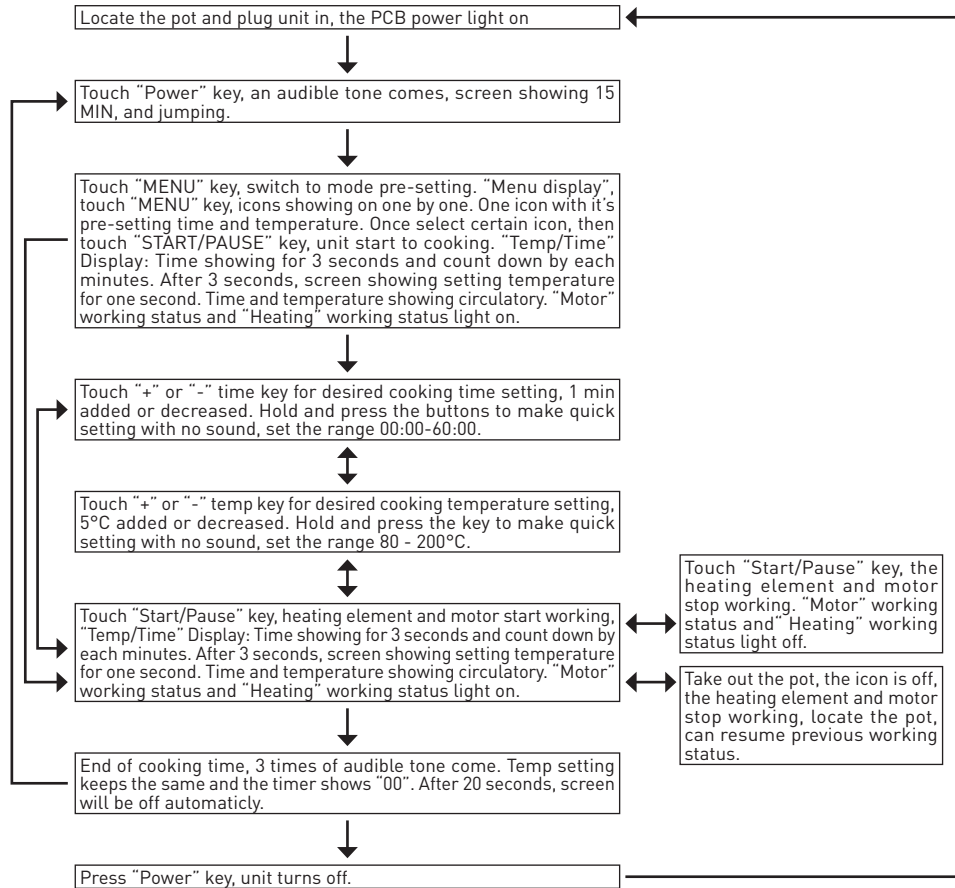
7. When you hear the beep sound, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on a trial framework.
8. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework, and use a pair of tongs to take out the food.

**WARNING!**

- Do not turn the pot upside down with the metal rack still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
- Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Operation Instructions



Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.



Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly Pull the pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- 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 ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- 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 on the Hot-air fryer metal rack if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150 for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	500-600	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	500-600	20-25	200	Yes	
Potato gratin	600	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-600	12-18	180	No	
Pork chops	100-600	12-18	180	No	
Hamburger	100-600	10-20	180	No	
Sausage roll	100-600	13-15	200	No	
Drumsticks	100-600	25-30	180	No	
Chicken breast	100-600	18-25	180	No	

Snacks

Spring rolls	100-600	8-10	200	Yes
Frozen chicken nuggets	100-600	8-12	180	Yes
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No

Baking

Cake	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Muffins	500	15-18	200	No
Sweet snacks	500	20	160	No



Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

Cleaning

Clean the appliance after every use.



WARNING!

- The pot and the metal rack are with the non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.



Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the metal rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the metal rack in the pot and let the pot and the metal rack soak for approximately 10 minutes.

3. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
4. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not plugged in. • You have not pressed the start key. 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the mains plug in an earthed wall socket. • You can check whether you have pressed the start key or not.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	<ul style="list-style-type: none"> • The amount of ingredients in the metal rack is too big. • The set temperature is too low. • The preparation time is too short. 	<ul style="list-style-type: none"> • Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly. • Set the temperature to the required temperature setting (see section "Settings" in chapter "Using the appliance"). • Set the time to the required preparation time (see section "Settings" in chapter "Using the appliance").
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> • Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section "Settings" in chapter "Using the appliance".
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> • You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pot into the appliance properly.	<ul style="list-style-type: none"> • There are too many ingredients in the pot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not fill the pot beyond the MAX indication.
White smoke comes out of the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> • You are preparing greasy ingredients. • The pot still contains grease residues from previous use. 	<ul style="list-style-type: none"> • When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. • White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure you clean the pot properly after each use.

Problem	Possible cause	Solution
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> You did not use the right potato type. You did not rinse the potato sticks properly before you fried them. 	<ul style="list-style-type: none"> Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	<ul style="list-style-type: none"> The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.

Storage

- Always unplug the unit before storing it.
- Store the unit in a fresh, dry and dust-free place, out of the reach of children and pets.
- Please retain the packaging and use it to store your unit when it is not in use for an extended period of time.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit COSYLIFE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque COSYLIFE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

14

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Description des pièces
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Préparation avant l'utilisation
Utilisation de l'appareil

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage
Guide de dépannage
Rangement

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Description des pièces

- A** Couvercle
- B** Panneau de commande
- 1** Écran MENU
- 2** État de fonctionnement du moteur
- 3** Touche de température « + »
- 4** Touche Marche/Arrêt, Démarrer et Pause
- 5** Touche de température « - »
- 6** Affichage Température/Temps
- 7** État de fonctionnement de l'élément chauffant
- 8** Touche de temps « + »
- 9** Touche Menu
- 10** Touche de temps « - »
- C** Boîtier
- D** Grille métallique
- E** Cuve
- F** Poignée de la cuve

G Sortie d'air

H Cordon d'alimentation

Aperçu de l'appareil

- Déballez l'appareil et inspectez-le. Retirez l'emballage et toutes les étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique. Vérifiez qu'il est au complet et en bon état. Si l'appareil est endommagé ou défectueux, ne l'utilisez pas et rapportez-le à votre revendeur ou au service après-vente.
- Conservez tous les emballages hors de la portée des enfants. Il existe un risque d'accident si les enfants jouent avec les matériaux d'emballage.

Utilisation prévue

Utilisez cette friteuse à air chaud pour cuire des viandes, des légumes et des aliments panés (comme du fromage ou du poulet). Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à un usage commercial. Toute autre utilisation est susceptible d'endommager l'appareil ou de provoquer des blessures.

Caractéristiques

Modèle :	981440 - CL-AF57D
Tension :	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance :	1 700 W
Consommation d'énergie en mode de veille :	0,15 W
Délai après lequel l'appareil entre automatiquement en mode de veille :	< 1 minute
Capacité de la cuve (sans la grille) :	5,7 l
Capacité de la cuve (avec la grille) :	5,4 l
Plage de température réglable :	80 °C - 200 °C
Plage de temps de cuisson :	1-60 min
Classe de protection :	Classe I

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes se trouvant sur l'appareil.
3. Nettoyez complètement la grille métallique et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
Cette friteuse fonctionne sans huile et à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture.

Préparation avant l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et régulière.



AVERTISSEMENT !

- Ne placez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.

2. Insérez la grille métallique dans la cuve. **1**



AVERTISSEMENT !

- Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez rien sur l'appareil : cela perturberait la circulation de l'air et affecterait les résultats de cuisson à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

Cette friteuse sans huile permet de préparer une grande variété d'ingrédients. Le tableau de suggestion de température et temps de cuisson vous aidera à apprendre à utiliser l'appareil.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre. **2**
2. Tirez délicatement la cuve pour la sortir de la friteuse à air chaud. **3**
3. Placez les ingrédients sur la grille métallique. **4**
4. Glissez la cuve dans la friteuse à air chaud pour la remettre en place. **5**



Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et pendant quelque temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Ne tenez la cuve que par sa poignée.

5. Déterminez le temps de préparation des ingrédients (voir la partie « Réglages » de ce chapitre).

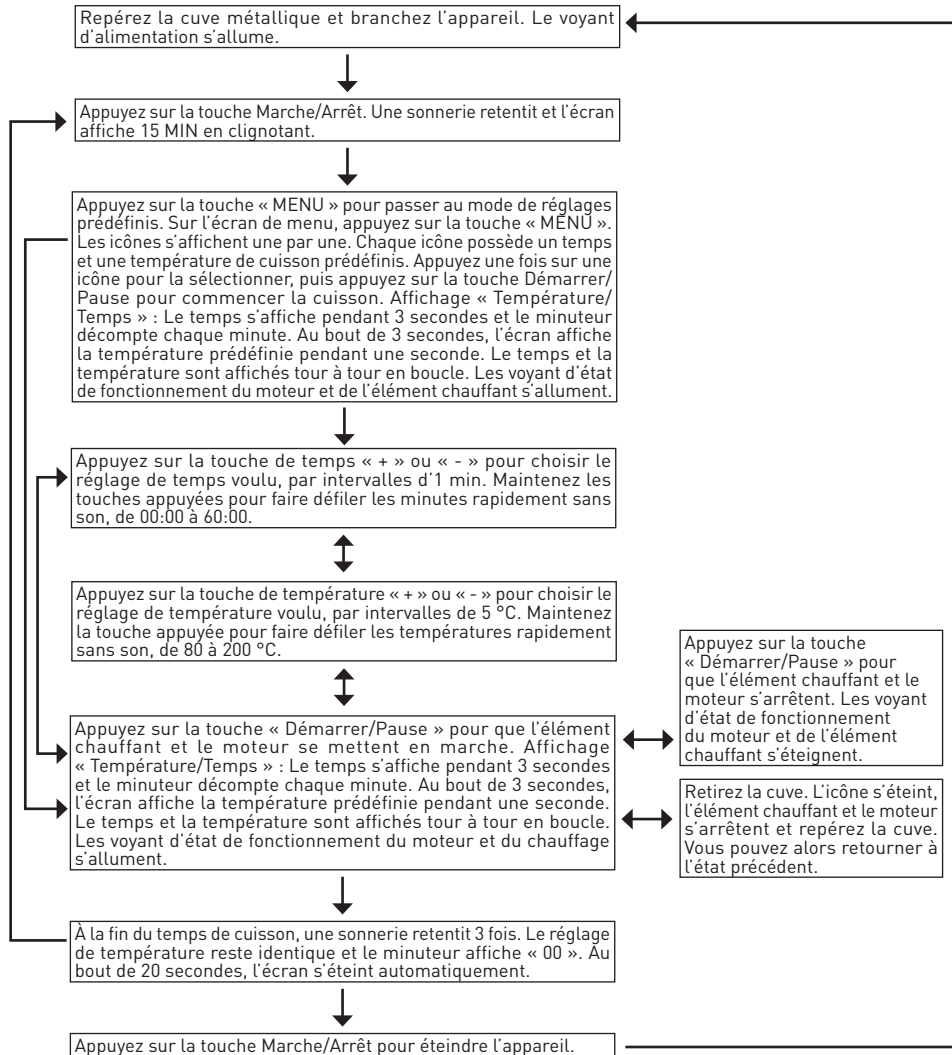
6. Il est nécessaire de secouer certaines ingrédients à mi-cuisson (voir la partie « Réglages » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil en la tenant par sa poignée et secouez-la. Faites ensuite à nouveau glisser la cuve dans la friteuse.
7. Lorsqu'un bip sonore retentit, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur le plan de travail.
8. Vérifiez que les ingrédients sont prêts.
Si ce n'est pas le cas, remplacez tout simplement la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
9. Pour retirer les ingrédients (comme des frites), sortez la cuve de la friteuse à air chaud, placez-la sur un plan de travail et utilisez une pince pour retirer les aliments.

**AVERTISSEMENT !**

- Ne retournez pas la cuve avec la grille métallique en place, car tout excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve risque de se déverser sur les ingrédients.
- Selon le type d'ingrédients cuits dans la friteuse, de la vapeur pourrait s'échapper de la cuve.

10. Lorsque la fournée d'ingrédients est prête, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour une nouvelle fournée.

Consignes d'utilisation



Réglages

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour vos ingrédients.



Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont des indications. Les ingrédients ayant tous des origines, tailles et formes différentes, et étant également de marques différentes, nous ne pouvons garantir quels réglages sont optimaux pour vos ingrédients.

Puisque la technologie Rapid Air chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, sortit brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe ce processus.

Conseils

- Les ingrédients de petite taille nécessitent en général un temps de cuisson plus court que les ingrédients de plus grande taille.
- Une grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de cuisson légèrement plus long ; une petite quantité d'ingrédients ne requiert qu'un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients de petite taille à mi-cuisson offre un résultat final amélioré et aide à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour plus de croustillant. Il suffit ensuite de frire les ingrédients dans la friteuse à air chaud quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire d'ingrédients très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les plats pouvant être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale de frites pour un résultat croustillant est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas fourrés rapidement et facilement. Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou plat pour four sur la grille métallique de la friteuse à air chaud pour cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Quantité min.-max. (g)	Temps (min.)	Temp. (/°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites allumettes surgelées	500-600	18-25	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	500-600	20-25	200	Oui	
Gratin de pommes de terre	600	20-25	200	Oui	

Viandes et volailles				
Steaks	100-600	12-18	180	Non
Côtelettes de porc	100-600	12-18	180	Non
Hamburger	100-600	10-20	180	Non
Friands à la saucisse	100-600	13-15	200	Non
Pilons de poulet	100-600	25-30	180	Non
Blancs de poulet	100-600	18-25	180	Non
En-cas				
Rouleaux de printemps	100-600	8-10	200	Oui
Nuggets de poulet surgelés	100-600	8-12	180	Oui
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-500	6-10	200	Non
Fromage pané surgelé	100-500	8-10	180	Non
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non
Cuisson au four				
Gâteaux	500	8-15	180	Non
Quiche	500	20-22	180	Non
Muffins	500	15-18	200	Non
En-cas sucrés	500	20	160	Non



Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse à air chaud est encore froide.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



AVERTISSEMENT !

- La cuve et la grille métallique disposent d'un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager ce revêtement anti-adhésif.

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.



Remarque : Retirez la cuve pour permettre à la friteuse à air chaud de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un produit dégraissant liquide pour éliminer la graisse tenace.
Conseil : Si des débris restent collés sur la grille métallique ou au fond de la cuve, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Placez la grille métallique dans la cuve et laissez la cuve et la grille tremper pendant environ 10 minutes.
3. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu de nourriture.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • Vous n'avez pas appuyé sur la touche Démarrer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre. • Vous pouvez vérifier si vous avez bien appuyé sur la touche Démarrer.
Les ingrédients frits dans la friteuse ne sont pas cuits.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a une trop grande quantité d'ingrédients sur la grille métallique. • La température réglée est trop basse. • Le temps de cuisson est trop court. 	<ul style="list-style-type: none"> • Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans la cuve. Des fournées plus petites permettent une cuisson plus uniforme. • Ajustez la température sur le réglage nécessaire (voir la partie « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »). • Ajustez le temps de cuisson sur la durée nécessaire (voir la partie « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients cuisent de façon inégale dans la friteuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les ingrédients posés les uns sur les autres (comme les frites, par exemple) doivent être secoués à mi-cuisson. Reportez-vous à la partie « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous avez utilisé un type d'en-cas censés être cuits dans une friteuse traditionnelle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des en-cas destinés à la cuisson au four ou appliquez un peu d'huile avec un pinceau sur les en-cas pour les rendre plus croustillants.
La cuve ne peut pas être insérée correctement dans l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Il y a trop d'aliments dans la cuve. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne remplissez pas la cuve au-delà du repère MAX.

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche émane de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous tentez de cuire des ingrédients gras. • La cuve contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'écoulera dans la cuve. Cette huile produit une fumée blanche et la cuve pourrait chauffer plus que d'ordinaire. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final. • La fumée blanche est causée par de la graisse qui chauffe dans la cuve. Veillez à nettoyer la cuve correctement après chaque utilisation.
Les frites fraîches cuisent de façon inégale dans la friteuse.	<ul style="list-style-type: none"> • Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre. • Vous n'avez pas rincé les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de les faire frire. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. • Rincez les bâtonnets de pommes de terre correctement pour éliminer l'amidon à la surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	<ul style="list-style-type: none"> • La quantité d'huile et d'eau dans les frites affecte le croustillant des frites. 	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à sécher les bâtonnets de pommes de terre correctement avant d'ajouter l'huile. • Coupez des bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant. • Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veuillez conserver l'emballage et l'utiliser pour y ranger l'appareil lorsqu'il est prévu de ne pas l'utiliser pendant une période prolongée.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van COSYLIFE. De selectie en de testen van de toestellen van COSYLIFE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van COSYLIFE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de COSYLIFE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel

Voor ingebruikname
Vorbereiding voor gebruik
Het apparaat gebruiken

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

- A** Deksel
- B** Bedieningspaneel
- ① MENU-weergave
- ② Werkstatus van motor
- ③ Temp '+' toets
- ④ Aan/uit/START/PAUZE toets
- ⑤ Temp '-' toets
- ⑥ Temperatuur-/tijdweergave
- ⑦ Werkstatus van verwarming
- ⑧ Tijd '+' toets
- ⑨ Menu toets
- ⑩ Tijd '-' toets
- C** Behuizing
- D** Metalen rooster
- E** Pan
- F** Handgreep van pan

G Luchtuitlaat

H Netsnoer

Overzicht van het product

- Pak het toestel uit en verwijder alle labels van het toestel, uitgezonderd het typeplaatje. Controleer of het product volledig en in een goede staat is. Als het toestel beschadigd of defect is, gebruik het niet en breng het naar uw winkel of klantenservice.
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen. Er is risico op een ongeval als kinderen met het verpakkingsmateriaal spelen.

Beoogd gebruik

Gebruik deze airfryer voor het bereiden van vlees, groenten en gepaneerde levensmiddelen (zoals kaas of kip). Het is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt. Elk ander gebruik kan het product beschadigen of verwondingen veroorzaken.

Specificaties

Model:	981440 - CL-AF57D
Spanning:	220-240V ~ 50/60Hz
Vermogen:	1700 W
Stroomverbruik in stand-bymodus:	0,15 W
De periode waarna het apparaat automatisch in de stand-bymodus gaat:	< 1 minuut
Inhoud van pan (zonder rooster):	5,7 L
Inhoud van pan (met rooster):	5,4 L
Instelbaar temperatuurbereik:	80°C - 200°C
Tijdbereik:	1-60 min
Beschermingsklasse:	Klasse I

Voor ingebruikname

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
3. Reinig het metalen rooster en de pan grondig met behulp van heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
Dit is een olievrije friteuse die op hete lucht werkt. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

Vorbereiding voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en effen oppervlak.

**WAARSCHUWING!**

- Plaats het apparaat niet op een niet-warmtebestendig oppervlak.

2. Plaats het metalen rooster in de pan. **1**

**WAARSCHUWING!**

- Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets op het apparaat, de luchtstroom zal verstoord raken en dit beïnvloedt het resultaat van het frituren met hete lucht.

Het apparaat gebruiken

De olievrije friteuse kan een vele verschillende ingrediënten bereiden. De tabel met suggesties voor temperatuur en kooktijd helpt u om het toestel te leren gebruiken.

Frituren met hete lucht

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact. **2**
2. Trek de pan voorzichtig uit de airfryer. **3**
3. Leg de ingrediënten op het metalen rooster. **4**
4. Schuif de pan weer in de airfryer. **5**



Voorzichtig: Raak de pan niet aan tijdens en enige tijd na gebruik, deze wordt zeer heet. Houd de pan alleen vast bij de handgreep.

5. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor het ingrediënt (zie de sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
6. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie de sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, trek de pan bij het handvat uit het apparaat en schud de pan. Schuif de pan vervolgens weer in de airfryer.

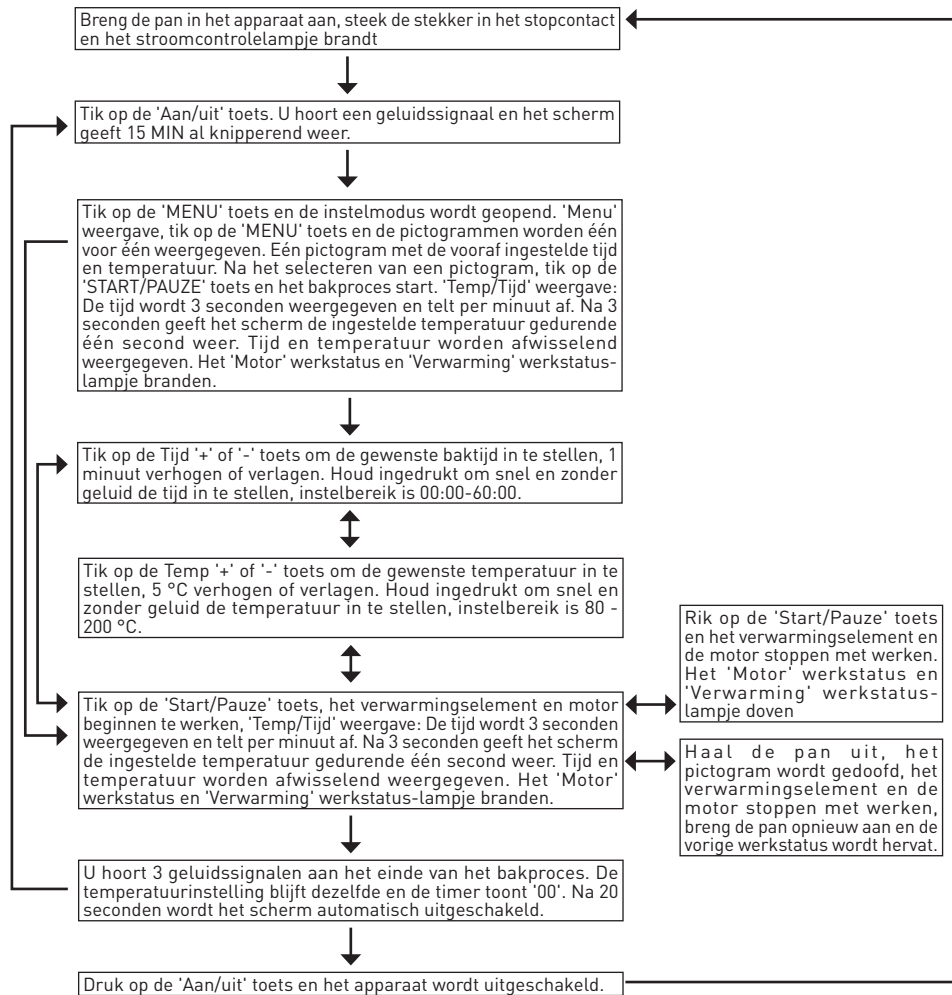
7. Wanneer u een geluidssignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een onderzetter.
8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de pan terug in het apparaat en stel de timer in op enkele extra minuten.
9. Om ingrediënten (bijv. frieten) te verwijderen, trek de pan uit de airfryer en plaats deze op onderzetter. Gebruikt een tang om het voedsel uit de pan te halen.

**WAARSCHUWING!**

- Draai de pan niet ondersteboven met het metalen rooster er nog aan bevestigd. De overtollige olie die zich op de bodem van de pan heeft opgehoopt, zal op de ingrediënten lekken.
- Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan komen.

10. Wanneer er een portie ingrediënten gaar is, is de airfryer onmiddellijk klaar voor het bereiden van de volgende portie.

Gebruiksaanwijzingen



Instellingen

De tabel hieronder helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.



Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen louter indicatief zijn. Gezien ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we onmogelijk de beste instellingen voor uw ingrediënten garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw opwarmt, heeft het kortstondig verwijderen van de pan uit het apparaat tijdens het airfryen nauwelijks een impact op het bakproces.

Tips

- Kleinere ingrediënten vereisen over het algemeen een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak uw ingrediënten in de airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worst, in de airfryer.
- Snacks die in een oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frieten is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft tevens een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg nodig.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal op het metalen rooster van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten opnieuw op te warmen, stel de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (/°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen en frieten					
Dunne diepvriesfrieten	500-600	18-25	200	Ja	
Dikke diepvriesfrieten	500-600	20-25	200	Ja	
Aardappelgratin	600	20-25	200	Ja	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-600	12-18	180	Nee	
Karbonades	100-600	12-18	180	Nee	
Hamburger	100-600	10-20	180	Nee	
Worstenbroodje	100-600	13-15	200	Nee	

Drumsticks	100-600	25-30	180	Nee
Kipfilet	100-600	18-25	180	Nee
Snacks				
Loempia's	100-600	8-10	200	Ja
Diepgevroren kipnuggets	100-600	8-12	180	Ja
Diepgevroren vissticks	100-500	6-10	200	Nee
Diepgevroren gepaneerde kaassnacks	100-500	8-10	180	Nee
Gevulde groenten	100-500	12-20	160	Nee
Bakken				
Cake	500	8-15	180	Nee
Quiche	500	20-22	180	Nee
Muffins	500	15-18	200	Nee
Zoete snacks	500	20	160	Nee



Opmerking: Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe wanneer u begint te frituren terwijl de airfryer nog koud is.

Reiniging

Reinig het apparaat na elk gebruik.



WAARSCHUWING!

- De pan en het metalen rooster zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om deze onderdelen schoon te maken, de antiaanbaklaag kan worden beschadigd.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



Opmerking: Verwijder de pan om de airfryer sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om resterend vuil te verwijderen.

Tip: Als er vuil aan het metalen rooster of de bodem van de pan kleef, vul de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Doe het metalen rooster in de pan en laat de pan en het metalen rooster ongeveer 10 minuten weken.

3. Reinig de binnenkant van het apparaat met behulp van heet water en een niet-schurende spons.
4. Maak het verwarmingselement schoon met een reinigingsborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • De stekker zit niet in het stopcontact. • U hebt niet op de starttoets gedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker in een geaard stopcontact. • Controleer of u al dan niet op de starttoets hebt gedrukt.
De ingrediënten die in de airfryer zijn gebakken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • De hoeveelheid ingrediënten op het metalen rooster is te groot. • De ingestelde temperatuur is te laag. • De voorbereidingstijd is te kort. 	<ul style="list-style-type: none"> • Doe kleinere porties ingrediënten in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken. • Stel de temperatuur in op de vereiste temperatuurinstelling (zie de sectie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'). • Stel de tijd in op de vereiste bereidingstijd zie de sectie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
De ingrediënten worden ongelijkmatig in de airfryer gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> • Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frieten) moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie de sectie 'Instellingen' in het hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	<ul style="list-style-type: none"> • U gebruikte een soort snacks die bedoeld was om in een traditionele friteuse te worden bereid. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik ovensnacks of strijk lichtjes wat olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	<ul style="list-style-type: none"> • Er zitten te veel ingrediënten in de pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vul de pan niet boven de MAX-markering.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> • U bereidt vette ingrediënten. • De pan bevat nog vetresten van eerder gebruik. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer u vette ingrediënten in de airfryer bakt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie produceert witte rook en de pan wordt warmer dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. • Witte rook wordt veroorzaakt door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik juist schoonmaakt.
Verse frieten wordt ongelijkmatig in de airfryer gebakken.	<ul style="list-style-type: none"> • U hebt niet de juiste aardappelsoort gebruikt. • U hebt de aardappelsticks niet goed afgespoeld voordat u ze bakte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig tijdens het frituren blijven. • Spoel de aardappelstokjes goed af om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
De verse frieten zijn niet knapperig als ze uit de airfryer komen.	<ul style="list-style-type: none"> • De knapperigheid van de frieten is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frieten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat u de olie toevoegt. • Snijd de aardappelstokjes kleiner voor een knapperig resultaat. • Voeg iets meer olie toe voor een knapperig resultaat.

Opslag

- Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat u het toestel opbergt.
- Bewaar het toestel in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw toestel op te bergen wanneer u denkt die langere tijd niet te gebruiken.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto COSYLIFE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca COSYLIFE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

38

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Preparación para su uso
Uso del aparato

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

- A** Tapa
- B** Panel de control
- 1** Pantalla del MENÚ
- 2** Estado de funcionamiento del motor
- 3** Botón Temp. "+"
- 4** Botón Encendido/INICIO/PAUSA
- 5** Botón Temp. "-"
- 6** Pantalla de Temp./Tiempo
- 7** Estado de funcionamiento del elemento calefactor
- 8** Botón Tiempo "+"
- 9** Botón Menú
- 10** Botón Tiempo "-"
- C** Carcasa
- D** Rejilla metálica
- E** Olla
- F** Asa de la olla

A

Descripción del aparato

- G** Salida de aire
- H** Cable de alimentación

Descripción general del producto

- Desembale y retire todas las etiquetas de la unidad excepto la placa de características. Compruebe que está completo y en buen estado. Si el aparato está dañado o defectuoso, no lo utilice y llévelo a su distribuidor o centro de servicio postventa.
- Mantenga todo el embalaje fuera del alcance de los niños. Existe el riesgo de sufrir accidentes si los niños jugaran con los materiales de embalaje.

Uso previsto

Use esta freidora de aire para cocinar carnes, verduras y alimentos rebozados (como queso o pollo). Está destinado únicamente a un uso doméstico y no deberá utilizarse para fines comerciales. Cualquier otro uso podría dañar el producto o provocar lesiones.

Especificaciones

Modelo:	981440 - CL-AF57D
Voltaje:	220-240V~ 50/60Hz
Potencia:	1700 W
Consumo de energía en modo de espera:	0,15 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo de espera:	< 1 minuto
Capacidad de la olla (sin rejilla):	5,7 L
Capacidad de la olla (con rejilla):	5,4 L
Rango de temperatura ajustable:	80 °C - 200 °C
Intervalo de tiempo:	1-60 min.
Clase de protección:	Clase I

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire todas las pegatinas y etiquetas del aparato.
3. Limpie a fondo la rejilla metálica y la olla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite ni grasa para freír.

Preparación para su uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.



¡ADVERTENCIA!

- No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.

2. Coloque la rejilla metálica en la olla. ❶



¡ADVERTENCIA!

- No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato, ya que interrumpiría el flujo de aire y eso afectaría al resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

La freidora sin aceite puede preparar una gran variedad de ingredientes. La tabla de sugerencias de temperatura y tiempo de cocción le ayudará a aprender a utilizar el aparato.

Freír con aire caliente

1. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. ❷
2. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire caliente. ❸
3. Coloque los ingredientes en la rejilla metálica. ❹
4. Vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire caliente. ❺



Precaución: No toque la olla durante su uso ni poco tiempo después, ya que alcanza temperaturas muy altas. Sujete la olla solamente por el asa.

5. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo).

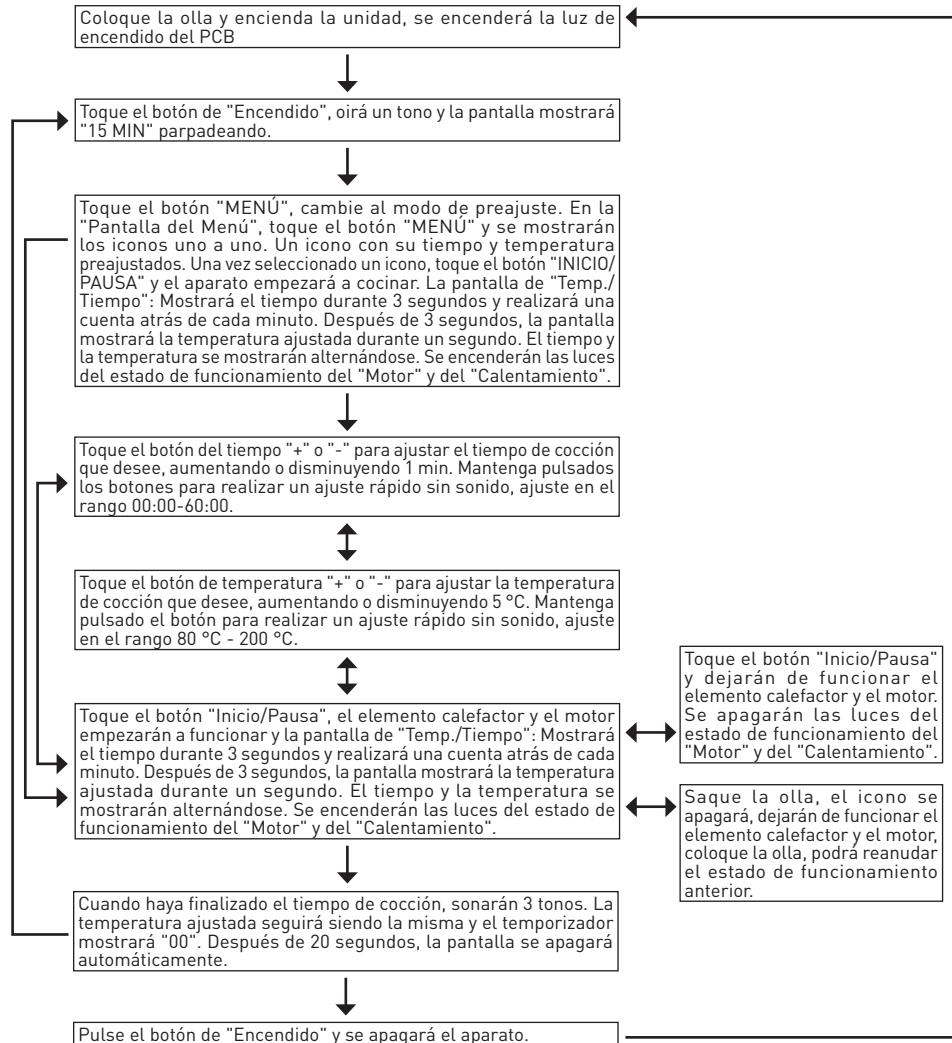
6. Algunos ingredientes necesitan que se agiten a la mitad del tiempo de preparación (consulte el apartado "Ajustes" de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la olla del aparato sujetándola por el asa y agítela. A continuación, vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire.
7. Cuando oiga el pitido, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una base resistente.
8. Compruebe si los ingredientes ya están listos.
Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a deslizar la olla en el aparato y ajuste el temporizador unos minutos más.
9. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire caliente y colóquela sobre una base resistente, y utilice unas pinzas para sacar los alimentos.

**¡ADVERTENCIA!**

- No ponga la olla boca abajo con la rejilla metálica todavía unida a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se derramará sobre los ingredientes.
- Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, podría salir vapor de la olla.

10. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire caliente estará lista al instante para preparar otra tanda.

Instrucciones de uso



Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.



Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes se indican como referencia. Como los ingredientes varían en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Gracias a que la tecnología Rapid Air recalienta al instante el aire del interior del aparato, si saca brevemente la olla del aparato durante la fritura con aire caliente apenas afectará al proceso.

Consejos

- Los ingredientes más pequeños suelen necesitar un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente superior, y una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente inferior.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas caseras para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire caliente unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los snacks que se pueden preparar en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa precocinada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. Además, la masa precocinada requiere menos tiempo de preparación que la casera.
- Coloque un molde o una fuente de horno sobre la rejilla metálica de la freidora de aire caliente si desea hornear una tarta o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire caliente para recalentar ingredientes. Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 10 minutos.

	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min.)	Temp. (/°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	500-600	18-25	200	Sí	
Patatas fritas gruesas congeladas	500-600	20-25	200	Sí	
Patata gratinada	600	20-25	200	Sí	

Carne y aves				
Filete	100-600	12-18	180	No
Chuletas de cerdo	100-600	12-18	180	No
Hamburguesa	100-600	10-20	180	No
Rollo de salchicha	100-600	13-15	200	No
Muslos	100-600	25-30	180	No
Pechuga de pollo	100-600	18-25	180	No
Snacks				
Rollitos de primavera	100-600	8-10	200	Sí
Nuggets de pollo congelados	100-600	8-12	180	Sí
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No
Snacks de queso rebozados congelados	100-500	8-10	180	No
Verduras rellenas	100-500	12-20	160	No
Horneado				
Tarta	500	8-15	180	No
Quiche	500	20-22	180	No
Magdalenas	500	15-18	200	No
Aperitivos dulces	500	20	160	No



Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación si empieza a freír cuando la freidora de aire caliente aún está fría.

Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso.



¡ADVERTENCIA!

- La olla y la rejilla metálica tienen revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar su revestimiento antiadherente.

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.



Nota: Saque la olla para que la freidora de aire caliente se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.
Consejo: Si hay suciedad incrustada en la rejilla metálica o en el fondo de la olla, llénela con agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla metálica en la olla y deje que el agua con el líquido lavavajillas actúe en la olla y la rejilla metálica durante aproximadamente 10 minutos.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
4. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de comida.

Solución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire caliente no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato no está enchufado. • No ha pulsado el botón de inicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra. • Puede comprobar si ha pulsado el botón de inicio o no.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se cocinan del todo.	<ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de ingredientes en la rejilla metálica es excesiva. • La temperatura ajustada es demasiado baja. • El tiempo de preparación es demasiado corto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga tandas más pequeñas de ingredientes en la olla. Las tandas más pequeñas se fríen más uniformemente. • Ajuste la temperatura necesaria (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato"). • Ajuste el tiempo de preparación necesario (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes no se fríen uniformemente en la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> • Algunos tipos de ingredientes necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los ingredientes que se colocan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas) necesitan agitarse a la mitad del tiempo de preparación. Consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato".
Los snacks fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> • Ha utilizado un tipo de snacks pensados para ser preparados en una freidora tradicional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice snacks para horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
No puedo deslizar la olla en el aparato correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Hay demasiados ingredientes en la olla. 	<ul style="list-style-type: none"> • No llene la olla por encima de la indicación MÁX.

Problema	Posible causa	Solución
Sale humo blanco del aparato.	<ul style="list-style-type: none"> • Está preparando ingredientes grasientos. • La olla aún contiene restos de grasa de un uso anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, caerá una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final. • El humo blanco se debe al calentamiento de la grasa en la olla. Asegúrese de limpiar bien la olla después de cada uso.
Las patatas fritas caseras no se fríen uniformemente en la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> • No ha utilizado el tipo de patata adecuado. • No ha lavado bien con agua las patatas fritas cortadas antes de freírlas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice patatas caseras y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. • Lave bien con agua las patatas fritas cortadas para eliminar el almidón de la parte exterior de las mismas.
Las patatas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> • La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de secar bien las patatas fritas cortadas antes de añadir el aceite. • Corte las patatas fritas más pequeñas para obtener un resultado más crujiente. • Añada un poco más de aceite para obtener una textura más crujiente.

Almacenamiento

- Desenchufe siempre la unidad antes de guardarla.
- Guarde la unidad en un lugar fresco, seco y libre de polvo, y fuera del alcance de los niños y los animales de compañía.
- Conserve el embalaje y utilícelo para guardar su unidad cuando no la utilice durante un período prolongado de tiempo.

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against faults caused by defects in manufacturing or the materials used for a period of two years, starting from the date of purchase.* This warranty does not cover defects or damage caused by failure to install the device correctly, incorrect use of the product, or excessive wear and tear.

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 3 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

productsupport@contact.electrodepot.fr

