

# nutrichef™



Visit Our Website



**SCAN ME**  
nutrichefkitchen.com

## 4.4QT Dual Basket Air Fryer

Customized Digital Display Electric Oil Free Cooker  
with Transparent Window

# USER MANUAL

## About us

### A mission born out of need

NutriChef was created on the principle that healthy home cooking should be attainable to all, regardless of skill level and economic status.

Starting in 2014, we noticed the disconnect in our lives and in the lives of those around us. We were so busy, always rushing forward, and our health and personal lives suffered. We needed to find some way to slow down and put our health first, all without sacrificing convenience or taste.

Could we somehow create healthier versions of our favorite foods, easily in our own kitchens? The answer was a resounding yes, and NutriChef was born.

### We create products that make life a little easier and a little healthier

Our brand was created out of a desire to provide an alternative to fast food convenience and reintroduce people to home cooking.

A healthy home-cooked meal is what brings families and friends together. We believe strongly in the value of simple pleasures.

An evening spent cooking and sharing a meal of wholesome, nourishing foods is a memory in the making.

### We believe a moment shared is priceless

Today, we have built upon our original mission and now in addition offer products that make the art of entertaining a simpler one.

Entertaining and hosting family and friends are one of the great joys of life. Why waste a moment stuck in the kitchen? We offer products that free you up to socialize, while never sacrificing quality or taste.



## INTRODUCTION

This all new Dual Basket Air Fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Dual Basket Air Fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

## Features

- Non-stick and Easy to Clean
- Adjustable Temperature Control (up to 400°F) and Time (up to 60 mins)
- Automatic Shut-Off Function
- Overheat Protection and Light Indicator
- 9 Preset Programs
- Removable Basket for Easy Serving and Cleaning
- Detachable Non-Stick Oil Tank and Frying Basket
- Dishwasher-Safe Tray for Easy Cleaning
- Multi-Function Touch Control Panel
- Customized Cooking Display Action
- Includes Monitoring Viewing Window and Non-Slip Feet
- 360° Hot Air Circulation Technology with 4.4QT+4.4QT Capacity
- Cooks Food Quickly and Evenly with Little to No Oil
- Precise Time and Temperature Control
- Heat Resistant Material Inside the Enclosure
- 304 Stainless Steel Heating Element

## What's in the Box

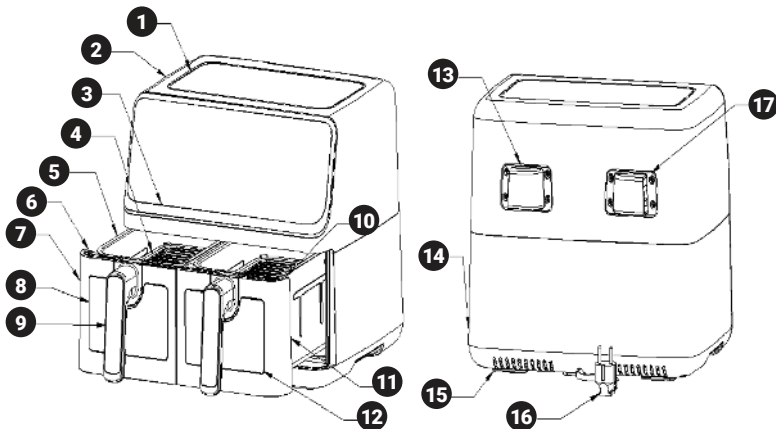
- Air Fryer

## Technical Specs

- Construction Materials: PP & ABS
- Heating Element: 1700W
- Adjustable Time Setting: Up to 60 mins (Air Fryer)
- Food Capacity: 4.4QT+4.4QT
- Air Fry Cooker Temp Range: 160-400 Fahrenheit
- Power Cable Length: 26.77" -inches includes the Plug
- Power Supply: 120V
- Air Fryer Size (L x W x H): 16.53" x 15.74" x 12.79" -inches

## GENERAL DESCRIPTION

- |                     |                              |                                 |
|---------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 1. Top cover        | 7. Left front drawer shell   | 13. Right air outlet            |
| 2. UP shell         | 8. Left perspective window   | 14. Down shell                  |
| 3. Electronic panel | 9. Single pot handle         | 15. Base                        |
| 4. Shelf            | 10. Right drawer             | 16. Main cord (Electrical cord) |
| 5. Pot              | 11. Right front drawer shell | 17. Left air outlet             |
| 6. Left drawer      | 12. Right perspective window |                                 |



**PLEASE READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE USE  
AND KEEP IT PROPERLY FOR FUTURE REFERENCE.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touch only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

**Initial Use Odor Warning:**

Your new appliance may produce a burnt plastic-like smell during initial use due to protective coatings. This odor is temporary and will vanish after a few uses. Use in well-ventilated areas.


**Note:** Preheating your oven for 30 minutes during the initial use can help accelerate the dissipation of any initial odor

## **IMPORTANT**

### **DANGER**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

### **WARNING**

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- **DO NOT** use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- **DO NOT** go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- **DO NOT** plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- **DO NOT** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. **DO NOT** place anything on top of the appliance.
- **DO NOT** use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- **DO NOT** let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.
- Any accessible surfaces may become hot during use. 
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

### **CAUTION**

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

### **Before first use**

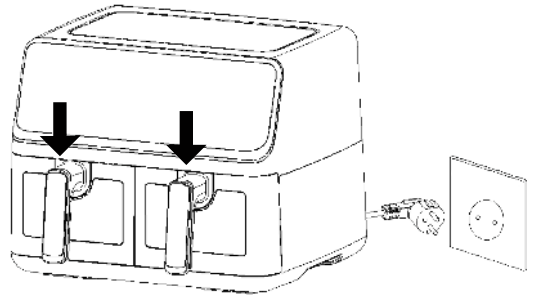
- Remove all packaging materials.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the shelf and pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.

**Notice:** When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

## Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2. Place the basket in the pot. Do not fill the pot with oil or any other liquid.



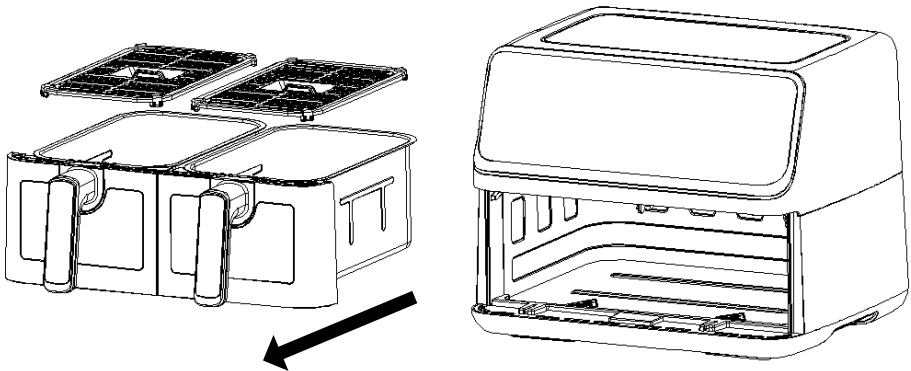
Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

## USING THE APPLIANCE

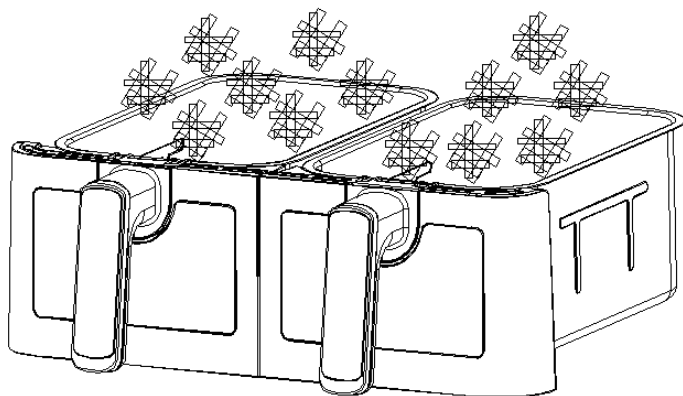
The Oil Free Air Fryer can prepare a large range of dishes

### Hot Air Frying

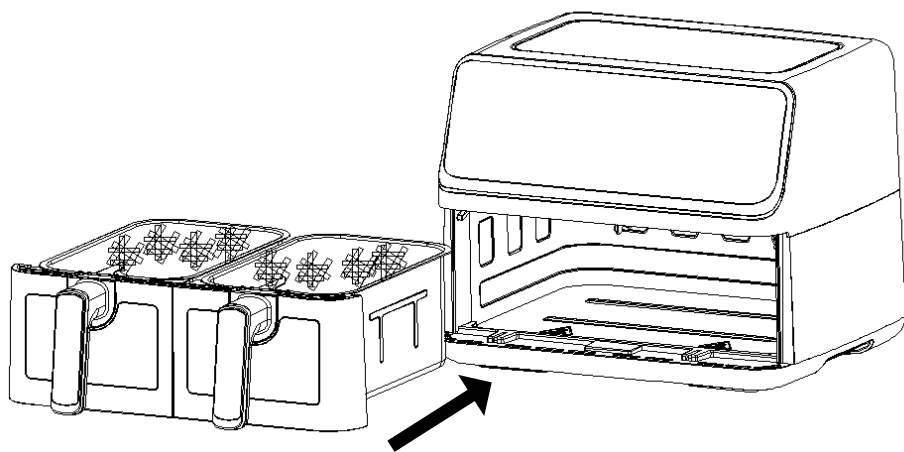
1. Connect the mains plug into wall socket.
2. Carefully pull the pot out of the Air fryer.



3. Put the ingredients in the basket.



4. Slide the pot back into the Air fryer. Carefully align with the guides in the body of the fryer. **Never use the pot without the basket in it.**



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

5. Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

6. Air fryer with shake reminder function; By default, the alarm will be sent one third of the time after the first setting, that is, the buzzer will sound and the shaking indicator will light up. Take out the Pot and shake the food well. Put the Pot back into the air fryer. The light goes off and the buzzer stops.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance.

**Note:** *Press and hold the power button for 2 seconds, then you can switch off the appliance manually.*

**Tip:** *You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 60 mins after you pull the pot out of the body.*

**8. Check if the ingredients are ready.**

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

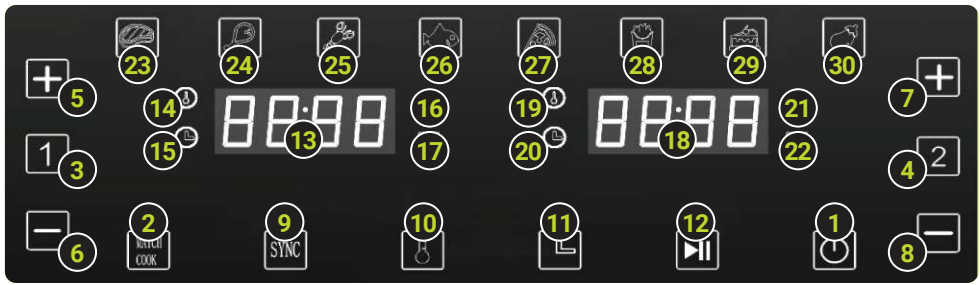
9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Air fryer and place it on trial framework. Do not turn the basket upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients. The pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.

10. Use clips or tools to transfer food to a plate

11. When a batch of ingredients is ready, the Air fryer is instantly ready for preparing another batch.



## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



### Icon Resolution



#### Key 1 : Power Key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, the Power light will be illuminated. Select the power key to put the machine into stand-by mode, Pressing the power key for 2 seconds to close the entire device during cooking, synchronous stop of motor.

#### Key 2 : Replication function Key



Copy the procedure from  or  pot to  or  pot

#### Key 3 : The Left pot Key

Touch the " " key, The icon of the function key of the pot body on the left will light up, the menu defaults to the first menu (beefsteak), at this time the beefsteak indicator flashes,  pot corresponding digital tube display flashes, and alternately display the default temperature and time of the beefsteak program.

When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left of the display are always on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left of the display will be always on.

#### Key 4 : The Right pot Key

Touch the " " key, The icon of the function key of the pot body on the Right will light up, the menu defaults to the first menu (beefsteak), at this time the beefsteak indicator flashes,  pot corresponding digital tube display flashes, and alternately display the default temperature and time of the beefsteak program.

When the temperature is displayed, the temperature indicator on the upper left of the display are always on. When the time is displayed, the time indicator on the lower left of the display will be always on.

### **Key 5 & Key 6 : Temperature and Timer Control Keys For The left pot Key**

The Key 5 and Key 6 symbols enable you to add or decrease cooking temperature 10°F at a time for left pot. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 160°F - 400°F. Also can to add or decrease cooking time for left pot, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time.


Temperature Control range: 1min-60min.

### **Key 7 & Key 8 : Temperature and Timer Control Keys for the right pot Key**

The Key 7 and Key 8 symbols enable you to add or decrease cooking temperature 10°F at a time for right pot. Keeping the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 160°F - 400°F. Also can to add or decrease cooking time for right pot, one minute at a time. Keeping the key held down will rapidly change the time.

Temperature Control range: 1min-60min.

### **Key 9 : Synchronization end key**

Touch the “” key, two recipe with different time can end at the same time.

### **Key 10 : Temperature key**

### **Key 11 : Time key**

### **Key 12 : Pause and Start button key**

During cooking, you can touch the keys to control the pause and start of cooking.

Indicator light “13” Nixie tube for the left pot body

Indicator light “14” Temperature light for the left pot body

Indicator light “15” Timer light for the left pot body

Indicator light “16” Temperature unit indicator light for the left pot body

Indicator light “17” Shake unit indicator light for the left pot body

Indicator light “18” Nixie tube for the right pot body

Indicator light “19” Temperature light for the right pot body

Indicator light “20” Timer light for the right pot body

Indicator light “21” Temperature unit indicator light for the left pot body

Indicator light “22” Shake unit indicator light for the right pot body

Indicator light “23-30” Menu key

## Detailed Operation Instructions

### 1. Boot mode

Firstly to confirm that the frying pan is correctly installed into the machine, insert the plug into the socket, the machine will be powered on, the machine will beep once, all the lights are lit for one second and then extinguished, the Power icon will be illuminated.

### 2. Standby Mode

Touch the Power Icon, and the Pot 1 Selection icon **1** and Pot 2 Select icon **2** indicator lights up and stays on, the product enters standby mode. When the unit is in this Standby mode and has not been operated within 5 mins, unit will go to boot mode.



### 3. Single pot working mode

**3.1.** Touch the icon **1** or **2**, then the indicator of function, menu are lit and always on, the indicator of Steak flashing as the defaults menu is Steak and the others indicator always on; Meanwhile the indicator of temperature and time flashing; If pressing and hold the icon **1** for 2 sec, it can cancel the selection for the left pot, and icon **2** or right pot. If two pots are to be canceled by pressing the icons then the product enters Standby mode.

**3.2.** Touching the Menu Choice key icon, that is to select the menu you need to use, according to the actual situation of food to adjust the temperature and time if you need; When adjusting temperature, every time you press, the temperature changes by 10°F, press and hold "**+**" or "**-**" key, the temperature will increase or decrease continuously. For each menu, the temperature adjustable range of 160°F - 400°F;



**Time adjustment:** every time you press, the time changes by 1 min, the time adjustable range of 1 min - 60 min.

**3.3.** After the debugging to recipe, temperature and time are all complete, touch the Pause and start buttons of key, the pot **1** / **2** starts working, and the display shows the current cooking time in count down manner, stop flashing. The selected recipe indicator is steady on, other recipe indicators are off.

- 3.4. If need to adjust the temperature or time during the cooking process, pressing the Temp or Time Key Icon once, then pressing “” or “” Key Icon to adjust the Temp or Time. During the adjustment process, the machine keeps working.
- 3.5. If you need to reset the recipe during cooking, you need to tap the powerbutton icon once, the heater stops working, and the recipe indicator and display screen flash, then adjust the recipe as needed, and you can adjust the temperature and time at this time.
- 3.6. Press the "power key" during cooking, and the machine will stop. If there is no operation, the machine will automatically return to standby mode after 5 minutes.
- 3.7. If need to turn OFF the machine during cooking, press the "power key" for 2 seconds and the machine will be turned OFF. The heating tube and motor will stop working. At this time, the display screen will display the word "OFF", and the buzzer will beep.
- 3.8. After the cooking, the screen displays the word "OFF", and the buzzer gives a prompt sound of "beep" 5 times. The display screen is display off and the machine returns to standby mode.
- 3.9. During the cooking, take out the frying basket, the display screen will show the words "OPEN", the machine stops working, after inserting the frying basket, the machine resumes its previous work;
- 3.10. After the cooking menu of the left pot is set, gently press the right pot and then the Replication function Key to copy the cooking menu of the left pot to the right pot. After the right pot is set, tap the left pot and then the Replication function Key to copy the cooking menu of the right pot to the left pot.

## 4. Double pot working mode

### 4.1. Starting the 2 pots

- 4.1.1. Firstly, select one side and debug the menu, temperature and time according to needs. Secondly, select another side and debug the wanted recipe, temperature and time in the same way.
- 4.1.2. Pressing the Pause and start buttons of key, 2 pots start working at the same time,  key and indicator light of Pot 1 recipe flashes once per 6 seconds at the same time,  key and indicator light of Pot 2 recipe flashes once per 6 seconds at the same time, Pot 1 and Pot 2 display alternately, about 3 seconds interval;

- 4.1.3.** It also can start Pot 1 firstly by press "Pause and start buttons key" after set parameter of Pot **1** and then press **2** to set parameter of Pot 2, after Pot 2 ready, press "Pause and start buttons key" to start Pot 2;
- 4.1.4.** During the double pots working process, pressing the Temp or Time Key icon once, the recipe of temperature will be displayed alternately in left & right display screen, 3 seconds after no operation will switch to time display;
- 4.2.** Debug during the double pots working process
- 4.2.1.** During the cooking process of 2 pots are working at the same time, if you need to debug the temp or time for Pot 1, press **1** and then debug the temp and time as you need, the recipe can't be debug in this state.  
If no operation within 10 seconds after debugging, the display screen automatically returns to normal;
- 4.2.2.** If you need to debug the temperature or time of **2** pot, refer to 4.2.1;
- 4.2.3.** During the cooking process, recipe and temp/time can be adjusted by pressing **1** / **2** and "Pause and start buttons of key" in turn, then Pot 1 or Pot 2 will enter the pause mode, press "Pause and start buttons of key" will resume cooking after debugging;
- 4.2.4.** After the machine enter the pause mode, if there is no operation after 5 minutes, the suspended Pot will enter the standby mode.
- 4.3.** Close pot **1** or pot **2**
- 4.3.1.** Press the **1** key or **2** pot first, and then press and hold the "power key" for 2 seconds, the selected pot will stop working and return to standby mode.
- 4.4. Draw out of the basket**
- 4.4.1.** During cooking process, if one basket was drawn out, the display will show the "OPEN" at any time. the corresponding side will stops working (both heating and motor will be stopped), and it will resume working as per previous setting when the basket is inserted back. One frying basket is removed and loaded without affecting the work of the other pot;
- 4.4.2.** When the frying basket is drawn out in standby state, the display will show the "OPEN". At this time, the corresponding pot cannot be operated.
- 4.5. Pause the 2 pots**
- 4.5.1.** When double-pot cooking, press "Pause and start buttons of key" once, and the 2 pots enter the pause mode at the same time, and the two screens and recipes are flashing. Press the "Pause and start buttons of key" again, and the 2 pots resumes working mode;

- 4.5.2.** When 2 pots are paused at the same time, if there are no operation within 5 minutes. After 5 minutes, both pots will stop working and return to standby mode;
- 4.5.3.** During 2 pots cooking, gently press the "Pause and start buttons key" once, the 2 pots enter the pause mode at the same time, if you need to adjust, first press the  1 or  2 , and then adjust the recipe, temperature and time according to your needs; After debugging, press the "Pause and start buttons of key" once to resume to work the 2 pots at the same time;
- 4.5.4.** During 2 pots cooking, gently press "Pause and start buttons key" once, the 2 pots will enter the pause mode at the same time, press and hold the "Power key" again for 2 seconds, 2 pots will stop working at the same time, the left and right screens will display "OFF", and the product will return to the standby mode after a prompt sound of "beep".
- 4.6. Stop the 2 pots**
- 4.6.1.** During 2 pots cooking, press and hold the "Power key" for 2 seconds, 2 pots will stop working at the same time, and the left and right screens will display "OFF". After a prompt sound of "beep", the machine will enter the standby mode.
- 4.6.2.** There is no operation in the simultaneous cooking of 2 pots, after the display time ends, both heating and motor will be stopped, and the display screen displays "OFF". After the buzzer gives out 5 prompt sounds of "beep", the display screen is off and the machine returns to the standby mode;
- 4.6.3.** If you want to turn off one pot of the 2 pots cooking, press  1 or  2 first, and then press and hold the "Power key" for 2 seconds. The selected pot will stop working, and the corresponding display screen will display "OFF". After a prompt sound of "Beep", it will return to standby mode. At this point, the machine state changes to single pot working mode.
- 4.7. Simultaneous end function**
- 4.7.1.** This function will be waked up only when two recipes with different time are selected in 2 pots mode and the indicator light will be lit at the same time. The awakened state display will flash.
- 4.7.2.** After selecting the menu, press "Synchronous end key" firstly, press the "Pause and start button key" again, the machine will begin to work. At this point, the long time menu pot to work, short time pot of the screen shows "HOLD", when the extra time has passed, the short time pot began to work, "synchronization end key" normally it is turned on in this process;

- 4.7.3. While working, if the time displayed on one pot of the HOLD is set to greater than that on the other side, exit the synchronization end mode, and the "synchronization end button" indicator will be off.
- 4.7.4. During the working, pull out a pot, the time will be suspended, the other pot of the time will also be suspended, the screen shows "HOLD", insert a pot, continue to synchronize work;
- 4.7.5. During the synchronous operation, if one pot is suspended and the other pot continues to work, exit the synchronization end function and the "Synchronization end key" indicator is off;

## Remark Items

1. **Boot mode:** When in this mode, only the Power Key Icon is illuminated;
2. **Standby mode:** the Power Key Icon and Pot 1 and Pot 2 key icon are all illuminated;
3. **Debug the unit when unit is not working:** the corresponding function key is always on, the selected recipe indicator is flashing, the rest of the menu indicator is always on, the corresponding display is flashing alternately to show the temperature/time of the selected recipe. When adjusting the menu, the selected recipe is flashing, when debugging the temperature, press the temperature key, the display is flashing to show the current temperature, press the time key to adjust the time, the display switches the current time and flashes to show. When the 2 pot is in the selected state at the same time, the side that is not selected, the corresponding menu does not flash, the corresponding display alternately shows the temperature and time without flashing, in this process heaters and motors are not work;
4. **Debugging mode during cooking process:** the recipe does not flash. The screen flashes to display the temp and time. You can adjust the temp and time, but the recipe cannot be adjust;
5. **Single pot pause mode:** the corresponding function key is steady on, and the menu indicator blinks when selected. The other menu indicators are steady on, and the corresponding display screen blinks, indicating temperature/time. The corresponding 1 or 2 key blinks, and the menu, temperature and time can be adjusted at this time;
6. **2 pots pause mode:** the corresponding function key is steady on, the selected menu indicator blinks, the other menu indicator is steady on the display screen blinks, showing the temperature/time, corresponding 1 and 2 key blink;

7. **Working mode:** the corresponding function key is steady on, the selected menu indicator is steady on, other menu indicators are off, and the corresponding screen displays the menu time;
8. When the 2 pots are working at the same time, the key indicator and the corresponding menu indicator of the 1 pot blink at the same time /3 seconds and the extinguishing time < 0.5 seconds. After 3 seconds, the key indicator and the corresponding menu indicator of the 2 pot blink at the same time /6 seconds, and the extinguishing time < 0.5 seconds, and the left and right blink alternately, and the left and right interval time is 3 seconds;
9. **Memory function:** this machine has memory function, when the cooking is finished, the machine does not power off, in the next use, select the same pot body with the last time, will directly display the menu used last time; The memory function will disappear when the machine is powered off for 1 hour. After more than 1 hour, the initial state will be displayed when the machine is powered on again;
10. **Power off memory:** if the machine is in use, if the power is cut off accidentally, as long as it is re-energized within 30 minutes, the machine will return to the working state before power off;
11. **Display failure mode:**
  - 11.1. E1 is displayed: The NTC is Opened.
  - 11.2. E2 is displayed: The NTC is Short Circuit.

## Settings

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

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

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

## Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.



- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F for up to 10 minutes.

Menu	Reference weight	Default temperature	Default pot time	Temperature range	Time frame	Shake
Steak	400	400°F	15min	160-400°F	1-60min	1-2
Chicken leg	500	400°F	30min	160-400°F	1-60min	1-2
Shrimp	550	380°F	10min	160-400°F	1-60min	1-2
Fish	500	360°F	25min	160-400°F	1-60min	1-2
Pizza	400	360°F	10min	160-400°F	1-60min	1-2
Fries	450	400°F	27min	160-400°F	1-60min	1-2
Bake	400	380°F	12min	160-400°F	1-60min	1-2
Vegetables	300	340°F	20min	160-400°F	1-60min	1-2

**Note:**

- Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Air fryer is still cold.
- You can adjust the temperature or time according to the actual cooking effect when using two cooking pots at the same time.

**Cleaning**

- **Clean the appliance after every use.**
- The pot and the Shelf has a nonstick coating.
- Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

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

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

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

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

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

**Storage**

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

**Environment**

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted,, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

**Guarantee and Service**

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

## Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
<b>Air fryer will does not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The appliance is not properly plugged in.</li> <li>• You have not set the timer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Put the mains plug in an earthed wall socket.</li> <li>• Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.</li> </ul>
<b>The ingredients fried with the air fryer are not done</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of ingredients in the basket is too big.</li> <li>• The set temperature is too low.</li> <li>• The preparation time is too short.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.</li> <li>• Set the temperature key to the required temperature setting.</li> <li>• Set the timer to the required preparation time.</li> </ul>
<b>The ingredients are fried unevenly in the air fryer</b>	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
<b>The ingredients are fried unevenly in the air fryer</b>	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
<b>I cannot slide the pan into the appliance properly</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• There are too much ingredients in the basket.</li> <li>• The basket is not placed in the pot correctly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not fill the basket beyond the MAX indication.</li> <li>• Push the basket down into the pot until you hear a click.</li> </ul>
<b>White smoke comes out of the appliance</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You are preparing greasy ingredients.</li> <li>• The pot still contains grease residues from previous use.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.</li> <li>• White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.</li> <li>• Be sure to clean the pan properly after each use.</li> </ul>
<b>Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You did not use the right potato type.</li> <li>• You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.</li> <li>• Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.</li> </ul>
<b>Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer</b>	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.</li> <li>• Cut the potato sticks smaller for a crispier result.</li> <li>• Add slightly more oil for a crispier result.</li> </ul>

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.





## Register Product

Thank you for choosing Nutrichef. By registering your product, you ensure that you receive the full benefits of our exclusive warranty and personalized customer support.

Complete the form to access expert support and to keep your Nutrichef purchase in perfect condition.



**nutrichef™**



**Questions or Comments**

**We are here to help!**

**Phone: 1.718.535.1800**

**[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)**

# nutrichef™



Visite nuestro  
sitio web



**ESCANÉAME**  
nutrichefkitchen.com

## Freidora de aire de doble canasta capacidad 4.4QT

Cocina eléctrica sin aceite con pantalla digital  
personalizada con ventana transparente

# MANUAL DEL USUARIO

## **INTRODUCCIÓN**

Esta nueva freidora de aire de doble canasta proporciona una forma fácil y saludable de preparar sus ingredientes favoritos. Mediante el uso de una rápida circulación de aire caliente y una parrilla superior, es capaz de preparar numerosos platos. La mejor parte es que la freidora de aire de doble canasta calienta los alimentos en todas las direcciones y la mayoría de los ingredientes no necesitan aceite.

### **Características**

- Antiadherente y fácil de limpiar
- Control de temperatura (hasta 400 °F) y tiempo ajustables (hasta 60 minutos)
- Función de apagado automático
- Protección contra sobrecalentamiento e indicador luminoso
- 9 programas preestablecidos
- Canasta extraíble para facilitar el servicio y la limpieza
- Depósito de aceite antiadherente desmontable y canasta para freír
- Bandeja apta para lavavajillas para facilitar la limpieza
- Panel de control táctil multifunción
- Acción de pantalla de cocción personalizada
- Incluye ventana de visualización de monitoreo y pies antideslizantes
- Tecnología de circulación de aire caliente de 360° con capacidad de 4.4QT+4.4QT
- Cocina los alimentos de manera rápida y uniforme con poco o nada de aceite
- Control preciso del tiempo y la temperatura
- Material resistente al calor en el interior de la carcasa
- Elemento calefactor de acero inoxidable 304

### **¿Qué hay en la caja?**

- Freidora de aire

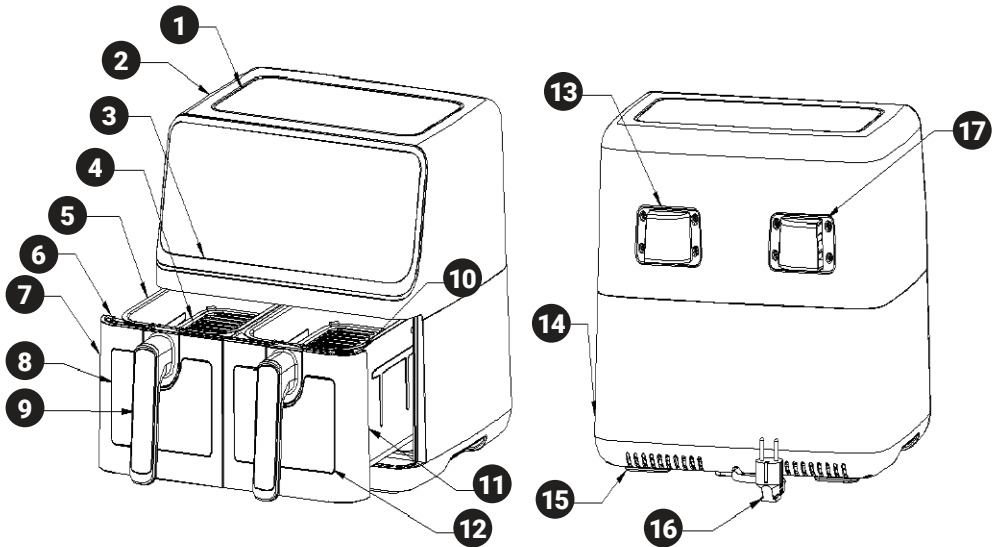
### **Especificaciones técnicas**

- Materiales de construcción: PP y ABS
- Elemento calefactor: 1700W
- Ajuste de tiempo ajustable: hasta 60 minutos (freidora de aire)
- Capacidad de alimentos: 4.4QT + 4.4QT
- Rango de temperatura de la olla Air Fry: 160-400 Fahrenheit
- Longitud del cable de alimentación: 26.77" pulgadas incluye el enchufe
- Fuente de alimentación: 120V
- Tamaño de la freidora de aire (largo x ancho x alto): 16.53" x 15.74" x 12.79" -pulgadas



## DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Cubierta superior
2. Tapa superior
3. Panel electrónico
4. Estante
5. Olla
6. Cajón izquierdo
7. Carcasa del cajón delantero izquierdo
8. Ventana de perspectiva izquierda
9. Mango de olla simple
10. Cajón derecho
11. Carcasa del cajón delantero derecho
12. Ventana de perspectiva derecha
13. Salida de aire derecha
14. Caparazón hacia abajo
15. Base
16. Cable principal (cable eléctrico)
17. Salida de aire izquierda



## LEA ATENTAMENTE EL MANUAL ANTES DE USARLO Y GUÁRDELO CORRECTAMENTE PARA FUTURAS CONSULTAS.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de labranza;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- Ambientes tipo Bed and Breakfast.s.

### CONSEJOS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o la base en agua u otro líquido.
4. **ADVERTENCIA:** Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las temperaturas son percibidas de manera diferente por diferentes personas, este equipo debe usarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse solo en las manijas y superficies de agarre previstas, y usar protección contra el calor como guantes o similares. Las superficies que no sean las de agarre previstas deben tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.
5. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No lo use al aire libre
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes
10. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchufe el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectar, gire cualquier control a "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente de pared.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
15. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
16. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

### Advertencia sobre olores en el uso inicial:

Su nuevo electrodoméstico puede producir un olor parecido al del plástico quemado durante el uso inicial debido a las capas protectoras. Este olor es temporal y desaparecerá después de algunos usos. Úselo en áreas bien ventiladas.


**Nota:** Precalentar el horno durante 30 minutos durante el uso inicial puede ayudar a acelerar la disipación de cualquier olor inicial.

## **IMPORTANTE**

### **PELIGRO**

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Nunca sumerja la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No permita que entre agua u otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes a freír en la canasta, para evitar que entre en contacto con los elementos calefactores.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas exteriores de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No llene la olla con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.

### **ADVERTENCIA**

- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se ajusta al voltaje de red local.
- NO utilice el aparato si hay algún daño en el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas.
- NO acuda a ninguna persona no autorizada para reemplazar o reparar el cable principal dañado.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- NO enchufe el aparato ni opere el panel de control con las manos mojadas.
- NO coloque el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. NO coloque nada encima del aparato.
- NO utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- NO deje que el aparato funcione sin supervisión.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de dichas aberturas de vapor y aire. También tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la olla del aparato.
- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso. 
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del aparato. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

### **CAUTELA**

- Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Este aparato está diseñado solo para uso doméstico. Es posible que no sea adecuado para usarse de manera segura en entornos como cocinas para el personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfasts y otros entornos residenciales.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta o con fines profesionales o semiprofesionales o no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual de usuario, la garantía deja de ser válida y podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- Desenchufe siempre el aparato mientras no lo esté utilizando.
- El aparato necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse para manipularlo o limpiarlo de manera segura.

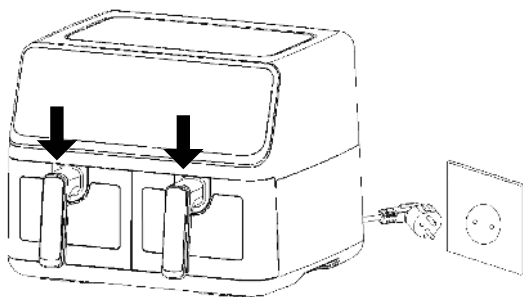
### **Antes del primer uso**

- Retire todos los materiales de embalaje.
- Retire las pegatinas o etiquetas del aparato.
- Limpie a fondo el estante y la olla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llenes la olla con aceite o grasa para freír directamente.

**Aviso:** Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

## Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y uniforme.
2. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor. Coloque la canasta en la olla. No llene la olla con aceite ni con ningún otro líquido.



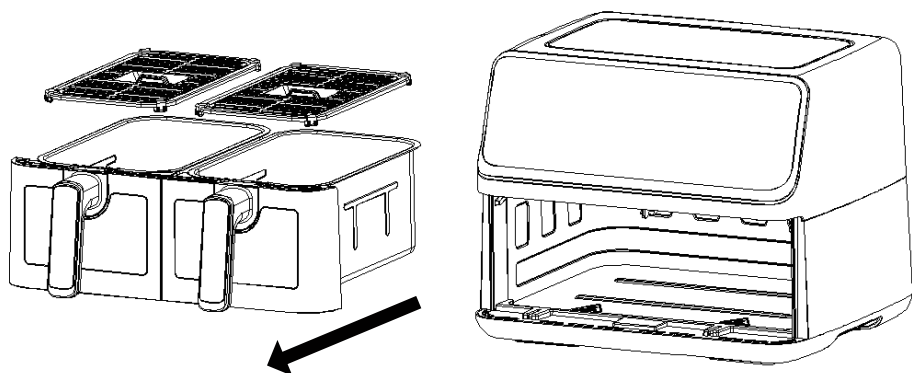
No coloque nada encima del aparato, el flujo de aire se interrumpirá y afectará el resultado de la fritura con aire caliente.

## USO DEL APARATO

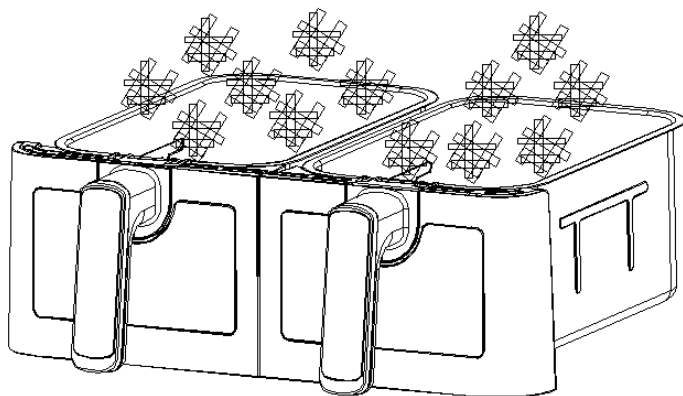
La freidora de aire sin aceite puede preparar una amplia gama de platos

### Freír con aire caliente

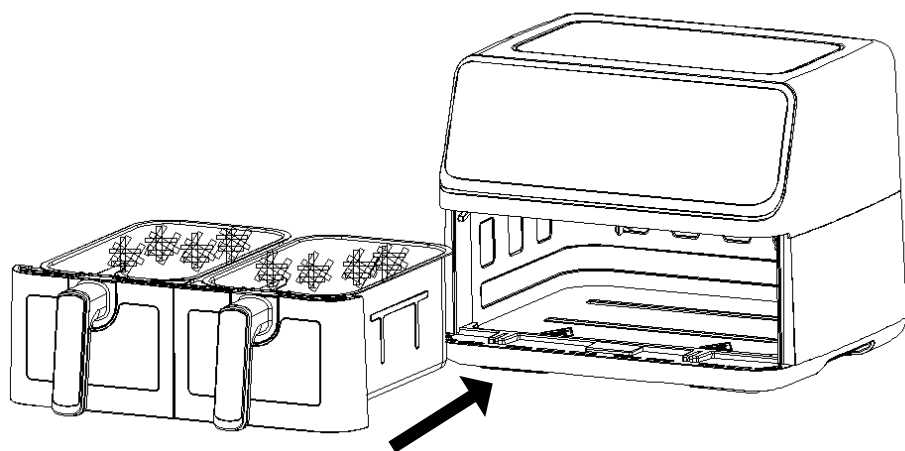
1. Conecte el enchufe de red a la toma de corriente.
2. Saque con cuidado la olla de la freidora.



3. Ponga los ingredientes en la canasta.



4. Vuelva a deslizar la olla en la freidora. Alinee cuidadosamente con las guías en el cuerpo de la freidora. **Never use the pot without the basket in it.**



**Caution:** *No toque la olla durante y algún tiempo después de su uso, ya que se calienta mucho. Solo sostenga la olla por el asa.*

5. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).

6. Freidora de aire con función de recordatorio de agitación; De forma predeterminada, la alarma se enviará un tercio de las veces después de la primera configuración, es decir, sonará el timbre y se encenderá el indicador de temblor. Saca la olla y agita bien la comida.

Vuelva a colocar la olla en la freidora. La luz se apaga y el timbre se detiene.

7. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Saque la olla del aparato.

**Nota:** *Mantenga presionado el botón de encendido durante 2 segundos, luego puede apagar el aparato manualmente..*

**Consejo:** *Puede ajustar la temperatura o el tiempo según su gusto durante el uso. Su configuración se mantendrá durante unos 60 minutos después de sacar la olla del cuerpo*

8. Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la olla nuevamente en el aparato y configure el temporizador en unos minutos más.

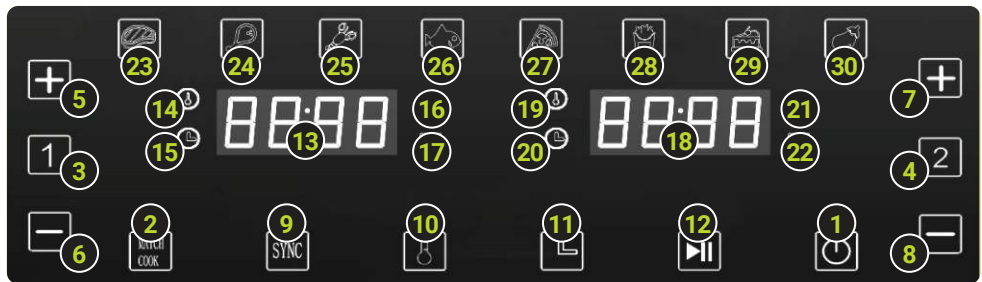
9. Para eliminar los ingredientes (p. ej. gramo. papas fritas), saque la olla de la freidora de aire y colóquela en el marco de prueba. No le des la vuelta a la canasta, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la olla se filtrará sobre los ingredientes.

La olla y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes en la freidora, el vapor puede escapar de la olla.

10. Use clips o herramientas para transferir los alimentos a un plato.

11. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire está lista instantáneamente para preparar otro lote.

## INSTRUCCIONES DEL PANEL DE CONTROL




### Resolución de iconos



#### Tecla 1 : Tecla de encendido

Una vez que la canasta y la olla estén colocadas correctamente en la carcasa principal, se encenderá la luz de encendido. Seleccione la tecla de encendido para poner la máquina en modo de espera, presione la tecla de encendido durante 2 segundos para cerrar todo el dispositivo durante la cocción, parada síncrona del motor.

#### Clave 2 : Replication function Key



Copiar el procedimiento de olla  u olla  a la olla  o la olla 

#### Clave 3 : La Llave de la olla izquierda

Toque la tecla "  ", el icono de la tecla de función del cuerpo de la olla a la izquierda se iluminará, el menú predeterminado es el primer menú (bistec), en este momento el indicador de bistec parpadea,  la pantalla del tubo digital correspondiente a la olla parpadea y muestra alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa de bistec.

Cuando se muestra la temperatura, el indicador de temperatura en la parte superior izquierda de la pantalla siempre está encendido. Cuando se muestra la hora, el indicador de tiempo en la parte inferior izquierda de la pantalla estará siempre encendido.

#### Clave 4 : La clave correcta del bote

Toque la tecla "  ", el icono de la tecla de función del cuerpo de la olla a la derecha se iluminará, el menú predeterminado es el primer menú (bistec), en este momento el indicador de bistec parpadea,  la pantalla del tubo digital correspondiente a la olla parpadea y muestra alternativamente la temperatura y el tiempo predeterminados del programa de bistec. Cuando se muestra la temperatura, el indicador de temperatura en la parte superior izquierda de la pantalla siempre está encendido. Cuando se muestra la hora, el indicador de tiempo en la parte inferior izquierda de la pantalla estará siempre encendido.

## **Tecla 5 & Tecla 6 : de control de temperatura y temporizador para la olla izquierda Los símbolos**

de la tecla 5 y la tecla 6 le permiten agregar o disminuir la temperatura de cocción 10 ° F a la vez para la olla izquierda. Mantener presionada la tecla cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 160 ° F - 400 ° F. También puede agregar o disminuir el tiempo de cocción para la olla dejada, un minuto a la vez. Mantener presionada la tecla cambiará rápidamente la hora.


Rango de control de temperatura: 1min-60min.

## **Tecla 7 & Tecla 8 : Control de temperatura y temporizador Teclas para la olla correcta Tecla Los símbolos**

de la tecla 7 y la tecla 8 le permiten agregar o disminuir la temperatura de cocción 10 ° F a la vez para la olla correcta. Mantener presionada la tecla cambiará rápidamente la temperatura. Rango de control de temperatura: 160 ° F - 400 ° F. También puede agregar o disminuir el tiempo de cocción para la olla correcta, un minuto a la vez. Mantener presionada la tecla cambiará rápidamente la hora.

Rango de control de temperatura: 1min-60min.

## **Tecla 9 : Tecla de fin de sincronización**

Toque la tecla "  ", dos recetas con diferente tiempo pueden terminar al mismo tiempo.

## **Tecla 10 : Tecla de**

## **Tecla 11 : Tecla de tiempo**

## **Tecla 12 : Tecla del botón de pausa e inicio**

Durante la cocción, puede tocar las teclas para controlar la pausa y el inicio de la cocción.

Luz indicadora "13" Tubo Nixie para el cuerpo izquierdo de la olla

Luz indicadora "14" Luz de temperatura para el cuerpo izquierdo de la olla

Luz indicadora "15" Luz del temporizador para el cuerpo izquierdo de la olla

Luz indicadora "16" Luz indicadora de la unidad de temperatura para el cuerpo de la olla izquierda

Luz indicadora "17" Luz indicadora de la unidad de agitación para el cuerpo de la olla izquierda

Luz indicadora "18" Tubo Nixie para el cuerpo de la olla derecha

Luz indicadora "19" Luz de temperatura para el cuerpo de la olla derecha

Luz indicadora "20" Luz de temporizador para el cuerpo de la olla derecha

Luz indicadora "21" Luz indicadora de la unidad de temperatura para el cuerpo de la olla izquierda

Luz indicadora "22" Luz indicadora de la unidad de agitación para el cuerpo de la olla derecha





## **Instrucciones de operación detalladas**

### **1. Modo de arranquet**





En primer lugar, para confirmar que la sartén está correctamente instalada en la máquina, inserte el enchufe, la máquina se encenderá, la máquina emitirá un pitido una vez, todas las luces se encenderán o un segundo y luego se apagarán, el icono de encendido se iluminará.



### **2. Standby Mode**

Toque el icono de encendido y el icono de selección del bote  y el icono de selección del bote  se encienden y permanecen encendidos, el producto entra en modo de espera.

Cuando la unidad está en este modo de espera y no se ha operado dentro de los 5 minutos, la unidad pasará al modo de arranque.



### **3. Modo de trabajo de una sola olla**

**3.1.** Toque el icono  o , luego el indicador de función, el menú están encendidos y siempre encendidos, el indicador de bistec parpadea ya que el menú predeterminado es bistec y el indicador de otros siempre encendido; Mientras tanto, el indicador de temperatura y tiempo parpadea; Si mantiene pulsado el icono  durante 2 segundos, puede cancelar la selección del potenciómetro de elevación, y el icono  o la olla derecha. Si se cancelan dos botes pulsando los iconos, el producto entra en modo de espera.



**3.2.** Tocando el icono de la tecla Elección de menú, es decir, para seleccionar el menú que necesita usar, de acuerdo con la situación real de los alimentos para ajustar la temperatura y el tiempo si lo necesita; Al ajustar la temperatura, cada vez que presiona, la temperatura cambia en 10 ° F, mantenga presionada la tecla "" o "", la temperatura aumentará o disminuirá continuamente.

Para cada menú, el rango de temperatura ajustable de 160 ° F - 400 ° F;

**Ajuste de tiempo:** cada vez que presiona, el tiempo cambia en 1 minuto, el rango de tiempo ajustable de 1 minuto a 60 minutos..



**3.3.** Una vez completada la depuración a la receta, la temperatura y el tiempo, toque los botones Pausa e inicio de la tecla, la olla  /  comienza a funcionar y la pantalla muestra el tiempo de cocción actual en forma de cuenta regresiva, deje de parpadear. El indicador

de receta seleccionado está encendido de forma fija, otros indicadores de receta están apagados.

- 3.4.** Si necesita ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, presione el ícono de la tecla Temp o Time una vez, luego presione "  " o "  " Icono de tecla para ajustar la temperatura o el tiempo. Durante el proceso de ajuste, la máquina sigue funcionando.
- 3.5.** Si necesita restablecer la receta durante la cocción, debe tocar el botón de encendido una vez, el calentador deja de funcionar y el indicador de receta y la pantalla parpadean, luego ajuste la receta según sea necesario, y puede ajustar la temperatura y el tiempo en este momento. Presione la "tecla de encendido" durante la
- 3.6.** Presione la "tecla de encendido" durante la cocción y la máquina se detendrá. Si no hay operación, la máquina volverá automáticamente al modo de espera después de 5 minutos.
- 3.7.** Si necesita apagar la máquina durante la cocción, presione la "tecla de encendido" durante 2 segundos y la máquina se apagará. El tubo calefactor y el motor dejarán de funcionar. En este momento, la pantalla mostrará la palabra "OFF" y el zumbador emitirá un pitido.
- 3.8.** Después de la cocción, la pantalla muestra la palabra "OFF" y el timbre emite un sonido rápido de "bip" 5 veces. La pantalla de visualización se apaga y la máquina vuelve al modo de espera.
- 3.9.** Durante la cocción, saque la canasta para freír, la pantalla mostrará las palabras "ABRIR", la máquina deja de funcionar, después de insertar la canasta para freír, la máquina reanuda su trabajo anterior;
- 3.10.** Después de configurar el menú de cocción de la olla izquierda, presione suavemente la olla derecha y luego la tecla de función de replicación para copiar el menú de cocción de la olla izquierda a la olla derecha. Una vez configurada la olla derecha, toque la olla izquierda y luego la tecla de función de replicación para copiar el menú de cocción de la olla derecha a la olla izquierda.

#### **4. Función de doble olla**

##### **4.1. Iniciando las dos ollas**

- 4.1.1.** En primer lugar, seleccione un lado y depure el menú, la temperatura y el tiempo según las necesidades. En segundo lugar, seleccione otro lado y depure la receta, la temperatura y el tiempo deseados de la misma manera.
- 4.1.2.** Pressing the Pause and start buttons of key, 2 pots start working at the same time,  key and indicator light of Pot 1 recipe flashes once per 6 seconds at the same time,  key and indicator light of Pot 2 recipe flashes once per 6 seconds at the same time, Pot 1 and Pot 2 display alternately, about 3 seconds interval;

**4.1.3.** También puede iniciar el Bote 1 en primer lugar presionando "Botón de pausa y tecla de inicio" después de establecer el parámetro del Bote [1] y luego presionar [2] para configurar el parámetro del Bote 2, después de que el Bote 2 esté listo, presione "Botón de pausa y tecla de inicio" para iniciar el Bote 2;

**4.1.4.** Durante el proceso de trabajo de las ollas dobles, presionando el icono de la tecla Temp o Time una vez, la receta de temperatura se mostrará alternativamente en la pantalla izquierda y derecha, 3 segundos después de que ninguna operación cambie a la visualización de tiempo;

**4.2.** Depurar durante el proceso de trabajo de los botes dobles

**4.2.1.** Durante el proceso de cocción de 2 ollas están funcionando al mismo tiempo, si necesita depurar la temperatura o el tiempo para la olla 1, presione [1] y luego depure la temperatura y el tiempo según lo necesite, la receta no se puede depurar en este estado.

Si no se realiza ninguna operación dentro de los 10 segundos posteriores a la depuración, la pantalla de visualización vuelve automáticamente a la normalidad;

**4.2.2.** Si necesita depurar la temperatura o el tiempo de [2] olla, consulte 4.2.1;

**4.2.3.** During the cooking process, recipe and temp/time can be adjusted by pressing [1] / [2] and "Pause and start buttons of key" in turn, then Pot 1 or Pot 2 will enter the pause mode, press [1] / [2] "Pause and start buttons of key" will resume cooking after debugging;

**4.2.4.** Después de que la máquina ingrese al modo de pausa, si no hay operación después de 5 minutos, la olla suspendida entrará en el modo de espera. [2]

**4.3.** Cerrar el bote [1] o el bote [2]

**4.3.1.** Pulse la tecla [1] o [2] Primero y luego mantenga presionada la "tecla de encendido" durante 2 segundos, la olla seleccionada dejará de funcionar y volverá al modo de espera.

**4.4. Saca de la canasta**

**4.4.1.** Durante el proceso de cocción, si se sacó una canasta, la pantalla mostrará "ABIERTO" en cualquier momento. El lado correspondiente dejará de funcionar (tanto la calefacción como el motor se detendrán) y volverá a funcionar según la configuración anterior cuando se vuelva a insertar la canasta. Una canasta para freír se retira y se carga sin afectar el trabajo de la otra olla

**4.4.2.** Cuando la canasta para freír se extienda en estado de espera, la pantalla mostrará el mensaje "OPEN". En este momento, no se puede operar el bote correspondiente.



**4.5. Pause the 2 pots**

- 4.5.1.** Cuando cocine en dos ollas, presione "Pausa y botones de inicio de la tecla" una vez, y las 2 ollas ingresan al modo de pausa al mismo tiempo, y las dos pantallas y recetas parpadean. Presione los botones de "Pausa e inicio de la tecla" nuevamente, y los 2 botes reanudarán el modo de trabajo;
- 4.5.2.** Cuando se pausan 2 ollas al mismo tiempo, si no hay ninguna operación dentro de los 5 minutos. Después de 5 minutos, ambas ollas dejarán de funcionar y volverán al modo de espera;
- 4.5.3.** Durante la cocción de 2 ollas, presione suavemente la tecla "Botones de pausa e inicio" una vez, los 2 botes entran en el modo de pausa al mismo tiempo, si necesita ajustar, primero presione **1** o **2** y luego ajuste la receta, la temperatura y el tiempo según sus necesidades; Después de la depuración, presione los botones de "Pausa e inicio de la tecla" una vez para reanudar el trabajo de los 2 botes al mismo tiempo;
- 4.5.4.** Durante la cocción de 2 ollas, presione suavemente "Tecla de botones de pausa e inicio" una vez, las 2 ollas entrarán en el modo de pausa al mismo tiempo, mantenga presionada la "tecla de encendido" nuevamente durante 2 segundos, 2 ollas dejarán de funcionar al mismo tiempo, las pantallas izquierda y derecha mostrarán "APAGADO" y el producto volverá al modo de espera después de un sonido rápido de "pitido".
- 4.6. Detener las 2 ollas**
- 4.6.1.** Durante la cocción de 2 ollas, mantenga presionada la "tecla de encendido" durante 2 segundos,
- 4.6.2.** No hay operación en la cocción simultánea de 2 ollas, después de la finaliza el tiempo de visualización, tanto la calefacción como el motor se detendrán y la pantalla de visualización mostrará "APAGADO". Después de que el zumbador emita 5 sonidos de "pitido", la pantalla se apaga y la máquina vuelve al modo de espera;
- 4.6.3.** Si desea apagar una olla de las 2 ollas que se están cocinando, presione **1** o **2** Primero y luego mantenga presionada la "tecla de encendido" durante 2 segundos. El bote seleccionado dejará de funcionar y la pantalla de visualización correspondiente mostrará "OFF". Después de un sonido rápido de "Bip", volverá al modo de espera. En este punto, el estado de la máquina cambia al modo de trabajo de una sola olla.
- 4.7. Función de fin simultáneo**
- 4.7.1.** Esta función se activará solo cuando se seleccionen dos recetas con tiempo diferente en el modo 2 ollas y la luz indicadora se encenderá al mismo tiempo. La pantalla de estado despierto parpadeará.
- 4.7.2.** Después de seleccionar el menú, presione "Tecla de fin síncrono" en primer lugar, presione el botón

"Pausa y tecla del botón de inicio" nuevamente, la máquina comenzará a funcionar. En este punto, el potenciómetro de menú de tiempo largo para funcionar, el potenciómetro de tiempo corto de la pantalla muestra "HOLD", cuando ha pasado el tiempo extra, el potenciómetro de tiempo corto comenzó a funcionar, la "tecla de fin de sincronización" normalmente se enciende en este proceso;

- 4.7.3. Mientras trabaja, si el tiempo que se muestra en un potenciómetro del HOLD se establece en mayor que el del otro lado, salga del modo de finalización de sincronización y el indicador "botón de finalización de sincronización" se apagará. other pot of the time will also be suspended, the screen shows "HOLD", insert a pot, continue to synchronize work;
- 4.7.4. Durante el trabajo, saque una olla, el tiempo se suspenderá, la otra olla del tiempo también se suspenderá, la pantalla muestra "HOLD", inserte una olla, continúe sincronizando el trabajo;
- 4.7.5. Durante el funcionamiento síncrono, si un potenciómetro está suspendido y el otro potenciómetro sigue funcionando, salga de la función de fin de sincronización y el indicador "Tecla de fin de sincronización" se apagará;

## Elementos de observación

1. **Modo de arranque:** Cuando está en este modo, solo se ilumina el icono de la tecla de encendido;
2. **Modo de espera:** el icono de la tecla de encendido y el bote  y el bote  los iconos de las llaves están todos iluminados
3. **Depurar la unidad cuando la unidad no está funcionando:** la tecla de función correspondiente está siempre encendida, el indicador de la receta seleccionada está parpadeando, el resto del indicador del menú siempre está encendido, la pantalla correspondiente parpadea alternativamente para mostrar la temperatura/tiempo de la receta seleccionada. Al ajustar el menú, la receta seleccionada parpadea, al depurar la temperatura, presione la tecla de temperatura, la pantalla parpadea para mostrar la temperatura actual, presione la tecla de tiempo para ajustar la hora, la pantalla cambia la hora actual y parpadea para mostrar. Cuando la olla 2 está en el estado seleccionado al mismo tiempo, el lado que no está seleccionado, el menú correspondiente no parpadea, la pantalla correspondiente muestra alternativamente la temperatura y el tiempo sin parpadear, en este proceso los calentadores y motores no funcionan;
4. **Modo de depuración durante el proceso de cocción:** la receta no parpadea. La pantalla parpadea para mostrar la temperatura y la hora. Puede ajustar la temperatura y el tiempo, pero la receta no se puede ajustar;
5. **Modo de pausa de un solo potenciómetro:** la tecla de función correspondiente está encendida y el indicador de menú parpadea cuando se selecciona. Los otros indicadores del menú están encendidos de forma fija y la pantalla correspondiente parpadea,

indicando la temperatura/hora. La correspondiente [1] o [2] tecla parpadea, y el menú, la temperatura y la hora se puede ajustar en este momento

6. **Modo de pausa de 2 ollas:** la tecla de función correspondiente está encendida de forma constante, el indicador de menú seleccionado parpadea, el otro indicador de menú está fijo en la pantalla de visualización parpadea, mostrando la temperatura/tiempo, [1] y [2] correspondientes parpadeo de teclas;
7. **Modo de trabajo:** la tecla de función correspondiente está encendida de forma constante, el indicador de menú seleccionado está activado de forma constante, otros indicadores de menú están desactivados y la pantalla correspondiente muestra la hora del menú;
8. Cuando las 2 ollas están funcionando al mismo tiempo, el indicador de tecla y el indicador de menú correspondiente de la olla [I] parpadean al mismo tiempo /3 segundos, y el tiempo de extinción < 0.5 segundos. Después de 3 segundos, el indicador de llave y el indicador de menú correspondiente de la olla [I] parpadean al mismo tiempo /6 segundos, y el tiempo de extinción < 0.5 segundos, y la izquierda y la derecha parpadean alternativamente, y el tiempo de intervalo izquierdo y derecho es de 3 segundos;
9. **Función de memoria:** esta máquina tiene función de memoria, cuando termina la cocción, la máquina no se apaga, en el próximo uso, seleccione el mismo cuerpo de olla con la última vez, mostrará directamente el menú utilizado la última vez; La función de memoria desaparecerá cuando la máquina se apague durante 1 hora. Después de más de 1 hora, el estado inicial se mostrará cuando la máquina se vuelva a encender;
10. **Apague la memoria:** si la máquina está en uso, si la alimentación se corta accidentalmente, siempre que se vuelva a energizar dentro de los 30 minutos, la máquina volverá al estado de funcionamiento antes de apagarse;
11. **Power off memory:** if the machine is in use, if the power is cut off accidentally, as long as it is re-energized within 30 minutes, the machine will return to the working state before power off;
12. **Display failure mode:**
  - 11.1. E1 is displayed: The NTC is Opened.
  - 11.2. E2 is displayed: The NTC is Short Circuit.

### **Configuración**

Esta tabla a continuación lo ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes.

**Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son indicativos. Como los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.**

La tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato al instante. Saque brevemente la olla del aparato durante La fritura al aire apenas perturba el proceso.

### Consejos

- Los ingredientes más pequeños generalmente requieren un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo,
- Una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de manera desigual.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente. Fríe los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de agregar el aceite.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la freidora de aire
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Use masa prefabricada para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y sencilla.
- La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- Coloque un molde para hornear o una fuente para horno en la canasta de la freidora de aire caliente si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos
- También puede usar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
- Para recalentar los ingredientes, ajuste la temperatura a 300 ° F durante un máximo de 10 minutos.

MENÚ	PESO DE REFERENCIA	TEMPERATURA PRED.	TIEMPO PRED	RANGO DE TEMP.	RANGO DE TIEMPO	SACUDIR
Bistec	400	400°F	15min	160-400°F	1-60min	1-2
Muslo de pollo	500	400°F	30min	160-400°F	1-60min	1-2
camarón	550	380°F	10min	160-400°F	1-60min	1-2
Pescado	500	360°F	25min	160-400°F	1-60min	1-2
Pizza	400	360°F	10min	160-400°F	1-60min	1-2
Fries	450	400°F	27min	160-400°F	1-60min	1-2
Bake	400	380°F	12min	160-400°F	1-60min	1-2
Vegetables	300	340°F	20min	160-400°F	1-60min	1-2

**Nota:**

- Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora de aire aún está fría.
- Puede ajustar la temperatura o el tiempo de acuerdo con el efecto de cocción real cuando usa dos ollas al mismo tiempo.

**Cleaning**

- Clean the appliance after every use.
  - The pot and the Shelf has a nonstick coating.
  - Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.
1. Retire el enchufe de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

**Note: Retire la olla para que la freidora se enfríe más rápidamente.**

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la olla y la canasta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. Puede usar líquido desengrasante para eliminar cualquier resto de suciedad. Consejo: Si la suciedad está pegada al estante o al fondo de la olla, llénela con agua caliente con un poco de detergente. Coloque el estante en la olla y deje que la olla y el estante se remojen durante aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida.

**Almacenamiento**

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

**Medio ambiente**

No tires el aparato con la basura doméstica normal cuando se agote, sino que entrégalo en un punto de recogida oficial para su reciclaje. Al hacer esto, ayudas a preservar el medio ambiente.

**Garantía y servicio**

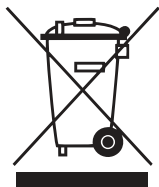
Si necesita servicio o información o si tiene algún problema, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado local.



## Solución de problemas

Problem	Cause	Solution
La freidora de aire no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El aparato no está enchufado correctamente.</li> <li>• No ha configurado el temporizador</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque el enchufe de red en una toma de corriente con conexión a tierra.</li> <li>• Ajuste la tecla del temporizador al tiempo de preparación requerido para encender el aparato</li> </ul>
Los ingredientes fritos con la freidora de aire no están bien cocinados	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cantidad de ingredientes en la canasta es demasiado grande.</li> <li>• La temperatura establecida es demasiado baja.</li> <li>• El tiempo de preparación es demasiado corto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la canasta. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.</li> <li>• Ajuste la tecla de temperatura al ajuste de temperatura requerido.</li> <li>• Ajuste el temporizador al tiempo de preparación requerido.</li> </ul>
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora de aire	Ciertos tipos de ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
Los ingredientes se frien de manera desigual en la freidora.	Usaste un tipo de bocadillos destinados a prepararse en una freidora tradicional.	Los ingredientes que se encuentran uno encima del otro (por ejemplo, papas fritas) deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.
No puedo deslizar la sartén en el aparato correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hay demasiados ingredientes en la canasta</li> <li>• La canasta no está colocada correctamente en la olla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No llene la canasta más allá de la indicación MAX</li> <li>• Empuje la canasta hacia abajo en la olla hasta que escuche un clic.</li> </ul>
Sale humo blanco del aparato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estás preparando ingredientes grasosos.</li> <li>• La olla todavía contiene residuos de grasa del uso anterior.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando frías ingredientes grasosos en la freidora, se filtrará una gran cantidad de aceite en la olla. El aceite produce humo blanco y la olla puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final</li> <li>• El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa en la sartén</li> <li>• Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso</li> </ul>
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la freidora de aire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No usaste el tipo de papa correcto.</li> <li>• No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freírlos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.</li> <li>• Enjuague bien los palitos de papa para eliminar el almidón del exterior de los palos.</li> </ul>
Las papas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora	El crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrate de secar bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.</li> <li>• Corta los palitos de patata más pequeños para obtener un resultado más crujiente</li> <li>• Agregue un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente</li> </ul>

## Eliminación correcta de este producto



Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación incontrolada de residuos, recíclelos de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el minorista donde compró el producto. Pueden tomar este producto para un reciclaje seguro para el medio ambiente.





## Registrar Producto

Gracias por elegir NutriChef. Al registrar su producto, se asegura de recibir todos los beneficios de nuestra garantía exclusiva y atención al cliente personalizada.

Completa el formulario para acceder al soporte de expertos y mantener en perfectas condiciones tu compra de NutriChef.



[nutrichefkitchen.com/register](https://nutrichefkitchen.com/register)

**nutrichef**<sup>TM</sup>

***Preguntas? Comentarios?***  
Estamos aquí para ayudar!



[nutrichef.com/pages/contactus](https://nutrichef.com/pages/contactus)

# nutrichef™



Visitez notre site  
Internet



**SCANNE MOI**  
nutrichefkitchen.com

## Friteuse électrique à double panier 4.4QT

Cuiseur électrique sans huile à affichage digital  
personnalisé avec vitre transparente

# GUIDE D'UTILISATION

## **INTRODUCTION**

Cette toute nouvelle friteuse à deux paniers permet de préparer facilement et sainement vos ingrédients préférés. La circulation rapide de l'air chaud et le gril supérieur permettent de préparer de nombreux plats. Le plus intéressant, c'est que la friteuse à air double panier chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

## **Caractéristiques**

- Non-stick and Easy to Clean
- Adjustable Temperature Control (up to 400°F) and Time (up to 60 mins)
- Automatic Shut-Off Function
- Overheat Protection and Light Indicator
- 9 Preset Programs
- Removable Basket for Easy Serving and Cleaning
- Detachable Non-Stick Oil Tank and Frying Basket
- Dishwasher-Safe Tray for Easy Cleaning
- Multi-Function Touch Control Panel
- Customized Cooking Display Action
- Includes Monitoring Viewing Window and Non-Slip Feet
- 360° Hot Air Circulation Technology with 4.4QT+4.4QT Capacity
- Cooks Food Quickly and Evenly with Little to No Oil
- Precise Time and Temperature Control
- Heat Resistant Material Inside the Enclosure
- 304 Stainless Steel Heating Element

## **Contenu de la boîte**

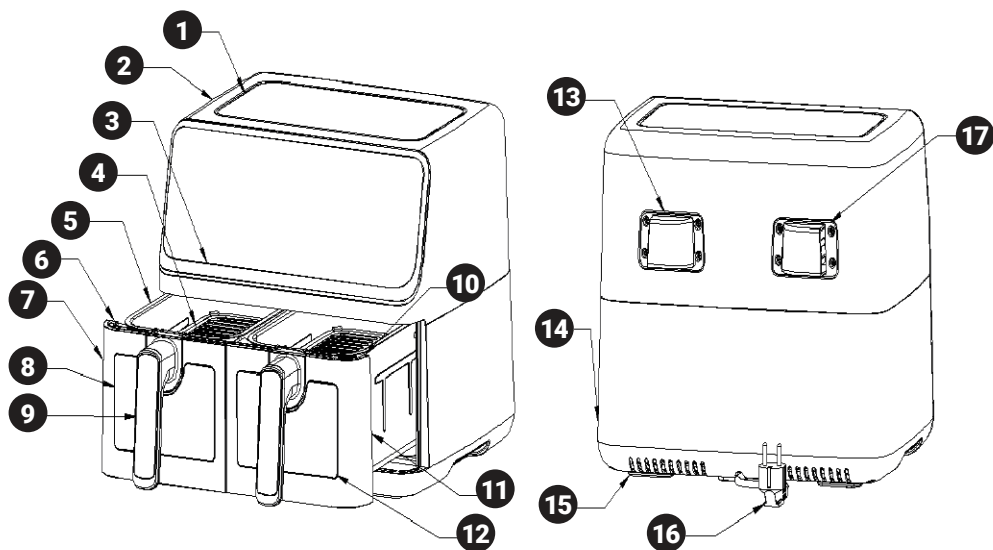
- Friteuse à air

## **Spécifications techniques**

- Matériaux de construction : PP ET ABS
- Élément chauffant : 1700W
- Durée réglable : Jusqu'à 60 minutes (friteuse à air)
- Capacité : 4.4QT+4.4QT
- Plage de température de la friteuse à air : 160-400 Fahrenheit
- Longueur du câble d'alimentation : 26. 77 pouces, y compris la prise.
- Alimentation électrique : 120V
- Dimensions de la friteuse (L x L x H) : 16,53 x 15,74 x 12,79 pouces

## GENERAL DESCRIPTION

1. Couvercle supérieur
2. Coque du haut
3. Panneau électronique
4. Étagère
5. Cuve
6. Tiroir gauche
7. Coquille du tiroir avant gauche
8. Fenêtre perspective gauche
9. Poignée de casserole simple
10. Tiroir droit
11. Coquille du tiroir avant droit
12. Fenêtre perspective droite
13. Sortie d'air droite
14. Coque inférieure
15. Base
16. Cordon principal (cordon électrique)
17. Sortie d'air gauche



## **VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT DE L'UTILISER ET LE CONSERVER POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

### **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Cet appareil ne doit pas être utilisé à des fins domestiques ou similaires, telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- les chambres d'hôtes.

### **MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
3. Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou la base dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. **AVERTISSEMENT** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Les températures étant perçues différemment selon les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRUDENCE. L'appareil ne doit être touché que par les poignées et les surfaces de préhension prévues, et il faut utiliser une protection contre la chaleur, comme des gants ou autre. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur
9. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
11. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Commencez toujours par brancher la fiche sur l'appareil, puis branchez le cordon dans la prise murale.  
Pour débrancher l'appareil, mettez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.  
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont supervisés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

### **Avertissement concernant l'odeur lors de la première utilisation:**

Votre nouvel appareil peut produire une odeur de plastique brûlé lors de la première utilisation en raison des revêtements protecteurs. Cette odeur est temporaire et disparaîtra après quelques utilisations. Utiliser dans des zones bien ventilées.


**Remarque:** Préchauffer votre four pendant 30 minutes lors de la première utilisation peut aider à accélérer la dissipation de toute odeur initiale.



## **IMPORTANT DANGER**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas l'eau ou un autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile pour éviter tout risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

## **AVERTISSEMENT**

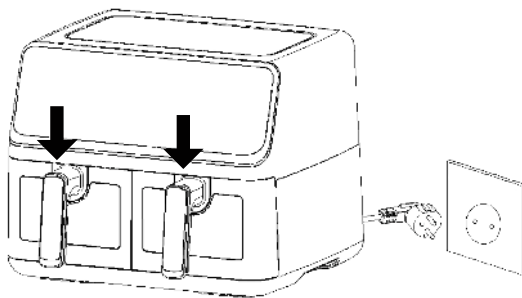
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- **N'UTILISEZ PAS** l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou autre est endommagé.
- **NE** confiez **PAS** à une personne non autorisée le soin de remplacer ou de réparer un cordon d'alimentation endommagé.
- Tenir le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- **NE** branchez **PAS** l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- **NE** placez **PAS** l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez **PAS** l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. 
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée foncée s'échapper de l'appareil. Attendez que la fumée s'arrête avant de retirer la cuve de l'appareil

## **ATTENTION**

- Veillez à ce que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il ne peut pas être utilisé en toute sécurité dans des environnements tels que les cuisines de personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et nous pourrions décliner toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.
- **Avant la première utilisation**
- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'étagère et la cuve avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- This is an oil-free fryer that works on hot air, Do not fill the pot with oil or frying fat directly.
- Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture directement.
- **Remarque:** *Lors de la première mise en chauffe de votre friteuse, il est possible qu'elle émette une légère fumée ou une odeur. Ce phénomène est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.*

## Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Placez le panier dans la cuve. Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.



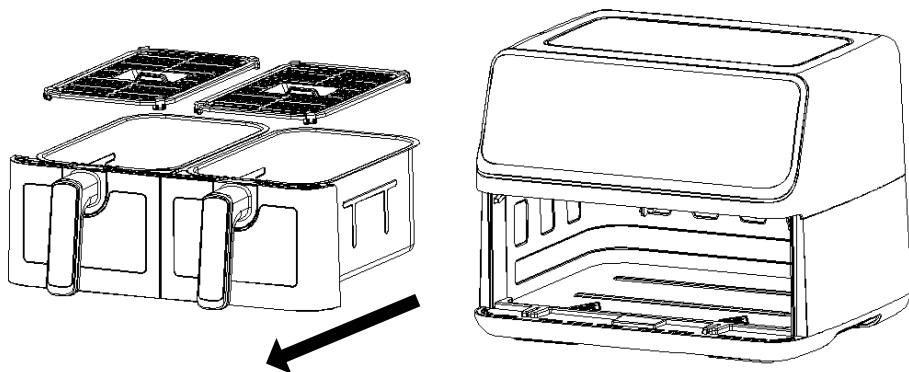
Ne posez rien sur l'appareil, car la circulation de l'air serait perturbée et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

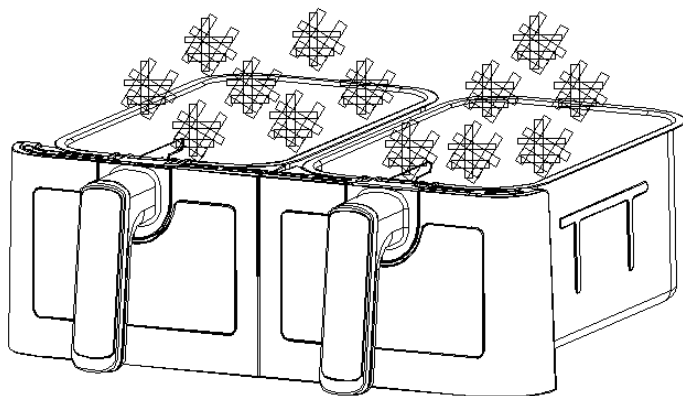
La friteuse sans huile permet de préparer une large gamme de plats.

### Friture à l'air chaud

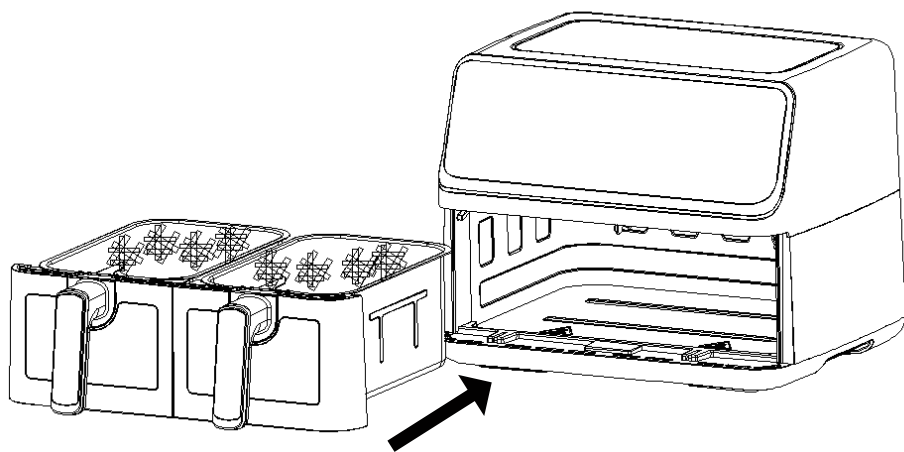
1. Branchez la fiche secteur dans toutes les prises
2. Retirez délicatement la cuve de la friteuse.



3. Put the ingredients in the basket.



4. Remettez la cuve dans la friteuse en la faisant glisser. Alignez soigneusement les guides dans la friteuse. **N'utilisez jamais la cuve sans le panier.**



**Attention:** *Ne touchez pas la cuve pendant et quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.*

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient (voir la section "Réglages" de ce chapitre).

6. Friteuse avec fonction de rappel de secouage ; Par défaut, l'alarme est déclenchée un tiers du temps après le premier réglage, c'est-à-dire que la sonnerie retentit et que l'indicateur de secouage s'allume. Retirez la cuve et secouez bien les aliments. Remettez la cuve dans la friteuse. Le voyant s'éteint et la sonnerie s'arrête.

7. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation programmé est écoulé. Retirez la cuve de l'appareil.

**Remarque:** *appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes, puis vous pouvez éteindre l'appareil manuellement.*

**Astuce:** *vous pouvez régler la température ou la durée en fonction de vos goûts pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ 60 minutes après avoir retiré la cuve de l'appareil.*

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

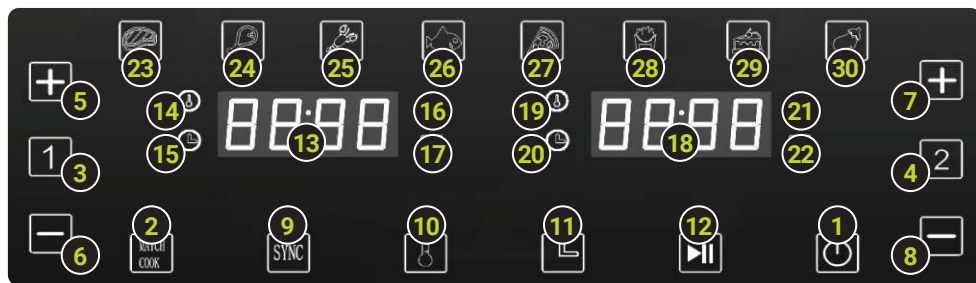
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de glisser la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), sortez la cuve de la friteuse à air et posez-la sur le cadre d'essai. Ne retournez pas le panier, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve s'écoulera sur les ingrédients. La cuve et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients contenus dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10. Utilisez des pinces ou des outils pour transférer les aliments dans une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est instantanément prête pour la préparation d'un autre lot.

## Instructions relatives au panneau de contrôle







### Icône Résolution



#### Touche 1 : Touche d'alimentation

Une fois le panier et la cuve correctement placés dans le boîtier principal, le voyant Power s'allume. En appuyant sur la touche Marche/Arrêt pendant 2 secondes, l'appareil se ferme entièrement pendant la cuisson et le moteur s'arrête de manière synchrone.

#### Touche 2 : Touche de fonction de reproduction



Copie la procédure de la cuve  ou  vers la cuve  ou 

#### Touche 3 : Touche de la cuve gauche

Touchez la touche , l'icône de la touche de fonction à gauche de la cuve s'allume, le menu passe par défaut au premier menu (beefsteak), à ce moment l'indicateur de beefsteak clignote, l'affichage numérique à tube correspondant à la cuve clignote,  et affiche alternativement la température et l'heure par défaut du programme de beefsteak.

Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température situé en haut à gauche de l'écran est toujours allumé. Lorsque l'heure est affichée, l'indicateur d'heure situé en bas à gauche de l'écran est toujours allumé.

#### Touche 4 : Touche de la cuve droite

Effleurer la touche , l'icône de la touche de fonction de la cuve de droite s'allume, le menu passe par défaut au premier menu (beefsteak), à ce moment l'indicateur de beefsteak clignote, l'affichage numérique à tube correspondant à la touche  de la cuve clignote, et affiche alternativement la température et l'heure par défaut du programme de beefsteak.

Lorsque la température est affichée, l'indicateur de température situé en haut à gauche de l'écran est toujours allumé. Lorsque l'heure est affichée, l'indicateur d'heure en bas à gauche de l'écran est toujours allumé.

## **Key 5 & Key 6 : Touches de contrôle de la température et de la minuterie pour la cuve gauche.**

Les symboles Key 5 et Key 6 vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 10°F à la fois pour la cuve gauche. En maintenant la touche enfoncée, vous modifiez rapidement la température. Plage de réglage de la température : 160°F - 400°F. Permet également d'ajouter ou de diminuer le temps de cuisson pour la cuve de gauche, une minute à la fois. Le fait de maintenir la touche enfoncée modifie rapidement la durée.

Plage de réglage de la température : 1 min-60min.

## **Key 7 & Key 8 : Touches de contrôle de la température et de la minuterie pour la cuve de droite.**

Les symboles Key 7 et Key 8 vous permettent d'ajouter ou de diminuer la température de cuisson de 10°F à la fois pour la cuve de droite. En maintenant la touche enfoncée, vous modifiez rapidement la température. Plage de réglage de la température : 160°F - 400°F. Permet également d'ajouter ou de diminuer le temps de cuisson pour la cuve de droite, une minute à la fois. Le fait de maintenir la touche enfoncée modifie rapidement la durée.

Plage de réglage de la température : 1 min-60 min.

## **Touche 9 : Touche de fin de synchronisation**

Touchez la touche "  ", deux recettes avec des temps différents peuvent se terminer en même temps.

## **Touche 10 : Touche de température**

## **Touche 11 : Touche temps**

## **Touche 12 : Pause and Start button key**

Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler la pause et le démarrage de la cuisson.

Témoin lumineux "13" Tube de Nixie pour le côté gauche de la cuve

Voyant "14" Voyant de température pour le côté gauche de la cuve

Voyant "15" Voyant de la minuterie pour le côté gauche de la cuve

Témoin lumineux "16" Témoin lumineux de l'unité de température pour le côté gauche de la cuve

Témoin lumineux "17" Témoin lumineux de l'unité d'agitation pour le côté gauche de la cuve

Voyant lumineux "18" Tube de Nixie pour le côté droit de la cuve

Voyant lumineux "19" Voyant de température pour le côté droit de la cuve

Voyant "20" Voyant de la minuterie pour le côté droit de la cuve

Témoin lumineux "21" Témoin lumineux de l'unité de température pour le côté gauche de la cuve

Témoin lumineux "22" Témoin lumineux de l'unité d'agitation pour le côté droit de la cuve

Témoin lumineux "23-30" Touche de menu

## Instructions d'utilisation détaillées

### 1. Mode d'amorçage

Tout d'abord, vérifiez que le panier à frire est correctement installé dans l'appareil, insérez la fiche dans la prise, l'appareil est mis sous tension, il émet un bip, tous les voyants s'allument pendant une seconde, puis s'éteignent, et l'icône d'alimentation s'allume.

### 2. Mode veille

Touchez l'icône d'alimentation, l'icône de sélection de la cuve 1 [1] et l'icône de sélection de la cuve 2 [2] s'allument et restent allumés, le produit entre en mode veille. Lorsque l'appareil est en mode veille et qu'il n'a pas été utilisé pendant 5 minutes, il passe en mode de démarrage.

### 3. Mode de fonctionnement de la cuve unique

**3.1.** Touchez l'icône [1] ou [2], les indicateurs de fonction et de menu s'allument en permanence, l'indicateur Steak clignote lorsque le menu par défaut est Steak, et les autres indicateurs restent allumés ; pendant ce temps, les indicateurs de température et d'heure clignotent ; si vous appuyez sur l'icône [1] pendant 2 secondes, vous pouvez annuler la sélection de la cuve de levage, et l'icône [2] celle de la cuve de droite. Si deux cuves sont annulées en appuyant sur les icônes, l'appareil entre en mode veille.

**3.2.** Toucher l'icône de la touche de choix du menu, c'est sélectionner le menu que vous devez utiliser, en fonction de la situation réelle des aliments pour ajuster la température et le temps si nécessaire ; Lors du réglage de la température, chaque fois que vous appuyez, la température change de 10°F, appuyez et maintenez la touche [↑] ou [↓], la température augmentera ou diminuera de façon continue.

Pour chaque menu, la plage de réglage de la température est comprise entre 160°F et 400°F ;

**Réglage de l'heure:** chaque fois que vous appuyez sur la touche, l'heure change de 1 minute, la plage de réglage de l'heure allant de 1 minute à 60 minutes.

**3.3.** Une fois le débogage de la recette, de la température et du temps terminé, appuyez sur les touches Pause et Démarrage, la cuve [1]/ [2] se met en marche et l'écran affiche le temps de cuisson en cours sous forme de compte à rebours, puis cesse de clignoter. L'indicateur de la recette sélectionnée est allumé en permanence, les autres indicateurs de recettes sont éteints.

- 3.4. Si vous avez besoin de régler la température ou la durée pendant la cuisson, appuyez une fois sur l'icône de la touche Temp ou Time, puis appuyez sur l'icône de la touche "⊞" ou "⊟" pour régler la température ou la durée. Pendant le processus de réglage, la machine continue de fonctionner.
- 3.5. Si vous devez réinitialiser la recette pendant la cuisson, vous devez appuyer une fois sur l'icône du bouton d'alimentation, le chauffage s'arrête de fonctionner, l'indicateur de recette et l'écran d'affichage clignotent, puis vous ajustez la recette selon vos besoins, et vous pouvez ajuster la température et la durée à ce moment-là.
- 3.6. Si vous appuyez sur la "touche marche/arrêt" pendant la cuisson, l'appareil s'arrête. Si aucune opération n'est effectuée, l'appareil revient automatiquement en mode veille au bout de 5 minutes.
- 3.7. S'il est nécessaire d'éteindre l'appareil pendant la cuisson, appuyez sur la "touche marche/arrêt" pendant 2 secondes et l'appareil s'éteindra. Le tube chauffant et le moteur s'arrêtent de fonctionner. L'écran affiche alors le mot "OFF" et le buzzer émet un signal sonore.
- 3.8. Après la cuisson, l'écran affiche le mot "OFF" et le buzzer émet un "bip" 5 fois. L'écran s'éteint et l'appareil revient en mode veille.
- 3.9. Pendant la cuisson, retirez le panier à friture, l'écran affiche le mot "OPEN", la machine s'arrête de fonctionner, après avoir inséré le panier à friture, la machine reprend son fonctionnement précédent ;
- 3.10. Une fois le menu de cuisson de la cuve gauche réglé, appuyez doucement sur la cuve droite puis sur la touche de fonction Réplication pour copier le menu de cuisson de la cuve gauche dans la cuve droite. Une fois que la cuve de droite est réglée, appuyez sur la cuve de gauche puis sur la touche de fonction Réplication pour copier le menu de cuisson de la cuve de droite sur la cuve de gauche.

## 4. Mode de travail en double cuve

### 4.1. Démarrage des 2 cuves

- 4.1.1. Tout d'abord, sélectionnez un côté et définissez le menu, la température et le temps en fonction de vos besoins. Ensuite, sélectionnez l'autre côté et déboguez la recette, la température et l'heure souhaitées de la même manière.
- 4.1.2. En appuyant sur les touches Pause et Démarrage, les 2 cuves commencent à fonctionner en même temps, la touche [1] et le voyant lumineux de la recette de la cuve 1 clignotent toutes les 6 secondes en même temps, la touche [2] et le voyant lumineux de la recette de la cuve 2 clignotent toutes les 6 secondes en même temps, la cuve 1 et la cuve 2 s'affichent alternativement, à environ 3 secondes d'intervalle ;



- 4.1.3.** Il peut également démarrer la cuve 1 en appuyant sur la touche "Pause et démarrage" après avoir réglé les paramètres de la cuve **1**, puis sur la touche **2** pour régler les paramètres de la cuve 2 ; lorsque la cuve 2 est prête, appuyez sur la touche "Pause et démarrage" pour démarrer la cuve 2 ;
- 4.1.4.** Pendant le fonctionnement des cuves doubles, en appuyant une fois sur l'icône de la touche Temp ou Time, la recette de la température sera affichée alternativement sur les écrans gauche et droit, 3 secondes après l'arrêt de l'opération, l'écran passera à l'affichage de l'heure ;
- 4.2.** Débogage pendant le processus de fonctionnement des cuves doubles
- 4.2.1.** Pendant le processus de cuisson de 2 cuves en même temps, si vous avez besoin de vérifier la température ou l'heure pour la cuve 1, appuyez sur **2** puis vérifiez la température et l'heure selon vos besoins, la recette ne peut pas être vérifiée dans cet état. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes suivant le débogage, l'écran d'affichage revient automatiquement à la normale ;
- 4.2.2.** Si vous avez besoin de déboguer la température ou la durée de \*2\* cuves, reportez-vous à 4.2.1 ;
- 4.2.3.** Pendant la cuisson, la recette et la température/temps peuvent être réglés en appuyant tour à tour sur **1** / **2** et sur les touches "Pause et démarrage", puis la cuve 1 ou la cuve 2 entrera en mode pause, appuyez sur les touches "Pause et démarrage" pour reprendre la cuisson après le débogage ;
- 4.2.4.** Une fois que la machine est entrée en mode pause, si aucune opération n'est effectuée au bout de 5 minutes, la cuve suspendue passe en mode veille.
- 4.3.** Fermer la cuve **1** ou la cuve **2**
- 4.3.1.** Appuyez d'abord sur la touche **1** ou le pot **2**, puis appuyez sur la "touche marche/arrêt " et maintenez-la enfoncée pendant 2 secondes, le pot sélectionné cessera de fonctionner et reviendra en mode veille.
- 4.4. Extraction du panier**
- 4.4.1.** Pendant la cuisson, si un panier a été retiré, l'écran affichera "OPEN" à tout moment. Le côté correspondant s'arrêtera de fonctionner (le chauffage et le moteur s'arrêteront), et il reprendra son fonctionnement selon le réglage précédent lorsque le panier sera réinséré. Un panier de friture est retiré et chargé sans affecter le travail de l'autre cuve ;
- 4.4.2.** Lorsque le panier à friture est retiré en état d'attente, l'écran affiche "OPEN". A ce moment, la cuve correspondante ne peut pas être utilisée.

## 4.5. Mise en pause des 2 cuves

- 4.5.1. Lorsque vous cuisinez dans deux cuves, appuyez une fois sur les touches "Pause et Démarrage". Les deux cuves passent en mode pause en même temps et les deux écrans et les deux recettes clignotent. Appuyez à nouveau sur les touches "Pause et Démarrage" pour que les deux cuves reprennent leur fonctionnement ;
- 4.5.2. Lorsque 2 cuves sont en pause en même temps, s'il n'y a pas d'opération dans les 5 minutes. Au bout de 5 minutes, les deux cuves cesseront de fonctionner et reviendront en mode veille ;
- 4.5.3. Pendant la cuisson de 2 cuves, appuyez doucement sur la touche "Pause et démarrage" une fois, les 2 cuves entrent en mode pause en même temps, si vous avez besoin d'ajuster, appuyez d'abord sur **1** ou **2**, puis ajustez la recette, la température et le temps selon vos besoins ; Après le débogage, appuyez sur la touche "Pause et démarrage" une fois pour reprendre le travail des 2 cuves en même temps ;
- 4.5.4. Pendant la cuisson des 2 cuves, appuyez doucement sur la touche "Pause et démarrage" une fois, les 2 cuves entreront en mode pause en même temps, appuyez et maintenez la "touche d'alimentation" pendant 2 secondes, les 2 cuves s'arrêteront de fonctionner en même temps, les écrans gauche et droit afficheront "OFF\*", et le produit retournera en mode veille après un "bip" sonore.

## 4.6. Arrêt des 2 cuves

- 4.6.1. Pendant la cuisson de 2 cuves, appuyez sur la "touche marche/arrêt" pendant 2 secondes, les 2 cuves s'arrêteront de fonctionner en même temps, et les écrans gauche et droit afficheront "OFF". Après un "bip", l'appareil passe en mode veille..
- 4.6.2. Il n'y a pas d'opération dans la cuisson simultanée de 2 cuves, après la fin du temps d'affichage, le chauffage et le moteur s'arrêtent, et l'écran d'affichage indique "OFF". Après que le buzzer ait émis 5 bips sonores, l'écran d'affichage s'éteint et l'appareil revient en mode d'attente ;
- 4.6.3. Si vous souhaitez éteindre l'une des deux cuves de cuisson, appuyez d'abord sur **1** ou **2**, puis maintenez la "touche marche/arrêt" enfoncée pendant 2 secondes.  
La cuve sélectionnée cesse de fonctionner et l'écran d'affichage correspondant affiche "OFF". Après un "bip", l'appareil revient en mode d'attente. A ce stade, la machine passe en mode de fonctionnement à une seule cuve.

## 4.7. Fonction de fin simultanée

- 4.7.1.** Cette fonction n'est activée que lorsque deux recettes ayant un temps différent sont sélectionnées en mode 2 cuves et que le voyant s'allume en même temps. L'affichage de l'état d'éveil clignote.
- 4.7.2.** Après avoir sélectionné le menu, appuyez d'abord sur la touche "Fin synchronisée", puis appuyez à nouveau sur la touche "Pause et démarrage", la machine commencera à fonctionner.  
À ce stade, la cuve du menu de longue durée pour travailler, la cuve de courte durée de l'écran affiche "HOLD", lorsque le temps supplémentaire a passé, la cuve de courte durée a commencé à travailler, "touche de fin de synchronisation" normalement il est allumé dans ce processus ;
- 4.7.3.** Pendant le travail, si le temps affiché sur une cuve HOLD est supérieur à celui de l'autre côté, quitter le mode de fin de synchronisation, et l'indicateur "touche de fin de synchronisation" sera éteint.
- 4.7.4.** Pendant le travail, retirez une cuve, le temps sera suspendu, l'autre cuve du temps sera également suspendue, l'écran affiche "HOLD", insérez une cuve, continuez à synchroniser le travail ;
- 4.7.5.** Pendant le fonctionnement synchrone, si une cuve est suspendue et que l'autre cuve continue à travailler, sortir de la fonction de fin de synchronisation et l'indicateur "Touche de fin de synchronisation" est éteint ;

### Remarques

- 1. Mode d'amorçage:** Dans ce mode, seule l'icône de la touche d'alimentation est allumée ;
- 2. Mode veille:** l'icône de la touche Marche/Arrêt et les icônes des touches Cuve 1 et Cuve 2 sont toutes allumées ;
- 3. Débogage de l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas:** la touche de fonction correspondante est toujours allumée, l'indicateur de la recette sélectionnée clignote, l'indicateur du reste du menu est toujours allumé, l'écran correspondant clignote alternativement pour indiquer la température/l'heure de la recette sélectionnée. Lors du réglage du menu, la recette sélectionnée clignote, lors du contrôle de la température, appuyez sur la touche de température, l'affichage clignote pour indiquer la température actuelle, appuyez sur la touche de temps pour régler l'heure, l'affichage change l'heure actuelle et clignote pour l'indiquer. Lorsque les 2 cuves sont dans l'état sélectionné en même temps, le côté qui n'est pas sélectionné, le menu correspondant ne clignote pas, l'affichage correspondant montre alternativement la température et le temps sans clignoter, dans ce processus les chauffages et les moteurs ne fonctionnent pas ;
- 4. Mode de débogage pendant la cuisson :** la recette ne clignote pas. L'écran clignote pour afficher la température et l'heure. Vous pouvez ajuster la température et le temps, mais la recette ne peut pas être ajustée ;

5. Mode de pause en cuve unique : la touche de fonction correspondante est allumée en permanence et l'indicateur de menu clignote lorsqu'elle est sélectionnée. Les autres indicateurs de menu sont allumés en permanence et l'écran d'affichage correspondant clignote pour indiquer la température et l'heure. La touche **1** ou **2** correspondante clignote, et le menu, la température et l'heure peuvent être réglés à ce moment-là ;
6. 2 cuves en mode pause : la touche de fonction correspondante est allumée en permanence, l'indicateur du menu sélectionné clignote, l'indicateur de l'autre menu est allumé en permanence, l'écran d'affichage clignote, affichant la température/l'heure, les touches **1** et **2** correspondantes clignent ;
7. Mode de fonctionnement : la touche de fonction correspondante est allumée en permanence, l'indicateur de menu sélectionné est allumé en permanence, les autres indicateurs de menu sont éteints et l'écran correspondant affiche l'heure du menu ;
8. Lorsque les 2 cuves fonctionnent en même temps, l'indicateur de touche et l'indicateur de menu correspondant de la **1** cuve clignent en même temps /3 secondes, et le temps d'extinction < 0,5 seconde. Après 3 secondes, l'indicateur de touche et l'indicateur de menu correspondant de la **2** cuve clignent en même temps /6 secondes, et le temps d'extinction < 0,5 seconde, et la gauche et la droite clignent alternativement, et le temps d'intervalle entre la gauche et la droite est de 3 secondes ;
9. **Fonction de mémoire:** cette machine a une fonction de mémoire, lorsque la cuisson est terminée, la machine ne s'éteint pas, lors de la prochaine utilisation, sélectionnez le même côté de la cuve avec la dernière fois, affichera directement le menu utilisé la dernière fois ; La fonction de mémoire disparaît lorsque l'appareil est éteint pendant 1 heure. Après plus d'une heure, l'état initial s'affichera lorsque la machine sera remise sous tension ;
10. Mémoire de mise hors tension : si la machine est en cours d'utilisation, si l'alimentation est coupée accidentellement, tant qu'elle est remise sous tension dans les 30 minutes, la machine reviendra à l'état de fonctionnement précédant la mise hors tension ;
11. **Mode de défaillance de l'affichage:**
  - 11.1. E1 s'affiche : Le thermistance est ouvert.
  - 11.2. E2 est affiché : La thermistance est en court-circuit.

## Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les paramètres de base des ingrédients.

**Remarque: Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Les ingrédients étant différents en termes d'origine, de taille, de forme et de marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.**

La technologie de l'air rapide permet de réchauffer instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil. Sortez brièvement la cuve de l'appareil pendant la friture à l'air libre, cela ne perturbe pratiquement pas le processus.

## Astuces

- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de

préparation légèrement plus court que les ingrédients de grande taille.

- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Agiter les petits ingrédients à mi-chemin du temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse dans les minutes qui suivent l'ajout de l'huile.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement.
- Les pâtes prêtes à l'emploi nécessitent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air chaud si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients.
- Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 300°F pendant 10 minutes maximum.

Menu	Poids de référence	Température par défaut	Temps de cuve par défaut	Plage de température	Cadre temporel	Agitation
Steak	400	400°F	15min	160-400°F	1-60min	1-2
Cuisse de poulet	500	400°F	30min	160-400°F	1-60min	1-2
Crevettes	550	380°F	10min	160-400°F	1-60min	1-2
Poisson	500	360°F	25min	160-400°F	1-60min	1-2
Pizza	400	360°F	10min	160-400°F	1-60min	1-2
Frites	450	400°F	27min	160-400°F	1-60min	1-2
Cuisson au four	400	380°F	12min	160-400°F	1-60min	1-2
Légumes	300	340°F	20min	160-400°F	1-60min	1-2

### **Remarque:**

- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez à frire alors que la friteuse est encore froide.
- Vous pouvez ajuster la température ou le temps en fonction de l'effet de cuisson réel lorsque vous utilisez deux cuves en même temps.

### **Nettoyage**

#### **• Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.**

- La cuve et l'étagère sont dotées d'un revêtement antiadhésif.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

**Remarque:** retirez la cuve pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer les saletés restantes.

**Astuce:** si des saletés sont collées à l'étagère ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Placez l'étagère dans la cuve et laissez la cuve et l'étagère tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les éventuels résidus alimentaires.

### **Stockage**

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

### **Environnement**

Lorsque l'appareil est épuisé, ne le jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

### **Garantie et service après-vente**

Si vous avez besoin d'un service ou d'informations ou si vous avez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

## Dépannage

Problem	Cause	Solution
<b>La friteuse ne fonctionne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas correctement branché.</li> <li>• Vous n'avez pas réglé la minuterie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez la fiche secteur dans une prise murale équipée d'une mise à la terre.</li> <li>• Réglez la touche de la minuterie sur le temps de préparation nécessaire à la mise en marche de l'appareil.</li> </ul>
<b>Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop d'ingrédients dans le panier.</li> <li>• La température réglée est trop basse.</li> <li>• Le temps de préparation est trop court.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément..</li> <li>• Réglez la touche de température sur la température souhaitée</li> <li>• Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis.</li> </ul>
<b>Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air comprimé</b>	Certains types d'ingrédients doivent être remués à mi-chemin du temps de préparation.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
<b>Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air comprimé</b>	Vous avez utilisé un type d'en-cas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
<b>Je ne parviens pas à insérer correctement le panier dans l'appareil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a trop d'ingrédients dans le panier.</li> <li>• Le panier n'est pas placé correctement dans la cuve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.</li> <li>• Poussez le panier vers le bas dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.</li> </ul>
<b>Une fumée blanche s'échappe de l'appareil</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous préparez des ingrédients gras.</li> <li>• La cuve contient encore des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile s'écoule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.</li> <li>• La fumée blanche est due à l'échauffement de la graisse dans la cuve.</li> <li>• Veillez à nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.</li> </ul>
<b>Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air comprimé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.</li> <li>• Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les cuire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.</li> <li>• Rincez correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur des bâtonnets.</li> </ul>
<b>Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse.</b>	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.</li> <li>• Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant.</li> <li>• AAjoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.</li> </ul>

## Mise au rebut conforme de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour le recycler en toute sécurité pour l'environnement.







## Enregistrer le produit

Merci d'avoir choisi Nutrichef. En enregistrant votre produit, vous vous assurez de bénéficier de tous les avantages de notre garantie exclusive et de notre support client personnalisé.



[www.nutrichefkitchen.com/register](https://www.nutrichefkitchen.com/register)

Remplissez le formulaire pour accéder à l'assistance d'experts et conserver votre achat Nutrichef en parfait état.

**nutrichef**<sup>TM</sup>



***Questions ou commentaires***

**Nous sommes ici pour aider!**

**Phone: 1.718.535.1800**

**[nutrichefkitchen.com/ContactUs](http://nutrichefkitchen.com/ContactUs)**