

SANGKEE

Manual de Usuario K100067




HORNO FREIDOR DE AIRE 25L OVEN AIR **FRYER 25L**

Antes de usar el nuevo producto, lea estas instrucciones para evitar cualquier daño.
Before using the new product, please read these instructions to prevent any damage.

CONTENIDO

Instrucciones de Uso	3
Precauciones	4
Conozca su Horno Freidor	5
Antes del Primer Uso	6
Como Usar los Accesorios	6
Como Usar el Panel de Control	7
Cocinando con su Horno.....	10
Tabla de Cocción	11
Solución de Problemas	12
Limpieza & Almacenamiento.....	13
Especificaciones Técnicas	13

	ADVERTENCIA: Lea este manual de usuario con atención y en su totalidad y consérvelo referencia futura. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad puede resultar en lesiones o daños graves.
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.
2. Apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica cuando no esté en uso, antes de intentar mover el aparato y antes de limpiarlo o guardarlo.
3. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el conector en agua o cualquier otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo.
4. Para evitar descargas eléctricas y cortocircuitos, evite que entre líquido en el aparato.
5. Si el cable de alimentación o cualquier parte se encuentra dañado, debe ser reemplazado por personal electricista calificado para evitar un peligro o el producto debe ser desechado.
6. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. También debe dejar enfriar el aparato antes de poner o quitar piezas.
7. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su uso. primero la seguridad.
8. No deje el aparato desatendido cuando esté en uso. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
9. Las superficies pueden calentarse durante el uso. Esto es normal.
10. No permita que el cable toque superficies calientes, se enrede o cuelgue del borde de la superficie de los mesones o mesas.
11. No coloque este aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, o donde pueda tocar una superficie caliente.
12. Mantenga el aparato alejado de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor (deje estar a una distancia mínima de 20 cm en cada dirección). No coloque el aparato debajo de estanterías o materiales inflamables cuando esté en uso.
13. No mueva el aparato cuando esté en uso.
14. No cubra la entrada de aire ni la salida de aire cuando el aparato esté funcionando.
15. No toque el interior del aparato mientras está funcionando.
16. No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
17. No coloque nada encima del aparato cuando esté en uso y cuando esté almacenado.
18. Antes de conectar el aparato a la fuente de alimentación, compruebe que el voltaje sea el indicado en el aparato. Si este no es el caso, NO use el aparato.
19. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
20. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones graves o daños al electrodoméstico.
21. Este aparato es solo para uso doméstico. No utilice este aparato para otro uso que no sea el indicado. No lo utilice en vehículos o barcos en movimiento. No lo use al aire libre.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en entornos como la cocina del personal en tiendas, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
23. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de la salida de aire. Manténgase a una distancia segura del vapor y la salidas de aire.
24. Asegúrese de que los ingredientes que son preparados en este horno freidor de aire salgan con color amarillo - dorado en lugar de oscuros o marrones.

PRECAUCIONES

¡Superficies calientes! El aparato y los accesorios se calientan mucho durante el proceso de cocción. No toque los accesorios durante e inmediatamente después de cocinar. Sujete el aparato únicamente por el asa y tenga cuidado al retirar los accesorios y los alimentos del aparato. Siempre use guantes de cocina o use la herramienta de extracción cuando manipule accesorios y alimentos potencialmente calientes. Deje que se enfríe completamente antes de limpiar.

IMPORTANTE!

Utilice el aparato solo en una superficie seca, nivelada, estable y resistente al calor, lejos de los bordes. Recomendamos usar un tapete térmico debajo del horno para evitar daños por calor en la superficie de la mesa.

No utilice el aparato debajo de armarios elevados o prensas. El vapor puede dañar los gabinetes o las prensas.

No pase la unidad cerca de materiales inflamables, unidades de calefacción o ambientes húmedos.

Este aparato debe estar conectado a tierra.

Nunca utilice el aparato con aceite.

Desenchufe siempre el cable de alimentación del tomacorriente de pared cuando el aparato no esté en uso.

Deje siempre que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

No lo reemplace con otras piezas que no estén diseñadas específicamente para este electrodoméstico.

No coloque ninguna otra olla de cocción en el aparato.

Si sale mucho humo de la ventilación de aire durante el funcionamiento, desenchufe la unidad y no la utilice.

No mueva la unidad mientras esté en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo.

Cualquier reparación del producto debe realizarla únicamente un electricista cualificado.

No desarme la unidad por su cuenta ni reemplace ninguna pieza.

Si el cable de alimentación está dañado, no lo utilice.

Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños durante su uso o cuando esté almacenada.

Manténgase alejado de la salida de aire o donde se libera calor o vapor.

Asegúrese de que el aparato esté siempre limpio antes de cocinar.

Es normal que salga algo de humo de la unidad cuando se calienta por primera vez. Esto debería desaparecer después de unos minutos de uso.

Para la limpieza, consulte la sección "LIMPIEZA & ALMACENAMIENTO".

ADVERTENCIA!

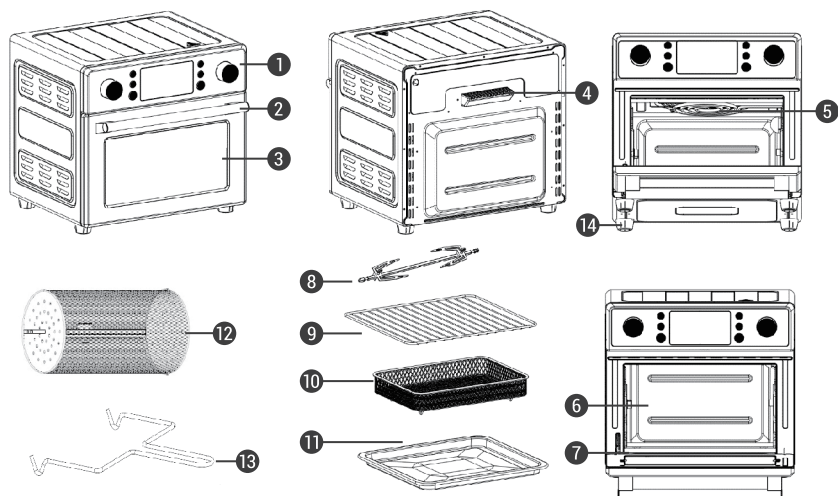
Para evitar el riesgo de lesiones personales graves y / o daños a la propiedad, tenga mucho cuidado al cocinar.



PRECAUCIONES

- No cubra la entrada y salida de aire mientras el aparato está funcionando.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

CONOZCA SU HORNO FREIDOR



- | | | |
|---------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1 Panel de Control | 6 Cámara de Cocción | 11 Bandeja para Hornear |
| 2 Manija de la Puerta | 7 Bandeja de Goteo | 12 Cesta Asadora |
| 3 Ventana | 8 Juego Tenedores para Asar | 13 Herramienta Extractora |
| 4 Salida de Aire Caliente | 9 Rejilla de Alambre | 14 Soportes Antideslizantes |
| 5 Elemento Calefactor | 10 Cesta en malla | |

IMPORTANTE!

Asegúrese de que su electrodoméstico se reciba con los componentes correctos que se muestran arriba. Revise todo cuidadosamente antes de usar. Si falta alguna pieza o está dañada, no la utilice. Devuelva el producto a SANGKEE para su reemplazo.

INTRODUCCIÓN

El horno freidora proporciona una forma fácil y más saludable de cocinar sus comidas favoritas. Al aplicar una circulación de aire rápida desde todas las direcciones además de una parrilla superior, puede cocinar una variedad de platos sin agregar aceite o cocinar con vapor de aceite.

ANTES DEL PRIMER USO

Nota: Cuando utilice el aparato por primera vez, retire con cuidado todo el embalaje interno y externo, la película protectora y los accesorios.

Limpie la unidad principal con un paño húmedo o una esponja. Seque con un paño suave y seco.

¡ADVERTENCIA! No sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido para limpiar.

Lave los accesorios con agua jabonosa. Seque bien todos los componentes antes de usar.

¡ADVERTENCIA! Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente. No rellenar con aceite, grasa de freír o cualquier otro líquido. Podría producirse peligro de incendio o lesiones personales si no se siguen correctamente estas instrucciones.

COMO USAR LOS ACCESORIOS

Rejilla de alambre, Cesta en malla, Bandeja para hornear

La rejilla de alambre, la cesta en malla y la bandeja para hornear se pueden usar no solo para deshidratar, sino también para cocinar bocadillos crujientes, pescado, bistec, etc., o recalentar alimentos como pizza.

Deslícese a lo largo del estante de la rejilla para instalar o sacar la rejilla de alambre.

La cesta en malla siempre debe usarse junto con la bandeja para hornear.

Juego Tenedor para Asar

El juego de tenedores para asar se utiliza para asar carne grande o un pollo entero.

Instale una horquilla en el eje. Forzar el eje a lo largo a través de la carne/pollo en el centro. Instale la otra horquilla en el eje. Deslice ambos tenedores en la carne/pollo y ajuste la carne/pollo al medio del eje, luego apriete los tornillos para bloquear los tenedores en su posición. Puede ajustar las horquillas más cerca del centro si es necesario, pero nunca hacia las ranuras de los tornillos de ambos extremos.

Cuando se usa el juego de tenedores para asar, elija siempre la función de rotación para obtener resultados de cocción mejores y consistentes.

Nota: Asegúrese de que la carne o el pollo no sean demasiado grandes para girar libremente en el horno. Máximo 1.4 KG. Para una experiencia de cocción de masa, use hilo para atar el pollo y asegurese de que haya suficiente espacio para la rotación.

Para instalar el juego de tenedores (horquillas) para asar, coloque el extremo paralelo en el orificio del lado derecho, coloque el otro lado en el estante giratorio del lado izquierdo.

Cesta para Asar

Ideal para papas fritas, nueces tostadas y otros bocadillos.

Utilice el cerrojo para abrir y bloquear la canasta del asador.

Para instalar la canasta del asador, coloque el extremo cuboide en el orificio del lado derecho, coloque el otro lado en el estante giratorio del lado izquierdo.

Cuando use la canasta para asar, elija siempre la función de rotación para obtener resultados de cocción mejores y consistentes.

Herramienta de Extracción

Se utiliza para retirar la cesta para asar o el juego de tenedores.

Coloque la herramienta de extracción debajo del eje a ambos lados de la canasta del asador o del juego de tenedores, luego extraiga suavemente la canasta o el tenedor del asador.

Bandeja de Goteo

Cocine con la bandeja de goteo para facilitar las limpiezas.

Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior del aparato cuando esté en uso. Fácil de sacar para limpiar.

COMO USAR EL PANEL DE CONTROL










1 - Botón Freidor de Aire (AIR FRY)

Cuando el aparato esté enchufado, presione el botón AIR FRY para usar la freidora.

Las funciones preestablecidas de la freidora, el tiempo y la temperatura se iluminarán en la pantalla.

Las funciones predeterminadas son las siguientes:

Nota: utilice la siguiente tabla solo como referencia. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo y la temperatura de cocción reales según la cantidad o el tamaño de los alimentos.

ICONOS	PRE-ESTABLECIDO	TIEMPO	TEMPERATURA
 FRIES	Papas Fritas	15 minutos	200°C
 CHOPS	Chuletas	20 minutos	200°C
 SHRIMP	Camarones	12 minutos	160°C
 FISH	Pescados	10 minutos	180°C
 STEAK	Filete	20 minutos	180°C
 WINGS	Alitas	25 minutos	200°C
 CHICKEN	Pollo	40 minutos	200°C








2 - Botón Horno (OVEN)

Cuando el aparato esté enchufado, presione el botón Horno (OVEN) para usar el horno.

Las funciones preestablecidas del horno, el tiempo y la temperatura se iluminarán en la pantalla.

Las funciones predeterminadas son las siguientes:

Nota: Utilice la siguiente tabla solo como referencia. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción y la temperatura según la cantidad o el tamaño de los alimentos.

ICONOS	PRE-ESTABLECIDO	TIEMPO	TEMPERATURA
 BAKE	Hornear	25 minutos	170°C
 PIZZA	Pizza	20 minutos	200°C
 TOAST	Tostadas	15 minutos	200°C
 CAKE	Pastel	25 minutos	200°C
 BACON	Tocino	6 minutos	190°C
 DEHYDRATE	Deshidratar	8 horas	50°C
 DEFROST	Descongelar	10 minutos	70°C

3 - Botón Función (FUNCTION)

Cuando elija el modo Freidor de Aire (AIR FRY) o Horno (OVEN), gire el botón Función (FUNCTION) para elegir el tipo de alimento correcto que desea cocinar.

La función seleccionada parpadeará en la pantalla.

4 - Botón Tiempo/Temperatura (Time/Temperature)

Presione el botón de selección de tiempo y temperatura para establecer el tiempo o la temperatura que desea restablecer.

El elemento seleccionado (tiempo o temperatura) parpadea en la pantalla para configurarlo.

5 - Perilla Ajuste de Tiempo/Temperatura (TIME/TEMP)

Gire la perilla de ajuste de TIEMPO / TEMPERATURA para restablecer la hora o la temperatura.

Puede restablecer el tiempo de cocción exacto por hora o minuto. Puede aumentar o disminuir el tiempo de 1 hora a 24 horas en función de deshidratación. Puede aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto, de 1 minuto a 1 hora en todas las demás funciones.

Puede restablecer la temperatura de cocción exacta. Puede subir o bajar la temperatura de cocción en 5°C de 30°C a 80°C en la función de deshidratación, de 40°C a 70°C en la función de descongelación, de 80°C a 200°C en todas las demás funciones.

6 - Botón Iniciar/Cancelar (START/CANCEL)

Después de seleccionar la función o restablecer el tiempo y temperatura, presione INICIO / CANCELAR para comenzar a cocinar. Puede detener el proceso de cocción en cualquier momento durante el proceso de la cocción presionando nuevamente el botón INICIO / CANCELAR, y el aparato entrará en modo de espera.

7 - Botón de Rotación (ROTATION)

Presione el botón de rotación cuando cocine con la cesta o el tenedor de asar. El icono se iluminará en la pantalla mientras la función está en uso. Puede detener esta función presionando nuevamente el botón de rotación en cualquier momento.

8 - Botón de Luz (LIGHT)

Con la ayuda de la lámpara interna, puede verificar el progreso de la cocción. Pulse el botón de luz, el icono se iluminará en la pantalla y la luz interna iluminará.

La luz se iluminará durante 30 segundos durante el proceso de cocción.

La luz interna se iluminará durante 3 minutos cuando abra la puerta del horno y se apagará automáticamente cuando la puerta del horno esté cerrada. Puede apagar la luz en cualquier momento presionando el botón de luz nuevamente.

9 - PANTALLA DIGITAL

La pantalla digital muestra la función, tiempo, temperatura, luz, estado trabajo de rotación.

PREPÁRESE PARA UTILIZAR EL HORNO FREIDOR

Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.

¡IMPORTANTE!

No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor. No coloque ni utilice el aparato sobre una mesa de trabajo laminada / de vinilo. Para evitar daños por calor, se recomienda colocar el horno freidora sobre una almohadilla térmica aislada.

NUNCA coloque nada encima del aparato.

NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y posterior de la unidad de cocción.

NUNCA llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Solo se cocina con aire caliente.

NUNCA use la puerta del horno como lugar para colocar una canasta para freír caliente llena de comida. La canasta para freír caliente podría dañar la puerta del horno o hacer que la unidad se vuelque y producir lesiones personales.

ADVERTENCIA!

Los tenedores, brochetas y otras partes metálicas de este aparato son afilados y se calentarán mucho durante el uso. Se debe tener especial cuidado para evitar lesiones personales. Use guantes protectores para horno y use la herramienta extractora con cuidado.

COCINANDO CON SU HORNO FREIDOR

Seleccione los accesorios de cocina adecuados (Rejilla de alambre, Cesta en malla, placa de respaldo, cesta giratoria o juego de tenedores) para su comida. Ponga la comida sobre / dentro / fuerce a través de los accesorios de cocción y coloque los accesorios con la comida en el horno de la freidora en la posición correcta. Cierre la puerta del horno. Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente con toma de tierra. El aparato estará en modo de espera. Elija freír al aire o horno, seleccione una función preestablecida o configure el tiempo y la temperatura manualmente, luego presione el botón INICIO / CANCELAR para comenzar a cocinar. Toque el botón de rotación cuando cocine cualquier cosa con la canasta o el tenedor para asar. Presione el icono de luz para verificar el proceso de cocción si es necesario.

Nota: Puede abrir la puerta para verificar en cualquier momento durante el proceso de cocción. El aparato hará una pausa cuando la puerta se abra o se apague. El aparato continuará cocinando cuando la puerta se cierre o se encienda nuevamente dentro de 2 horas. Si la puerta se abre o se apaga durante más de 2 horas durante el proceso de cocción, el aparato volverá automáticamente al modo de espera.

ADVERTENCIA!

Durante el proceso de cocción, los accesorios se calentarán mucho. Cuando lo retire, asegúrese de tener un salvamanteles o una superficie resistente al calor cerca para colocarlo. Para evitar daños por calor en la superficie, **NUNCA** coloque accesorios calientes directamente sobre una encimera, mesa o mesa. Puede restablecer el tiempo y la temperatura durante el proceso de cocción de acuerdo con la condición real. Cuando el proceso de cocción haya finalizado, el aparato dejará de calentar automáticamente con 5 pitidos. **End** se mostrará en la pantalla. Abra la puerta y saca los accesorios con comida.

PRECAUCIÓN!

El aparato y los accesorios están extremadamente calientes! Utilice siempre guantes de cocina o las herramienta de búsqueda. Manipule con cuidado para evitar lesiones.

Consejos: Los alimentos que son más pequeños generalmente requieren un tiempo de cocción menor que los más grandes. Dar la vuelta a los alimentos a la mitad durante el proceso de cocción asegurará que todas las piezas se cocinen uniformemente. Se sugiere rociar un poco de aceite vegetal con papas frescas para obtener un resultado más crujiente. Al agregar un poco de aceite, hágalo solo antes del inicio del proceso de cocción. Coloque un molde para hornear en el horno de la freidora cuando hornee pasteles, quiche, alimentos frágiles o rellenos. También puede usar el horno freidora para recalentar alimentos. Simplemente ajuste la temperatura a 150 °C por hasta 10 minutos. Corte en rodajas finas de unos 5 mm y coloque uniformemente as rejillas de flujo de aire en el horno. Lo mejor es dejar un poco de espacio en el medio para facilitar la circulación del aire caliente.

TABLA DE COCCIÓN

CATEGORÍA	COMIDA	CANTIDAD (g)	TIEMPO (min.)	TEMPERATURA
Papas Fritas	Papitas congelados finos	600-700	15-20	200°C
	Papitas congeladas gruesas	600-1000	20-25	200°C
	Gratinado de papas	800-1000	25-30	200°C
Carnes & Aves	Filete	500-1200	10-15	180°C
	Chuletas de cerdo	750-1200	15-20	200°C
	Hamburguesa	400-800	10-15	180°C
	Rollo de salchicha	500-1000	13-15	200°C
	Baquetas	500-1000	25-30	180°C
	Pechuga de pollo	500-1000	20-25	180°C
Pollo	500-1400	30-40	200°C	
Meriendas (Snacks)	Rollitos de primavera	500-1000	10-15	180°C
	Nuggets congelados	600-1000	10-15	200°C
	Pez congelado	600-900	12-18	180°C
	Pan congelado desmenuzado	500-900	8-12	200°C
	bocadillos de queso			
Verduras rellenas	400-800	10	160°C	
Fruta seca	/	240	35°C	
Horneado	Pastel	800	20-25	200°C
	Quiche	800	20-22	180°C
	Muffins	800	15-18	200°C
	Bocadillos dulces	800	20	160°C

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno freidor no funciona	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe del cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra. Compruebe que la toma de corriente enchufada esté encendida.
La comida no está bien cocida.	La cantidad de ingredientes es demasiado grande. La temperatura establecida es demasiado baja. El tiempo establecido es demasiado corto.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en el horno de la freidora. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme. Establece una temperatura más alta. Establezca un tiempo más largo.
Los bocadillos fritos no son crujientes	Use bocadillos destinados a ser preparados en freidoras. La sartén todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.	Use bocadillos para horno, aplique un poco de aceite sobre los bocadillos para obtener un resultado más crujiente. Haga esto antes de comenzar el proceso de cocción. Asegúrese de limpiar correctamente el aparato y los accesorios después de cada uso.
Las papas fritas se frien de forma desigual	No está utilizando el tipo de papa correcto. No enjuagaste bien los palitos de papa antes de freír.	Use papas frescas para asegurarse de que se mantengan firmes durante la fritura. Enjuague los palitos de papa adecuadamente para eliminar el almidón de la superficie.
Las papas fritas no son crujientes	La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en las papas fritas.	Asegúrese de secar los palitos de papa correctamente antes de agregar la niebla de aceite. Corta los palitos de papa más pequeños para obtener un resultado más crujiente. Al freír papas fritas congeladas, precaliente la freidora a 200°C. La mayoría de las papas fritas se cocinarán entre 10 a 15 minutos aproximadamente, siempre que la freidora esté precalentada.
Sale humo blanco de la unidad	Se está utilizando aceite. Los accesorios tienen un exceso de residuos de grasa de cocciones anteriores.	Limpia para eliminar el exceso de aceite. Limpia el aparato y los accesorios después de cada uso.
La comida no se fríe uniformemente	Algunos alimentos se deben girar durante la cocción.	Consulte los consejos al cocinar con su horno freidor.

LIMPIEZA & ALMACENAMIENTO

- Limpie el horno de la freidora después de cada uso.
- Retire el cable de alimentación del toma corriente y asegúrese de que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Limpie la puerta, por dentro y por fuera del aparato, con un paño húmedo y tibio o una esponja no abrasiva con un detergente suave.
- Los accesorios son aptos para lavavajillas. Nunca use materiales de limpieza abrasivos.
- Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos antes de guardarlos.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco..

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO: K100067

VOLTAJE: 120V

FRECUENCIA: 60Hz


POTENCIA: 1700W

LA REPRODUCCIÓN O DISTRIBUCIÓN NO
AUTORIZADA DE LA MARCA SANGKEE
(MARCA PROTEGIDA BAJO LOS DERECHOS
DE AUTOR).

SANGKEE

CONTENT

Instructions Before Use	2
Cautions.....	3
Know Your Air Fryer Oven	4
Before First Use	5
How to Use the Accessories.....	5
How to Use the Control Panel	6
Cooking with your Air Fryer Oven	9
Cooking Chart	10
Troubleshooting	11
Cleaning and Storage	12
Technical Specification	12

	<p>WARNING: Read this user manual carefully and in its entirety and keep it for future reference. Failure to follow instructions Safety can result in serious injury or damage.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Always turn the appliance OFF and disconnect from mains power when not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning or storing.
3. Never immerse the appliance, the supply cord and plug in water or any other liquid, nor rinse them under the tap.
4. To prevent electric shock and short-circuit, avoid any liquid from entering the appliance.
5. If the supply cord or any part is damaged, it must be replaced by a qualified electrician in order to avoid a hazard or the product must be disposed of.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool down before putting on or taking off parts.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
8. Do not leave the appliance unattended when in use. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Surfaces may become hot during use. This is normal.
10. Do not let the cord touch hot surfaces, become knotted or hang from the edge of bench tops.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
12. Keep the appliance clear of walls, curtains and other heat sensitive materials (leave a minimum distance of 20cm at each direction). Do not place the appliance under shelving or flammable materials when in use.
13. Do not move the appliance when in use.
14. Do not cover the air inlet or the air outlet when the appliance is working.
15. Do not touch the inside of the appliance while it is working.
16. Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
17. Do not place anything on top of the appliance when in use and when stored.
18. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds with the voltage in your home. If this is not the case, DO NOT use the appliance.
19. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
20. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injury or damage to the appliance.
21. This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use in a moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
22. This appliance is not intended to be used in environments such as staff kitchen in shops, offices, farms or other work environments. No is it intended to be used by clients in motels, bed and breakfast and other residential environments.
23. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet. Keep yourself at a safe distance from steam and the air outlet. Also, be careful of hot steam and air when operating.
24. Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.

CAUTIONS

Hot surfaces! The appliance and accessories become extremely HOT during cooking process. Do not touch the accessories during and immediately after cooking. Only hold the appliance by the handle and use caution when removing the accessories and food from the appliance. Always wear oven mitts or use the fetch tool when handling potentially hot accessories and foods. Allow it to cool down completely before cleaning.

IMPORTANT!

Use the appliance only on a dry, level, stable, and heat-resistant surface only, away from any edges.

We recommend using a heat mat under the oven to prevent heat damage to the bench top surface.

Do not use the appliance under overhead cabinets or presses. The steam may cause damage to the cabinets or presses.

Do not place the unit close to flammable materials, heating units or wet environments.

This appliance must be earthed.

Never use the appliance with oil.

Always unplug the power cord from wall outlet socket when the appliance is not in use.

Always allow the appliance to cool down completely before cleaning.

Do not replace with other parts that are not designed specifically for this appliance.

Do not put any other cooking pans in the appliance.

If a lot of smoke is escaping from the air vent during operation, unplug the unit and do not use.

Do not move the unit whilst in operation. Allow the appliance to cool down completely before moving.

Any repairs to the product must be carried out by a qualified electrical person only.

Do not disassemble the unit on your own or replace any parts.

If the power cord is damaged, do not use.

Keep the unit out of reach of children during use or when stored.

Keep away from the air outlet or where heat or steam is being released.

Make sure the appliance is always clean prior to cooking.

It is normal for some smoke to escape from the unit when heating for the first time. This should subside after few minutes of use.

For cleaning, please refer to "CLEANING AND STORAGE" section.

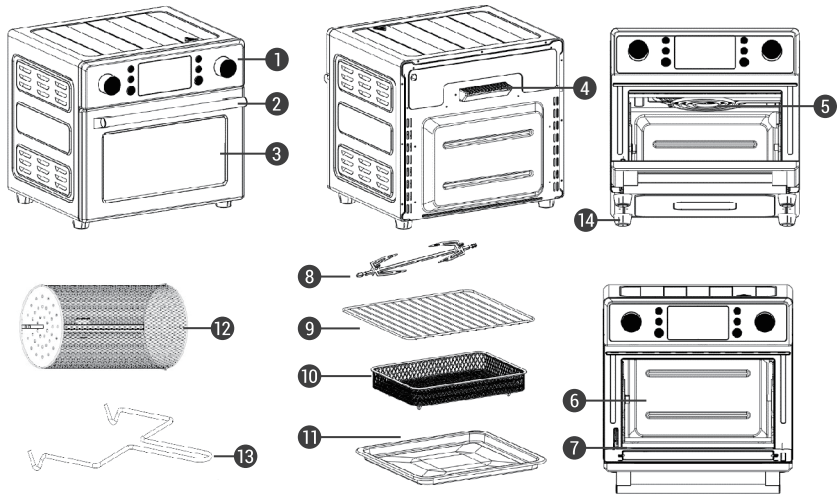
WARNING:

To prevent risk of severe personal injury and/or property damage, use extreme caution when cooking.

CAUTIONS

- Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

KNOW YOUR AIR FRYER OVEN



- | | | |
|-------------------|-----------------------|---------------------|
| ① Control Panel | ⑥ Cooking Chamber | ⑪ Baking plate |
| ② Door Handle | ⑦ Drip tray | ⑫ Rotisserie basket |
| ③ Door Window | ⑧ Rotisserie fork set | ⑬ Fetch tool |
| ④ Hot Air Outlet | ⑨ Wire rack | ⑭ Non-slip Supports |
| ⑤ Heating Element | ⑩ Mesh rack | |

IMPORTANT!

Please make sure that your appliance is received with the right components shown above. Check everything carefully before use. If any parts are missing or damaged, do not use. Return the product to SANGKEE for replacement.

INTRODUCTION

The air fryer oven provides an easy and healthier way of cooking your favorite foods. By applying rapid air circulation from all directions additional to a top grill, it is able to cook a variety of dishes without adding any oil or cook with mist of oil.

BEFORE FIRST USE

Note: When using the appliance for the first time, carefully remove all internal and external packaging, protective film and accessories.

Clean the main unit with a damp cloth or sponge. Wipe dry with a soft dry cloth.

WARNING! Do not immerse the main unit in water or any other liquids to clean.

Wash the accessories with soapy water. Dry all components thoroughly before use.

WARNING! This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill with oil, frying fat or any other liquid. Fire hazard or personal injury could result if these instructions are not followed properly.

HOW TO USE THE ACCESSORIES

Wire Rack, Mesh Rack, Baking plate

The wire rack, mesh rack and baking plate can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks, fish, steak etc., or reheat foods like pizza.

Slide along the rack shelf to install or take out the wire rack.

The mesh rack should always use together with the baking plate.

Rotisserie Fork Set

The rotisserie fork set is used for roasting large meat or whole chicken.

Install a fork on the shaft. Force shaft lengthwise through meat/chicken in center. Install another fork on the shaft. Slide both forks into meat/chicken and adjust the meat/chicken to the middle of the shaft, then drive the screws to lock the forks in position. You can adjust the forks closer to the middle if needed but never outwards to the screw grooves of both ends.

When rotisserie fork set is used, always choose rotate function for a better and consistent cooking results.

Note: Make sure the meat or chicken is not too large to rotate freely in the oven. Maximum 1.4KG. For a better cooking experience, use yarn to tie the chicken to make sure there is enough space for rotation.

To install the rotisserie fork set, put the cuboid end into the hole on the right side, put another side into the rotating shelf on the left side.

Rotisserie Basket

Great for fries, roasting nuts and other snacks.

Use the Hasp to open and lock the rotisserie basket.

To install the rotisserie basket, put the cuboid end into the hole on the right side, put another side onto the rotating shelf on the left side.

When using the rotisserie basket, always choose rotate function for better and consistent cooking results.

Fetch Tool

Used to remove the rotisserie basket or fork set from the appliance.

Place the fetch tool under the shaft at both side of the rotisserie basket or fork set , then gently extract the rotisserie basket or fork set out.

Drip Tray

Cook with the drip tray for easy clean ups.

Put the drip tray into the bottom of the appliance when in use. It is easy to take out for cleaning.

HOW TO USE THE CONTROL PANEL



1-AIR FRY Button

When the appliance is plugged in, press the AIR FRY button to use the air fryer.

The preset functions of the air fryer, time and temperature will light up on the display.

The preset functions are as follows:

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the food quantity or size.

ICONS	PRE-SET	TIME	TEMPERATURE
 FRIES	Fries	15 minutes	200°C
 CHOPS	Chops	20 minutes	200°C
 SHRIMP	Prawns	12 minutes	160°C
 FISH	Fish	10 minutes	180°C
 STEAK	Steak	20 minutes	180°C
 WINGS	Wings	25 minutes	200°C
 CHICKEN	Chicken	40 minutes	200°C








2-OVEN Button

When the appliance is plugged in, press the OVEN button to use the oven.

The preset functions of the oven, time and temperature will light up on the display.

The preset functions are as follows:

Note: use the below table for reference only. Actual cooking time and temperature may have to be adjusted depending on the quantity or size.

ICONS	PRE-SET	TIME	TEMPERATURE
 BAKE	Bake	25 minutes	170°C
 PIZZA	Pizza	20 minutes	200°C
 TOAST	Toast	15 minutes	200°C
 CAKE	Cake	25 minutes	200°C
 BACON	Bacon	6 minutes	190°C
 DEHYDRATE	Dehydrate	8 hours	50°C
 DEFROST	Defrost	10 minutes	70°C

3-FUNCTION Button

When AIR FRY or OVEN is chosen, rotate the FUNCTION button to choose the right food type that you want to cook.

The selected function will flash on the display.

4-Time/Temperature button

Press the time and temperature choose button to transform time or temperature that you want to reset. The selected item (time or temperature) flashes on the display for setting.

5-TIME/TEMP Setting Knob

Rotate the TIME/TEMP setting knob to reset the time or temperature.

You can reset the exact cooking time by hour or minute. You can increase or decrease time from 1 hour to 24 hours under dehydrating function. You can increase or decrease time by 1 minute, from 1 minute to 1 hour under all the other functions.

You can reset the exact cooking temperature. You can raise or lower the cooking temperature by 5°C from 30°C to 80°C under dehydrating function, from 40°C to 70°C under defrost function, from 80°C to 200°C under all the other functions.

6-START/CANCEL Button

After selecting function or time and temperature reset, press the START/CANCEL button to start cooking. You can stop the cooking process at any time during cooking by pressing the START/CANCEL button again, and the appliance will go into standby mode.

7-ROTATION Button

Press the rotation button when cooking with the Rotisserie basket or fork set. The icon will light up on the display while the function is in use. You can stop this function by pressing again on the rotation button at any time.

8-LIGHT Button

With the help of the internal lamp, you can check the cooking progress.

Press the light button, the icon will light up on the display and the internal light will illuminate. The light will illuminate for 30 seconds during the cooking process.

Internal light will illuminate for 3 minutes when you open the oven door, and it will automatically turn OFF when the oven door is closed.

You can turn OFF the light at any time by pressing the light button again.

9-DIGITAL DISPLAY

The Digital Display shows the function, time, temperature, light, rotation working status.

PREPARE FOR USING AIR FRYER OVEN

Place the appliance on a stable, level, horizontal and heat resistant surface.

!IMPORTANT!

Do not place the appliance on non-heat-resistant surface. Do not place or use the appliance on a laminated / Vinyl bench top. To prevent heat damage, placing the air fryer oven on an insulated heat pad is recommended.

NEVER put anything on top of the appliance.

NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.

NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

NEVER use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip-over. Personal injury could result.



WARNING!

Forks, skewers, and other metal parts with this appliance are sharp and will get extremely hot during use. Special care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitt or use fetch tool.

COOKING WITH YOUR AIR FRYER OVEN

Select the right cooking accessories (wire rack, mesh rack, backing plate, rotating basket or fork set) for your food.

Put the food on/into /force through the cooking accessories and put the accessories with food into the air fryer oven on the right position. Close the oven door.

Connect the plug of the appliance into an earthed power outlet socket. The appliance will be in standby mode. Choose air fry or oven, select a preset function or set the time and temperature manually, then press the START/CANCEL button to start cooking. Touch rotation button when cooking anything using the rotisserie basket or fork set. Press the light icon to check the cooking process if needed.

Note: You may open the door to check at any time during the cooking process. The appliance will pause when the door is opened or powered OFF. The appliance will continue cooking when the door is closed or powered ON again within 2 hours. If the door is opened or powered OFF for more than 2 hours during the cooking process, the appliance will return to standby mode automatically.

WARNING!

During the cooking process, accessories will become very hot. When you remove it, make sure you have a trivet or a heat resistant surface nearby to place it on. To prevent heat damage to the surface, **NEVER** place hot accessories directly on a counter / bench top or table.

You can reset the time and temperature during cooking process according to the actual condition.

When the cooking process has completed, the appliance will automatically stop heating with 5 beep-beep sounds. End will be shown on the display.

Open the door and take out the accessories with food.

CAUTION!

The appliance and accessories are extremely hot! Always use oven mitt or the fetch tool. Handle with care to avoid injury.

Tips:

Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.

Turning foods halfway during the cooking process will assure that all the pieces are evenly cooked.

Misting a bit of vegetable oil to fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do it only before the start of the cooking process.

Place a baking tin in the air fryer oven when baking cake, quiche, fragile or filled foods.

You can also use the air fryer oven to reheat foods. Simply set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Cut into thin slices of about 5mm, and evenly arrange the air flow racks in the oven. It is best to keep a little space in the middle to facilitate the circulation of hot air.

COOKING CHART

CATEGORY	FOOD	AMOUNT (g)	TIME (min.)	TEMPERATURE
Potato & chips	Thin frozen chips	600-700	15-20	200°C
	Thick frozen chips	600-1000	20-25	200°C
	Potato gratin	800-1000	25-30	200°C
Meat & Poultry	Steak	500-1200	10-15	180°C
	Pork chops	750-1200	15-20	200°C
	Hamburger	400-800	10-15	180°C
	Sausage roll	500-1000	13-15	200°C
	Drumsticks	500-1000	25-30	180°C
	Chicken breast	500-1000	20-25	180°C
	Chicken	500-1400	30-40	200°C
Snacks	Spring rolls	500-1000	10-15	180°C
	Frozen chicken nuggets	600-1000	10-15	200°C
	Frozen fish	600-900	12-18	180°C
	Frozen bread crumbed cheese snacks	500-900	8-12	200°C
	Stuffed vegetables	400-800	10	160°C
	Dried fruit	/	240	35°C
Baking	Cake	800	20-25	200°C
	Quiche	800	20-22	180°C
	Muffins	800	15-18	200°C
	Sweet snacks	800	20	160°C

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer oven does not work	The appliance is not plugged in.	Connect the supply cord plug into an earthed power outlet socket. Check the power outlet socket is switched ON.
Food not well cooked	The amount of ingredients is too large. The set temperature is too low. The set time is too short.	Put smaller batches of ingredients in the air fryer oven. Smaller batches are fried more evenly. Set a higher temperature. Set a longer time.
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer. The pan still contains grease residues from previous use.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result. Do this before starting the cooking process. Make sure you clean the appliance and accessories properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly	You did not use the right potato type. You did not rinse the potato sticks properly before frying.	Use fresh potatoes to ensure sure they stay firm during frying. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the surface.
Fresh fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add mist of oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. When frying frozen fries, preheat the air fryer to 200°C. Most French fries will cook within 10 to 15 minutes or so, provided the air fryer is preheated.
White smoke coming from Unit	Oil is being used. Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Wipe down to remove excess oil. Clean the appliance and accessories after each use.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	Refer to tips when cooking with your air fryer oven.

CLEANING AND STORAGE

- Clean the air fryer oven after each use.
- Remove the power cord from the power outlet socket and ensure the appliance is thoroughly cooled before cleaning.
- Clean the door, inside and outside of the appliance with a warm, moist cloth or and a nonabrasive sponge with mild detergent.
- The accessories are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials.
- Make sure all components are clean and dried thoroughly before storing.
- Store the appliance in a clean and dry location.

TECHNICAL SPECIFICATION

MODEL: K100067 **VOLTAGE:** 120V

FREQUENCY: 60Hz **POWER:** 1700W

THE UNAUTHORIZED REPRODUCTION
OR DISTRIBUTION OF THE SANGKEE
TRADEMARK (TRADEMARK PROTECTED
UNDER COPYRIGHT).

SANGKEE

SANGKEE

SANGKEE-Todos los derechos reservados