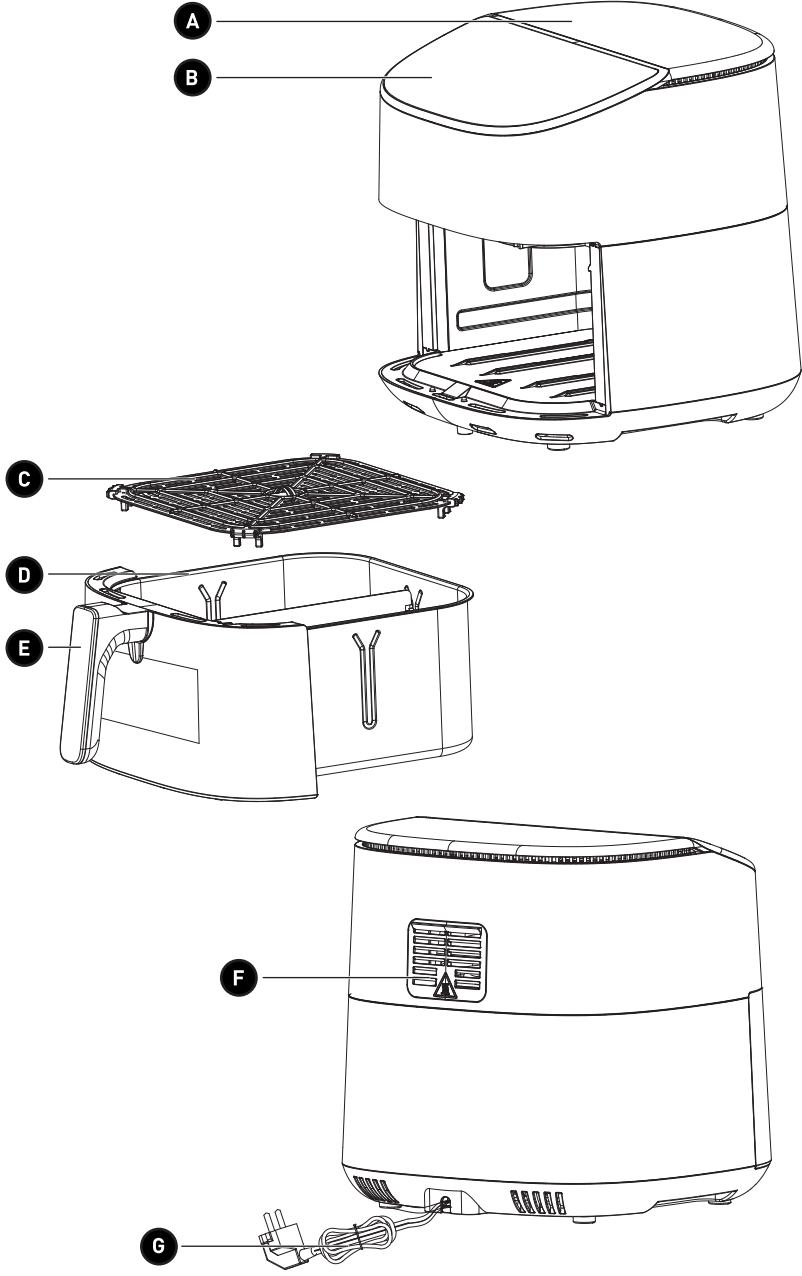


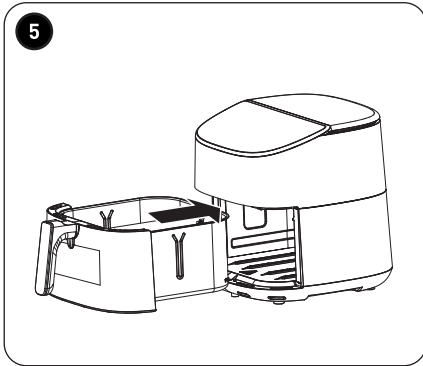
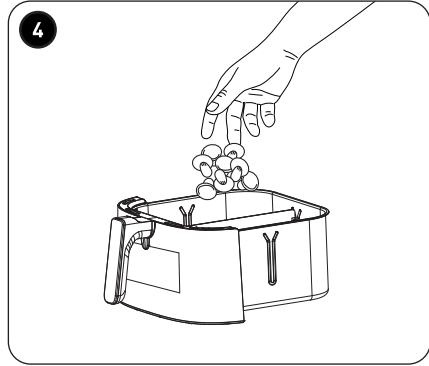
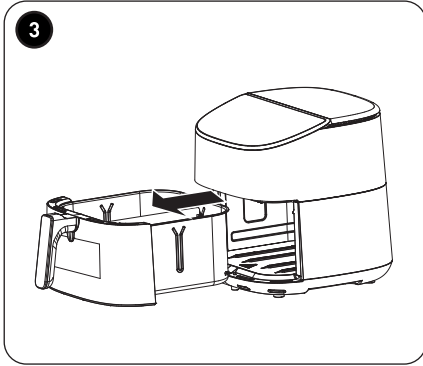
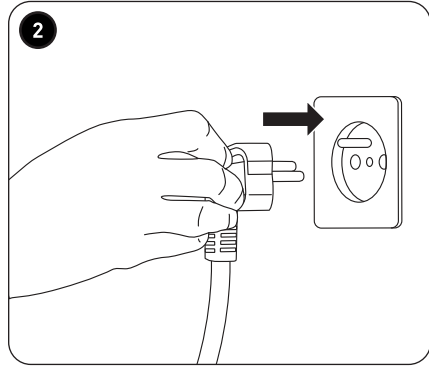
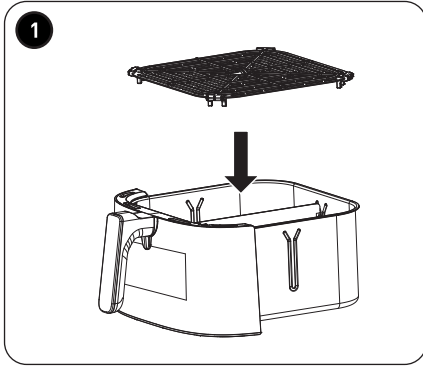
Airfryer
Friteuse sans huile
Airfryer
Freidora de aire

986012 - CL-AF76F

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION14
GEBRUIKSAANWIJZINGEN26
INSTRUCCIONES DE USO38

COSYLife





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.



ELECTRO DEPOT

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Specifications

B

Product usage

Before first use
Preparing for use
Using the appliance

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

A Housing

B Touch control panel

C Metal rack

D Pot

E Pot handle

F Air outlet

G Power cord

Specifications

Rated supply:	220-240 V~, 50-60 Hz
Electric protection class:	Class I
Maximum power:	2000 W
Standby mode power consumption:	0.31 W
The period after which the equipment reaches automatically standby mode:	< 1 minute
Capacity of pot (without grid):	7,6 L
Weight capacity:	1,6 kg
Noise level:	57 dB (50 cm)
T°C range:	80°C - 200°C (7 menus) 30-80°C (dehydration function)
Timer:	1-60 minutes (7 menus) 1-24 hours (dehydration function)

Before first use

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance except the nameplate.
3. Thoroughly clean the metal rack and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.



Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
 - This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat.

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface.
- Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the metal rack in the pot properly.
- Do not fill the pot with oil or any other liquid.
- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

The air 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. Place the metal rack in the pot **1**.
2. Put the mains plug in an earthed wall socket **2**.
3. Carefully pull the pot out of the air fryer **3**.
4. Put the ingredients on the metal rack **4**.

B Product usage



Note: Never fill the pot beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

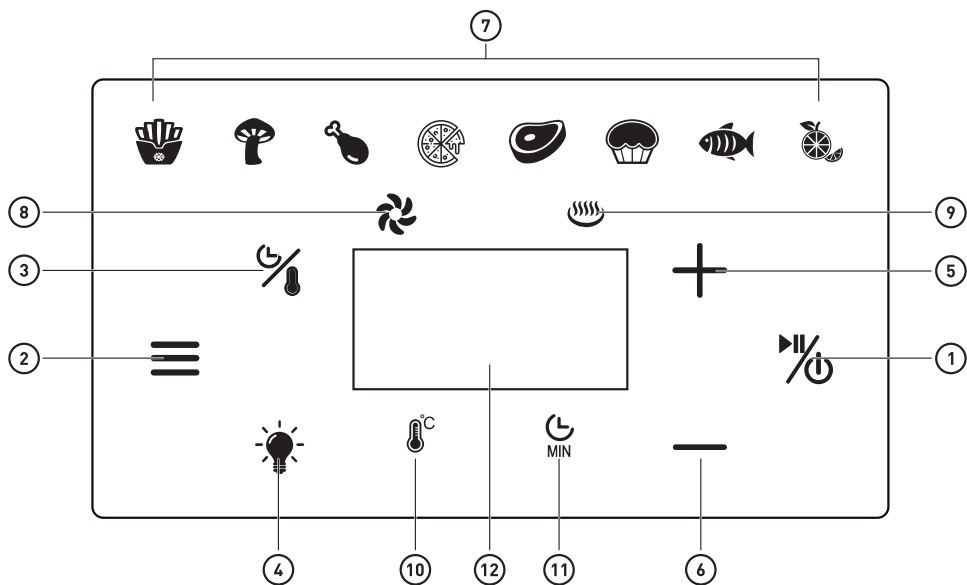
Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount.

- Slide the pot back into the air fryer **5**.



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

- Operate the control panel as follows:



Plug in the power, the whole power indicator light is on.

①

Power button

Once the pot and the metal rack are properly placed in the main unit of housing, plug in the power, the power indicator light gradually becomes bright and then gradually dim in cycle. Press the power button for 2 seconds will make the unit's default temperature 200°C while the cooking time will be set to 20 minutes. Press the Power Button a second time will start the cooking process. Press the power button for 2-3 seconds to close the entire device during cooking. The electric heating tube stops working and the fan stops running after 15 seconds. Note: During cooking, you can touch the button to control the pause and start of cooking.

②

Preset Button

Press the Preset Button enables you to scroll through the 8 popular food choices. Once selected, the predetermined time and cooking temperature function begins.

③

Temperature time switch button

Touch this button, the screen alternately flashes the temperature and time, and the corresponding temperature and time indicator light is lit, and the time and temperature are set according to the "5" key and "6" key.

④

Lighting switch button

Press the light button and the head lamp in chamber will light up. The lamp will turn off automatically after 60 seconds. Press the button again can turn off the lamp manually.

⑤ ⑥

"-" and "+" control buttons

When the temperature indicator light is on, press "5" and "6" keys to set the temperature. Temperature control range is 80-200°C (7 menus) and 30-80°C (dehydrate).

When the time indicator light is on, press "5" and "6" keys to set the time. Time control range is 1-60mins (7 menus) and 1-24hrs (dehydrate).

⑦

Menu indicator

- Fries 🍟
- Vegetables 🥕
- Chicken 🍗
- Pizza 🍕
- Meat 🍖
- Cake 🍰
- Fish 🐟
- Dehydrate 🌿

⑧

Fan indicator

⑨

Heating indicator

-
- ⑩ Temperature indicator
-
- ⑪ Time indicator
-
- ⑫ Temperature/Time Display

7. 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.



Tip: To reduce the weight, you can use a pair of food tongs to shake the ingredients instead of shaking the pot. Please use a pair of food tongs because the ingredients in the pot are hot .

8. When you hear the buzzer alarm beep~ ~ Di, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance and place it on the trial framework.
9. 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.
10. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the air fryer and place it on trial framework, and please use a pair of food tongs to help remove the hot ingredients.
Please 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. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.
11. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

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.

**Tip:**

- 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 air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the 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 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 air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	500-1000	18-26	200	shake	
Thick frozen fries	500-1000	22-30	200	shake	
Potato gratin	400	20-25	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-400	10-15	180		
Pork chops	100-400	10-15	180		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Sausage roll	100-400	13-15	200		
Drumsticks	100-400	25-30	180		
Chicken breast	100-400	15-20	180		
Snacks					
Spring rolls	100-350	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-400	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-350	6-10	200		Use oven-ready

B

Product usage

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-350	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-350	10	160		
Baking					
Cake	250	8-15	180		Use baking tin
Quiche	350	20-22	180		Use baking tin/ oven dish
Muffins	250	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	350	20	160		Use baking tin/ oven dish



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

Cleaning and maintenance

- Clean the appliance after every use.
- 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.
- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.



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

- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the pot and the metal rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.



Note: The pot and the metal rack are dishwasher-proof.



Tip: If dirt is stuck to the pot and the metal rack, 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.

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

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work	<ul style="list-style-type: none"> • The appliance is not plugged in. • You have not set the timer. • You have not pressed the start button. 	<ul style="list-style-type: none"> • Put the mains plug in an earthed wall socket. • Press “+” or “-” to set the required preparation time to switch on the appliance. • Press the power button to start.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	<ul style="list-style-type: none"> • The amount of ingredients in the pot 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. • Press “+” or “-” to set the required temperature (see section “settings” in chapter “Using the appliance”). • Press “+” or “-” to set 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 much ingredients in the pot. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not fill the pot beyond the MAX indication.

Problem	Possible Cause	Solution
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.
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

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all parts are clean and dry.
- Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.
- 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

Pièces
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

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

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
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>

Pièces

A Boîtier

B Panneau de commande tactile

C Grille métallique

D Cuve

E Poignée de la cuve

F Sortie d'air

G Cordon d'alimentation

Caractéristiques

Alimentation nominale :	220-240 V~, 50-60 Hz
Classe de protection électrique :	Classe I
Puissance maximale :	2 000 W
Consommation d'énergie en mode de veille :	0,31 W
Délai après lequel l'appareil entre automatiquement en mode de veille :	< 1 minute
Capacité de la cuve (sans grille) :	7,6 l
Capacité de poids :	1,6 kg
Niveau sonore :	57 dB (50 cm)
Plage de température :	80 °C-200 °C (7 menus) 30-80 °C (fonction Déshydratation)
Minuteur :	1-60 minutes (7 menus) 1-24 heures (fonction Déshydratation)

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes se trouvant sur l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.
3. Nettoyez complètement la grille métallique et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.



Remarque : Vous pouvez également laver ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Cette friteuse sans huile fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture.

Préparation avant l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
- Insérez correctement la grille métallique dans la cuve.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de tout autre liquide.
- Ne placez rien sur l'appareil. Cela bloquerait la circulation de l'air et nuirait aux résultats de la cuisson à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

Cette friteuse 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. Insérez la grille métallique dans la cuve **1**.
2. Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre **2**.
3. Tirez délicatement la cuve pour la sortir de la friteuse **3**.
4. Placez les ingrédients sur la grille métallique **4**.

B

Utilisation de l'appareil



Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà du repère MAX et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau (voir la partie « Réglages » de ce chapitre), car cela pourrait nuire à la qualité de la cuisson.

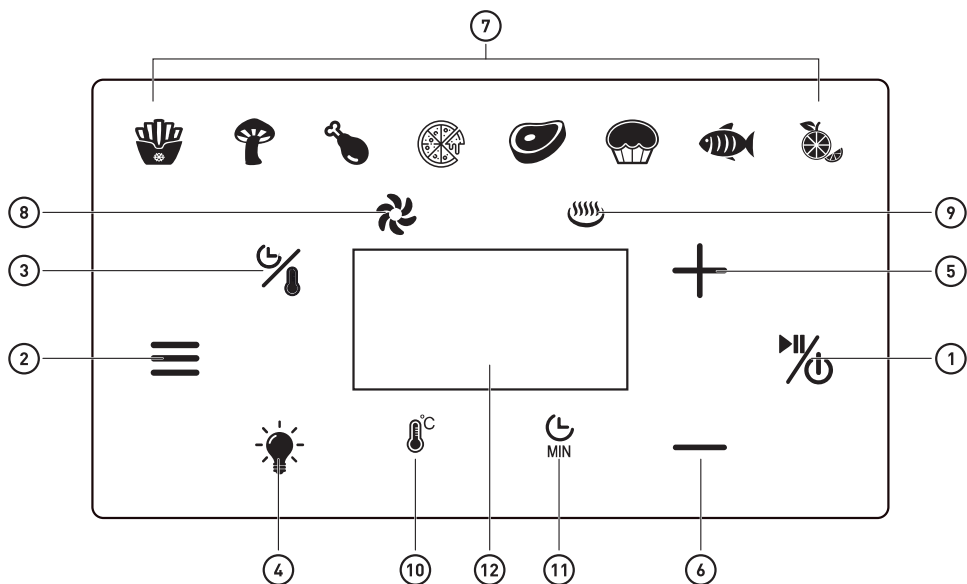
Veillez à vérifier la durée de cuisson et la température requises pour les différents ingrédients avant de commencer à les cuire en même temps. Les pommes de terre en cubes et les escalopes peuvent par exemple être préparées en même temps, car ces ingrédients utilisent les mêmes réglages. Veuillez noter que la quantité maximale pour chacun de ces ingrédients correspondrait alors à la moitié de la quantité maximale normale.

- Faites à nouveau glisser la cuve dans la friteuse **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.

- Utilisez les commandes du panneau de commande comme suit :



Branchez l'appareil sur la prise de courant. L'icône d'alimentation s'allume alors en plein.

①

Touche marche/arrêt

Une fois la cuve et la grille métallique en place dans la friteuse, branchez l'appareil sur la prise de courant. L'icône d'alimentation s'allume petit à petit, puis sa luminosité faiblit graduellement, avant d'augmenter et ainsi de suite. Appuyez pendant 2 secondes sur la touche marche/arrêt pour utiliser la température par défaut de 200 °C et un temps de cuisson de 20 minutes. Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour démarrer la cuisson. Appuyez pendant 2 à 3 secondes sur la touche marche/arrêt pour éteindre l'appareil en cours de cuisson. L'élément chauffant électrique cessera alors de fonctionner et le ventilateur s'arrêtera au bout de 15 secondes. Remarque : En cours de cuisson, vous pouvez appuyer sur cette touche pour mettre la cuisson en pause et la relancer.

②

Touche Préréglages

Appuyez sur la touche Préréglages afin de naviguer parmi 8 réglages correspondant à des aliments populaires. Une fois un préréglage choisi, la température et le temps de cuisson prédéfinis seront sélectionnés.

③

Touche de réglage de la température/du temps

Appuyez sur cette touche pour que la température et le temps clignotent en alternance à l'écran. L'icône de température et de temps correspondante s'allume alors et vous pouvez régler le temps et la température à l'aide des touches « ⑤ » et « ⑥ ».

④

Touche d'éclairage

Appuyez sur la touche d'éclairage pour que la lampe du compartiment s'allume. La lampe s'éteint automatiquement au bout de 60 secondes. Appuyez à nouveau sur cette touche pour éteindre la lampe manuellement.

⑤ ⑥

Touches de réglage « - » et « + »

Lorsque l'icône de température est allumée, appuyez sur les touches « ⑤ » et « ⑥ » pour régler la température. La plage de température disponible s'étend de 80 à 200 °C (7 menus) et de 30 à 80 °C (déshydratation). Lorsque l'icône de temps est allumée, appuyez sur les touches « ⑤ » et « ⑥ » pour régler le temps de cuisson. La plage de temps s'étend de 1 à 60 min (7 menus) et de 1 à 24 heures (déshydratation).

⑦

Icône de menu

- Frites 
- Légumes 
- Poulet 
- Pizza 
- Viandes 
- Gâteaux 
- Poissons 
- Déshydratation 

⑧

Icône de ventilateur

-
- ⑨ Icône de chauffe

 - ⑩ Icône de température

 - ⑪ Icône de temps

 - ⑫ Affichage de la température/du temps

7. Il est nécessaire de secouer certains 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.



Conseil : Pour éviter d'avoir à porter le poids de la cuve et des ingrédients trop longtemps, vous pouvez utiliser une pince de cuisine pour secouer les ingrédients au lieu de secouer la cuve. Il est important d'utiliser une pince, car les ingrédients de la cuve seront chauds .

8. Lorsque la sonnerie retentit (bip~ ~ Di), cela signifie que le temps de cuisson réglé s'est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur le plan de travail.
9. 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.
10. 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 de cuisine pour retirer les ingrédients chauds.
Veillez ne pas retourner 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. La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients cuits dans la friteuse, de la vapeur pourrait s'échapper de la cuve.
11. Lorsque la tournée d'ingrédients est prête, la friteuse est immédiatement prête pour une nouvelle tournée.

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, sortir brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture à l'air chaud ne perturbe pas beaucoup la cuisson.

**Conseil :**

- 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. Faites frire les ingrédients dans la friteuse dans un délai de quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites pas cuire d'ingrédients très gras, comme des saucisses, dans la friteuse sans huile.
- Les plats pouvant être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse sans huile.
- 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 pour cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse sans huile pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.

	Quantité min.-max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites allumettes surgelées	500-1 000	18-26	200	Secouer	
Frites épaisses surgelées	500-1 000	22-30	200	Secouer	
Gratin de pommes de terre	400	20-25	200	Secouer	
Viandes et volailles					
Steaks	100-400	10-15	180		
Côtelettes de porc	100-400	10-15	180		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Friands à la saucisse	100-400	13-15	200		

	Quantité min.-max. (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pilons de poulet	100-400	25-30	180		
Blancs de poulet	100-400	15-20	180		
En-cas					
Rouleaux de printemps	100-350	8-10	200	Secouer	Utiliser des produits prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-400	6-10	200	Secouer	Utiliser des produits prêts à cuire
Bâtonnets de poisson pané surgelés	100-350	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Fromage pané surgelé	100-350	8-10	180		Utiliser des produits prêts à cuire
Légumes farcis	100-350	10	160		
Cuisson au four					
Gâteaux	250	8-15	180		Utiliser un moule de cuisson
Quiche	350	20-22	180		Utiliser un moule/ un plat pour four
Muffins	250	15-18	200		Utiliser un moule de cuisson
En-cas sucrés	350	20	160		Utiliser un moule/ un plat pour four



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

Nettoyage et entretien

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- 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.
- Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.



Remarque : Retirez la cuve pour permettre à la friteuse sans huile de refroidir plus rapidement.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez la cuve et la grille métallique avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Vous pouvez utiliser un produit dégraissant liquide pour éliminer la graisse tenace.



Remarque : La cuve et la grille métallique peuvent passer au lave-vaisselle.



Conseil : Si des débris restent collés au fond de la cuve ou sur la grille métallique, 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.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 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 ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas branché. • Vous n'avez pas réglé le minuteur. • Vous n'avez pas appuyé sur la touche de démarrage de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale mise à la terre. • Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson nécessaire et mettre l'appareil en marche. • Appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
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 dans la cuve. • 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. • Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler la température souhaitée (voir la partie « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »). • Appuyez sur la touche « + » ou « - » pour régler le temps de cuisson souhaité (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 correctement la cuve 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 l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Insérez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon. Fixez le cordon en le glissant dans la fente correspondante.
- Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et sans poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veillez à 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



ELECTRO DEPOT

26

NL

A

**Overzicht van het
toestel**

Onderdelen
Specificaties

B

**Gebruik van het
toestel**

Voor ingebruikname
Klaarmaken voor gebruik
Het apparaat gebruiken

C

**Reiniging en
onderhoud**

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| A Behuizing | E Handgreep van pan |
| B Bedieningspaneel aanraken | F Luchtuitlaat |
| C Metalen rooster | G Netsnoer |
| D Pan | |

Specificaties

Nominale voeding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Elektrische beschermingsklasse:	Klasse I
Maximaal vermogen:	2000 W
Stroomverbruik in stand-bymodus:	0,31 W
De periode waarna het apparaat automatisch in de stand-bymodus gaat:	< 1 minuut
Inhoud van pan (zonder rooster):	7,6 L
Gewichtscapaciteit:	1,6 kg
Geluidsniveau:	57 dB (50 cm)
T°C-bereik:	80°C - 200°C (7 menu's) 30-80°C (dehydratiefunctie)
Timer:	1-60 minuten (7 menu's) 1-24 uur (uitdrogingsfunctie)

Voor ingebruikname

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle stickers of etiketten van het apparaat, behalve het typeplaatje.
3. Reinig het metalen rooster en de pan grondig met behulp van heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.



Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Dit is een airfryer die op hete lucht werkt. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

Klaarmaken voor gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een niet-warmtebestendig oppervlak.
- Plaats het metalen rooster op een juiste manier in de pan.
- Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en beïnvloedt de bakprestaties van de airfryer.

Het apparaat gebruiken

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

Frituren met hete lucht

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

B

Gebruik van het toestel



Opmerking: Vul de pan nooit boven de MAX-markering of overschrijd nooit de hoeveelheid die in de tabel is aangegeven (zie de sectie 'Instellingen' van dit hoofdstuk), dit kan het eindresultaat beïnvloeden.

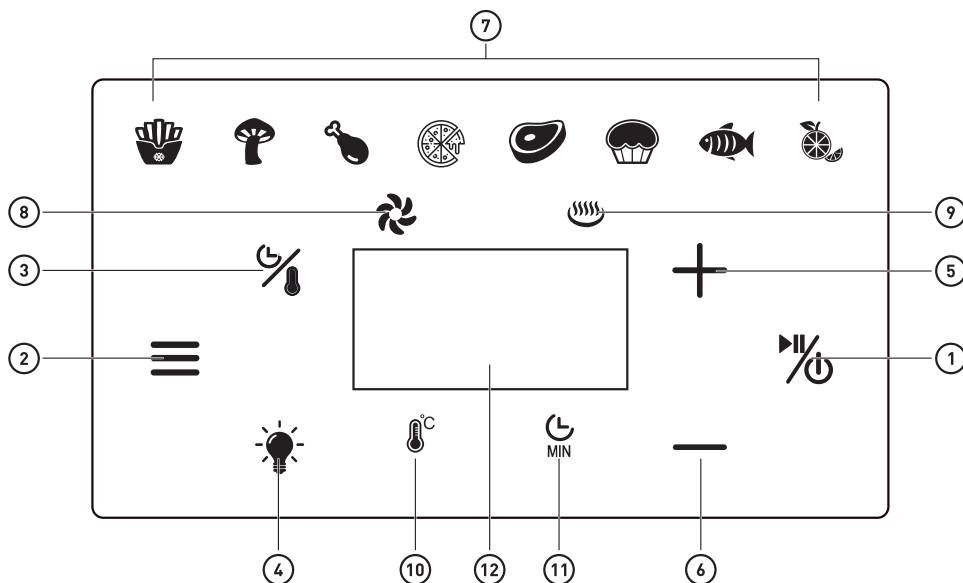
Zorg ervoor dat u de bereidingstijd en de vereiste temperatuur voor de verschillende ingrediënten controleert voordat u ze samen bereidt. Aardappelblokjes en schnitzel kunnen bijvoorbeeld samen bereid worden omdat ze dezelfde instellingen nodig hebben. Houd er rekening mee dat de maximale hoeveelheid voor elk van de ingrediënten de helft van de normale hoeveelheid is.

- Schuif de pan vervolgens 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.

- Bedien het bedieningspaneel als volgt:



Steek de stekker in het stopcontact en volledig stroomcontrolelampje brandt.

①

Aan/uit-knop

Wanneer de pan en het metalen rooster juist in de hoofdeenheid van de behuizing zijn geplaatst, steek de stekker in het stopcontact, het stroomcontrolelampje wordt afwisselend geleidelijk aan helderder en doffer. Houd de aan/uit-knop 2 seconden ingedrukt en de standaardtemperatuur van het apparaat wordt ingesteld op 200°C en de bereidingstijd op 20 minuten. Druk een tweede keer op de aan/uit-knop om het bakproces te starten. Houd de aan/uit-knop 2-3 seconden ingedrukt om het apparaat tijdens het bakproces volledig uit te zetten. De elektrische verwarmingsbuis stopt met werken en de ventilator stopt na 15 seconden met draaien. Opmerking: U kunt de knop tijdens het bakproces aanraken om het pauzeren en starten van het bakproces te regelen.

②

Voorkeuzeknop

Druk op de voorkeuzetoets om 8 populaire voedingskeuzes te doorlopen. Wanneer geselecteerd, begint het bakproces volgens de vooraf ingestelde baktijd en -temperatuur.

③

Temperatuur/tijd-schakelknop

Tik op deze knop en het scherm geeft afwisselend de temperatuur of de tijd al knipperend weer. Het overeenkomstig temperatuur- en tijdcontrolelampje brandt, en de tijd en temperatuur worden ingesteld volgens de "⑤" toets en "⑥" toets.

④

Lichtknop

Druk op de lichtknop en de lamp in de bakruimte brandt. De lamp gaat automatisch na 60 seconden uit. Druk nogmaals op de knop om de lamp handmatig uit te zetten.

⑤ ⑥

"-" en "+" bedieningsknoppen

Wanneer het temperatuurcontrolelampje brandt, druk op de "⑤" en "⑥" toetsen om de temperatuur in te stellen. Het temperatuurbereik is 80-200°C (7 menu's) en 30-80°C (drogen).

Wanneer het tijdcontrolelampje brandt, druk op de "⑤" en "⑥" toetsen om de tijd in te stellen. Het tijdbereik is 1-60 minuten (7 menu's) en 1-24 uur (drogen).

⑦

Menu-indicator

- Friet 🍟
- Groente 🍅
- Kip 🍗
- Pizza 🍕
- Vlees 🍖
- Cake 🍰
- Vis 🐟
- Drogen 🌿

⑧

Ventilatorindicator

-
- ⑨ Verwarmingsindicator

 - ⑩ Temperatuurcontrolelampje

 - ⑪ Tijdsindicator

 - ⑫ Temperatuur-/tijdweergave

7. 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.



Tip: Om minder gewicht te dragen, kunt u een voedseltang gebruiken om de ingrediënten te schudden in plaats van de volledige pan. Gebruik een voedseltang, de ingrediënten in de pan zijn heet.

8. Wanneer u het zoemeralarm ~ ~ Di hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een onderzetter.
9. 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.
10. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. friet), trek de pan uit de airfryer en plaats deze op een onderzetter. Gebruik vervolgens een tang om de hete ingrediënten te verwijderen.
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.
De pan en de ingrediënten zijn heet. Afhankelijk van het soort ingrediënten in de airfryer kan er stoom uit de pan komen.
11. Wanneer er een portie ingrediënten gaar is, is de airfryer onmiddellijk klaar voor het bereiden van de volgende portie.

Instellingen

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



Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties 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.

**Tip:**

- 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 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	500-1000	18-26	200	schudden	
Dikke diepvriesfrieten	500-1000	22-30	200	schudden	
Aardappelgratin	400	20-25	200	schudden	
Vlees en gevogelte					
Steak	100-400	10-15	180		
Karbonades	100-400	10-15	180		
Hamburger	100-400	10-15	180		
Worstenbroodje	100-400	13-15	200		
Trommelstokken	100-400	25-30	180		
Kipfilet	100-400	15-20	180		

	Min-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Snacks					
Loempia's	100-350	8-10	200	schudden	Ovenklaar gebruiken
Diepgevroren kipnuggets	100-400	6-10	200	schudden	Ovenklaar gebruiken
Diepgevroren vissticks	100-350	6-10	200		Ovenklaar gebruiken
Diepgevroren gepaneerde kaassnacks	100-350	8-10	180		Ovenklaar gebruiken
Gevulde groenten	100-350	10	160		
Bakken					
Cake	250	8-15	180		Bakvorm gebruiken
Quiche	350	20-22	180		Bakvorm/ ovenschaal gebruiken
Muffins	250	15-18	200		Bakvorm gebruiken
Zoete snacks	350	20	160		Bakvorm/ ovenschaal gebruiken



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

Reiniging en onderhoud

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- 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.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



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

- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Reinig de pan en het metalen rooster met behulp van heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- U kunt een ontvettingsmiddel gebruiken om resterend vuil te verwijderen.



Opmerking: De pan en het metalen rek zijn vaatwasmachinebestendig.



Tip: Als er vuil aan de pan en het metalen rooster kleeft, 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.

- Reinig de binnenkant van het apparaat met behulp van heet water en een niet-schurende spons.
- 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 de timer niet ingesteld. • U hebt de startknop niet ingedrukt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Steek de stekker in een geaard stopcontact. • Druk op "+" of "-" om de gewenste baktijd in te stellen en het apparaat in te schakelen. • Druk op de aan/uit-knop om te starten.
De ingrediënten die in de airfryer zijn gebakken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> • De hoeveelheid ingrediënten in de pan is te groot. • De ingestelde temperatuur is te laag. • De voorbereidingstijd is te kort. 	<ul style="list-style-type: none"> • Doe kleinere porties van de ingrediënten in de pan. Kleinere porties worden gelijkmatiger gebakken. • Druk op "+" of "-" om de gewenste temperatuur in te stellen (zie de sectie "Instellingen" in het hoofdstuk "Het apparaat gebruiken"). • Druk op "+" of "-" om de vereiste bereidingstijd in te stellen (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 is waarneembaar door vet dat in de pan opwarmt. Zorg ervoor dat u de pan na elk gebruik grondig 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 uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Duw het snoer in het snoeropbergvak. Maak het snoer vast door het in de snoerbevestigingsgleuf aan te brengen.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en stofvrije ruimte, buiten het bereik van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking en gebruik deze om uw apparaat in 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

A

**Descripción del
aparato**

Partes
Especificaciones

B

**Utilización del
aparato**

Antes del primer uso
Preparación para su uso
Uso del aparato

C

**Limpieza y
mantenimiento**

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| A Carcasa | E Asa de la olla |
| B Panel de control táctil | F Salida de aire |
| C Rejilla metálica | G Cable de alimentación |
| D Olla | |

Especificaciones

Tensión nominal:	220-240 V~, 50-60 Hz
Clase de protección eléctrica:	Clase I
Potencia máxima:	2000 W
Consumo de energía en modo de espera:	0,31 W
El período después del cual el equipo alcanza automáticamente el modo de espera:	< 1 minuto
Capacidad de la olla (sin rejilla):	7,6 L
Capacidad de peso:	1,6 kg
Nivel de ruido:	57 dB (50 cm)
Rango de temperatura (°C):	80 °C - 200 °C (7 menús) 30-80 °C (función de deshidratación)
Temporizador:	1-60 minutos (7 menús) 1-24 horas (función de deshidratación)

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato, excepto la placa de identificación.
3. Limpie a fondo la rejilla metálica y la olla con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.



Nota: También puede limpiar estas piezas en el lavavajillas.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Esta es una freidora que funciona con aire caliente. No llene la olla con aceite ni grasa para freír.

Preparación para su uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor.
- Coloque la rejilla metálica en la olla correctamente.
- No llene la olla con aceite ni ningún otro líquido.
- No coloque nada encima del aparato. Eso interrumpiría el flujo de aire y afectaría al resultado de la fritura con aire caliente.

Uso del aparato

La freidora de aire 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. Coloque la rejilla metálica en la olla **1**.
2. Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra **2**.
3. Saque con cuidado la olla de la freidora de aire **3**.
4. Coloque los ingredientes en la rejilla metálica **4**.



Nota: Nunca llene la olla por encima de la marca MAX ni exceda la cantidad indicada en la tabla (consulte el apartado 'Ajustes' de este capítulo), ya que eso podría afectar a la calidad del resultado final.

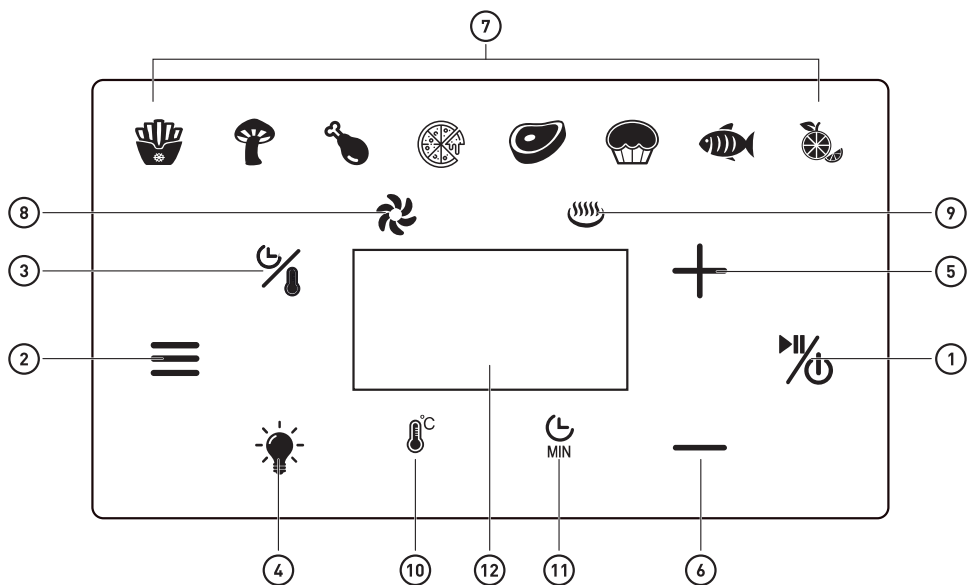
Asegúrese de verificar el tiempo de preparación y la temperatura necesaria para los diferentes ingredientes antes de empezar a prepararlos simultáneamente. La patata cortada en dados y el schnitzel, por ejemplo, se pueden preparar simultáneamente porque requieren los mismos ajustes. Tenga en cuenta que la cantidad máxima para cada uno de los ingredientes es la mitad de la cantidad normal.

5. Vuelva a deslizar la olla en la freidora de aire 5.



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.

6. Utilice el panel de control de la siguiente manera:



Conéctelo a la corriente eléctrica, toda la luz indicadora de alimentación se iluminará.

①

Botón de alimentación

Una vez que la olla y la rejilla metálica se hayan colocado correctamente en la unidad principal de la carcasa, conecte la alimentación, la luz indicadora de alimentación se iluminará poco a poco y luego se atenuará gradualmente en el ciclo. Presione el botón de alimentación durante 2 segundos para que la temperatura predeterminada de la unidad sea de 200 °C, mientras que el tiempo de cocción se ajustará en 20 minutos. Presione el botón de alimentación una segunda vez para iniciar el proceso de cocción. Pulse el botón de alimentación durante 2-3 segundos para cerrar todo el aparato durante la cocción. El tubo de calentamiento eléctrico dejará de funcionar y el ventilador detendrá su funcionamiento tras 15 segundos. Nota: Durante la cocción, puede tocar el botón para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

②

Botón de preajuste

Presione el botón de preajuste para desplazarse por las 8 opciones de comidas populares. Una vez seleccionada, comenzará la función de tiempo y temperatura de cocción predeterminados.

③

Botón de cambio de tiempo y temperatura

Toque este botón, la pantalla mostrará parpadeando alternativamente la temperatura y el tiempo, y se encenderá la luz indicadora de temperatura y tiempo correspondientes, y el tiempo y la temperatura se ajustarán según los botones “⑤” y “⑥”.

④

Botón de cambio de luz

Presione el botón de luz y la luz principal de la cámara se encenderá. La lámpara se apagará automáticamente después de 60 segundos. Presione el botón de nuevo para apagar la luz manualmente.

⑤ ⑥

Botones de control “-” y “+”

Cuando la luz indicadora de temperatura esté encendida, pulse los botones “⑤” y “⑥” para ajustar la temperatura. El rango de control de la temperatura es de 80-200 °C (7 menús) y 30-80 °C (deshidratar).

Cuando la luz indicadora de tiempo esté encendida, pulse los botones “⑤” y “⑥” para ajustar el tiempo. El rango de control del tiempo es de 1-60 min. (7 menús) y 1-24 h (deshidratar).

⑦

Indicador de menú

- Patatas fritas 🍟
- Verduras 🥕
- Pollo 🍗
- Pizza 🍕
- Carne 🍖
- Tarta 🍰
- Pescado 🐟
- Deshidratar 🌿

⑧

Indicador de ventilador

- 9 Indicador de calentamiento
- 10 Indicador de temperatura
- 11 Indicador de tiempo
- 12 Pantalla de temperatura/tiempo

7. 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.



Consejo: Para reducir el peso, puede usar unas pinzas de cocina para agitar los ingredientes en lugar de agitar la olla. Utilice unas pinzas de cocina, ya que los ingredientes de la olla alcanzan altas temperaturas.

8. Cuando escuche el pitido de alarma del timbre, habrá transcurrido el tiempo de preparación ajustado. Saque la olla del aparato y colóquela sobre una base resistente.
9. 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.
10. Para sacar los ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela sobre una base resistente, y utilice unas pinzas de cocina para ayudar a sacar los ingredientes calientes.
- 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. La olla y los ingredientes alcanzan altas temperaturas. Dependiendo del tipo de ingredientes de la freidora de aire, podría salir vapor de la olla.**
11. Cuando una tanda de ingredientes esté lista, la freidora de aire estará lista al instante para preparar otra tanda.

Configuración

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.

**Consejo:**

- 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 unos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los snacks que se pueden preparar en un horno también pueden prepararse en la freidora de aire.
- 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 si desea hornear una tarta o una quiche, o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire 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.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas y patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	500-1000	18-26	200	Agitar	
Patatas fritas gruesas congeladas	500-1000	22-30	200	Agitar	
Patata gratinada	400	20-25	200	Agitar	
Carne y aves					
Filete	100-400	10-15	180		
Chuletas de cerdo	100-400	10-15	180		
Hamburguesa	100-400	10-15	180		
Rollo de salchicha	100-400	13-15	200		

	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Muslos	100-400	25-30	180		
Pechuga de pollo	100-400	15-20	180		
Snacks					
Rollitos de primavera	100-350	8-10	200	Agitar	Usar listo para horno
Nuggets de pollo congelados	100-400	6-10	200	Agitar	Usar listo para horno
Palitos de pescado congelados	100-350	6-10	200		Usar listo para horno
Snacks de queso rebozados congelados	100-350	8-10	180		Usar listo para horno
Verduras rellenas	100-350	10	160		
Horneado					
Tarta	250	8-15	180		Usar un molde para hornear
Quiche	350	20-22	180		Usar un molde para hornear/ fuente para horno
Magdalenas	250	15-18	200		Usar un molde para hornear
Snacks dulces	350	20	160		Usar un molde para hornear/ fuente para horno



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

Limpieza y mantenimiento

- Limpie el aparato después de cada uso.
- 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.
- 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 se enfríe más rápidamente.

- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie la olla y la rejilla metálica con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
- Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad.



Nota: La olla y la rejilla metálica son aptas para el lavavajillas.



Consejo: Si hay suciedad incrustada en la olla y la rejilla metálica, llene la olla 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.

- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 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 no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El aparato no está enchufado. • No ha ajustado el temporizador. • 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. • Pulse "+" o "-" para ajustar el tiempo de preparación necesario para encender el aparato. • Pulse el botón de alimentación para iniciarlo.
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no se cocinan del todo.	<ul style="list-style-type: none"> • La cantidad de ingredientes que hay en la olla es demasiado grande. • La temperatura ajustada es demasiado baja. • El tiempo de preparación es demasiado corto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ponga tandas de ingredientes más pequeñas en la olla. Las tandas más pequeñas se fríen de manera más uniforme. • Pulse "+" o "-" para ajustar la temperatura necesaria (consulte el apartado "Ajustes" del capítulo "Uso del aparato"). • Pulse "+" o "-" para ajustar 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 está provocado por el calentamiento de la grasa de la olla. Asegúrese de limpiar la olla correctamente 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 el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.
- Empuje el cable dentro del compartimento de almacenamiento del cable. Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación del cable.
- 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

Made in PRC

