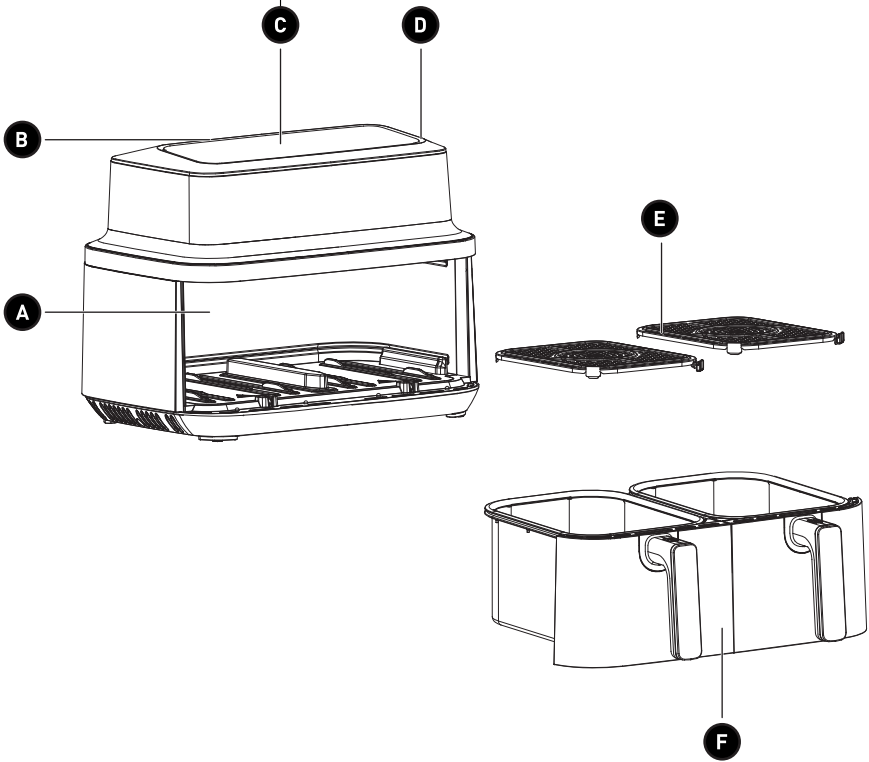
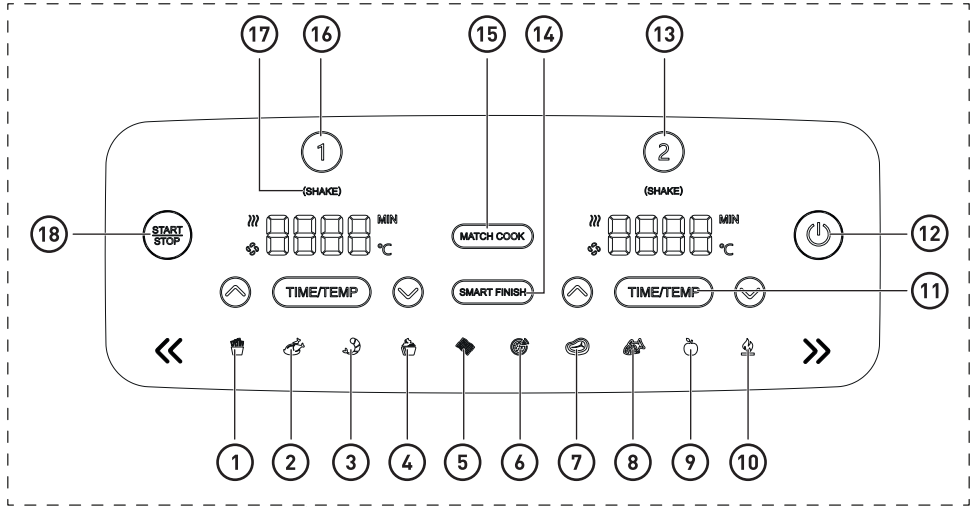


Dual Zone Air Fryer
Friteuse à air chaud double zone
Airfryer met dubbele zone
Freidora de aire de doble zona

983550 - CL-AFDB84

INSTRUCTIONS FOR USE02
CONSIGNES D'UTILISATION30
GEBRUIKSAANWIJZINGEN60
INSTRUCCIONES DE USO90

COSY *Life*





Thank you!

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

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

Welcome to ELECTRO DEPOT.



ELECTRO DEPOT

2

EN

Table of Contents

A

Product overview

Parts
Product overview
Intended use
Specifications

B

Product usage


Before first use
Cooking in your air fryer

C

Cleaning and maintenance

Cleaning and maintenance
Troubleshooting
Storage

Parts

- A** Main unit
- B** Air outlet (located on back)
- C** Control panel
- 1** **FRIES:** Best for frozen foods such as french fries, use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.
- 2** **CHICKEN:** Best for chicken to using this function
- 3** **SHRIMP:** Best for shrimp to using this function .
- 4** **CAKE:** Create decadent baked treats and desserts.
- 5** **BACON:** Use this function for making bacon.
- 6** **PIZZA:** Use this function for cooking pizza.
- 7** **STEAK:** Use this function for baking steak.
- 8** **FISH:** Use this function for frying fish.
- 9** **DEHYD:** Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.
- 10** **REHEAT:** Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.
- 11** **TIME/TEMP button:** Use the up and down arrows to adjust the cook temperature and time before or during cooking.
- 12** **Power button:** The  button turns the unit on, and also shuts it off and stops all cooking functions.
- 13** Control the output for the drawer on the right (Zone 2).

- ⑮ **SMART FINISH button:** Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if they have different cook times.
- ⑮ **MATCH COOK button:** Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature and time.
- ⑮ Control the output for the drawer on the left (Zone 1).
- ⑮ **SHAKE indication:** The shake light will flash when it is two thirds of cook time, and with the beep voice at the same time.
- ⑮ **START/STOP button:** After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/STOP button.
- ⓓ Air intake ven
- ⓔ Non-stick mesh brackets (When cooking with the bracket, always insert into the bottom of drawer. Dishwasher safe. Silicone feet are safe too.)
- ⓕ Non-stick drawers (Dishwasher safe)

Product overview

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

Intended use

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

Specifications

Model:	983550 - CL-AFDB84
Voltage:	220-240V~, 50-60Hz
Watts:	2600W
Tank capacity:	8.4L (2x4.2L)
Basket capacity:	8.0L (2x4.0L)
Adjustable temperature range:	80-200°C (Dehydrate function: 50-80°C)
Time range:	1-60min (Dehydrate function: 30-600min)
Protection class:	Class I
Weight of the product:	7.2kg

Before first use

1. Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
2. 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.
3. Wash the drawers and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the drawers we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.

Cooking in your air fryer

STANDBY MODE

After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

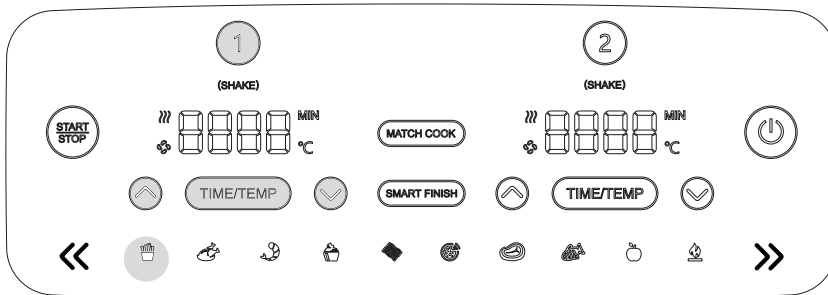
Cooking with dual zone technology

Dual Zone Technology utilise two cooking zones to increase versatility. The SMART FINISH feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time. For detailed instructions on using each function, see pages 7-23.

SMART FINISH

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temps, or even functions:

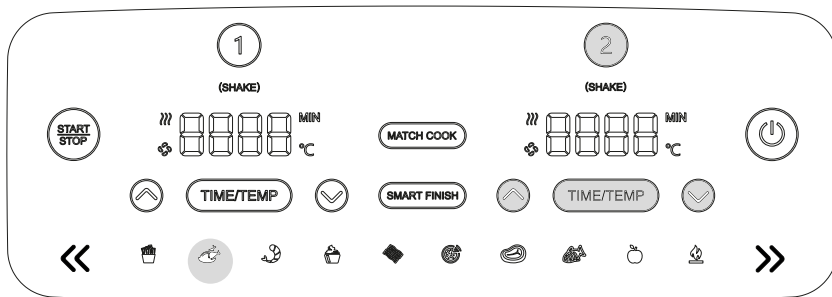
1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Select zone 1, then select the desired cooking function. Press TIME/TEMP to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the time or temperature.





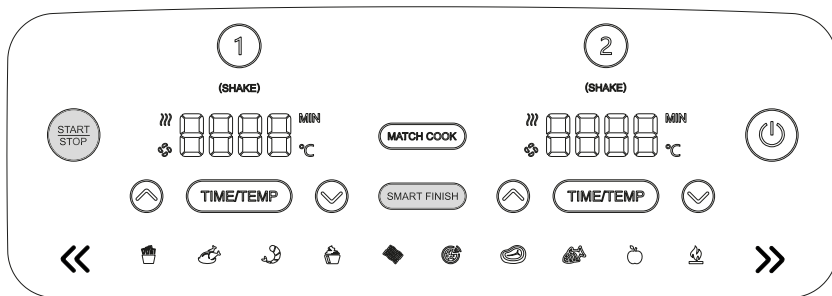
NOTE: You can select a different function for zone 1.

3. Select zone 2, then select the desired cooking function. Press TIME/TEMP to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the time or temperature.



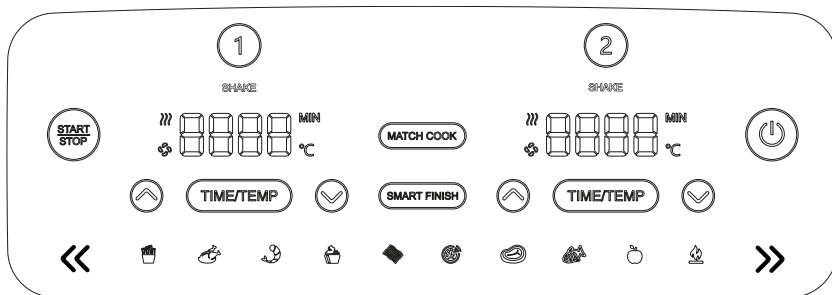
NOTE: You can select a different function for zone 2.

4. Press SMART FINISH, then press the START/ STOP button, the zone with longest cooking time will begin first. Until both zones have the same cooking time remaining, another zone will begin.

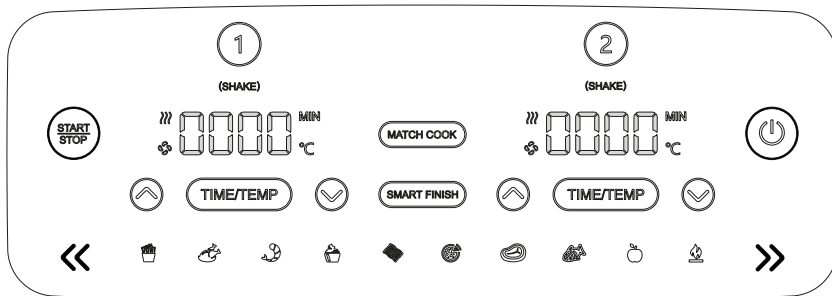


NOTE: If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can stop a zone. Press ① button or ② button to select that zone you would like to stop.

5. SHAKE indication: The shake light will flash when it is two thirds of cook time, and with the beep voice at the same time for each zone.



6. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.

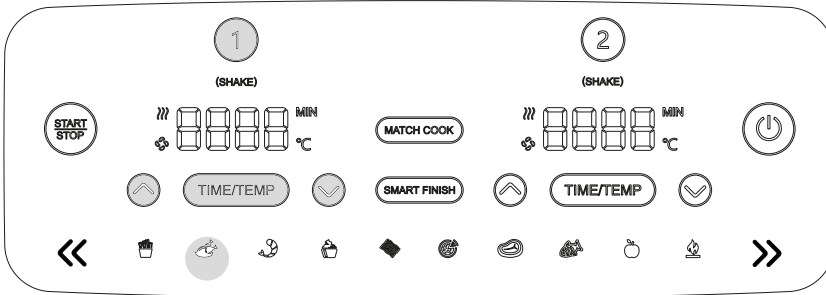


7. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place drawer on top of unit.

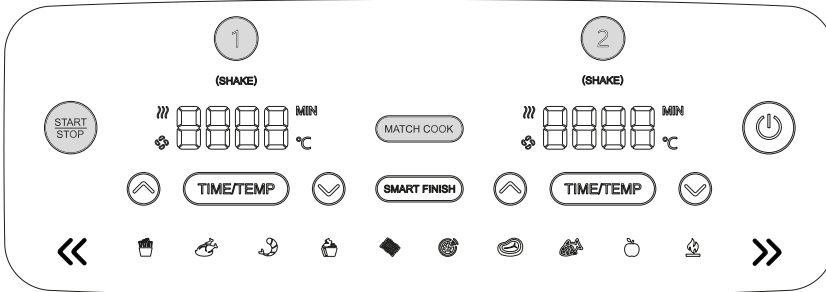
MATCH COOK

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

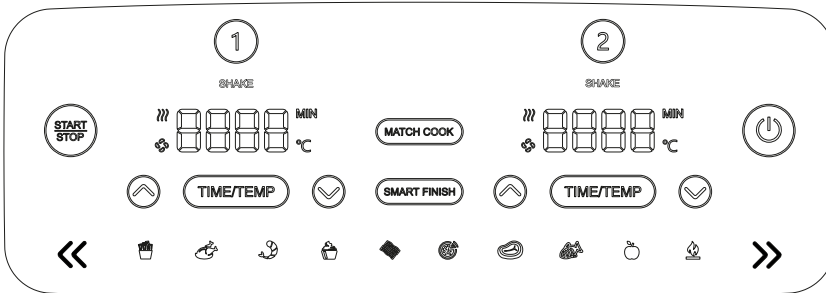
1. Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
2. Zone 1 will remain illuminated. Select the desired cooking function. Press TIME/TEMP to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the time or temperature.



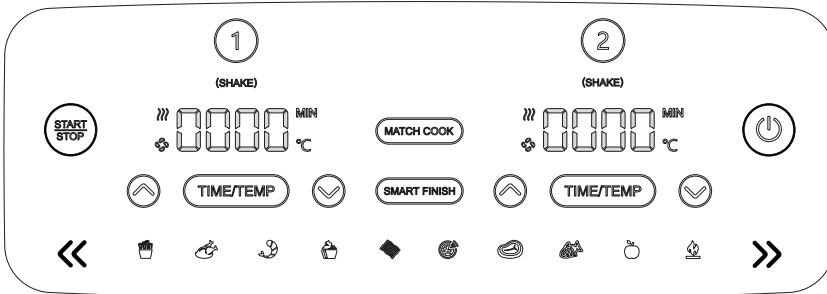
3. Press the MATCH COOK button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press START/STOP to begin cooking in both zones.



4. SHAKE indication: The shake light will flash when it is two thirds of cook time, and with the beep voice at the same time for each zone.



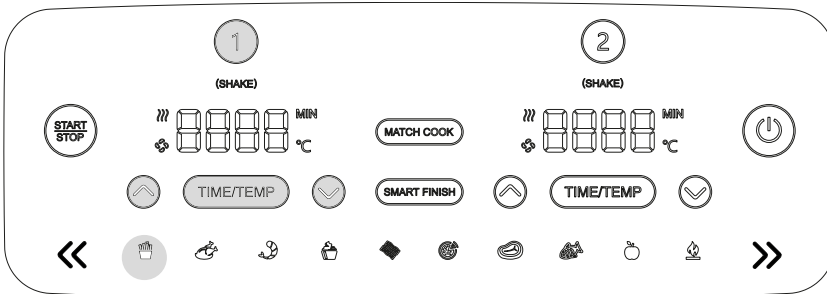
5. When cooking is complete, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



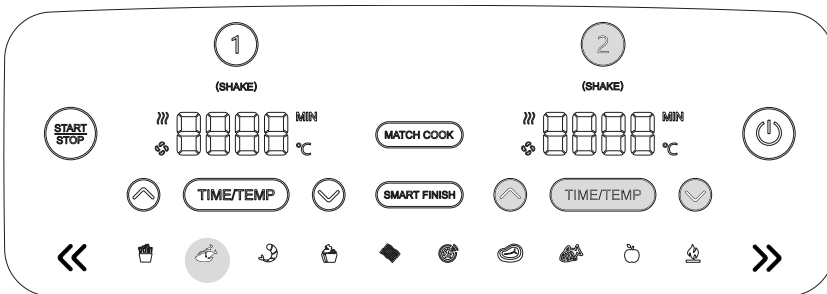
6. Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils. DO NOT place drawer on top of unit.

Starting both zones at the same time, but ending at the different time:

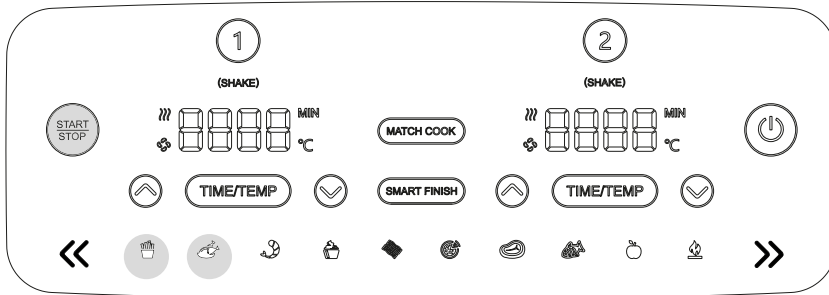
1. Select zone 1, the select the desired function, Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the time or temperature.



2. Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.

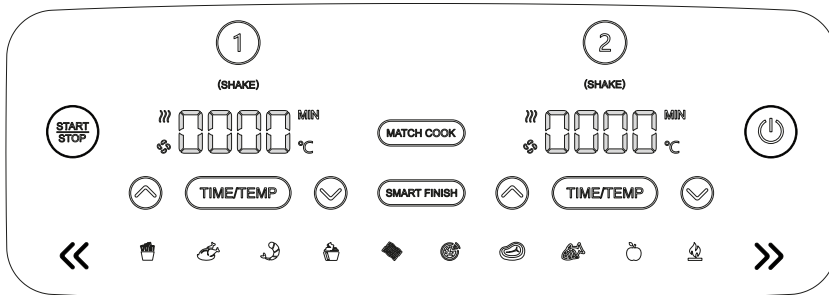


- Press the START/STOP button to begin cooking in both zones.



- NOTE:** If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can stop a zone. Press ① button or ② button to select that zone you would like to stop.

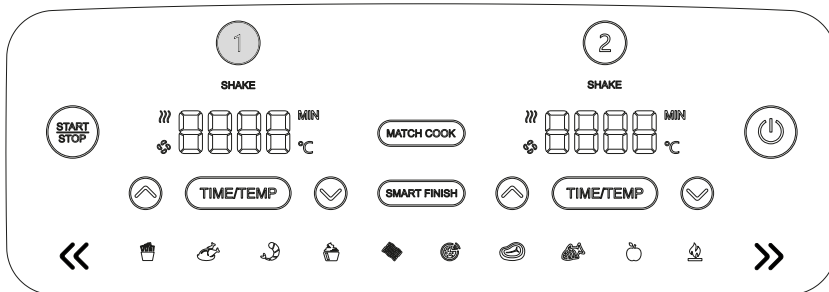
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



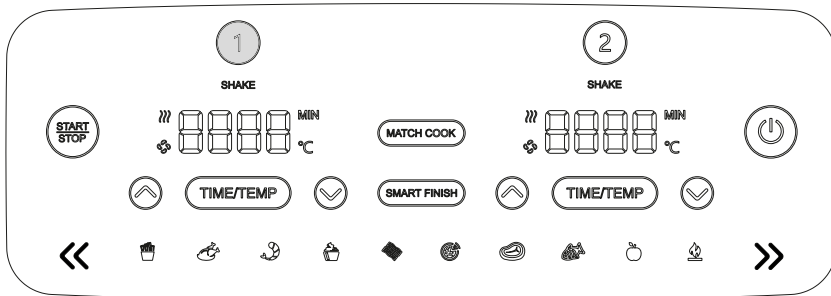
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Ending the cook time in one zone (while using both zones)

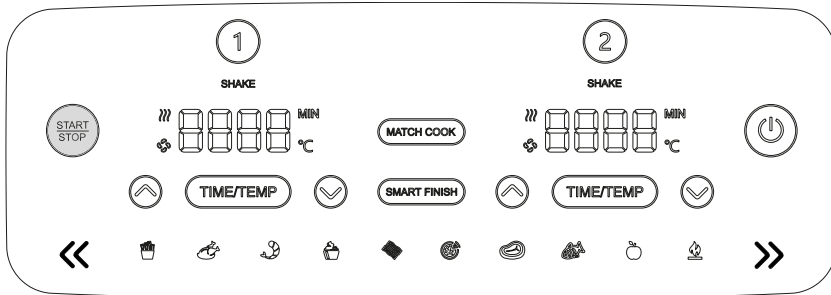
- Select the zone you would like to stop.



- Press that zone to end cooking.



- Be selected zone will stop, cooking will continue in the other zone. Press the START/STOP button to end in both zones.




Pausing cooking

Cooking will automatically pause when a drawer is removed. Re-insert drawer to resume cooking.

When using in SMART FINISH or MATCH COOK mode

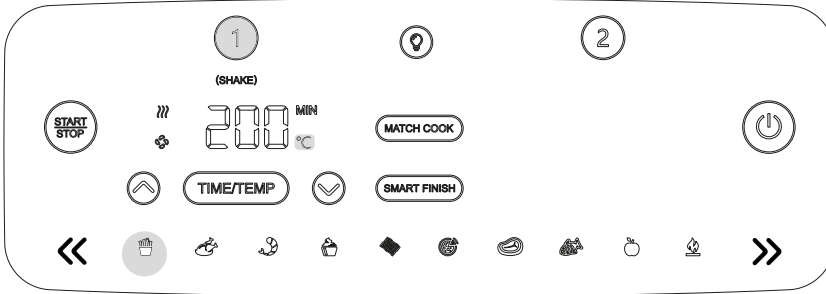
If you open a drawer, the other drawer will automatically pause so that cooking will still finish at the same time. Reinsert drawer to continue cooking in both zones.

Cooking in a single zone

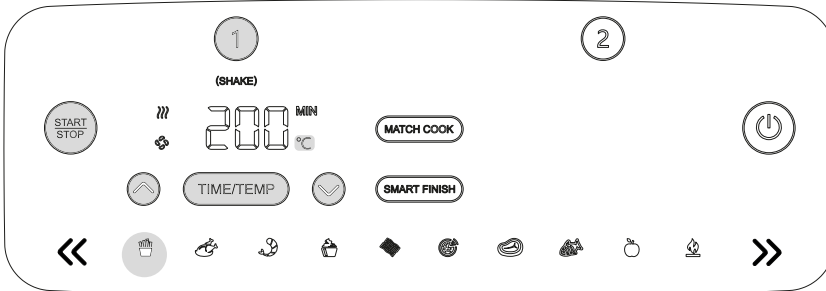
To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the  power button.

FRIES:

1. First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
2. The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select FRIES. The default time is 20 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.

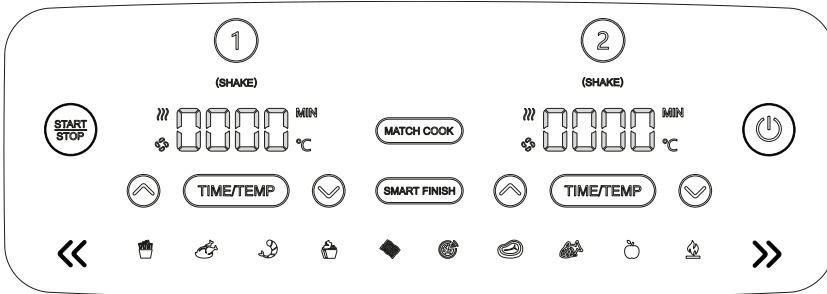


3. Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C).



NOTE: During cooking, you can remove the drawer and shake.

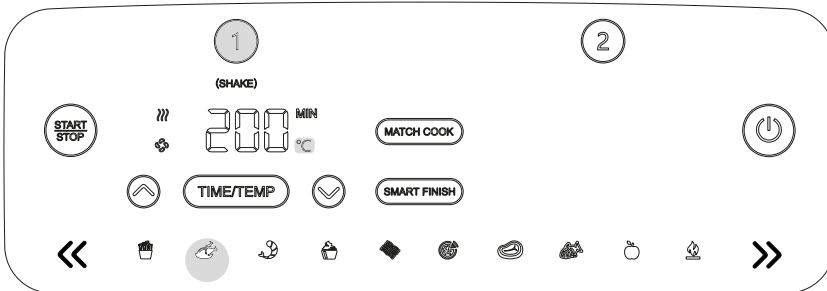
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



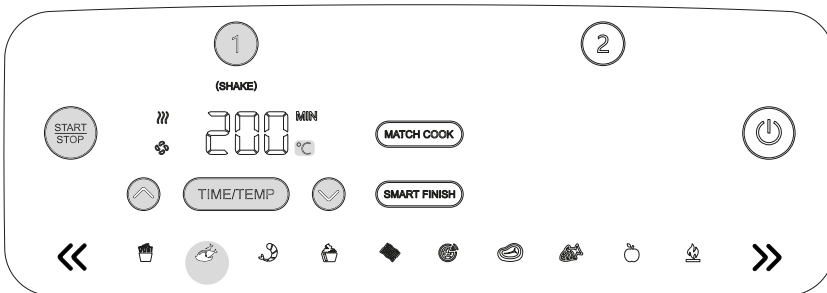
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CHICKEN:

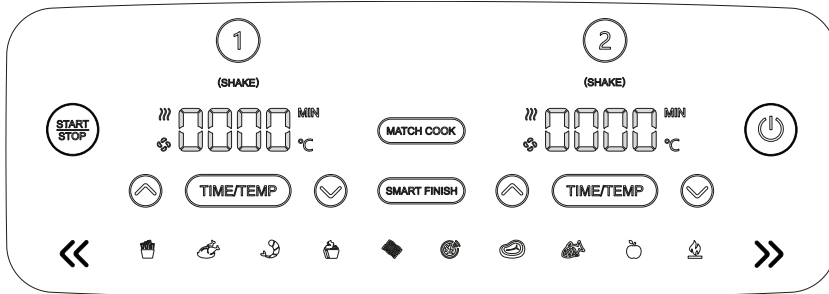
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select CHICKEN. The default time is 28 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



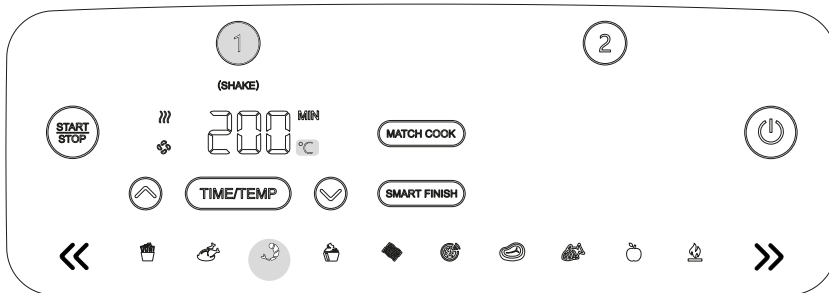
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



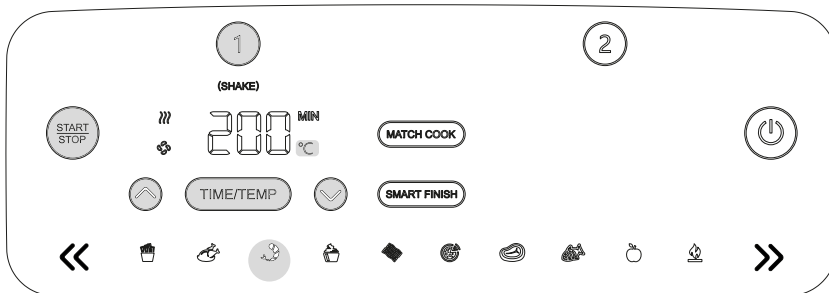
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

SHRIMP:

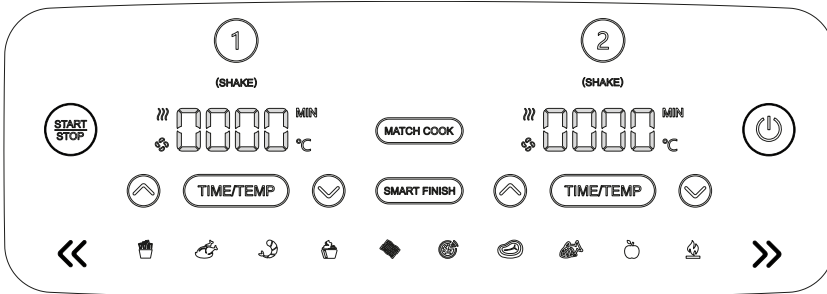
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select SHRIMP. The default time is 10 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



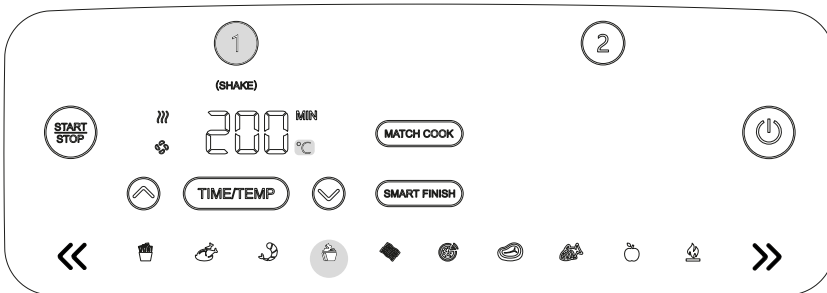
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



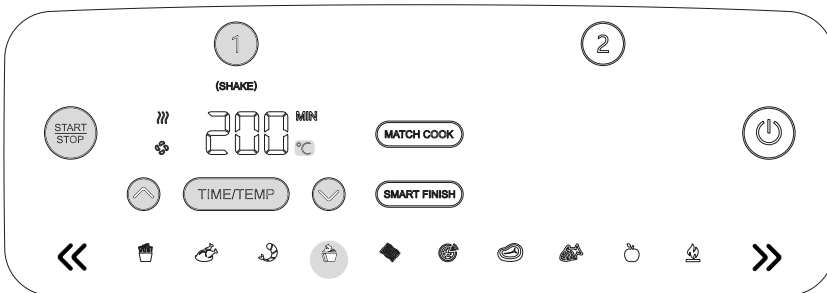
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

CAKE:

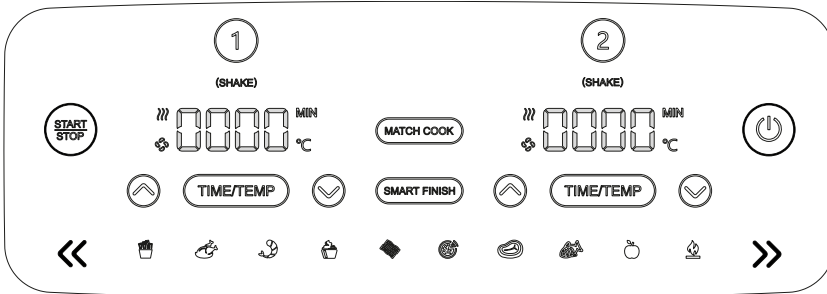
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select CAKE. The default time is 20 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



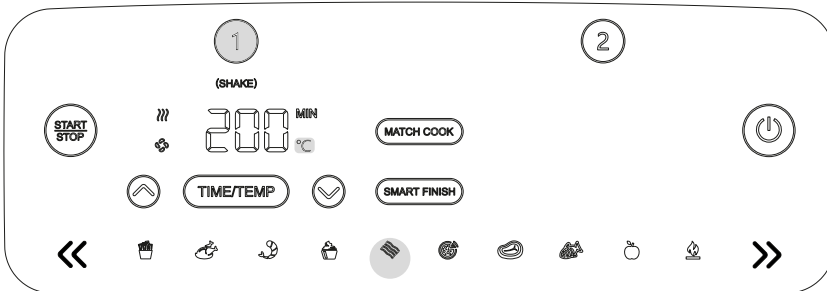
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



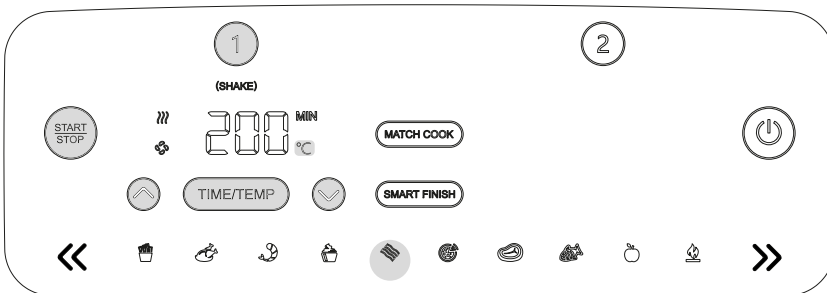
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

BACON:

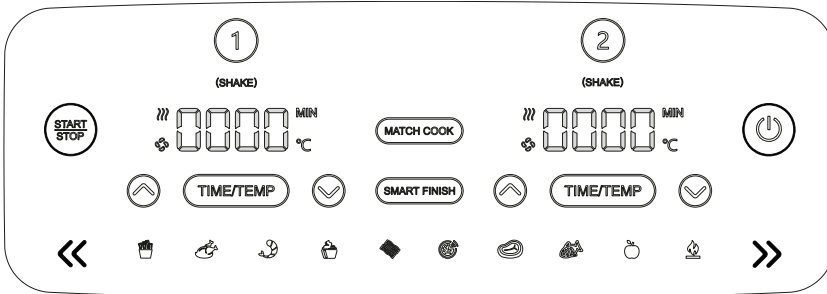
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select BACON. The default time is 7 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



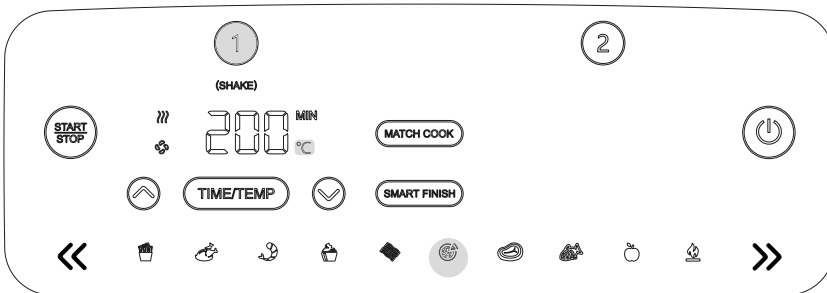
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



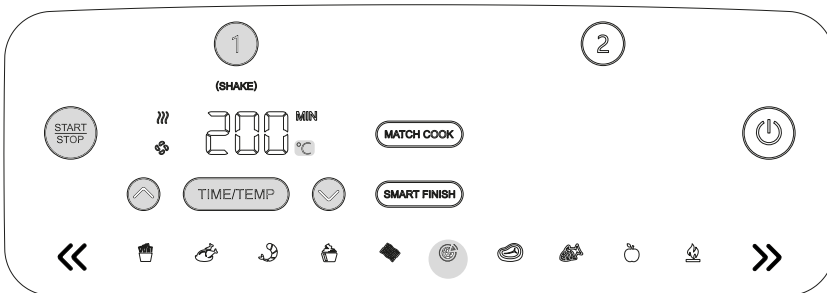
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

PIZZA:

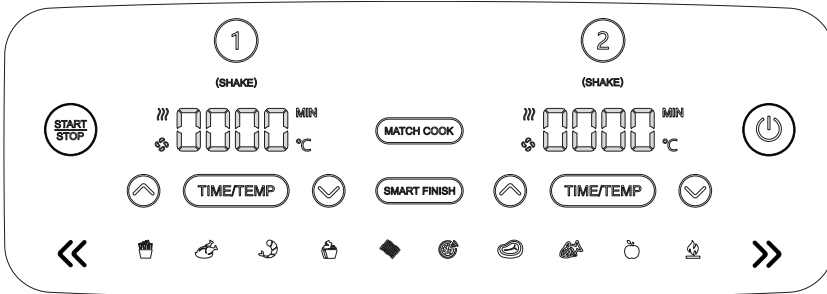
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select PIZZA. The default time is 11 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



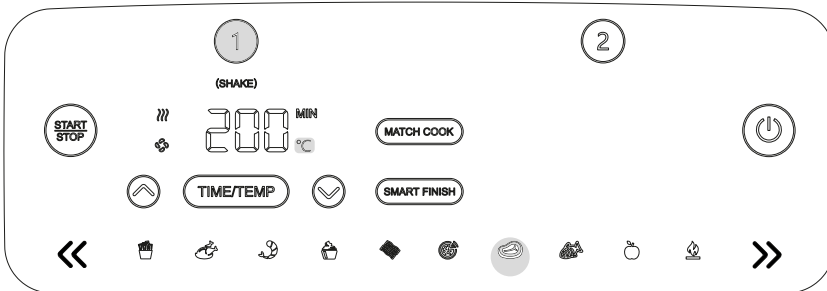
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



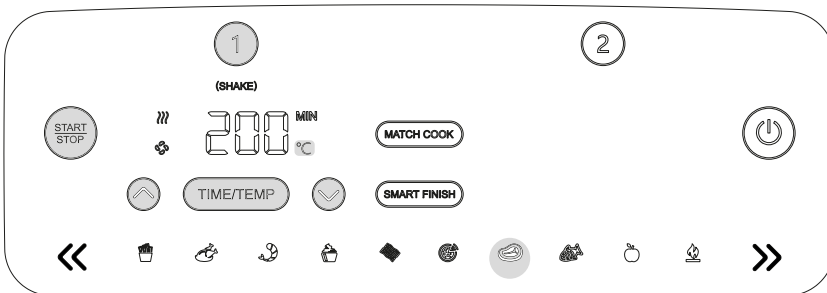
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

STEAK:

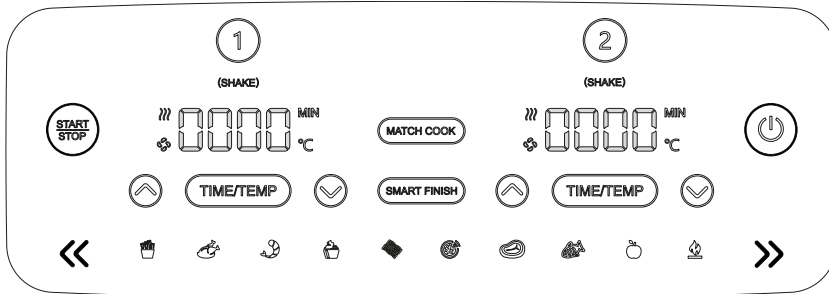
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select STEAK. The default time is 13 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



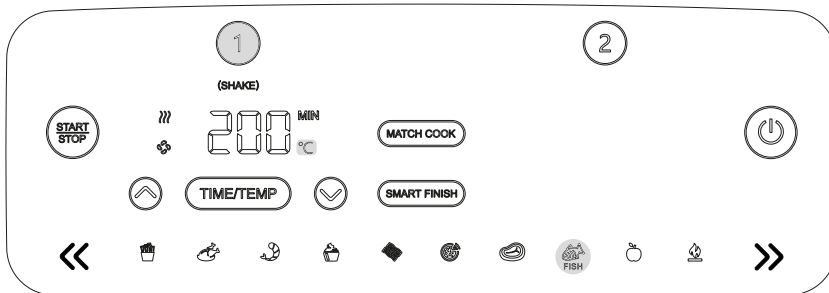
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



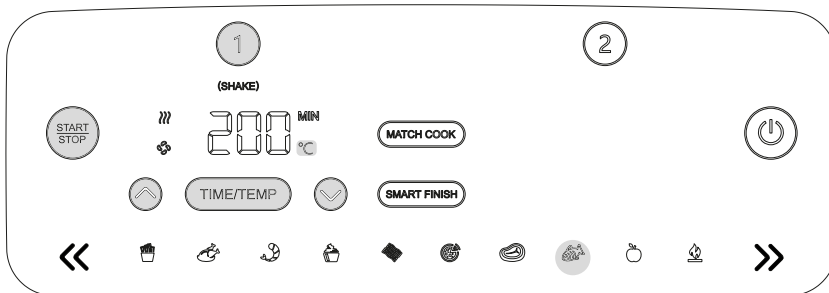
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

FISH:

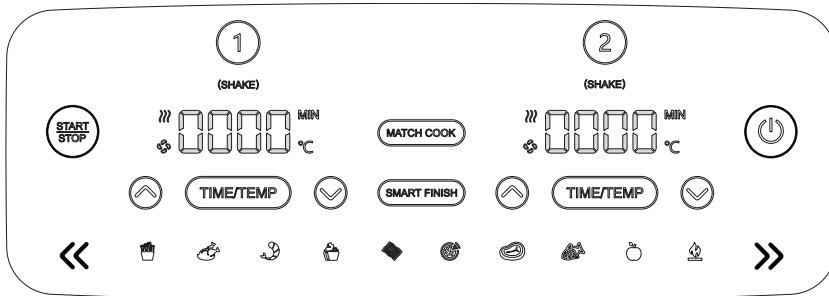
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select FISH. The default time is 20 minutes, the default temperature is 200°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



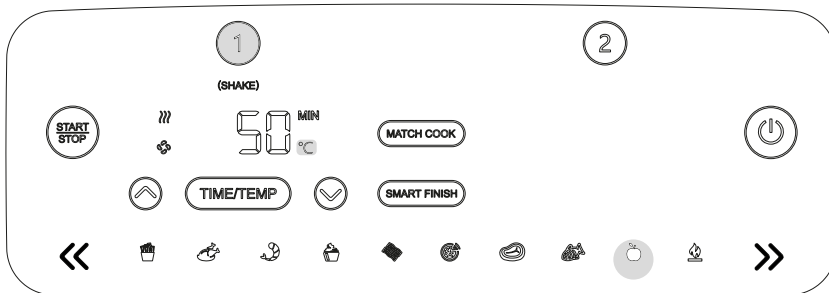
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



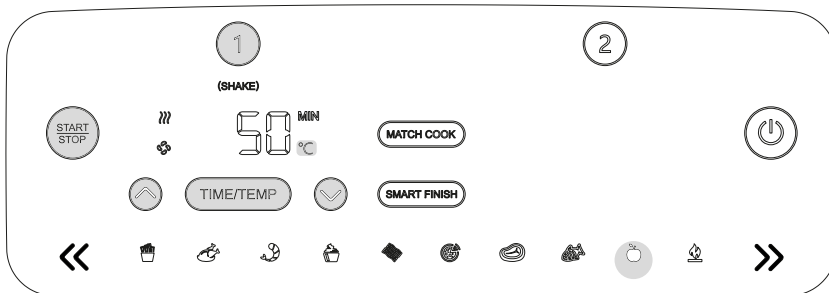
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

DEHYD:

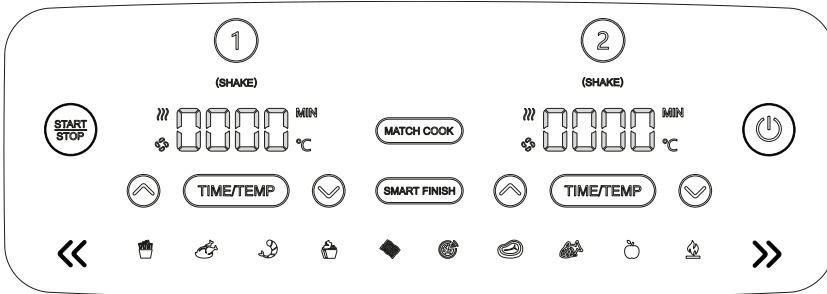
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select DEHYD. The default time is 240 minutes, the default temperature is 60°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and use the arrows to set the desired time (30-600 minutes, 30 minutes per step) or temperature (50-80°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



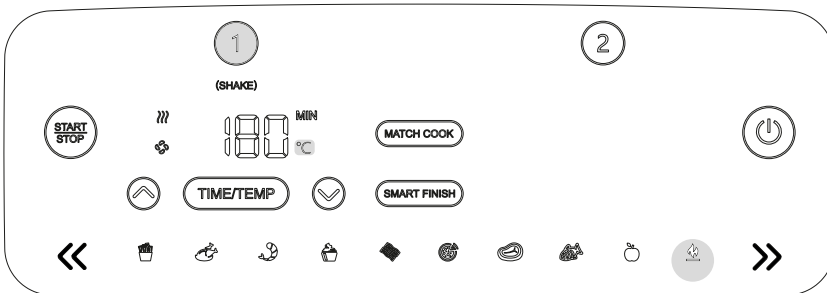
- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



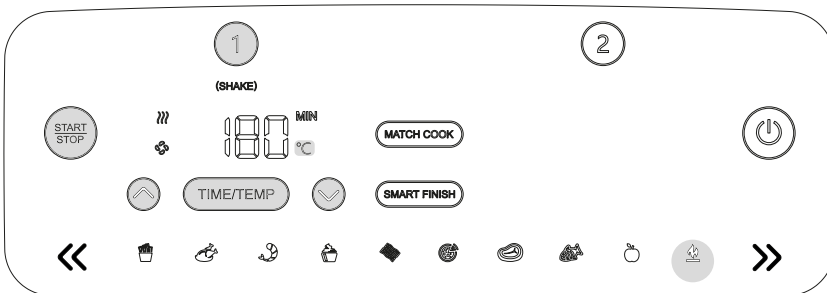
- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

REHEAT:

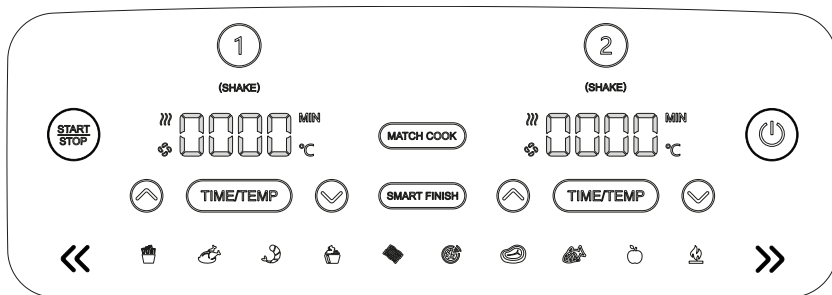
- First install non-stick mesh bracket in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.
- The unit will default to zone 1 (to use zone 2 instead, select zone 2). Select REHEAT. The default time is 5 minutes, the default temperature is 180°C, and display in turns.



- Press TIME/TEMP button to select time or temperature adjustment, and Use the arrows to set the desired time (1-60 minutes) or temperature (80-200°C). Then press START/STOP button to begin cooking.



- When cooking is complete in each zone, the unit will beep 5 times and "0000" will flash on the display.



- Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

Cleaning and maintenance



The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the plug socket and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

Part/accessory	Cleaning method	Dishwasher safe?
Main Unit	To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth. NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER clean the main unit in a dishwasher.	No
Drawers and Crisper Plates	These can be washed in the dishwasher or by hand. If hand washed Air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the drawers we recommend hand-washing them.	Yes

If food residue is stuck on the crisper plates or drawers, place them in a sink. Filled with warm, soapy water and allow to soak.

Helpful tips

1. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through the set cook time.
2. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone 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 your conventional oven, reduce the temperature by 10°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 cocktail sticks.

5. The crisper plates elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
6. After selecting a cooking function, you can press the START/STOP button to begin 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 meat & fish. After the cook time is complete, remove food immediately to avoid overcooking.
9. For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

Troubleshooting

Problem	Solution
Why is there a 'Shut' message on the display screen?	<ul style="list-style-type: none"> • Ensure drawers are fully inserted in unit before selecting a program to cook with.
How do I adjust the temperature or time while using a single zone?	<ul style="list-style-type: none"> • Select the active zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
How do I adjust the temperature or time while using dual zones?	<ul style="list-style-type: none"> • Select the desired zone, then use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
Does the unit need to pre-heat?	<ul style="list-style-type: none"> • The unit does not need to be pre-heated.
Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?	<ul style="list-style-type: none"> • Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
How do I pause the countdown?	<ul style="list-style-type: none"> • The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 5 minutes to resume cooking or the unit will automatically switch off.

Problem	Solution
How do I stop one zone when using both zones?	<ul style="list-style-type: none"> To stop one zone, first press the zone button then press START/STOP. To stop both zones simply press the START/STOP button.
Is the drawer safe to put on my worktop?	<ul style="list-style-type: none"> The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
When should I use the crisper plate?	<ul style="list-style-type: none"> Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
Why didn't my food cook fully?	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply use the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
Why is my food burned?	<ul style="list-style-type: none"> For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
Why do some ingredients blow around when air frying?	<ul style="list-style-type: none"> Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
Can I air fry wet, battered ingredients?	<ul style="list-style-type: none"> Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with bread crumbs. Press breading firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
Why is the unit beeping?	<ul style="list-style-type: none"> The food is done cooking or indicates that the other zone started cooking.
Why did the display screen go black?	<ul style="list-style-type: none"> The unit is in standby mode. Press the power button to turn it back on.

Storage

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



Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

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

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

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

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



ELECTRO DEPOT

30

FR

Table des matières

A

Aperçu de l'appareil

Pièces
Aperçu de l'appareil
Utilisation prévue
Caractéristiques

B

Utilisation de l'appareil

Avant la première utilisation
Cuisson des aliments dans la friteuse à air chaud

C

Nettoyage et entretien

Nettoyage et entretien
Guide de dépannage
Rangement

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

Pièces

A Unité principale

B Sortie d'air (située à l'arrière)

C Panneau de commande

1 **FRIES (Frites)** : Convient aux aliments surgelés tels que les frites. Utilisez cette fonction pour un résultat croustillant et craquant sans ou avec très peu d'huile.

2 **CHICKEN (Poulet)** : Convient à la cuisson du poulet.

3 **SHRIMP (Crevettes)** : Convient à la cuisson des crevettes.

4 **GÂTEAU (Cuisson four)** : Préparez des desserts et autres gourmandises décadentes comme au four.

5 **BACON** : Utilisez cette fonction pour cuire du bacon.

6 **PIZZA** : Utilisez cette fonction pour cuire des pizzas.


7 **STEAK** : Utilisez cette fonction pour cuire des steaks.

8 **FISH (Poisson)** : Utilisez cette fonction pour cuire du poisson.

9 **DEHYD (Déshydratation)** : Utilisez cette fonction pour déshydrater des viandes et des légumes pour des en-cas bons pour la santé.

10 **REHEAT (Réchauffage)** : Réchauffez doucement les restes de repas pour profiter d'un résultat croustillant.

11 **Touche TIME/TEMP (Temps/Température)** : Utilisez les flèches Haut et Bas pour régler la température et le temps de cuisson avant ou après la cuisson.

12 **Touche Marche/Arrêt** : La touche  permet de mettre l'appareil en marche et hors tension, mais aussi de désactiver toutes les fonctions de cuisson.

⑬ Réglage des paramètres du tiroir de droite (Zone 2)

⑭ **Touche SMART FINISH (Fin simultanée)** : Elle synchronise automatiquement les temps de cuisson pour que la cuisson se termine en même temps dans les deux zones, même en cas de temps de cuisson différents.

⑮ **Touche MATCH COOK (Cuisson identique)** : Elle applique automatiquement les réglages de la zone 2 à la zone 1, afin de faire cuire une grande quantité d'un même aliment ou des aliments différents avec les mêmes fonction, température et temps de cuisson.

⑯ Réglage des paramètres du tiroir de gauche (Zone 1)

⑰ **Voyant SHAKE (Secouer)** : Le voyant Shake clignotera une fois les deux tiers du temps de cuisson écoulés et sera accompagné d'un bip sonore.

⑱ **Touche START/STOP (Démarrer/Arrêter)** : Une fois la température et le temps sélectionnés, commencez la cuisson en appuyant sur la touche START/STOP.

ⓓ Clapet d'entrée d'air

ⓔ Grilles anti-adhésives (lorsque vous cuisinez avec la grille, insérez-la toujours au fond du tiroir). Elles peuvent passer au lave-vaisselle. (Les pieds en silicone peuvent également passer au lave-vaisselle.)

ⓕ Tiroirs anti-adhésifs (peuvent passer au lave-vaisselle)

Aperçu de l'appareil

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

Utilisation prévue

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

Caractéristiques

Modèle :	983550 - CL-AFDB84
Tension :	220-240 V~, 50/60 Hz
Watts :	2 600 W
Capacité de la cuve :	8,4l (2x4,2l)
Capacité des paniers :	8,0l (2x4,0l)
Plage de température réglable :	80-200 °C (Fonction Déshydratation : 50-80 °C)
Plage de temps de cuisson :	1-60 min (Fonction Déshydratation : 30-600 min)
Classe de protection :	Classe I
Poids du produit :	7,2 kg

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, étiquettes publicitaires et ruban adhésif de l'appareil et jetez-les.
2. Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez ce mode d'emploi attentivement. Prêtez une attention particulière aux consignes d'utilisation, aux avertissements et aux mises en garde importantes, afin d'éviter toute blessure ou dommage matériel.
3. Nettoyez les tiroirs et plaques de cuisson dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Les tiroirs et les plaques de cuisson sont les SEULS éléments pouvant passer au lave-vaisselle. Cependant, afin de prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons de les laver à la main. Ne passez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle.

Cuisson des aliments dans la friteuse à air chaud

MODE VEILLE

Au bout de 10 minutes d'inactivité au niveau du panneau de commande, l'appareil entre en mode veille.

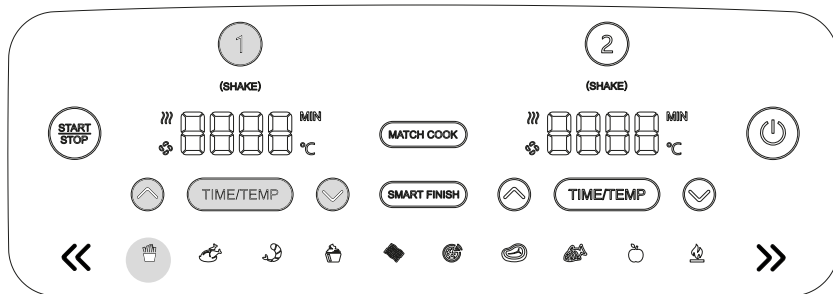
Cuisson des aliments avec la technologie double zone

La technologie double zone permet d'utiliser deux zones de cuisson pour encore plus de polyvalence. La fonction SMART FINISH permet de garantir que la cuisson se terminera simultanément dans les deux zones, même avec des réglages de cuisson différents, afin de pouvoir servir les aliments en même temps. Pour en savoir plus sur l'utilisation de chacune des fonctions, reportez-vous aux pages 35-54.

SMART FINISH (Fin simultanée)

Pour terminer la cuisson en même temps pour des aliments avec des temps, des températures et même des fonctions de cuisson différents :

1. Placez les aliments dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. Sélectionnez la zone 1, puis choisissez la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps ou la température.



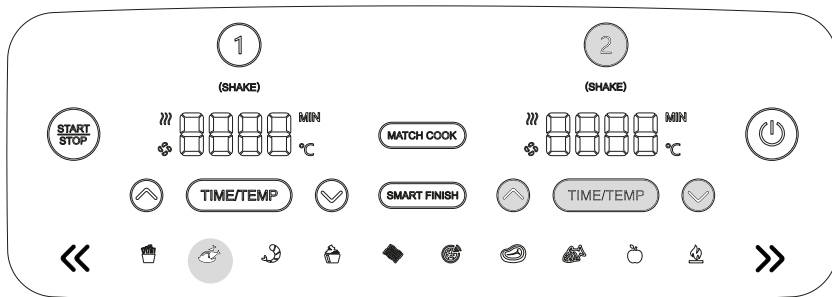
B

Utilisation de l'appareil



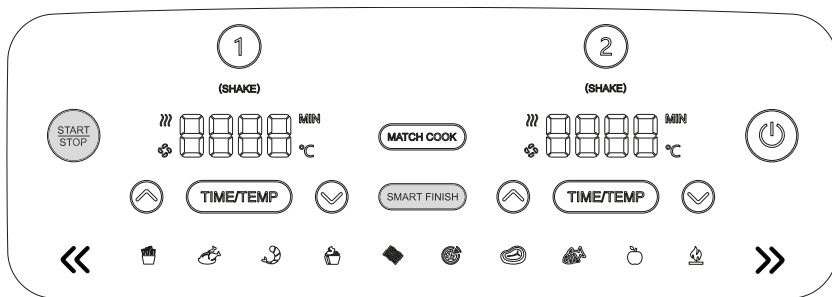
REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la zone 1.

- Sélectionnez la zone 2, puis choisissez la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps ou la température.



REMARQUE : Vous pouvez sélectionner une fonction différente pour la zone 2.

- Appuyez sur la touche SMART FINISH, puis sur la touche START/STOP. La cuisson commencera d'abord dans la zone avec le temps de cuisson le plus long. La cuisson démarrera dans l'autre zone lorsque le temps de cuisson restant sera le même pour les deux zones.



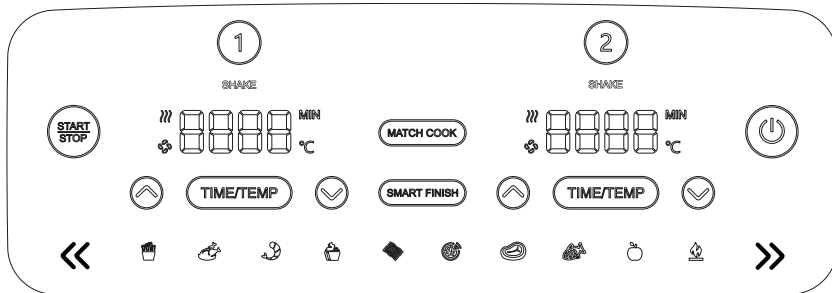
B

Utilisation de l'appareil

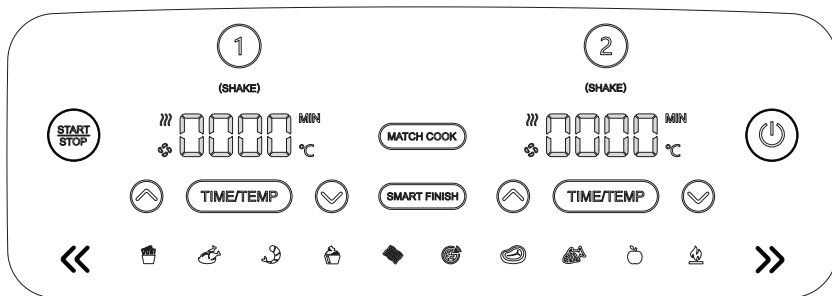


REMARQUE : Si vous décidez que les aliments d'une des zones sont cuits avant la fin de la cuisson dans l'autre zone, vous pouvez arrêter la cuisson dans une zone. Appuyez sur la touche ① ou ② pour sélectionner la zone pour laquelle la cuisson doit être arrêtée.

- Voyant SHAKE : Le voyant Shake clignotera une fois les deux tiers du temps de cuisson écoulés et sera accompagné d'un bip sonore pour chaque zone.



- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.

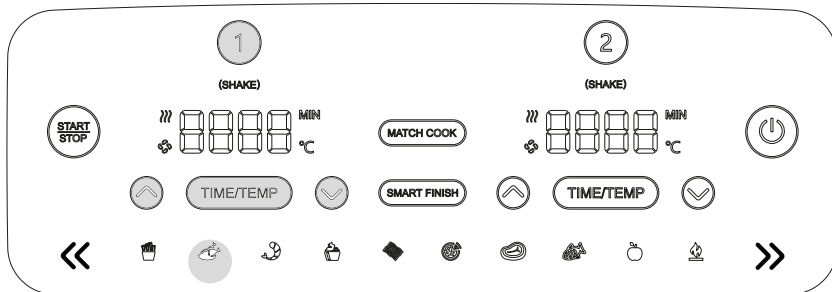


- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone. Ne placez PAS le tiroir sur l'appareil.

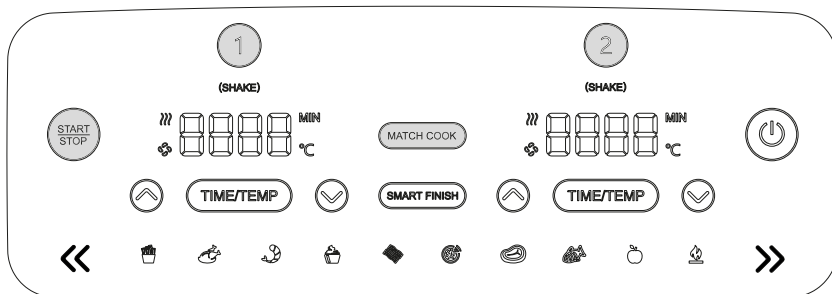
MATCH COOK (Cuisson identique)

Pour faire cuire une grande quantité d'un même aliment ou des aliments différents avec les mêmes fonction, température et temps de cuisson :

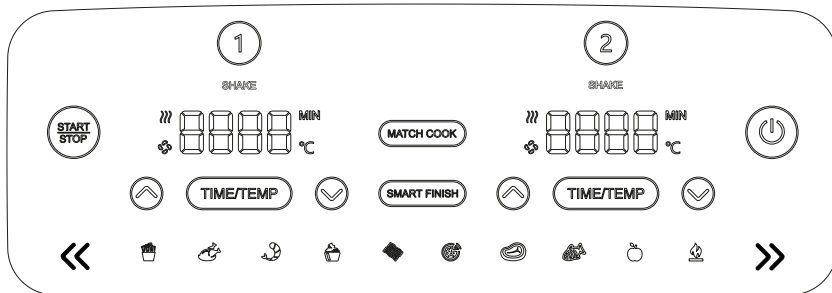
1. Placez les aliments dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. La zone 1 restera allumée. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps ou la température.



3. Appuyez sur la touche MATCH COOK pour appliquer les réglages de la zone 1 à la zone 2. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson dans les deux zones.



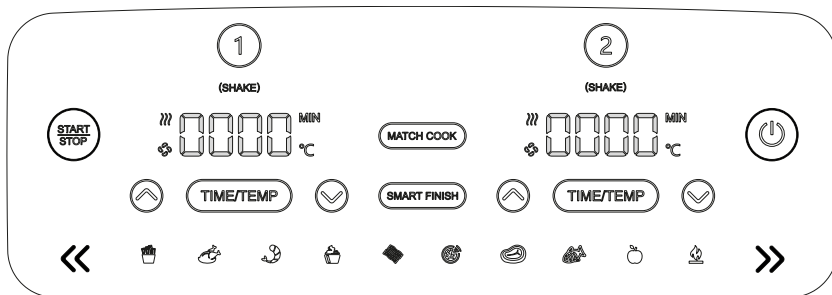
4. Voyant SHAKE : Le voyant Shake clignotera une fois les deux tiers du temps de cuisson écoulés et sera accompagné d'un bip sonore pour chaque zone.



B

Utilisation de l'appareil

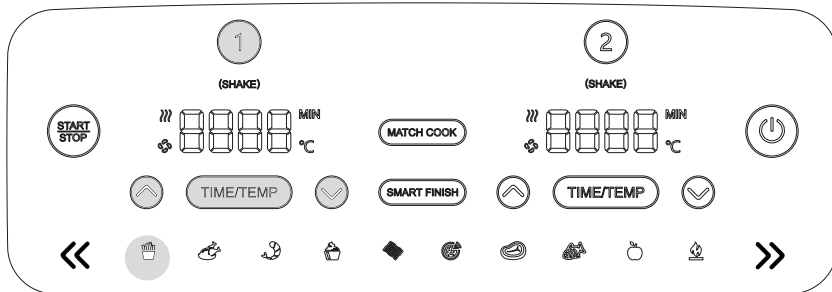
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



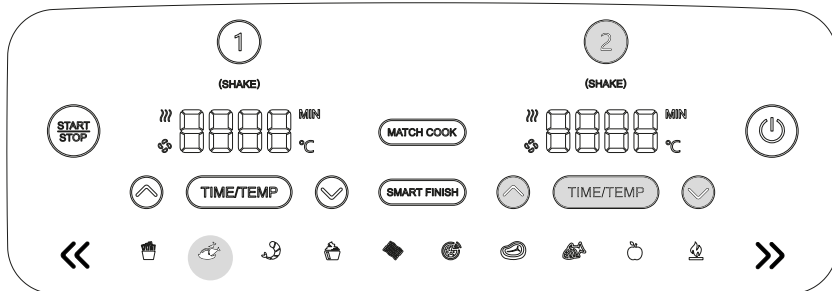
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone. Ne placez PAS le tiroir sur l'appareil.

Pour commencer la cuisson en même temps dans les deux zones, mais la terminer à des moments différents :

- Sélectionnez la zone 1, puis choisissez la fonction souhaitée. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps ou la température.



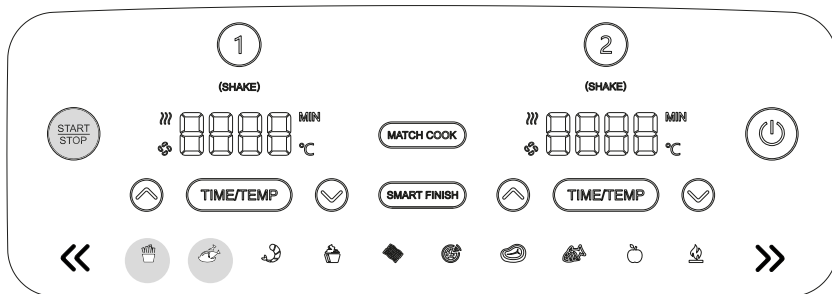
- Sélectionnez la zone 2, puis répétez les étapes 1 et 2.



B

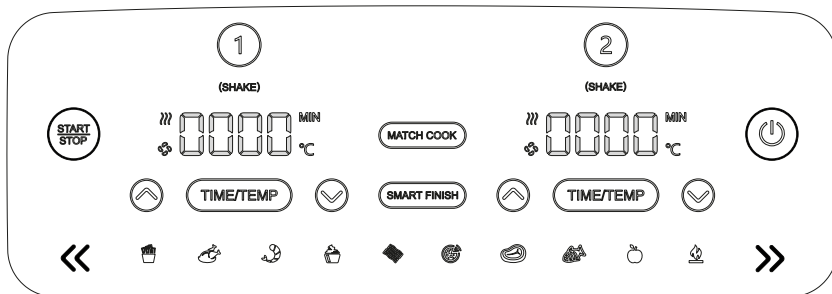
Utilisation de l'appareil

- Appuyez sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson dans les deux zones.



REMARQUE : Si vous décidez que les aliments d'une des zones sont cuits avant la fin de la cuisson dans l'autre zone, vous pouvez arrêter la cuisson dans une zone. Appuyez sur la touche ① ou ② pour sélectionner la zone pour laquelle la cuisson doit être arrêtée.

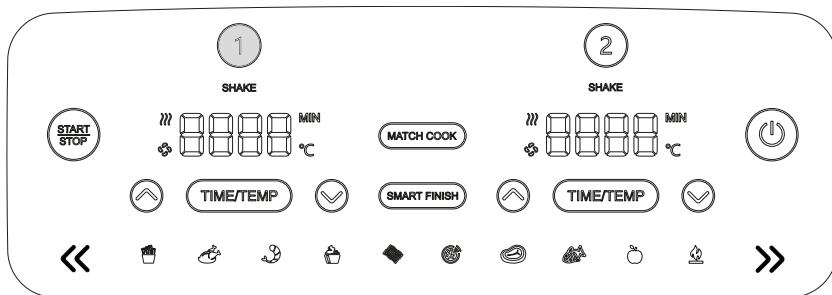
- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



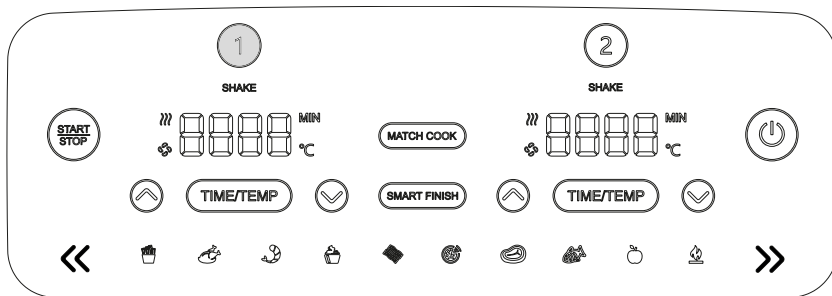
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

Pour terminer la cuisson dans une zone (lorsque les deux zones sont utilisées)

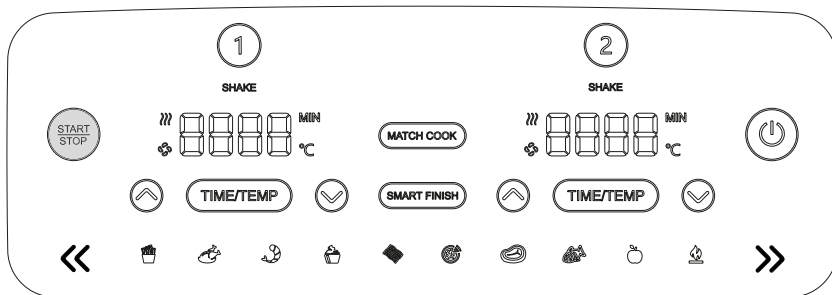
1. Sélectionnez la zone pour laquelle vous souhaitez arrêter la cuisson.



2. Appuyez sur cette zone pour terminer la cuisson.



3. La cuisson s'arrêtera dans la zone sélectionnée, et continuera dans l'autre. Appuyez sur la touche START/STOP pour arrêter la cuisson dans les deux zones.


**Pour mettre la cuisson en pause**

La cuisson est automatiquement mise en pause lorsqu'un tiroir est retiré. Insérez à nouveau le tiroir pour que la cuisson reprenne.

En mode SMART FINISH ou MATCH COOK

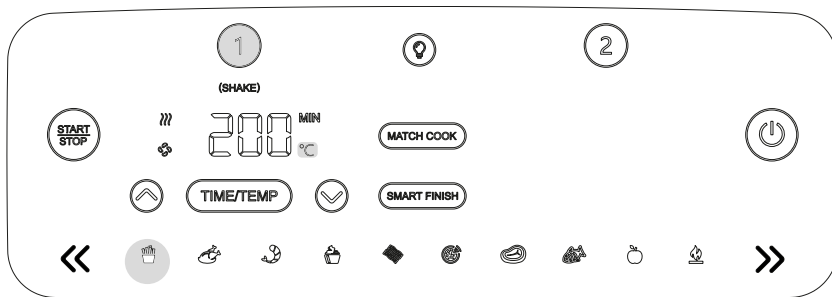
Si vous ouvrez un des tiroirs, la cuisson se met automatiquement en pause dans l'autre tiroir, afin que la cuisson se termine tout de même simultanément pour les deux zones. Insérez à nouveau le tiroir pour que la cuisson reprenne dans les deux zones.

Cuisson dans une seule zone

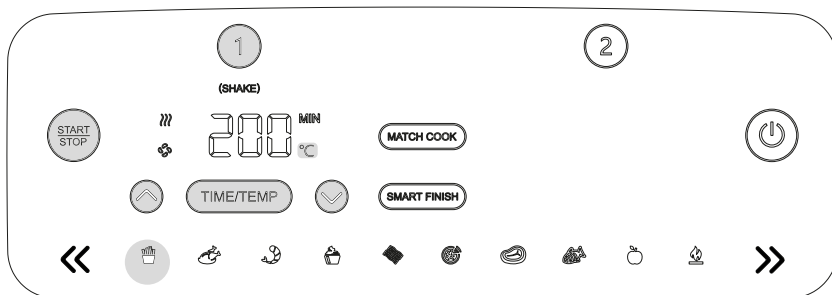
Pour mettre l'appareil en marche, branchez son cordon d'alimentation à une prise secteur, puis appuyez sur la touche Marche/Arrêt .

FRIES (Frites) :

1. Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
2. L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction FRIES (Frites). Le temps de cuisson par défaut est de 20 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



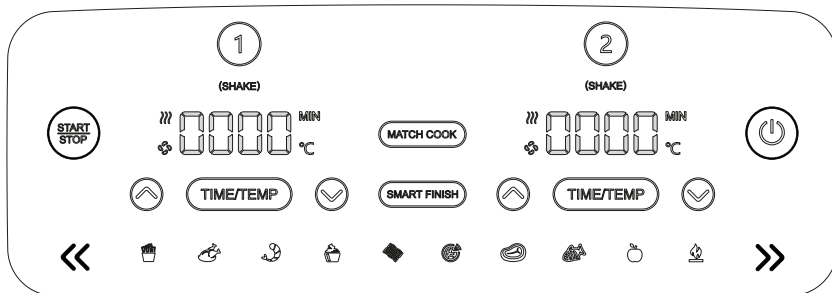
3. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités.





REMARQUE : Pendant la cuisson, vous pouvez retirer le tiroir et secouer les aliments.

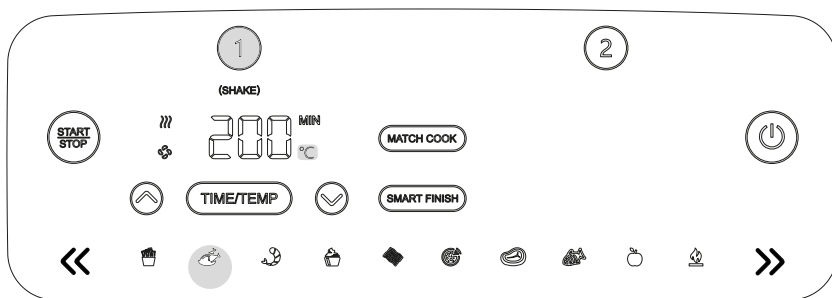
- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



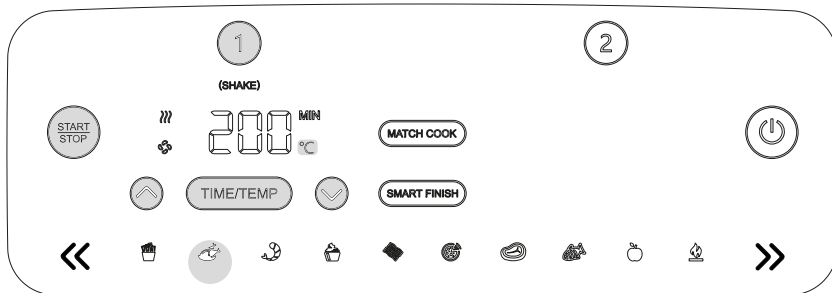
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

CHICKEN (Poulet) :

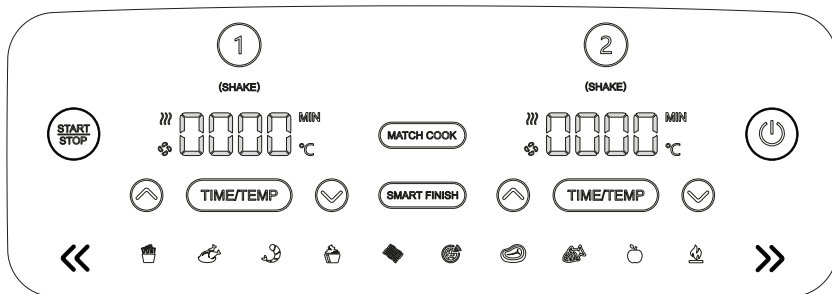
- Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
- L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez le programme CHICKEN (Poulet). Le temps de cuisson par défaut est de 28 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



- Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



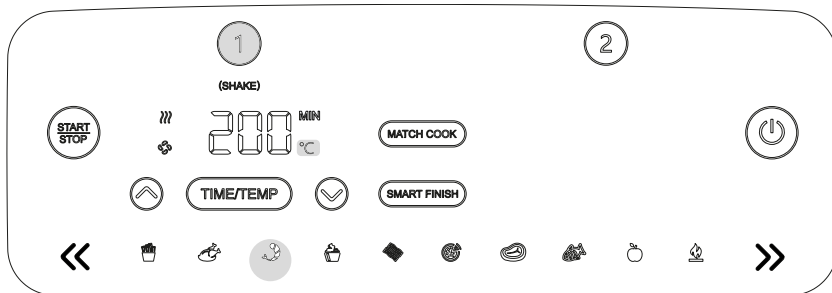
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

SHRIMP (Crevette) :

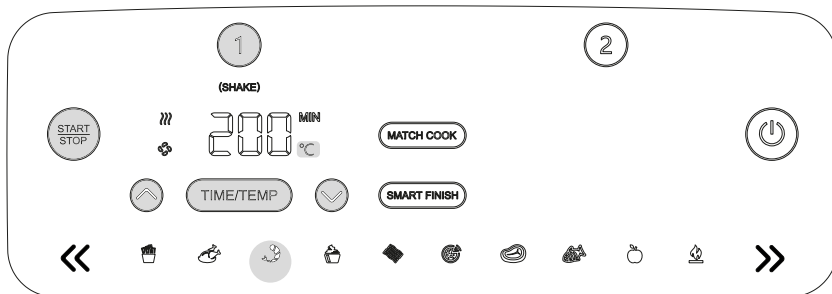
- Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
- L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction SHRIMP (Crevettes). Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.

B

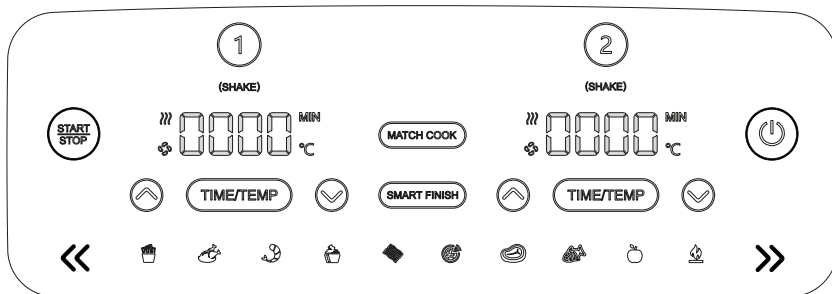
Utilisation de l'appareil



- Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

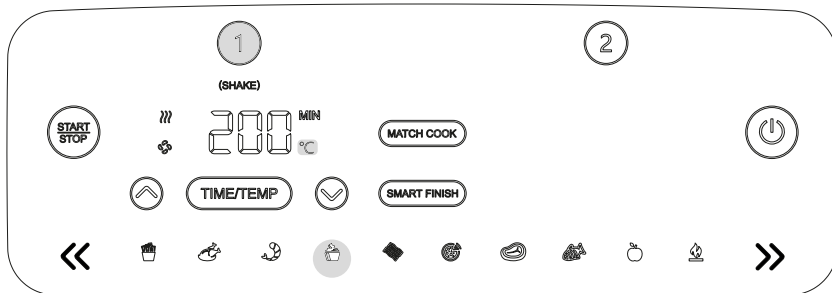
GÂTEAU (Cuisson four) :

- Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.

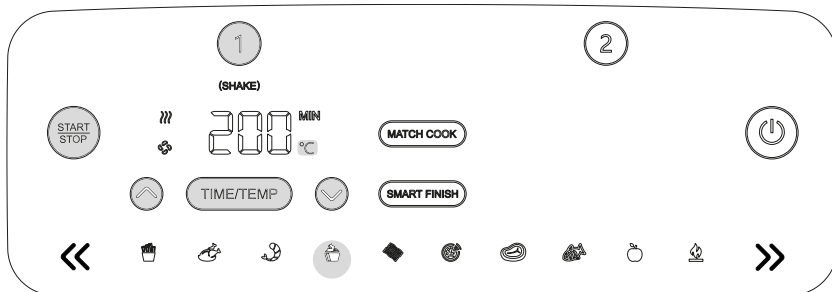
B

Utilisation de l'appareil

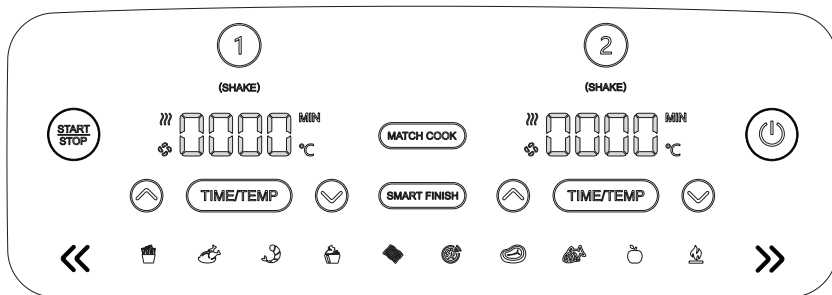
- L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction GÂTEAU (Cuisson four). Le temps de cuisson par défaut est de 20 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



- Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



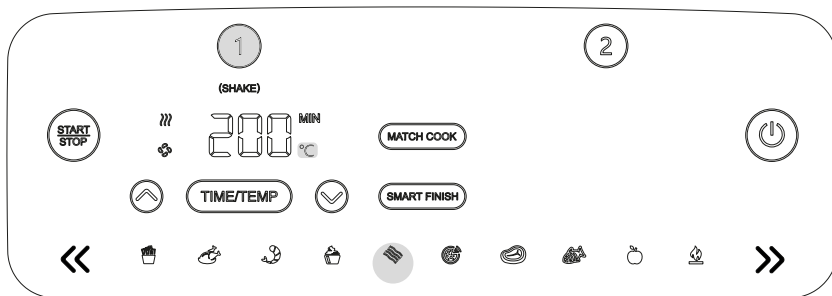
- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



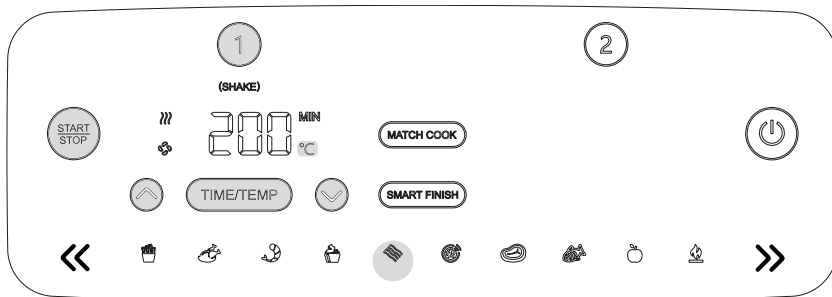
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

BACON :

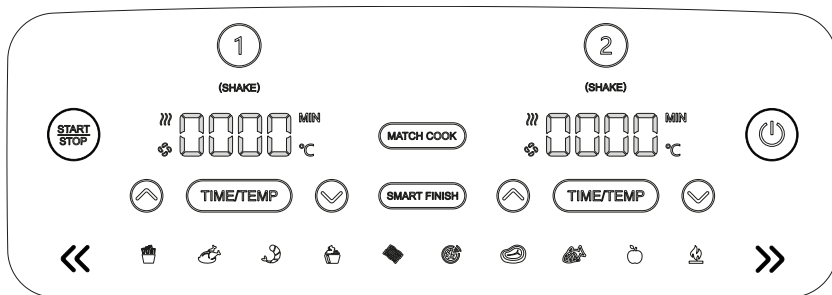
- Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
- L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction BACON. Le temps de cuisson par défaut est de 7 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



- Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



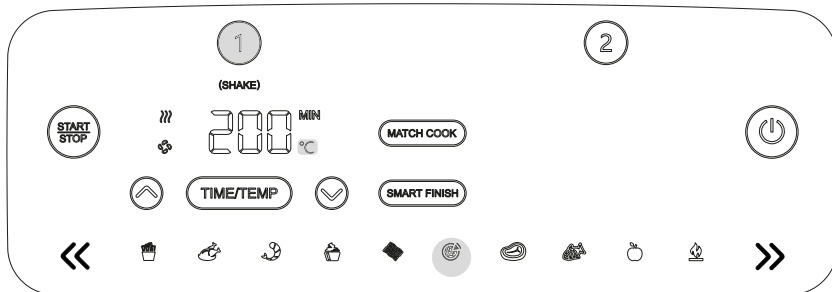
4. Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



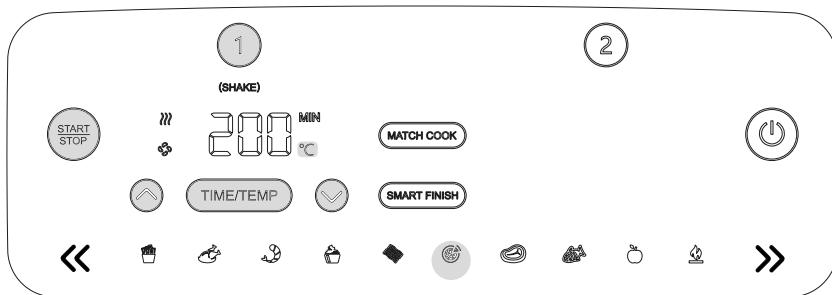
5. Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

PIZZA :

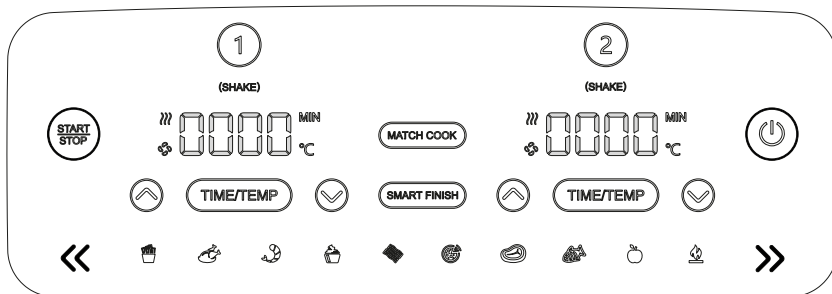
1. Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
2. L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction PIZZA. Le temps de cuisson par défaut est de 11 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



3. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



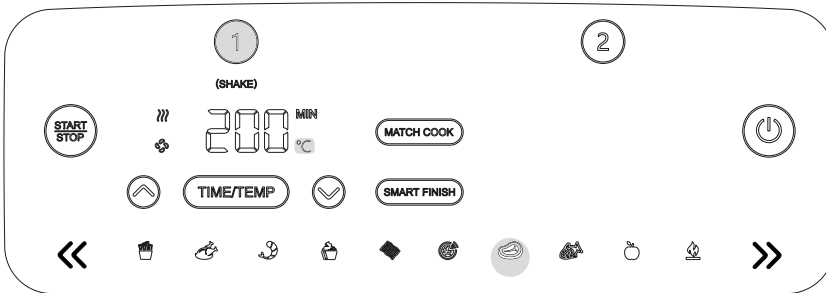
4. Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



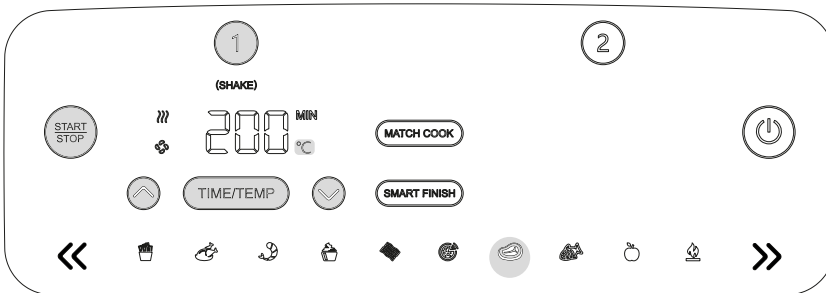
5. Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

STEAK :

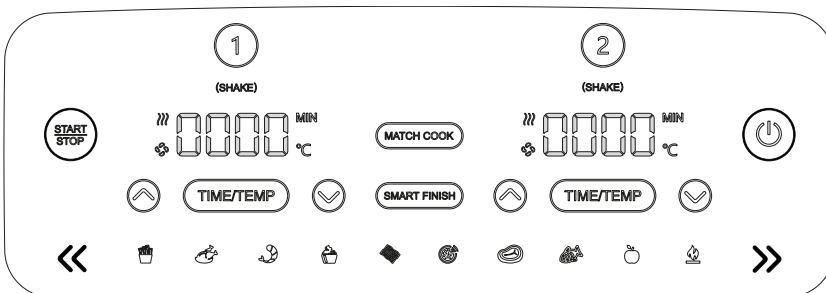
1. Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
2. L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction STEAK. Le temps de cuisson par défaut est de 13 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



3. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



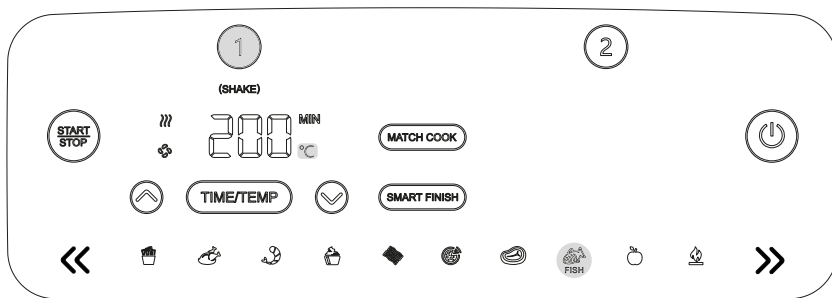
4. Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



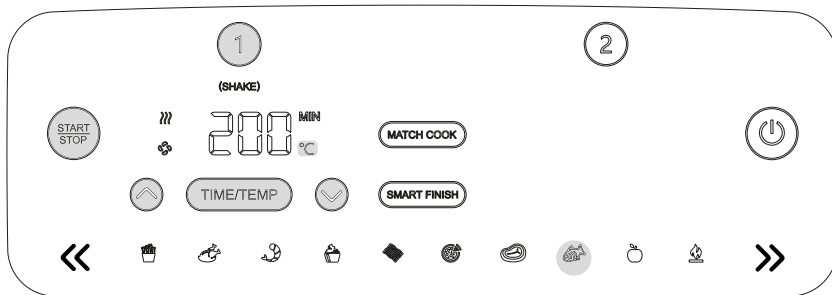
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

FISH (Poisson) :

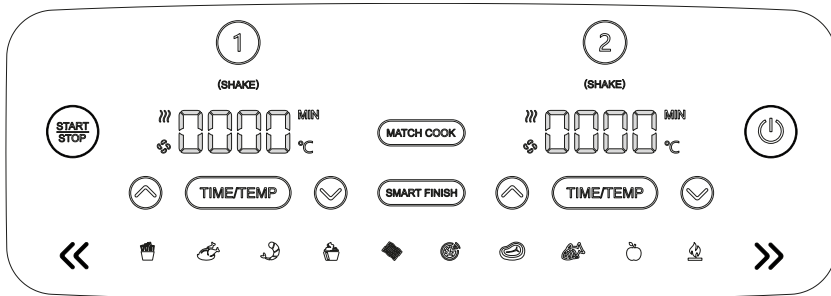
- Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
- L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction FISH (Poisson). Le temps de cuisson par défaut est de 20 minutes et la température par défaut est de 200 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



- Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



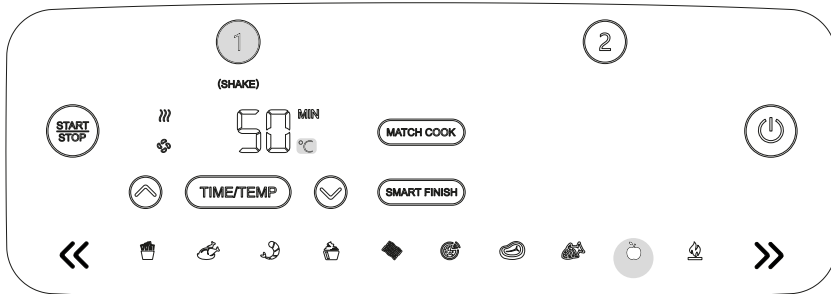
4. Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



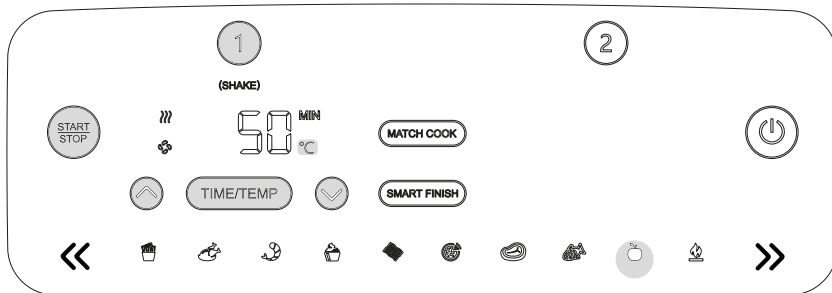
5. Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

DEHYD (Déshydratation) :

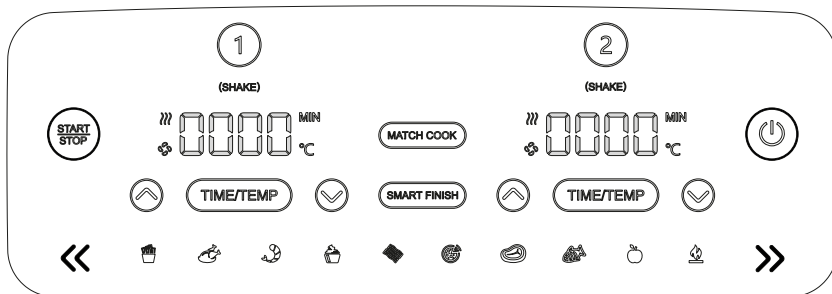
1. Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
2. L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez la fonction DEHYD. Le temps de cuisson par défaut est de 240 minutes et la température par défaut est de 60 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



- Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire, puis utilisez les flèches pour régler le temps (de 30 à 600 minutes, par intervalles de 30 minutes) ou la température (de 50 à 80 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour démarrer la cuisson.



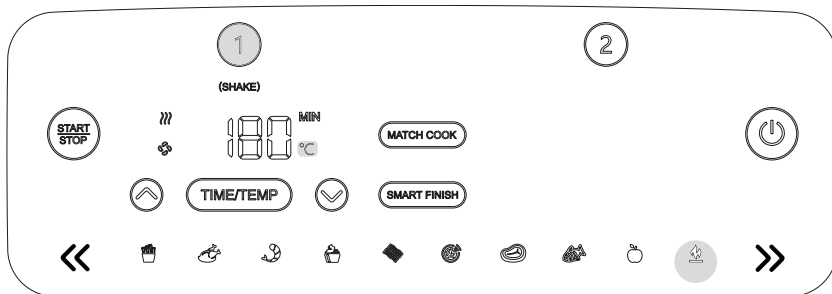
- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



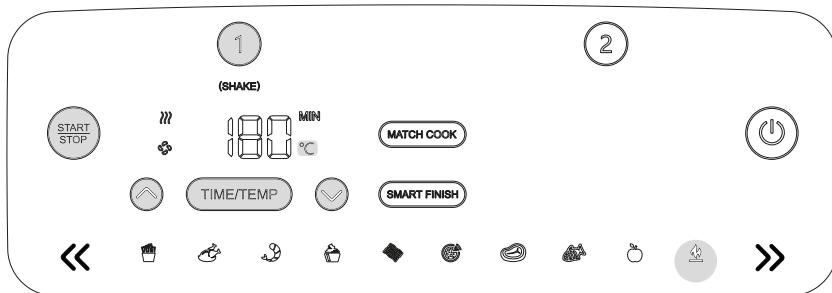
- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

REHEAT (Réchauffage) :

1. Installez d'abord la grille anti-adhésive dans le tiroir, puis placez les aliments dans le tiroir et insérez le tiroir dans l'appareil.
2. L'appareil passe par défaut à la zone 1 (pour utiliser la zone 2 à la place, sélectionnez zone 2). Sélectionnez le programme REHEAT (Réchauffage). Le temps de cuisson par défaut est de 5 minutes et la température par défaut est de 180 °C. Ces deux réglages sont affichés en alternance.



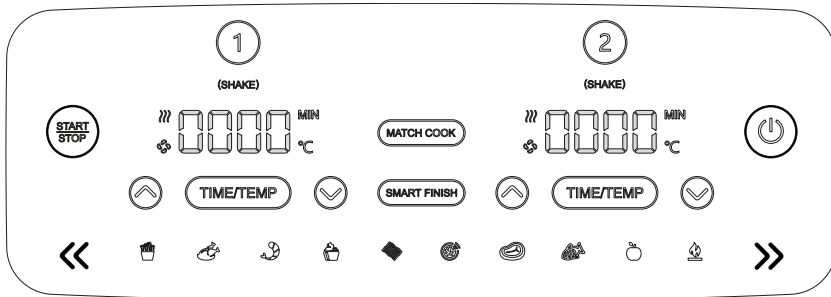
3. Appuyez sur la touche TIME/TEMP pour passer en mode de réglage du temps ou de la température si nécessaire et utilisez les flèches pour régler le temps (de 1 à 60 minutes) ou la température (de 80 à 200 °C) souhaités. Appuyez ensuite sur la touche START/STOP pour lancer la cuisson.



B

Utilisation de l'appareil

- Une fois la cuisson terminée dans chaque zone, l'appareil émettra un bip sonore 5 fois et « 0000 » clignotera à l'écran.



- Retirez alors les aliments en les versant hors du tiroir ou en utilisant une pince/un ustensile avec embout en silicone.

Nettoyage et entretien



L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation. Débranchez l'appareil de la prise secteur et attendez qu'il ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

Pièce/accessoire	Méthode de nettoyage	Passé au lave-vaisselle ?
Unité principale	<p>Pour nettoyer l'unité principale et le panneau de commande, essuyez-les avec un chiffon humidifié.</p> <p>REMARQUE : Ne plongez JAMAIS l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Ne passez JAMAIS l'unité principale au lave-vaisselle.</p>	Non
Tiroirs et plaques de cuisson	<p>Ils peuvent être lavés au lave-vaisselle ou à la main. S'ils sont lavés à la main, faites-les sécher à l'air libre ou séchez toutes les pièces avec un torchon après l'utilisation. Afin de prolonger la durée de vie des tiroirs, nous recommandons de les laver à la main.</p>	Oui

En cas de résidus alimentaires tenaces sur les plaques de cuisson ou les tiroirs, placez ces derniers dans l'évier. Remplissez-les ensuite d'eau chaude savonneuse et laissez-les tremper.

Conseils utiles

1. Pour un brunissement uniforme des aliments, veillez à les disposer en couche régulière au fond du tiroir sans les superposer. Si les aliments se chevauchent, assurez-vous de bien les secouer à mi-cuisson.
2. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson. Sélectionnez simplement la zone pour laquelle vous souhaitez ajuster les réglages, puis appuyez sur les flèches TEMP pour changer la température ou les flèches TIME pour changer le temps de cuisson.

3. Pour convertir des recettes au four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.
4. Il est possible que le souffle du ventilateur de la friteuse à air chaud déplace parfois les aliments légers. Pour remédier à ce problème, fixez les aliments (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) à l'aide de pics à cocktail.
5. Les plaques de cuisson permettent de surélever les aliments dans les tiroirs afin que l'air puisse circuler sous et autour des aliments pour un résultat plus uniforme et plus croustillant.
6. Après avoir sélectionné une fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche START/STOP pour démarrer immédiatement la cuisson. L'appareil cuira les aliments à la température et au temps de cuisson par défaut.
7. Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson avec les pommes de terre et les légumes frais, utilisez au moins 1 cuillère à soupe d'huile. Ajoutez davantage d'huile si nécessaire pour obtenir le croustillant désiré.
8. Pour des résultats optimaux, vérifiez régulièrement la progression de la cuisson et retirez les aliments une fois le niveau de brunissement désiré atteint. Nous vous recommandons d'utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour contrôler la température interne des viandes et des poissons. Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez immédiatement les aliments pour éviter qu'ils ne cuisent trop.
9. Pour des résultats optimaux, retirez les aliments dès la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.

Guide de dépannage

Problème

Pourquoi le message « SHUT » est-il affiché à l'écran ?

Solution

- Vérifiez que les tiroirs sont complètement insérés dans l'appareil avant de sélectionner le programme de cuisson.

Problème	Solution
Comment régler la température ou le temps de cuisson lorsqu'une seule zone est utilisée ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la zone utilisée, puis appuyez sur les flèches TEMP pour changer la température ou les flèches TIME pour changer le temps de cuisson.
Comment régler la température ou le temps de cuisson lorsque les deux zones sont utilisées ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la zone souhaitée, puis appuyez sur les flèches TEMP pour changer la température ou les flèches TIME pour changer le temps de cuisson.
L'appareil doit-il être préchauffé ?	<ul style="list-style-type: none"> • Cet appareil ne nécessite pas de préchauffage.
Puis-je cuire différents aliments dans chaque zone sans risque de contamination croisée ?	<ul style="list-style-type: none"> • Oui, les deux zones sont indépendantes, avec des éléments de chauffage et des ventilateurs séparés.
Comment mettre le compte à rebours du temps de cuisson en pause ?	<ul style="list-style-type: none"> • Le compte à rebours du minuteur se met automatiquement en pause lorsque les tiroirs sont retirés de l'appareil. Insérez à nouveau le tiroir dans les 5 minutes suivant son retrait pour que la cuisson reprenne, sinon l'appareil s'éteindra automatiquement.
Comment arrêter la cuisson dans une zone lorsque les deux zones sont utilisées ?	<ul style="list-style-type: none"> • Pour arrêter la cuisson dans une zone, appuyez sur la touche de la zone, puis sur la touche START/STOP. Pour arrêter la cuisson dans les deux zones, appuyez simplement sur la touche START/STOP.
Est-ce que le tiroir peut être placé sans risque sur le plan de travail ?	<ul style="list-style-type: none"> • Le tiroir chauffe pendant la cuisson. Faites preuve de prudence lorsque vous le manipulez et ne le placez que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
Quand utiliser la plaque de cuisson ?	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisez la plaque de cuisson lorsque vous souhaitez obtenir des aliments croustillants. La plaque permet de surélever les aliments dans le tiroir, afin que l'air puisse circuler sous et autour des aliments et les cuire de façon uniforme.
Pourquoi les aliments ne sont pas complètement cuits ?	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que le tiroir soit complètement inséré pendant la cuisson. Pour un brunissement uniforme des aliments, veillez à les disposer en couche régulière au fond du tiroir sans les superposer. Secouez le tiroir pour retourner les aliments et garantir qu'ils soient croustillants sur tous les côtés. La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson. Utilisez simplement les flèches TEMP pour changer la température ou les flèches TIME pour changer le temps de cuisson.

Problème	Solution
Pourquoi les aliments sont-ils brûlés ?	<ul style="list-style-type: none"> Pour des résultats optimaux, vérifiez régulièrement la progression de la cuisson et retirez les aliments une fois le niveau de brunissement désiré atteint. Retirez immédiatement les aliments une fois le temps de cuisson écoulé, pour éviter qu'ils ne cuisent trop.
Pourquoi certains aliments sont déplacés dans le tiroir pendant la cuisson à l'air chaud ?	<ul style="list-style-type: none"> Il est possible que le souffle du ventilateur de la friteuse à air chaud déplace parfois les aliments légers. Utilisez des pics à cocktails en bois pour empêcher les aliments légers, comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich, de bouger.
Les aliments riches en humidité et panés peuvent-ils être frits à l'air chaud ?	<ul style="list-style-type: none"> Oui, à condition d'utiliser la bonne technique lors de la panure. Il est important de recouvrir d'abord les aliments de farine, puis d'œuf, puis de panure. Appuyez fermement sur la panure sur les aliments pour éviter qu'elle ne soit soufflée par le ventilateur.
Pourquoi l'appareil émet-il des bips sonores ?	<ul style="list-style-type: none"> Les aliments ont fini de cuire, ou la cuisson démarre dans l'autre zone.
Pourquoi l'écran est-il devenu noir ?	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil est en mode veille. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour le remettre en marche.

Rangement

- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre, sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Veillez conserver l'emballage pour ranger votre appareil lorsque vous ne l'utilisez pas sur une plus longue période.

Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



ELECTRO DEPOT

60

NL

Inhoudstafel

A

Overzicht van het toestel

Onderdelen
Overzicht van het product
Beoogd gebruik
Specificaties

B

Gebruik van het toestel


Voor ingebruikname
Bakken in uw airfryer

C

Reiniging en onderhoud

Reiniging en onderhoud
Probleemoplossing
Opslag

Onderdelen

- A** Hoofdeenheid
- B** Luchtuitlaat (aan de achterkant)
- C** Bedieningspaneel
- 1** **FRIET:** Gebruik deze functie voor diepvriesproducten, zoals friet, om uw voedsel knapperig en krokant te bereiden met weinig tot geen olie.
- 2** **KIP:** Gebruik deze functie voor kip
- 3** **GARNAAL:** Gebruik deze functie voor garnalen.
- 4** **CAKE:** Gebruik deze functie voor gebakken lekkernijen en nagerechten.
- 5** **SPEK:** Gebruik deze functie voor het bereiden van spek.
- 6** **PIZZA:** Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza.
- 7** **BIEFSTUK:** Gebruik deze functie voor het bakken van biefstuk.
- 8** **VIS:** Gebruik deze functie voor het braden van vis.
- 9** **DROGEN:** Droog vlees, fruit en groenten voor gezonde snacks.
- 10** **OPWARMEN:** Maak iets lekkers met uw restjes door ze langzaam op te warmen voor een knapperig resultaat.
- 11** **TIME/TEMP knop:** Gebruik de pijlen omhoog en omlaag om de baktemperatuur en -tijd voor of tijdens het bakproces aan te passen.
- 12** **Aan/uit-knop:** De  knop zet het apparaat aan of uit en stopt alle bakfuncties.
- 13** Regel de output voor de lade aan de rechterkant (Zone 2).

- ⑭ **SMART FINISH knop:** Synchroniseert automatisch de baktijden om ervoor te zorgen dat beide zones tegelijkertijd klaar zijn, zelfs als ze verschillende baktijden hebben.
- ⑮ **MATCH COOK knop:** Past de instellingen van zone 2 automatisch aan die van zone 1 aan om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of om verschillende soorten voedsel te bereiden met behulp van dezelfde functie, temperatuur en tijd.
- ⑯ Bedien de uitgang voor de lade aan de linkerkant (Zone 1).
- ⑰ **SHAKE controlelampje:** Het Schudden lampje knippert wanneer de baktijd twee derden bedraagt. U hoort tegelijkertijd een geluidssignaal.
- ⑱ **START/STOP knop:** Druk na het selecteren van de temperatuur en tijd op de START/STOP knop om het bakproces te starten.
- D** Luchttoevoer
- E** Crispplaten met antiaanbaklaag (breng de plaat altijd op de bodem van de lade aan, wanneer deze word gebruikt. Vaatwasmachinebestendig. De siliconen voetjes zijn tevens vaatwasmachinebestendig.)
- F** Laden met antiaanbaklaag (vaatwasmachinebestendig)

Overzicht van het product

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

Beoogd gebruik

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

Specificaties

Model:	983550 - CL-AFDB84
Spanning:	220-240V~, 50-60Hz
Watt:	2600W
Inhoud van reservoir:	8,4L (2x4,2L)
Inhoud van mand:	8,0L (2x4,0L)
Instelbaar temperatuurbereik:	80-200°C (Droogfunctie: 50-80°C)
Tijdbereik:	1-60 min (Droogfunctie: 30-600 min)
Beschermingsklasse:	Klasse I
Gewicht van het product:	7,2 kg

Voor ingebruikname

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, promotionele labels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
2. Haal alle accessoires uit de doos en lees deze handleiding zorgvuldig door. Besteed bijzondere aandacht aan de gebruiksinstructies, waarschuwingen en belangrijke voorzorgsmaatregelen om het risico op letsel of materiële schade te voorkomen.
3. Was de lades en de crisplaten in een warm sopje, spoel ze vervolgens af en veeg ze grondig droog. De lades en crisplaten zijn de ENIGE onderdelen die vaatwasmachinebestendig zijn. Voor een langere levensduur van de lades raden wij echter aan om ze met de hand te wassen. Maak het apparaat NOOIT schoon in de vaatwasmachine.

Bakken in uw airfryer

STAND-BYMODUS

Het apparaat gaat in stand-by na een inactiviteit van 10 minuten op het bedieningspaneel.

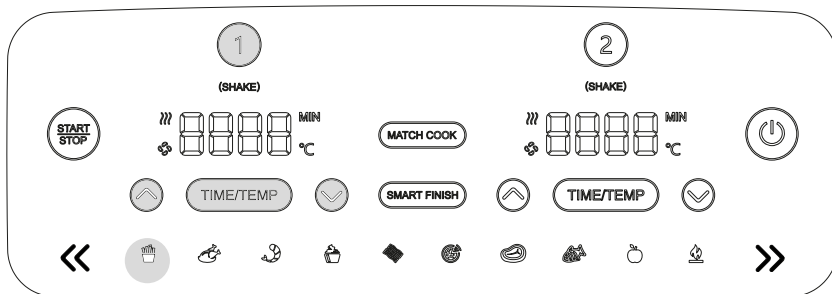
Bakken met dubbele zone-technologie

Dubbele zone-technologie maakt gebruik van twee bakzones om de veelzijdigheid te vergroten. De SMART FINISH-functie zorgt ervoor dat, ongeacht de verschillende bakinstellingen, beide zones tegelijkertijd klaar zijn om het voedsel te serveren. Raadpleeg de pagina's 65-83 voor gedetailleerde informatie over het gebruik van elke functie.

SMART FINISH

Om het bakproces op hetzelfde moment te beëindigen wanneer het te bereiden voedsel verschillende baktijden, -temperaturen of zelfs bakfuncties heeft:

1. Doe de ingrediënten in de lades en duw de lades vervolgens in het apparaat.
2. Selecteer zone 1 en selecteer vervolgens de gewenste bakfunctie. Druk op TIME/TEMP om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd of temperatuur in te stellen.



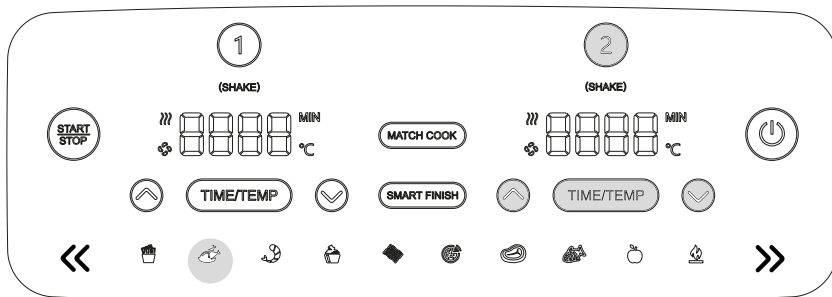
B

Gebruik van het toestel



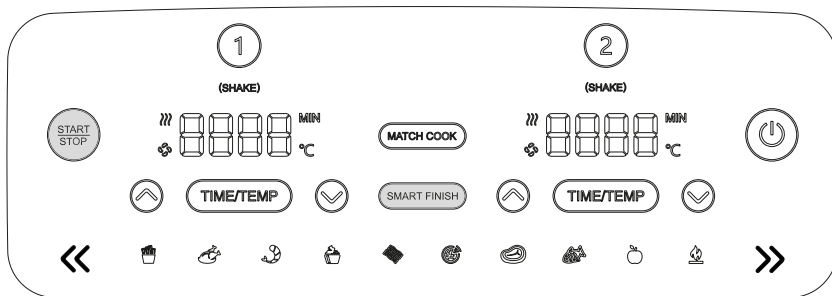
OPMERKING: U kunt voor zone 1 een andere functie selecteren.

3. Selecteer zone 2 en selecteer vervolgens de gewenste bakfunctie. Druk op TIME/TEMP om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd of temperatuur in te stellen.



OPMERKING: U kunt voor zone 2 een andere functie selecteren.

4. Druk op SMART FINISH en vervolgens op de START/STOP knop. De zone met de langste baktijd zal als eerste starten. Wanneer beide zones dezelfde resterende kooktijd over hebben, zal de andere zone starten.

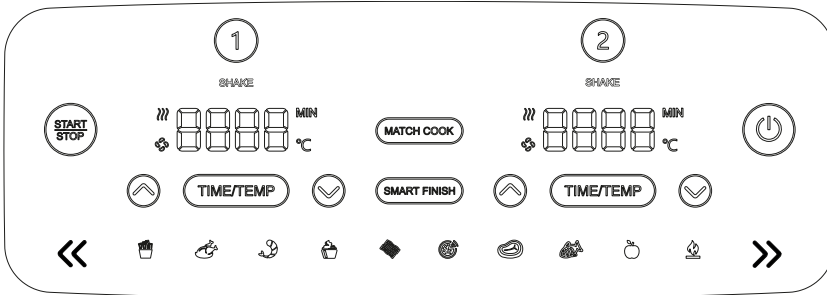


OPMERKING: Als u beslist dat het voedsel in een van de zones klaar is met bakken voordat de ingestelde baktijd verstreken is, kunt u een zone handmatig stoppen. Druk op de ① knop of ② knop om de zone te selecteren die u wilt stoppen.

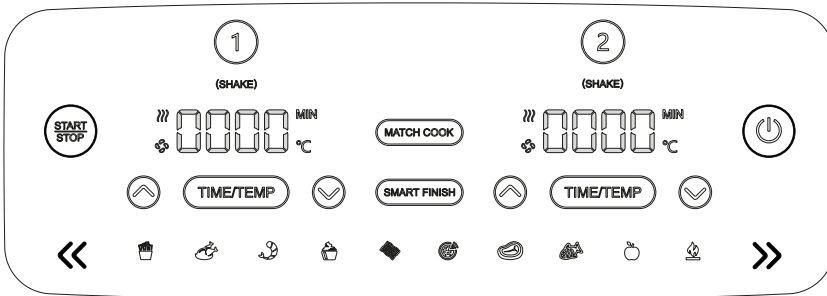
B

Gebruik van het toestel

5. SHAKE controlelampje: Het Schudden lampje knippert wanneer de baktijd twee derden bedraagt. U hoort tegelijkertijd een geluidssignaal voor elke zone.



6. Aan het einde van het bakproces, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.

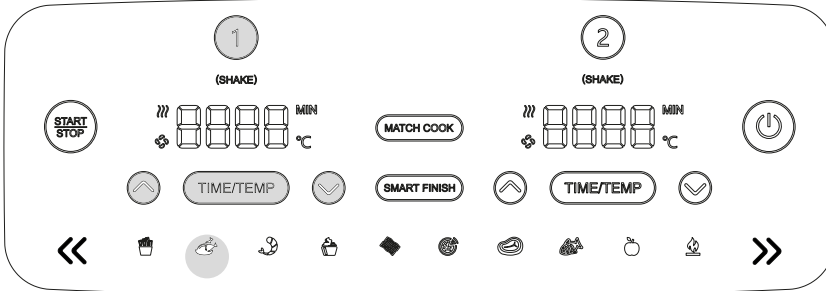


7. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt. Plaats de lade NIET bovenop het apparaat.

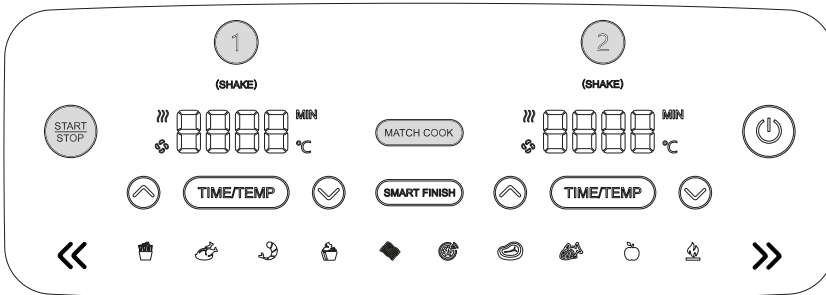
MATCH COOK

Om een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel te bereiden of om verschillende soorten voedsel te bereiden met behulp van dezelfde functie, temperatuur en tijd:

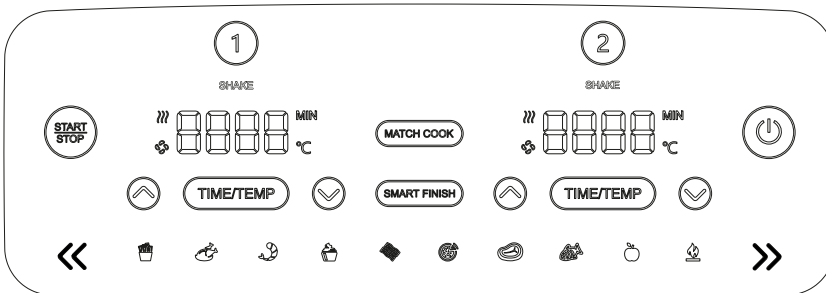
1. Doe de ingrediënten in de laden en duw de laden vervolgens in het apparaat.
2. Zone 1 blijft verlicht. Selecteer de gewenste bakfunctie. Druk op TIME/TEMP om de tijd- of temperatuurstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd of temperatuur in te stellen.



3. Druk op de MATCH COOK knop om de instellingen van zone 1 naar zone 2 te kopiëren. Druk vervolgens op START/STOP om het kookproces in beide zones te starten.



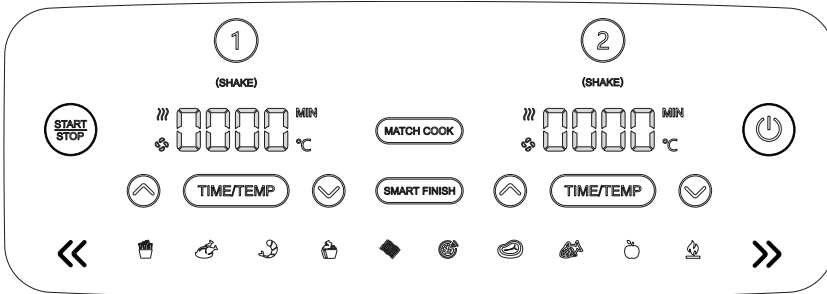
4. SHAKE controlelampje: Het Schudden lampje knippert wanneer de baktijd twee derden bedraagt. U hoort tegelijkertijd een geluidssignaal voor elke zone.



B

Gebruik van het toestel

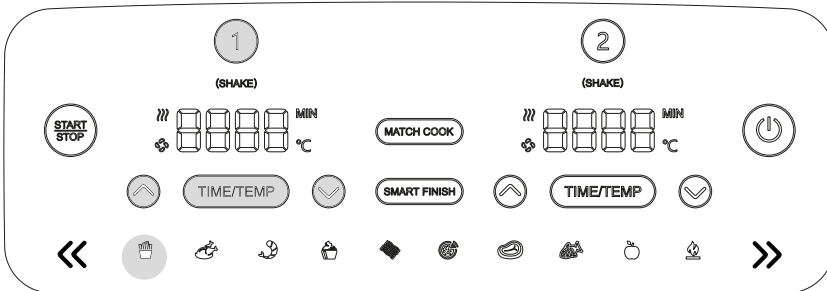
- Aan het einde van het bakproces, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



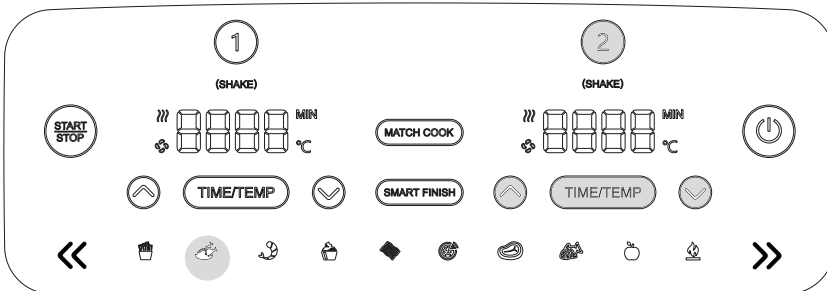
- Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt. Plaats de lade NIET bovenop het apparaat.

Beide zones starten op hetzelfde moment, maar eindigen op een ander moment:

- Selecteer zone 1, selecteer vervolgens de gewenste functie, druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd of temperatuur in te stellen.



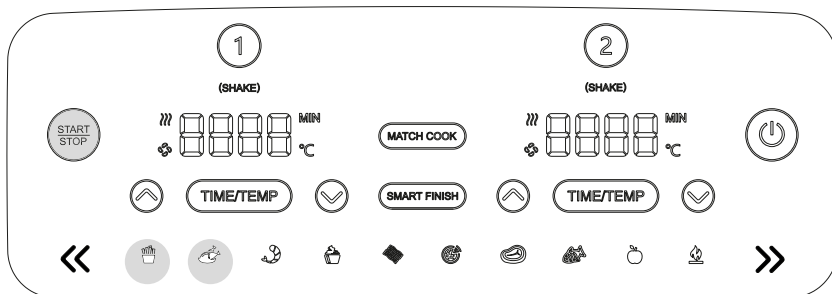
- Selecteer zone 2 en herhaal stap 1 en 2.



B

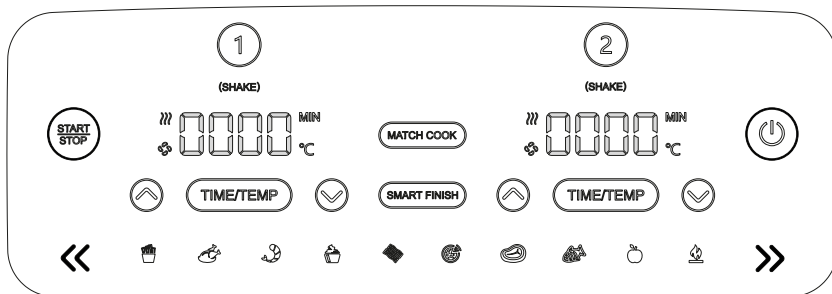
Gebruik van het toestel

3. Druk op de START/STOP knop om het bakproces in beide zones te starten.



OPMERKING: Als u beslist dat het voedsel in een van de zones klaar is met bakken voordat de ingestelde baktijd verstreken is, kunt u een zone handmatig stoppen. Druk op de ① knop of ② knop om de zone te selecteren die u wilt stoppen.

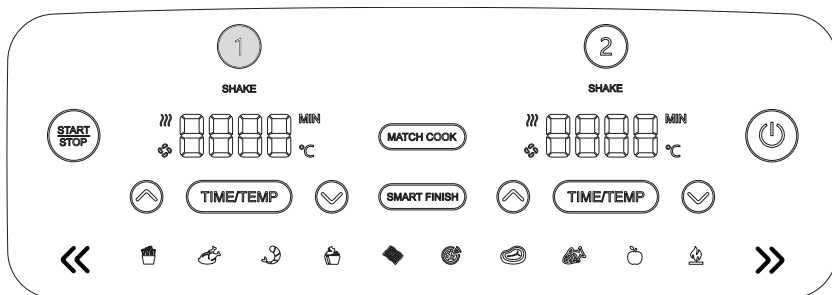
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



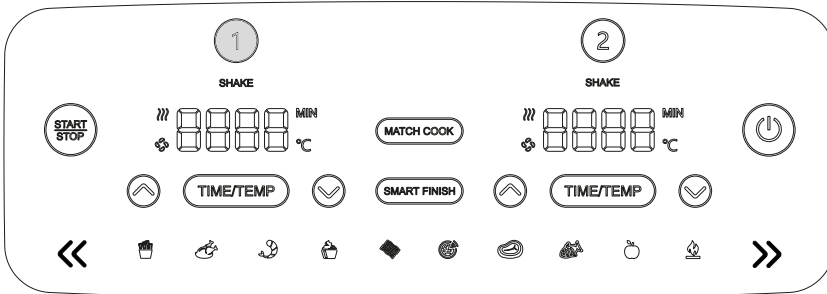
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

De kooktijd in één zone beëindigen (bij gebruik van beide zones)

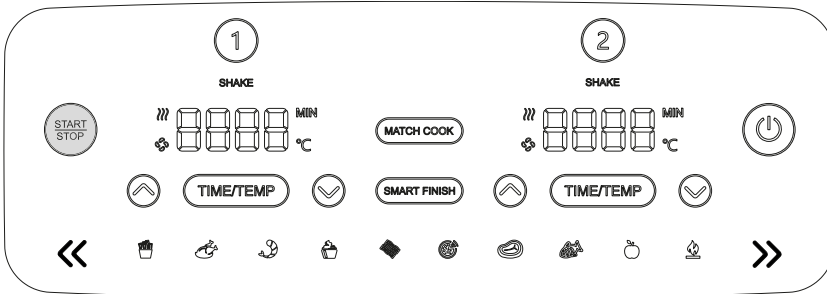
1. Selecteer de zone die u wilt stoppen.



2. Druk op deze zone om het bakproces te beëindigen.



3. De geselecteerde zone stopt en het bakproces gaat in de andere zone verder. Druk op de START/STOP knop om het bakproces in beide zones te beëindigen.




Het bakproces onderbreken

Het bakproces wordt automatisch onderbroken wanneer een lade wordt verwijderd. Breng de lade opnieuw aan om het bakproces te hervatten.

Wanneer gebruikt in de SMART FINISH of MATCH COOK-modus

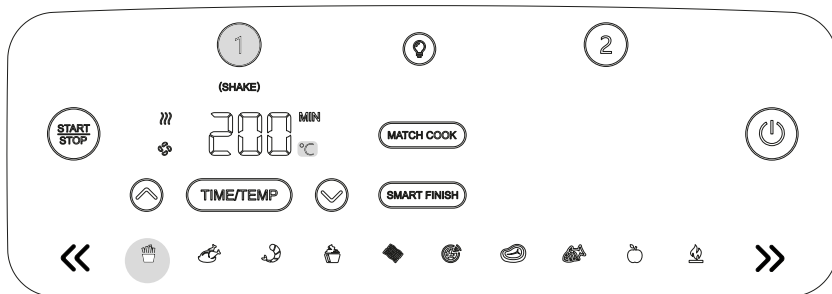
Als u een lade opent, wordt de werking van de andere lade automatisch onderbroken, om het bakproces van beide zones tegelijkertijd te beëindigen. Breng de lade opnieuw aan om het bakproces in beide zones te hervatten.

Bakken in één zone

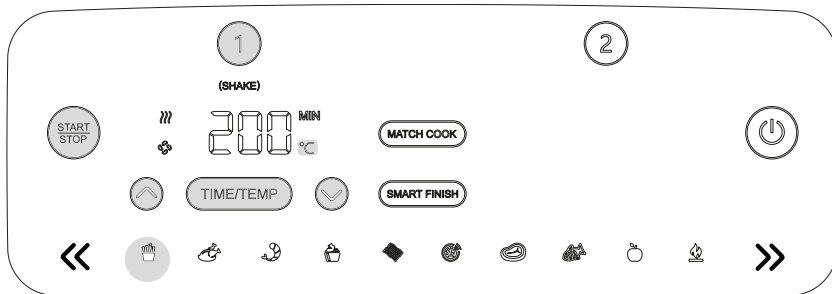
Om het apparaat in te schakelen, steek het snoer in een stopcontact en druk vervolgens op de  aan/knop-knop.

FRIET:

1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer FRIET. De standaardtijd is 20 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen.

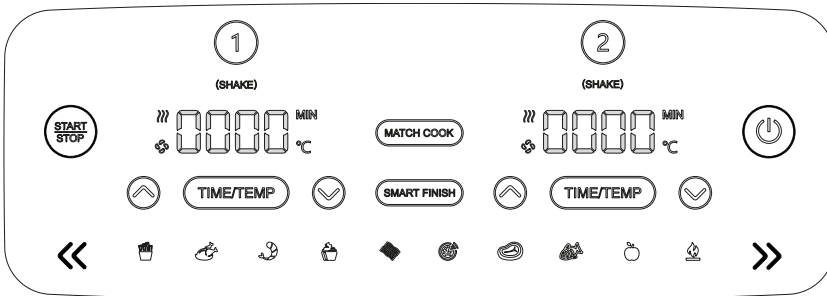


OPMERKING: U kunt de lade tijdens het bakproces verwijderen en schudden.

B

Gebruik van het toestel

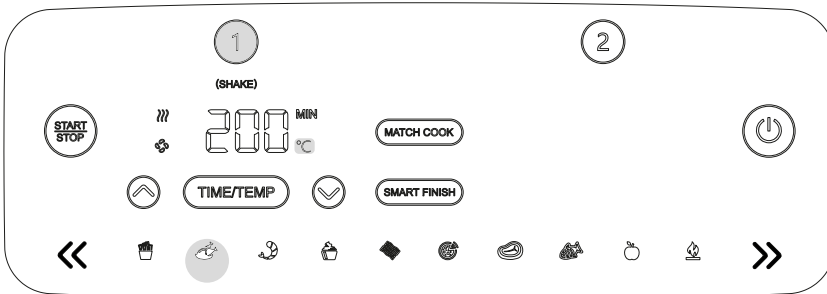
- Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



- Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

KIP:

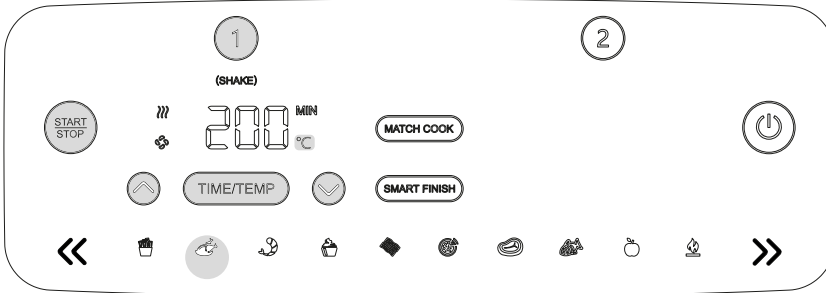
- Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
- Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer KIP. De standaardtijd is 28 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.



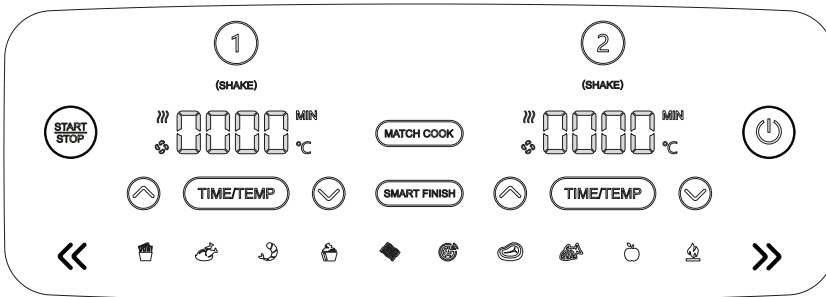
B

Gebruik van het toestel

3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



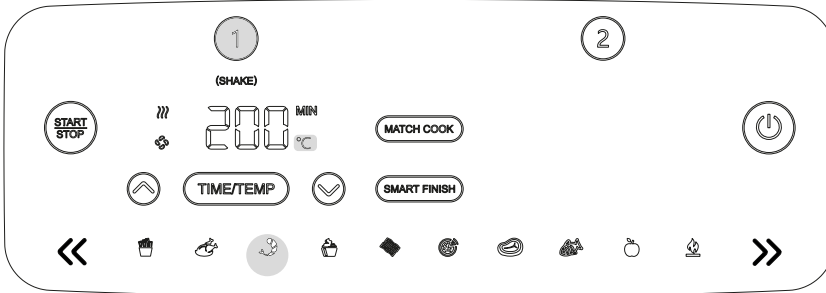
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerie met een siliconen punt.

GARNAAL:

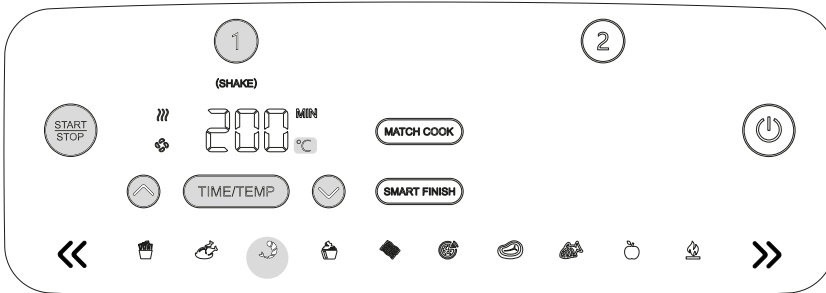
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer GARNAAL. De standaardtijd is 10 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.

B

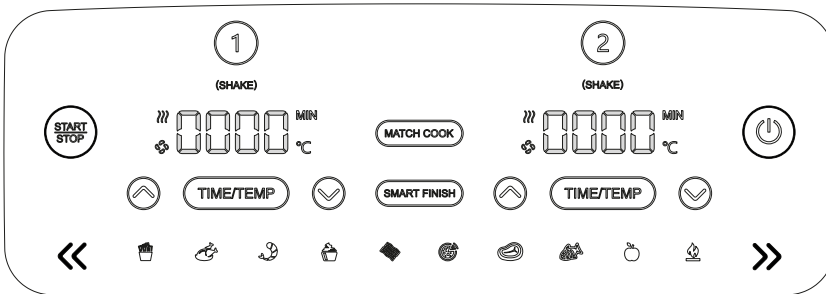
Gebruik van het toestel



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



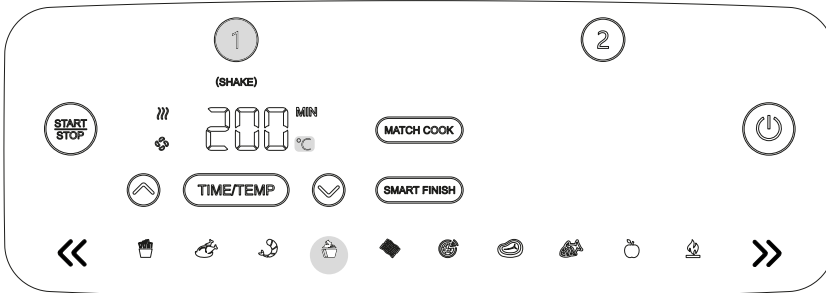
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



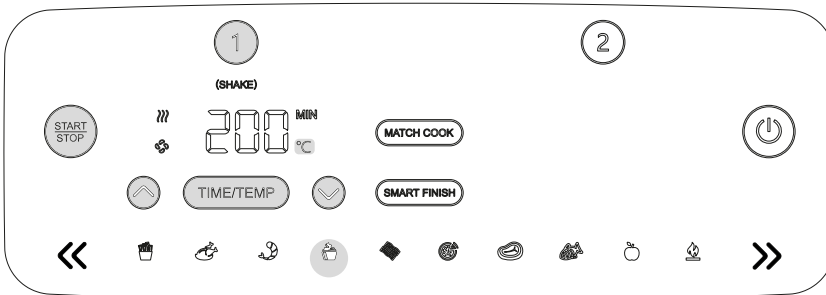
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengeri met een siliconen punt.

CAKE:

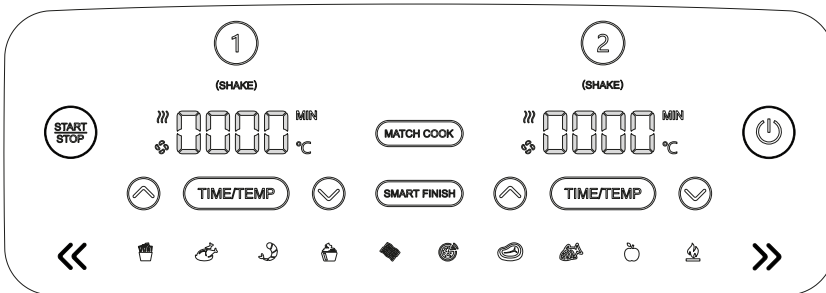
1. Installeer eerst de crisplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer CAKE. De standaardtijd is 20 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



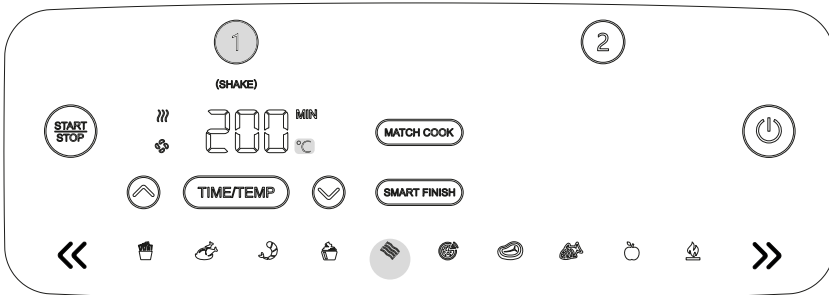
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



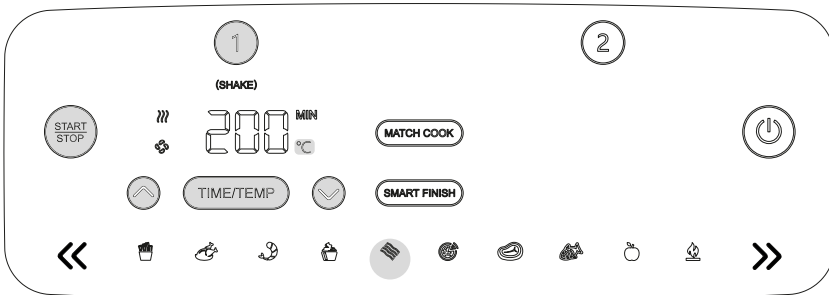
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

SPEK:

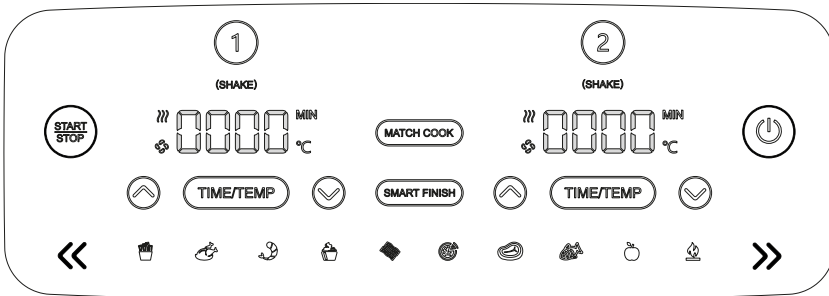
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer SPEK. De standaardtijd is 7 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



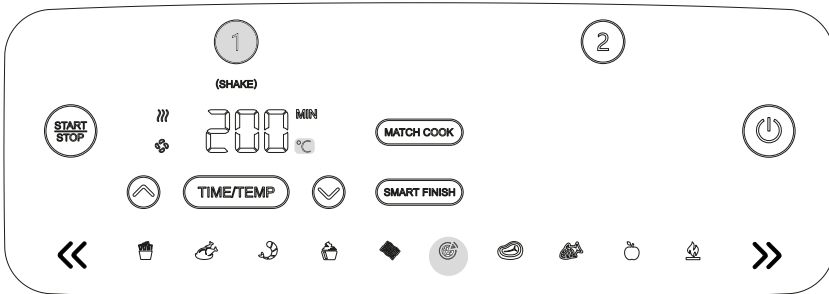
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

PIZZA:

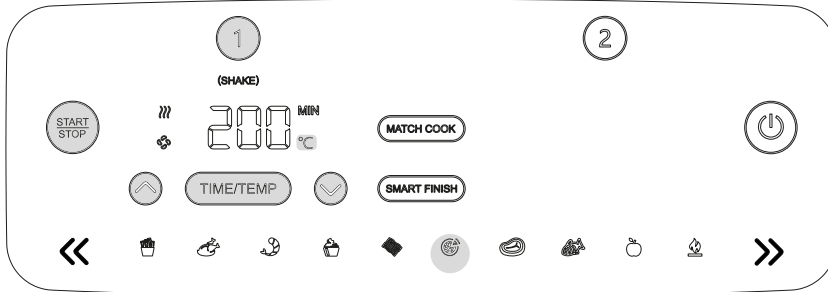
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer PIZZA. De standaardtijd is 11 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.



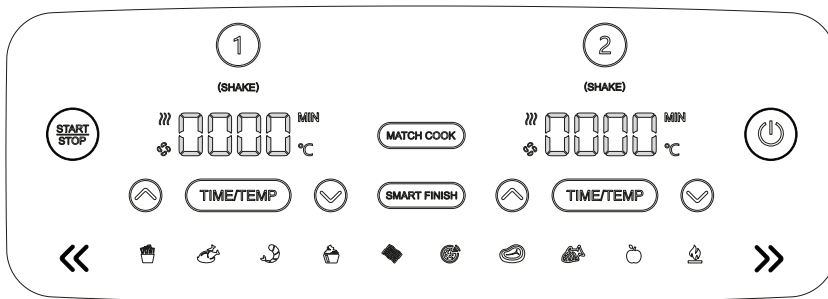
B

Gebruik van het toestel

3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



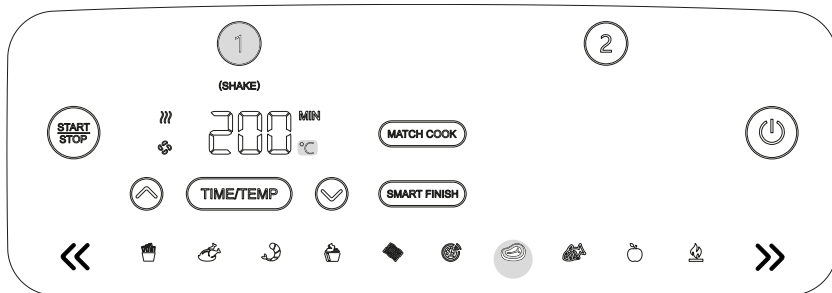
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

BIEFSTUK:

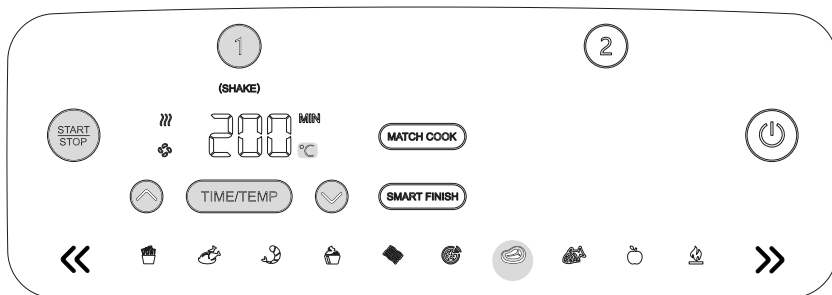
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer BIEFSTUK. De standaardtijd is 13 minuten, de standaardtemperatuur is 200°C en wordt afwisselend weergegeven.

B

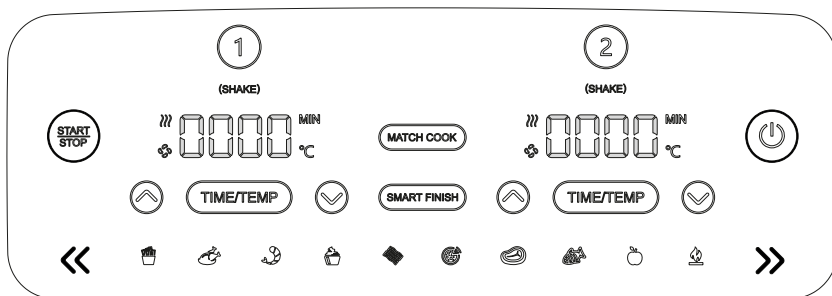
Gebruik van het toestel



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



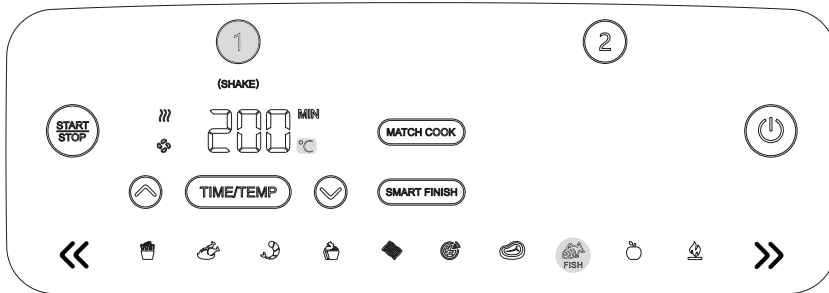
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



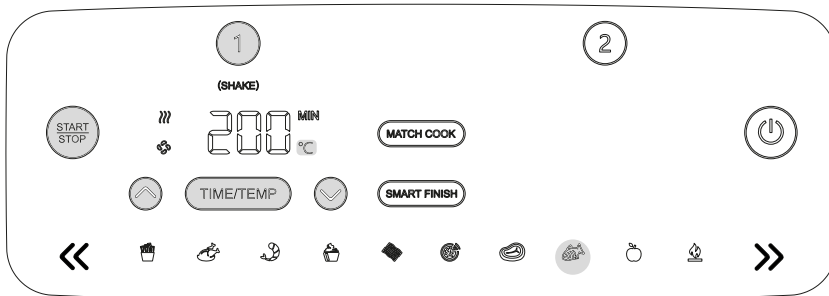
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerai met een siliconen punt.

VIS:

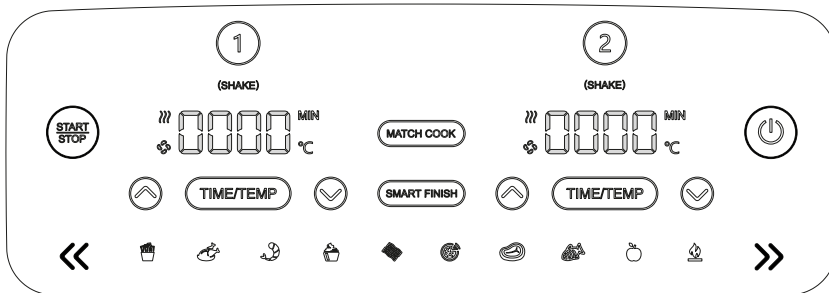
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer VIS. De standaardtijd is 20 minuten en de standaardtemperatuur is 200°C. Deze worden afwisselend op het scherm weergegeven.



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



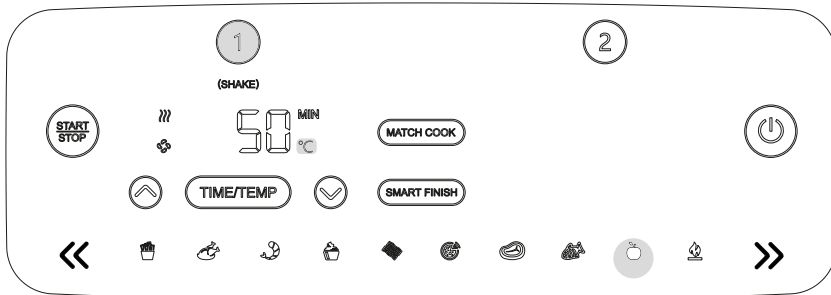
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



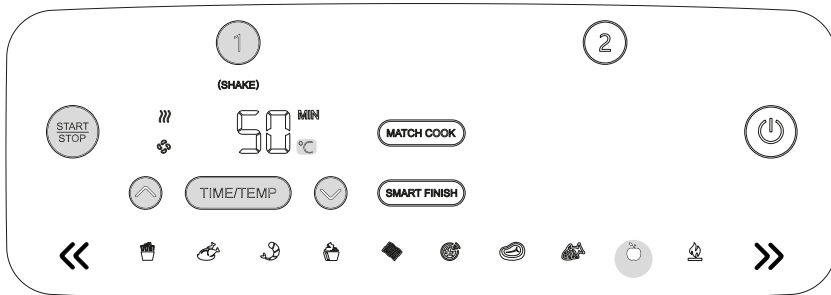
5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

DROGEN:

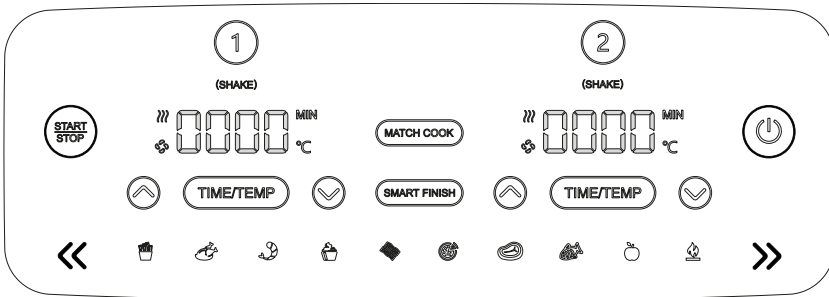
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer DROGEN. De standaardtijd is 240 minuten, de standaardtemperatuur is 60°C en wordt afwisselend weergegeven.



3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (30-600 minuten, 30 minuten per stap) of temperatuur (50-80°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



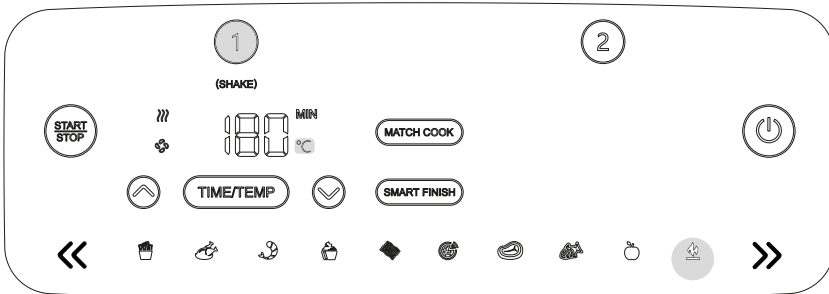
4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

OPWARMEN:

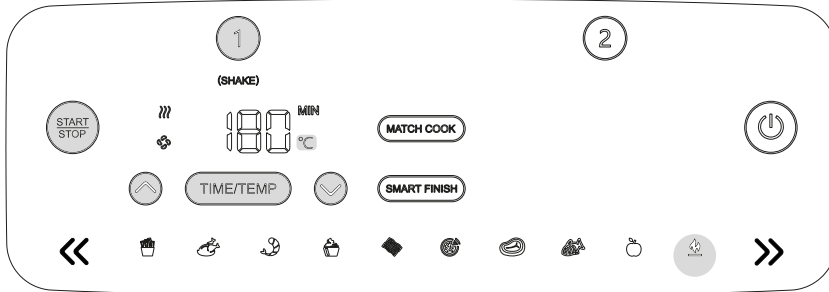
1. Installeer eerst de crispplaat met antiaanbaklaag in de lade, doe vervolgens de ingrediënten in de lade en breng de lade in het apparaat aan.
2. Het apparaat zal standaard zone 1 gebruiken (als u echter zone 2 wilt gebruiken, selecteer zone 2). Selecteer OPWARMEN. De standaardtijd is 5 minuten, de standaardtemperatuur is 180°C en wordt afwisselend weergegeven.



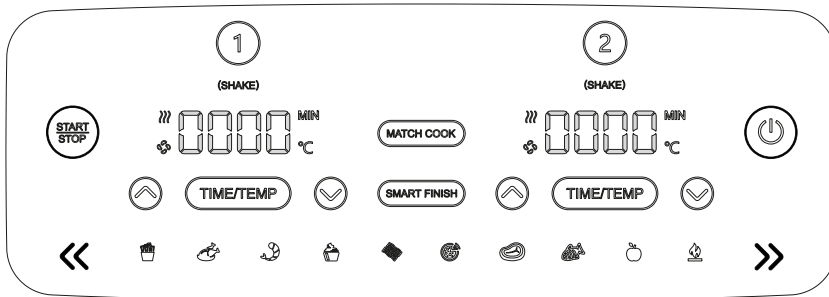
B

Gebruik van het toestel

3. Druk op de TIME/TEMP knop om de tijd- of temperatuurinstelling te selecteren en gebruik de pijlen om de gewenste tijd (1-60 minuten) of temperatuur (80-200°C) in te stellen. Druk vervolgens op de START/STOP knop om het bakproces te starten.



4. Aan het einde van het bakproces in elke zone, hoort u 5 geluidssignalen en knippert '0000' op het scherm.



5. Verwijder de ingrediënten door de mand te kantelen of met behulp van een tang/keukengerei met een siliconen punt.

Reiniging en onderhoud



Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden schoongemaakt. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

Onderdeel/ accessoire	Reinigingsmethode	Vaatwasmachinebestendig?
Hoofdeenheid	<p>Veeg de hoofdeenheid en het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek.</p> <p>OPMERKING: Dompel de hoofdeenheid NOOIT in water of een andere vloeistof. Maak de hoofdeenheid NOOIT schoon in een vaatwasmachine.</p>	Nee
Laden en crispplaten	<p>Deze kunnen in de vaatwasmachine of met de hand worden gewassen. Indien met de hand gewassen: laat alle onderdelen na gebruik aan de lucht drogen of veeg ze droog met een doek. Voor een langere levensduur van de laden raden wij aan om ze met de hand te wassen.</p>	Ja

Als er etensresten op de crispplaten of lades vastkleven, doe ze in een gootsteen gevuld met een warm sopje en laten weken.

Handige tips

1. Voor een gelijkmatige bruining zorg dat de ingrediënten in een gelijkmatige laag op de bodem van de lade zijn geplaatst, zonder dat ze elkaar niet overlappen. Als de ingrediënten elkaar overlappen, schud ze halverwege de ingestelde baktijd.
2. De baktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het bakproces worden aangepast. Selecteer de zone die u wilt aanpassen en druk vervolgens op de TEMP pijlen om de temperatuur aan te passen of op de TIME pijlen om de tijd aan te passen.

3. Om recepten van uw traditionele oven te gebruiken, verlaag de temperatuur met 10°C. Controleer het voedsel regelmatig om te gaar bakken te voorkomen.
4. De ventilator kan lichtgewicht voedsel door de airfryer laten blazen. Om dit te vermijden, zet het voedsel (zoals het bovenste sneetje brood van een tosti) vast met cocktailprikkers.
5. De crispplatten verhogen de ingrediënten in de lades, zodat de lucht onder en rond de ingrediënten kan circuleren voor een gelijkmatig en knapperig resultaat.
6. Nadat u een bakfunctie hebt geselecteerd, kunt u op de START/STOP knop drukken om het bakproces onmiddellijk te starten. Het apparaat werkt op de standaardtemperatuur en -tijd.
7. Voor het beste resultaat met verse groenten en aardappelen gebruik minimaal 1 eetlepel olie. Voeg naar wens meer olie toe om het gewenste knapperigheid te bereiken.
8. Voor het beste resultaat controleer de voortgang tijdens het bakproces en verwijder het voedsel wanneer de gewenste bruingraad is bereikt. Wij raden u aan een direct afleesbare thermometer te gebruiken om de interne temperatuur van vlees en vis te controleren. Nadat de baktijd is verstreken, verwijder het voedsel onmiddellijk om te voorkomen dat het te gaar wordt.
9. Voor het beste resultaat, verwijder het voedsel onmiddellijk nadat de baktijd is verstreken, om te voorkomen dat het te gaar wordt.

Probleemoplossing

Probleem	Oplossing
Waarom verschijnt er een melding 'Shut' (sluiten) op het scherm?	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de laden volledig in het apparaat zijn geduwd voordat u een bakprogramma selecteert.
Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan terwijl ik één zone gebruik?	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteer de actieve zone en gebruik vervolgens de TEMP pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIME pijlen om de tijd aan te passen.

Probleem	Oplossing
Hoe pas ik de temperatuur of tijd aan als ik de twee zones gebruik?	<ul style="list-style-type: none"> • Selecteer de gewenste zone en gebruik vervolgens de TEMP pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIME pijlen om de tijd aan te passen.
Moet het apparaat voorverwarmd worden?	<ul style="list-style-type: none"> • Het apparaat hoeft niet voorverwarmd te worden.
Kan ik in elke zone verschillende soorten voedsel bereiden zonder dat ik me zorgen hoeft te maken over kruisbesmetting?	<ul style="list-style-type: none"> • Ja, beide zones zijn onafhankelijk met afzonderlijke verwarmingselementen en ventilatoren.
Hoe onderbreek ik het aftellen?	<ul style="list-style-type: none"> • De afteltimer wordt automatisch onderbroken wanneer u de laden uit het apparaat verwijdert. Plaats de lade binnen 5 minuten terug om het bakproces te hervatten, anders wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.
Hoe stop ik één zone als ik beide zones gebruik?	<ul style="list-style-type: none"> • Om één zone te stoppen, druk eerst op de zone knop en vervolgens op START/STOP. Om beide zones te stoppen, druk op de START/STOP knop.
Kan de lade veilig op mijn aanrecht worden geplaatst?	<ul style="list-style-type: none"> • De lade wordt tijdens het bakproces warm. Wees voorzichtig wanneer u de lade aanraakt en plaats deze alleen op een hittebestendig oppervlak.
Wanneer moet ik de crispplaat gebruiken?	<ul style="list-style-type: none"> • Gebruik de crispplaat als u knapperig voedsel wilt. De plaat brengt het voedsel in de lade omhoog, zodat er lucht onder en rond kan circuleren om de ingrediënten gelijkmatig te bereiden.
Waarom is mijn voedsel niet volledig gaar?	<ul style="list-style-type: none"> • Zorg ervoor dat de lade tijdens het bakproces volledig is ingeduwd. Voor een gelijkmatige bruining zorg dat de ingrediënten in een gelijkmatige laag op de bodem van de lade zijn geplaatst, zonder dat ze elkaar niet overlappen. Schud de lade om de ingrediënten te mengen voor een gelijkmatige knapperigheid. De baktemperatuur en -tijd kunnen op elk moment tijdens het bakproces worden aangepast. Gebruik de TEMP pijlen om de temperatuur aan te passen of de TIME pijlen om de tijd aan te passen.
Waarom wordt mijn eten verbrand?	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het beste resultaat controleer de voortgang tijdens het bakproces en verwijder het voedsel wanneer de gewenste bruingraad is bereikt. Verwijder het voedsel onmiddellijk nadat de baktijd is verstreken om te voorkomen dat het te gaar wordt.

Probleem	Oplossing
Waarom waaien sommige ingrediënten rond tijdens het frituren?	<ul style="list-style-type: none"> De ventilator kan lichtgewicht voedsel door de airfryer laten blazen. Gebruik houten cocktailprikkers om los, lichtgewicht voedsel vast te zetten, zoals het bovenste sneetje brood van een tosti.
Kan ik vochtige ingrediënten in beslag airfryen?	<ul style="list-style-type: none"> Ja, maar gebruik de juiste paneertechniek. Het is belangrijk om het voedsel eerst met bloem, dan met ei en tenslotte met paneermeel te omwikkelen. Druk het paneermeel stevig op de ingrediënten in beslag, zodat de kruimels niet door de ventilator worden weggeblazen.
Waarom maakt het apparaat geluidssignalen?	<ul style="list-style-type: none"> Het voedsel is gaar of geeft aan dat het kookproces in de andere zone is gestart.
Waarom werd het scherm zwart?	<ul style="list-style-type: none"> Het apparaat staat in stand-by. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat weer in te schakelen.

Opslag

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat opbergt.
- Bewaar het apparaat in een koele, droge en schone ruimte, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Bewaar de verpakking om uw apparaat in op te bergen als u het langere tijd niet denkt te gebruiken.



¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

90

ES

A

Descripción del aparato

Partes
Descripción general del producto
Uso previsto
Especificaciones

B

Utilización del aparato

Antes del primer uso
Cocinar con la freidora de aire

C

Limpieza y mantenimiento

Limpieza y mantenimiento
Solución de problemas
Almacenamiento

Partes

A Unidad principal

B Salida de aire (ubicada en la parte posterior)

C Panel de control

1 **PATATAS FRITAS:** Ideal para alimentos congelados como patatas fritas, use esta función para que sus alimentos queden bien crujientes con poco o nada de aceite.

2 **POLLO:** Lo mejor para el pollo es usar esta función.

3 **GAMBAS:** Lo mejor para las gambas es usar esta función.

4 **TARTA:** Cree auténticas delicias y postres con la función de horno.

5 **BEICON:** Utilice esta función para cocinar beicon.

6 **PIZZA:** Utilice esta función para cocinar pizza.


7 **FILETE:** Utilice esta función para hornear un filete.

8 **PESCADO:** Utilice esta función para freír pescado.

9 **DESHIDRATAR:** Deshidrate carnes, frutas y verduras para obtener tentempiés saludables.

10 **RECALENTAR:** Caliente un poco las sobras para que vuelvan a quedar crujientes.

11 **Botón TIME/TEMP:** Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para ajustar la temperatura y el tiempo de cocción antes o durante la cocción.

12 **Botón de encendido:** El botón  enciende/apaga la unidad y detiene todas las funciones de cocción.

13 Controla la salida del cajón de la derecha (zona 2).

14 **Botón SMART FINISH:** Sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas terminen al mismo tiempo, incluso si tienen tiempos de cocción diferentes.

15 **Botón MATCH COOK:** Hace coincidir automáticamente la configuración de la zona 2 con la de la zona 1 para cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o cocinar diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo.

16 Controla la salida del cajón de la izquierda (zona 1).

17 **Indicación SHAKE:** La luz para agitar parpadeará cuando falten dos tercios del tiempo de cocción y sonará un pitido al mismo tiempo.

18 **Botón START/STOP:** Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, inicie la cocción pulsando el botón START/STOP.

D Entrada de aire

E Soportes de malla antiadherentes. (Al cocinar con el soporte, insértelo siempre en la parte inferior del cajón. Aptos para el lavavajillas. Los pies de silicona también son seguros).

F Cajones antiadherentes (aptos para el lavavajillas)

Descripción general del producto

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

Uso previsto

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

Especificaciones

Modelo:	983550 - CL-AFDB84
Voltaje:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vatios:	2600 W
Capacidad del depósito:	8,4 L (2x4,2 L)
Capacidad del cesto:	8,0 L (2x4,0 L)
Rango de temperatura ajustable:	80-200 °C (Función de deshidratar: 50-80 °C)
Intervalo de tiempo:	1-60 min (Función de deshidratar: 30-600 min)
Clase de protección:	Clase I
Peso del producto:	7,2 kg

Antes del primer uso

1. Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
2. Retire todos los accesorios del paquete y lea atentamente este manual. Observe las instrucciones de manejo, advertencias y avisos importantes para evitar lesiones o daños materiales.
3. Lave los cajones y las placas elevadoras con agua caliente y jabón, luego enjuáguelos y séquelos bien. Los cajones y las placas elevadoras son las ÚNICAS piezas aptas para el lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de los cajones, recomendamos lavarlos a mano. NUNCA lave la unidad principal en el lavavajillas.

Cocinar con la freidora de aire

MODO DE ESPERA

Después de 10 minutos sin interactuar con el panel de control, la unidad pasará al modo de espera.

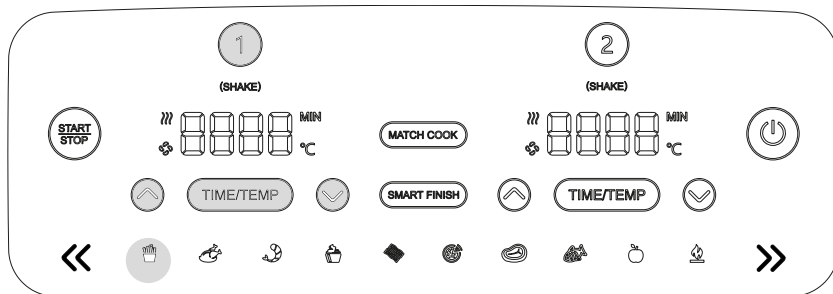
Cocinar con tecnología de doble zona

La tecnología de doble zona consiste en usar dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función SMART FINISH garantiza que, aunque cada zona tenga distintas configuraciones de cocción, ambas terminen su función simultáneamente para servir la comida al mismo tiempo. Encontrará instrucciones detalladas sobre el uso de cada función en las páginas 95-113.

SMART FINISH

Para terminar de cocinar al mismo tiempo cuando los alimentos tengan diferentes tiempos de cocción, temperaturas o incluso funciones:

1. Coloque los ingredientes en los cajones y luego inserte los cajones en la unidad.
2. Seleccione la zona 1 y elija la función de cocción deseada. Pulse TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo o la temperatura.



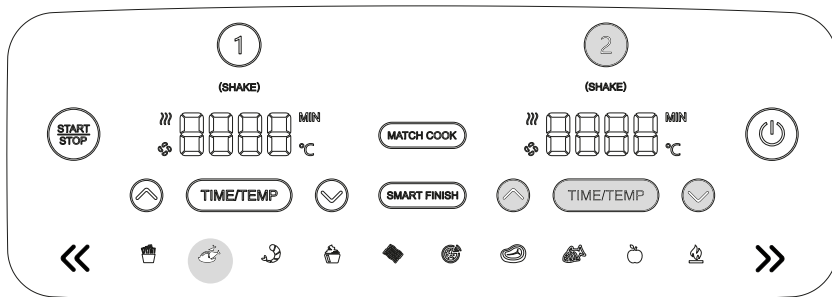
B

Utilización del aparato



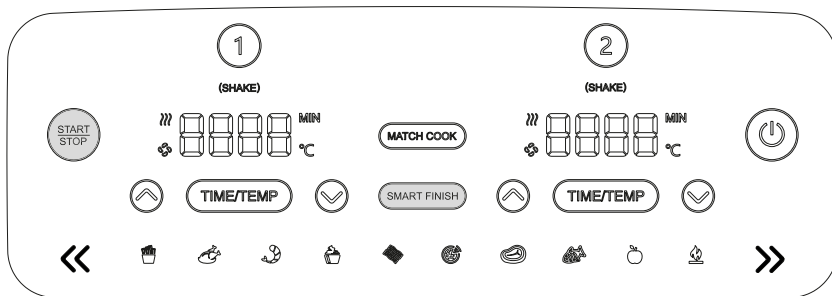
NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 1.

3. Seleccione la zona 2 y elija la función de cocción deseada. Pulse TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo o la temperatura.



NOTA: Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

4. Pulse SMART FINISH y, a continuación, el botón START/STOP: la zona con el tiempo de cocción más largo comenzará primero. Cuando a ambas zonas les quede el mismo tiempo de cocción, se pondrá en marcha otra zona.

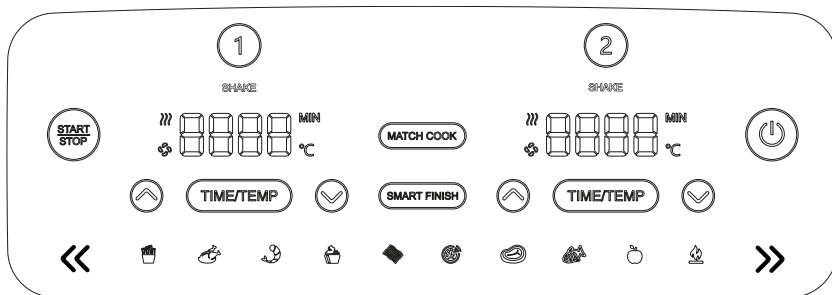


NOTA: Si decide terminar de cocinar los alimentos en una de las zonas antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede detener esa zona. Pulse el botón ① o ② para seleccionar la zona que desee detener.

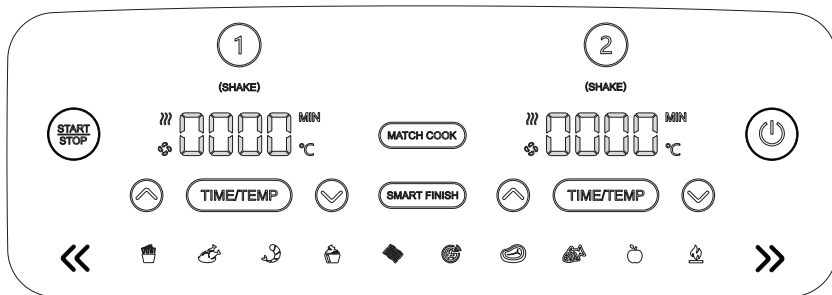
B

Utilización del aparato

- Indicación SHAKE: La luz para agitar parpadeará cuando falten dos tercios del tiempo de cocción y con un pitido al mismo tiempo para cada zona.



- Una vez terminada la cocción, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.

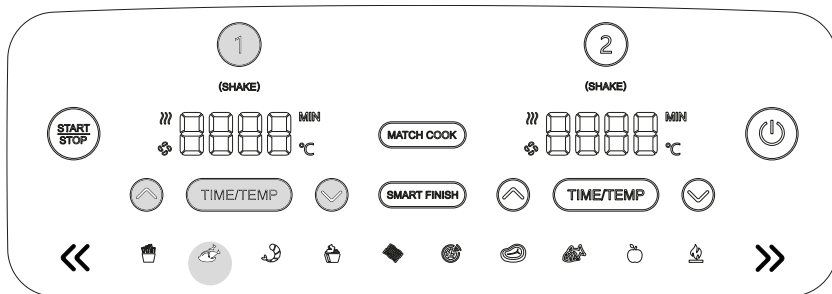


- Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO coloque el cajón encima de la unidad.

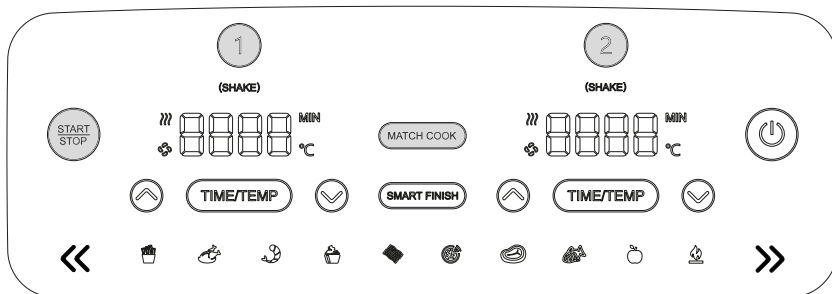
MATCH COOK

Permite cocinar una mayor cantidad del mismo alimento o cocinar diferentes alimentos usando la misma función, temperatura y tiempo.

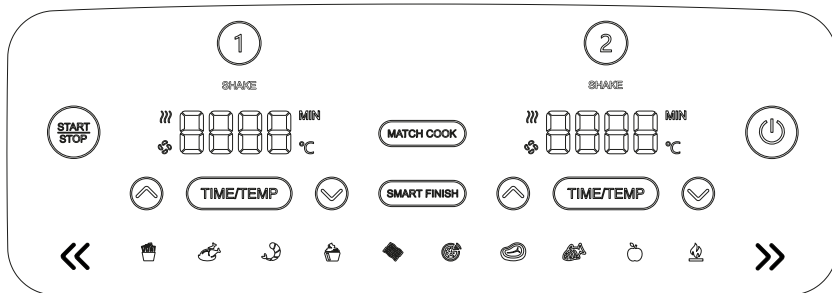
1. Coloque los ingredientes en los cajones y luego inserte los cajones en la unidad.
2. La zona 1 permanecerá iluminada. Seleccione la función de cocción deseada. Pulse TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo o la temperatura.



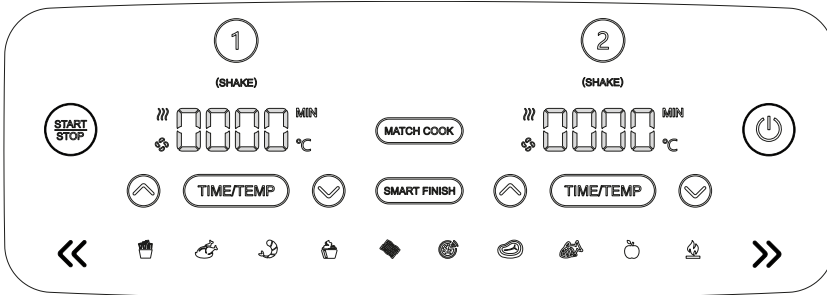
3. Pulse el botón MATCH COOK para copiar la configuración de la zona 1 a la zona 2. Luego, pulse START/STOP para empezar a cocinar en ambas zonas.



4. Indicación SHAKE: La luz para agitar parpadeará cuando falten dos tercios del tiempo de cocción y con un pitido al mismo tiempo para cada zona.



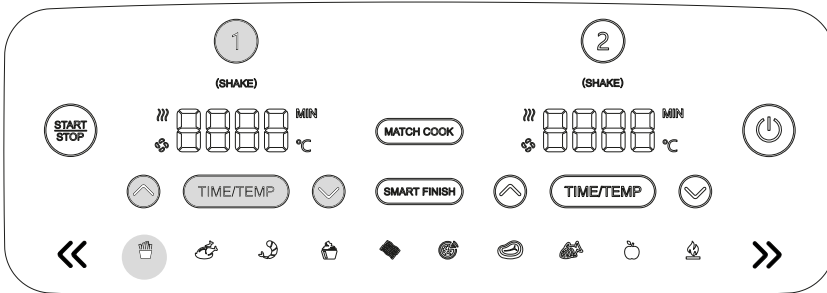
5. Una vez terminada la cocción, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



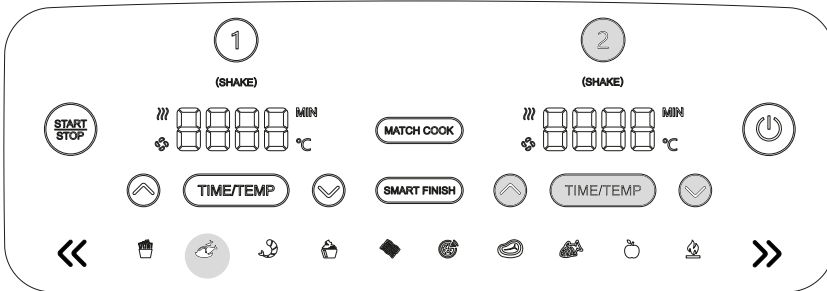
6. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona. NO coloque el cajón encima de la unidad.

Poner en marcha ambas zonas al mismo tiempo, pero terminando cada una en un momento distinto:

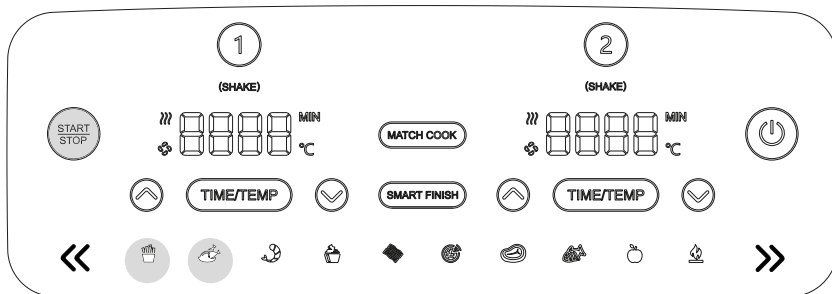
1. Seleccione la zona 1, elija la función deseada, pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura y use las flechas para configurar el tiempo o la temperatura.



2. Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.

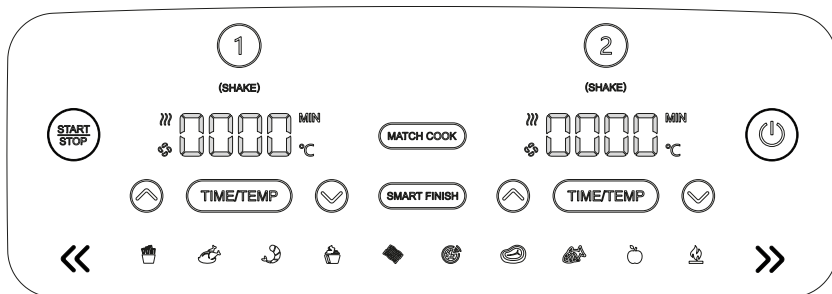


3. Pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar en ambas zonas.



NOTA: Si decide terminar de cocinar los alimentos en una de las zonas antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede detener esa zona. Pulse el botón ① o ② para seleccionar la zona que desee detener.

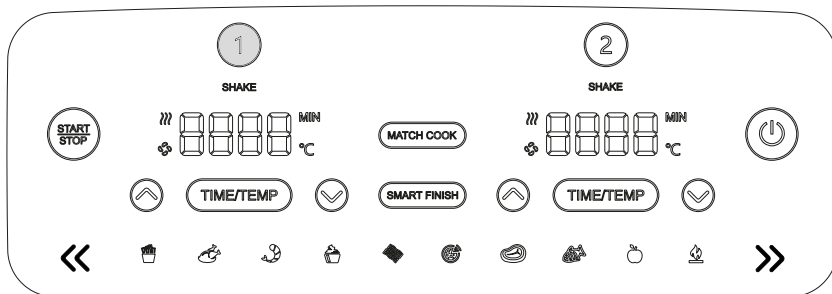
4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



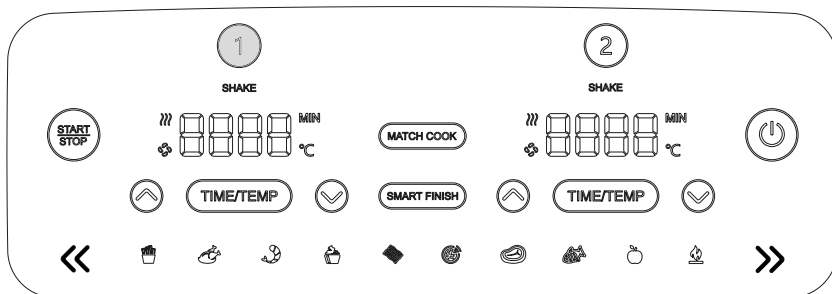
5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Finalizar el tiempo de cocción en una zona (mientras se usan ambas zonas)

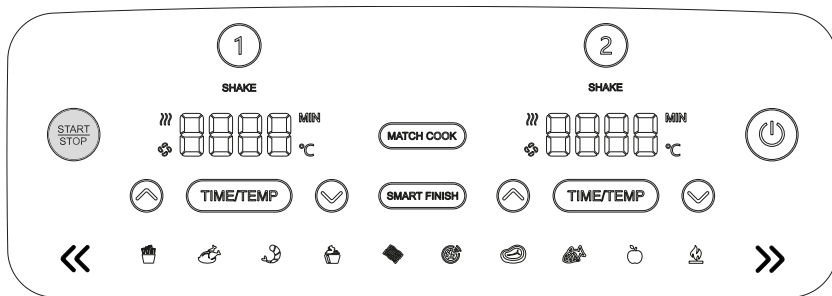
1. Seleccione la zona que desea detener.



2. Pulse la zona en cuestión para finalizar la cocción.



3. La zona seleccionada se detendrá y en la otra zona continuará la cocción. Pulse el botón START/STOP para finalizar en ambas zonas.



Poner en pausa la cocción

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire un cajón. Vuelva a insertar el cajón para reanudar la cocción.

Cuando se utiliza en el modo SMART FINISH o MATCH COOK

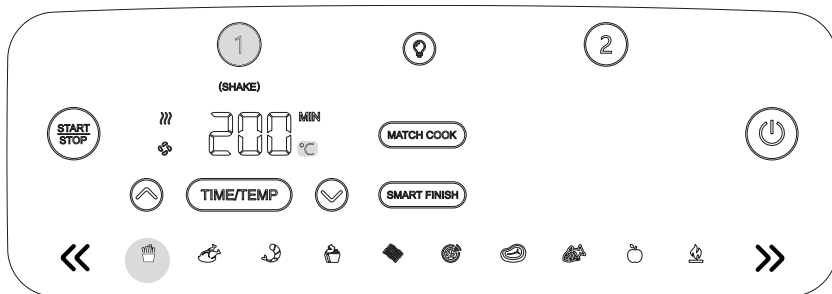
Si abre un cajón, el otro cajón se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción termine al mismo tiempo. Vuelva a insertar el cajón para continuar cocinando en ambas zonas.

Cocinar en una sola zona

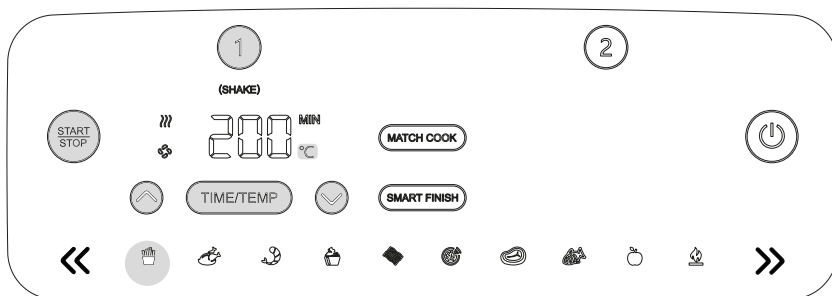
Para encender la unidad, enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente de pared y pulse el botón de encendido (🔌).

PATATAS FRITAS:

1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione PATATAS FRITAS. El tiempo predeterminado es de 20 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados.

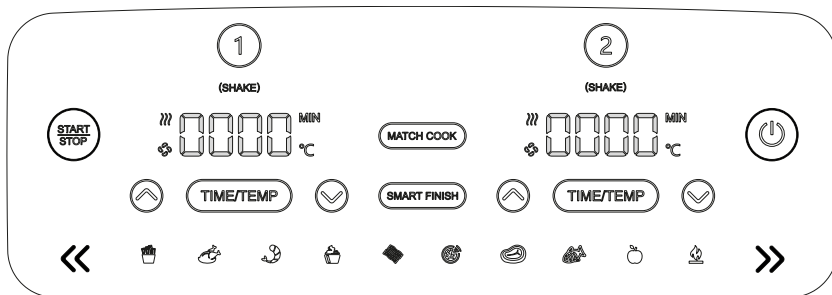


NOTA: Durante la cocción se puede retirar el cajón para agitarlo.

B

Utilización del aparato

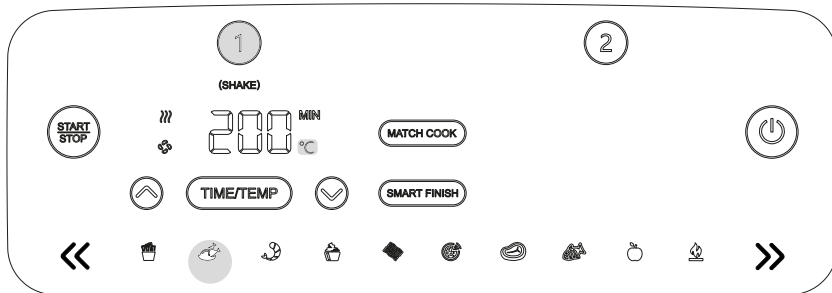
- Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



- Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

POLLO:

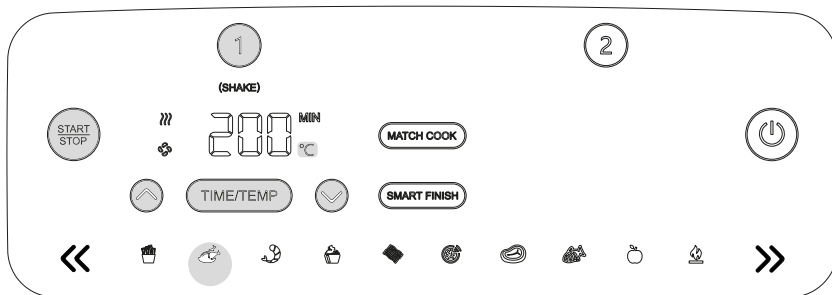
- Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
- La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione POLLO. El tiempo predeterminado es de 28 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



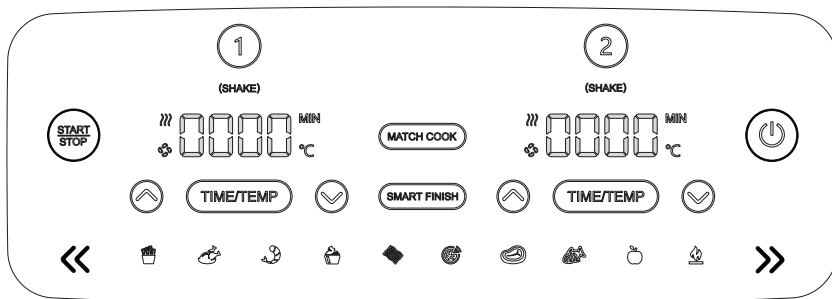
B

Utilización del aparato

3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



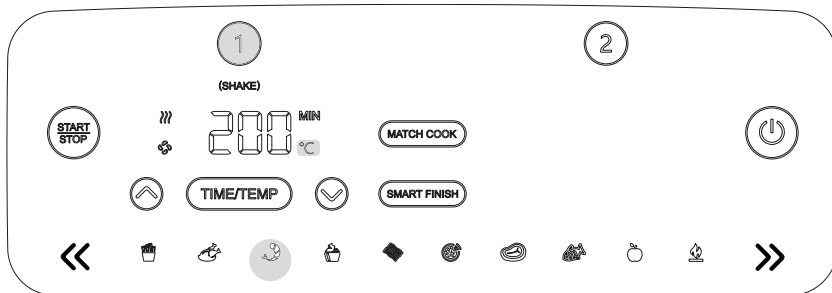
5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

GAMBAS:

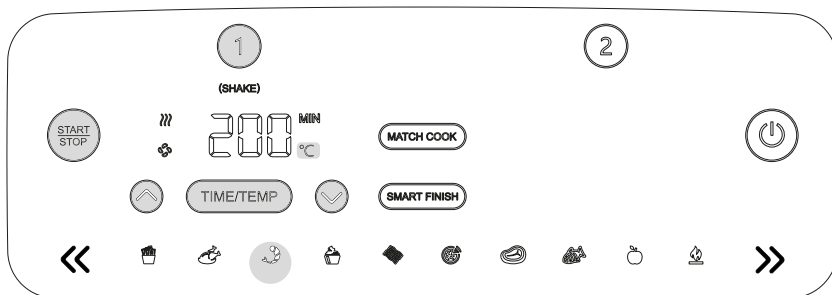
1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione GAMBAS. El tiempo predeterminado es de 10 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.

B

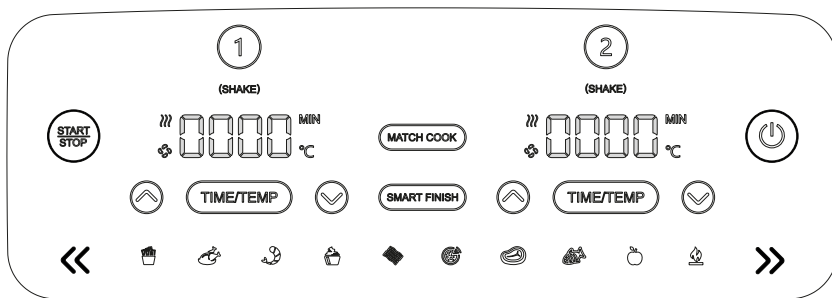
Utilización del aparato



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



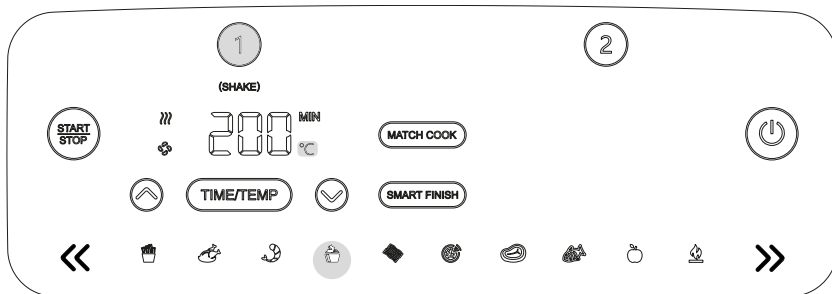
4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



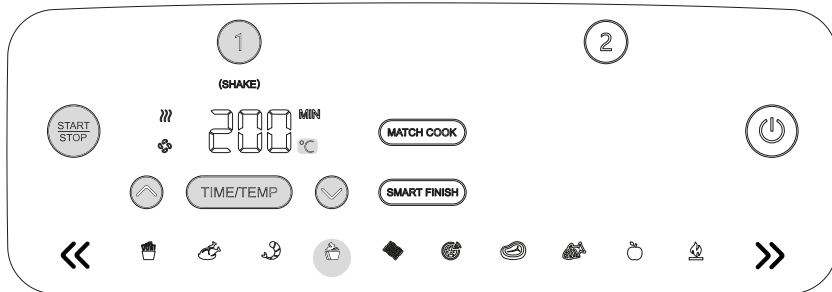
5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

TARTA:

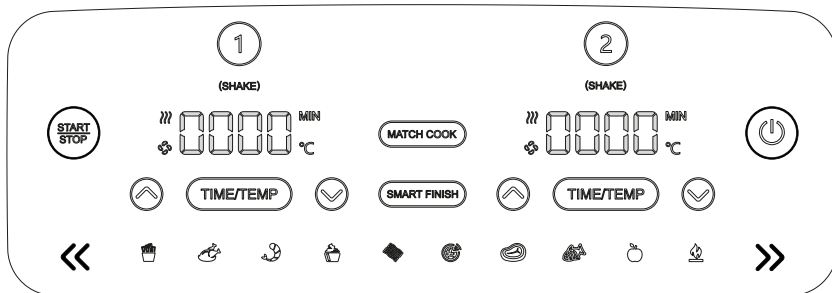
1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione TARTA. El tiempo predeterminado es de 20 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



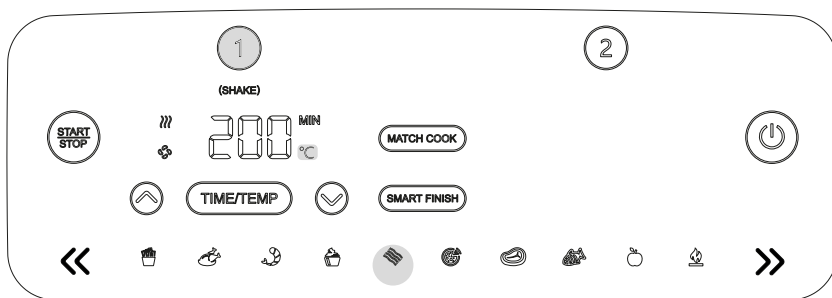
4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



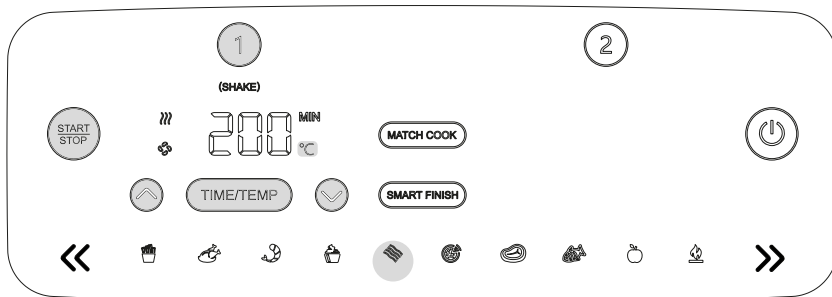
5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

BEICON:

1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione BEICON. El tiempo predeterminado es de 7 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



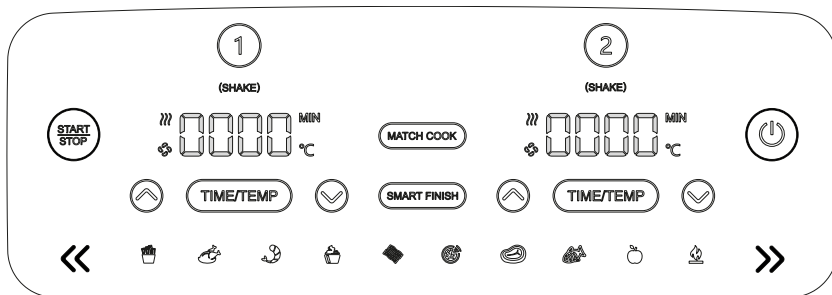
3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



B

Utilización del aparato

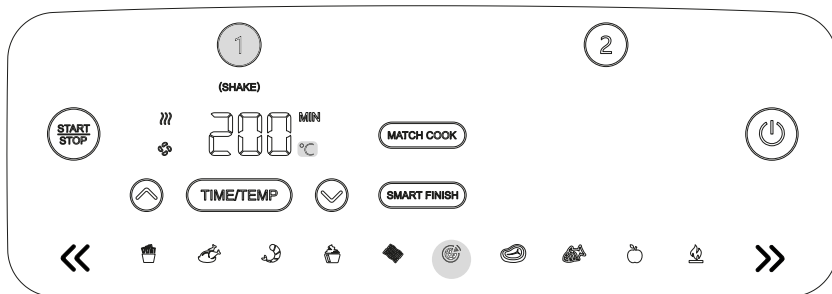
- Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



- Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

PIZZA:

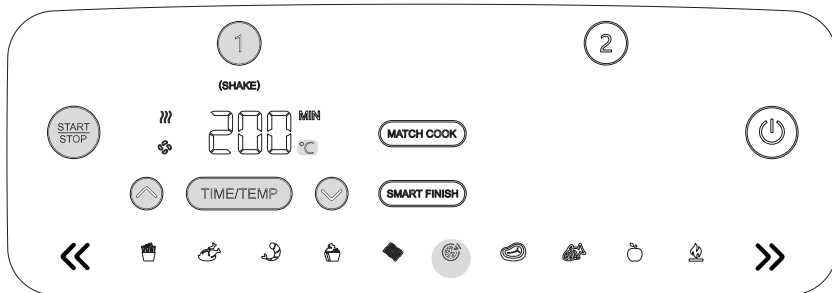
- Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
- La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione PIZZA. El tiempo predeterminado es de 11 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



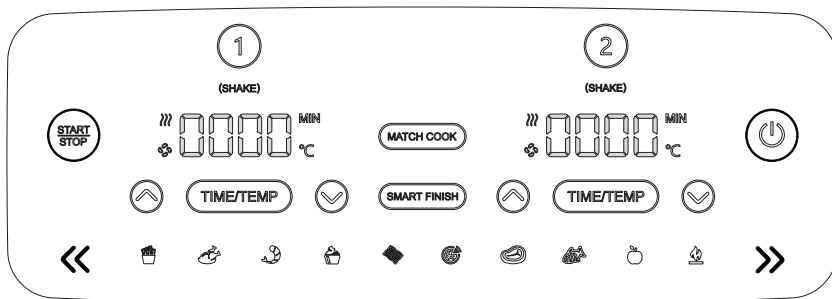
B

Utilización del aparato

- Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



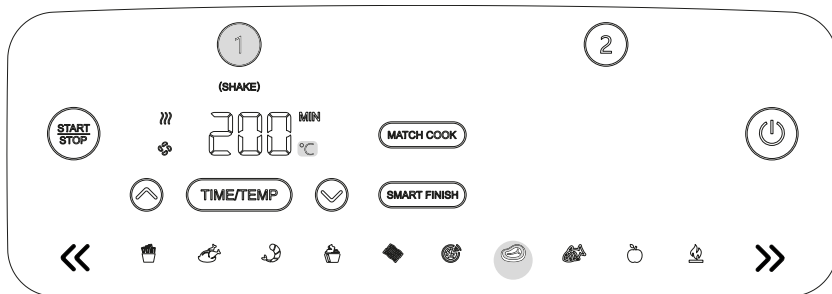
- Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



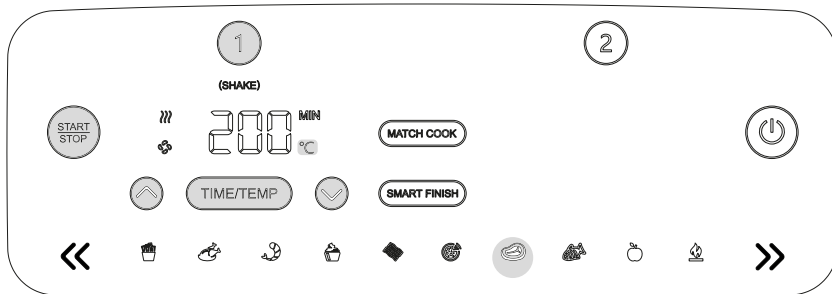
- Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

FILETE:

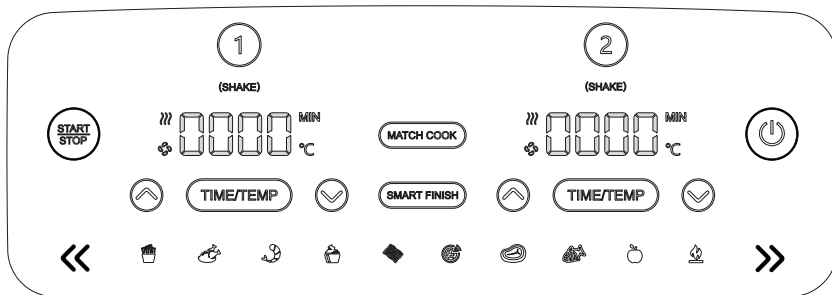
1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione FILETE. El tiempo predeterminado es de 13 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



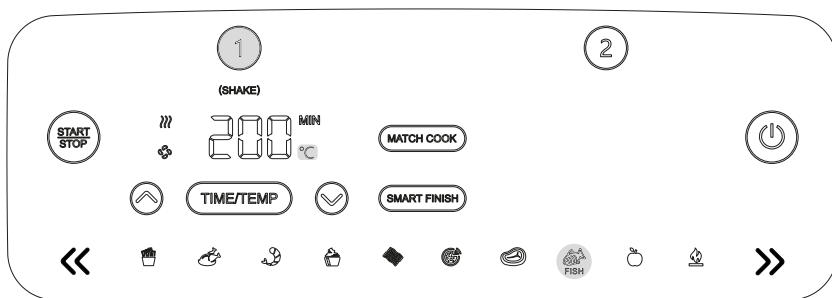
4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



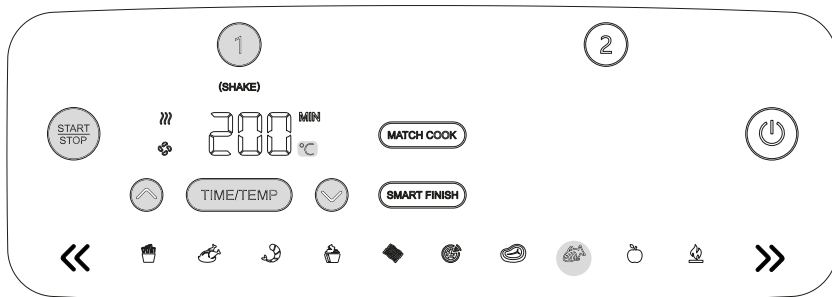
5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

PESCADO:

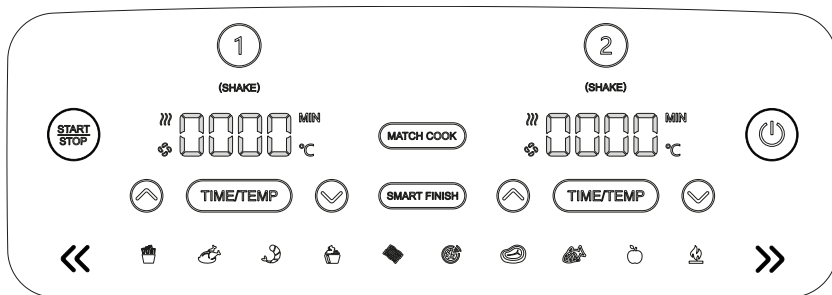
1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione PESCADO. El tiempo predeterminado es de 20 minutos, la temperatura predeterminada es de 200 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



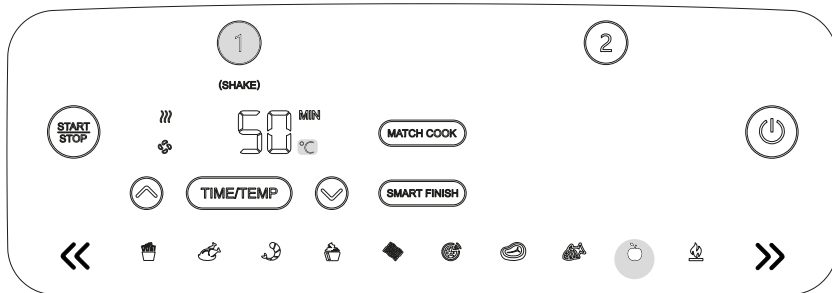
- Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



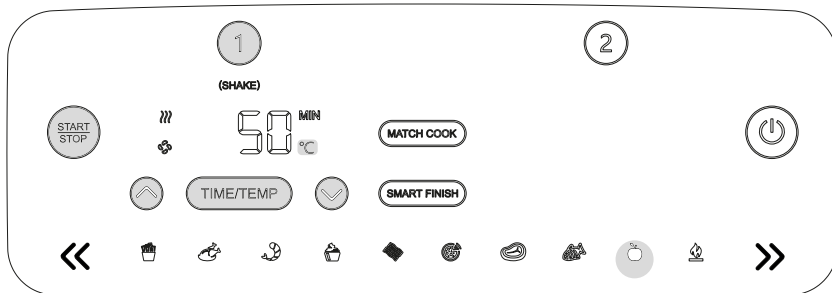
- Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

DESHIDRATAR:

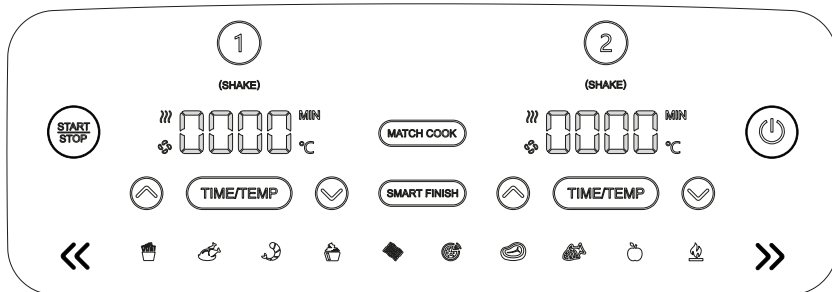
- Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
- La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione DESHIDRATAR. El tiempo predeterminado es de 240 minutos, la temperatura predeterminada es de 60 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (30-600 minutos, en pasos de 30 minutos) o la temperatura (50-80 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



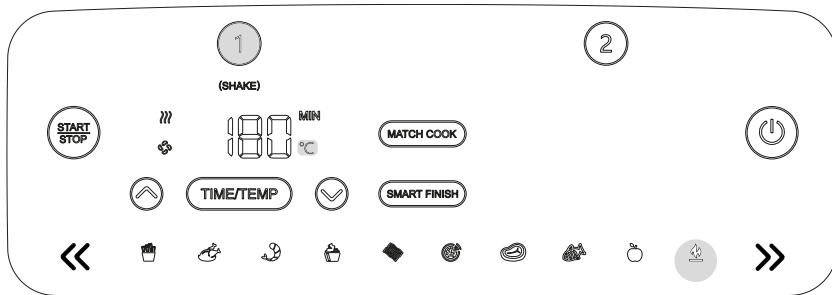
5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

RECALENTAR:

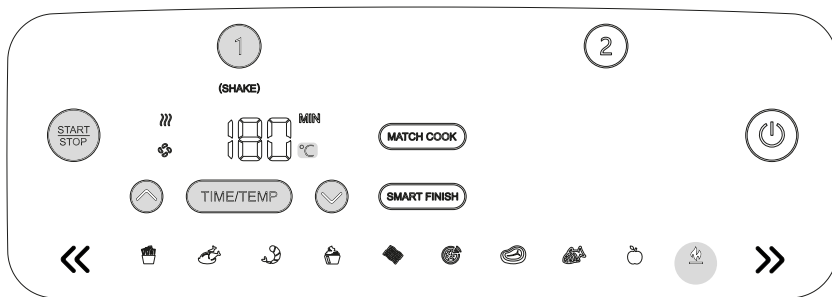
1. Primero instale el soporte de malla antiadherente en el cajón, luego coloque los ingredientes en el cajón e inserte el cajón en la unidad.
2. La unidad se establecerá de manera predeterminada en la zona 1 (para usar la zona 2 en su lugar, seleccione la zona 2). Seleccione RECALENTAR. El tiempo predeterminado es de 5 minutos, la temperatura predeterminada es de 180 °C, y estas indicaciones se muestran alternadamente.

B

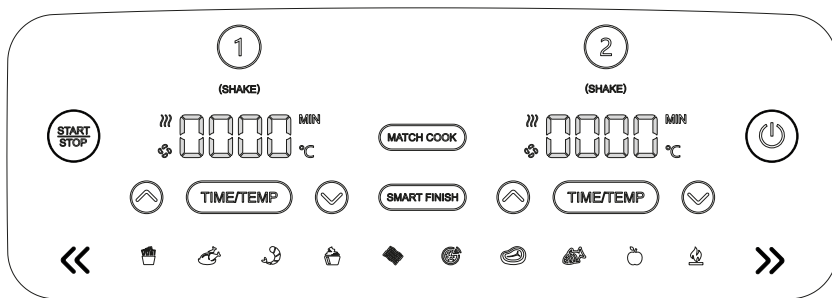
Utilización del aparato



3. Pulse el botón TIME/TEMP para seleccionar el ajuste de tiempo o temperatura, y use las flechas para configurar el tiempo (1-60 minutos) o la temperatura (80-200 °C) deseados. Luego, pulse el botón START/STOP para empezar a cocinar.



4. Una vez terminada la cocción en cada zona, la unidad emitirá un pitido 5 veces y "0000" parpadeará en la pantalla.



5. Retire los ingredientes volcándolos o usando pinzas/utensilios con punta de silicona.

Limpieza y mantenimiento



La unidad debe limpiarse a fondo después de cada uso. Desenchufe la unidad del tomacorriente y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarla.

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para el lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, use un paño húmedo. NOTA: NUNCA sumerja la unidad principal en el agua ni en ningún otro líquido. NUNCA lave la unidad principal en un lavavajillas.	No
Cajones y placas elevadoras	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, deje que se sequen al aire o use un trapo para secar todas las piezas después de su uso. Para alargar la vida útil de los cajones, recomendamos lavarlos a mano.	Sí

Si quedan restos de comida pegados en las placas elevadoras o en los cajones, colóquelos en un fregadero. Llénelo de agua tibia y jabón, y deje las piezas en remojo.

Consejos útiles

1. Para un dorado uniforme, asegúrese de que los alimentos estén dispuestos en una capa bien repartida en el fondo del cajón y sin superponerse. Si los alimentos se superponen, asegúrese de agitarlos a la mitad del tiempo de cocción ajustado.
2. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con seleccionar la zona que desee ajustar y pulsar las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.

3. Para convertir recetas de su horno convencional, reduzca la temperatura 10 °C. Revise los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen en exceso.
4. Puede suceder que el ventilador de la freidora desplace los alimentos ligeros. Para contrarrestar esto, asegure los alimentos (como la rebanada superior de pan de un sándwich) con palillos.
5. Las placas elevadoras elevan los ingredientes de los cajones para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de ellos y dejarlos bien crujientes por todas partes.
6. Después de seleccionar una función de cocción, puede pulsar el botón START/STOP para comenzar a cocinar inmediatamente. La unidad funcionará a la temperatura y con el tiempo predeterminados.
7. Para lograr mejores resultados con verduras y patatas frescas, utilice al menos 1 cucharada de aceite. Agregue más aceite según desee para alcanzar la textura crujiente que esté buscando.
8. Para obtener mejores resultados, controle el progreso durante la cocción y retire los alimentos cuando se hayan dorado a su gusto. Recomendamos utilizar un termómetro de lectura instantánea para controlar la temperatura interna de la carne y el pescado. Una vez finalizado el tiempo de cocción, retire los alimentos inmediatamente para evitar que se cocinen en exceso.
9. Para obtener unos resultados óptimos, retire los alimentos justo después de que termine el tiempo de cocción para evitar que se cocinen en exceso.

Solución de problemas

Problema	Solución
¿Por qué aparece el mensaje 'Shut' en la pantalla?	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que los cajones estén completamente insertados en la unidad antes de seleccionar un programa de cocción.
¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo mientras uso una sola zona?	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione la zona activa y luego use las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.
¿Cómo ajusto la temperatura o el tiempo con la función de doble zona?	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione la zona deseada y luego use las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.
¿Es necesario precalentar la unidad?	<ul style="list-style-type: none"> No es necesario precalentar la unidad.
¿Puedo cocinar diferentes alimentos en cada zona y no preocuparme por la contaminación cruzada?	<ul style="list-style-type: none"> Sí, ambas zonas son independientes, con elementos calefactores y ventiladores separados.
¿Cómo poner en pausa la cuenta atrás?	<ul style="list-style-type: none"> El temporizador de cuenta atrás se detendrá automáticamente al retirar los cajones de la unidad. Vuelva a insertar el cajón en menos de 5 minutos para reanudar la cocción, o la unidad se apagará automáticamente.
¿Cómo detengo una zona al usar ambas zonas?	<ul style="list-style-type: none"> Para detener una zona, primero pulse el botón de la zona en cuestión y, luego, pulse START/STOP. Para detener ambas zonas, basta con pulsar el botón START/STOP.
¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?	<ul style="list-style-type: none"> El cajón se calentará durante la cocción. Lleve cuidado al manipularlo y colóquelo únicamente sobre superficies resistentes al calor.
¿Cuándo debo utilizar la placa elevadora?	<ul style="list-style-type: none"> Utilice la placa elevadora cuando desee que la comida quede crujiente. La placa elevadora eleva la comida en el cajón para que el aire pueda pasar por debajo y alrededor con el fin de que los ingredientes se cocinen de manera uniforme.

Problema	Solución
¿Por qué la comida no se ha cocinado del todo?	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el cajón esté completamente insertado durante la cocción. Para un dorado uniforme, asegúrese de que los alimentos estén dispuestos en una capa bien repartida en el fondo del cajón y sin superponerse. Agite el cajón para mezclar los alimentos y obtener una textura crujiente por todos lados. La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Basta con usar las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo.
¿Por qué se quema mi comida?	<ul style="list-style-type: none"> • Para obtener mejores resultados, controle el progreso durante la cocción y retire los alimentos cuando se hayan dorado a su gusto. Retire los alimentos inmediatamente una vez finalizado el tiempo de cocción para evitar que se cocinen en exceso.
¿Por qué algunos ingredientes vuelan al freír con aire?	<ul style="list-style-type: none"> • Puede suceder que el ventilador de la freidora desplace los alimentos ligeros. Utilice palillos de madera para asegurar los alimentos sueltos y ligeros, como la rebanada superior de pan de un sándwich.
¿Puedo freír con aire ingredientes húmedos y rebozados?	<ul style="list-style-type: none"> • Sí, pero deberá emplear la técnica de rebozado adecuada. Es importante rebozar los alimentos primero con harina, luego con huevo y, finalmente, con pan rallado. Presione el rebozado firmemente sobre los alimentos rebozados para que las migas no salgan volando con el ventilador.
¿Por qué suena la unidad?	<ul style="list-style-type: none"> • La comida ha terminado de cocinarse o indica que la otra zona ha empezado a cocinar.
¿Por qué la pantalla se ha puesto negra?	<ul style="list-style-type: none"> • La unidad está en modo de espera. Pulse el botón de encendido para volver a encenderla.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el dispositivo, desconéctelo del suministro eléctrico.
- Almacene el aparato en un lugar fresco, seco y limpio. Conserve el aparato fuera del alcance de los niños y las mascotas.
- Guarde el embalaje para almacenar su aparato cuando no lo vaya a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado.







WARRANTY CONDITIONS

EN

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

*proof of purchase required.

CONDITION DE GARANTIE

FR

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

*sur présentation du ticket de caisse.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

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

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

