



USER MANUAL

2-BASKET AIR FRYER

Model: K20

CONTENTS

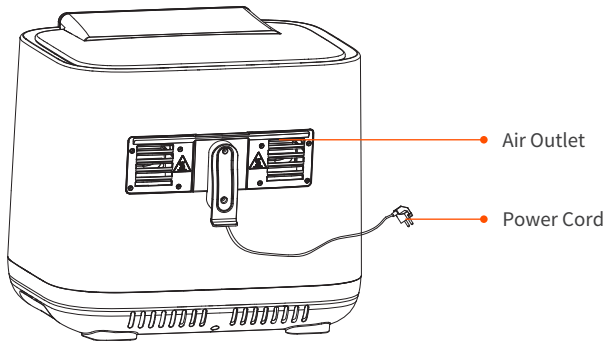
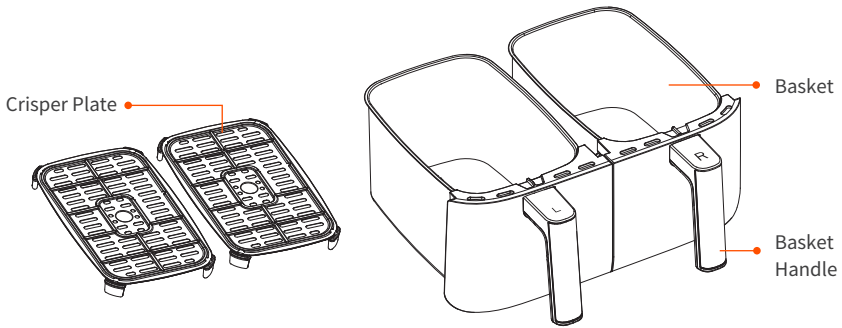
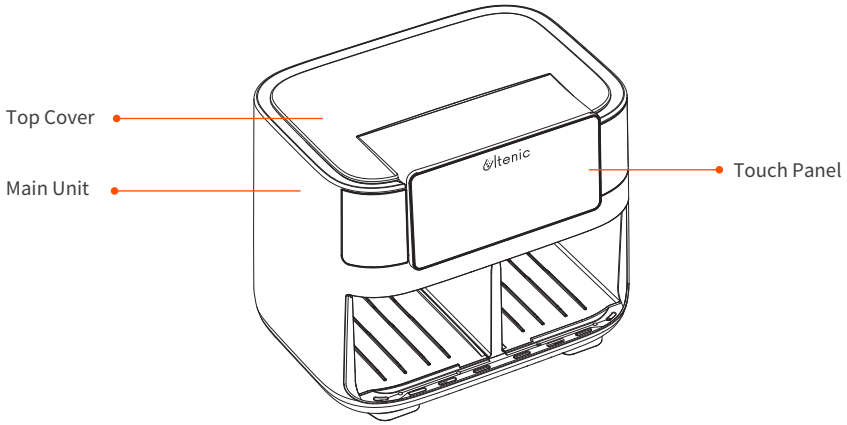
Warnings	1
Getting To Know Your Ultenic 2-Basket Air Fryer	3
Display Panel	4
Cooking In Your Ultenic 2-Basket Air Fryer	5
Sync Finish	5
Sync Cooking	6
2-Basket Cooking	6
Cooking In a Single Zone	7
Preheat	7
Dehydrate	8
Maintain Your Ultenic 2-Basket Air Fryer	9

WARNINGS

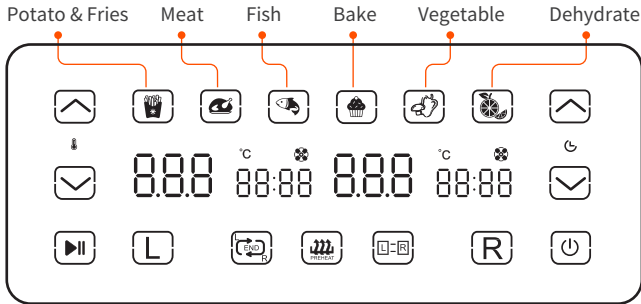
- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord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

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











GETTING TO KNOW YOUR ULTENIC 2-BASKET AIR FRYER



DISPLAY PANEL



FUNCTION BUTTONS

 Turn the device on/off (All cooking functions stop when the device is off)	 Use the up and down arrows to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle.
 After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/PAUSE button. To pause cooking, first select the zone you would like to pause, then press the START/PAUSE button.	 When using dehydrate, the time in hours.
 Automatically matches zone R settings to zone L to cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time.	 Use the up and down arrows to adjust the cook temperature before or during cooking.
 Ensure both zones finish at the same time, even if there are different preset cooking times.	 Right Basket Selector
	 Left Basket Selector

BEFORE FIRST USE

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

COOKING IN YOUR ULTENIC 2-BASKET AIR FRYER

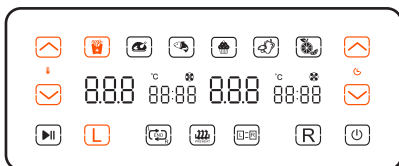
Tips:

DO NOT place basket on top of unit. Please use the food clip to take out or pour out the food.

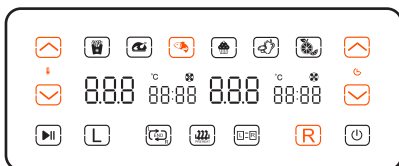
Sync Finish

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

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
2. Zone L will remain blinking. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.

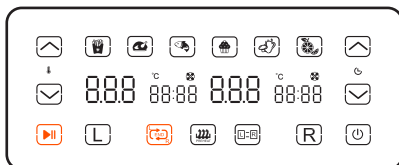


3. Select zone R, then select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



Tips: You can select a different function for zone L/R separately.

4. Press will keep the light on, then press to start cooking in the zone with the longest time. The other zone will display Hold. The unit will activate the second zone when both zones have the same time remaining.



Tips: It is recommended to shake your food during cooking. Under Sync Finish, when you pull out the basket, the zone will pause and the other zone will pause too. To keep the time at a synchronized finish.

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

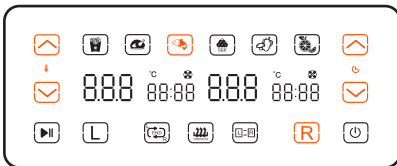
Tips: If you believe the food in one of the zones is finished cooking before the preset time, you can **STOP A ZONE**. Select the zone, then press to pause the zone or set the time to zero.



COOKING IN YOUR ULTENIC 2-BASKET AIR FRYER

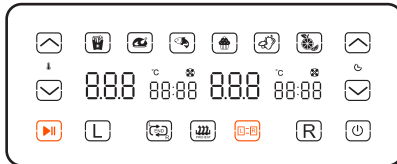
Sync Cooking

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

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
2. Zone L will remain blinking. Select the desired cooking function. Use the TEMP arrows to set the temperature, and use the TIME arrows to set the time.



3. Press  to copy the zone L setting to zone R. Then press  to start cooking in both zones

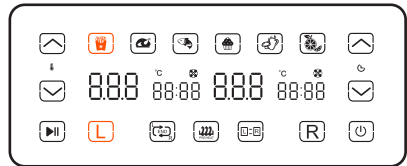


4. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

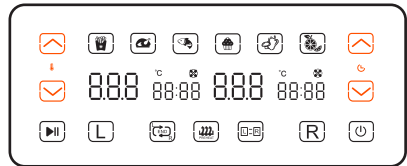
2-Basket Cooking


Both zones start to cook at the same time, but end at different times:

1. Place ingredients in the baskets, then insert baskets in unit.
2. Zone L will remain blinking. Select the desired cooking function.



3. Use the TEMP arrows to set the temperature. Use TIME arrows to set the time.

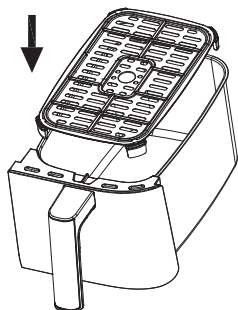


4. Repeat steps 2 and 3 for zone R.
5. Press  to start cooking in both zones.
6. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

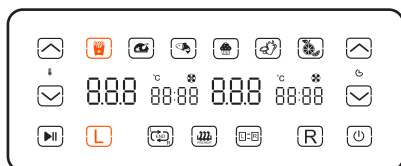
COOKING IN YOUR ULTENIC 2-BASKET AIR FRYER

Cooking In a Single Zone

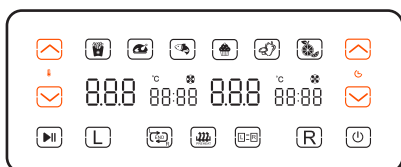
1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



2. Select zone L or zone R. The selected zone will remain blinking. Select the desired cooking function.



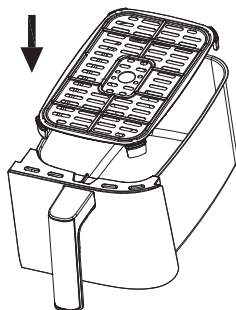
3. Use the TEMP arrows to set the temperature. Use TIME arrows to set the time.



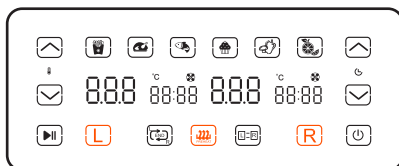
4. Press to Start/Pause
5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

Preheat

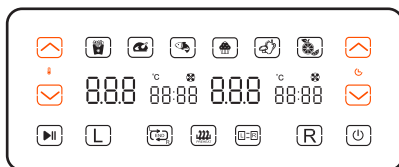
1. Install crisper plate in the basket, then place ingredients in the basket, and insert basket in unit.



2. Select zone L or zone R, then select .




3. Use the TEMP arrows to set the temperature. (Time will end automatically according to the preset temperature).

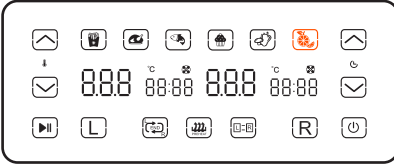


4. Press to Start/Pause
5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

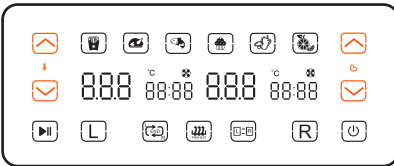
COOKING IN YOUR ULTENIC 2-BASKET AIR FRYER


Dehydrate

1. Place a single layer of ingredients on the crisper plate. (It is recommended not to stack)
2. Select zone L or zone R, then select .





3. Use the TEMP arrows to set the temperature. Use TIME arrows to set the time. (Hourly).





4. Press  to Start/Pause
5. When cooking is complete, the unit will beep and "End" will appear on the panel.

Pause two zones simultaneously-In Sync Finish/ Sync Cooking/ 2-Basket Cooking model, you can pause two zones simultaneously.

1. Press  to pause two zones simultaneously. The icon of the paused area will blink.
2. To continue cooking, please press  again.

Pause single zone-In Sync Finish/ Sync Cooking/ 2-Basket Cooking model, you can pause one of the zones.

1. Select the area you want to pause, then press  to pause. The icon of the paused area will blink.
2. To continue cooking, please press  again.

MAINTAIN YOUR ULTENIC 2-BASKET AIR FRYER

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

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

TIPS

- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the basket with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them halfway through cooking.
- Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, then press the TEMP arrows to adjust the temperature or the TIME arrows to adjust the time.
- To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 5°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with wooden toothpicks.
- The crisper plates elevate ingredients in the baskets so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- After selecting a cooking function, you can press the START/PAUSE button to start cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of proteins.
- For best results, remove food directly after the cook time is complete to avoid overcooking.

INHALT

Warnungen	11
Bestandteile	13
Anzeigetafel	14
Garen In Ihrer Heissluftfritteuse Mit Den Beiden Kammern Technologie · 15	
Sync Finish	15
Sync Cooking	16
Beide Kammern-mode	16
Garen In Nur Einer Kammer	17
Preheat	17
Dörren	18
Reinigung	19

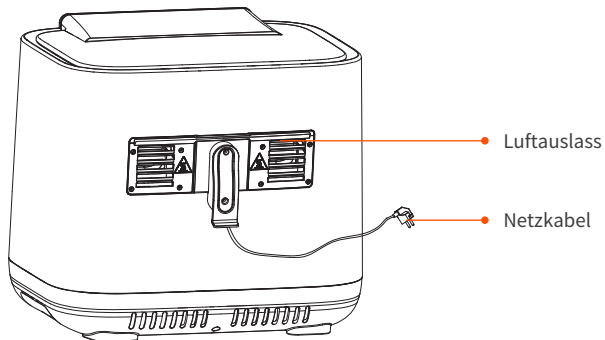
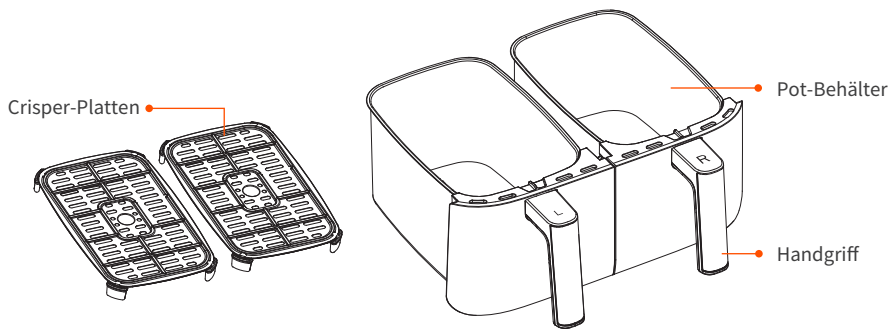
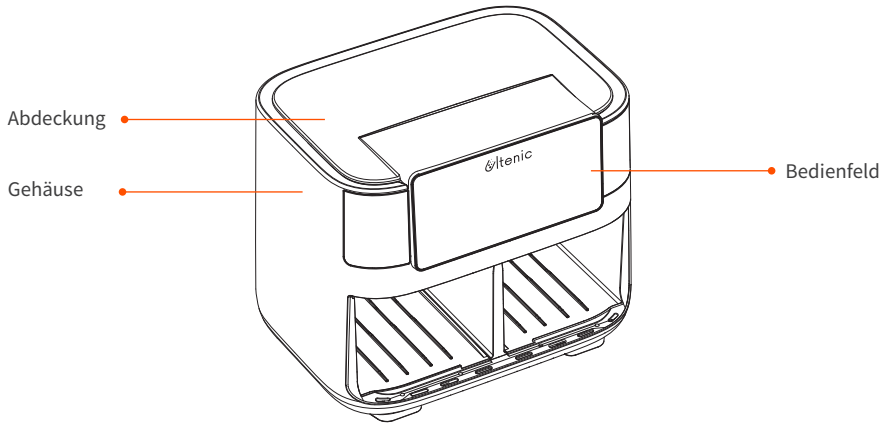
WARNUNGEN

- 1 Dieses Gerät kann unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung von Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Risiken kennen.
- 2 Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. **Das Gerät darf NICHT** von Kindern verwendet werden. Falls das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben werden soll, müssen diese unbedingt strikt beaufsichtigt werden.
- 3 Kinder **dürfen nicht** mit diesem Gerätspielen.
- 4 Verwenden Sie **NIEMALS** einen Stecker unterhalb der Arbeitsfläche.
- 5 **NIEMALS** dieses Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem anschließen.
- 6 Achten Sie bei der Verwendung dieses Geräts darauf, dass oben und an allen Seiten mindestens 15,25 cm (6 Zoll) für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- 7 Um Stromschläge zu vermeiden, tauchen Sie das Kabel, den Stecker sowie andere Teile der Haupteinheit **NIEMALS** in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 8 **Verwenden Sie das Gerät NICHT**, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Wenn das Gerät nicht funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie die Nutzung sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
- 9 **KEIN** Verlängerungskabel verwenden. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder das Kabel greifen oder sich verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
- 10 **IMMER** sicherstellen, dass das Gerät vor dem Gebrauch richtig montiert ist.
- 11 **Decken Sie das Lufteinlassventil oder den Luftauslass NICHT** ab, wenn das Gerät in Gebrauch ist. Dadurch wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
- 12 Bevor Sie das Zubehör in den Kocher einsetzen, stellen Sie sicher, dass beide sauber und trocken sind, indem Sie sie mit einem weichen Tuch abwischen.
- 13 Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt vorgesehen. **Benutzen Sie dieses Gerät AUSSCHLIESSLICH** für den Zweck, für den es bestimmt ist. **Benutzen Sie dieses Gerät NICHT** in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. **Verwenden Sie das Gerät NICHT** im Freien. Zweckentfremdung kann zu Verletzungen führen.
- 14 Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. **Bewegen Sie das Gerät NICHT**, wenn es in Gebrauch ist.
- 15 **Stellen Sie das Gerät während der Nutzung NICHT** in Nähe der Kante der Arbeitsfläche auf.
- 16 **Verwenden Sie KEINE** Zubehörteile, die nicht von Ultenic empfohlen oder verkauft werden. Stellen Sie das Zubehör nicht in eine Mikrowelle, einen Toaster, einen Umluftofen oder einen herkömmlichen Backofen oder auf ein Cerankochfeld, einen Elektroherd, einen Gasherd oder einen Außengrill. Die Verwendung von Zubehör, das nicht von Ultenic empfohlen wird, kann zu Bränden oder Verletzungen führen.
- 17 **Stellen Sie vor der Nutzung IMMER sicher**, dass der Deckel vollständig geschlossen ist.
- 18 **Verwenden Sie das Gerät NICHT** ohne installierten abnehmbaren Korb.
- 19 **Verwenden Sie dieses Gerät NICHT** zum Frittieren.
- 20 **Gerät NICHT** auf oder in die Nähe einer Gas- oder Elektroherdplatte oder eines heißen Backofens stellen.

- 21 Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Heizelementen. **Überfüllen Sie das Gerät beim Kochen NICHT.** Eine Überfüllung kann Personen- oder Sachschäden verursachen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.
- 22 **Stellen Sie niemals** Gegenstände auf das Gerät.
- 23 Steckdosenspannungen können variieren und die Leistung Ihres Produkts beeinträchtigen. Um mögliche Krankheiten zu vermeiden, überprüfen Sie mit einem Thermometer **IMMER**, ob Ihr Gericht gemäß den empfohlenen Temperaturen gekocht wurde.
- 24 Sollte es zu einem Fettbrand kommen oder schwarzer Rauch austreten, trennen Sie das Netzkabel unverzüglich vom Stecker. Warten Sie, bis kein Rauch mehr austritt, bevor Sie Kochzubehör entfernen.
- 25 **KEINE** heißen Oberflächen berühren. Die Oberflächen der Geräte sind während und nach dem Betrieb heiß. Um Verbrennungen oder Verletzungen vorzubeugen, nutzen Sie **IMMER** schützende Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe, und verwenden Sie vorhandene Griffe und Knöpfe.
- 26 **Besondere Vorsicht** ist geboten, wenn das Gerät heiße Lebensmittel enthält. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen.
- 27 Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Kontakt ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, drehen Sie den Stecker um. Wenn es immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Versuchen Sie **NICHT**, den Stecker in irgendeiner Weise zu modifizieren.
- 28 Sorgen Sie dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät und das Kabel haben. **Das Gerät darf NICHT** von Kindern verwendet werden. **Gerät NICHT** auf Tischkanten, Arbeitsflächen oder heiße Oberflächen stellen bzw. Kabel nicht über Tischkanten oder Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen, auch **NICHT** auf oder in die Nähe einer Gasoder Elektroherdplatte oder eines heißen Backofens stellen.
- 29 **Berühren Sie das Zubehör NICHT** während oder unmittelbar nach dem Kochen. Die Grillplatte und der Korb erhitzen sich während des Garvorgangs erheblich. Vermeiden Sie physischen Kontakt, wenn Sie das Zubehör aus dem Gerät entfernen.
- 30 Reinigung und durch den Anwender vorzunehmende Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht vorgenommen werden.
- 31 Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch und vor der Reinigung vom Stromnetz.
- 32 **Verwenden Sie KEINE** Scheuermittel, Stahlwolle oder Scheuerschwämme zur Reinigung.
- 33 Informationen zur regelmäßigen Wartung des Gerätes finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

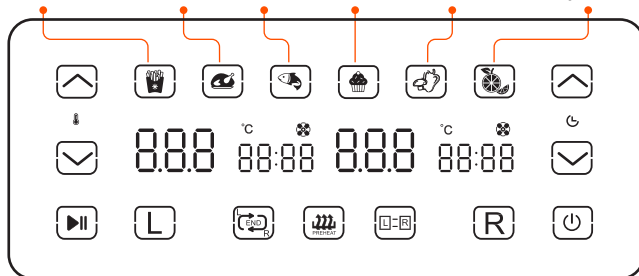
BESTANDTEILE

BESTANDTEILE













ANZEIGETAFEL

Kartoffeln & Pommes frites Meat Fisch Backen Gemüse Dehydrierung



FUNKTIONSTASTEN

	Mit der Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, sie dient ebenso zum Abbruch aller Garfunktionen	 	Time-Pfeile: Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Garzeit in jeder Funktion vor oder während des Garzyklus anzupassen
	Mit der Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet, sie dient ebenso zum Abbruch aller Garfunktionen. Um den Garvorgang zu unterbrechen, wählen Sie zunächst die Zone aus, die Sie unterbrechen möchten, und drücken Sie dann die Taste Start/Pause	 ↓ 	Temp-Pfeile: Verwenden Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile, um die Gartemperatur vor oder während des Garvorgangs anzupassen
	Passt automatisch die Einstellungen der Kammer L auf die der Kammer R an, um eine größere Menge desselben Gerichts oder unterschiedliche Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit zuzubereiten.		Rechte Kammer
	Synchronisiert automatisch die Garzeiten, damit beide Kammern zum selben Zeitpunkt den Garvorgang beenden, auch wenn sie unterschiedliche Garzeiten aufweisen.		Linke Kammer

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und alles Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie dies.
2. Nehmen Sie sämtliches Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Bitte beachten Sie dabei besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
3. Reinigen Sie die antihafbeschichteten Behälter und Crisper-Platten mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend gründlich und trocknen Sie sie gut ab. Reinigen Sie die Haupteinheit NIEMALS in der Spülmaschine.

GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE MIT DEN BEIDEN KAMMERN TECHNOLOGIE

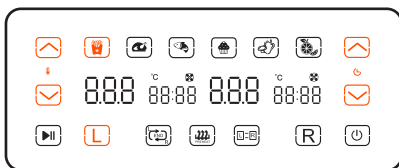
Tipps:

Stellen Sie den Korb **NICHT** oben auf das Gerät. Bitte verwenden Sie die Lebensmittelklammer, um die Lebensmittel herauszunehmen oder auszugießen

Sync Finish

Um den Garvorgang zum selben Zeitpunkt zu beenden, wenn die Gerichte unterschiedliche Garzeiten, Temperaturen oder sogar Funktionen aufweisen:



1. Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
2. Kammer L bleibt beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.

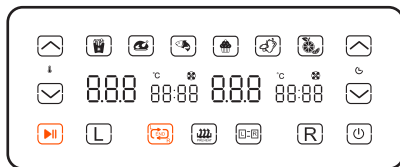


3. Wählen Sie Kammer R und wählen Sie anschließend die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMPPfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



HINWEIS: Sie können für Kammer 2 eine andere Funktion wählen.


4. Drücken Sie , drücken Sie anschließend die , um den Garvorgang in der Kammer mit längeren Garzeit zu beginnen. Die andere Kammer steht auf Hold. Das Gerät piept und aktiviert die zweite Kammer, sobald beide Kammern dieselbe Restgardauer erreicht haben.



HINWEIS: Während des Garvorgangs wird empfohlen, Die Kammer zu entfernen und das Gargut zu schütteln, um die besten Garergebnisse zu erzielen.

Bei Verwendung der Smart-Mode wird nach Entnahme der Kammer während des Garvorgangs die entsprechende einzelne Zone pausiert und die andere Zone wird ebenfalls gleichzeitig pausiert, um sicherzustellen, dass beide Zonen gleichzeitig fertig sind.

5. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „END“.

HINWEIS: Wenn Sie entscheiden, dass die Speise in einer der Kammern vor Ablauf der Garzeit fertig ist, können Sie den Garvorgang in EINER KAMMER ABBRECHEN. Wählen Sie die jeweilige Kammer und drücken Sie dann .



GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE MIT DEN BEIDEN KAMMERN TECHNOLOGIE

Sync Cooking

Zur Zubereitung einer größeren Menge desselben Gerichts oder unterschiedlicher Gerichte mit derselben Funktion, Temperatur und Zeit:

1. Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
2. Kammer 1 bleibt beleuchtet. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion. Stellen Sie die Gartemperatur mit den TEMP-Pfeilen und die Garzeit mit den TIME-Pfeilen ein.



3. Drücken Sie die , um die Einstellungen der Kammer 1 auf Kammer 2 zu kopieren. Drücken Sie dann die , um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.

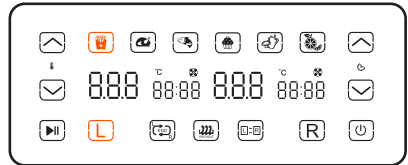


4. Auf beiden Anzeigen erscheint „END“ und das Gerät piept, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.

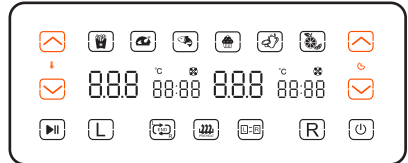
BEIDE KAMMERN-Mode


Den Garvorgang in beiden Kammern zur selben Zeit starten, aber zu unterschiedlichen Zeitpunkten beenden:

1. Geben Sie die Zutaten in die Behälter und setzen Sie dann die Behälter in das Gerät ein.
2. Der Auswahlbereich L blinkt ständig. Wählen Sie die Funktion, die Sie garen möchten.



3. Verwenden Sie die TIME/TEMP-Pfeile, um die Garzeit und Gartemperatur einzustellen.

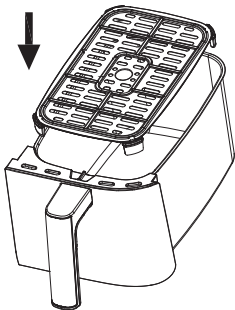


4. Wählen Sie Kammer R, wiederholen Sie anschließend die Schritte 2 und 3.
5. Drücken Sie die , um den Garvorgang in beiden Kammern zu starten.
6. Auf beiden Anzeigen erscheint „END“ und das Gerät piept, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.

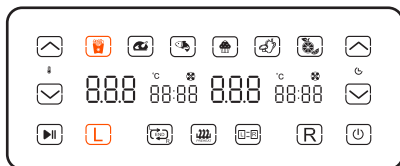
GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE MIT DEN BEIDEN KAMMERN TECHNOLOGIE

Garen In Nur Einer Kammer

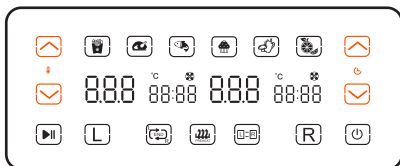
1. Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter, geben Sie die Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



2. Das Gerät schaltet standardmäßig auf Kammer L (um Kammer R zu verwenden, wählen Sie Kammer R). Wählen Sie die Funktion, die Sie garen möchten.



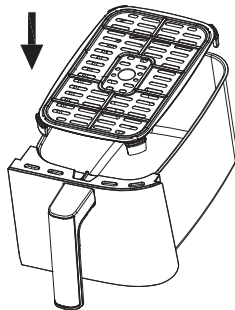
3. Verwenden Sie die TIME/TEMP-Pfeile, um die Garzeit und Gartemperatur einzustellen.



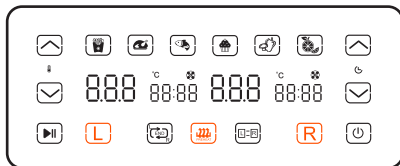
4. : Mit der Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet.
5. Auf beiden Anzeigen erscheint „END“ und das Gerät piept, wenn der Garvorgang zur selben Zeit beendet wird.

Preheat

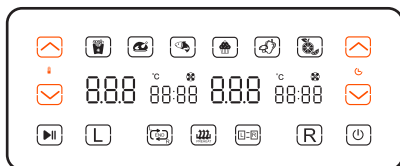
1. Stellen Sie eine Crisper-Platte in den Behälter (optional), geben Sie Zutaten in den Behälter und setzen Sie dann den Behälter in das Gerät ein.



2. Um Kammer L/R zu verwenden, wählen Sie Kammer L/R und dann wählen Sie .




3. Verwenden Sie die TEMP-Pfeile, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen.

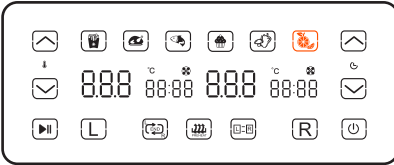


4. : Mit der Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet.
5. Wenn das Aufwärmen abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf der Anzeige erscheint „End“.

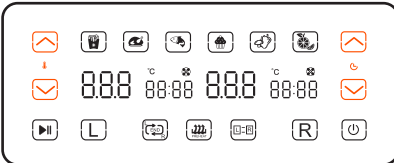
GAREN IN IHRER HEISSLUFTFRITTEUSE MIT DEN BEIDEN KAMMERN TECHNOLOGIE


Dörren

1. Geben Sie eine einzige Schicht der Zutaten in den Behälter. (Es wird nicht empfohlen, die Waren zusammen zu stapeln.)
2. Um Kammer L/R zu verwenden, wählen Sie Kammer L/R und dann wählen Sie .





3. Verwenden Sie die TIME/TEMP-Pfeile, um die Garzeit und Gartemperatur einzustellen.





4. : Mit der Taste wird das Gerät ein- und ausgeschaltet.
5. Auf der Anzeige erscheint „END“ und das Gerät piept, wenn der Garvorgang beendet wird.

Gleichzeitige Pause für zwei Kammern in den Betriebsarten Sync Finish / Sync Cooking / BEIDE KAMMERN-Mode.

1. Drücken Sie die , um beide Bereiche gleichzeitig anzuhalten, wobei der angehaltene Bereich blinkt.
2. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die , um den Garvorgang fortzusetzen.

Pausieren einer einzelnen Zone - Pausieren einer der Zonen in den Betriebsarten Sync Finish / Sync Cooking / BEIDE KAMMERN-Mode.

1. Wählen Sie die L- oder R-Kammer, die Sie anhalten möchten, und drücken Sie dann die  zum Anhalten; der angehaltene Bereich blinkt.
2. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die , um den Garvorgang fortzusetzen.

REINIGUNG

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Nehmen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.

Bestandteil/Zubehör	Reinigungsmethode	Spülmaschinenfest?
Hauptteil	Reinigen Sie den Hauptteil und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch. HINWEIS: Tauchen Sie den Hauptteil NIEMALS in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Hauptteil NIEMALS in der Geschirrspülmaschine.	X
Crisper-Platten	Platten können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung mit der Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. Vermeiden Sie die Verwendung harter Bürsten, die die Beschichtung ablösen können.	✓
Behälter	Behälter können in der Geschirrspülmaschine oder mit der Hand gereinigt werden. Lassen Sie im Fall einer Reinigung mit der Hand sämtliche Teile nach dem Reinigen an der Luft trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Handtuch ab. * Um die Lebensdauer der Körbe zu verlängern, empfehlen wir, sie von Hand zu waschen.	✓

HILFREICHE TIPPS

- Um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen, achten Sie darauf, dass die Zutaten gleichmäßig auf dem Boden des Behälters verteilt sind und diese sich nicht überlappen. Falls sich Zutaten überlappen sollten, achten Sie darauf, diese zu schütteln.
- Gartemperatur und -zeit können während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden. Wählen Sie dazu einfach die Kammer, die Sie anpassen möchten, und drücken Sie anschließend die TEMP-Pfeile zur Anpassung der Temperatur oder die TIME-Pfeile zur Anpassung der Garzeit.
- Um Rezepte von Ihrem herkömmlichen Ofen umzuwandeln, verringern Sie die Temperatur um 5 °C. Behalten Sie Ihr Essen im Auge, um ein Verkochen zu vermeiden.
- Gelegentlich kann es vorkommen, dass der Ventilator leichte Lebensmittel in der Fritteuse herumbläst. Um dies zu vermeiden, sollten Sie bestimmte Lebensmittel (beispielsweise die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit einem Cocktailspieß fixieren.
- Dank der Crisper-Platten befinden sich die Zutaten in den Behältern auf höherer Ebene. Auf diese Weise kann die Luft um sie herum zirkulieren, sodass Sie gleichmäßigere knusprigere Resultate erhalten.
- Nachdem eine Garfunktion ausgewählt wurde, können Sie die START/STOP-Taste drücken, um sofort mit dem Garvorgang zu beginnen. Das Gerät läuft mit der Standardtemperatur und -zeit.
- Für beste Ergebnisse bei frischem Gemüse und Kartoffeln sollten Sie mindestens 1 Esslöffel Öl verwenden. Fügen Sie nach Belieben mehr Öl hinzu, um die gewünschte Knusprigkeit zu erreichen.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie den Fortschritt beim Kochen überprüfen und das Essen herausnehmen, wenn die gewünschte Bräunung erreicht ist. Wir empfehlen die Verwendung eines sofort ablesbaren Thermometers zur Überwachung der Innentemperatur von Fleisch und Fisch.
- Für beste Ergebnisse sollten Sie das Essen umgehend nach Ablauf der Garzeit herausnehmen, um ein Verkochen zu vermeiden.

CATALOGUE

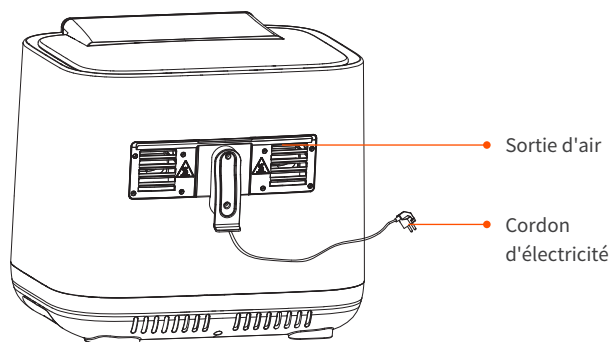
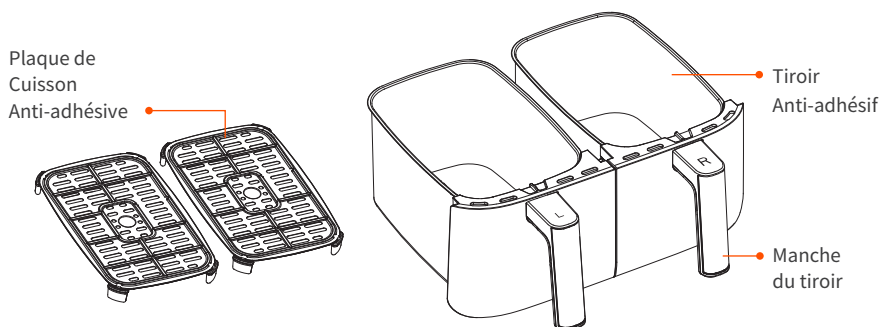
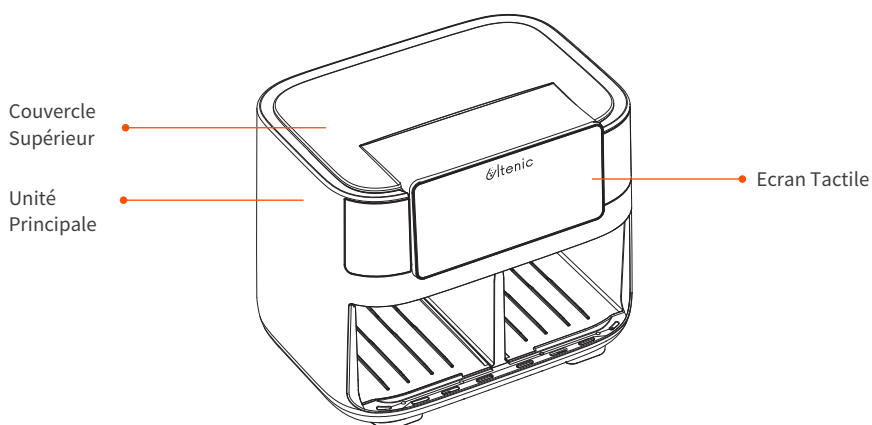
Avertissements	21
Apprenez À Connaître Votre Ultenic 2-Basket Friteuse À Air	23
Panneau D'affichage	24
Cuisiner Avec Votre Ultenic 2-Basket Friteuse À Air	25
Sync Finish	25
Sync Cooking	26
Cuisson de Deux Compartiments	26
Cuisiner à Compartiment Unique	27
Preheat	27
Déshydrater	28
Nettoyage Du 2-Basket Friteuse À Air	29

AVERTISSEMENTS

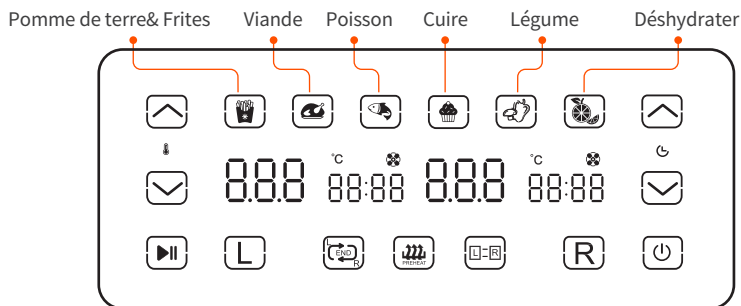
- 1 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités mentales, sensorielles ou physiques sont réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité,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

- 19 **TOUJOURS** s'assurer que le tiroir est correctement fermé avant de lancer une cuisson.
- 20 Prévoir suffisamment d'espace au-dessus et sur les côtés de l'appareil pour permettre la circulation de l'air lors de son fonctionnement.
- 21 **NE PAS** utiliser l'appareil sans le tiroir amovible.
- 22 **NE PAS** utiliser cet appareil pour la friture classique.
- 23 Éviter tout contact entre les aliments et les éléments chauffants. **NE PAS** trop remplir lors de la cuisson. Remplir excessivement l'appareil peut entraîner des blessures ou des dommages matériels, ou des risques lors de l'utilisation de l'appareil.
- 24 La tension des prises peut varier, ce qui affecte la performance de votre produit. Pour éviter toute maladie éventuelle, utiliser un thermomètre pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 25 Si l'appareil émet de la fumée noire, le débrancher immédiatement. Attendre que l'appareil arrête d'émettre de la fumée avant de retirer les accessoires de cuisson.
- 26 **NE PAS** toucher les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Afin d'éviter toute brûlure ou blessure, utilisez **TOUJOURS** des maniques ou des gants de cuisson isolants, et utilisez les poignées prévues à cet effet.
- 27 Faire très attention lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 28 Des aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et éviter tout contact avec des surfaces chaudes.
- 29 Le tiroir et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds lors du processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la grille de l'appareil. **TOUJOURS** placer le tiroir ou la grille sur une surface résistante à la chaleur après leur retrait. **NE PAS** toucher les accessoires pendant ou immédiatement après la cuisson.
- 30 Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- 31 Pour débrancher : mettre n'importe quel bouton sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'ajouter ou de retirer des pièces, ou de le ranger.
- 32 **NE PAS** nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des composants électriques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- 33 Veuillez consulter la section Nettoyage pour l'entretien régulier de l'appareil.











APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE ULTENIC 2-BASKET FRITEUSE À AIR



PANNEAU D'AFFICHAGE



BOUTONS DE FONCTION

 Le bouton permet de mettre l'appareil en marche, mais aussi de l'éteindre (En éteignant l'appareil, toutes les fonctions de cuisson s'arrêteront)	 Utiliser les flèches haut et bas pour ajuster le temps de cuisson avant la cuisson  TEMPS en heures lors de l'exécution de Déshydrater
 Après avoir sélectionné la durée et la température, démarrez la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP.	 Utiliser les flèches haut et bas pour ajuster la température de cuisson avant la cuisson 
 Fait automatiquement coïncider les paramètres du compartiment droit avec ceux du compartiment gauche pour cuire une plus grande quantité du même aliment, ou cuire différents aliments en utilisant la même fonction, la même température et le même temps	 Contrôler le tiroir droit
 Synchronise automatiquement les temps de cuisson pour s'assurer que les deux compartiments terminent au même moment, même s'ils ont des temps de cuisson différents.	 Contrôler le tiroir gauche

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

CUISINER AVEC VOTRE 2-BASKET FRITEUSE À AIR

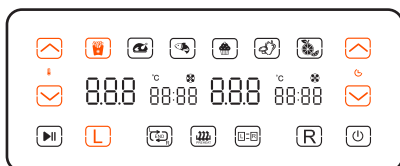
Remarque:

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

Sync Finish

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

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez les tiroirs dans l'appareil.
2. Le compartiment L continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler le temps.



3. Sélectionnez le compartiment R, puis sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler l'heure.



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

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



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

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

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

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



CUISINER AVEC VOTRE 2-BASKET FRITEUSE À AIR

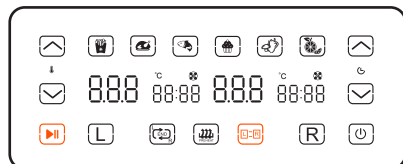
Sync Cooking

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

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.
2. Le compartiment L continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler l'heure.



3. Appuyez sur  pour copier les paramètres du compartiment L dans le compartiment R, et puis appuyez sur  pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.

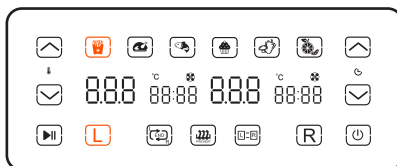


4. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.

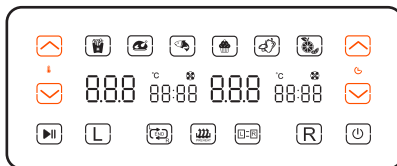
Cuisson de Deux Compartiments


Démarrer la cuisson des deux compartiments en même temps, avec la fin à des moments différents:

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.
2. Le compartiment L continuera à être éclairé. Sélectionnez la fonction de cuisson désirée.



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

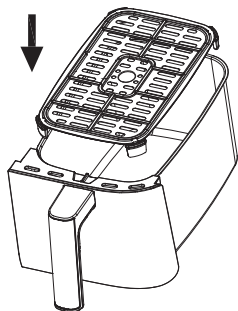


4. Répétez les étapes 2 et 3 pour la région R.
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson dans les deux compartiments.
6. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.

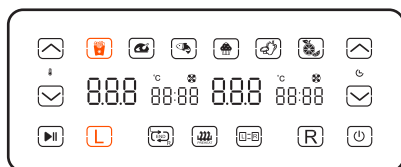
CUISINER AVEC VOTRE 2-BASKET FRITEUSE À AIR

Cuisiner à Compartiment Unique

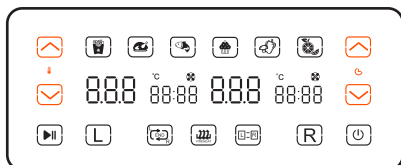
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.



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



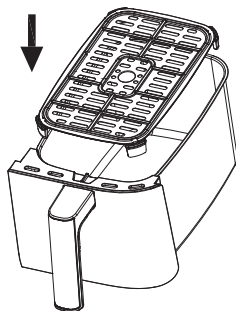
3. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler l'heure.



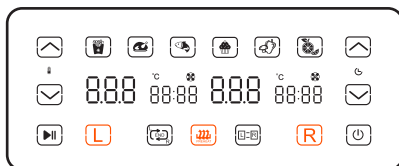
4. Appuyez sur Commencer/Arrêter
5. Lorsque la cuisson est terminée, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.

Preheat

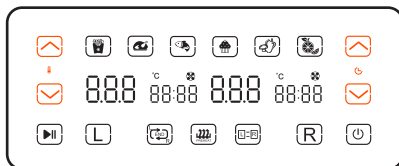
1. Placez les ingrédients dans les tiroirs, puis insérez dans l'appareil.



2. Sélectionnez le compartiment L/R et appuyez sur .




3. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température (Le temps s'achève automatiquement en fonction de la température cible).

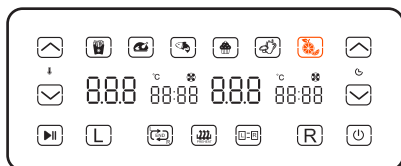


4. Appuyez sur Commencer/Arrêter.
5. A la fin du mode PREHEAT, l'appareil sonne et « End » apparaît sur l'écran.

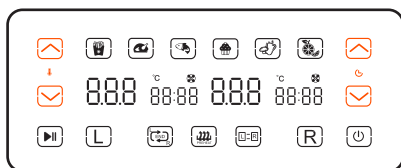
CUISINER AVEC VOTRE 2-BASKET FRITEUSE A AIR


Déshydrater

1. Placez les ingrédients dans les tiroirs (Non recommandé pour l'empilage).
2. Sélectionnez le compartiment L/R et appuyez sur .





3. Utilisez les flèches TEMP pour régler la température, et utilisez les flèches TIME pour régler l'heure. (En heures)





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

Pause Simultanée Pour Deux Compartiments-Pause simultanée pour deux compartiments dans les modes de cuisson Sync Finish / Sync Cooking /Cuisson de Deux Compartiments.

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

Pause le Compartiment Unique-Pause pour un compartiment unique dans les modes de cuisson Sync Finish / Sync Cooking /Cuisson de Deux Compartiments.

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

NETTOYAGE DU 2-BASKET FRITEUSE A AIR

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

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

CONSEILS PRATIQUES

- Pour une cuisson uniforme, assurez-vous que les ingrédients soient disposés en une couche homogène au fond du tiroir, sans qu'ils ne se chevauchent. Si les ingrédients se chevauchent, assurez-vous de les remuer à la moitié du temps de cuisson.
- La durée et la température de cuisson peuvent être ajustées à tout moment lors de la cuisson. Sélectionnez simplement le compartiment que vous souhaitez ajuster, puis appuyez sur les flèches TEMP pour ajuster la température ou sur les flèches TIME pour ajuster le temps de cuisson.
- Pour vos recettes utilisant un four traditionnel, réduisez la température de 10 °C. Vérifiez régulièrement les aliments pour ne pas trop les faire cuire.
- Le ventilateur de la friteuse à air chaud peut parfois déplacer les aliments légers. Pour éviter cela, maintenez les aliments en place (comme la tranche de pain supérieure d'un sandwich) avec des pics en bois.
- Les grilles de cuisson surélèvent les aliments dans le tiroir afin que l'air puisse circuler sous et autour des ingrédients, pour un croustillant homogène.
- Après avoir sélectionné la fonction de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton START/STOP pour commencer la cuisson immédiatement. L'appareil fonctionnera à la température et pour la durée définies par défaut.
- Pour de meilleurs résultats avec les légumes frais et les pommes de terre, utilisez au moins une cuillère à soupe d'huile. Ajoutez plus d'huile selon vos préférences pour atteindre le croustillant souhaité.
- Pour de meilleurs résultats, contrôlez la cuisson et retirez les aliments dès que vous jugez qu'ils sont suffisamment cuits. Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée afin de contrôler la température interne de la viande et du poisson.
- Pour de meilleurs résultats, retirez immédiatement les aliments à la fin du temps de cuisson pour éviter de trop les cuire.

CONTENUTI

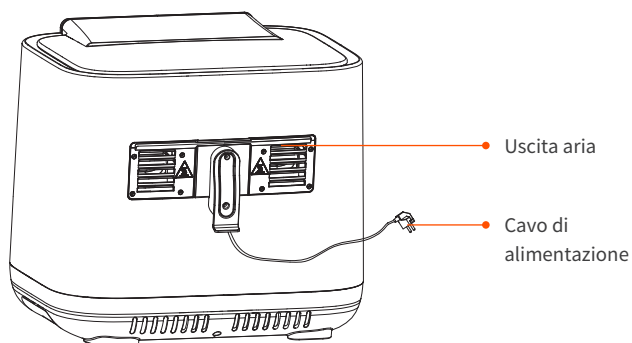
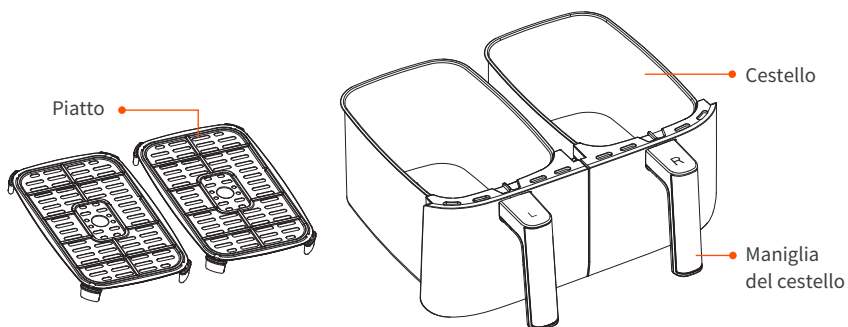
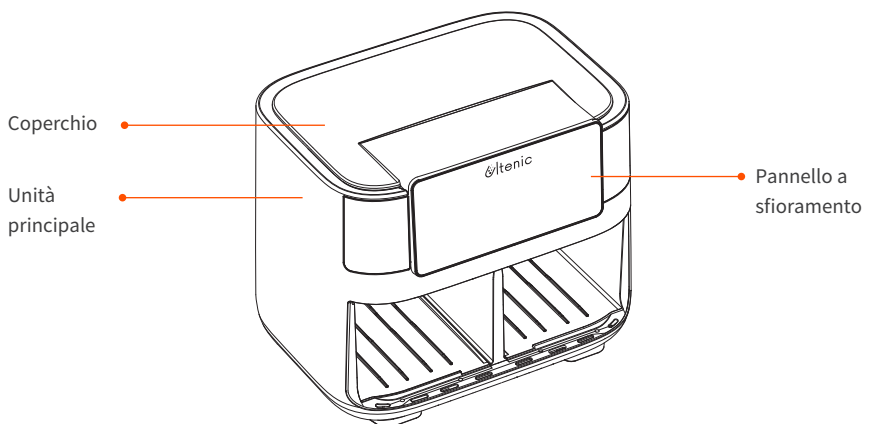
Avvertenze	31
Conoscere La Friggitrice Ad Aria Ultenic A 2 Cestelli	33
Schermo	34
Cucinare Nella Friggitrice Ad Aria A 2 Cestelli	35
Finire intelligente	35
Cottura Simultanea	36
Due zone	36
Cottura a zona singola	37
Preriscaldare	37
Frutta secca	38
Pulire Friggitrice Ad Aria A 2 Cestelli	39

AVVERTENZE

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

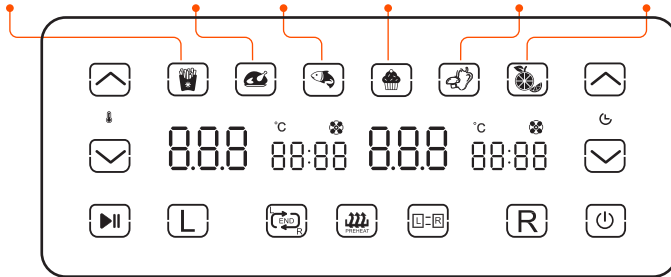
- 21 Evitare il contatto degli alimenti con gli elementi riscaldanti. **NON** riempire eccessivamente la pentola durante la cottura. Il riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
- 22 **NON** appoggiare mai oggetti sopra l'apparecchio.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

CONOSCERE LA FRIGGITRICE AD ARIA ULTENIC A 2 CESTELLI













SCHERMO

Patate fritte Carne e pollame Pescare Cottura al forno Verdura Disidratazione



Pulsanti di funzionamento

 Accendere / Spegner (tutte le funzioni di cottura si interrompono quando si spegne il apparecchio).	 Prima o durante la cottura, utilizzare le frecce su e giù per regolare il tempo di cottura in qualsiasi funzione.  (Quando si esegue la funzione di frutta secca, l'unità di tempo è di ore).
 Dopo scegliere la temperatura e l'ora, premere il pulsante Accendere / Spegner per iniziare la cottura. Per mettere in pausa la cottura, seleziona prima la zona che desideri mettere in pausa e premi il pulsante Accendere / Spegner.	 Utilizzare le frecce su e giù per regolare la temperatura di cottura prima o durante la cottura. 
 Copia automaticamente le impostazioni della zona L nella zona R per cucinare più cose cibi o diverse usando le stesse caratteristiche, temperatura e tempo.	 Controlla il cestello a destra
 Consente a due cestelli con tempi di cottura preimpostati diversi di terminare la cottura contemporaneamente.	 Controlla il cestello a sinistra

Prima Del Primo Utilizzo

1. Rimuovere e gettare il materiale di imballaggio, le etichette promozionali e il nastro adesivo dall'apparecchio.
2. Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze e alle misure di sicurezza importanti per evitare lesioni personali o danni materiali.
3. Lavare i cestelli e i piatti in acqua calda e sapone, quindi risciacquare accuratamente e asciugare. I cestelli e i piatti sono le uniche parti sicure da lavare in lavastoviglie. Non pulire l'unità principale in lavastoviglie.

CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA A 2 CESTELLI

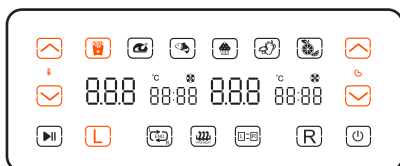
Suggerimenti:

NON posizionare i cestelli sulla parte superiore dall'apparecchio. Utilizzare una clip per alimenti per rimuovere o versare i cibi.

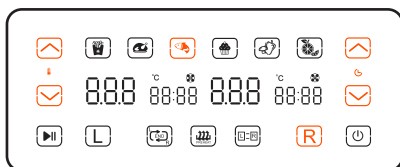
Finire intelligente

Cuocere contemporaneamente quando l'oggetto ha tempi di cottura, temperature e persino funzioni diversi:

1. Posizionare i cibi nel cestello e inserire il cestello nella zona corrispondente.
2. Scegliere la zona L per continuare a lampeggiare. scegliere la funzione di cottura desiderata. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura e la freccia TEMPO per impostare l'ora.



3. Scegliere la zona R per continuare a lampeggiare. Scegliere la funzione di cottura desiderata. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura e la freccia TEMPO per impostare l'ora.



Suggerimenti: È possibile scegliere diverse funzioni per la zona L/R separatamente.

4. Premere rimarrà acceso, quindi premere per iniziare a cucinare nella zona in cui il tempo è più alto. L'altra area mostrerà Hold e posticipa la cottura, e quando il tempo rimanente in entrambe le zone è lo stesso, il dispositivo attiverà la seconda zona.



Suggerimenti: Si consiglia di rimuovere il cestello e di scuotere il cibo durante la cottura per ottenere risultati ottimali.

Quando si utilizza la funzione Finire intelligente, dopo aver rimosso il cestello durante la cottura, la zona corrispondente si mette in pausa e l'altra zona si mette in pausa simultaneamente per garantire che entrambe le zone siano completate nello stesso momento.

5. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato un messaggio "Fine".

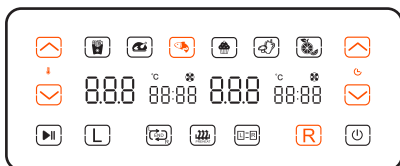
Suggerimenti: È possibile interrompere una zona se si decide che un'area della pietanza finirà di cuocere prima del termine del tempo di cottura. Scegliere la zona e premere per mettere in pausa la zona o Impostare il tempo a zero.



CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA A 2 CESTELLI

Cottura Simultanea

Cuocere un sacco dello stesso cibo, Oppure usa la stessa funzione, temperatura e tempo per cucinare cibo diverse:

1. Posizionare il cibo nel cestello e inserire il cestello nell'apparecchio.
2. La zona L rimarrà lampeggiante. Scegliere la funzione di cottura desiderata. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura e la freccia TEMPO per impostare l'ora.



3. Premere  per copiare le impostazioni della zona L nella zona R. Quindi premere  per iniziare la cottura in entrambe le zone.

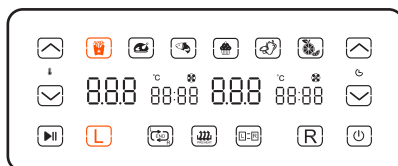


4. Al termine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display compare la scritta "Fine".

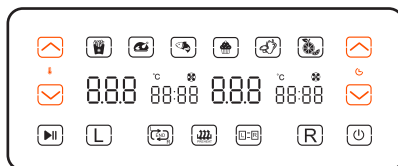
Due zone


due zone iniziano allo stesso tempo ma terminano in tempi diversi:

1. Posizionare i cibi nel cestello e inserire il cestello nella zona corrispondente.
2. Scegliere la zona L per continuare a lampeggiare. Scegliere una delle funzioni di cottura desiderate.



3. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura e la freccia TIMEO per impostare l'ora.

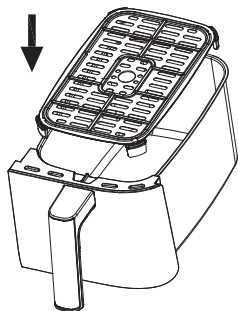


4. Ripetere i passi 2 e 3 per la zona R.
5. Premere  per iniziare la cottura in entrambe le zone.
6. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato un messaggio "Fine".

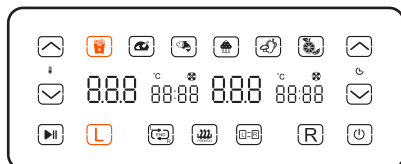
CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA A 2 CESTELLI

Cottura a zona singola

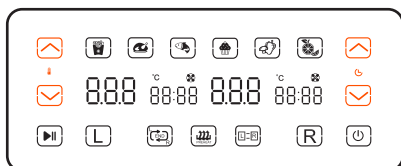
1. Un piatto viene installato nel cestello, quindi il cibo viene inserito nel cestello e il cestello viene inserito nella zona corrispondente.



2. Scegliere la zona L/R, la zona selezionata rimarrà lampeggiante. Scegliere la funzione di cottura desiderata.



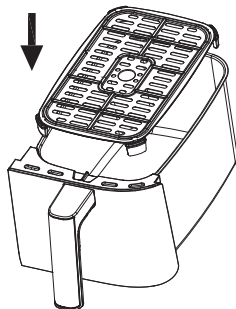
3. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura e la freccia TIME per impostare l'ora.



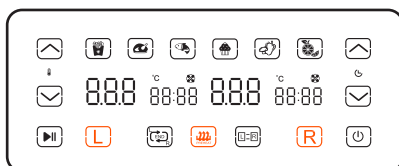
4. Premere Accendere / Spegner.
5. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato un messaggio "Fine".

Preriscaldare

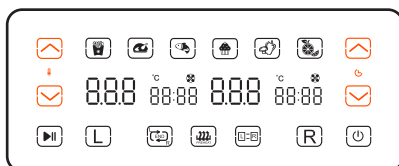
1. Un piatto viene installato nel cestello, quindi il cibo viene inserito nel cestello e il cestello viene inserito nella zona corrispondente.



2. Scegliere la zona L/R, quindi scegliere .




3. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura (il tempo terminerà automaticamente in base alla temperatura target impostata).

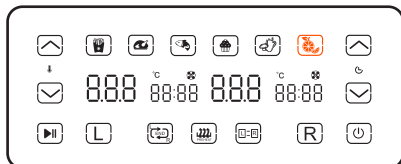


4. Premere Accendere / Spegner.
5. Al termine del riscaldamento, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato un messaggio "Fine".

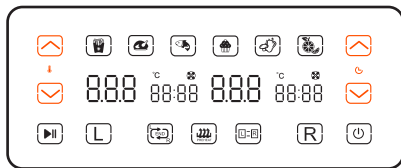
CUCINARE NELLA FRIGGITRICE AD ARIA A 2 CESTELLI


Frutta secca

1. Stendere il cibo piatto sul piatto (si consiglia di non impilarlo).
2. Scegliere la zona L/R, quindi scegliere .





3. Utilizzare la freccia TEMPERATURA per impostare la temperatura e utilizzare la freccia TIMPO per impostare l'ora (in ore).





4. Premere  Accendere / Spegner.
5. Al termine della cottura, l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display verrà visualizzato un messaggio "Fine".

Metti in spegnere due zone

contemporaneamente - Metti in spegnere entrambe le zone contemporaneamente in modalità **Finire intelligente / Cottura simultanea / Due zone**.

1. Premere per  mettere in spegnere entrambe le zone contemporaneamente e la zona in spegnere sarà in uno stato lampeggiante.
2. Per continuare la cottura, premere nuovamente per  continuare la cottura.

Mettere in spegnere una zona-Metti in spegnere una delle zone in modalità **Finire intelligente / Cottura simultanea / Due zone**.

1. Scegliere la zona L o R che desideri mettere in spegnere, quindi Premere  per mettere in spegnere e la zona in spegnere lampeggerà.
2. Per continuare la cottura, premere nuovamente  per continuare la cottura.

PULIRE FRIGGITRICE AD ARIA A 2 CESTELLI

Il apparecchio deve essere accuratamente pulito dopo ogni utilizzo. Prima della pulizia, scollegare il apparecchio dalla presa a muro.

PARTE/ACCESSORIO	METODO DI PULIZIA	LAVASTOVIGLIE SICURA?
Unità Principale	Non lavare l'unità principale e il Pannello a sfioramento, pulire con un panno umido. NOTA: NON immergere mai l'unità principale in acqua o altro liquido. NON pulire mai l'unità principale in lavastoviglie.	X
Piatto	I piatti possono essere lavati in lavastoviglie o a mano. Se lavato a mano, asciugare tutte le parti con un panno dopo l'uso. Evitare l'uso di spazzole troppo dure che potrebbero causare il distacco del rivestimento.	✓
Cestello	I cestelli possono essere lavato in lavastoviglie o a mano. Se lavato a mano, asciugare tutte le parti con un panno dopo l'uso. * Al fine di prolungare la durata dei cestelli, si consiglia di lavarli a mano.	✓

SUGGERIMENTI

- Per una doratura uniforme, assicurarsi che i cibi siano disposti in uno strato uniforme sul fondo del cestello, senza sovrapposizioni. Se i cibi si sovrappongono, scuoterli a metà cottura.
- La temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati in qualsiasi momento durante la cottura. È sufficiente scegliere la zona che si desidera regolare, quindi premere le frecce TEMPERATURA per regolare la temperatura o le frecce TEMPO per regolare il tempo.
- Per convertire le ricette di un forno tradizionale, abbassare la temperatura di 5°C. Controllare frequentemente il cibo per evitare di cuocere troppo.
- A volte la ventola della friggitrice ad aria soffia gli alimenti leggeri. Per ovviare a questo inconveniente, fissare gli alimenti (come la fetta di pane superiore di un panino) con stuzzicadenti di legno.
- I piatti sollevano i cibi nei cestelli in modo che l'aria possa circolare sotto e intorno i cibi per ottenere risultati uniformi e croccanti.
- Dopo scegliere una funzione di cottura, è possibile premere il pulsante Accendere / Spegnerne per avviare immediatamente la cottura. L'apparecchio funzionerà alla temperatura e al tempo predefiniti.
- Per ottenere risultati ottimali con le verdure fresche e le patate, utilizzare almeno 1 cucchiaino di olio. Aggiungere altro olio a piacere per ottenere il livello di croccantezza desiderato.
- Per ottenere risultati ottimali, controllare l'avanzamento della cottura e rimuovere i cibi quando si è raggiunto il livello di doratura desiderato. Si consiglia di utilizzare un termometro a lettura istantanea per monitorare la temperatura interna delle proteine.
- Per ottenere risultati ottimali, rimuovere i cibi direttamente al termine del tempo di cottura per evitare una cottura eccessiva.

CONTENIDO

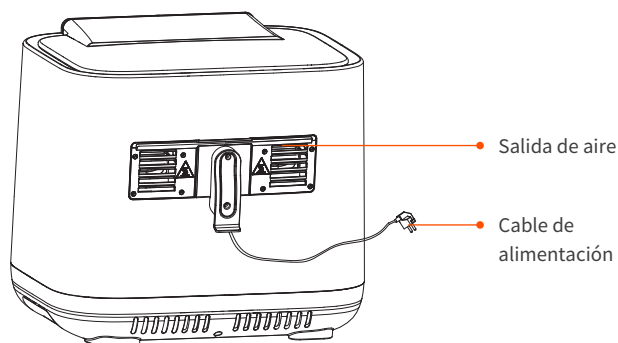
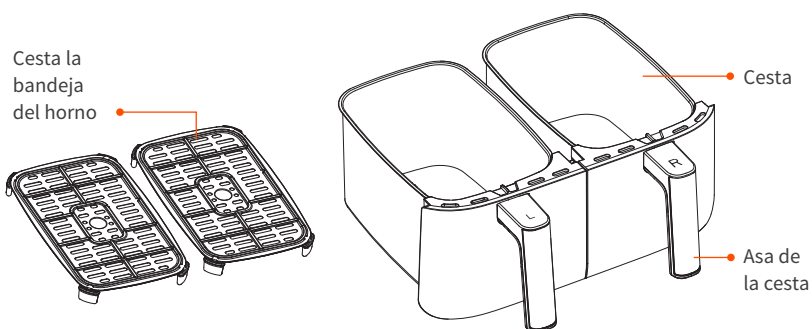
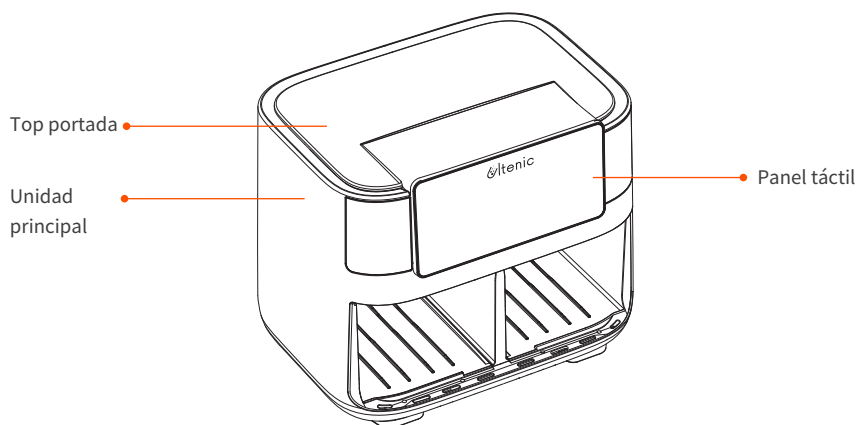
Advertencias	41
Conociendo Su Freidora De Aire Ultenic De 2 Cestas	43
Panel de visualización	44
Cocinar En Su Freidora De Aire Ultenic De 2 Cestas	45
Sincronizar acabado	45
Sincronizar la cocción	46
Cocción de 2 cestas	46
Cocinar En Una Sola Zona	47
Precaentar	47
Deshidratar	48
Mantenga Su Freidora De Aire Ultenic De 2 Cestas	49

ADVERTENCIAS

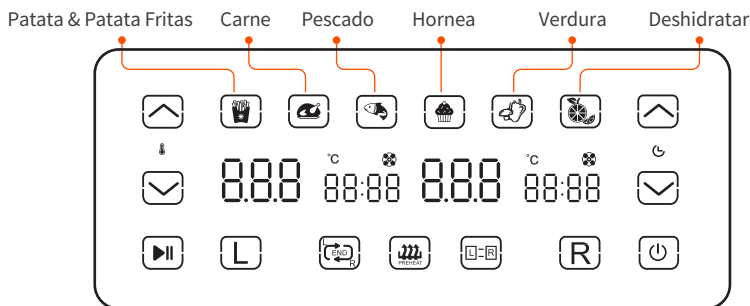
- 1 Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros involucrados.
- 2 Mantenga el aparato y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

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














CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE ULTENIC DE 2 CESTAS



PANEL DE VISUALIZACIÓN



Botones De Función

 Encienda/apague el dispositivo (todas las funciones de cocción se detienen cuando el dispositivo está apagado).	   Use las flechas arriba y abajo para ajustar el tiempo de cocción en cualquier función antes o durante el ciclo de cocción.  (Cuando se usa deshidrata, el tiempo en horas.)
 Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, comience a cocinar presionando el botón Empezar/Pausar. Para pausar la cocción, primero seleccione la zona que desea pausar y, a continuación, pulse el botón Empezar/Pausar.	  Use las flechas arriba y abajo para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción. 
 Coincide automáticamente con la configuración de la zona R con la zona L para cocinar una mayor cantidad de los mismos alimentos o cocinar diferentes alimentos utilizando la misma función, temperatura y tiempo.	 Selectores de cesta derecha
 Asegúrese de que ambas zonas terminen al mismo tiempo, incluso si hay diferentes tiempos de cocción preestablecidos.	 Selectores de cesta izquierda

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad.
2. Retire todos los accesorios del paquete y lea este manual cuidadosamente. Preste especial atención a las instrucciones operativas, advertencias y salvaguardas importantes para evitar lesiones o daños a la propiedad..
3. Lave las cestas y los platos la bandeja del hornos con agua jabonosa caliente, luego enjuague y seque bien. Los platos y cestas la bandeja del hornos son las ÚNICAS piezas aptas para lavavajillas. NUNCA limpie la unidad principal en el lavavajillas.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE ULTENIC DE 2 CESTAS

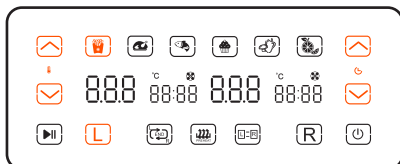
Tips:

NO coloque la cesta encima de la unidad. Por favor, use el clip de comida para sacar o verter la comida.

Sincronizar acabado

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

1. Coloque los ingredientes en las cestas, luego inserte las cestas en la unidad.
2. La zona L permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada. Utilice las flechas TEMP para establecer la temperatura y usa las flechas TIME para establecer la hora.



3. Seleccione la zona R y, a continuación, seleccione la función de cocción deseada. Utilice las flechas TEMP para establecer la temperatura y usa las flechas TIME para establecer la hora.



Tips: Puede seleccionar una función diferente para la zona L/R por separado.

4. Presione mantendrá la luz encendida, luego presione para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará Hold. La unidad activará la segunda zona cuando ambas zonas tengan el mismo tiempo restante.



Tips: Se recomienda agitar los alimentos durante la cocción. En Finalizar sincronización, cuando saque la cesta, la zona se detendrá y la otra zona también se detendrá. Para mantener la hora en un final sincronizado.

5. Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá pitido y aparecerá "Fin" en el panel.

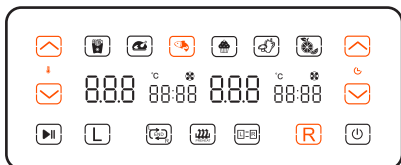
Tips: Si cree que la comida en una de las zonas ha terminado de cocinarse antes de la hora preestablecida, puede DETENER UNA ZONA. Seleccione la zona y, a continuación, presione para pausar la zona o establecer la hora en cero.

COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE ULTENIC DE 2 CESTAS

Sincronizar la cocción

Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida o cocinar diferentes alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

1. Coloque los ingredientes en las cestas, luego inserte las cestas en la unidad.
2. La zona L permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada. Utilice las flechas TEMP para establecer la temperatura y utilice las flechas TIME para establecer la hora.



3. Presione **[L]** para copiar la configuración de la zona L a la zona R. Luego presione **[▶▶]** para comenzar a cocinar en ambas zonas.

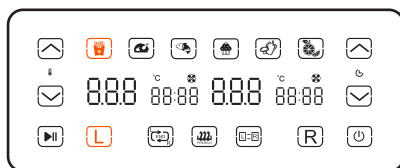


4. Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá pitido y aparecerá "Fin" en el panel.

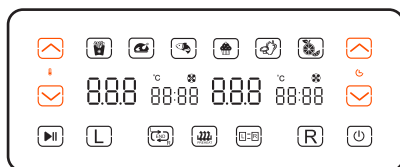
Cocción de 2 cestas

Ambas zonas comienzan a cocinar al mismo tiempo, pero terminan en momentos diferentes:

1. Coloque los ingredientes en las cestas, luego inserte las cestas en la unidad.
2. La zona L permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada.



3. Use las flechas TEMP para establecer la temperatura. Usar flechas TIME para establecer la hora.
4. Repita los pasos 2 y 3 para la zona R.

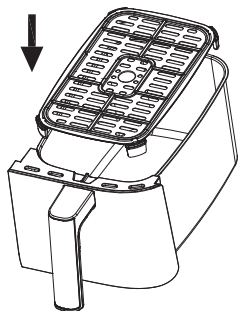


5. Presione **[▶▶]** para empezar a cocinar en ambas zonas.
6. Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá pitido y aparecerá "Fin" en el panel.

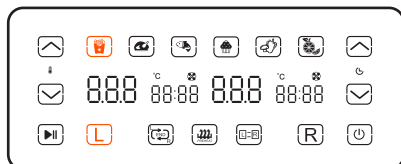
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE ULTENIC DE 2 CESTAS

Cocinar En Una Sola Zona

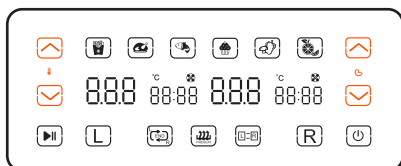
1. Instale un plato la bandeja del horno en la cesta, luego coloque los ingredientes en la canasta e inserte la cesta en la unidad.



2. Seleccione la zona L o la zona R. La zona seleccionada permanecerá parpadeando. Seleccione la función de cocción deseada.



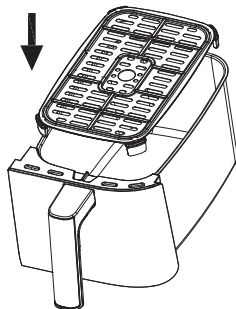
3. Usa las flechas TEMP para establecer la temperatura. Usa flechas TIME para establecer la hora.



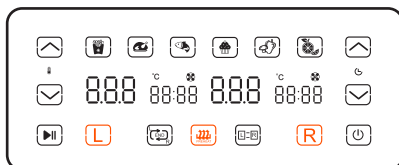
4. Presione para Empezar/Pausar.
5. Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá pitido y aparecerá "Fin" en el panel.

Precalentar

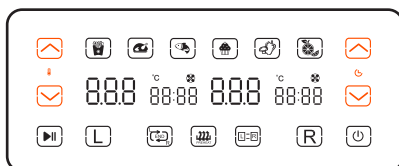
1. Instale un plato la bandeja del horno en la cesta, luego coloque los ingredientes en la cesta e inserte la canasta en la unidad.



2. Seleccione la zona L o la zona R y, a continuación, seleccione .




3. Utilice las flechas TEMP para establecer la temperatura. (El tiempo terminará automáticamente de acuerdo con la temperatura preestablecida).

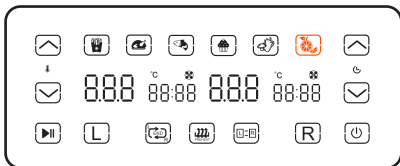


4. Presione para Empezar/Pausar.
5. Cuando se complete el precalentamiento, la unidad emitirá pitido y aparecerá "Fin" en el panel.

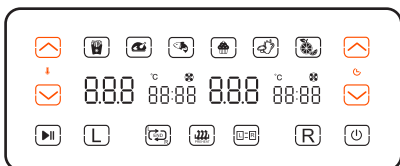
COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE ULTENIC DE 2 CESTAS


Deshidratar

1. Coloque una sola capa de ingredientes en el plato la bandeja del horno. (Se recomienda no apilar).
2. Seleccione la zona L o la zona R y, a continuación, seleccione .





3. Utilice las flechas TEMP para establecer la temperatura. Utilice las flechas TIME para establecer la hora. (Por hora).





4. Presione  para Empezar/Pausar.
5. Cuando se complete la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá "Fin" en el panel.

Pausar dos zonas simultáneamente-En sincronización Finalizar / Sincronizar cocinar / Modelo de cocina de 2 cestas, puede pausar dos zonas simultáneamente.

1. Presione  para pausar dos zonas simultáneamente. El icono del área en pausa parpadeará.
2. Para seguir cocinando, por favor presione  otra vez.

Pausar COCINAR EN UNA SOLA ZONA-En sincronización Finalizar / Sincronizar cocinar / Modelo de cocina de 2 cestas, puede pausar una zonas.

1. Seleccione el área que desea pausar y, a continuación, Presione  para pausar. El icono del área en pausa parpadeará.
2. Para seguir cocinando, por favor presione  otra vez.

MANTENGA SU FREIDORA DE AIRE ULTENIC DE 2 CESTAS

Limpie la unidad a fondo después de cada uso. Desenchufe la unidad de la toma de corriente de la pared antes de limpiarla.

PIEZA/ACCESORIO	MÉTODO DE LIMPIEZA	¿EL LAVAVAJILLAS SEGURO?
Unidad Principal	No lave la unidad principal y el panel de control, sino que límpielos con un paño húmedo. NOTA: NUNCA sumerja la unidad principal en agua o cualquier otro líquido. NUNCA limpie la unidad principal en un lavavajillas.	X
Bandeja Del Horno	Las la bandeja del horno se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, seque al aire o seque con toalla todas las partes después de su uso. Evite el uso de cepillos duros para hacer que el recubrimiento se caiga.	✓
Cestas	Las cestas se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lava a mano, seque al aire o seque con toalla todas las partes después de su uso. * Para alargar la vida útil de la cesta, le recomendamos lavarlas a mano.	✓

TIPS

- Para un dorado consistente, asegúrese de que los ingredientes estén dispuestos en una capa uniforme en la parte inferior de la canasta sin superposición. Si los ingredientes se superponen, asegúrese de agitarlos a la mitad de la cocción.
- La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Simplemente seleccione la zona que desea ajustar, luego presione las flechas TEMP para ajustar la temperatura o las flechas TIME para ajustar el tiempo
- Para convertir recetas de un horno tradicional, reduzca la temperatura en 5 °C. Revise los alimentos con frecuencia para evitar la cocción excesiva
- Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire soplará alimentos ligero alrededor. Para aliviar esto, asegure los alimentos (como la rebanada superior de pan en un sándwich) con palillos de dientes de madera.
- La bandeja del horno eleva los ingredientes en las cestas para que el aire pueda circular debajo y alrededor de los ingredientes para obtener resultados uniformes y nítidos.
- Después de seleccionar una función de cocción, puede presionar el botón Empezar/Pausar para comenzar a cocinar de inmediato. La unidad funcionará a la temperatura y hora predeterminadas
- Para obtener mejores resultados con verduras frescas y papas, use al menos 1 cucharada de aceite. Agregue más aceite según lo desee para lograr el nivel preferido de crujiente
- Para obtener los mejores resultados, verifique el progreso a lo largo de la cocción y retire los alimentos cuando se haya alcanzado el nivel deseado de pardeamiento. Recomendamos usar un termómetro de lectura instantánea para monitorear la temperatura interna de las proteínas.
- Para obtener los mejores resultados, retire los alimentos directamente después de que se complete el tiempo de cocción para evitar la cocción excesiva.

Customer Service

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



www.ultenic.com



Ultenic_Official



ultenic__official



UltenicOfficial



Ultenic_Official



Ultenic_Official