



GOOD TASTE FOR LIFE



BUYDEEM

Vol
30

Air Fryer
User Manual

Air Fryer User Manual

A New Proposal for Healthy and Delicious Food



Thank you for purchasing products from BUYDEEM. To ensure that you can fully enjoy BUYDEEM's all-around support, read this manual and related illustrations carefully and completely before operating this product.

Contents

importance instruction	02-04
Product Specifications	05
Product overview	06-09
Products and Accessories	06-07
control panel	08
LCD display	08
Function Overview	09
Operating Instructions	10-13
Operation for the First Use	10
Guidelines for Use	11
Pause function	12
°F/°C Switch function	12
Shake remind function	13
Cleaning and Maintenance	14-15
Air fryer Recipes	16-25
Basic Troubleshooting	26-27
Product Warranty	28

BUYDEEM

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not immerse in water.
3. Household use only.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) in water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
10. Do not use outdoors
11. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated air fryer.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Short Cord Instruction:
 - a) A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - b) Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - c) If extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over.
16. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
17. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
18. Oversize foods or metal utensils must not be inserted in a air fryer as they may create a fire or risk of electric shock.
19. A fire may occur if the air fryer is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
20. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
21. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this air fryer when not in use.

22. Do not place any of the following materials in the air fryer: (List all materials –that is, paper, cardboard, plastic, and the like).

23. Do not cover crumb tray or any part of the air fryer with metal foil. This will cause overheating of the air fryer.

Save these Instructions

DANGER

- Do not heat or use flammable items in or near the air fryer to avoid fire or explosion.
- Do not use for purposes other than those advised in the User Manual, such as drying fabric, paper, spices, wood, or other flammable items, as this may cause a fire.
- If smoke is found, unplug the power supply and do not take out the basket to inhibit the spread of flame.
- Do not immerse the power cord or plug in water and avoid contacting the power cord with hot surfaces to avoid electric shock, fire or other accidents.

WARNING

- The plug can only be connected to an outlet with a grounding wire or a plugboard that is always grounded, and it is recommended that extension plugboards not be used.
- Please check if the voltage shown on the product specification label is the same as the mains voltage.
- Always place the air fryer on a flat, stable, heat-resistant workbench.
- Do not touch the product, the product's power cord or plug with wet hands or feet after being energized.
- If the basket has been damaged, it should not be used again until it has been repaired by a qualified service person.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its service department, or a similar department to avoid danger.
- During operation, take care to avoid contact with the heating unit inside the air fryer.
- The surface of the housing is very hot during use, so please take care to prevent burning.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Reachable parts may become hot during use and should be kept away from children.
- Do not use caustic cleaners, cleaning products with rough surfaces, or sharp metal scrapers to clean the viewable window of the basket as scratching the surface of the window can cause glass shattering.
- Do not use a steam cleaner to clean the air fryer.
- Do not immerse the product in water to clean it.

CAUTION

- Please use a separate power socket with a rated current of 10A or more and 120V~ 60Hz AC to avoid overcurrent in the socket, which may cause abnormal heat, fire and other dangers.
- The product must be grounded for use. In the event of a leakage, grounding provides a power circuit to avoid electric shock. The power plug must be plugged into a single-phase two-pole grounded socket.
- The product is recommended to be placed above 85cm from the ground. Air circulation must be ensured around the product during normal use.
- The top of the product should be clear of any obstruction with a space of 20cm or more reserved above the air fryer to dissipate heat. The left and right walls and the backboard shall be reserved for at least 10cm. Do not block vents. Keep the environment clean and prevent cockroaches and other crawling insects from entering the product.

Important Instruction

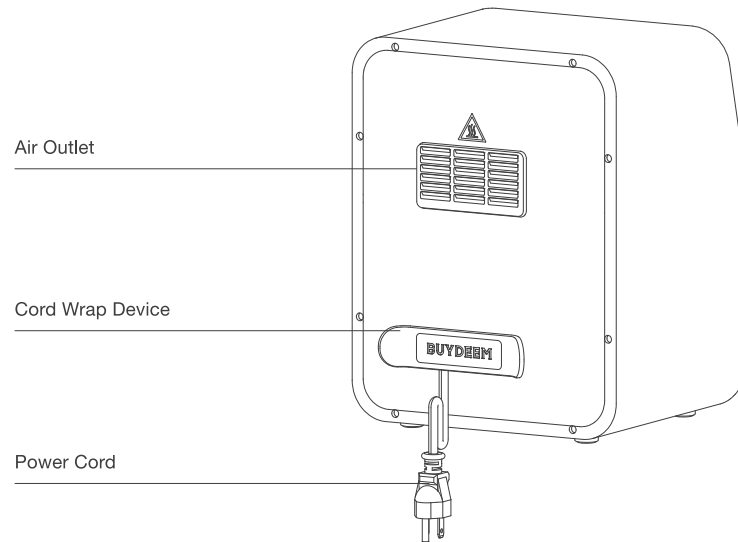
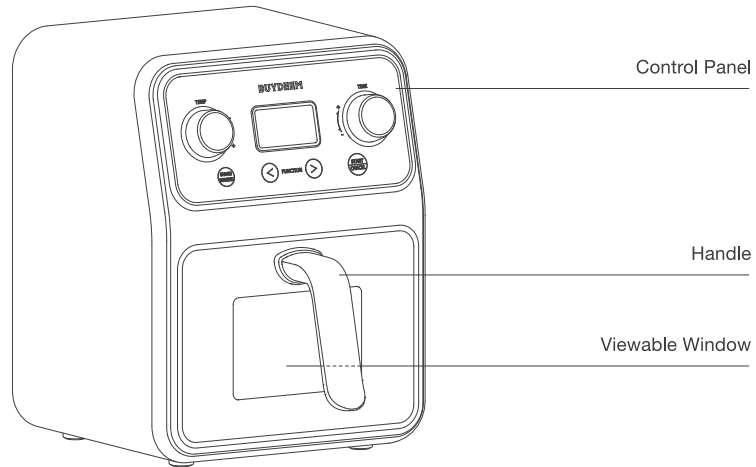
- The product must be stored flat and not in close proximity to curtains or other flammable materials.
- Do not use flammable materials such as curtain textiles to cover the air fryer, as this may result in a fire hazard.
- Do not place the product in hot and humid places, such as gas stoves, electrified areas or near sinks.
- This product is not intended for use by persons (including children) with physical, sensory or mental impairments or who lack experience and knowledge in its use, unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.
- The manufacturer warranty is only for manufacturing defects and domestic situations. Damage caused by failure to follow instructions is not covered by the warranty. All products are strictly controlled in accordance with quality procedures, which include actual use testing of randomly selected products, and any signs of use of the product will be explained.
- Please remove and properly dispose of all packing materials from the air fryer.
- Remove the air fryer from the box and take out the basket, rack, Then clean all parts with warm water, and dry them before use.
- Make sure the product is not damaged. Do not operate the product if the power cord or plug is damaged, the product does not operate properly, the product is damaged or has been dropped.
- Do not use the basket or air fryer if it is deformed, damaged or cracked.
- For the first use, please select the manual function to bake with nothing inside at 205°C/400°F for 20 minutes. Smoke and odors are normal because they are from the heat evaporation of protection oil of components and the cavity.
- Unplug the air fryer when not using it for a long time or when cleaning it.
- Do not unplug the power supply by pulling on the power cord.
- Do not block the vents as this may cause a fire.
- Do not use small sharp objects to scrape through the protective mesh to remove food residue from the heat pipe, as this may damage the heat pipe and may even result in electric shock.
- The sound of a rhythmic fan turning while the air fryer is operating is the sound of the appliance working properly.
- Before placing utensils made of different materials, make sure that the utensils are heat-resistant. When using plastic or paper wrapping for cooking, pay attention on it to avoid catching fire.
- During the use of the air fryer, when stirring and flipping the food or picking up the food at the end of the baking process, the temperature of the basket and the food is high. Please do not directly touch other parts except the handle of the basket and try not to get close to the basket or the inner cavity (especially with your face), in order to avoid burns.
- When using utensils with lids in the air fryer, be aware that hot steam and food may be ejected or the utensil may break due to increased pressure inside the lid.
- To avoid the danger of false resetting of the thermal circuit breaker, this product must not be powered by an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off according to its function.
- During the use of the air fryer, you must control the cooking time, and pay attention to the food to be heated and never stay away.
- Air fryer running lights on and off alternately is a normal phenomenon. It is the heat pipe that is switching on and off to control the temperature.
- Never move the air fryer while in use.
- Clean the basket immediately when the air fryer is completely cooled down after use to avoid stains from accumulating for a long time and making it difficult to clean.
- After cooking, the temperature of the product surface and internal temperature are very high. Be sure to clean it after it has cooled down to avoid burns.
- The connector must be removed before cleaning and the product socket must be wiped dry before the product is used again.

Product Specifications

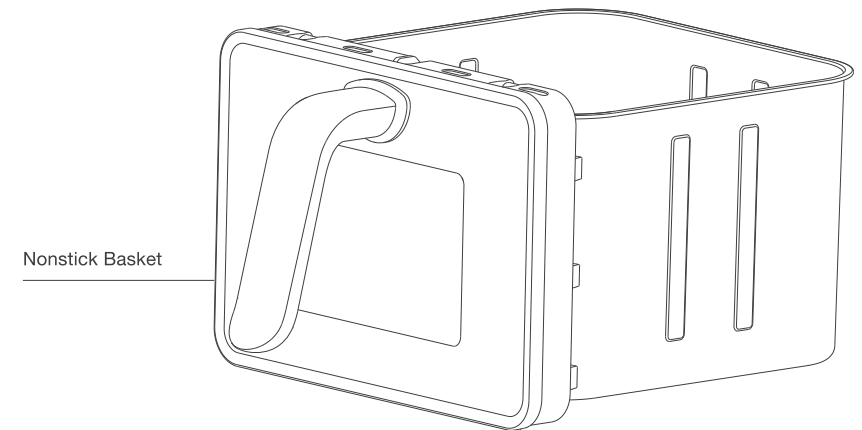
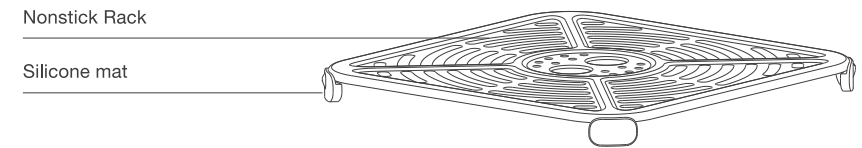
Product Specifications

Name	Air Fryer		Model	F51US	
Rated Capacity	4.2Qt	Rated Power	1200W	Rated Voltage	120V~ 60Hz
Size	235×342×306mm		Net Weight	4.2kg	
Material	SUS304 (06Cr19Ni10) stainless steel, tempered glass, food-grade silicone, non-stick coating.				

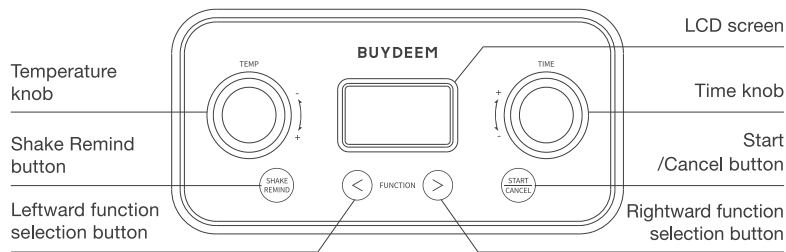
Products and Accessories



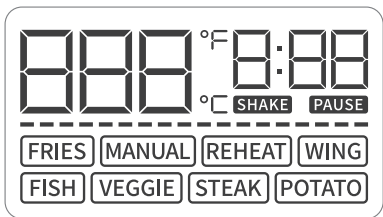
Products and Accessories



Introduction of control panel



Introduction of LCD display



- Displays air fryer functions, temperature, time, and operating status. If no operation is performed on the air fryer for 5 minutes, the air fryer enters standby mode: the backlight of the LCD display goes out. Wake up and light the air fryer by any knob or button.
- Display eight functions: Fries/Manual/Reheat/Wing/Fish/Veggie/Steak/Potato.
- Displays an additional feature: shake remind.
- Displays the cooking temperature.
- Displays the cooking time.
- Air Fryer Run Phase Progress Bar: The progress bar lights up and flows linearly while the air fryer is running.

Function Overview

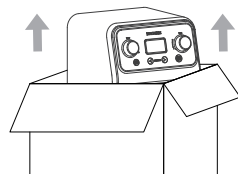
	Function	Default temperature	Default time	Setting temperature range	Setting time range
Main Functions	Fries	390°F/200°C	15min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	Manual	400°F/205°C	0min	(140-180°F)(60-80°C) / (190-400°F)(85-205°C)	0-7H/0-1H
	Reheat	370°F/190°C	8min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	Wing	400°F/205°C	25min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	Fish	390°F/200°C	14min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	Veggie	390°F/200°C	18min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	Steak	390°F/200°C	10min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	Potato	390°F/200°C	24min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
Other Functions	Shake Remind	After selected the [Shake Remind] function, will remind to flip food during cooking.			
	START/CANCEL	In standby mode, press [START/CANCEL] or any button to activate the screen. Press [START/CANCEL] again to enter the cooking state. During cooking, press [START/CANCEL] to enter standby mode.			
	°F/°C Switch	switch the temperature unit between F/°C.			

Function instructions:

- The cooking temperature and time can be adjusted at any time during use.
- When cooking is finished, the beep sounds and the LCD screen showed “End” and then back to the last completed program for 2mins, will enters the standby mode after 3mins.

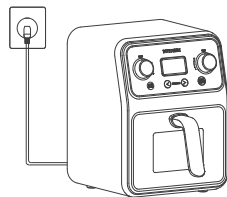
Operation for the First Use

1 Remove and discard any packing material, labels and tape from the unit. The standard accessories for the air fryer include one unit and a rack, a basket, an instruction manual.

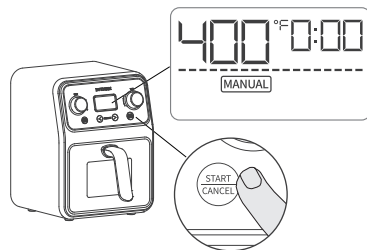


2 The product is recommended to be placed at least 85cm above the ground. There must be reserved more than 10cm of space from the left and right walls and the back panel for heat dissipation. Do not place any objects on the top, and leave more than 20cm of space for heat dissipation. For normal use, the air fryer should be placed flat and the surrounding air must be kept clear.

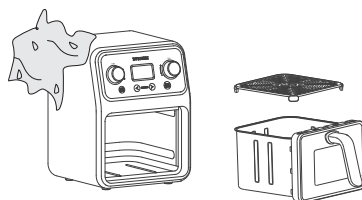
3 Use a power outlet rated at 10A or higher, 120V~60Hz AC, and turn on the power.



4 After turning on the appliance, please put the rack into the basket, and make sure the basket is completely put into the fryer. Select manual function by default to set the cooking temperature to 400°F/205°C and baking time to 20 minutes. Then press the Start/Cancel button to cook the empty air fryer to remove the odor. Smoke and odors are normal because they are from the heat evaporation of protection oil of components and the cavity.



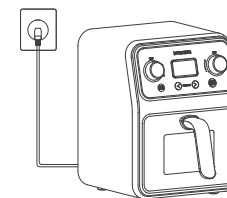
5 After the baking is finished, when the body is completely cooled down, please wash the basket and rack in warm water. Wipe the air fryer shell and inner chamber walls with a wrung out damp cloth or sponge. Do not immerse the body in water to clean it and use it after drying.



Guidelines for Use

1 Place the air fryer on a flat, clean, heat-resistant countertop.

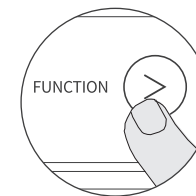
Plug in the power supply, and the air fryer emits a long beep and the LCD screen backlight turns on to enter the function selection state.



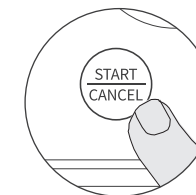
2 If no button/knob is pressed within 5 minutes, the LCD screen backlight goes out and enters standby mode. Press any button or turn the knob to activate the screen and enter menu selection.

Default [Manual] function, press [<] or [>] to select the function.

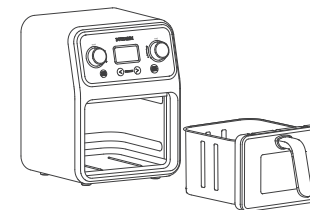
Turn the [Time] knob to select the cooking time and the [Temp] knob to select the Cooking temperature.



3 After putting the ingredients into the basket, check if you need to turn on the Shake Remind, and then press [Start/Cancel] to enter the Cooking state.



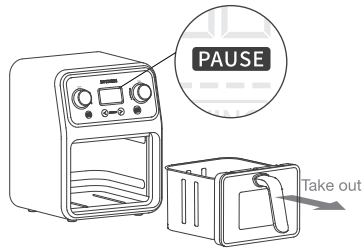
4 If the Shake Remind is turned on, the appliance will automatically continue to run when the basket is put back after the basket is taken out to flip the food at the preset time.



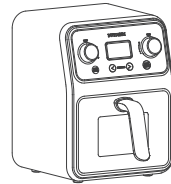
5 When cooking is finished, beep 3 times and the LCD screen will display "End" then back to the last completed program for 2mins, and then the backlight of the LCD screen will turn off, the screen will display nothing (standby mode) after 3mins. Please take out the basket when cooking is complete and enjoy the food promptly to ensure the best taste.

Pause

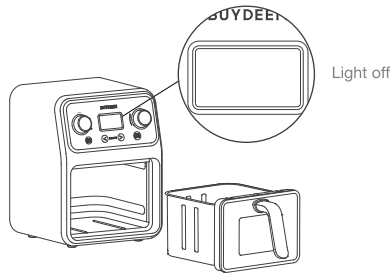
- If the basket is taken out, air fryer enters the pause state and cooking stops.



- Put the basket back within 5 minutes and the cooking function continues to run until the countdown is complete.



- If the basket is not put back after 5 minutes, the cooking is finished and it goes into standby mode. The screen has no display and the backlight of the screen goes out.



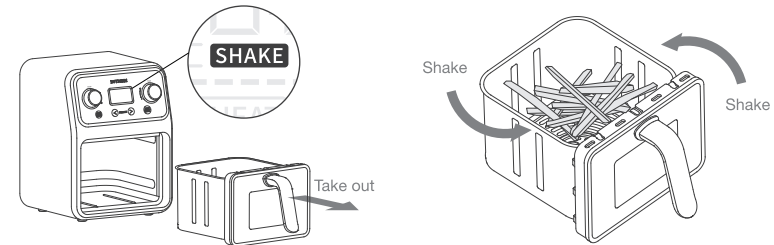
°F/°C Switch

Press Shake remind button and hold for 2 seconds to switch the temperature unit between °F/°C. The temperature unit can be switched before the program runs.

Shake Remind

Turn on Shake Remind:

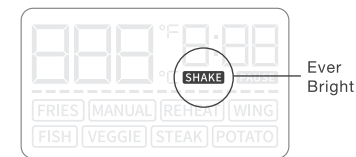
- After selecting cooking mode, you can choose to turn on Shake Remind, which reminds you to flip at the the half of cooking time for better taste.



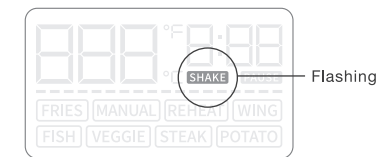
- Shake remind can be turned on or off at any time during operation.
- Turn on [shake remind] during the operation, and the shake remind time will be at 1/2 of the current remaining running time.

Shake Remind Status:

After selecting Shake Remind function , “shake” always on in the LCD screen. When the air fryer has worked for 1/2 of the set time, the buzzer will long beep 5 times to remind you, and “shake” will flash on the LCD screen.



Shake Remind is turned on and “shake” is always on.



It's time to flip. “shake” is flashing.

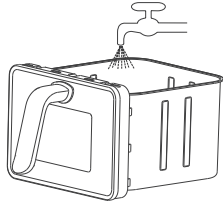
- The program will continue to run if the basket is taken out for a pause and flip and then put back again.
- If the basket is not put back after 5 minutes, the cooking is finished by default and the fryer enters standby mode. The screen has no display and the backlight of the screen goes out.
- If the basket is not taken out for flipping, the program will continue to run with “shake” blinking on the LCD screen until the basket is taken out or the program is finished.

Air Fryer Cleaning

- Unplug the air fryer before cleaning and make sure the air fryer is completely cooled before cleaning.
- After cooking each time, it is recommended to wait until the air fryer cools down to clean the basket in a timely manner, to avoid carbonization of residual substances due to high-temperature cooking next time, or dirt ulcers accumulated for a long time to affect the coating effect.
- Please use a soft cloth and neutral detergent and warm water for cleaning. Do not use corrosive cleaners.
- Do not rub or knock the basket and rack and the body or inner chamber surfaces with hard objects.

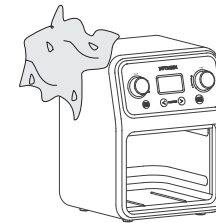
Cleaning the basket and rack

- It is not recommended to put the basket in the dishwasher for cleaning.
- Do not use the basket as a cleaning container to avoid scratching the fryer coating with other sharp utensils.
- If you encounter stubborn stains while cleaning, add a small amount of warm water (more than the height of the grill) and soak for about 15 minutes, then sponge clean and dry.



Enclosure Cleaning

- Use a wrung out damp cloth or sponge to wipe down the air fryer housing and interior cavity walls. Use a non-abrasive cleaner to remove stains. Do not use corrosive cleaners or metal utensils to prevent scratching the product surface. Do not immerse the body in water for cleaning.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.





Assorted Vegetables

80g broccoli	90g Corn	1 Tsp Salt
100g Carrot	100g Cherry tomato	Chopped parsley and
60g Bebe pumpkin	2 Tbsp olive oil	Black Pepper to taste

Instructions

1 Wash the ingredients and cut them into pieces.

2 Toss with olive oil , salt and freshly ground black pepper.

3 Pour it into the basket and spread it out, select the [Veggie] function,

and set the cooking temperature to 360°F/180°C,

and cooking time to 20 minutes, and select the [Shake Remind] function.

4 When it beeps for shake remind, take out the basket to flip and continue cooking.

5 Remove from the basket and sprinkle with chopped parsley to finish.

Tips

The flowers of the broccoli need to be placed face down to avoid a mushy top.



Crispy potato wedges

400g Potatoes
1 Tbsp olive oil
1/4 Tsp Salt
Chopped parsley and Black
Pepper to taste



Instructions

- 1 Wash potatoes and cut into triangular crescent shapes.
- 2 Mix well with all seasonings.
- 3 Place the potatoes in the basket and spread out, select the [Potato] function, and set the cooking temperature to 360°F/180°C and cooking time to 20 minutes, and select the [Shake Remind] function.
- 4 When it beeps for shake remind, take out the basket to flip and continue cooking.
- 5 The program is finished, take out and enjoy the food promptly to ensure the best taste.



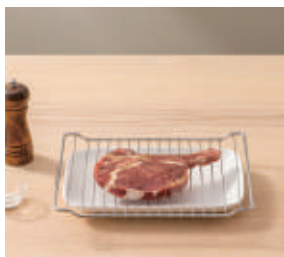
Air fry steak

Instructions

- 1 Place steaks on a rack so there is airflow above and below them. Season steaks with salt, pepper, and garlic powder. Bring steaks to room temperature, about 2 hours.
- 2 Dab any excess moisture off the surface of the steaks.
- 3 place steaks in the air fryer and select [Steak] function, and set the cooking temperature to 390°F/200°C and cooking time to 10 minutes, turn on the [Shake Remind] function.
- 4 When it beeps for shake remind, take out the basket to flip and continue cooking. Total cook time will depend on the thickness of your steaks as well as your desired doneness.
- 5 Once steaks have reached the desired doneness, remove from air fryer and let rest for 10 minutes, topped with the compound butter.

Compound butter

In a bowl, combine butter, garlic, parsley, rosemary, salt, pepper, and Worcestershire sauce. Mix until well blended.



Ingredients

- 1 beef steak , ¾" - 1" thick
- 1 Tsp kosher salt
- ½ Tsp black pepper
- ½ Tsp garlic powder

Compound butter:

- 4 Tbsp salted butter, softened
- 1 Tsp minced garlic
- 1 Tsp parsley, finely chopped
- ½ Tsp salt
- ½ Tsp black pepper
- 1 splash Worcestershire Sauce



Grilled salmon

450g Salmon Fish Frozen	1/4 Tsp Onion Powder	1 Tbsp olive oil
1/8 Tsp Cayenne pepper	1/4 Tsp Oregano	1/2 Tsp Salt and
1/4 Tsp garlic powder	1/2 Tsp Paprika	Black Pepper to taste

Instructions

- 1 Mix all the seasonings together and evenly apply them to the salmon.
- 2 Place the salmon flat in the air fryer, select [Fish] function, and set the cooking temperature to 390°F/200°C and cooking time to 14 minutes, turn on the [Shake Remind] function.
- 3 When it beeps for shake remind, take out the basket to flip.
- 4 Be careful when flipping the salmon not to crush it.
- 5 Continue cooking until program done.
- 6 Enjoy your delicious grilled salmon.



Basic Troubleshooting

Operating Environment

- 1) Applicable temperature range -10°C-40°C.
- 2) The relative humidity of the air is below 95% (at a temperature of 25°C).
- 3) There should be no flammable or corrosive gases or conductive dust present in the surrounding air.
- 4) Do not allow sharp objects to touch the pan and grill to avoid scratching.

Basic Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions
No response to power up	The power cord plug is not in place and the power board is not discharged.	Leave the plug unplugged for 30s, and replace the powered socket or plug it in place.
The appliance does not start after powering up.	The basket is not in place.	Take out the basket, insert it, and make sure it is in place.
Rattling in operation	A foreign object has touched the fan blade during operation.	Check for foreign objects at the heat pipe protection grid after power failure.
The light keeps flickering inside the basket.	It's a normal phenomenon because the carbon fiber heating tube is heated intermittently, and it will only glow during the heating process.	/

Basic Troubleshooting

Display Fault Code Correspondence Table

Display Code	Possible Causes	Solutions
E1/E2	Failure of temperature-sensitive parts	Please contact BUYDEEM customer service email: support@buydeem.com.
E3	Furnace chamber over-temperature	Please unplug the power and turn off the fryer. Take out the basket to cool down the appliance to room temperature, and then turn on the power again.
E4	Heat pipe does not heat up	Please contact BUYDEEM customer service email: support@buydeem.com.
E5	1. The air outlet or air inlet is blocked to affect the inlet and outlet airflow 2. Motor blocking	1. Please check if the air inlet and air outlet are covered. After making sure that they are not blocked, please power off and reboot. 2. If there is no hot air blowing out of the back air outlet after repeating the first step, please contact BUYDEEM customer service email: support@buydeem.com.

Warranty card**BUYDEEM**

Dear customer,

Thank you so much for buying BUYDEEM products! This product comes with a one-year warranty. Please prepare the following information when contacting us in case you need the warranty service.

Model: _____ **Name:** _____

Factory serial number: _____ **Order date:** _____

Order number: _____ **Customer name:** _____

Customer phone number: _____

Customer email address: _____

If you have any questions or queries, please feel free to email us.
Customer service email: support@buydeem.com

Merci d'avoir acheté des produits de chez BUYDEEM. Pour vous assurer de pouvoir profiter pleinement du soutien complet de BUYDEEM, lisez attentivement ce manuel et les illustrations connexes avant d'utiliser ce produit.

Contenus

Instructions importantes ----- 30-33

Spécifications du produit ----- 33

Aperçu du produit ----- 34-37

Produits et accessoires ----- 34-35

Panneau de contrôle ----- 36

Écran LCD ----- 36

Aperçu des fonctions ----- 37

Instructions d'utilisation ----- 38-41

Opération pour la première utilisation ----- 38

Directives d'utilisation ----- 39

Fonction de pause ----- 40

Fonction de commutation °F/°C ----- 40

Fonction de rappel de secousse ----- 41

Nettoyage et entretien ----- 42-43

Recettes de friteuse à air ----- 44-53

Dépannage de base ----- 54-55

Garantie du produit ----- 56

BUYDEEM

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter les précautions de sécurité de base, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne pas immerger dans l'eau.
3. Usage domestique seulement.
4. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
5. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou (indiquez la ou les parties spécifiques en question) dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Une surveillance constante est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité des enfants.
7. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
8. N'utilisez pas d'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé(e), ou après un dysfonctionnement ou une détérioration de l'appareil de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
12. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un friteuse à air chauffé.
13. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
15. Instructions pour un cordon court :
 - a) Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques liés à l'enchevêtrement ou à la chute sur un cordon plus long.
 - b) Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.
 - c) Si une rallonge est utilisée :
 - 1) La capacité électrique marquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil ;
 - 2) Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge doit être une rallonge à 3 fils mise à la terre ;
 - 3) Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table où il peut être tiré par des enfants ou provoquer des chutes.
16. Faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation du plateau ou de l'élimination de la graisse chaude.
17. N'utilisez pas de tampons métalliques pour le nettoyage. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de choc électrique.

18. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans un friteuse à air, car ils pourraient provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.

19. Un incendie peut se produire si le friteuse à air est couvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris des rideaux, des draperies, des murs, etc., lorsqu'il est en fonctionnement. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

20. Faites preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients autres que du métal ou du verre.

21. Ne stockez aucun matériau, sauf les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsque vous ne l'utilisez pas.

22. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le friteuse à air : (Listez tous les matériaux, tels que le papier, le carton, le plastique, etc.).

23. Ne couvrez pas le bac à miettes ni aucune partie du four avec du papier d'aluminium. Cela provoquerait une surchauffe du four.

Conservez ces instructions

DANGER

- Ne pas chauffer ni utiliser des objets inflammables dans ou près de la friteuse à air pour éviter les incendies ou les explosions.
- Ne pas utiliser à des fins autres que celles conseillées dans le manuel d'utilisation, telles que le séchage de tissus, de papier, d'épices, de bois ou d'autres objets inflammables, car cela peut provoquer un incendie.
- En cas de fumée, débranchez l'alimentation et ne sortez pas le panier pour empêcher la propagation des flammes.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau et évitez tout contact du cordon d'alimentation avec des surfaces chaudes pour prévenir les chocs électriques, les incendies ou d'autres accidents.

AVERTISSEMENT

- La fiche ne peut être branchée que sur une prise avec fil de mise à la terre ou une multiprise toujours mise à la terre, et il est recommandé de ne pas utiliser de rallonge.
- Veuillez vérifier si la tension indiquée sur l'étiquette de spécification du produit est la même que la tension secteur.
- Placez toujours la friteuse à air sur un plan de travail plat, stable et résistant à la chaleur.
- Ne touchez pas le produit, le cordon d'alimentation ou la fiche du produit avec des mains ou des pieds mouillés après sa mise sous tension.
- Si le panier est endommagé, ne pas le réutiliser avant qu'il ait été réparé par une personne qualifiée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel du fabricant, du service après-vente ou d'un service similaire pour éviter les dangers.
- Pendant le fonctionnement, veillez à éviter tout contact avec l'unité de chauffage à l'intérieur de la friteuse à air.
- La surface du boîtier est très chaude pendant l'utilisation, veuillez donc faire attention pour éviter les brûlures.

Instruction importante

- Les enfants doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec le produit.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation et doivent être tenues à l'écart des enfants.
- N'utilisez pas de produits nettoyants caustiques, de produits de nettoyage avec des surfaces rugueuses ou de grattoirs en métal pointus pour nettoyer la fenêtre visible du panier, car cela pourrait provoquer l'éclatement du verre.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer la friteuse à air.
- Ne plongez pas le produit dans l'eau pour le nettoyer.

ÉTRE PRUDENCE

- Veuillez utiliser une prise de courant séparée avec un courant nominal de 10A ou plus et une tension alternative de 120V~ 60Hz pour éviter les surintensités dans la prise, ce qui pourrait provoquer une chaleur anormale, un incendie et d'autres dangers.
- Le produit doit être mis à la terre pour être utilisé. En cas de fuite, la mise à la terre fournit un circuit de mise à la terre pour éviter les chocs électriques. La fiche d'alimentation doit être branchée sur une prise de terre bipolaire monophasée.
- Il est recommandé de placer le produit à plus de 85 cm du sol. Une circulation d'air doit être assurée autour du produit pendant une utilisation normale.
- Le dessus du produit doit être dégagé de tout obstacle avec un espace de 20 cm ou plus réservé au-dessus de la friteuse à air pour dissiper la chaleur. Les parois gauche et droite ainsi que le panneau arrière doivent être réservés à au moins 10 cm. Ne bloquez pas les événements. Maintenez un environnement propre et empêchez les cafards et autres insectes rampants d'entrer dans le produit.
- Le produit doit être rangé à plat et non à proximité immédiate de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- N'utilisez pas de matériaux inflammables tels que des textiles de rideaux pour couvrir la friteuse à air, car cela peut présenter un risque d'incendie.
- Ne placez pas le produit dans des endroits chauds et humides, tels que des cuisinières à gaz, des zones électrifiées ou à proximité des éviers.
- Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui manquent d'expérience et de connaissances dans son utilisation, sauf si elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.
- La garantie du fabricant ne couvre que les défauts de fabrication et les situations domestiques. Les dommages causés par le non-respect des instructions ne sont pas couverts par la garantie. Tous les produits sont strictement contrôlés conformément aux procédures de qualité, qui comprennent des tests d'utilisation réelle de produits sélectionnés au hasard, et tout signe d'utilisation du produit sera expliqué.
- Veuillez retirer et éliminer correctement tous les matériaux d'emballage de la friteuse à air.
- Sortez la friteuse à air de la boîte et retirez le panier, la grille. Nettoyez ensuite toutes les pièces avec de l'eau tiède et séchez-les avant utilisation.
- Assurez-vous que le produit n'est pas endommagé. N'utilisez pas le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, si le produit ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
- N'utilisez pas le panier ou la friteuse à air s'ils sont déformés, endommagés ou fissurés.
- Pour la première utilisation, veuillez sélectionner la fonction manuelle pour cuire à vide à 205°C/400°F pendant 20 minutes. La fumée et les odeurs sont normales car elles proviennent de l'évaporation de l'huile de protection des composants et de la cavité.
- Débranchez la friteuse à air lorsqu'elle n'est pas utilisée pendant une longue période ou lors du nettoyage.
- Ne débranchez pas l'alimentation en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Ne bloquez pas les événements car cela peut provoquer un incendie.
- N'utilisez pas de petits objets pointus pour gratter à travers la grille de protection afin de retirer les résidus alimentaires du tube de chauffe, car cela pourrait endommager le tube de chauffe et même provoquer un choc électrique.

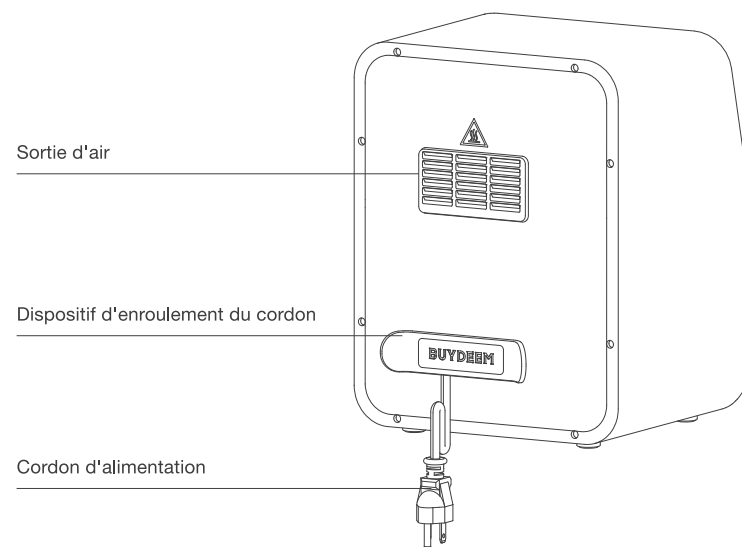
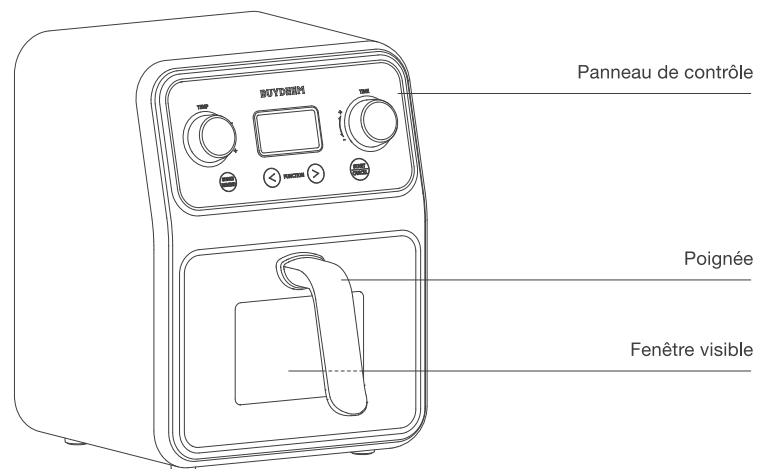
Instruction importante

- Le bruit d'un ventilateur rythmique en fonctionnement de la friteuse à air est le son de l'appareil qui fonctionne correctement.
- Avant d'utiliser des ustensiles de différents matériaux, assurez-vous qu'ils sont résistants à la chaleur. Lors de l'utilisation de plastique ou de papier d'emballage pour la cuisson, faites attention pour éviter tout risque d'incendie.
- Pendant l'utilisation de la friteuse à air, lors de l'agitation et du retournement des aliments ou de la prise des aliments à la fin du processus de cuisson, la température de la poêle et des aliments est élevée. Ne touchez pas directement les autres parties de l'appareil à l'exception de la poignée de la poêle et évitez de vous approcher de la poêle ou de la cavité interne (en particulier avec votre visage) pour éviter les brûlures.
- Lors de l'utilisation d'ustensiles avec des couvercles dans la friteuse à air, soyez conscient que de la vapeur chaude et des aliments peuvent être éjectés ou que l'ustensile peut se briser en raison de la pression accrue à l'intérieur du couvercle.
- Pour éviter tout risque de réinitialisation erronée du disjoncteur thermique, ce produit ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou être connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint en fonction de sa fonction.
- Pendant l'utilisation de la friteuse à air, vous devez contrôler le temps de cuisson et faire attention aux aliments à chauffer, ne vous éloignez jamais.
- Le clignotement alternatif des voyants de fonctionnement de la friteuse à air est un phénomène normal. Il s'agit du tube de chauffe qui s'allume et s'éteint pour contrôler la température.
- Ne déplacez jamais la friteuse à air lorsqu'elle est en cours d'utilisation.
- Nettoyez le panier immédiatement lorsque la friteuse à air est complètement refroidie après utilisation pour éviter que les taches ne s'accumulent pendant longtemps et rendent le nettoyage difficile.
- Après la cuisson, la surface du produit et la température interne sont très élevées. Assurez-vous de le nettoyer après qu'il ait refroidi pour éviter les brûlures.
- Le connecteur doit être retiré avant le nettoyage et la prise du produit doit être essuyée pour être bien sèche avant de réutiliser le produit.

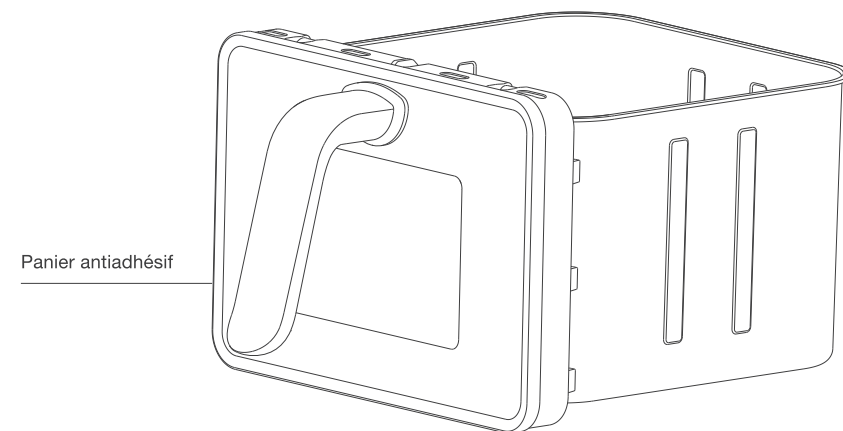
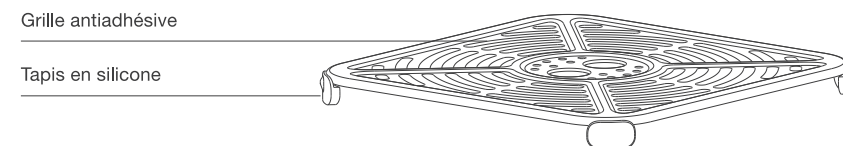
Spécifications du produit

Nom	Friteuse à Air		Modèle	F51US	
Capacité nominale	4.2Qt	Puissance nominale	1200W	Tension nominale	120V~ 60Hz
Dimensions	235×342×306mm		Poids net	4.2kg	
Matériaux	Acier inoxydable SUS304 (06Cr19Ni10), verre trempé, silicone alimentaire, revêtement antiadhésif.				

Produits et accessoires

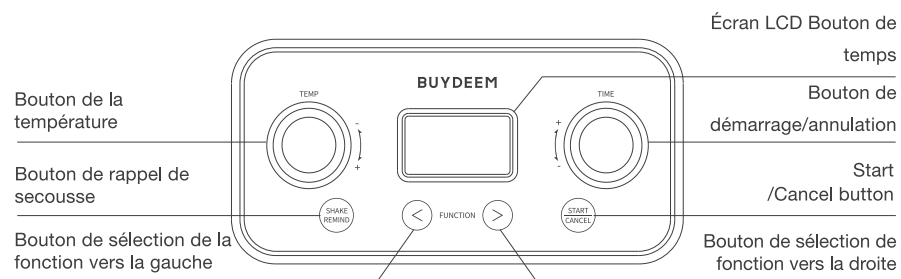


Produits et accessoires

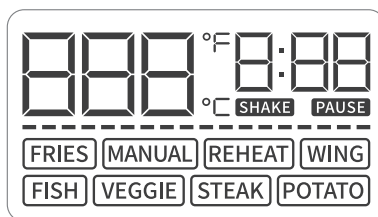


Aperçu du produit

Introduction du panneau de contrôle



Introduction de l'écran LCD



- Affiche les fonctions de la friteuse à air, la température, le temps et l'état de fonctionnement. Si aucune opération n'est effectuée sur la friteuse à air pendant 5 minutes, celle-ci passe en mode veille : le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint. Réveillez et illuminez la friteuse à air en tournant n'importe quel bouton.
- Affiche huit fonctions : Frites/Manuel/Réchauffage/Ailes/Poisson/Légumes/Steak/Pomme de terre.
- Affiche une fonction supplémentaire : rappel de secousse.
- Affiche la température de cuisson.
- Affiche le temps de cuisson.
- Barre de progression de la phase de fonctionnement de la friteuse à air : La barre de progression s'allume et se déplace en continu pendant le fonctionnement de la friteuse à air.

Aperçu du produit

Aperçu du produit

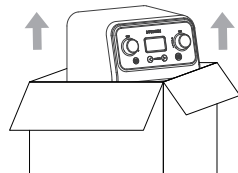
	Fonction	Température par défaut	Temps par défaut	Plage de réglage de la température	Plage de réglage du temps
Fonctions principales	(Frites)	390°F/200°C	15min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Manuel)	400°F/205°C	0min	(140-180°F)(60-80°C) / (190-400°F)(85-205°C)	0-7H/0-1H
	(Réchauffage)	370°F/190°C	8min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Ailes)	400°F/205°C	25min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Poisson)	390°F/200°C	14min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Légumes)	390°F/200°C	18min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Steak)	390°F/200°C	10min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Pomme de terre)	390°F/200°C	24min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
Autres fonctions	Rappel de secousse	Après avoir sélectionné la fonction [Shake Remind], il vous rappellera de retourner les aliments pendant la cuisson.			
	DÉMARRER/ANNULER	En mode veille, appuyez sur [START/CANCEL] ou sur n'importe quel bouton pour activer l'écran. Appuyez de nouveau sur [START/CANCEL] pour entrer en mode de cuisson. Pendant la cuisson, appuyez sur [START/CANCEL] pour passer en mode veille.			
	Interrupteur °F/°C	Changer l'unité de température entre F/°C.			

Instructions de fonction :

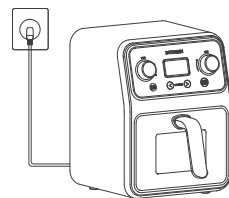
- La température et le temps de cuisson peuvent être ajustés à tout moment pendant l'utilisation.
- Lorsque la cuisson est terminée, le bip sonne et l'écran LCD a montré "fin", puis de retour au dernier programme terminé pour 2 minutes, va entrer en mode veille après 3 minutes.

Opération pour la première utilisation

1 Retirez et jetez tout matériau d'emballage, étiquettes et ruban adhésif de l'appareil. Les accessoires standard de la friteuse à air comprennent un appareil, une grille, un panier et un manuel d'instructions.

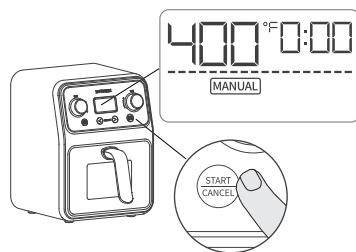


2 Il est recommandé de placer le produit à au moins 85 cm du sol. Il doit y avoir un espace de plus de 10 cm réservé aux dissipations de chaleur sur les parois gauche et droite ainsi que sur le panneau arrière. Ne placez aucun objet sur le dessus et laissez un espace de plus de 20 cm pour la dissipation de la chaleur. Pour une utilisation normale, la friteuse à air doit être posée à plat et l'air environnant doit être dégagé.

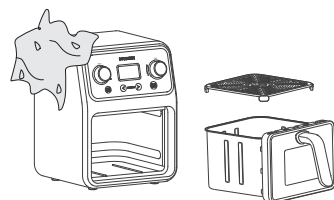


3 Utilisez une prise de courant d'une puissance nominale de 10 A ou plus, en courant alternatif de 120 V~ 60 Hz, puis mettez l'appareil sous tension.

4 Après avoir allumé l'appareil, placez la grille dans le panier et assurez-vous que le panier est complètement inséré dans la friteuse. La fonction manuelle est sélectionnée par défaut pour régler la température de cuisson à 400°F/205°C et le temps de cuisson à 20 minutes. Appuyez ensuite sur le bouton Démarrer/Annuler pour faire fonctionner la friteuse à air vide afin d'éliminer les odeurs. La fumée et les odeurs sont normales car elles proviennent de l'évaporation de l'huile de protection des composants et de la cavité.



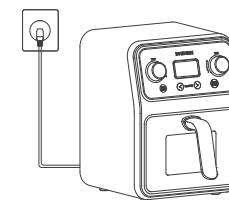
5 Après la fin de la cuisson, lorsque l'appareil est complètement refroidi, lavez le panier et la grille à l'eau tiède. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air et les parois internes de la chambre avec un chiffon ou une éponge humide bien essorée. N'immergez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer et utilisez-le après l'avoir séché.



Directives d'utilisation

1 Placez la friteuse à air sur un plan de travail plat, propre et résistant à la chaleur.

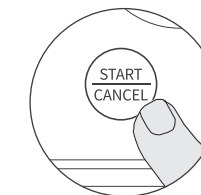
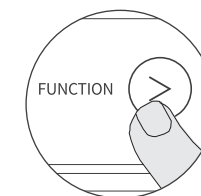
Branchez l'alimentation électrique et la friteuse à air émet un long bip sonore et le rétroéclairage de l'écran LCD s'allume pour passer à l'état de sélection de fonction.



2 Si aucun bouton/poignée n'est appuyé pendant 5 minutes, le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint et la friteuse passe en mode veille. Appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez la poignée pour activer l'écran et accéder à la sélection du menu.

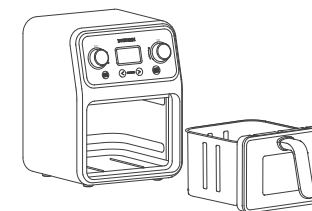
La fonction [MANUEL] est sélectionnée par défaut, appuyez sur [<] ou [>] pour sélectionner la fonction.

Tournez le bouton [TEMPS] pour régler la durée de cuisson et le bouton [TEMPÉRATURE] pour sélectionner la température de cuisson.



3 Après avoir mis les ingrédients dans le panier, vérifiez si vous devez activer le rappel de secousse, puis appuyez sur [DÉMARRER/ANNULER] pour entrer dans l'état de cuisson.

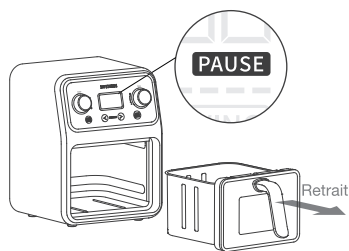
4 Si le rappel de secousse est activé, l'appareil continuera automatiquement à fonctionner lorsque le panier sera remis en place après l'avoir retiré pour retourner les aliments au temps prédéfini.



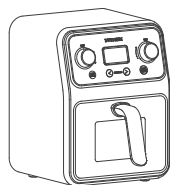
5 Lorsque la cuisson est terminée, bip 3 fois et l'écran LCD affichera "fin" puis retour au dernier programme terminé pendant 2 minutes, puis le rétro-éclairage de l'écran LCD s'éteint, l'écran n'affichera rien (mode veille) après 3 minutes. S'il vous plaît sortir le panier lorsque la cuisson est terminée et profiter de la nourriture rapidement pour assurer le meilleur goût.

Pause

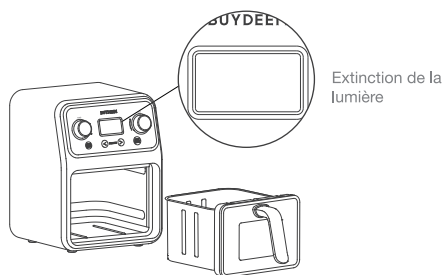
- Si le panier est retiré, la friteuse à air passe en mode pause et la cuisson s'arrête.



- Remettez le panier en place dans les 5 minutes et la fonction de cuisson continue jusqu'à la fin du compte à rebours.



- Si le panier n'est pas remis en place après 5 minutes, la cuisson est terminée et la friteuse passe en mode veille. L'écran ne présente aucun affichage et le rétroéclairage de l'écran s'éteint.



Interrupteur °F/°C

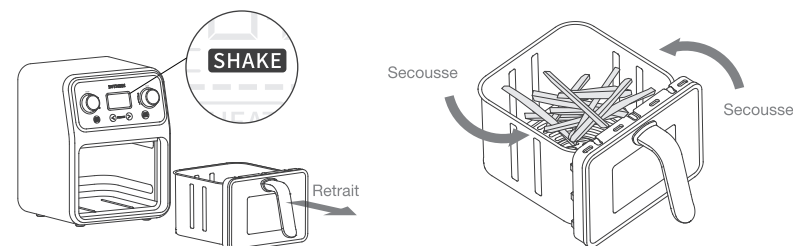
Appuyez sur le bouton [Shake Remind] et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour changer l'unité de température entre °F/°C.

L'unité de température peut être activée avant l'exécution du programme.

Rappel de secousse

Activation du rappel de secousse :

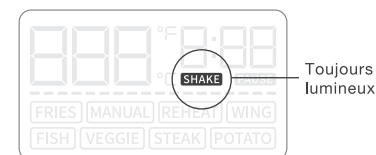
- Après avoir sélectionné le mode de cuisson, vous pouvez choisir d'activer le rappel de secousse, qui vous rappelle de retourner les aliments à mi-cuisson pour une meilleure saveur.



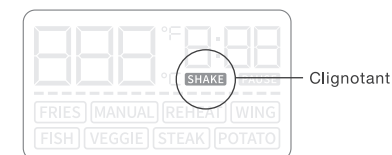
- Le rappel de secousse peut être activé ou désactivé à tout moment pendant le fonctionnement.
- Activez le [RAPPEL DE SECOUSSE] pendant le fonctionnement et le rappel de secousse se produira à la 1/2 du temps restant actuel.

État du rappel de secousse :

Après avoir sélectionné la fonction de rappel de secousse, "secousse" est toujours affiché sur l'écran LCD. Lorsque la friteuse à air a fonctionné pendant la 1/2 du temps réglé, le buzzer émettra un long bip 5 fois pour vous rappeler, et "secousse" clignotera sur l'écran LCD.



Le rappel de secousse est activé et "secousse" est toujours affiché.



Il est temps de retourner les aliments. "Secousse" clignote.

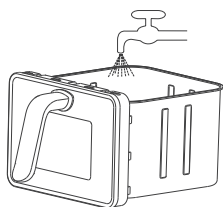
- Le programme continuera à s'exécuter si le panier est retiré pour une pause et un retournement, puis remis en place.
- Si le panier n'est pas remis en place après 5 minutes, la cuisson est terminée par défaut et la friteuse passe en mode veille. L'écran ne présente aucun affichage et le rétroéclairage de l'écran s'éteint.
- Si le panier n'est pas retiré pour le retournement, le programme continuera à s'exécuter avec "secousse" clignotant sur l'écran LCD jusqu'à ce que le panier soit retiré ou que le programme soit terminé.

Nettoyage de la friteuse à air

- Débranchez la friteuse à air avant de la nettoyer et assurez-vous qu'elle est complètement refroidie avant de procéder au nettoyage.
- Après chaque cuisson, il est recommandé d'attendre que la friteuse à air refroidisse avant de nettoyer le panier, afin d'éviter la carbonisation des résidus dus à la cuisson à haute température lors de la prochaine utilisation, ou l'accumulation de saletés pouvant affecter l'effet du revêtement au fil du temps.
- Utilisez un chiffon doux, un détergent neutre et de l'eau tiède pour le nettoyage. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs.
- N'essayez pas de frotter ou de cogner le panier, la grille, le corps ou les surfaces de la chambre intérieure avec des objets durs.

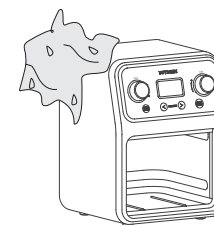
Nettoyage du panier et de la grille

- N'utilisez pas de lave-vaisselle pour nettoyer le panier.
- N'utilisez pas le panier comme récipient de nettoyage pour éviter de rayer le revêtement de la friteuse avec d'autres ustensiles tranchants.
- Si vous rencontrez des taches tenaces lors du nettoyage, ajoutez une petite quantité d'eau tiède (plus haute que la hauteur de la grille) et laissez tremper pendant environ 15 minutes, puis nettoyez avec une éponge et séchez.



Nettoyage du boîtier

- Utilisez un chiffon humide essoré ou une éponge pour essuyer le boîtier et les parois intérieures de la friteuse à air. Utilisez un nettoyeur non abrasif pour éliminer les taches. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou d'ustensiles métalliques pour éviter de rayer la surface du produit. Ne plongez pas le corps de la friteuse à air dans l'eau pour le nettoyage.





Légumes assortis

80 g de brocoli	90 g de maïs	1 c. à thé de sel
100 g de carotte	100 g de tomates cerises	Persil haché et poivre
60 g de courge Bebe	2 c. à sp. d'huile d'olive	noir selon le goût

Instructions

1 Lavez les ingrédients et coupez-les en morceaux.

2 Mélangez-les avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre fraîchement moulu.

3 Versez le mélange dans le panier et étalez-le, sélectionnez la fonction [Veggie], réglez la température de cuisson sur 360°F/180°C, et le temps de cuisson sur 20 minutes, puis activez la fonction [Shake Remind].

4 Lorsque la friteuse émet un bip pour rappeler de secouer, sortez le panier pour retourner les aliments et poursuivre la cuisson, Conseils

5 Retirez du panier et saupoudrez de persil haché pour terminer.

Les fleurs de brocoli doivent être placées face vers le bas pour éviter une partie supérieure molle.



Coins de pommes de terre croustillantes

400 g de pommes de terre
1 c. à sp. d'huile d'olive
1/4 c. à thé de sel
Persil haché et poivre noir selon le goût



Instructions

- 1 Lavez les pommes de terre et coupez-les en formes de croissant triangulaires.
- 2 Mélangez bien avec toutes les assaisonnements.
- 3 Placez les pommes de terre dans le panier et étalez-les, sélectionnez la fonction [Potato], réglez la température de cuisson sur 360°F/180°C et le temps de cuisson sur 20 minutes, et sélectionnez la fonction [Shake Remind].
- 4 Lorsque la friteuse émet un bip pour rappeler de secouer, sortez le panier pour retourner les aliments et poursuivre la cuisson.
- 5 Le programme est terminé.



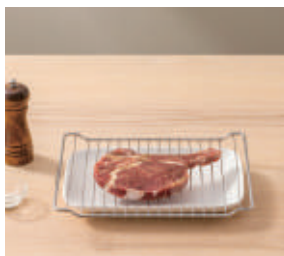
Cuisson de steak à la friteuse à air

Instructions

- 1 Placez les steaks sur une grille de manière à ce qu'il y ait une circulation d'air au-dessus et en dessous. Assaisonnez les steaks avec du sel, du poivre et de la poudre d'ail. Laissez les steaks atteindre la température ambiante, environ 2 heures.
- 2 Tamponnez toute humidité excessive de la surface des steaks.
- 3 Placez les steaks dans la friteuse à air, sélectionnez la fonction [STEAK], réglez la température de cuisson sur 390°F/200°C et le temps de cuisson sur 10 minutes, activez la fonction [Shake Remind]. Lorsque la friteuse émet un bip pour rappeler de secouer, sortez le panier pour retourner les aliments et poursuivre la cuisson. Le temps de cuisson total dépendra de l'épaisseur de vos steaks ainsi que de la cuisson souhaitée.
- 4 Une fois que les steaks ont atteint la cuisson souhaitée, retirez-les de la friteuse à air et laissez reposer pendant 10 minutes, garnis de beurre composé.

Beurre composé

Dans un bol, mélangez le beurre, l'ail, le persil, le romarin, le sel, le poivre et la sauce Worcestershire. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène.



Ingrédients

- 1 steak de bœuf, d'une épaisseur de ¾
- 1 cuillère à thé de sel casher
- ½ cuillère à thé de poivre noir
- ½ cuillère à thé de poudre d'ail

Beurre composé :

- 4 cuillères à soupe de beurre salé, ramolli
- 1 cuillère à thé d'ail émincé finement
- 1 cuillère à thé de persil finement haché
- 1/2 cuillère à thé de sel
- ½ cuillère à thé de poivre noir
- 1 trait de sauce Worcestershire



Saumon grillé

450 g de saumon congelé	1/4 c. à thé de poudre d'oignon	1 c. à sp. d'huile d'olive
1/8 c. à thé de piment de Cayenne	1/4 c. à thé d'origan	1/2 c. à thé de sel et de
1/4 c. à thé de poudre d'ail	1/2 c. à thé de paprika	poivre noir, selon le goût

Instructions

- 1 Mélangez tous les assaisonnements ensemble et appliquez-les uniformément sur le saumon.
- 2 Placez le saumon à plat dans la friteuse à air, sélectionnez la fonction [Fish], réglez la température de cuisson sur 390°F/200°C et le temps de cuisson sur 14 minutes, activez la fonction [Shake Remind]. Lorsque la friteuse émet un bip pour rappeler de secouer, sortez le panier pour retourner les aliments.
- 3 Faites attention lorsque vous retournez le saumon pour ne pas l'écraser.
- 4 Poursuivez la cuisson jusqu'à la fin du programme.
- 5 Dégustez votre délicieux saumon grillé.



Dépannage de base

Environnement de fonctionnement

- 1) Plage de température applicable : -10°C-40°C.
- 2) L'humidité relative de l'air est inférieure à 95% (à une température de 25°C).
- 3) Il ne doit pas y avoir de gaz inflammables, corrosifs ou de poussières conductrices présents dans l'air ambiant.
- 4) Ne laissez pas d'objets pointus toucher la poêle et la grille pour éviter les rayures.

Dépannage de base

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Absence de réponse au démarrage	La fiche du cordon d'alimentation n'est pas en place et la carte d'alimentation n'est pas déchargée.	Laissez la fiche débranchée pendant 30 secondes, remplacez la prise d'alimentation ou branchez-la correctement.
L'appareil ne démarre pas après la mise sous tension.	La poêle n'est pas en place.	Sortez la poêle, insérez-la et assurez-vous qu'elle est en place.
Bruit de cliquetis pendant le fonctionnement	Un objet étranger a touché la pale du ventilateur pendant le fonctionnement.	Vérifiez la présence d'objets étrangers sur la grille de protection du tuyau de chauffage après la mise hors tension.
La lumière continue de vaciller à l'intérieur de la poêle.	Il s'agit d'un phénomène normal car le tube chauffant en fibre de carbone est chauffé de manière intermittente et il ne brillera que pendant le processus de chauffage.	/

Dépannage de base

Tableau de correspondance des codes de panne d'affichage

Code d'affichage	Causes possibles	Solutions
E1/E2	Défaillance des pièces sensibles à la température	Veillez contacter le centre de service clientèle BUYDEEM pour réparation.
E3	Chambre du four en surchauffe	Veillez débrancher l'alimentation et éteindre la friteuse. Sortez le panier pour laisser l'appareil refroidir à température ambiante, puis rallumez l'alimentation.
E4	Le tube de chauffage ne chauffe pas	Veillez contacter le centre de service clientèle BUYDEEM ou l'envoyer au point de service désigné par BUYDEEM pour réparation.
E5	1. La sortie d'air ou l'entrée d'air est obstruée, ce qui affecte le flux d'entrée et de sortie d'air. 2. Blocage du moteur	. Veuillez vérifier si l'entrée d'air et la sortie d'air sont couvertes. Après vous être assuré qu'elles ne sont pas obstruées, veuillez éteindre l'alimentation et redémarrer. 2. S'il n'y a pas d'air chaud soufflant par la sortie d'air arrière après avoir répété la première étape, veuillez contacter le centre de service clientèle BUYDEEM pour réparation.

Carte de garantie**BUYDEEM**

Cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté les produits BUYDEEM ! Ce produit est accompagné d'une garantie d'un an. Veuillez préparer les informations suivantes lorsque vous nous contactez au cas où vous auriez besoin du service de garantie.

Modèle : _____ Nom : _____

N° de série d'usine : _____ Date de commande : _____

N° de commande : _____ Nom du client : _____

N° de téléphone du client : _____

Adresse e-mail du client : _____

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous envoyer un e-mail.
Adresse e-mail du service client : support@buydeem.com

Gracias por comprar productos de BUYDEEM. Para asegurarse de que puede disfrutar plenamente de todo el apoyo de BUYDEEM, lea este manual y las ilustraciones relacionadas cuidadosa y completamente antes de operar este producto.

Contenus**Instrucciones importantes** ----- 58-61**Especificaciones del producto** ----- 61**Resumen del producto** ----- 62-65

Produits et accessoires ----- 62-63

Panel de control ----- 64

Pantalla LCD ----- 64

Resumen de funciones ----- 65

Instrucciones del uso ----- 66-69

Operación para el primer uso ----- 66

Guía del uso ----- 67

Función de pausa ----- 68

Función de cambio F/°C ----- 68

Función de recordatorio de batido ----- 69

Limpieza y mantenimiento ----- 70-71**Recetas con freidora de aire** ----- 72-81**Solución de problemas básicos** ----- 82-83**Garantía del producto** ----- 84**BUYDEEM**

MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No sumerja el aparato en agua.
3. Uso doméstico exclusivamente.
4. No toque superficies calientes. Utilice asas o controles.
5. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes o (indique la pieza o piezas específicas en cuestión) en agua u otro líquido.
6. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
7. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
8. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados o si el aparato funciona mal o ha sufrido algún tipo de daño. Devuelva el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No utilizar al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un Aire acondicionado caliente.
13. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
15. Instrucciones para cables cortos:
 - a) Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
 - b) Existen alargadores disponibles y pueden utilizarse si se tiene cuidado al utilizarlos.
 - c) Si se utiliza un alargador
 - 1) La capacidad eléctrica marcada del cable alargador debe ser como mínimo igual a la capacidad eléctrica del aparato;
 - 2) Si el aparato tiene toma de tierra, el alargador debe ser de 3 hilos con toma de tierra.
 - 3) El cable alargador debe colocarse de forma que no quede tendido sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar.
16. Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
17. No limpie con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, creando riesgo de descarga eléctrica.
18. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos no deben introducirse en el Aire acondicionado, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
19. Puede producirse un incendio si el Aire acondicionado está cubierto o toca material inflamable, incluyendo cortinas, cortinas, paredes y similares, cuando está en funcionamiento. No guarde ningún objeto encima del aparato cuando esté en funcionamiento.

20. Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes contruidos con materiales que no sean metal o vidrio.

21. No almacene ningún material, excepto los accesorios recomendados por el fabricante, en este Aire acondicionado cuando no esté en uso.

22. No introduzca en el Aire acondicionado ninguno de los siguientes materiales: (Los materiales como papel, cartón, plástico y similares).

23. No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna parte del Aire acondicionado con papel metálico. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

Guardar estas instrucciones

⚠ PELIGRO

- No caliente ni utilice artículos inflamables dentro o cerca de la freidora de aire para evitar incendios o explosiones.
- No utilice para fines distintos de los indicados en el Manual del Usuario, como secar telas, papel, especias, madera u otros artículos inflamables, ya que podría provocar un incendio.
- Si se detecta humo, desenchufe la alimentación y no extraiga la cesta para evitar la propagación de las llamas.
- No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y evite el contacto del cable con superficies calientes para evitar descargas eléctricas, incendios u otros accidentes.

⚠ ADVERTENCIA

- El enchufe sólo puede conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra o a una regleta siempre conectada a tierra, y se recomienda no utilizar enchufes alargadores.
- Compruebe si el voltaje indicado en la etiqueta de especificaciones del producto coincide con el de la red eléctrica.
- Coloque siempre la freidora de aire sobre una superficie plana, estable y resistente al calor.
- No toque el producto, el cable de alimentación del producto ni el enchufe con las manos o los pies mojados después de estar bajo tensión.
- Si la cesta se ha dañado, no debe volver a utilizarse hasta que haya sido reparada por un técnico cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un profesional del fabricante, de su servicio técnico o de un servicio similar para evitar peligros.
- Durante el funcionamiento, tenga cuidado de evitar el contacto con la unidad de calentamiento del interior de la freidora de aire.
- La superficie de la carcasa está muy caliente durante el uso, por lo que debe tener cuidado para evitar quemaduras.
- Debe asegurarse de que los niños no jueguen con el producto.
- Las partes alcanzables pueden calentarse durante el uso y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- No utilice detergentes corrosivos, productos de limpieza con superficies rugosas ni rascadores metálicos afilados para limpiar la ventana visible de la cesta, ya que si se raya la superficie de la ventana puede romperse el cristal.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la freidora de aire.
- No sumerja el producto en agua para limpiarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

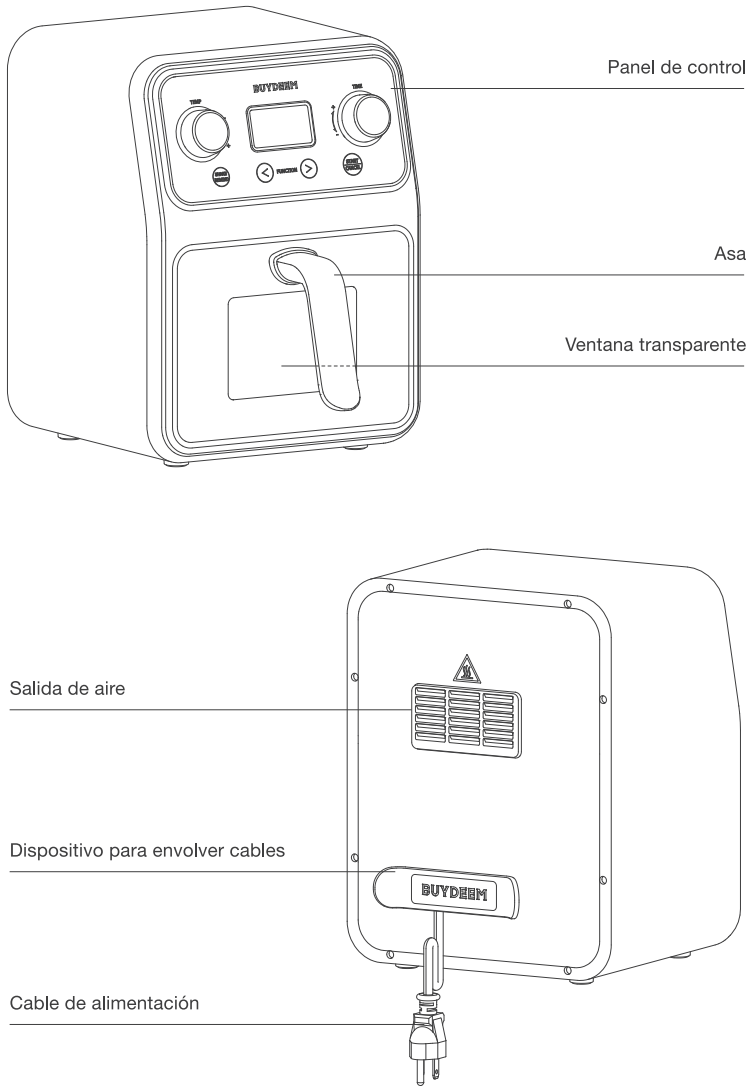
- Utilice una toma de corriente independiente con una corriente nominal de 10A o más y 120VAC~ 60Hz para evitar una sobrecorriente en la toma, que podría causar calor anormal, fuego y otros peligros.
- El producto debe estar conectado a tierra para su uso. En caso de fuga, la conexión a tierra proporciona un circuito de alimentación para evitar descargas eléctricas. El enchufe de alimentación debe conectarse a una toma de corriente bipolar monofásica con toma de tierra.
- Se recomienda colocar el producto a más de 85 cm del suelo. Debe garantizarse la circulación de aire alrededor del producto durante su funcionamiento.
- La parte superior del producto debe estar libre de cualquier obstáculo con un espacio de 20cm o más reservado por encima de la freidora de aire para disipar el calor. Las paredes izquierda y derecha y el tablero trasero deberán reservarse al menos 10 cm. No bloquee las rejillas de ventilación. Mantenga limpio el entorno y evite que entren cucarachas y otros insectos rastreros.
- El producto debe almacenarse en posición horizontal y no cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No utilice materiales inflamables, como textiles para cortinas, para cubrir la freidora de aire, ya que podría producirse un riesgo de incendio.
- No coloque el producto en lugares calientes y húmedos, como estufas de gas, zonas electrificadas o cerca de fregaderos.
- Este producto no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con deficiencias físicas, sensoriales o mentales o que carezcan de experiencia y conocimientos en su uso, a menos que sean supervisados o instruidos en su uso por una persona responsable de su seguridad.
- La garantía del fabricante es sólo para defectos de fabricación y situaciones domésticas. Los daños causados por no seguir las instrucciones no están cubiertos por la garantía. Todos los productos son estrictamente controlados de acuerdo con los procedimientos de calidad, que incluyen pruebas de uso real de productos seleccionados al azar, y se explicará cualquier signo de uso del producto.
- Retire y deseche correctamente todos los materiales de embalaje de la freidora de aire.
- Saque la freidora de la caja y extraiga la cesta y la rejilla. A continuación, limpie todas las piezas con agua tibia y séquelas antes de utilizarlas.
- Asegúrese de que el producto no esté dañado. No utilice el producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, el producto no funciona bien, el producto está dañado o se ha caído.
- No utilice la cesta o la freidora de aire si está deformada, dañada o agrietada.
- Para el primer uso, por favor seleccione la función manual para hornear sin nada dentro a 205 °C/400 °F durante 20 minutos. El humo y los olores son normales porque provienen de la evaporación del calor del aceite de protección de los componentes y de la cavidad.
- Desenchufe la freidora de aire cuando no la vaya a utilizar durante mucho tiempo o cuando la vaya a limpiar.
- No desenchufe la alimentación por tirar del cable de alimentación.
- No bloquee las rejillas de ventilación, ya que podría provocar un incendio.
- No utilice objetos pequeños y afilados para raspar la malla protectora y eliminar restos de comida del tubo de calor, ya que podría dañarlo e incluso provocar una descarga eléctrica.
- El sonido de un ventilador girando rítmicamente mientras la freidora de aire está funcionando indica que el aparato funciona correctamente.
- Antes de colocar utensilios de diferentes materiales, asegúrese de que sean resistentes al calor. Cuando utilice envoltorios de plástico o papel para cocinar, preste atención a los mismos para evitar que se incendien.
- Durante el uso de la freidora de aire, al remover y dar la vuelta a los alimentos o al recogerlos al final del proceso de cocción, la temperatura de la sartén y de los alimentos es elevada. Por favor, no toque directamente otras partes excepto el mango de la sartén e intente no acercarse a la sartén o a la cavidad interior (especialmente con la cara), para evitar quemaduras.
- Cuando utilice utensilios con tapa en la freidora de aire, tenga en cuenta que el vapor caliente y los alimentos pueden salir despedidos o que el utensilio puede romperse debido al aumento de presión en el interior de la tapa.

- Durante el uso de la freidora de aire, debe controlar el tiempo de cocción, y prestar atención a los alimentos a calentar y nunca alejarse.
- El encendido y apagado alternativo de la freidora de aire es un fenómeno normal. Es el tubo de calor que se enciende y apaga para controlar la temperatura.
- Nunca mueva la freidora de aire mientras esté en uso.
- Limpie la cesta inmediatamente cuando la freidora de aire esté completamente fría después de su uso para evitar que las manchas se acumulen durante mucho tiempo y dificulten su limpieza.
- Después de cocinar, la temperatura de la superficie del producto y la temperatura interna son muy altas. Asegúrese de limpiarlo después de que se haya enfriado para evitar quemaduras.
- Es necesario retirar el conector antes de limpiar el producto y secarlo con un paño antes de volver a utilizarlo.
- Para evitar el peligro de un falso restablecimiento del disyuntor térmico, este producto no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectado a un circuito que se encienda y apague regularmente según su función.

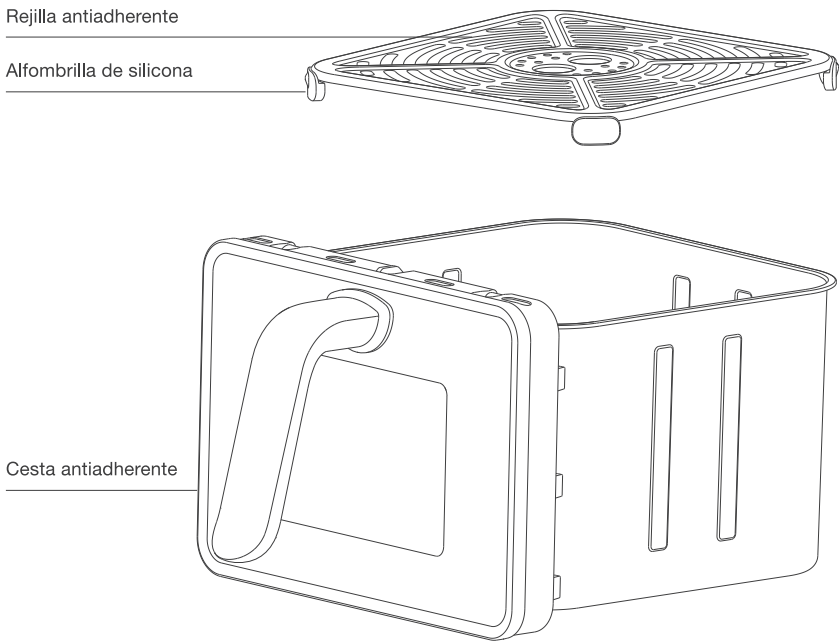
Especificaciones del producto

Nombre	Freidora de Aire		Modelo	F51US	
Capacidad nominal	4.2Qt	Potencia nominal	1200W	Tensión nominal	120V~ 60Hz
Tamaño	235×342×306mm		Peso Neto	4.2kg	
Material	SUS304 (06Cr19Ni10) acero inoxidable, vidrio templado, silicona alimentaria, revestimiento antiadherente.				

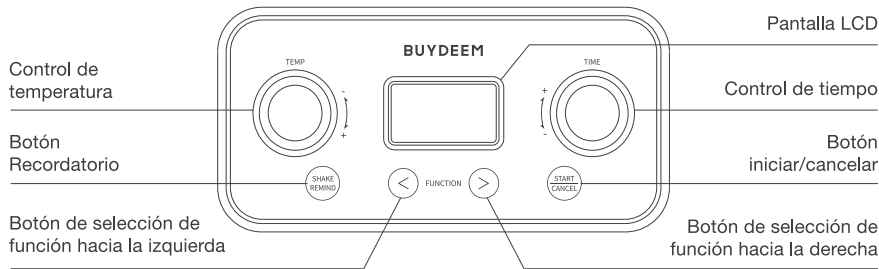
Productos y accesorios



Productos y accesorios



Introducción del panel de control



Introducción de la pantalla LCD



- Muestra las funciones de la freidora, la temperatura, la hora y el estado de funcionamiento. Si no se realiza ninguna operación durante 5 minutos, la freidora de aire entra en modo de espera: la luz de fondo de la pantalla LCD se apaga. Despierte y encienda la freidora de aire mediante cualquier control o botón.
- Visualización de ocho funciones: Freír / Manual / Calentar / Alitas / Pescado / Verdura / Filete / Papas
- Muestra una función adicional: recordatorio de batido.
- Muestra la temperatura de cocción.
- Muestra el tiempo de cocción.
- Barra de progreso de la fase de funcionamiento de la freidora: La barra de progreso se ilumina y fluye linealmente mientras la freidora de aire está en funcionamiento.

140-180°F(60-80°C)
/180-400°F(80-205°C)

Resumen de la función

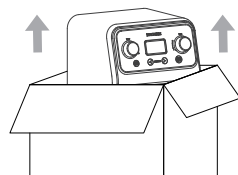
	Función	Temperatura predeterminada	Tiempo predeterminado	Rango de temperatura	Rango de tiempo
Funciones principales	(Freír)	390°F/200°C	15min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Manual)	400°F/205°C	0min	(140-180°F)(60-80°C) /(190-400°F)(85-205°C)	0-7H/0-1H
	(Calentar)	370°F/190°C	8min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Alitas)	400°F/205°C	25min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Pescado)	390°F/200°C	14min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Verdura)	390°F/200°C	18min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Filete)	390°F/200°C	10min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
	(Papas)	390°F/200°C	24min	180-400°F (80-205°C)	1-60min
Other Functions	Recordatorio de batido	Después de seleccionar la función [Shake Remind], le recordará que debe dar la vuelta a los alimentos durante la cocción.			
	Iniciar/Cancelar	En el modo de espera, pulse [START/CANCEL] o cualquier botón para activar la pantalla. Pulse [START/CANCEL] de nuevo para entrar en el estado de cocción. Durante la cocción, pulse [START/CANCEL] para entrar en el modo de espera.			
	Cambio °F/°C	Cambiar la temperatura entre F/°C.			

Instrucciones de función:

- La temperatura y el tiempo de cocción se pueden ajustar en cualquier momento durante el uso.
- Cuando se completa la cocción, el pitido sonará y la pantalla LCD indicará "final". Luego, regrese al último programa para completar durante 2 minutos. Después de 3 minutos, entra en modo de espera.

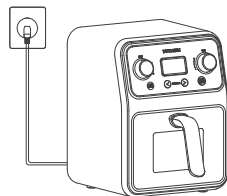
Operación para el primer uso

1 Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas y cinta adhesiva de la unidad. Los accesorios estándar para la freidora de aire incluyen una unidad y una rejilla, una cesta, un manual de instrucciones.

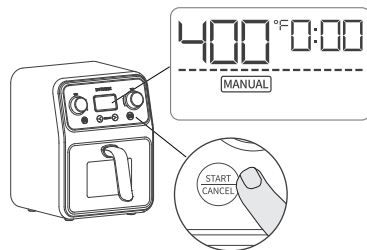


2 Es recomendable colocar el producto a una altura mínima de 85 cm del suelo. Debe reservarse un espacio de más de 10cm entre las paredes izquierda y derecha y el panel trasero para la disipación del calor. No coloque ningún objeto en la parte superior, y deje más de 20cm de espacio para la disipación del calor. Para un uso normal, la freidora de aire debe colocarse plana y el aire circundante debe mantenerse despejado.

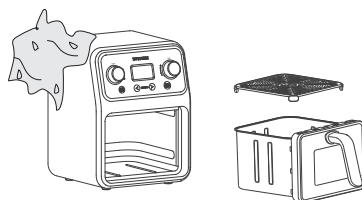
3 Utilice una toma de corriente igual o superior a 10A, 120VAC~60Hz, y enciéndala.



4 Después de encender el aparato, coloque la rejilla en la cesta, y asegúrese de que la cesta está completamente introducida en la freidora. Seleccione la función manual predeterminada para ajustar la temperatura de cocción a 400°F/205°C y el tiempo de cocción a 20 minutos. A continuación, pulse el botón Start/Cancel para cocinar la freidora de aire vacía y eliminar el olor. El humo y los olores son normales porque provienen de la evaporación del calor del aceite de protección de los componentes y de la cavidad.

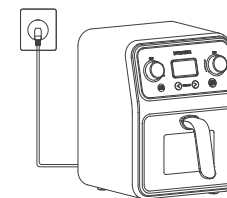


5 Una vez finalizada la cocción, cuando la carcasa esté completamente fría, lave la cesta y la rejilla con agua tibia. Limpie la carcasa de la freidora de aire y las paredes de la cámara interior con un paño húmedo escurrido o una esponja. No sumerja el cuerpo en agua para limpiarlo y utilícelo después de secarlo.

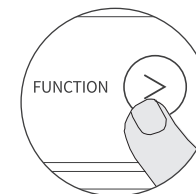


Guía del uso

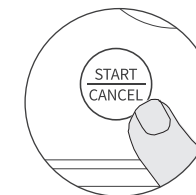
1 Coloque la freidora de aire sobre una encimera plana, limpia y resistente al calor. Enchufe la fuente de alimentación, y la freidora de aire emitirá un pitido largo y la retroiluminación de la pantalla LCD se encenderá para entrar en el estado de selección de funciones.



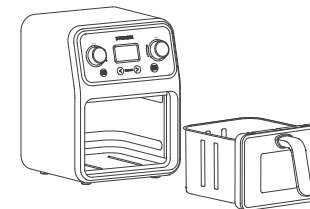
2 Si no se pulsa ningún botón o control en 5 minutos, la retroiluminación de la pantalla LCD se apaga y entra en modo de espera. Pulse cualquier botón o gire el control para activar la pantalla y entrar en la selección del menú. Función [Manual] predeterminada, pulse [<] o [>] para seleccionar la función. Gire el control [Time] para seleccionar el tiempo de cocción y el control [Temp] para seleccionar la temperatura de cocción.



3 Después de poner los ingredientes en la cesta, compruebe si necesita activar Shake Remind y, a continuación, pulse [Start/Cancel] para entrar en el estado de cocción.



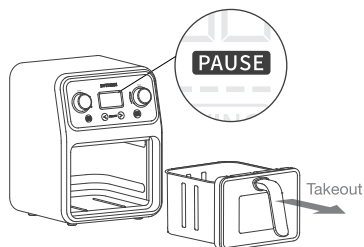
4 Si el modo Shake Remind está activado, el aparato seguirá funcionando automáticamente cuando se vuelva a colocar la cesta después de sacarla para voltear la comida a la hora preestablecida.



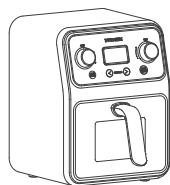
5 Cuando la cocción ha terminado, pitido 3 veces y la pantalla LCD mostrará "final", luego regresa al último programa durante 2 minutos, luego la retroiluminación de la pantalla LCD se apaga y después de 3 minutos la pantalla mostrará cualquier cosa (modo de espera). Cuando termine de cocinar, saque la cesta y disfrute la comida rápidamente para asegurarse de que tenga el mejor sabor.

Pausa

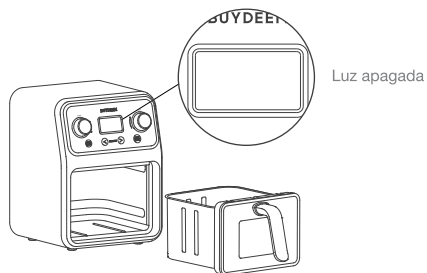
- Si se saca la cesta, la freidora entra en estado de pausa y la cocción se para.



- Vuelva a colocar la cesta antes de que transcurran 5 minutos y la función de cocción seguirá funcionando hasta que finalice la cuenta atrás.



- Si la cesta no se vuelve a colocar transcurridos 5 minutos, la cocción finaliza y pasa al modo de espera. La pantalla no tiene visualización y la retroiluminación de la pantalla se apaga.



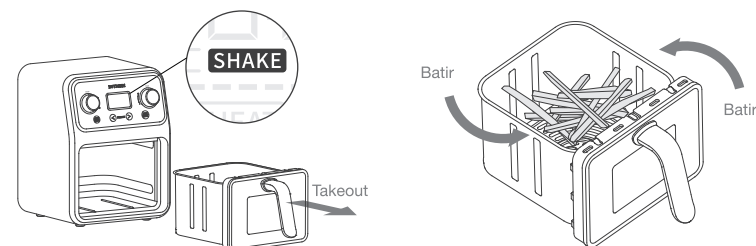
Cambio °F/°C

Pulse el botón Shake Remind y manténgalo pulsado durante 3 segundos para cambiar la unidad de temperatura se puede activar antes de ejecutar el programa.

Recordatorio de batido

Activa Recordatorio de batido:

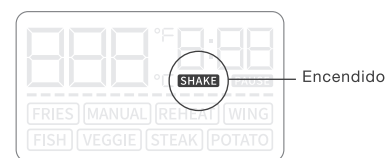
- Después de seleccionar el modo de cocción, puede activar el recordatorio de batido, que le recuerda que debe darle la vuelta a la mitad del tiempo de cocción para obtener un mejor sabor.



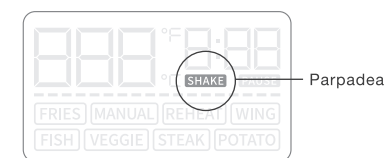
- El recordatorio de batido puede activarse o desactivarse en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Active [shake remind] durante el funcionamiento, y el tiempo de recordatorio de batido será la mitad del tiempo de funcionamiento restante actual.

Estado de Recordatorio de batido:

Después de seleccionar la función Recordatorio de batido, "shake" siempre se enciende en la pantalla LCD. Cuando la freidora haya funcionado durante la mitad del tiempo programado, el zumbador emitirá un pitido largo 5 veces para recordárselo y "shake" parpadeará en la pantalla LCD.



Recordatorio de batido está activado y "shake" está siempre encendido



Es hora de dar la vuelta. "Shake" parpadea.

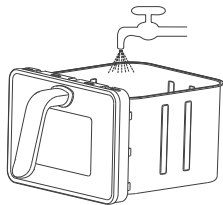
- El programa seguirá funcionando si se saca la cesta para hacer una pausa y darle la vuelta y se vuelve a poner.
- Si la cesta no se vuelve a colocar después de 5 minutos, la cocción finaliza y la freidora entra en modo de espera. La pantalla no tiene visualización y la luz de fondo de la pantalla se apaga.
- Si no se saca la cesta para darle la vuelta, el programa continuará con "shake" parpadeando en la pantalla LCD hasta que se saque la cesta o se termine el programa.

Limpieza de la freidora de aire

- Desenchufe la freidora de aire antes de limpiarla y asegúrese de que esté completamente fría antes de limpiarla.
- Después de cocinar cada vez, se recomienda esperar hasta que la freidora de aire se enfríe para limpiar la cesta de manera oportuna, para evitar la carbonización de sustancias residuales debido a la cocción a alta temperatura la próxima vez, o suciedad acumulada durante mucho tiempo para afectar el efecto de recubrimiento.
- Para la limpieza, utilice un paño suave, detergente neutro y agua tibia. No utilice detergentes corrosivos.
- No frote ni golpee la cesta y la rejilla ni las superficies del cuerpo o de la cámara interior con objetos duros.

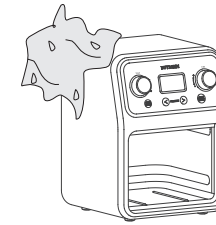
Limpieza de la cesta y la rejilla

- No utilice el lavavajillas para limpiar la cesta.
- No utilice la cesta como recipiente de limpieza para evitar rayar el revestimiento de la freidora con otros utensilios afilados.
- Si encuentra manchas difíciles de quitar durante la limpieza, añada una pequeña cantidad de agua tibia (más que la altura de la parrilla) y déjela en remojo durante unos 15 minutos, después límpiela con una esponja y séquela.



Limpieza de la carcasa

- Utilice un paño húmedo escurrido o una esponja para limpiar la carcasa de la freidora de aire y las paredes interiores de la cavidad. Utilice un detergente no abrasivo para eliminar las manchas. No utilice detergentes corrosivos ni utensilios metálicos para evitar rayar la superficie del producto. No sumerja la carcasa en agua.





Verduras variadas

80g de brécol	90g de maíz	1 cda de sal
100g de zanahoria	100g de tomate cherry	Perejil picado y
60g de calabaza	2 cdas de aceite de oliva	pimienta negra al gusto

Instrucciones

- 1 Lavar los ingredientes y cortarlos en trozos.
- 2 Mezclar con aceite de oliva , sal y pimienta negra recién molida.
- 3 Verterlo en la cesta y extenderlo, seleccionar la función [Veggie], y ajustar la temperatura de cocción a 360°F/180°C, el tiempo de cocción a 20 minutos, y seleccionar la función [Shake Remind].
- 4 Cuando emita un pitido para recordarlo, sacar la cesta para darle la vuelta y continuar la cocción.
- 5 Sacar de la cesta y espolvorear con perejil picado para terminar.

Consejos

Las flores del brócoli deben colocarse boca abajo para evitar que queden blandas.



Papas crujientes

400g de papas
1 cda de aceite de oliva
1/4 cda de sal
Perejil picado y pimienta
negra al gusto



Instrucciones

- 1 Lavar las papas y cortarlas en medias lunas triangulares.
- 2 Mezclar bien con todos los condimentos.
- 3 Colocar las papas en la cesta y extenderlas, seleccionar la función [Potato], y ajustar la temperatura de cocción a 360°F/180°C y el tiempo de cocción a 20 minutos, y seleccionar la función [Shake Remind].
- 4 Cuando suene el pitido de recordatorio, sacar la cesta para darle la vuelta y continúe la cocción.
- 5 El programa ha finalizado.



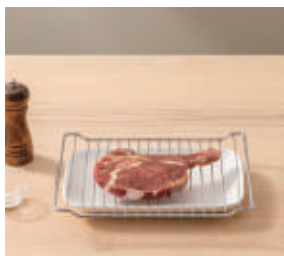
Filete frito al aire

Instrucciones

- 1 Colocar los filetes en una rejilla para que haya corriente de aire por encima y por debajo. Sazonar los filetes con sal, pimienta y ajo en polvo. Dejar los filetes a temperatura ambiente, unas 2 horas.
- 2 Retirar el exceso de humedad de la superficie de los filetes.
- 3 Colocar los filetes en la freidora de aire y seleccionar la función [Steak], y ajustar la temperatura de cocción a 390°F/200°C y el tiempo de cocción a 10 minutos, activar la función [Shake Remind]. Cuando suene el pitido de recordatorio de batido, saque la cesta para darle la vuelta y continúe la cocción. El tiempo total de cocción dependerá del grosor de los filetes y del punto de cocción deseado.
- 4 Una vez que los filetes hayan alcanzado el punto de cocción deseado, sáquelos de la freidora de aire y déjelos reposar durante 10 minutos, cubiertos con la mantequilla compuesta.

Mantequilla compuesta

En un bol, mezcle la mantequilla, el ajo, el perejil, el romero, la sal, la pimienta y la salsa Worcestershire. Mézclelo todo bien.



Ingredientes

- 1 filete de ternera de ¾"- 1" de grosor
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de ajo en polvo

Mantequilla compuesta:

- 4 cdas. de mantequilla salada, ablandada
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 cucharadita de perejil finamente picado
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 1 chorrito de salsa Worcestershire



Salmón a la parrilla

450 g de salmón congelado	1 cda. de aceite de oliva
1/8 cucharadita de pimienta de Cayena	1/2 cucharadita de sal y pimienta negra al gusto
1/4 cucharadita de ajo en polvo	1/4 cucharadita de orégano
1/4 cucharadita de cebolla en polvo	1/2 cucharadita de pimentón

Instrucciones

- 1 Mezclar todos los condimentos y aplicarlos uniformemente sobre el salmón.
- 2 Después de colocar el salmón en la freidora, seleccionar la función [Fish], ajustar la temperatura de cocción a 390°F/200°C y el tiempo de cocción a 14 minutos, activar la función [Shake Remind]. Cuando suene el pitido de recordatorio de agitación, sacar la cesta para darle la vuelta.
- 3 Tenga cuidado al dar la vuelta al salmón para no aplastarlo.
- 4 Siga cocinando hasta que termine el programa.
- 5 Disfrute de su delicioso salmón a la parrilla



Solución de problemas básicos

Ambiente de funcionamiento

- 1) Rango de temperatura aplicable -10°C-40°C.
- 2) La humedad relativa del aire es inferior al 95% (a una temperatura de 25°C).
- 3) No debe haber gases inflamables o corrosivos ni polvo conductor en el aire circundante.
- 4) No permita que objetos afilados toquen la sartén y la parrilla para evitar arañazos.

Solución de problemas básicos

Problemas	Posibles causas	Soluciones
No responde al encender	El enchufe del cable de alimentación no está colocado y la placa de alimentación no está descargada.	Deje el enchufe desenchufado durante 30s, y vuelva a colocar el enchufe alimentado o enchúfelo en su sitio.
El aparato no arranca tras el encendido.	La bandeja no está en su sitio.	Saque la bandeja, insértela y asegúrese de que está en su sitio.
Traqueteo durante el funcionamiento	Un objeto extraño ha tocado el aspa del ventilador durante el funcionamiento.	Compruebe si hay objetos extraños en la rejilla de protección del tubo de calor después de un corte de corriente.
La luz sigue parpadeando dentro de la olla.	Es un fenómeno normal porque el tubo calefactor de fibra de carbono se calienta de forma intermitente, y sólo brillará durante el proceso de calentamiento.	/

Solución de problemas básicos

Tabla de correspondencia de códigos de fallos

Código	Posibles causas	Soluciones
E1/E2	Fallo de piezas sensibles a la temperatura	Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de BUYDEEM para su reparación.
E3	Sobret temperatura de la cámara del horno	Desenchufe la freidora y apáguela. Saque la cesta para enfriar el aparato a temperatura ambiente y vuelva a encenderlo.
E4	No calienta el tubo de calor	Póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de BUYDEEM o envíela al punto de servicio designado por BUYDEEM para su reparación.
E5	1. La salida o entrada de aire está bloqueada afectando al flujo de aire de entrada y salida 2. Bloqueo del motor	1. Por favor, compruebe si la entrada y la salida de aire están tapadas. Después de asegurarse de que no están tapadas, por favor apague y reinicie. 2. Si no sale aire caliente por la salida de aire trasera después de repetir el primer paso, póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente de BUYDEEM para su reparación.

Tarjeta de garantía

BUYDEEM

Querido cliente,

Muchas gracias por comprar productos de BUYDEEM! Este producto tiene un año de garantía. Por favor, prepare la siguiente información cuando se ponga en contacto con nosotros en caso de que necesite el servicio de garantía.

Modelo: _____ **Nombre:** _____

Nº de serial de fábrica: _____ **Fecha de pedido:** _____

Nº de pedido: _____ **Nombre de cliente** _____

Teléfono de cliente: _____

Correo electrónico de cliente: _____

Si tiene alguna pregunta o consulta, no dude en enviarnos un correo electrónico.
Correo electrónico de atención al cliente: support@buydeem.com