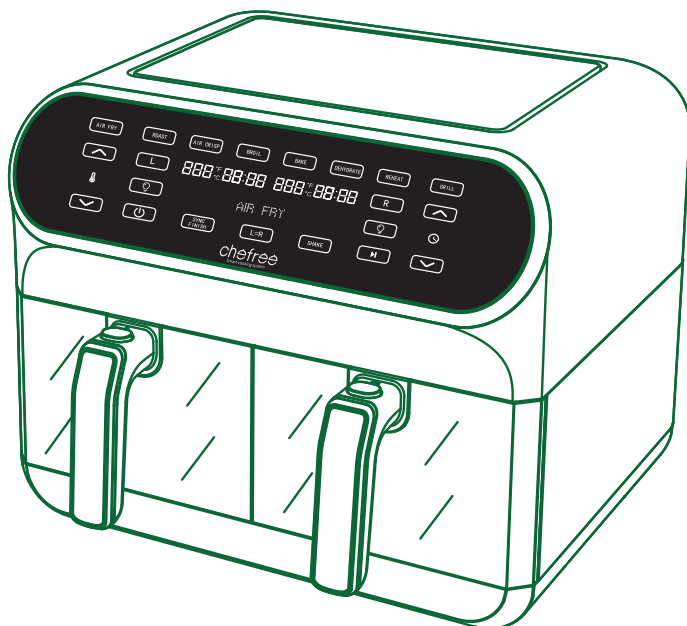




USER MANUAL

AIR FRYER

Model: AFW20

CONTENT

EN

WARNINGS	01
GETTING TO KNOW YOUR CHEFFREE 2-BASKET AIR FRYER	03
COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER	05
TIPS	10
CLEAN 2-BASKET AIR FRYER	10

DE

WARNUNGEN	11
LERNEN SIE IHRE CHEFFREE 2 KORB-LUFTFRITTEUSE KENNEN	13
KOCHEN IN IHRER AIR FRYER MIT 2 KÖRBN	15
HILFREICHE TIPPS	19
REINIGEN SIE DIE HEIßLUFTFRITTEUSE MIT 2 KÖRBN	20

FR

AVERTISSEMENTS	21
APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CHEFFREE FRITEUSE À 2 PANIERS	23
CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR À 2 PANIERS	25
CONSEILS PRATIQUES	29
NETTOYAGE DE LA FRITEUSE À AIR À 2 PANIERS	30

IT

AVVERTENZE	31
CONOSCERE IL PROPRIO FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO	33
COTTURA NELLA FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO	35
SUGGERIMENTI UTILI DISPONIBILI	40
PULIRE LA FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO	40

ES

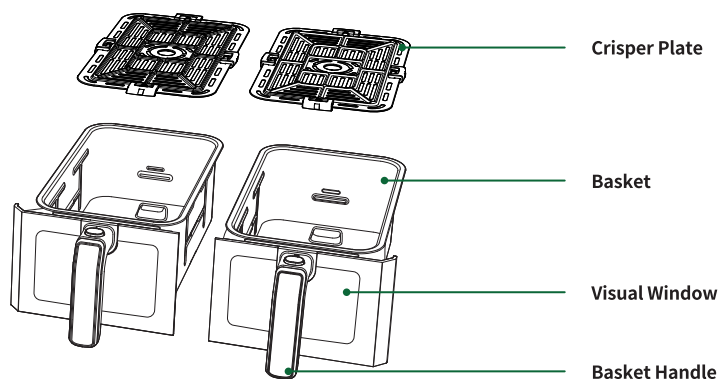
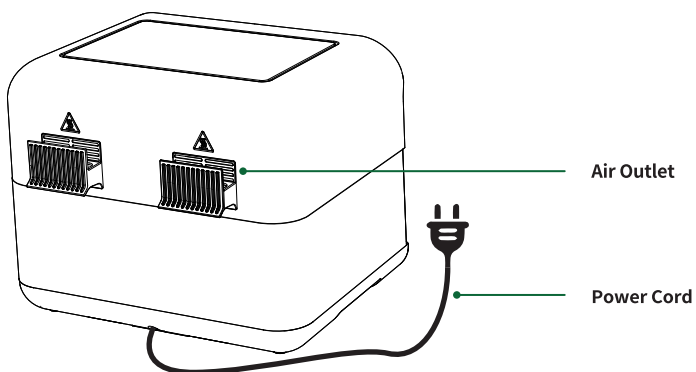
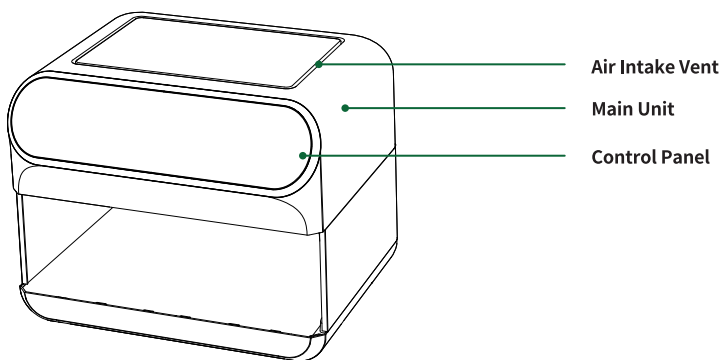
ADVERTENCIAS	41
CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE CHEFFREE DE 2 CESTAS	43
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS	45
CONSEJOS ÚTILES	49
LIMPIAR LA FREIDORA DE DOBLE CESTA	50

WARNINGS

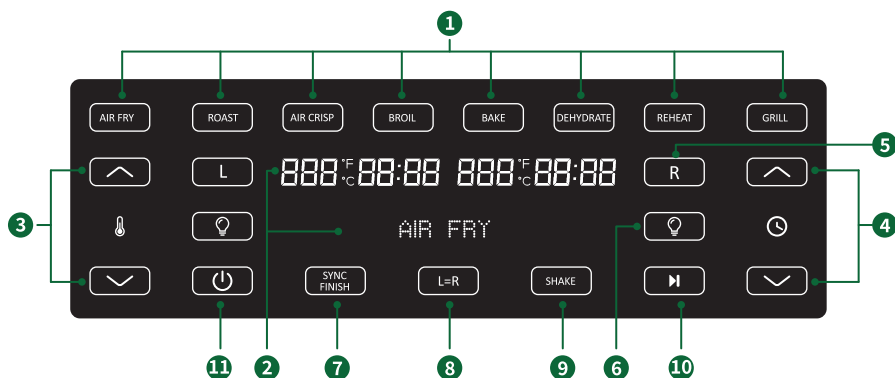
- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 5 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 6 When using this appliance, provide at least 6 inches (15.25 cm) of space above and on all sides for air circulation.
- 7 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the basket provided.
- 8 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 9 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 10 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 11 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 12 Before placing removable basket into the main unit, ensure basket and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 13 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 14 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 15 **Do not** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 16 **Do not** use accessory attachments not recommended or sold by CHEFREE. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by CHEFREE may cause fire, electric shock or injuries.
- 17 **ALWAYS** ensure basket is properly closed before operating.
- 18 **DO NOT** use the appliance without the removable basket installed.
- 19 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 20 **DO NOT** place appliance on hot surfaces or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- 21 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance
- 22 **DO NOT** place items on top of unit at any time.
- 23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.

- 25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 27 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. **DO NOT** attempt to modify the plug in any way.
- 28 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 29 The basket and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the basket or plate from the appliance. **ALWAYS** place basket or plate on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 30 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 31 To disconnect, press the power button to turn off the unit, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 32 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 33 Please refer to the Cleaning section for regular maintenance of the appliance.

GETTING TO KNOW YOUR CHEFREE 2-BASKET AIR FRYER



CONTROL PANEL



1. Smart Program

2. Baskets Status Display

- Temperature
- Time
- Message
- Error Code

3. Temperature Setting

Increase or decrease cooking temperature

4. Time Setting

Increase or decrease cooking time

5. Left + Right Basket Selectors

6. Light

7. SYNC FINISH

Set separate cooking programs to end at the same time

8. L=R

Match right and left basket cooking settings

9. SHAKE

Turn on/off food shake reminder

10. Start / Pause / Cancel

1. Short press to start or pause;
2. Long press 3 seconds to cancel cooking

11. Power On / Power Off

BEFORE FIRST USE:

- Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- Wash the baskets and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The crisper plates and baskets are the **ONLY** dishwasher-safe parts. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

COOKING IN YOUR 2-BASKET AIR FRYER

Tips: DO NOT place the basket on top of unit. Please remove your food by dumping them out or using cooking tongs.

Smart Program	Recommendation	Temperature	Time
AIR FRY	You can air fry foods like fries, cauliflower bites, wings, nuggets and more	195°C	15 min
ROAST	You can roast foods like beef, lamb, pork, poultry, vegetables and scalloped potatoes, for a deliciously tender inside and browned outside	205°C	18 min
AIR CRISP	You can get crispier fries, wings, chicken nuggets and more	200°C	18 min
BROIL	Using direct top-down heating, perfect for melting cheese on French onion soup, and nachos	205°C	6 min
BAKE	You can bake bread, cakes, pastries and more	175°C	20 min
DEHYDRATE	Dehydration uses low temperatures over a long period of time to safely dry food such as dried fruit, meat, and vegetables	55°C	8H
REHEAT	Bring the crisp and crunch back to leftover fries, pizza and stale bread, in just a few minutes	140°C	10 min
GRILL	Raise the crisper plate and place it in the middle of the basket so that it is closer to the heating element for better cooking results, suitable for grilling steaks.	205°C	10 min

COOKING

1. Install the crisper plate in the basket.

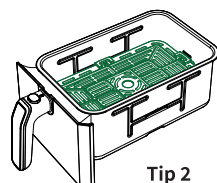
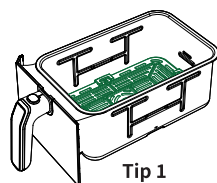
Tips 1: crisper plate is installed at the bottom for regular cooking.

Tips 2: Place the crisper plate in the middle to close to the heating element for better searing results.

2. Put the food in the basket.

3. Insert the basket into the air fryer.

4. Start cooking and the cooking countdown begins.



SHAKE YOUR FOOD

It is recommended to shake your food halfway through the process when cooking larger amount of food.

How to Turn On/Off SHAKE

1. Select **[L]** or **[R]** or **[L=R]**.
2. Select the desired cooking program.
3. Press **[SHAKE]** to turn on/off SHAKE reminder, the display shows **SHAKE On** or **SHAKE Off**.



4. Press **[▶]** to begin cooking, the air fryer beeps when the cooking process is two-thirds of the way through.

HOW TO SHAKE

1. The display shows **L SHAKE** or **SHAKE R**.
If you do not remove the basket and shake the food after the reminder, cooking will continue after 10 seconds.



2. Remove the basket and carefully turn or shake the food.
3. Insert the basket in the air fryer again and cooking continues.

SYNC FINISH

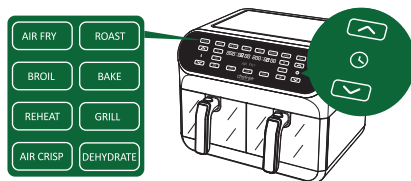
SYNC FINISH

Cook in both baskets at the same time, using different programs and settings for each, but finish cooking at the same time.

1. Place the ingredients in the basket and then insert the basket into the corresponding air fryer.



2. Select **[L]** then will remain blinking and select the desired cooking function. Use the **TEMP arrows** to set the temperature and use the **TIME arrows** to set the time.
3. Select **[R]** then will remain blinking and select the desired cooking function. Use the **TEMP arrows** to set the temperature and use the **TIME arrows** to set the time.



4. Press **SYNC FINISH** Button and will remain blinking, then press **[▶]** to start cooking, the basket with the longest time starts working first. The other basket will show **Hold** and work on a delay. When both baskets have the same amount of time remaining, the device will activate the second basket.



Tips:

For best cooking results, it is recommended to remove the basket and shake your food during cooking.

Using **SYNC FINISH** function, when you pull out the basket, the basket will pause and the other basket will pause too to keep keep the time at a synchronized finish.

5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.



Tips: If you believe the food in one of the zones is finished cooking before the preset time, you can pause a basket. Select that basket, then long press **▶▶** for 3 seconds to stop cooking.

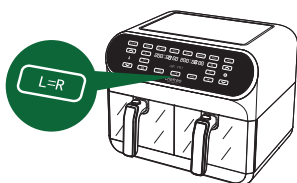
SYNC COOKING **L=R**

Cooking in two baskets at the same time using the same program and settings

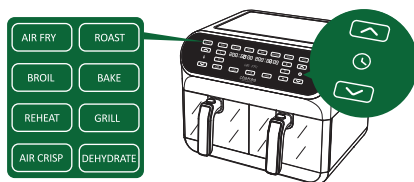
1. Place the ingredients in the basket and then insert the basket into the air fryer.



2. Select **L=R** and then will remain blinking.



3. Use the **TEMP** arrows to set the temperature and use the **TIME** arrows to set the time.



4. Then press **▶▶** to start cooking in both baskets.
5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

**Tips:**

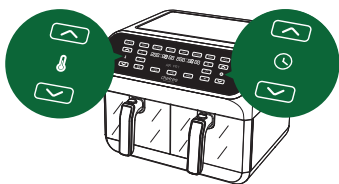
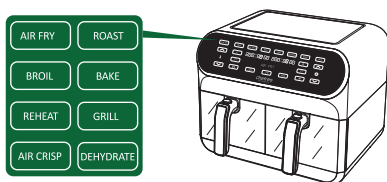
- You can change the cooking time and temperature settings for both baskets by adjusting the time or temperature (**L=R** will remain on).
- You can change the cooking time and temperature settings for one of the baskets by selecting **L** / **R** (**L=R** will be off).
- If you need to remove one of the baskets during cooking, cooking in the other basket will be paused to keep the two in sync.

COOKING WITH TWO BASKETS WITH DIFFERENT SETTINGS

1. Place the ingredients in the basket and then insert the basket into the corresponding air fryer.



2. Select **[L]** then will remain blinking and select the One of **Smart Program**.
3. Use the **TEMP arrows** to set the temperature and use the **TIME arrows** to set the time.



4. Repeat steps 2 and 3 for **[R]**.
5. Press **[▶]** to start cooking in both baskets.
6. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

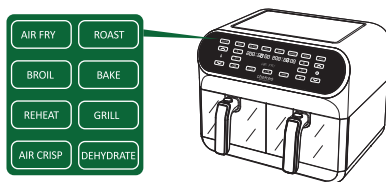


COOKING IN A SINGLE BASKET

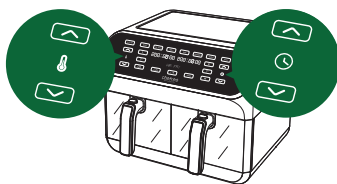
1. Install the crisper plate in the basket, then place the ingredients in the basket and insert the basket into the corresponding air fryer.



2. Press **[L]** / **[R]**. The selected basket will remain blinking and then select the desired cooking function.



3. Use the **TEMP arrows** to set the temperature and use the **TIME arrows** to set the time.

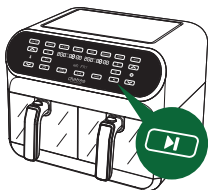


4. Press **[▶]** to start / pause.
5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.



PAUSE TWO BASKETS SIMULTANEOUSLY

1. Press **⏸** to pause both baskets at the same time, the display shows Paused.
2. To continue cooking, press **⏸** again to continue cooking.



PAUSE SINGLE BASKET

1. Press **L** / **R** to select the basket to pause.
2. Press **⏸** to pause, the display shows Paused.
3. To continue cooking, press **⏸** again to continue cooking.

FINISH COOKING

When the smart program is complete, the air fryer beeps and the display shows "End".



The air fryer beeps after 5 minutes, 20 minutes, and 60 minutes to remind you that cooking has completed.

CHANGING TEMPERATURE OR TIME DURING COOKING

After starting cooking, you can change it at any time:

1. Press **L** / **R** to select the basket to change.
2. Adjust the temperature or time setting.
3. Then press **⏸** and it will continue cooking according to the changed temperature.

If you do not press **⏸**, cooking will continue using the previous settings

CANCEL DURING COOKING

After starting cooking, you can cancel it at any time:

1. Press **L** / **R** to select the basket to cancel.
2. Long press **⏸** for 3 seconds to cancel cooking.
3. If two baskets are not selected, both baskets will be canceled.

TIPS:

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.
2. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the basket you want to adjust, then press the **TEMP arrows** to adjust the temperature or the **TIME arrows** to adjust the time.
3. To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C. Check food frequently to avoid overcooking.
4. Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
5. Food should be placed on the crisper plate. Do not place food directly in the basket, so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the **START/PAUSE** button to start cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
7. For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
8. For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.
9. For best results, remove food directly after the cook time is complete to avoid overcooking.

CLEAN 2-BASKET AIR FRYER

Clean the unit thoroughly after each use. Unplug the unit from the wall outlet before cleaning.

Part / accessory	Cleaning method	DISHWASHER SAFE?
Main unit	Do not wash the main unit and control panel, but wipe them with a damp cloth. NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.	X
Crisper Plate	The crisper plate can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use. Avoid using hard brushes to cause the coating to fall off.	✓
Baskets	The baskets can be washed in the dishwasher or by hand. If hand-washing, air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of your basket, we recommend hand-washing them	✓

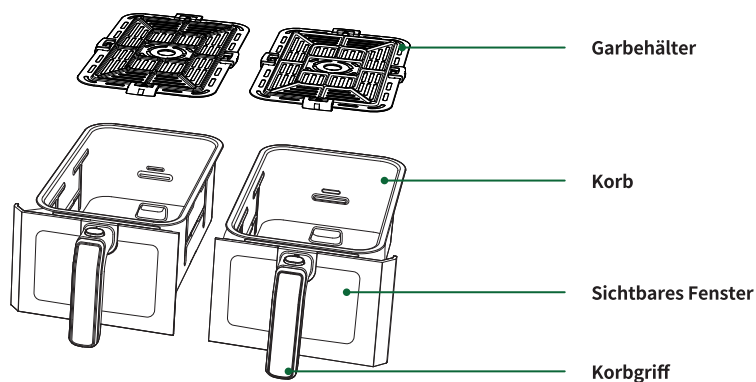
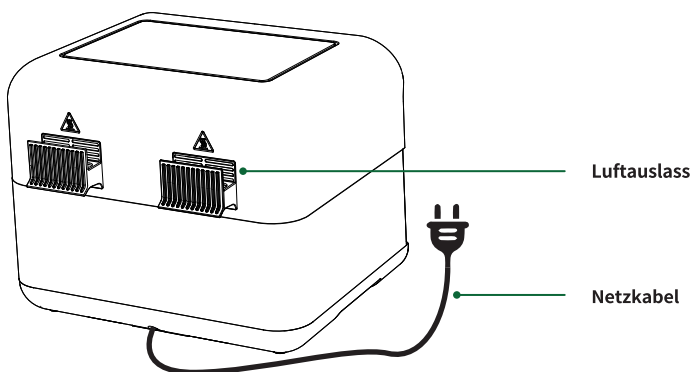
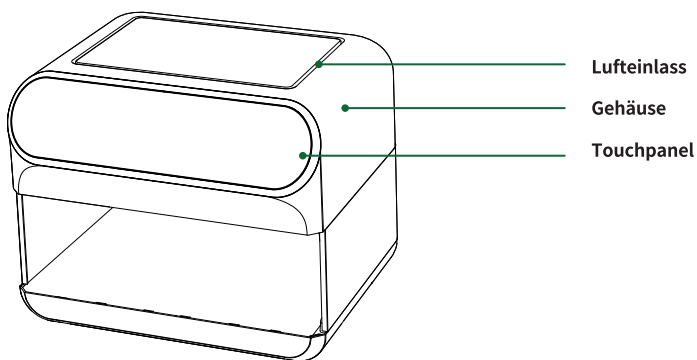
WARNUNGEN

- 1 Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- 2 Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Gerät **NICHT** von Kindern benutzen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- 3 Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- 4 Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unter der Theke.
- 5 Schließen Sie dieses Gerät **NIEMALS** an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
- 6 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass über dem Gerät und an allen Seiten mindestens 15,25 cm Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 7 Zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Korb.
- 8 Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie den Betrieb sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 9 Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder nach dem Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um die Gefahr zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 10 Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig zusammengebaut ist.
- 11 Decken Sie die Lufteinlassöffnung oder den Luftauslass **NICHT** ab, während das Gerät in Betrieb ist. Dies verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann das Gerät beschädigen oder zu einer Überhitzung führen.
- 12 Bevor Sie den herausnehmbaren Korb in das Gerät einsetzen, vergewissern Sie sich, dass Korb und Gerät sauber und trocken sind, indem Sie sie mit einem weichen Tuch abwischen.
- 13 Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie das Gerät **NICHT** für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. **NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. **NICHT** im Freien verwenden. Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen.
- 14 Nur für die Verwendung auf Arbeitsflächen vorgesehen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät **NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 15 Stellen Sie das Gerät während des Betriebs **NICHT** in die Nähe der Kante einer Arbeitsfläche.
- 16 Verwenden Sie **KEINE** Zubehöraufsätze, die nicht von CHEFFREE empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie das Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Umluftofen oder einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Cerankochfeld, einen Elektroherd, einen Gasherd oder einen Außengrill. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von CHEFFREE empfohlen werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- 17 Vergewissern Sie sich **IMMER**, dass der Korb vor dem Betrieb richtig geschlossen ist.
- 18 Verwenden Sie das Gerät **NICHT**, wenn der abnehmbare Korb nicht eingesetzt ist.
- 19 Verwenden Sie dieses Gerät **NICHT** zum Frittieren.
- 20 Stellen Sie das Gerät **NICHT** auf heiße

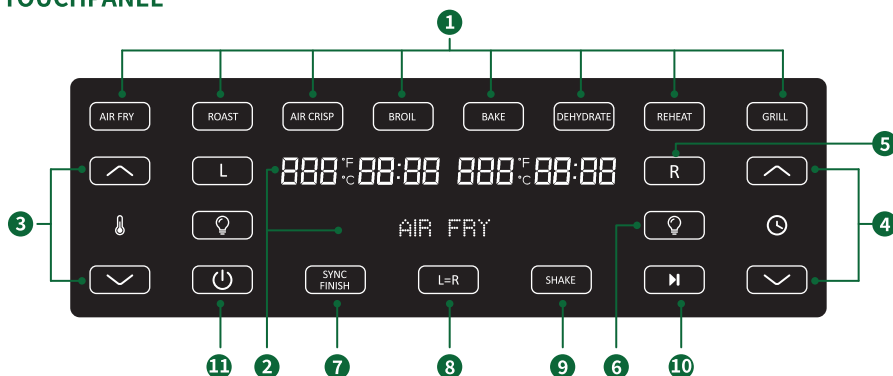
Oberflächen oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen beheizten Ofen.

- 21 Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Heizelementen. Überfüllen Sie das Gerät beim Kochen **NICHT**. Eine Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.
- 22 Stellen Sie zu keiner Zeit Gegenstände auf das Gerät.
- 23 Die Spannung der Steckdosen kann variieren und die Leistung des Geräts beeinträchtigen. Um Krankheiten vorzubeugen, sollten Sie mit einem Thermometer überprüfen, ob Ihre Speisen bei den empfohlenen Temperaturen gegart werden.
- 24 Sollte das Gerät schwarzen Rauch abgeben, ziehen Sie sofort den Netzstecker. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie das Kochzubehör entfernen.
- 25 Berühren Sie **KEINE** heißen Oberflächen. Die Oberflächen des Geräts sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** Heizkissen oder isolierte Ofenhandschuhe und benutzen Sie die vorhandenen Griffe.
- 26 Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät heiße Speisen enthält. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- 27 Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu verringern, darf dieser Stecker nur in einer Richtung in eine gepolte Steckdose eingesteckt werden. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn er dann immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie **NICHT**, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
- 28 Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel **NICHT** über Tischkanten oder Theken hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- 29 Der Korb und die Frittierplatte werden während des Garvorgangs sehr heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt beim Herausnehmen des Korbs oder der Platte aus dem Gerät. Stellen Sie den Korb oder Teller nach dem Herausnehmen **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche. Berühren Sie das Zubehör **NICHT** während oder unmittelbar nach dem Garvorgang.
- 30 Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.
- 31 Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, drücken Sie die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, zerlegen, Teile ein- oder ausbauen und lagern.
- 32 **NICHT** mit Scheuerschwämmen aus Metall reinigen. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
33. Für die regelmäßige Wartung des Geräts lesen Sie bitte den Abschnitt Reinigung.

LERNEN SIE IHRE CHEFREE 2 KORB-LUFTFRITTEUSE KENNEN



TOUCHPANEL



1. Intelligentes Programm

2. Korbstatusanzeige links + rechts

- Kochtemperatur
- Kochzeit
- Information
- Fehlercode

3. Temperaturkontrolle

Kochtemperatur erhöhen oder verringern

4. Zeitkontrolle

Garzeit verlängern oder verkürzen

5. Linke + rechte Korbauswahl

6. Hell

7. SYNCHRONISIERUNG BEENDET

Stellen Sie getrennte Programme so ein, dass sie gleichzeitig enden

8. L=R

Kopieren Sie die Einstellungen von einem Korb in den anderen, um mit denselben Einstellungen zu arbeiten

9. SHAKE

Erinnerung zum Wenden von Speisen ein-/ausschalten

10. starten/pausieren/abbrechen

1. Kurz drücken, um zu starten oder zu pausieren;
2. Halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang abzubrechen

11. Einschalten / Ausschalten

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH:

- Entfernen und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Bitte achten Sie besonders auf Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtige Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie die Körbe und Crisper-Platten in heißem Seifenwasser, spülen Sie sie dann ab und trocknen Sie sie gründlich ab. Die Crisper-Platten und Körbe sind die **EINZIGEN** spülmaschinenfesten Teile. Reinigen Sie das Hauptgerät **NIEMALS** in der Spülmaschine.

KOCHEN IN IHRER AIR FRYER MIT 2 KÖRBN

Tipps: Stellen Sie keine Schubladen auf das Gerät. Verwenden Sie zum Herausnehmen oder Ausgießen der Speisen bitte die Speisenzange.

intelligentes Programm	Recommendation	Temperature	Time
(AIR FRY) Heißluftfrittieren	Sie können frittierte Lebensmittel wie Pommes Frites, Blumenkohl, Chicken Wings, Chicken Nuggets usw. verwenden	195°C	15 min
(ROAST) Rösten	Sie können Fleisch, Rind, Schwein, Geflügel, Gemüse und Jakobsmuscheln zum köstlichen Füllen und Bräunen braten	205°C	18 min
(AIR CRISP) Luftkrispen	Sie erhalten knusprigere Pommes, Flügel, Nuggets und mehr	200°C	18 min
(BROIL) Braten	Mit direkter Hitze von oben nach unten eignet es sich perfekt zum Schmelzen von Käse über französischer Zwiebelsuppe und geschnittenen Kartoffeln	205°C	6 min
(BAKE) Backen	Sie können Brot, Kuchen, Gebäck und mehr backen	175°C	20 min
(DEHYDRATE) Dehydrieren	Beim Dörren werden niedrige Temperaturen über einen langen Zeitraum verwendet, um Lebensmittel wie Trockenfrüchte, Trockenfleisch und Trockengemüse sicher zu trocknen	55°C	8H
(REHEAT) Aufwärmen	Bringen Sie in wenigen Minuten den Crunch in übrig gebliebene Pommes, Pizza und altbackenes Brot zurück	140°C	10 min
(GRILL) Grillen	Das Anheben des Garbehälters in der Mitte des Korbs bringt ihn näher an die Wärmequelle, um bessere Ergebnisse zu erzielen, ideal zum Garen von Steaks	205°C	10 min

KOCHEN

1. Setzen Sie das Garschale in den Korb ein.

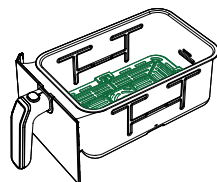
Verwendungsmethode 1: Die Garschale wird zum normalen Garen auf den Boden montiert.

Verwendungsmethode 2: Die Garschale wird in der mittleren Position installiert, um den Gareffekt zu verstärken und die Lebensmitteloberfläche knuspriger zu machen.

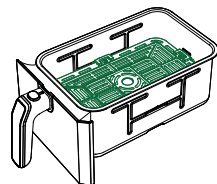
2. Legen Sie die Lebensmittel in den Frittierkorb.

3. Setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

4. Starten Sie den Garvorgang und der Countdown beginnt.



Verwendungsmethode 1



Verwendungsmethode 2

WENDEN VON SPEISEN

Normalerweise erfordert das Garen großer Mengen von Speisen oder körniger Speisen, dass die Speisen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

Zum Aktivieren oder Deaktivieren von SHAKE einstellen

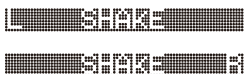
1. Wählen Sie **[L]** oder **[R]** oder **[L=R]**,
2. Wählen Sie ein intelligentes Programm (z. B. **ROAST**).
3. Drücken Sie die Taste **[SHAKE]**, um das Essen ein- oder auszuschalten, zeigen Sie SHAKE ON oder SHAKE OFF an.



4. Drücken Sie die Taste **[▶]**, um mit dem Kochen zu beginnen, und das Gerät gibt einen Piepton aus, wenn der Kochvorgang 2/3 erreicht hat.

WIE WENDET MAN ESSEN?

1. Das Display zeigt **L SHAKE** oder **SHAKE R** an. Wenn Sie den Korb nicht entfernen, um die Speisen nach der Erinnerung zu wenden, wird der Garvorgang nach 10 Sekunden fortgesetzt.



2. Entfernen Sie den Korb und drehen, wenden oder drehen Sie die Lebensmittel vorsichtig.
3. Setzen Sie den Korb wieder ein. Das Kochen geht weiter.

SYNCHRONISIERUNG BEEENDET

SYNC
FINISH

Garen Sie in zwei Körben gleichzeitig mit unterschiedlichen Programmen und Einstellungen in jedem Korb, aber beenden Sie den Garvorgang gleichzeitig.

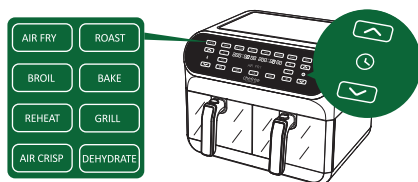
1. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in den Korb und setzen Sie den Korb dann in die entsprechende Heißluftfritteuse ein.



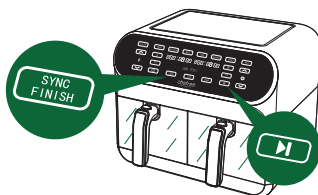
2. Select **[L]** blinkt weiterhin. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion aus. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Temperatur einzustellen, und die TIME-Pfeile, um die Zeit einzustellen.
3. Select **[R]** blinkt weiter, wählen Sie dann die gewünschte Garfunktion. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die Temperatur einzustellen, und die TIME-Pfeile, um die Zeit einzustellen.

Tipps:

Sie können verschiedene Funktionen für L/R-Körbe separat auswählen.



4. Drücken Sie die Taste **[SYNC FINISH]**, um zu blinken, und drücken Sie dann die Taste **[▶]**, um zu beginnen. Der Korb mit der längsten Zeit beginnt zuerst zu arbeiten. Der andere Korb zeigt Halten an und setzt die Arbeit an, und wenn die verbleibende Zeit für beide Körbe gleich ist, aktiviert das Gerät den zweiten Korb.



Tipps:

Während des Garens wird empfohlen, den Korb zu nehmen und die Speisen zu schütteln, um die besten Garergebnisse zu erzielen.

Wenn Sie die Funktion verwenden **SYNC FINISH**, wird nach dem Entfernen des Korbs während des Garens die entsprechende Einzelzone angehalten, und der andere Korb wird ebenfalls gleichzeitig angehalten, um sicherzustellen, dass beide Körbe gleichzeitig fertig sind.

5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display wird „End“ angezeigt.



Tipps: Sie können einen Korb anhalten, wenn Sie entscheiden, dass die Lebensmittel in einem bestimmten Korb fertig gegart sind, bevor die Garzeit endet. Wählen Sie den Korb aus und halten Sie **▶** ihn 3 Sekunden lang gedrückt, um die Arbeit zu beenden.

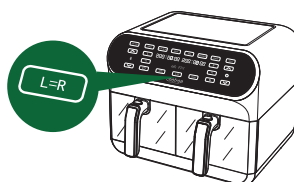
GLEICHZEITIGES GAREN **L=R**

gleichzeitiges Garen in zwei Körben mit demselben Programm und denselben Einstellungen

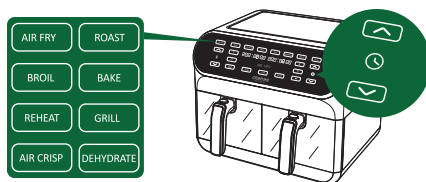
1. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und setzen Sie den Korb in das Gerät ein.



2. Es blinkt weiter, wenn es ausgewählt **L=R** ist.



3. Verwenden Sie die **TEMP-Pfeile**, um die Temperatur einzustellen, und die **TIME-Pfeile**, um die Zeit einzustellen.



4. Drücken Sie **▶** dann, um mit dem Garen in beiden Körben zu beginnen.

5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display wird „End“ angezeigt.

**Tipps:**

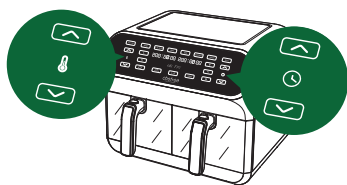
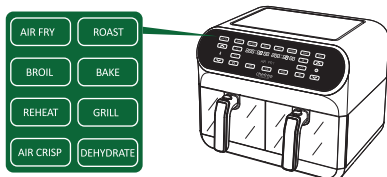
- Sie können die Kochzeit- und Temperatureinstellungen für beide Körbe ändern, indem Sie die Kochzeit oder Temperatur anpassen (**L=R** bleibt eingeschaltet).
- Sie können die Kochzeit- und Temperatureinstellungen für einen der Körbe ändern, indem Sie **L** / **R** wählen (**L=R** ist ausgeschaltet).
- Wenn Sie während des Kochens einen der Körbe entfernen müssen, wird das Kochen im anderen angehalten, um die beiden synchron zu halten.

KOCHEN MIT ZWEI KÖRBEN MIT UNTERSCHIEDLICHEN EINSTELLUNGEN

1. Geben Sie die Lebensmittelzutaten in den Korb und setzen Sie den Korb dann in die entsprechende Heißluftfritteuse ein.



2. Select **[L]** blinkt weiterhin. Wählen Sie eine beliebige Kochfunktion aus.
3. Verwenden Sie die **TEMP-Pfeile**, um die Temperatur einzustellen, und die **TIME-Pfeile**, um die Zeit einzustellen.



4. Wiederholen Sie die Schritte 2 und 3 für **[R]**.
5. Drücken Sie **[▶]**, um mit dem Garen in beiden Körben zu beginnen.
6. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display wird „End“ angezeigt.

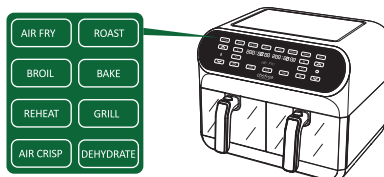


KOCHEN SIE MIT NUR EINEM DER KÖRBE

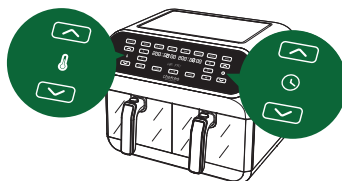
1. Setzen Sie die Garschale in den Korb ein, geben Sie dann die Lebensmittelzutaten in den Korb und setzen Sie den Korb dann in die entsprechende Heißluftfritteuse ein.



2. Korb **[L]** / **[R]** auswählen, der ausgewählte Korb blinkt weiter. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion aus.



3. Verwenden Sie die **TEMP-Pfeile**, um die Temperatur einzustellen, und die **TIME-Pfeile**, um die Zeit einzustellen.

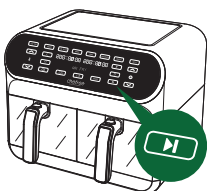


4. Zum Starten/Pausieren **[▶]** drücken.
5. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display wird „End“ angezeigt.



HÄNGEN SIE BEIDE KÖRBE GLEICHZEITIG AUF

1. Drücken Sie die Taste , um beide Körbe gleichzeitig zu pausieren, das Display zeigt Pause.
2. Drücken Sie die Taste erneut , um den Garvorgang fortzusetzen.



EINEN DER KÖRBE AUFHÄNGEN

1. Wählen Sie  -  -Korb, den Sie pausieren möchten, und drücken Sie dann die Taste  zum Pausieren, das Display zeigt Pause.
2. Drücken Sie erneut , um den Garvorgang fortzusetzen.

FERTIG KOCHEN

Wenn das intelligente Programm abgeschlossen ist, piept die Heißluftfritteuse und das Display zeigt "End" an.



Die Heißluftfritteuse piept nach 5 Minuten, 20 Minuten und 60 Minuten, um Sie darüber zu informieren, dass der Garvorgang abgeschlossen ist.

ÄNDERN SIE DIE TEMPERATUR ODER ZEIT ZWISCHENDURCH

Nach dem Start eines Garprogramms können Sie die Gartemperatur oder -zeit ändern:

1. Drücken Sie  oder , um den zu ändernden Korb auszuwählen.
2. Passen Sie die Temperatur- oder Zeiteinstellung an.
3. Drücken Sie , dann, um den Garvorgang gemäß der geänderten Temperatur fortzusetzen.

Wenn Sie Die Startaste nicht drücken, wird der Garvorgang mit den vorherigen Einstellungen fortgesetzt.

KOCHEN ABBRECHEN

Nach dem Starten eines Garprogramms können Sie das Garen jederzeit abbrechen:

1. Drücken Sie  oder , um den Korb auszuwählen, der storniert werden soll.
2. Halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, um den Garvorgang abbrechen. Wird kein Korb ausgewählt, werden beide Körbe storniert.

HILFREICHE TIPPS:

1. Stellen Sie für eine gleichmäßige Bräunung sicher, dass die Zutaten gleichmäßig unten im Korb aufgereiht sind, ohne sich zu überlappen. Wenn sich die Lebensmittel überschneiden, achten Sie darauf, sie während des Garens zu schütteln.

2. Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie einfach den Korb aus, den Sie anpassen möchten, und drücken Sie dann den TEMP-Pfeil, um die Temperatur anzupassen, oder den TIME-Pfeil, um die Zeit anzupassen.
3. Um das Rezept von einem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 5 °C. Überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig, um ein Überkochen zu vermeiden.
4. Manchmal bläst der Ventilator der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel herum. Um dies zu lindern, verwenden Sie Holzstäbchen, um Lebensmittel zu sichern (z. B. Brot auf einem Sandwich).
5. Lebensmittel sollten auf das Garblech gelegt werden. Legen Sie Lebensmittel nicht direkt in den Korb, damit die Luft unter und um die Lebensmittel herum zirkulieren kann, um gleichmäßige, knusprige Ergebnisse zu erzielen.
6. Nach Auswahl einer Kochfunktion können Sie sofort mit dem Kochen beginnen, indem Sie die START/PAUSE-Taste drücken. Das Gerät läuft mit Standardtemperatur und -zeit.
7. Verwenden Sie für beste Garergebnisse mit frischem Gemüse und Fleisch mindestens 1 Esslöffel Öl. Fügen Sie nach Bedarf mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
8. Überprüfen Sie für beste Kochergebnisse während des gesamten Kochvorgangs und entfernen Sie Lebensmittel, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers, um die Innentemperatur von Lebensmitteln zu überwachen.
9. Für beste Garergebnisse nehmen Sie die Speisen unmittelbar nach Ende der Garzeit heraus, um ein Überkochen zu vermeiden.

REINIGEN SIE DIE HEIßLUFTFRITTEUSE MIT 2 KÖRBEN

Die Ausrüstung sollte nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Steckdose.

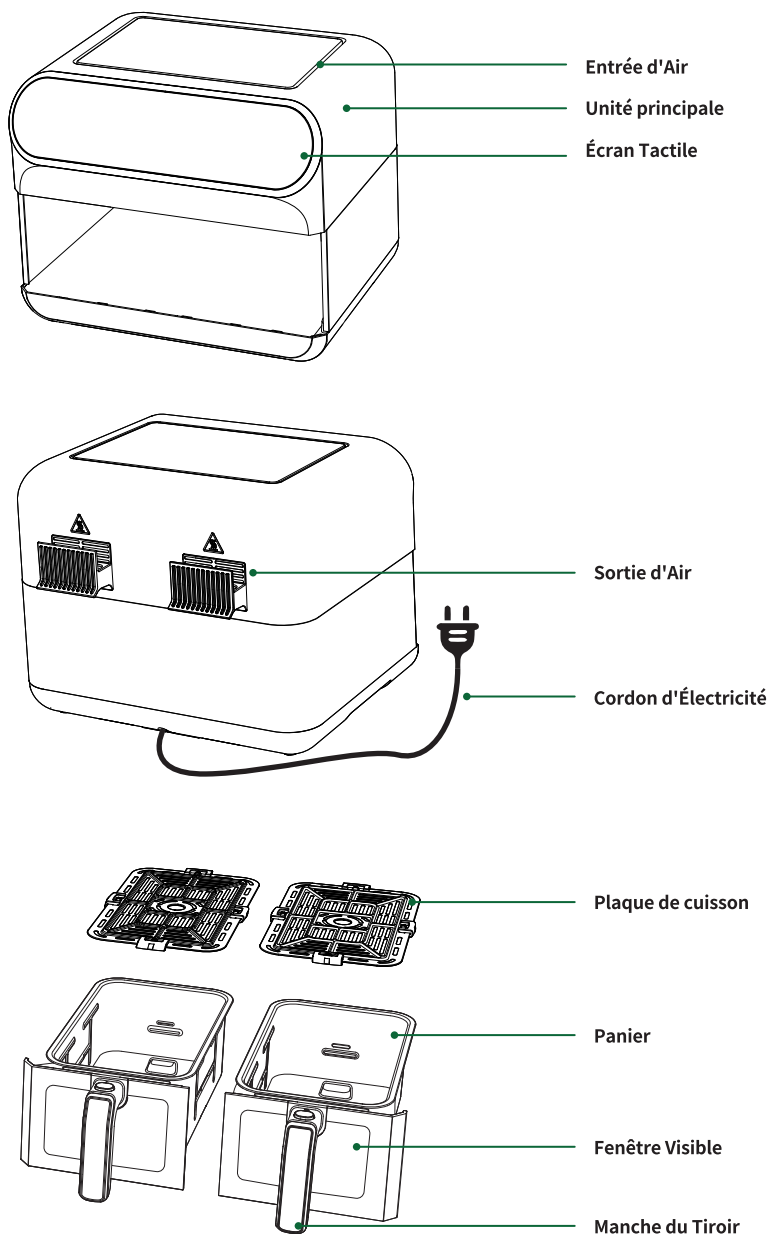
Teile & Zubehör	Reinigungsmethode	Ist es spülmaschinenfest?
Hauptmaschine	Wischen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld nicht, sondern wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab. Hinweis: Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät niemals in der Spülmaschine.	X
Garbehälter	Das Kochtablett kann in der Spülmaschine oder per Hand gereinigt werden. Wenn Sie von Hand waschen, verwenden Sie einen hinteren Trockner oder Rasierer, um alle Teile zu trocknen. Vermeiden Sie die Verwendung einer Bürste, die zu hart ist, um ein Ablösen der Beschichtung zu verursachen.	✓
Körbe	Körbe sind spülmaschinen- oder handwaschbar. Wenn Sie mit der Hand waschen, verwenden Sie einen hinteren Trockner oder Rasierer, um alle Teile zu trocknen. * Um die Lebensdauer der Körbe zu verlängern, empfehlen wir, sie von Hand zu waschen.	✓

AVERTISSEMENTS

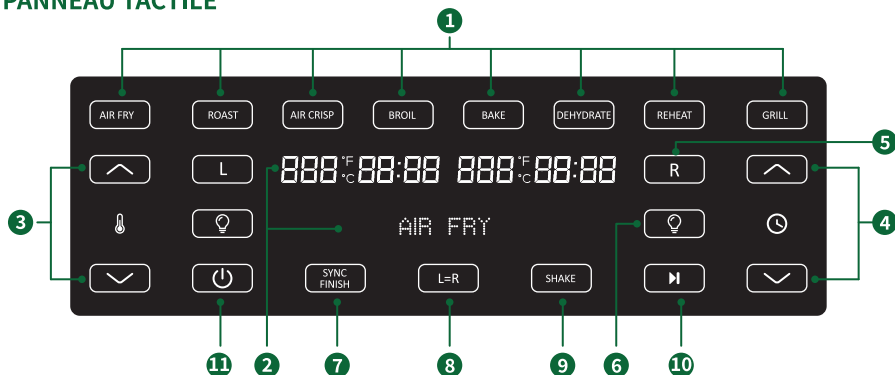
- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, et qu'elles comprennent les risques liés à son utilisation.
- 2 Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser l'appareil entre les mains d'enfants. Redoubler de vigilance en cas d'utilisation de l'appareil à proximité d'enfants.
- 3 Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- 4 **NE JAMAIS** utiliser de prise électrique sous le comptoir.
- 5 **Ne JAMAIS** connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.
- 6 Lorsque vous utilisez cet appareil, prévoyez au moins 15,25 cm d'espace au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air.
- 7 Afin d'éviter une décharge électrique, **NE PAS** immerger le cordon, les prises ou le boîtier de l'unité principale dans de l'eau ou un autre liquide. Cuisiner uniquement dans le tiroir fourni.
- 8 Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **NE PAS** utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé de quelque façon que ce soit, arrêtez immédiatement de l'utiliser et appelez le service d'assistance à la clientèle.
- 9 **NE PAS** utiliser de rallonge. Un cordon de court alimentation est utilisé pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent, s'y emmêlent ou que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
- 10 **TOUJOURS** s'assurer que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 11 **NE PAS** couvrir l'entrée ou la sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne. Ceci provoquerait une cuisson inégale et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
- 12 Avant de placer le tiroir amovible dans l'unité principale, assurez-vous que le tiroir et l'appareil soient propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- 13 Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. **NE PAS** utiliser cet appareil à des fins autres que celles prévues. **NE PAS** utiliser dans des véhicules en mouvement ou sur des bateaux. **NE PAS** utiliser l'appareil à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- 14 Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement sur un plan de travail. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. **NE PAS** déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 15 **NE PAS** placer l'appareil au bord du plan de travail lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- 16 **NE PAS** utiliser d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par Ultenic. Ne pas mettre les accessoires dans un micro-ondes, un grille-pain, un four à convection ou un four traditionnel, ou sur une table de cuisson en céramique, une plaque électrique, un brûleur à gaz ou un barbecue. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Ultenic peut entraîner des risques d'incendie, de décharges électriques ou de blessures.
- 17 **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 18 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
- 19 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 20 **NE PAS** placer l'appareil sur une surface chaude, à proximité de plaques chaudes (électriques ou au gaz), ou dans un four chaud. Prevent food contact with heating elements.

- 21 **NE PAS** trop remplir l'appareil pendant la cuisson. Un remplissage excessif peut entraîner des blessures ou des dommages matériels ou nuire à l'utilisation sûre de l'appareil.
- 22 **NE PAS** placer ou stocker tout produit sur le dessus de l'appareil en cours d'utilisation.
- 23 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 24 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 25 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utiliser **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utiliser les poignées prévues à cet effet.
- 26 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 27 Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une fiche est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche est conçue pour être insérée dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. **NE PAS** essayer de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- 28 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 29 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour débrancher, appuyer sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil, puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 32 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
33. Veuillez consulter la section Nettoyage pour l'entretien régulier de l'appareil.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CHEFEE FRITEUSE À 2 PANIERS



PANNEAU TACTILE



1. Programme Intelligent

2. Affichage de l'état du panier gauche + droit

- Température de cuisson
- Temps de cuisson
- Messages
- Codes d'erreur

3. Contrôle de la température

Augmentation ou diminution de la température de cuisson

4. Contrôle du temps

Augmentation ou diminution du temps de cuisson

5. Sélection du panier gauche + droit

6. Lumières

7. SYNC FINISH

Réglez des programmes séparés pour qu'ils se terminent simultanément

8. L=R

Copiez les paramètres d'un panier à l'autre pour travailler avec les mêmes paramètres

9. SHAKE

Activation/désactivation du rappel de rotation des aliments

10. Démarrage/Pause/Annulation

1. Appuyez brièvement pour démarrer ou faire une pause;
2. Appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour annuler la cuisson

11. Allumer/éteindre

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage, les étiquettes promotionnelles et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez accorder une attention particulière aux instructions opérationnelles, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.
- Lavez les tiroirs et les plaques de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez minutieusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les **SEULES** pièces qui vont au lave-vaisselle. Cependant, pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons le lavage à la main. Ne lavez **JAMAIS** l'unité principale au lave-vaisselle.

CUISINER AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR À 2 PANIERS

REMARQUE: Ne placez pas le tiroir sur le dessus de l'appareil. Utilisez les pinces à aliments pour retirer ou vider les aliments.

Programmes Intelligents	Utilisation Recommandée	Température	Temps
(AIR FRY) AIR FRYER	Faisez cuire à l'air des aliments tels que des frites, du chou-fleur, des ailes de poulet, des nuggets de poulet, etc	195°C	15 min
(ROAST) RÔTIR	Grillez des éléments tels que les abats, le nid de chèvre, le porc, la volaille, les légumes et la chatte pour obtenir une délicieuse garniture et une peau brune	205°C	18 min
(AIR CRISP) CRISP AIR	Obtenez des frites, des ailes, des nuggets de poulet, etc. plus croustillants	200°C	18 min
(BROIL) BRÛLER	Utilisez le chauffage direct du haut vers le bas, idéal pour faire fondre le fromage sur la soupe à l'oignon française et les chips de riz. Vous pouvez faire du pain, des gâteaux, des pâtisseries, etc	205°C	6 min
(BAKE) BAKE	Faisez du pain, des gâteaux, des pâtisseries, etc	175°C	20 min
(DEHYDRATE) DÉHYDRATE	Utilisez des températures basses pendant de longues périodes pour sécher en toute sécurité les aliments séchés, la viande et les légumes séchés	55°C	8H
(REHEAT) RÉCHAUFFER	En quelques minutes seulement, vous pouvez redonner du croustillant aux restes de chips, de biscuits et de pain non frais	140°C	10 min
(GRILL) GRILLER	Relevez le plateau de cuisson au milieu du panier pour le rapprocher de la source de chaleur et obtenir de meilleurs résultats. Il est idéal pour la cuisson des steaks	205°C	10 min

CUISSON

1. Installation du plateau de cuisson dans le panier.

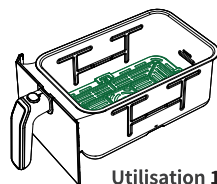
Utilisation 1: Fixez le plateau de cuisson au fond pour une cuisson normale.

Utilisation 2: Fixez le plateau de cuisson au milieu pour intensifier l'effet de cuisson et donner aux aliments une surface croustillante.

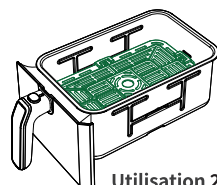
2. Placez les aliments dans le panier.

3. Insérez le panier dans la friteuse.

4. La cuisson est lancée et le compte rebours de la cuisson commence.



Utilisation 1



Utilisation 2

TOURNER LES ALIMENTS

En général, il faut retourner les aliments à mi-chemin pour cuire de grandes quantités d'aliments ou des aliments granuleux

Pour activer ou désactiver le SHAKE

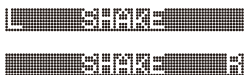
1. Choisissez **L** ou **R** ou **L=R**,
2. Sélectionnez des programmes intelligents (par exemple, **ROAST**).
3. Appuyez sur **SHAKE** pour activer ou désactiver le rappel du retournement des aliments, en affichant **SHAKE On** ou **SHAKE Off**.



4. Appuyez sur **▶** pour démarrer la cuisson, l'appareil émettra un signal sonore lorsqu'il aura atteint les 2/3 de la cuisson.

COMMENT TOURNER LES ALIMENTS?

1. L'écran affiche **L SHAKE** ou **SHAKE R**.
Si vous ne retirez pas le panier et ne retournez pas les aliments après le rappel, la cuisson se poursuivra après 10 secondes.



2. Retirez le panier, en tournant, retournant ou faisant tourner la pièce avec précaution.
3. Insérez à nouveau le panier. La cuisson continue.

SYNC FINISH

SYNC
FINISH

Pour terminer la cuisson en même temps lorsque les aliments ont des temps, températures ou modes de cuisson différents

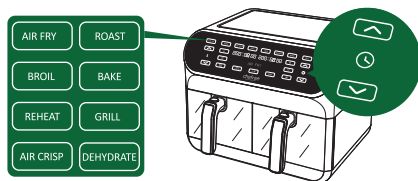
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.



2. Le **L** continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température, et utilisez les flèches **TIME** pour régler le temps.
3. Sélectionnez le **R**, puis sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches **TEMP** pour régler la température, et utilisez les flèches **TIME** pour régler l'heure.

Remarque:

Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour le compartiment **L/R**.



4. Appuyez sur **SYNC FINISH** le bouton restera allumé, puis sur **▶** pour commencer la cuisson dans le compartiment avec le temps le plus long. L'autre compartiment affichera Hold. Lorsque les deux compartiments affichent le même temps restant, l'appareil active le deuxième compartiment.



Remarque:

Pendant la cuisson, il est recommandé de prendre le tiroir et de secouer les ingrédients pour obtenir les meilleurs résultats.

En utilisant la fonction **SYNC FINISH**, la zone correspondante se met en pause lorsque le tiroir est retiré pendant la cuisson, et l'autre zone se met en pause simultanément afin de garantir que les deux zones soient terminées en même temps.

5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « **End** » apparaît sur l'écran.



Remarque: Si vous voyez que la nourriture dans l'un des compartiments est prête avant la fin du temps de cuisson, vous pouvez **ARRÊTER UN COMPARTIMENT**. Sélectionnez ce compartiment, puis appuyez sur **⏸**.

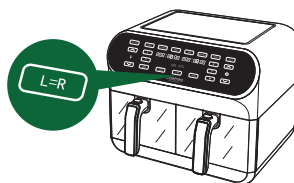
SYNC COOKING **L=R**

Pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et le même temps.

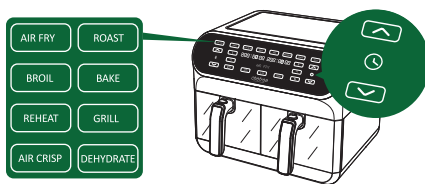
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.



2. Appuyez sur **L=R** le bouton restera allumé.



3. Utilisez les **flèches TEMP** pour régler la température, et utilisez les **flèches TIME** pour régler l'heure.



4. Puis appuyez sur **▶** pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche "End".

**Remarque:**

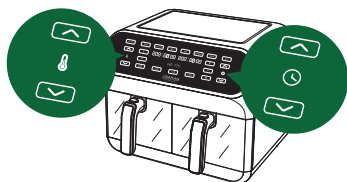
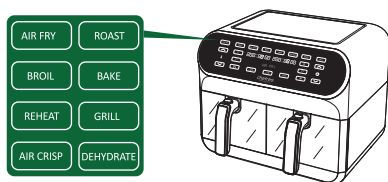
- Vous pouvez modifier les réglages de temps de cuisson et de température pour les deux paniers en ajustant le temps de cuisson ou la température (**L=R** reste activé).
- Vous pouvez modifier le réglage du temps de cuisson et de la température pour l'un des paniers en sélectionnant **L** / **R** (**L=R** sera désactivé).
- Si vous devez retirer l'un des paniers en cours de cuisson, la cuisson dans l'autre panier sera mise en pause pour que les deux restent synchronisés.

CUISSON DE DEUX COMPARTIMENTS

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.



2. Le **L** continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée.
3. Utilisez les **flèches TEMP** pour régler la température, et utilisez les **flèches TIME** pour régler l'heure.



4. Répétez les étapes 2 et 3 pour la région **R**.
5. Appuyez sur **▶** pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche "End".

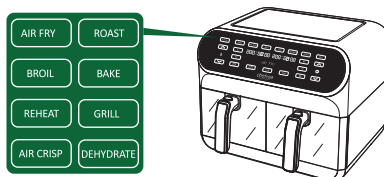


CUISINER À COMPARTIMENT UNIQUE

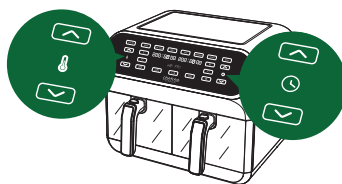
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.



2. Sélectionnez le compartiment **L** ou **R**, le compartiment sélectionné continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée.



3. Utilisez les **flèches TEMP** pour régler la température, et utilisez les **flèches TIME** pour régler l'heure.

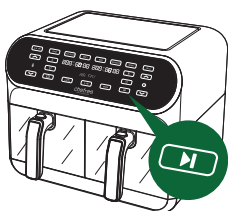


4. Appuyez sur **▶** Commencer/Arrêter.
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.



LA SUSPENSION SIMULTANÉE DE DEUX PANIERS

1. Appuyez sur  pour mettre en pause les deux compartiments en même temps, les compartiments en pause continueront à être éclairés.
2. Pour continuer la cuisson, veuillez appuyez à nouveau sur .



SUSPENSION DE L'UN DES PANIERS

1. Sélectionnez le compartiment  /  que vous souhaitez arrêter, et appuyez sur  pour arrêter la cuisson, le compartiment en pause continuera à être éclairé.
2. Pour continuer la cuisson, veuillez appuyez à nouveau sur .

FIN DE LA CUISSON

Lorsque le programme intelligent est terminé, la friteuse émet un signal sonore et l'écran affiche **End** (Fin).



La friteuse émet un signal sonore après 5, 20 et 60 minutes pour vous rappeler que la cuisson est terminée.

MODIFICATION DE LA TEMPÉRATURE OU DE LA DURÉE EN COURS DE CUISSON

Après avoir lancé un programme de cuisson, vous pouvez modifier la température ou la durée de la cuisson en procédant comme suit:

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner le panier à modifier.
2. Réglez la température ou la durée.
3. Appuyez ensuite sur  et la cuisson se poursuivra à la température modifiée.

Si vous n'appuyez pas sur Start, la cuisson se poursuivra en utilisant les réglages précédents.

ANNULATION DE LA CUISSON EN COURS DE CUISSON

Après avoir lancé le programme de cuisson, vous pouvez l'annuler à tout moment.

1. Appuyez sur  ou  pour sélectionner le panier à annuler.
2. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour annuler la cuisson.

Si un panier n'est pas sélectionné, les deux paniers seront annulés.

CONSEILS PRATIQUES

1. Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients soient disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à la moitié du temps de cuisson.

2. La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les **flèches TEMP** pour ajuster la température ou sur les **flèches TIME** pour ajuster le temps de cuisson.
3. Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 5 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
4. Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des pics en bois.
5. Les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
6. Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
7. Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon vos préférences pour atteindre le croustillant souhaité.
8. Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne de la viande et du poisson.
9. Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée dans le but de contrôler la température interne de la viande et du poisson.

NETTOYAGE DE LA FRITEUSE À AIR À 2 PANIERS

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il refroidisse totalement avant de le nettoyer.

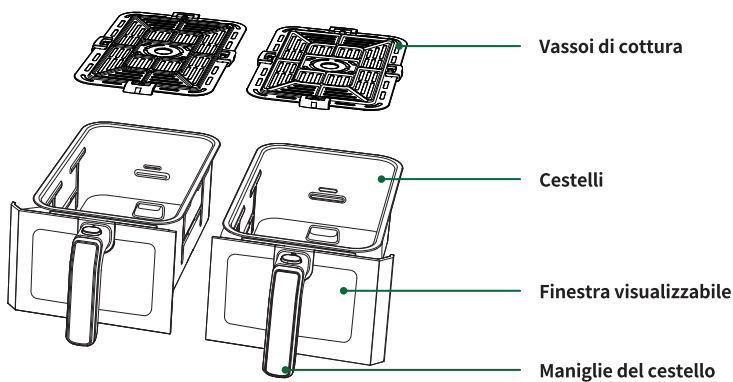
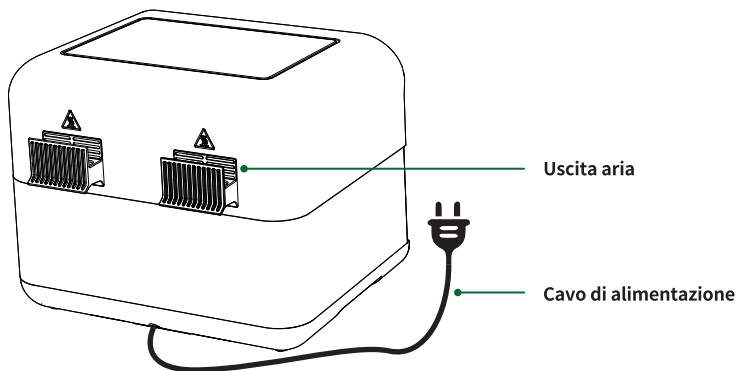
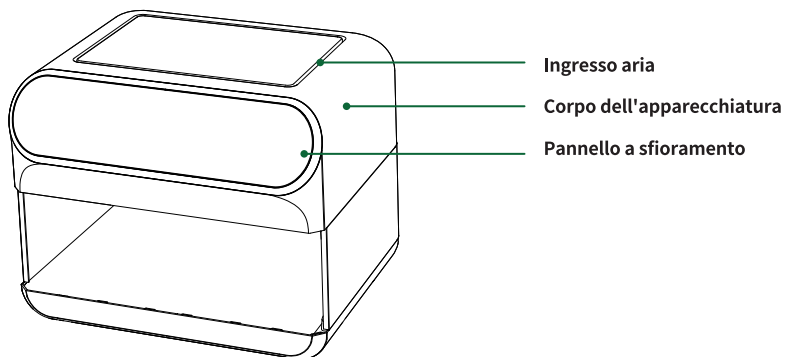
PIÈCE/ACCESSOIRE	MÉTHODE DE NETTOYAGE	LAVE-VAISSELLE?
Unité Principale	Pour nettoyer l'unité principale et le panneau tactile, essuyez-les avec un chiffon humide. REMARQUE: NE JAMAIS immerger l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides. NE JAMAIS laver l'unité principale au lave-vaisselle.	X
Plaque De Cuisson	Les plaques de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez ou essuyez toutes les pièces après utilisation. Évitez d'utiliser des brosses dures qui feraient décoller le revêtement	✓
Tiroir	Les tiroirs peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. En cas de lavage à la main, séchez ou essuyez toutes les pièces après utilisation. * Pour prolonger la durée de vie des tiroirs, nous vous recommandons de les laver à la main.	✓

AVVERTENZE

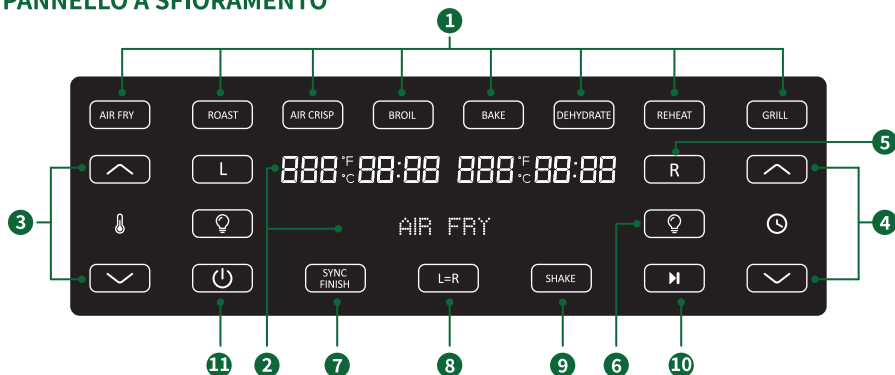
- 1 Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.
- 2 Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. **NON** permettere che l'apparecchio venga utilizzato dai bambini. In caso di utilizzo in prossimità di bambini, è necessaria una stretta sorveglianza.
- 3 I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- 4 **NON** utilizzare **MAI** la presa elettrica sotto il bancone.
- 5 **NON** collegare **MAI** questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.
- 6 Quando si utilizza questo apparecchio, prevedere almeno 15-25 cm di spazio sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.
- 7 Per evitare scosse elettriche, **NON** immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere solo nel cestello in dotazione.
- 8 Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. **NON** utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se l'apparecchio funziona male o è stato danneggiato in qualsiasi modo, interrompere immediatamente l'uso e chiamare il servizio clienti.
- 9 **NON** utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio che i bambini afferrino il cavo o rimangano impigliati e per ridurre il rischio che le persone inciampino in un cavo più lungo.
- 10 Assicurarsi **SEMPRE** che l'apparecchio sia correttamente assemblato prima dell'uso.
- 11 **NON** coprire la presa d'aria o l'uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione. Ciò impedisce una cottura uniforme e può danneggiare l'apparecchio o provocarne il surriscaldamento.
- 12 Prima di inserire il cestello rimovibile nell'unità principale, assicurarsi che il cestello e l'unità siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno morbido.
- 13 Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. **NON** utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. **NON** utilizzare in veicoli o imbarcazioni in movimento. **NON** utilizzare all'aperto. L'uso improprio può causare lesioni.
- 14 Solo per l'uso su piani di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta. **NON** spostare l'apparecchio quando è in uso.
- 15 **NON** collocare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.
- 16 **NON** utilizzare accessori non raccomandati o venduti da **CHEFFREE**. Non collocare gli accessori in un forno a microonde, in un forno tostapane, in un forno a convezione o in un forno tradizionale, né su un piano di cottura in ceramica, su una piastra elettrica, su un fornello a gas o su un grill all'aperto. L'uso di accessori non raccomandati da Chefree può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- 17 Assicurarsi **SEMPRE** che il cestello sia ben chiuso prima di operare.
- 18 **NON** utilizzare l'apparecchio senza il cestello estraibile installato.
- 19 **NON** utilizzare questo apparecchio per frittture pesanti.
- 20 **NON** collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.

- 21 Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente l'apparecchio durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare danni a persone o cose o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 22 **NON** collocare mai oggetti sopra l'unità.
- 23 Le tensioni delle prese possono variare e influire sulle prestazioni del prodotto. Per prevenire possibili malattie, utilizzare un termometro per verificare che gli alimenti siano cotti alle temperature consigliate.
- 24 Se l'apparecchio emette fumo nero, staccare immediatamente la spina. Attendere che il fumo cessi prima di rimuovere gli accessori di cottura.
- 25 **NON** toccare le superfici calde. Le superfici dell'apparecchio sono calde durante e dopo il funzionamento. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare **SEMPRE** protezioni calde o guanti da forno isolati e utilizzare le maniglie disponibili.
- 26 Essere estremamente cauti quando l'apparecchio contiene alimenti caldi. L'uso improprio può provocare lesioni personali.
- 27 Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, la spina deve essere inserita in una presa polarizzata in un solo senso. Se la spina non si inserisce completamente nella presa, invertirla. Se ancora non si inserisce, rivolgersi a un elettricista qualificato. **NON** tentare di modificare la spina in alcun modo.
- 28 Il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bambini. **NON** lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o banconi o tocchi superfici calde.
- 29 Il cestello e il piatto crisper diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evitare il contatto fisico durante la rimozione del cestello o del piatto dall'apparecchio. Dopo averli rimossi, collocare **SEMPRE** il cestello o il piatto su una superficie resistente al calore. **NON** toccare gli accessori durante o subito dopo la cottura.
- 30 La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini.
- 31 Per scollegare l'unità, premere il pulsante di accensione per spegnerla, quindi scollegarla dalla presa di corrente quando non viene utilizzata e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di pulire, smontare, inserire o togliere parti e riporre l'apparecchio.
- 32 **NON** pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal tampone e toccare le parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche.
33. Per la manutenzione regolare dell'apparecchio, consultare la sezione Pulizia.

CONOSCERE IL PROPRIO FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO



PANNELLO A SFIORAMENTO



1. Programmi intelligenti

2. Visualizzazione dello stato del cestello a sinistra + a destra

- Temperatura di cottura
- Tempo di cottura
- Notizie
- Codici di errore

3. Controllo della temperatura

Alzare o abbassare la temperatura di cottura

4. Controllo del tempo

Aumentare o abbassare il tempo di cottura

5. Selezione del Cestello a sinistra e a destra

6. Illuminazione

7. SYNC FINISH

Impostare la fine simultanea di programmi separati

8. L=R

Copiare le impostazioni da un Cestello all'altro per lavorare con le stesse impostazioni

9. SHAKE

Attivazione/disattivazione del promemoria per il lancio degli alimenti

10. Avvio/Pausa/Annullamento

1. Premere brevemente per avviare o mettere in pausa;
2. Tenere premuto per 3 secondi per annullare la cottura

11. Accensione e spegnimento

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere e gettare il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni operative, alle avvertenze e alle importanti misure di sicurezza per evitare lesioni o danni materiali.
- Lavare i cestelli e i piatti crisper in acqua calda e sapone, quindi sciacquare e asciugare accuratamente. I piatti crisper e i cestelli sono le **UNICHE** parti lavabili in lavastoviglie. **Non** pulire **MAI** l'unità principale in lavastoviglie.

COTTURA NELLA FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO

Suggerimenti: Non collocare il cestello sopra l'apparecchio. Utilizzare le clip per alimenti per rimuovere o svuotare il cibo.

Programmi intelligenti	Usi consigliati	Temperatura	Tempo
(AIR FRY) AIR FRY	È possibile friggere piatti base come patatine fritte, cavolfiori, ali di pollo, crocchette di pollo, ecc	195°C	15 min
(ROAST) ROAST	È possibile arrostitire manzo, agnello, maiale, pollame, verdure e capesante per ottenere un delizioso ripieno all'interno e una finitura marrone all'esterno	205°C	18 min
(AIR CRISP) AIR CRISP	È possibile ottenere patatine fritte più croccanti, ali, nuggets e molto altro	200°C	18 min
(BROIL) BROIL	Utilizza il riscaldamento diretto dall'alto verso il basso, ideale per sciogliere il formaggio nella zuppa di cipolle francese e sopra una ciotola di riso	205°C	6 min
(BAKE) BAKE	Si possono preparare panini, torte, pasticcini e altre specialità	175°C	20 min
(DEHYDRATE) DEHYDRATE	Essiccazione per un lungo periodo di tempo per essiccare in modo sicuro a basse temperature, ad esempio frutta secca, carne secca e verdure secche	55°C	8H
(REHEAT) REHEAT	Bastano pochi minuti per ridare croccantezza a patatine avanzate, pizze e pane poco fresco	140°C	10 min
(GRILL) GRILL	Sollevare il vassoio di cottura al centro del cestello per avvicinarlo alla fonte di calore e ottenere risultati migliori	205°C	10 min

COTTURA

1. Installare il vassoio di cottura nel cestello.

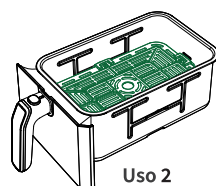
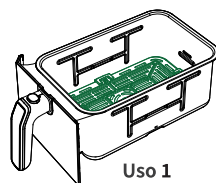
Uso 1: vassoio di cottura montato sul fondo per una cottura regolare.

Uso 2: il vassoio di cottura è montato al centro per intensificare l'effetto di cottura e dare al cibo una superficie croccante.

2. Posizionare il cibo nel cestello.

3. Inserire il cestello nella friggitrice.

4. Avviare la cottura e il conto alla rovescia inizia.



CAPOVOLGERE I CIBI **SHAKE**

Di solito richiede di capovolgere i cibi a metà della cottura di grandi quantità o di cibi granulari.

Impostazione per abilitare o disabilitare SHAKE

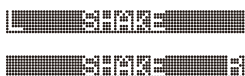
1. Selezionare **L** o **R** o **L=R**,
2. Selezionare i programmi intelligenti (ad es. **ROAST**).
3. Premere **SHAKE** per attivare o disattivare il promemoria per il capovolgimento degli alimenti, viene visualizzato **SHAKE On** o **SHAKE Off**.



4. Premere **▶** per avviare la cottura; l'apparecchio emette un segnale quando è a 2/3 della cottura.

COME SI FA A CAPOVOLGERE I CIBI?

1. Il display visualizza **L SHAKE** o **SHAKE R**.
Se non si rimuove il cestello dopo il richiamo per capovolgere il cibo, la cottura continuerà dopo 10 secondi.



2. Rimuovere il cestello e girare, capovolgere o ruotare con cura gli alimenti.
3. Inserire nuovamente il cestello. La cottura continua.

SYNC FINISH **SYNC FINISH**

Cottura simultanea in due cestelli, ciascuno dei quali utilizza programmi e impostazioni diverse, ma completa la cottura allo stesso tempo.

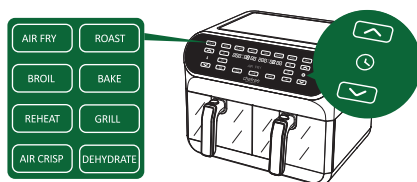
1. Mettere gli ingredienti nel cestello e inserire il cestello nella friggitrice ad aria corrispondente.



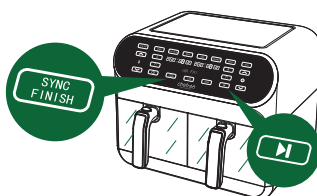
2. Selezionare il **L** rimarrà lampeggiante. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Utilizzare la freccia TEMP per impostare la temperatura e la freccia TIME per impostare l'ora.
3. Selezionare il **R** rimarrà lampeggiante. Selezionare la funzione di cottura desiderata. Utilizzare la freccia TEMP per impostare la temperatura e la freccia TIME per impostare l'ora.

Suggerimenti:

È possibile selezionare funzioni separate per i cestelli **L/R**.



4. Premere il pulsante **SYNC FINISH** e il display lampeggerà, quindi premere il pulsante **▶** per avviare l'operazione, il cestello con il tempo più lungo inizierà a funzionare per primo. Quando entrambi i cestelli hanno lo stesso tempo residuo, il dispositivo attiva il secondo cestello.



Suggerimenti:

Si consiglia di prendere il cestello e scuotere il cibo durante il processo di cottura per ottenere risultati ottimali.

Quando si utilizza la funzione **SYNC FINISH**, dopo aver rimosso il cestello durante la cottura, la zona singola corrispondente si mette in pausa e l'altro cestello si mette in pausa simultaneamente per garantire che entrambi i cestelli siano terminati nello stesso momento.

5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "End".



Suggerimenti: È possibile interrompere un cestello se si decide che un determinato cestello finirà di cuocere prima del termine del tempo di cottura. Selezionare il cestello e tenere premuto per **[L/R]** 3 secondi per terminare il lavoro.

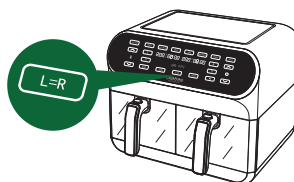
COTTURA SIMULTANEA **[L=R]**

Cucinare in due cestelli contemporaneamente utilizzando lo stesso programma e le stesse impostazioni.

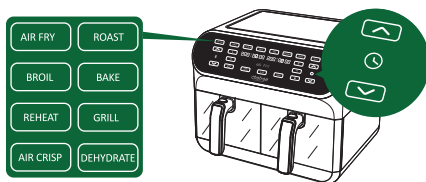
1. Mettere gli ingredienti nel cestello e inserire il cestello nell'apparecchio.



2. Rimane lampeggiante quando è selezionato.

[L=R]

3. Utilizzare la **freccia TEMP** per impostare la temperatura e la **freccia TIME** per impostare l'ora.



4. Quindi premere **[▶]** per avviare la cottura nei due cestelli.
5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "End".

**Suggerimenti:**

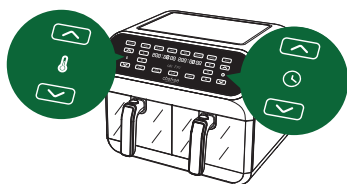
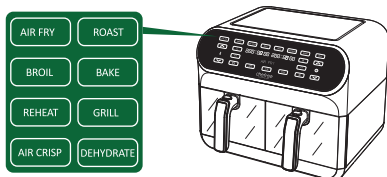
- È possibile modificare le impostazioni di tempo e temperatura di cottura per entrambi i cestelli regolando il tempo o la temperatura di cottura (la funzione **[L=R]** rimane accesa).
- È possibile modificare l'impostazione del tempo di cottura e della temperatura di uno dei cestelli selezionando **[L]** / **[R]** (la funzione **[L=R]** viene disattivata).
- Se è necessario rimuovere uno dei cestelli durante la cottura, la cottura nell'altro cestello viene messa in pausa per mantenere la sincronizzazione tra i due.

COTTURA CON DUE CESTELLI CON IMPOSTAZIONI DIVERSE

1. Mettere gli ingredienti nel cestello e inserire il cestello nella friggitrice ad aria corrispondente.



2. Selezionare il **[L]** rimarrà lampeggiante. Selezionare la funzione di cottura desiderata.
3. Utilizzare la **freccia TEMP** per impostare la temperatura e la **freccia TIME** per impostare l'ora.



4. Ripetere i passaggi 2 e 3 per il cestello **[R]**.
5. Premere **[▶]** per avviare la cottura in entrambi i cestelli.
6. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "End".

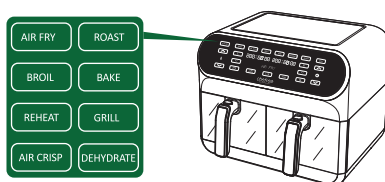


UTILIZZARE SOLO UNO DEI CESTINI PER CUCINARE

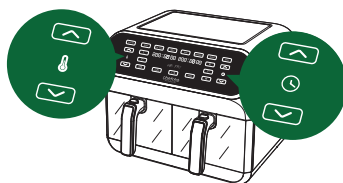
1. Installare il vassoio di cottura nel cestello, quindi collocare gli ingredienti nel cestello e inserire il cestello nella friggitrice ad aria corrispondente.



2. Selezionare il cestello **[L]** / **[R]**. Il cestello selezionato rimane lampeggiante. Selezionare la funzione di cottura desiderata.



3. Utilizzare la **freccia TEMP** per impostare la temperatura e la **freccia TIME** per impostare l'ora.

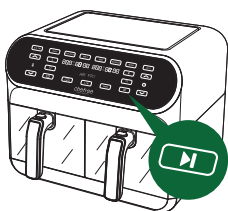


4. Premere **[▶]** per avviare/ mettere in pausa.
5. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "End".



SOSPENSIONE SIMULTANEA DI DUE CESTELLI

1. Premere il pulsante  per mettere in pausa entrambi i cestelli contemporaneamente; il display visualizza "Paused".
2. Per continuare la cottura, premere nuovamente il pulsante .



SOSPENSIONE DI UNO DEI CESTELLI

1. Selezionare il cestino  o  che si desidera mettere in pausa e premere il pulsante  per mettere in pausa, il display visualizza "Paused".
2. Per continuare la cottura, premere nuovamente il pulsante .

TERMINARE LA COTTURA

Quando il programma smart è terminato, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico e sul display appare la dicitura **End**.



La friggitrice ad aria emette un segnale acustico dopo 5, 20 e 60 minuti per ricordare che la cottura è terminata.

CAMBIO DI TEMPERATURA O DI ORARIO A METÀ

È possibile annullare la cottura in qualsiasi momento dopo aver avviato un programma di cottura:

1. Premere  o  per selezionare il cestello da annullare.
2. Regolare le impostazioni della temperatura o dell'ora.
3. Quindi premere  per continuare la cottura alla temperatura modificata.

Se non si preme Avvio, la cottura continuerà con le impostazioni precedenti.

ANNULLAMENTO DELLA COTTURA A METÀ

È possibile annullare la cottura in qualsiasi momento dopo aver avviato un programma di cottura.

1. Premere  o  per selezionare il cestello da annullare.
2. Tenere premuto  per 3 secondi per annullare la cottura.

Se uno dei due cestelli non viene selezionato, entrambi i cestelli verranno annullati.

SUGGERIMENTI UTILI DISPONIBILI

1. Per mantenere una doratura uniforme, assicurarsi che gli ingredienti siano disposti in modo uniforme sul fondo del cestello e non si sovrappongano. Se gli alimenti si sovrappongono, assicuratevi di scuoterli durante il processo di cottura.
2. La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante il processo di cottura. È sufficiente selezionare il cestello che si desidera regolare e premere la **freccia TEMP** per regolare la temperatura o la **freccia TIME** per regolare l'ora.
3. Per convertire la ricetta in un forno convenzionale, ridurre la temperatura di 5°C. Controllare spesso gli alimenti per evitare una cottura eccessiva.
4. A volte la ventola della friggitrice ad aria soffia in giro i pezzi di cibo più leggeri. Per ovviare a questo problema, utilizzare stuzzicadenti di legno per fissare gli alimenti (ad esempio, l'involucro di un panino).
5. Gli alimenti devono essere posizionati sul vassoio di cottura e non direttamente nel cestello, in modo che l'aria possa circolare sotto e intorno agli alimenti per ottenere un risultato uniforme e croccante.
6. Una volta selezionata la funzione di cottura, è possibile premere il pulsante **START/PAUSE** per avviare immediatamente la cottura. L'apparecchio funzionerà alla temperatura e all'orario predefiniti.
7. Per ottenere i migliori risultati di cottura con le verdure fresche e le patate, utilizzare 1 cucchiaino di olio in meno. Aggiungere altro olio se necessario per ottenere la croccantezza desiderata.
8. Per ottenere risultati ottimali, controllare l'intero processo di cottura e rimuovere gli alimenti quando hanno raggiunto il livello di doratura desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna degli alimenti.
9. Per ottenere risultati di cottura ottimali, rimuovere il preparato non appena il tempo di cottura è terminato per evitare una cottura eccessiva.

PULIRE LA FRIGGITRICE AD ARIA A DOPPIO CESTELLO

L'apparecchio deve essere pulito accuratamente dopo ogni utilizzo. Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

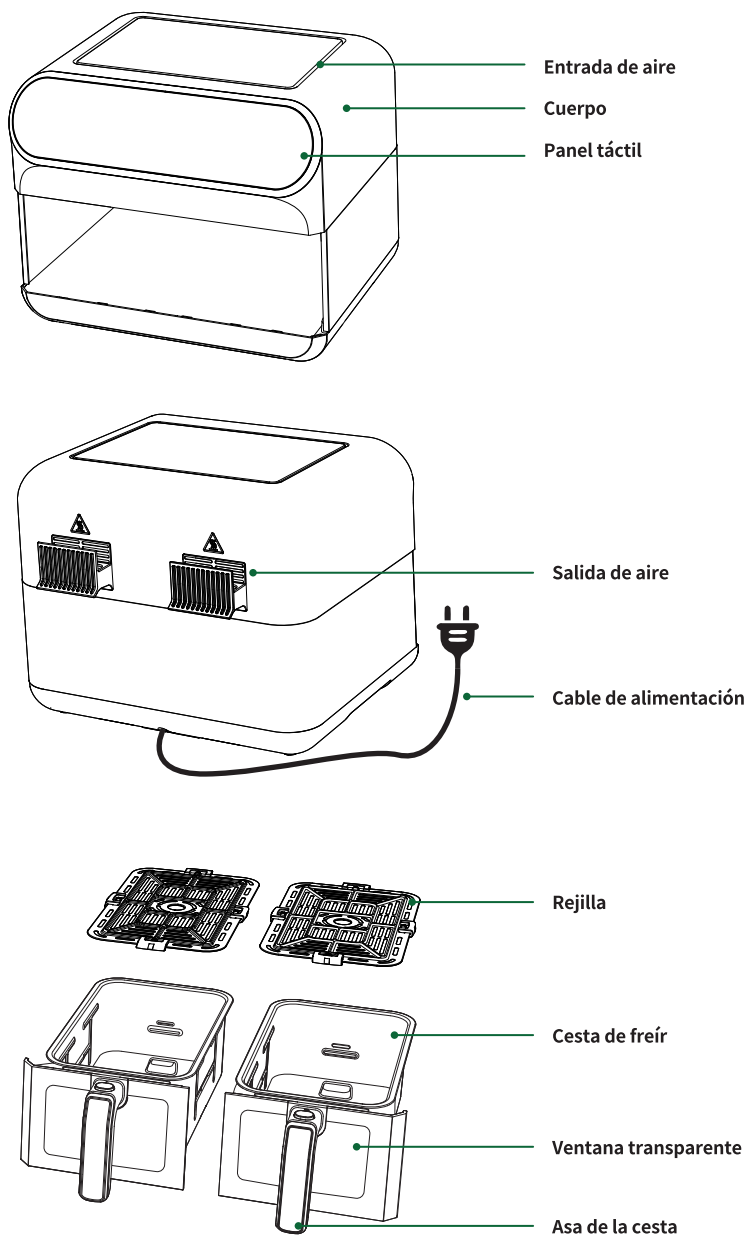
Parti / Accessori	Metodi di pulizia	È lavabile in lavastoviglie?
unità principale	Non pulire l'unità principale e il pannello di controllo, ma pulirli con un panno umido. Nota: non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non pulire mai l'apparecchio in lavastoviglie.	X
Vassoio di cottura	Le piastre di cottura possono essere lavate in lavastoviglie o a mano. In caso di lavaggio a mano, asciugare tutte le parti dopo l'uso o utilizzare un panno asciutto. Evitare l'uso di spazzole troppo dure, che potrebbero causare il distacco del rivestimento.	✓
Cestelli	Il cestello può essere lavato in lavastoviglie o a mano. In caso di lavaggio a mano, asciugare o strofinare tutte le parti dopo l'uso. * Per prolungare la vita utile dei cestelli, si consiglia di lavarli a mano.	✓

ADVERTENCIAS

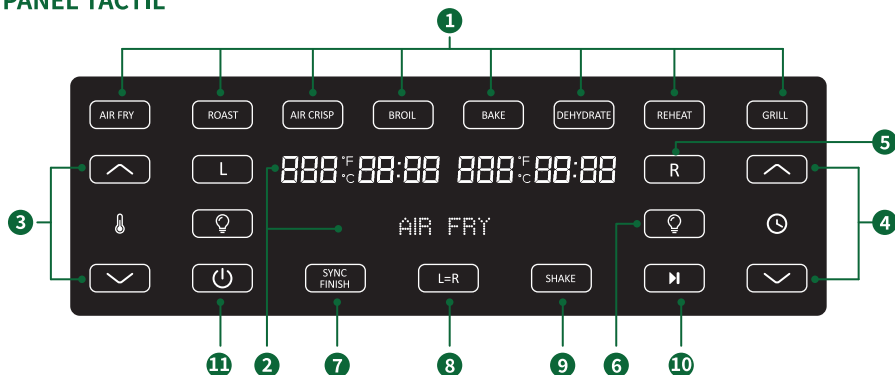
- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- 2 Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que el aparato sea utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se usa cerca de niños.
- 3 Los niños no deben jugar con el aparato.
- 4 **NUNCA** use enchufe eléctrico debajo del mostrador.
- 5 **NUNCA** conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 6 Cuando utilice este aparato, proporcione al menos 6 pulgadas (15,25 cm) de espacio por encima y por todos lados para la circulación de aire.
- 7 Para protegerse contra descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine solo en la cesta proporcionada.
- 8 Inspeccione regularmente el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si hay daños en el cable de alimentación o en el enchufe. Si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera, detenga inmediatamente el uso y llame al Servicio de atención al cliente.
- 9 **NO** utilice un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren el cable o se enreden y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable más largo.
- 10 **SIEMPRE** asegúrese de que el aparato esté correctamente montado antes de su uso.
- 11 **NO** cubra la salida de aire de salida o salida de aire mientras la unidad está funcionando. Hacerlo evitará incluso cocinar y puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 12 Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas limpiándolas con un paño suave.
- 13 Este aparato es solo para uso doméstico. **NO** utilice este aparato para nada que no sea su uso previsto. **NO** utilice en vehículos o embarcaciones en movimiento. **NO** lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
- 14 Diseñado solo para uso en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato cuando esté en uso.
- 15 **NO** coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
- 16 **NO** utilice accesorios no recomendados ni vendidos por CHEFFREE. No coloque los accesorios en un microondas, horno tostador, horno de convección u horno convencional o en una estufa de cerámica, bobina eléctrica, estufa de quemador de gas o parrilla al aire libre. El uso de accesorios no recomendados por CHEFFREE puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 17 **SIEMPRE** asegúrese de que la canasta esté bien cerrada antes de operar.
- 18 **NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- 19 **NO** utilice este aparato para freír.
- 20 **NO** coloque el aparato en superficies calientes o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico o en un horno calentado.
- 21 Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. **NO** llene en exceso al cocinar. El llenado excesivo se puede causar lesión es personales o daños a la propiedad o afectar el uso seguro del aparato.
- 22 **NO** coloque artículos encima de la unidad en ningún momento.

- 23 Los voltajes de los enchufes pueden variar, lo que afecta el rendimiento de su producto. Para prevenir posibles enfermedades, use un termómetro para verificar que sus alimentos estén cocinados a las temperaturas recomendadas.
- 24 Si la unidad emite humo negro, desconéctelo inmediatamente. Espere a que se deje de fumar antes de quitar cualquier accesorio de cocina.
- 25 **NO** toque superficies calientes. Las superficies de los aparatos están calientes durante y después del funcionamiento. Para prevenir quemaduras o lesiones personales, **SIEMPRE** use almohadillas protectoras o guantes de horno aislados y use las manijas disponibles.
- 26 Se debe tener extrema precaución cuando el aparato contiene alimentos calientes. El uso inadecuado se puede resultar en lesiones personales.
- 27 Este aparato tiene un enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para caber en una toma de corriente polarizada solo de una manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. **NO** intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- 28 Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue sobre los bordes de mesas o mostradores ni toque superficies calientes.
- 29 La cesta y la rejilla de freír se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico mientras retira la cesta o la placa del aparato. **SIEMPRE** coloque la cesta o placa sobre una superficie resistente al calor después de retirarla. **NO** toque los accesorios durante o inmediatamente después de cocinar.
- 30 La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- 31 Para desconectarse, presione el botón de encendido para apagar la unidad, luego desenchufe del enchufe cuando no esté en uso y antes de limpiar. Dejar enfriar antes de limpiar, desmontar, colocar o quitar piezas y almacenar.
- 32 **NO** limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romperse de la almohadilla y tocar partes eléctricas, creando el riesgo de descarga eléctrica.
33. Consulte la sección Limpieza para el mantenimiento regular del aparato.

CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE CHEFFREE DE 2 CESTAS



PANEL TÁCTIL



1. Programas preestablecidos

2. Visualización del estado de la cesta izquierda + derecha

- Temperatura de cocción
- Tiempo de cocción
- Modo de cocción
- Códigos de error

3. Control de la temperatura

Aumentar o disminuir la temperatura de cocción

4. Control del tiempo

Aumentar o disminuir el tiempo de cocción

5. Selección de cesta izquierda + derecha

6. Luz

7. SYNC FINISH

Programar la finalización simultánea de los programas individuales

8. L=R

Copiar la configuración de una cesta a la otra cesta para trabajar con la misma configuración

9. SHAKE

Recordatorio de dar un revuelto a los alimentos

10. inicio/pausa/cancelación

1. Pulsación corta para iniciar o pausar;
2. Mantenga pulsado durante 3 segundos para cancelar la cocción

11. ON/OFF

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
- Retire todos los accesorios del paquete y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las precauciones importantes para evitar cualquier lesión o daño a la propiedad.
- Lave las cestas y las rejillas de freír en agua caliente y jabón, luego enjuague y seque bien. Los platos crisper y las cestas son las **ÚNICAS** piezas aptas para el lavavajillas. **NUNCA** limpie la unidad principal en el lavavajillas.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE DE 2 CESTAS

Consejos: No coloque el cajón encima del aparato. Utiliza las pinzas para retirar o vaciar la comida.

Programas inteligentes	Usos recomendados	Temperatura	Tiempo
(AIR FRY) AIR FRY	Puede freír con aire caliente los platos básicos como papatas fritas, coliflor, alitas de pollo, nuggets de pollo, etc	195°C	15 min
(ROAST) TOSTAR	Puede asar carne, res, cerdo, pollo, verduras y vieiras para obtener un delicioso relleno y dorado	205°C	18 min
(AIR CRISP) AIRE CRUJIENTE	Obtiene papas fritas más crujientes, alitas, nuggets y más	200°C	18 min
(BROIL) ASAR	Utiliza calor directo de arriba hacia abajo, excelente para derretir queso sobre sopa de cebolla francesa y papas rebanadas	205°C	6 min
(BAKE) HORNADA	Puede hornear pan, pasteles, pasteles y más.	175°C	20 min
(DEHYDRATE) DESHIDRATADO	La deshidratación utiliza bajas temperaturas durante un largo período de tiempo para secar de forma segura los alimentos, como la carne y las verduras deshidratadas.	55°C	8H
(REHEAT) RECALENTAR	Devuelve ese crujido a las sobras de papas fritas, pizza y pan duro en solo minutos	140°C	10 min
(GRILL) PARRILLA	Eleve la rejilla de freír en el medio de la canasta para que esté más cerca de la fuente de calor para obtener mejores resultados, adecuada para cocinar bistecs	205°C	10 min

COCINAR

1. Instale la rejilla en la cesta.

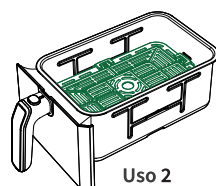
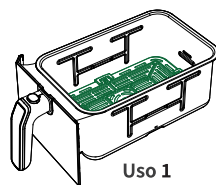
Uso 1: Rejilla de freír montada en la parte inferior para cocinar regularmente.

Uso 2: La rejilla de freír se monta en el centro para intensificar el efecto de cocción y dar a los alimentos una superficie crujiente.

2. Coloque los ingredientes en la cesta.

3. Introduzca la cesta en la freidora de aire.

4. Inicie la cocción y comienza la cuenta atrás de la misma.



DAR EL REVUELTO A LOS ALIMENTOS

suele requerir dar el revuelto a los alimentos a mitad de cocción grandes cantidades de alimentos o alimentos granulados.

Ajuste para activar o desactivar SHAKE

1. Seleccione **L** o **R** o **L=R**,
2. Seleccione programas inteligentes (por ejemplo, **TOSTAR**).
3. Pulse el botón **SHAKE** para activar o desactivar el recordatorio de volteo de alimentos, mostrando **SHAKE On** o **SHAKE Off**.



4. Pulse **▶** para iniciar la cocción, el aparato emitirá un sonido de tic-tac cuando alcance los 2/3 de la cocción.

CÓMO DAR LA VUELTA A LOS ALIMENTOS?

1. La pantalla muestra **L SHAKE** o **SHAKE R**. Si no retira la cesta y gira el plato después del recordatorio, la cocción continuará después de 10 segundos.



2. Retire la cesta, girando, volteando o rotando la urna con cuidado.
3. Vuelva a introducir la cesta. La cocina continúa.

SYNC FINISH

SYNC
FINISH

Cocción simultánea en dos cestas, cada una con programas y ajustes diferentes, pero completando la cocción al mismo tiempo.

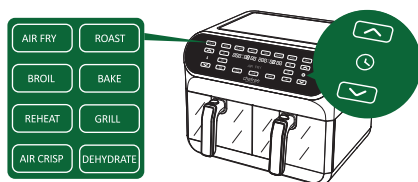
1. Coloque los ingredientes en la cesta e insértela en la freidora de aire correspondiente.



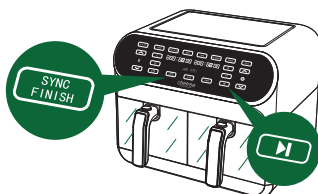
2. Seleccione la **L**. Permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada. Utilice la **flecha TEMP** para ajustar la temperatura y la **flecha TIME** para ajustar la hora.
3. Seleccione la **R** para que siga parpadeando y, a continuación, seleccione la función de cocción deseada. Utilice la flecha TEMP para ajustar la temperatura y la flecha TIME para ajustar la hora.

Consejos:

Puede seleccionar funciones separadas para las cestas **L/R**.



4. Pulse el botón **SYNC FINISH** y parpadeará, después pulse el botón **▶** para empezar, la cesta con más tiempo empezará a funcionar primero. Cuando a ambas cestas les quede el mismo tiempo, el aparato activará la segunda cesta.



Consejos:

Durante la cocción, se recomienda coger la cesta y agitar los alimentos para conseguir los mejores resultados de cocción.

Cuando utilice la función **SYNC FINISH**, después de retirar la cesta durante la cocción, la zona individual correspondiente se pondrá en pausa y la otra cesta también se pondrá en pausa simultáneamente para garantizar que ambas cestas se terminen al mismo tiempo.

5. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "End".



Consejos: Puede detener una cesta si decide que una cesta de alimentos en particular terminará de cocinarse antes de que finalice el tiempo de cocción. Seleccione la cesta y mantenga pulsado **▶** durante 3 segundos para finalizar el proceso.

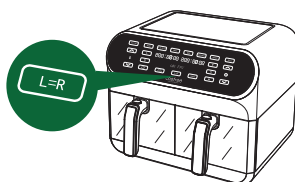
COCCIÓN SIMULTÁNEA **L=R**

utilice el mismo programa y los mismos ajustes para cocinar en dos cestas al mismo tiempo.

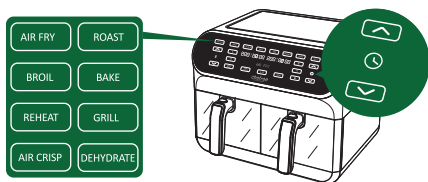
1. Coloque los ingredientes en el cestillo e introdúzcalo en el aparato.



2. Seleccione **L=R** y permanecerá parpadeando.



3. Utilice la **flecha TEMP** para ajustar la temperatura y la **flecha TIME** para ajustar la hora.



4. A continuación, pulse **▶** para iniciar la cocción en ambas cestas.
5. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "End".

**Consejos:**

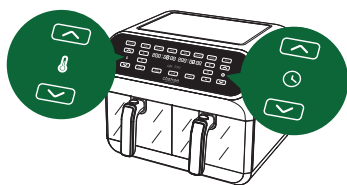
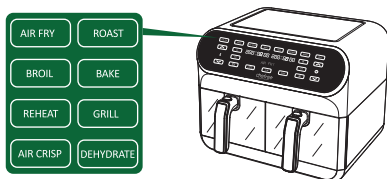
- Puede cambiar los ajustes de tiempo y temperatura de cocción para ambas cestas ajustando el tiempo o la temperatura de cocción (**L=R** permanecerá encendido).
- Puede cambiar el tiempo de cocción y el ajuste de temperatura para una de las cestas seleccionando **L** / **R** (**L=R** se desactivará).
- Si necesita retirar una de las cestas durante la cocción, la cocción en la otra cesta se detendrá para mantener las dos sincronizadas.

COCINA CON DOS CESTAS CON DIFERENTES AJUSTES

1. Coloque los ingredientes en la cesta e insértela en la freidora de aire correspondiente.



2. Seleccione la **[L]**. Permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada.
3. Ajuste la temperatura con la **flecha TEMP** y la hora con la **flecha TIME**.



4. Repita los pasos 2 y 3 para la cesta **[R]**.
5. Pulse **[▶]** para iniciar la cocción en ambas cestas.
6. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "End".

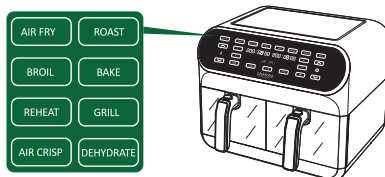


UTILIZA SÓLO UNA DE LAS CESTAS PARA COCINAR

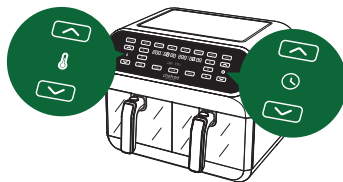
1. Fije la rejilla de freír a la cesta, después coloque los ingredientes en la cesta e inserte la cesta en la freidora de aire correspondiente.



2. Seleccione la cesta **[L]** / **[R]**. La cesta seleccionada permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada.



3. Ajuste la temperatura con la **flecha TEMP** y la hora con la **flecha TIME**.

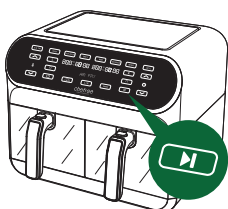


4. Pulse **[▶]** para iniciar/pausar.
5. Cuando finalice la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "End".



SUSPENSIÓN SIMULTÁNEA DE DOS CESTAS

1. Pulse el botón  para poner en pausa las dos cestas al mismo tiempo, la pantalla mostrará Pausado.
2. Para continuar la cocción, pulse de nuevo el botón  para continuar la cocción.



SUSPENSIÓN DE UNA DE LAS CESTAS

1. Seleccione la cesta  o  que desea pausar y pulse el botón  para pausar y la pantalla mostrará Pausado.
2. Para continuar la cocción, pulse de nuevo el botón  para continuar la cocción.

FIN DE LA COCCIÓN

Una vez finalizado el programa inteligente, el freidora de aire emite una señal acústica y en la pantalla aparece **END**.



La freidora de aire emite una señal acústica después de 5, 20 y 60 minutos para recordarle que la cocción es terminado.

CAMBIAR LA TEMPERATURA O EL TIEMPO EN EL PROCESO

Una vez iniciado el programa de cocción, puede modificar la temperatura o el tiempo de cocción

1. Pulse  o  para seleccionar la cesta que desea cambiar.
2. Ajuste la temperatura o la tiempo.
3. Pulse  para continuar la cocción a la temperatura modificada.

Si no pulsa Inicio, la cocción continuará utilizando los ajustes anteriores.

CANCELAR LA COCCIÓN EN EL PROCESO

Puede cancelar la cocción en cualquier momento después de iniciar un programa de cocción.

1. Pulse  o  para seleccionar la cesta que desea cancelar.
2. Mantenga pulsado  durante 3 segundos para cancelar la cocción.

Si no se selecciona una cesta, se anularán las dos.

CONSEJOS ÚTILES

1. Para mantener un dorado uniforme, asegúrese de que los ingredientes están espaciados uniformemente en el fondo de la cesta y no se superponen. Si los alimentos se superponen, asegúrese de sacudirlos durante el proceso de cocción.

2. La temperatura y el tiempo de cocción pueden ajustarse en cualquier momento durante el proceso de cocción. Simplemente seleccione la cesta que desea ajustar y pulse la **flecha TEMP** para ajustar la temperatura o pulse la **flecha TIME** para ajustar el tiempo.
3. Para convertir la receta en un horno convencional, reduzca la temperatura 5°C. Compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.
4. A veces, el ventilador de la freidora de aire sopla los trozos de comida más ligeros. Para paliarlo, utiliza palillos de madera para sujetar el alimento (por ejemplo, el envoltorio de un bocadillo).
5. Los alimentos deben colocarse en la bandeja de cocción. No coloque los alimentos directamente en la cesta para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los alimentos para obtener un resultado uniforme y crujiente.
6. Después de seleccionar la función de cocción, puede empezar a cocinar inmediatamente pulsando el botón **START/PAUSE**. El aparato funcionará a la temperatura y hora predeterminadas.
7. Para obtener mejores resultados con verduras frescas y verduras ecológicas, utilice menos de 1 cucharada sopera de aceite. Añadir más aceite según sea necesario para conseguir el punto crujiente deseado.
8. Para obtener los mejores resultados de cocción, compruebe todo el proceso de cocción y retire los alimentos cuando hayan alcanzado el nivel de dorado deseado. Recomendamos utilizar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura interna de los alimentos.
9. Para obtener los mejores resultados, retire los alimentos en cuanto finalice el tiempo de cocción para evitar que se cocinen en exceso.

LIMPIAR LA FREIDORA DE DOBLE CESTA

El aparato debe limpiarse a fondo después de cada uso. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.

Piezas / Accesorios	Métodos de limpieza	Se puede lavar en lavavajillas?
La unidad principal	No limpie la unidad principal ni el panel de control, pero límpielos con un paño húmedo. Nota: No sumerja nunca la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. No limpie nunca el aparato en el lavavajillas	X
Rejilla de freír	Las rejilla de freír pueden lavarse en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, seque todas las piezas después de usarlas o utilice un paño seco. Evite utilizar cepillos demasiado duros que puedan desprender el revestimiento.	✓
Cesta	La cesta puede lavarse en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, seque o seque con un paño todas las piezas después de su uso. * Para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano.	✓

Customer Service

United States	service-us@chefree-official.com
Deutschland	service-de@chefree-official.com
France	service-fr@chefree-official.com
España	service-es@chefree-official.com
Canada	service-ca@chefree-official.com
United Kingdom	service-uk@chefree-official.com
Italia	service-it@chefree-official.com
日本	service-jp@chefree-official.com
Others	support@chefree-official.com

chefree

AFW20 使用说明书

Design Date: 2022-12-20

物料编码

成品尺寸

210*140mm / 56P

工 艺

封面封底过哑膜 / 胶装

材 质

封面封底：200G铜版纸
内页：80G书纸

印刷要求

双色印刷

版 本

V1.12