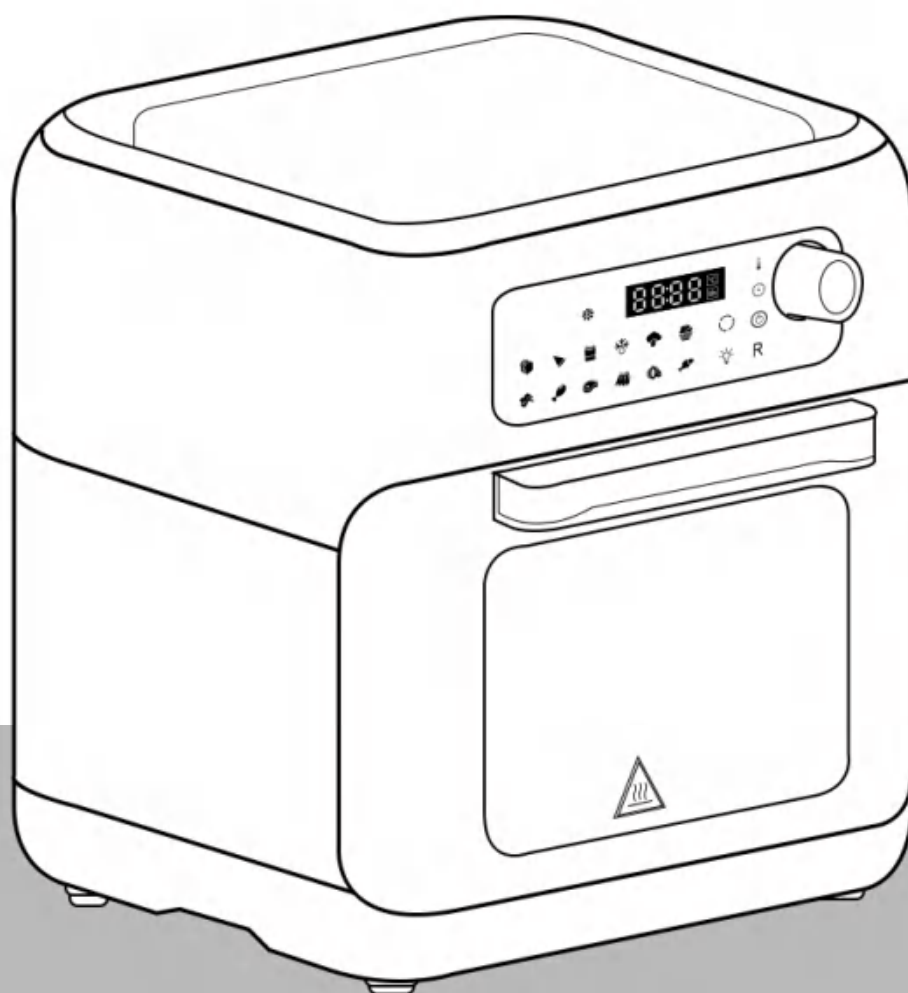




AIR FRYER OVEN

User Manual



Model No: TXG-TM10L

220-240V~ 50/60Hz 1500W



Thank you for your purchase !



We hope you enjoy the new oven as much as we do!



We are redefining customer satisfaction, and responding to your needs with helpful solutions, your uten-chef are here for you, ready whenever, wherever.

Contact us: Service@uten.com

DIRECTORY :

PARTS DESCRIPTION	4
IMPORTANT SAFEGUARDS	6
POLARIZED PLUG INSTRUCTIONS	10
SHORT CORD INSTRUCTIONS	11
KNOW YOUR SMART FRYER OVEN	11
BEFORE THE FIRST USE	13
OPERATING INSTRUCTIONS	13
• Preparing for use	13
• Installing the 2-in-1 baking tray and drip tray	14
• Installing the air racks	14
• Installing the rotating mesh basket rotisserie spit	14
• Using the rotisserie spit	15
• Cooking process	16
• Using the preset menus	18
TIPS	19
IMPORTANT	19
MAKING HOME-MADE FRIES	20
CLEANING AND MAINTENANCE	20
• Cleaning inside the Cavity	21
• Cleaning the Smart Fryer Oven's Exterior	21
TROUBLESHOOTING	23

SPECIFICATIONS:

POWER SUPPLY : 220-240V~

CAPACITY: 10L/ (serves 3-5 people)

TIME RANGE: 1-60 min

WEIGHT : 6.6kg

FREQUENCY : 50/60 Hz

RATED POWER: 1500W

TEMPERATURE RANGE: 80°-200°C

DIMENSIONS : L33.6* W32.7 *H36.6cm



Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.



Conformity of the equipment to the UK directives is confirmed by the UKCA symbol.



Conformity of the equipment to the EU directives is confirmed by the CE symbol.



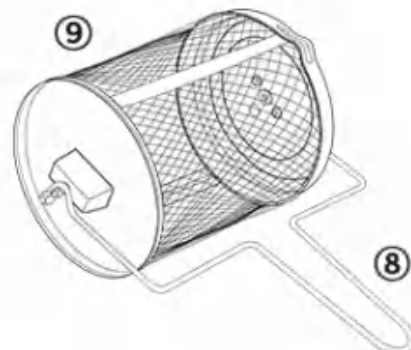
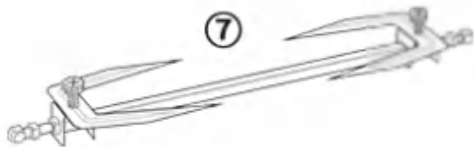
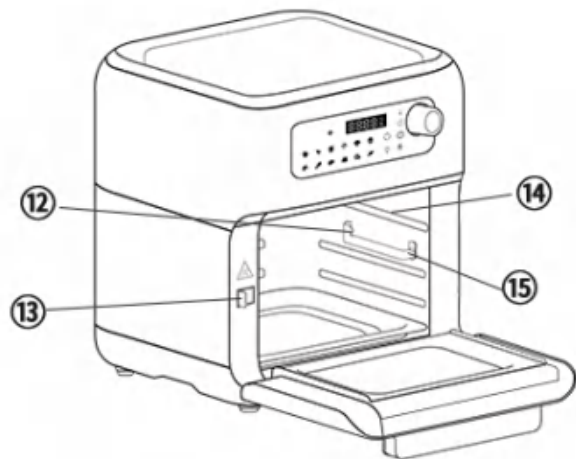
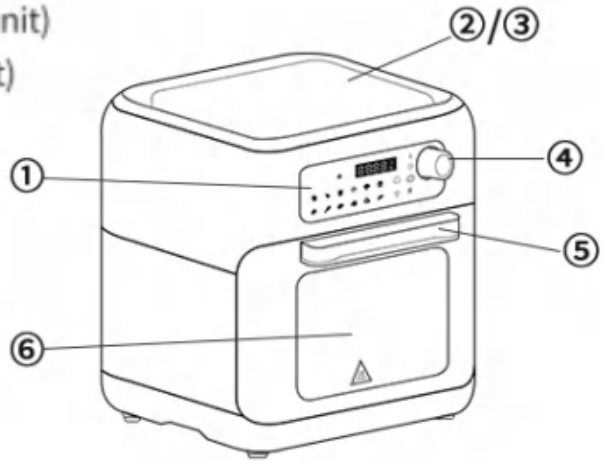
Disposal Notes

This appliance complies with the WEEE Directive 2012/19/EU on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance complies with the European directive for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU and its revisions. This symbol [the crossed-out wheeled bin/PICTURE] indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the UK and EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material sources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact Customer Care for further recycling and **WEEE information**.

PARTS DESCRIPTION

Elements

1. Touchscreen Digital Control Panel
2. Air Intake Vents (at the back or top of the unit)
3. Hot Air Outlet Vents (at the back of the unit)
4. Time and Temperature Adjustment Knob
5. Handle
6. Viewing Window
7. Rotisserie Fork
8. Accessory Handle
9. Rotating Mesh Basket
10. Air Racks x 2
11. Crumb/Oil/Baking Tray
12. Accessory Lock Socket
13. Accessory Lock Switch
14. Air Rack Grooves
15. Rotating Accessory Rail



Digital Control Panel:



Cooking signal (blinks during cooking).



Temperature icon: Blinks when temperature is being adjusted.



Timer icon: Blinks when time is being adjusted.



Rotation button: Select this button to start or stop the rotation of the compatible accessories. Blinks when function is on.



Power On/Off button: Press to turn the unit on, off, or to begin or pause the cooking process.



Reheat: Use to reheat already cooked food or leftovers.



Internal light-Select this button to help check cooking progress while unit is in operation. Press to turn on or off, Blinks when function is on.



Time and temperature adjustment knob / Select button.



Bake



Defrosting



Chicken Wing



Pizza



Vegetable



Chicken Leg



French Fries



Cake



Steak



Lamb Chops



Onion

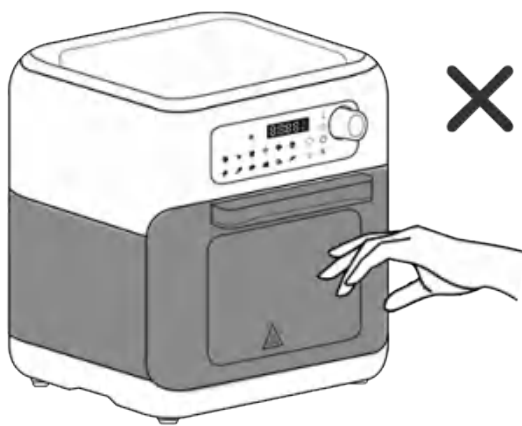


Fish

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE!
2. Check that the voltage in your home corresponds to that stated on the appliance.
3. Make sure the appliance is plugged into a dedicated wall socket, always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly and without any other appliances on the same outlet.
4. **Do not** touch hot surfaces, use handles or knobs.



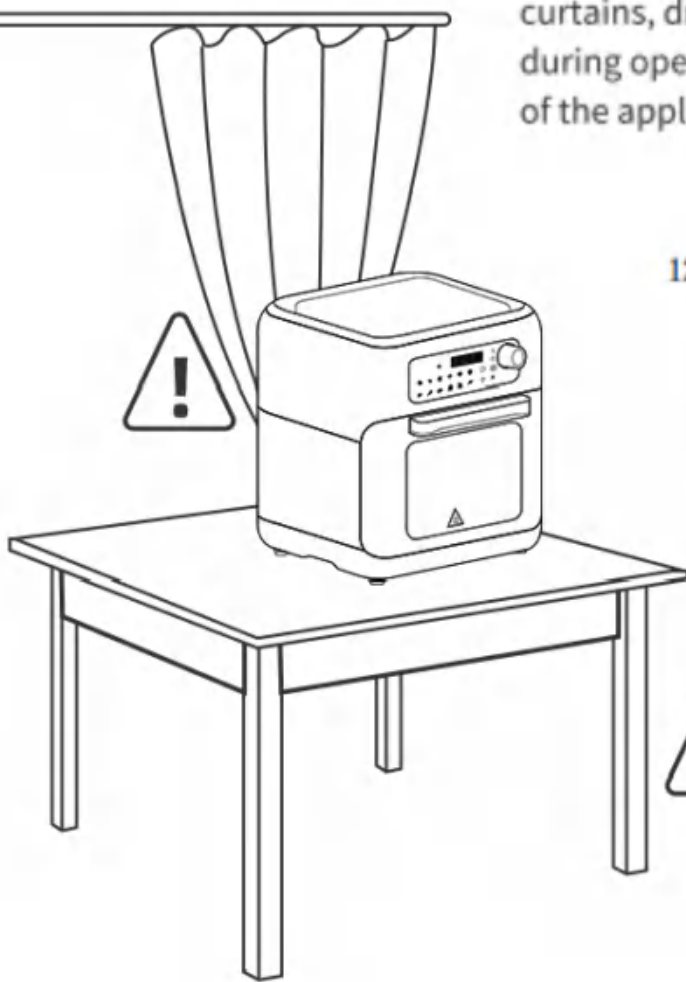
5. Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.



6. To protect against electrical shock, fire or personal injury, do not immerse cord, plugs, or the appliance in water or other liquid. Do not plug in the power cord or operate the unit controls with wet hands.
7. Never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.

8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
9. **Do not** operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years old when it is in operation or in the cooling process.

11. A fire may occur if the appliance is covered or in contact with flammable materials, such as curtains, draperies, tablecloths, walls, and the like, during operation. Do not place any objects on top of the appliance while it is in use.



12. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As a rule, this appliance is not intended to be used by children.



13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
14. **Do not** use outdoors.
15. **Do not** let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.

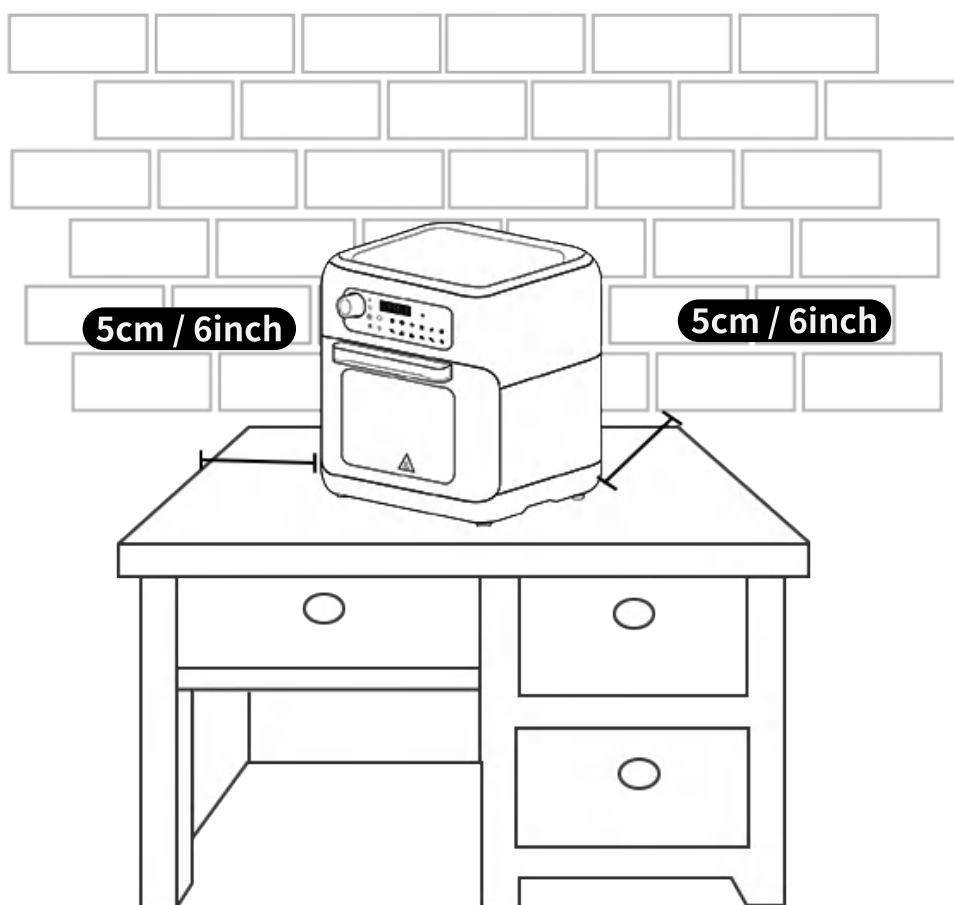
- 16. Do not** cover the air intake vent or air outlet vent while the Smart Fryer Oven is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 17.** Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 18.** To disconnect turn any control to "off", then remove the plug from wall outlet.
- 19. Do not** use the appliance for anything other than intended use.
- 20.** Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the Smart Fryer Oven as they may create a fire or risk of electric shock.
- 21. Do not** clean with metal scouring pads, Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- 22.** Extreme caution should be exercised when using containers constructed of other than metal or glass.
- 23. Do not** store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this appliance when not in use.
- 24. Do not** place any of the following materials in the appliance: paper cardboard, plastic, and the like.
- 25. Do not** leave unit unattended when in use.
- 26.** The Smart Fryer Oven can be turned off while using any of the functions by pressing the on/off button for 3 seconds.

- 27.** During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the cooking accessories from the appliance.



Beware of steam burns

- 28. Do not** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not place on stove top surfaces.
- 29.** The unit's outer surfaces may become hot during use. The accessories will be hot, Always wear oven mitts or use the fetch tool when handling hot components. Wear oven mitts when handling hot **surfaces**.
- 30.** Immediately switch off and unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- 31. Do not** place the appliance against a wall or against other appliances.
- 32.** Leave at least 6 inches (15 cm) of free space on the back, sides and above the appliance.
- 33.** A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in, or tripping over a longer cord.



Keep a safe distance

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

CAUTION!!

- This appliance is intended for normal household use only.
- Always place the appliance on a horizontal level, heat resistant and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling or cleaning it.
- The appliance is equipped with a safety micro switch inside that will pause the cooking process automatically if the door is opened during cooking.



KNOW YOUR SMART FRYER OVEN

Prepare your favorite foods and snacks in a quick, healthy and easy way with your new Smart Fryer Oven. The Smart Fryer Oven is a versatile unit that uses rapid hot air technology to rapidly and evenly cook all your favorite foods. Bake, grill, broil, toast or air fry with little to no oil and get evenly cooked, healthy and tasty food every time. Obtain the crispiness and flavor of deep-fried food without the oil! The Smart Fryer Oven uses advanced technology that gives your food the crispy finish of fried food, while keeping the inside moist, all with little-to-no oil. More space-efficient than a regular oven and with a larger capacity than a Smart Fryer, this is the perfect unit for all your cooking needs.



This Smart Fryer Oven Feature:

- An easy-to-use control panel with 12 preset menus.
- A quick-dial feature that allows you to dial-in time and temperature in seconds.
- 10-quart capacity for family size meals
- A temperature control range of 180°F - 400°F (80°C-200°C)
- A timer range from 0 to 60 minutes, which is equipped with an auto shut-off feature. Once the timer reaches "0:00", the unit will beep five times and turn itself off.
- 6 Accessories to prepare vast variety of food! Two easy-to-clean, non-stick air-racks, a stainless-steel rotating skewer rack, a mesh basket with accompanying handle, a drip tray.

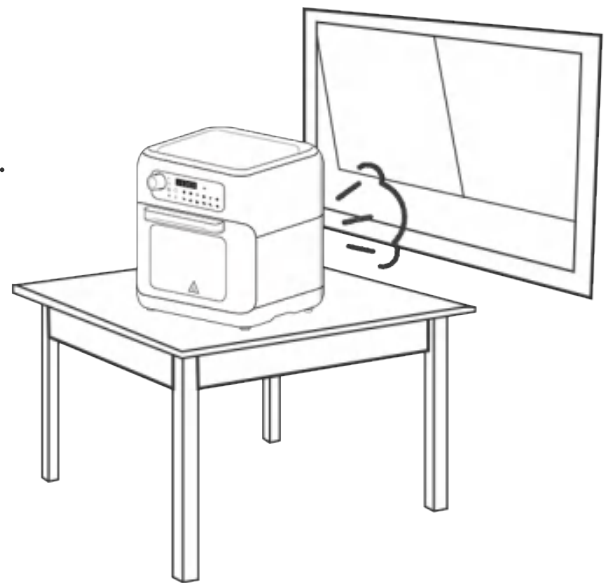


Other great advantages provided by your Smart Fryer Oven include:

- Fast cooking, with little to no preheating required.
- Quick and easy clean-up: Cooking accessories are dishwasher safe.
- Hassle-free frying—no splatters, no mess, and no oil smell!
- Versatility with its frying, baking, grilling and roasting capacities, this unit serves as a great cooking tool for a busy kitchen.
- Also features multi-level cooking with adjustable rack positions.

BEFORE THE FIRST USE

- Unpack the appliance and its accessories. Wash the accessories in hot, soapy water and then wipe them dry. Wipe the interior of the frying cavity with a damp cloth or sponge, and then dry with a paper towel. Make sure the cavity is dry before operating the unit.
- Position the Smart Fryer Oven on a flat, level and heat-resistant surface. Make sure that it is also positioned at least 6 inches (15 cm) away from any surrounding objects.
- It is recommended to let the Smart Fryer Oven heat for about 20 minutes without any food in it. This helps to eliminate grease that may have adhered during manufacturing, and to eliminate the "new" appliance smell.
- During the initial use of your Smart Fryer Oven, it may emit slight smoke or odor, which is normal for many heating appliances. To ensure proper ventilation, open a window or use a fan during this period. Please note that this does not affect the safety of your appliance.



OPERATING INSTRUCTIONS

Preparing for use:

- To use the Smart Fryer Oven, insert the power plug into a wall socket. The appliance will turn on and the icons will briefly flash before the On/Off button starts blinking red.
- Press the On/Off button to turn on the oven. All the icons will light up in white, indicating that the appliance is in standby mode. Please refer to the "Using the Appliance" section for instructions on how to prepare a variety of delicious foods.

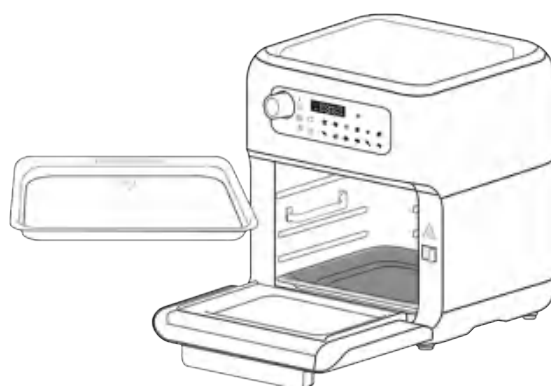
The Smart Fryer Oven is capable of preparing a wide variety of foods. To get started, refer to the table in the "Settings" section for basic cooking times, or consult the included recipe book for inspiration.

Caution!

- Do not cover the air inlet on the top or the air outlet on the back of the unit while the appliance is in use.
- Never immerse the unit's housing in water or rinse it under the tap.
- Pull the handle to carefully open the door.
- Follow the instructions in the Accessories part below to install your racks or rotating accessories.

Installing the 2-in-1 baking tray and drip tray:

- Use this accessory on the bottom position when using the air racks, rotating mesh basket, or rotisserie spit. Placed in the bottom of the unit, the drip tray will help collect excess grease or crumbs, making cleaning easier!
- This accessory can also be used as a baking tray when placed on higher rack grooves.
- When using this accessory as a baking tray, we recommend placing it on the lowest or middle rack grooves. Cooking with the baking tray on the highest rack groove position may cause the food to cook too fast and overcook.



Installing the air racks:

Use the air-racks for broiling, baking, toasting and general cooking with other containers made of metal or ovenproof glass. Use on the top, middle or bottom rails of the appliance.

- Insert the drip tray into the bottom of the unit.

- Place air racks into unit by sliding through the side grooves and onto the back lip.

Important: For best results and a more even cooking, rotate the air racks mid-cycle for even cooking.

- Always wear oven mitts when handling the accessories!

Installing the rotating mesh basket rotisserie spit:

Use the rotating mesh basket for fries, roasted nuts, or snacks that require shaking or tumbling during the cooking process.

Use the rotating mesh basket or rotating spit for foods that need to rotate during the cooking process.

- Insert the drip tray into the bottom of the unit.
- Using the accessory handle, hook the bottom of the left and right sides of the shaft attached to the rotating mesh basket, or hook the bottom of the left and right sides of the rotisserie spit.
- Open the door of the unit. Push and hold the accessory lock switch to the right and slide the shaft of the accessory onto the rails in the center of the unit until it reaches the rod supports located on each sides of the unit's walls.
- Release the switch. The switch should slide back into the left position and the left side of the accessory shaft should be locked in place.
- Always wear oven mitts when handling the accessories!

Switch the rotate function on to allow the rotating accessories to rotate and cook the food evenly.

Note: The rotation function only works during the cooking process.

Using the rotisserie spit:

To place your meat or poultry on the rotisserie rod please follow the instructions below:

- Insert one end of the rotisserie rod through one of the spikes. Position the spikes close to one of the ends of the rods, with the spikes facing the center of the rotisserie rod. Secure the spikes by turning the thumbscrew in a clockwise direction.
- Run the rod through the center of the food to be cooked. Slide the food until the spike is securely imbedded into the food. Slide the second spike onto the rotisserie rod at the other end of the food to be cooked until securely imbedded in the food. Secure in place by tightening the thumbscrew.
- Place the baking tray on the lowest position to catch food drippings.
- Use the rotisserie handle to the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod.
- Use the rotisserie handle to the rotisserie rod. The hooks of the rotisserie handle should be placed under the grooves on both sides of the rod.



Warning! Place all ingredients on the racks, rotisserie spit or in the rotating mesh basket, in a way to prevent any contact with the appliance's heating elements. Do not overfill.

Using the accessory stand:

When cooking is completed, the rotating mesh basket, rotisserie spit can be placed on the stand to easily retrieve or cut cooked food.

To use the rotisserie stand, turn the tightening rod in the base towards the left, insert one end of the rotating mesh basket or rotating skewer rack into the square hole inside the stand. Then turn the tightening rod clockwise to secure the accessory into the stand.

With the accessory placed in a vertical position, use tongs to retrieve cooked food from the rotating mesh basket, use heat-resistant cooking gloves to remove the skewers from the rotating skewer rack, or carve meat directly from your rotisserie spit.

Cooking process:

The cooking presets do not require preheating. If using a preset, simply add your food on top of the racks, rotisserie spit or in the rotating basket and begin the cooking process. For other cooking needs, we recommend letting the unit preheat for 3 minutes or to add 3 minutes to your desired cooking time to compensate.

Important : Please also take into consideration that cooking in the Smart Fryer oven will be much faster than cooking in a traditional oven.

- Determine the required preparation time and cooking temperature for the ingredients (see section "Settings" this chapter).
- Press the On/Off key to start standby mode.
- When the unit is in standby, select a cooking preset by pressing on the chosen function, or adjust the time and temperature directly by using the Time and Temperature adjustment knob.
- Time and temperature can be adjusted when the corresponding icons appears on the screen, or by selecting "Time" or "Temperature" using the "Select" button.
- When the "Timer" icon appears on the screen, simply turn the adjustment knob to the right to increase the cooking time or turn the knob to the left to decrease the cooking time. Press select to set the cooking time. The unit will automatically switch to cooking temperature adjustment.
- Alternatively, when the "Temperature" icon appears on the screen, turn the knob to the right to increase the temperature or turn to the left decrease the temperature. Press select to set the cooking temperature. The unit will automatically switch to time adjustment mode.
- Press "Select" to switch back and forth between temperature mode and timer adjustment modes. Note: The timer and temperature icons blink while time and temperature are being adjusted. These icons turn off once cooking time and temperature are confirmed, or if no other buttons are touched for 5 seconds.
- Please note that time and temperature can also be adjusted after selecting a cooking preset. To do so, simply select a cooking preset by touching the desired setting icon.

Then press the "Select" knob to select the time or temperature adjustment mode and turn the knob to adjust the time or temperature to your desired setting.

- Press the On/Off button to begin cooking or wait 5 seconds for the unit to start automatically.
- During the cooking process, time and temperature can both be adjusted, and cooking presets can be switched. To adjust time, temperature, or preset, press the On/Off button to pause the cooking preset, adjust the time/temperature and/or cooking preset, and then wait 5 seconds for the unit to resume cooking automatically, or press On/Off to resume the cooking process.

Note: The inner lights can be turned on or off, and the rotation function can be activated or deactivated by pressing on the rotation button and/or internal light button during the cooking process.

- The cooking process can be paused at any time by pressing the On/Off button. Press the On/Off button again to resume cooking at the selected time and temperature.
- When the cooking time has elapsed, the unit will beep 5 times and go into OFF mode.

Note: During cooking, excess oil and cooking juices from the ingredients will collect in the drip tray. This is to be normal when using the air fryer oven.

Important: If for best results we recommend rotating the air racks mid-cycle for even cooking.

- When you hear the timer bell (5 beeps), the set cooking time has elapsed, using oven mitts, open the door and remove the racks, rotating mesh basket, rotisserie spit and place on a heat-resistant surface.
- To disengage and retrieve the rotating mesh basket, or rotisserie spit, take the following steps: Wear heat-resistant gloves, open the door of the oven, and push and maintain accessory lock switch to the right position. Using the accessory handle, hook the bottom of the left and right sides of the shaft attached to the mesh basket, or rotisserie spit and pull the accessory toward you.
Release the switch.

Caution: After the cooking process, the cooking accessories and ingredients in the Smart Fryer Oven will be hot. Depending on the type of ingredients used, steam may escape from the unit, so be mindful of the risk of scalding. To ensure your safety, wear kitchen gloves when handling the hot accessories and ingredients.

- The Smart Fryer Oven is designed to be instantly ready for preparing another batch of food once a batch is done.

IMPORTANT: If you notice that the fan is not operating during cooking (indicated by no noise or airflow), please discontinue use of the appliance immediately and contact Customer Service.

Using the preset menus:

- 12 "short-cut" preset functions are provided; VEGGIE, PORK RIBS, CORN ON THE COB, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, FRIES, STEAK, FISH, SHRIMP, CHICKEN WINGS, CHICKEN THIGHS.

To select a preset, simply select the desired cooking preset on the control panel, press the On/Off key to start air frying.

The time and temperature settings can be adjusted at any time when using the preset menus by pressing ON/OFF and using the knob to adjust the preset to your desired cooking time and temperature. The unit automatically resumes the cooking process 5 seconds or by pressing again on the ON/OFF button.

Below are the cooking times and temperatures for each preset:

PRESET	TEMPERATURE (°C)	TIME (min)	TIPS
Roast	180°C	5mins	Flip at 3 min
Pizza	150°C	12mins	Use the air rack(s)
Fries	200°C	15mins	Use the mesh rotating basket
Defrost	30°C	45mins	
Veggie	200°C	12mins	
Cupcake	170°C	12mins	
Chicken Wings	200°C	30mins	Use the air rack(s) or the rotating basket
Chicken Thighs	190°C	30mins	Use the air rack(s) or the rotating basket
Steak	170°C	15mins	Use the air rack(s)
Pork Ribs	180°C	27mins	
Onion	190°C	15mins	
Fish	160°C	12mins	Use the air rack(s)
Reheat	140°C	6mins	Use to reheat previously cooked food or leftovers

TIPS

- Any food that can be prepared in a traditional oven can also be prepared in the Smart Fryer Oven.
- Rotating the air racks halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time; A smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- If some foodstuffs tend to stick to the air racks or rotating mesh basket, add some cooking oil spray on the cooking surface prior to adding the ingredients to cook.
- For best results, we do not recommend preparing food with batter that has a very liquid consistency, as the fast air technology may cause the batter to slide off the food and drip through the air racks. When cooking battered-food, we recommend using a batter with a thicker/dryer coating and placing the food in an oven-compatible accessory such as a pie pan or baking pan.
- To reduce cooking time, defrost food prior to cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Rotating the air-racks mid-cycle through the cooking process optimizes the end result and can help prevent unevenly air-fried food.
- If you want to bake a cake or quiche or fry fragile or filled ingredients, place a baking tin or oven dish on top of an air-rack to ensure even heating and prevent sticking.

IMPORTANT

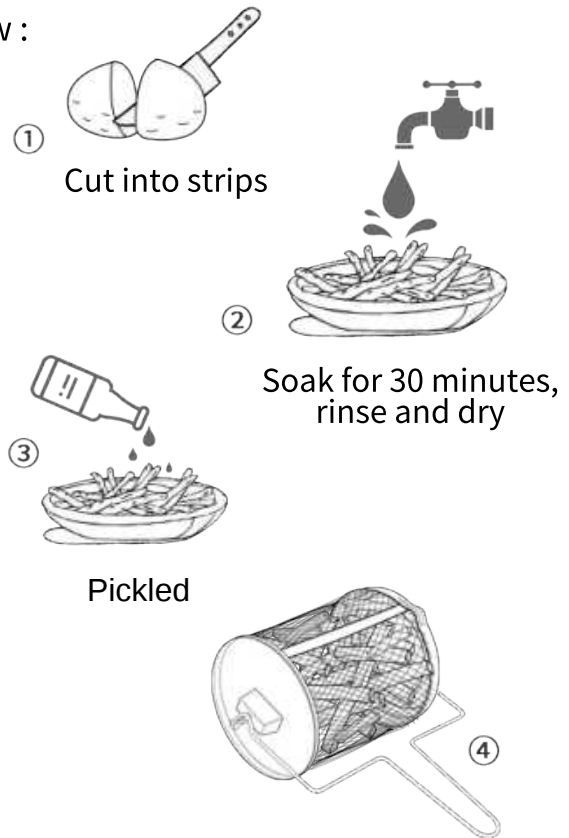
- Always use on a heat resistant surface.
- NEVER put anything on top of the appliance.
- NEVER cover the air vents on the top and at the back of the unit.
- NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This unit cooks with hot air only.
- ALWAYS use oven mitts when removing the air-racks or meshed basket.
- ALWAYS use the accessory handle to remove the rotating mesh basket from the unit.



MAKING HOME-MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below :

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- For best results, soak the potato sticks in water for 30 minutes.
- Rinse the potato sticks thoroughly and dry them with paper towels.
- Pour 1/2 tablespoon of canola oil in a bowl put the sticks on top and mix until they are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your hands or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the rotating basket or place them on a single layer on the air racks.



Note: Do not tilt the bowl to pour the potato sticks onto the racks or into the rotating basket. Transfer them with your hands or a kitchen utensil in smaller batches to prevent excess oil to be transferred. Air fry the potato sticks according to the instructions above. Cooking time and temperature might need to be adjusted depending on quantity.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure to clean the appliance each use!
- Switch the appliance off. Before cleaning, unplug the appliance from outlet and allow it to cool down completely.
- The air racks, 2-in-1 baking tray and oil drip tray, rotating mesh basket, rotisserie spit, accessory handle can be cleaned in hot water with mild detergent / dish soap, or in the dishwasher. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating. Rinse and dry thoroughly cleaning.
- Clean the accessory stand with damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.

CLEANING INSIDE THE CAVITY:

- Wipe the cavity with a damp cloth or sponge. Dry with a paper towel.
- Never use abrasive products in the cavity!
- Clean the heating element inside the Smart Fryer Oven with a cleaning brush to remove any food residue.

CLEANING THE SMART FRYER OVEN'S EXTERIOR:

- Wipe clean with a damp sponge or doth. Wipe dry.
- NEVER use steel wool, metal scouring pads or abrasive cleaners, as they may damage the finish.
- Do not let any liquids enter the air inlet on the top of the Smart Fryer Oven. Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DO NOT IMMERSE THE FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUID!

STORAGE:

- Before storage, always make sure the appliance is completely cool dean and dry.
- It is recommended to store the appliance in a dry place.

TROUBLESHOOTING

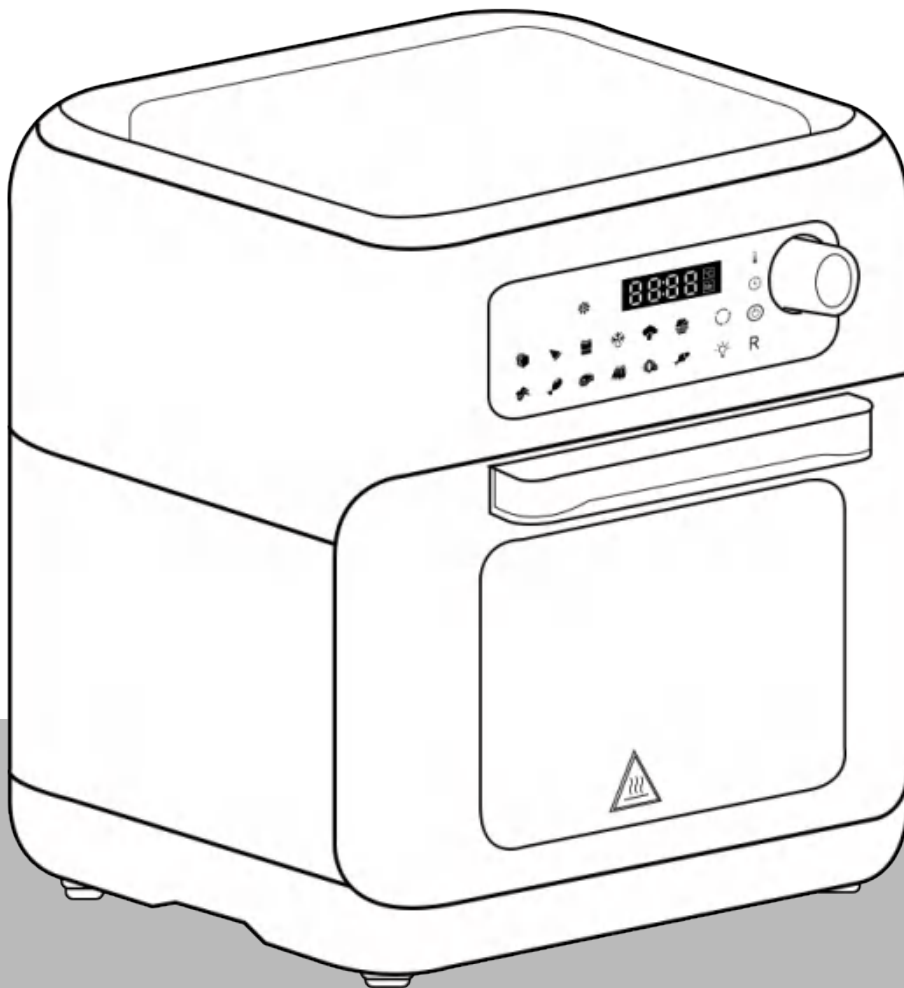
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Smart Fryer Oven does not work	The appliance is not plugged in	Put the main plug into wall socket
	You have not turned the unit on by setting the preparation time and temperature	Set the temperature and time. Press on/off button to start.
	The door is open	Check that the door is closed
	The ON/OFF button is not pressed	Press ON/OFF button
The ingredients cooked with the Smart Fryer Oven are not done	Quantity of food is too large	Put smaller batches of food. Smaller batches are fried more evenly. Cook on the air-racks in single layer Rotate the air racks mid-cycle or turn the food.
	The set temperature is too low	Increase the cooking temperature
	The cooking time is too short	Increase the cooking time
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process	Rotate the air racks mid-cycle or turn the food

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance produces and emits smoke	Residue from the production process are eliminated during first use	Operate the appliance for at least 20 minutes on its highest setting, with no food, until no odor or smoke is present
	Food too greasy	Ensure ample ventilation, disconnect the appliance from the wall outlet and let it cool down
	Food residues not properly removed following previous use	Disconnect the appliance from the wall outlet, let it cool down and clean thoroughly before using again
	Malfunctioning appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The On/Off button lights up	Preheat time too short	Let the appliance preheat for a longer time
The appliance does not heat up	Malfunctioning appliance	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The appliance is working but the LED display does not light up	Damaged LED display	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
The rotating accessories do not rotate	The accessory is not placed correctly	Press the On/Off button to stop the operation and refer to the “Installing the rotating mesh basket, rotating skewer rack or rotisserie spit” part
	The cooking process has not started. Note: the rotating air fry basket rotates only during the cooking process	Start the cooking process
The inner light does not light up	Damaged inner light	Disconnect the appliance from the wall outlet and contact qualified personnel to check and repair the appliance
Fries are not crispy	You did not use the right type of potato	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	You did not rinse and dry the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks. Make sure to dry the potato sticks thoroughly before you add the oil
	Potato sticks are too thick	Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result
	There is not enough oil	Add slightly more oil for a crispier result
	The temperature is too low	Use the maximum temperature



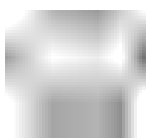
HEIßLUFTFRITTEUSE BACKOFEN

User Manual

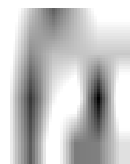


Modell-Nr.TXG-TM10L

220-240V~ 50/60Hz 1500W



Vielen Dank für Ihren Einkauf!



Wir hoffen, dass Sie genauso viel Freude an Ihrem neuen Ofen haben wie wir!



Wir definieren Kundenzufriedenheit neu und reagieren auf Ihre Bedürfnisse mit hilfreichen Lösungen. Ihr Uten-Chef steht Ihnen immer und überall zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns: Service@uten.com

VERZEICHNIS:

TEILE BESCHREIBUNG	4
WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	6
ANWEISUNGEN FÜR DEN POLARISIERTEN STECKER	10
KURZE KABEL ANWEISUNGEN	11
KENNEN SIE IHREN SMART FRYER OFEN	11
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	13
BEDIENUNGSANLEITUNG	13
· Gebrauchsvorbereitung	13
· Installieren des 2-in-1-Backblechs und der Tropfschale	14
· Installation der Luftgestelle	14
· Installieren des Drehspießes mit Gitterkorb	14
· Verwendung des Drehspießes	15
· Kochvorgang	16
· Verwendung der voreingestellten Menüs	18
CONSEILS	19
IMPORTANT	19
FAIRE DES FRITES MAISON	20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20
· Nettoyage à l'intérieur de la cavité	21
· Nettoyage de l'extérieur du Smart Fryer Oven	21
DÉPANNAGE	23

CARACTÉRISTIQUES:

ALIMENTATION : 220-240V~

Frequenz : 50/60 Hz

PLAGE DE TEMPS : 1-60 min

PUISSANCE NOMINALE : 1500W

CAPACITÉ : 10L/ (pour 3-5 personnes)

GAMME DE TEMPÉRATURE : 80 °C -200 °C

DIMENSIONS : L33.6* W32.7* H36.6cm

POIDS :6.6kg



Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.



Le signe CE confirme la conformité aux directives UE.

Entsorgungshinweis

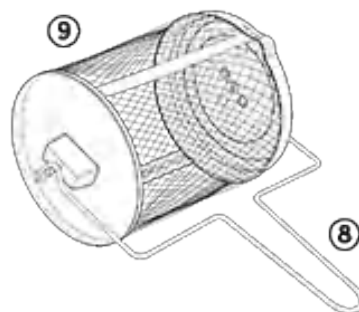
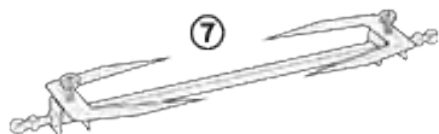
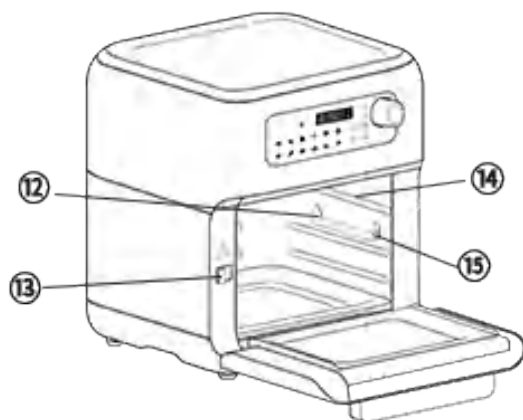
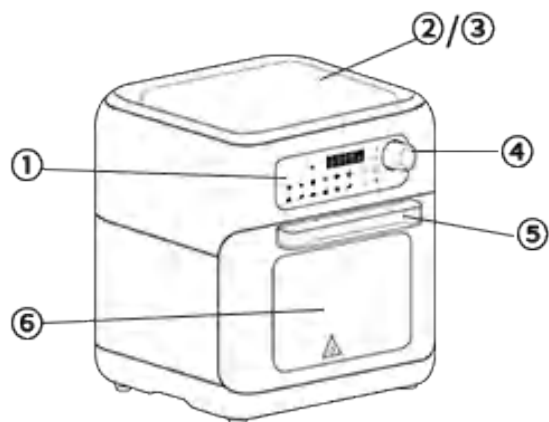


Dieses Gerät entspricht der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE). Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Strahlung Kompatibilität (EMV) 2014/30/EU und seine Überarbeitungen sowie Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU und seine Überarbeitungen. Dieses Symbol [die durchgestrichene Mülltonne/BILD] weist darauf hin, dass dieses Produkt dies nicht sein sollte mit anderem Hausmüll in der gesamten EU entsorgt werden. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um das zu fördern nachhaltige Wiederverwendung von Materialquellen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich für weitere Recycling- und WEEE-Informationen an den Kundendienst.

TEILE BESCHREIBUNG

Elemente

1. Touchscreen Bigital Control Panel
2. Air Intake Vvents (back of top of unit)
3. Hot Air outlet vents (back of unit)
4. Time and temperature adjustment knob
5. Handle
6. Viewing window
7. Rotisserie Fork
8. Accessory handle
9. Rotating mesh basket
10. Air-racks × 2
11. Crumb/Oil/Baking tray
12. Accessory lock socket
13. Accessory lock switch
14. Air rack grooves
15. Rotating accessory rail



Digitales Bedienfeld:



Kochsignal (blinkt während des Kochens)



Temperatursymbol: Blinkt, wenn die Temperatur eingestellt wird.



Timer-Symbol: Blinkt, wenn die Zeit eingestellt wird.



Rotationstaste: Wählen Sie diese Taste, um die Rotation des kompatiblen Zubehörs zu starten oder zu stoppen. Blinkt, wenn die Funktion eingeschaltet ist.



Ein-/Aus-Taste: Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- oder auszuschalten oder um den Kochvorgang zu starten oder zu unterbrechen.



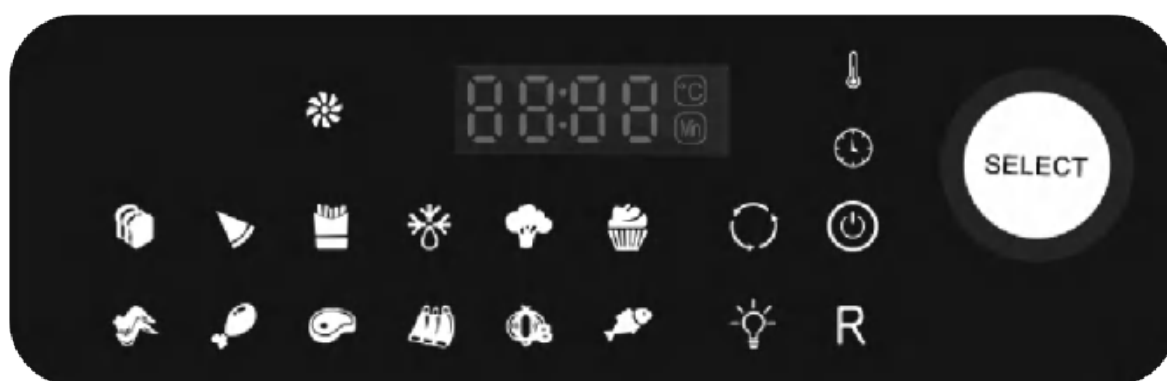
Aufwärmen: Zum Aufwärmen von bereits gekochten Speisen oder Resten.



Internes Licht – Wählen Sie diese Taste, um den Garfortschritt zu überprüfen, während das Gerät in Betrieb ist. Zum Ein- oder Ausschalten drücken. Blinkt, wenn die Funktion eingeschaltet ist.



Einstellknopf für Zeit und Temperatur / Auswahl Taste.



Backen



Auftauen



Hähnchenflügel



Pizza



Gemüse



Hühnerbein



Pommes frites



Kuchen



Steak



Lammkoteletts



Zwiebel

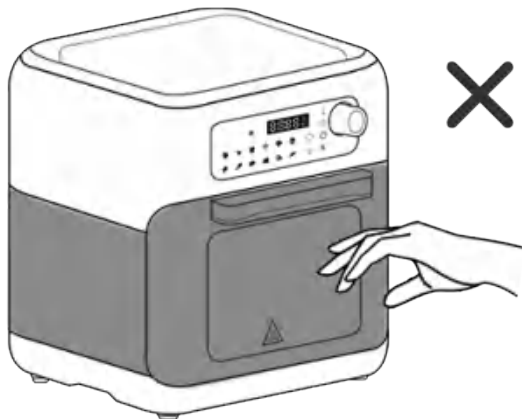


Fisch

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich die folgende:

1. ESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN!
2. Überprüfen Sie, ob die Spannung in Ihrem Haus mit der auf dem Gerät angegebenen übereinstimmt.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine dedizierte Steckdose angeschlossen ist, stellen Sie immer sicher, dass der Stecker angeschlossen ist ordnungsgemäß und ohne andere Geräte an derselben Steckdose in die Wandsteckdose eingesteckt ist.
4. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.



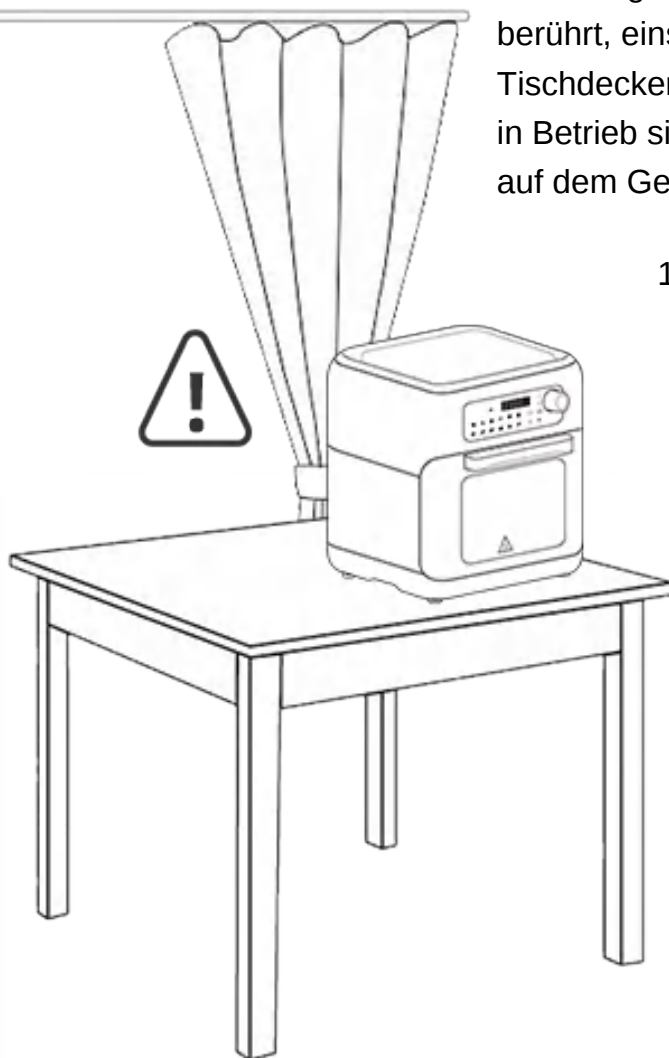
5. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.



6. Zum Schutz vor Stromschlägen, Feuer oder Verletzungen Kabel, Stecker oder das Gerät nicht eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stecken Sie das Netzkabel nicht ein und betätigen Sie die Bedienelemente des Geräts nicht mit nassen Händen.
7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.

8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
9. Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht richtig funktioniert oder defekt ist in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle zurück Prüfung, Reparatur oder Einstellung.
10. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf, wenn es in Betrieb oder im Kühlprozess ist.

11. Es kann zu einem Brand kommen, wenn das Gerät abgedeckt wird oder brennbares Material berührt, einschließlich Gardinen, Vorhänge. Tischdecken, Wände und dergleichen, wenn sie in Betrieb sind. Lagern Sie keine Gegenstände auf dem Gerät im Betrieb.



12. Eine strenge Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird. In der Regel wird dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder bestimmt.



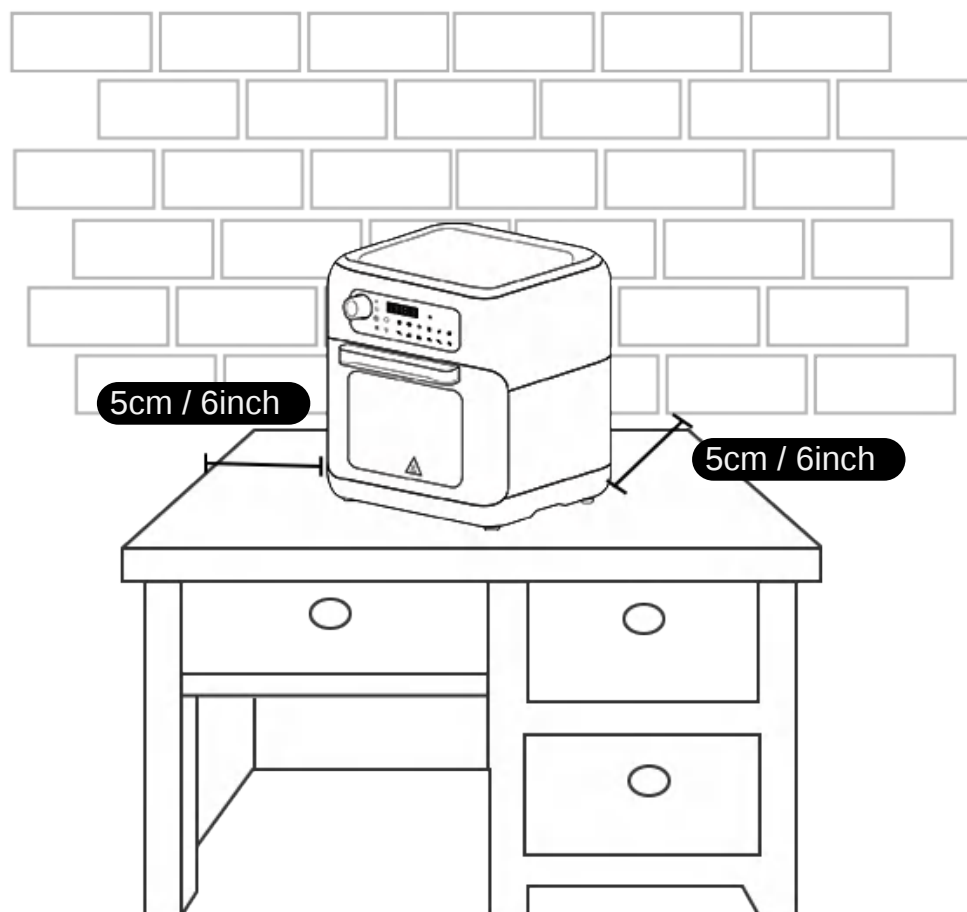
13. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
14. Nicht im Freien verwenden.
15. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen oder heiße Oberflächen berühren.

16. Decken Sie die Lufteinlassöffnung oder die Luftauslassöffnung nicht ab, während der Smart Fryer Oven in Betrieb ist. Andernfalls wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden.
17. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät bewegt wird, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält..
18. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
19. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.
20. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Smart Fryer Oven eingeführt werden, da sie einen Brand verursachen können oder Stromschlaggefahr.
21. Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren Gefahr eines Stromschlags.
22. Bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
23. Bewahren Sie keine anderen Materialien als vom Hersteller empfohlenes Zubehör in diesem Gerät auf, wenn es nicht verwendet wird.
24. Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff und dergleichen.
25. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
26. Der Smart Fryer Oven kann ausgeschaltet werden, während eine der Funktionen verwendet wird, indem die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird.
27. Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft wenn Sie das Kochzubehör aus dem Gerät nehmen.



Vorsicht vor Dampfverbrennungen

28. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen. Nicht auf Herdoberflächen stellen.
29. Die Außenflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Das Zubehör wird heiß. Tragen Sie immer einen Ofen Handschuhe oder verwenden Sie das Holwerkzeug, wenn Sie mit heißen Komponenten hantieren. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie mit heißen Oberflächen hantieren.
30. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie sehen, dass dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
31. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte.
32. Lassen Sie mindestens 15 cm Freiraum auf der Rückseite, den Seiten und über dem Gerät.
33. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahren zu verringern, die durch Verheddern oder Stolpern über ein längeres Kabel entstehen.



Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein

ANLEITUNG AUFBEWAHREN NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT

VORSICHT!!

- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, ebene, hitzebeständige und stabile Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Das Gerät ist im Inneren mit einem Sicherheitsmikroschalter ausgestattet, der den Kochvorgang unterbricht automatisch, wenn die Tür während des Garens geöffnet wird.



KENNEN SIE IHREN SMART FRYER OFEN

Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte und Snacks schnell, gesund und einfach mit Ihrem neuen Smart Fryer Oven zu. Der Smart Fryer Oven ist ein vielseitiges Gerät, das schnelle Heißlufttechnologie verwendet, um all Ihre Lieblingsspeisen schnell und gleichmäßig zu garen. Backen, grillen, grillen, toasten oder frittieren Sie mit wenig bis gar keinem Öl und erhalten Sie jedes Mal gleichmäßig gegarte, gesunde und schmackhafte Speisen. Erhalten Sie die Knusprigkeit und den Geschmack von frittierten Speisen ohne Öl! Der Smart Fryer Oven verwendet fortschrittliche Technologie, die Ihren Speisen das knusprige Finish von frittierten Speisen verleiht und gleichzeitig das Innere feucht hält, und das alles mit wenig bis gar keinem Öl. Platzsparender als ein normaler Ofen und mit einer größeren Kapazität als eine Smart Friteuse. Dies ist das perfekte Gerät für alle Ihre Kochbedürfnisse.



Dieser intelligente Friteusenofen verfügt über:

- Ein benutzerfreundliches Bedienfeld mit 12 voreingestellten Menüs.
- Eine Schnellwahlfunktion, mit der Sie Zeit und Temperatur in Sekundenschnelle eingeben können.
- 10 Liter Fassungsvermögen für Mahlzeiten in Familiengröße
- Ein Temperaturregelbereich von 180°F - 400°F (80°C-200°C)
- Ein Timerbereich von 0 bis 60 Minuten, der mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet ist. Einmal der Timer "0:00" erreicht, piepst das Gerät fünfmal und schaltet sich selbst aus.
- 6 Zubehörteile zum Zubereiten einer Vielzahl von Speisen! Zwei leicht zu reinigende, antihafbeschichtete Air-Racks, ein Edelstahl drehbarer Spießhalter, ein Gitterkorb mit dazugehörigem Griff, eine Auffangschale.

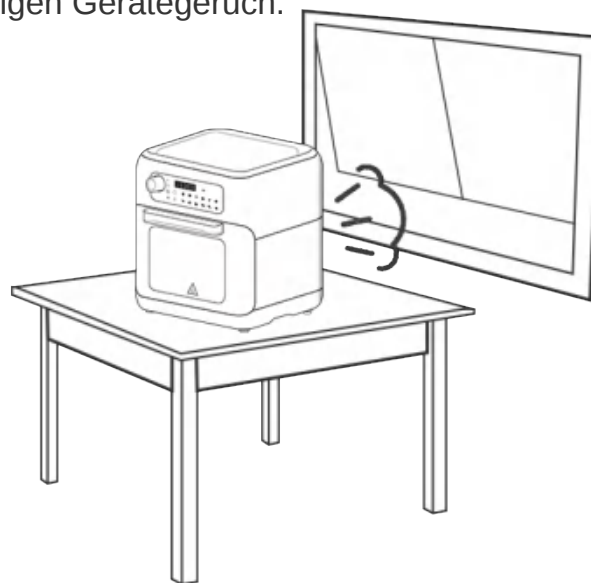


Weitere großartige Vorteile Ihres Smart Fryer Oven sind:

- Schnelles Garen, fast kein Vorheizen erforderlich...
- Schnelle und einfache Reinigung: Das Kochzubehör ist spülmaschinenfest.
- Müheloses Braten – keine Spritzer, kein Durcheinander und kein Ölgeruch!
- Vielseitigkeit Mit seinen Funktionen zum Braten, Backen, Grillen und Braten dient dieses Gerät als großartiges Kochwerkzeug für eine geschäftige Küche.
- Verfügt auch über mehrstufiges Garen mit einstellbaren Rostpositionen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie das Gerät und sein Zubehör aus. Waschen Sie das Zubehör in heißem Seifenwasser und wischen Sie es dann trocken. Wischen Sie das Innere des Frittierraums mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus und trocknen Sie ihn dann mit einem Papiertuch. Stellen Sie sicher, dass der Garraum trocken ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie den Smart Fryer Oven auf eine flache, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass dies auch der Fall ist mindestens 15 cm (6 Zoll) von umgebenden Objekten entfernt positioniert werden.
- Es wird empfohlen, den Smart Fryer Oven ohne Lebensmittel etwa 20 Minuten lang aufheizen zu lassen. Dashiift, Fett zu entfernen, das möglicherweise während der Herstellung anhaftet, und das "neue" zu beseitigen Gerätegeruch.
- Während der ersten Verwendung Ihres Smart Fryer Oven kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen, was bei vielen Heizgeräten normal ist. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, öffnen Sie während dieser Zeit ein Fenster oder verwenden Sie einen Ventilator. Bitte beachten Sie, dass dies die Sicherheit Ihres Gerätes nicht beeinträchtigt.



BEDIENUNGSANLEITUNG

Gebrauchsvorbereitung:

- Um den Smart Fryer Oven zu verwenden, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Das Gerät schaltet sich ein und die Symbole blinken kurz, bevor die Ein-/Aus-Taste rot zu blinken beginnt.
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Ofen einzuschalten. Alle Symbole leuchten weiß auf und zeigen damit an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Bitte lesen Sie den Abschnitt „Verwendung des Geräts“ für Anweisungen zur Zubereitung verschiedener köstlicher Speisen. Der Smart Fryer Oven ist in der Lage, eine Vielzahl von Speisen zuzubereiten. Schlagen Sie zunächst in der Tabelle im Abschnitt „

Einstellungen“ nach, um die grundlegenden Garzeiten zu erfahren, oder schlagen Sie im mitgelieferten Rezeptbuch nach, um sich inspirieren zu lassen.

Vorsicht!

- Decken Sie den Lufteinlass auf der Oberseite oder den Luftauslass auf der Rückseite des Geräts nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser oder spülen Sie es unter fließendem Wasser ab.
- Ziehen Sie am Griff, um die Tür vorsichtig zu öffnen.
- Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Zubehör“ weiter unten, um Ihre Gestelle oder rotierenden Zubehöerteile zu installieren.

Installieren des 2-in-1-Backblechs und der Tropfschale:

- Verwenden Sie dieses Zubehör in der unteren Position, wenn Sie die Air Racks, den rotierenden Siebkorb oder den Drehspieß verwenden. Die Tropfschale befindet sich unten im Gerät und hilft dabei, überschüssiges Fett oder Krümel aufzufangen, was die Reinigung erleichtert!
- Dieses Zubehör kann auch als Backblech verwendet werden, wenn es auf höhere Roste gestellt wird.
- Wenn Sie dieses Zubehörteil als Backblech verwenden, empfehlen wir, es auf den untersten oder mittleren Einschub zu stellen. Das Garen mit dem Backblech auf der höchsten Einschubposition kann dazu führen, dass die Speisen zu schnell garen und verkochen.



Installieren der Airracks:

Verwenden Sie die Air-Racks zum Grillen, Backen, Toasten und allgemeinen Kochen mit anderen Behältern aus Metall oder ofenfestem Glas. Verwendung auf der oberen, mittleren oder unteren Schiene des Geräts.

- Setzen Sie die Tropfschale unten in das Gerät ein.

- Platzieren Sie die Luftgestelle in der Einheit, indem Sie sie durch die seitlichen Rillen und auf die hintere Lippe schieben.

Wichtig: Um die besten Ergebnisse und ein gleichmäßigeres Garen zu erzielen, drehen Sie die Air Racks in der Mitte des Zyklus für ein gleichmäßiges Garen.

- Tragen Sie beim Umgang mit dem Zubehör immer Ofenhandschuhe!

Installation des Drehspießes mit drehbarem Siebkorb:

Verwenden Sie den rotierenden Gitterkorb für Pommes, geröstete Nüsse oder Snacks, die während des Garvorgangs geschüttelt oder gewirbelt werden müssen.

Verwenden Sie den drehbaren Gitterkorb oder Drehspieß für Lebensmittel, die sich während des Garvorgangs drehen müssen.

- Setzen Sie die Tropfschale unten in das Gerät ein.
- Haken Sie mit dem Zubehörgriff die Unterseite der linken und rechten Seite des Schafts ein, der am rotierenden Siebkorb befestigt ist, oder haken Sie die Unterseite der linken und rechten Seite des Drehspießes ein.
- Öffnen Sie die Gerätetür. Drücken und halten Sie den Zubehörverriegelungsschalter nach rechts und schieben Sie den Schaft des Zubehörs auf die Schienen in der Mitte der Einheit, bis er die Stangenhalterungen erreicht, die sich an jedem befinden Seiten der Gerätewände.
- Lassen Sie den Schalter los. Der Schalter sollte zurück in die linke Position gleiten und die linke Seite des Zubehörs sollte eingerastet sein.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Zubehör immer Topflappen!

Schalten Sie die Rotationsfunktion ein, damit sich die rotierenden Zubehöerteile drehen und die Speisen gleichmäßig garen können.

Hinweis: Die Rotationsfunktion funktioniert nur während des Garvorgangs.

Verwendung des Drehspießes:

Um Ihr Fleisch oder Geflügel auf den Drehspieß zu legen, befolgen Sie bitte die nachstehenden Anweisungen:

- Stecken Sie ein Ende des Drehspießes durch einen der Spikes. Positionieren Sie die Spikes dosiert an einem der Enden der Stäbe, wobei die Spitzen zur Mitte des Drehspießes zeigen. Sichern Sie die Spikes, indem Sie die drehen Rändelschraube im Uhrzeigersinn.
- Führen Sie den Stab durch die Mitte des Garguts. Schieben Sie die Lebensmittel, bis die Spitze sicher sitzt ins Essen eingebettet. Schieben Sie den zweiten Spieß auf den Drehspieß am anderen Ende des Grillguts gekocht, bis sie fest in der Speise eingebettet sind. Durch Anziehen der Rändelschraube sichern.
- Stellen Sie das Backblech auf die unterste Position, um heruntertropfende Speisen aufzufangen.
- Verwenden Sie den Drehspießgriff an der Drehspießstange. Die Haken des Drehspießgriffs sollten platziert werden unter den Rillen auf beiden Seiten der Stange.



Warnung! Legen Sie alle Zutaten so auf die Roste, den Drehspieß oder in den rotierenden Siebkorb Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizelementen des Geräts. Nicht überfüllen.

Verwendung des Zubehörständers:

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, können der drehbare Gitterkorb und der Drehspieß auf den Ständer gestellt werden zum einfachen Herausholen oder Schneiden von gekochten Speisen..

Um den Rotisserie-Ständer zu verwenden, drehen Sie die Spannstange in der Basis nach links, führen Sie ein Ende des ein drehbarer Gitterkorb oder drehbarer Spießhalter in das quadratische Loch im Inneren des Ständers. Dann drehen Sie die Spannstange im Uhrzeigersinn, um das Zubehör im Ständer zu befestigen.

Wenn das Zubehör in einer vertikalen Position platziert ist, verwenden Sie eine Zange, um gekochte Speisen aus dem rotierenden Gitter zu holen verwenden Sie hitzebeständige Kochhandschuhe, um die Spieße aus dem rotierenden Spießhalter zu nehmen oder zu tranchieren Fleisch direkt von Ihrem Drehspieß.

Kochvorgang:

Die Garvoreinstellungen erfordern kein Vorheizen. Wenn Sie eine Voreinstellung verwenden, legen Sie Ihre Lebensmittel einfach auf die Roste, Drehspieß oder in den Drehkorb und starten Sie den Garvorgang. Für andere Kochbedürfnisse haben wir empfohlen, das Gerät 3 Minuten vorheizen zu lassen oder 3 Minuten zu Ihrer gewünschten Garzeit hinzuzufügen kompensieren.

Wichtig: Bitte bedenken Sie auch, dass das Garen im Smart Fryer-Ofen viel schneller geht als das Kochen in einem traditionellen Ofen.

- Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und Gartemperatur für die Zutaten (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel).
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Standby-Modus zu starten.
- Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, wählen Sie eine Kochvoreinstellung aus, indem Sie auf die gewählte Funktion drücken, oder stellen Sie die Zeit und Temperatur direkt mit dem Zeit- und Temperatur-Einstellknopf ein.
- Zeit und Temperatur können angepasst werden, wenn die entsprechenden Symbole auf dem Bildschirm erscheinen, oder indem Sie „Zeit“ oder „Temperatur“ mit der „Auswählen“-Taste auswählen.
- Wenn das „Timer“-Symbol auf dem Bildschirm erscheint, drehen Sie den Einstellknopf einfach nach rechts, um die Kochzeit zu verlängern, oder drehen Sie den Knopf nach links, um die Kochzeit zu verkürzen. Drücken Sie die Auswahltaste, um die Einstellung vorzunehmen Kochzeit. Das Gerät schaltet automatisch auf die Einstellung der Gartemperatur um.
- Alternativ können Sie, wenn das Symbol „Temperatur“ auf dem Bildschirm erscheint, den Knopf nach rechts drehen, um die Temperatur zu erhöhen, oder nach links drehen, um die Temperatur zu verringern. Drücken Sie Select, um die Kochtemperatur einzustellen. Das Gerät wechselt automatisch in den Zeiteinstellungsmodus.
- Drücken Sie „Auswählen“, um zwischen Temperaturmodus und Timer-Einstellmodus hin und her zu wechseln. Hinweis: Die Timer- und Temperatursymbole blinken, während Zeit und Temperatur eingestellt werden. Diese Symbole erlöschen, sobald Garzeit und Temperatur bestätigt sind oder wenn 5 Sekunden lang keine anderen Tasten berührt werden.
- Bitte beachten Sie, dass Zeit und Temperatur auch nach Auswahl einer Kochvoreinstellung angepasst werden können. Wählen Sie dazu einfach eine Kochvoreinstellung aus, indem Sie auf das gewünschte Einstellungssymbol tippen. Drücken Sie dann den "Select"-Knopf, um den Zeit- oder Temperatureinstellungsmodus auszuwählen, und drehen Sie den Knopf, um die Zeit oder Temperatur auf die gewünschte Einstellung einzustellen.

Then, press the Select knob to select the time or temperature adjustment mode and turn the knob to adjust the time or temperature to you desired setting.

- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen, oder warten Sie 5 Sekunden, bis das Gerät automatisch startet.
- Während des Kochvorgangs können sowohl Zeit und Temperatur angepasst als auch Kochvoreinstellungen umgeschaltet werden. Um Zeit, Temperatur oder Voreinstellung anzupassen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Kochvoreinstellung anzuhalten, stellen Sie Zeit/Temperatur und/oder Kochvoreinstellung ein und warten Sie dann 5 Sekunden, bis das Gerät den Kochvorgang automatisch fortsetzt, oder drücken Sie Ein/Aus um den Kochvorgang fortzusetzen.

Hinweis: Die Innenbeleuchtung kann ein- oder ausgeschaltet und die Rotationsfunktion aktiviert oder deaktiviert werden durch Drücken der Rotationstaste und/oder Innenbeleuchtungstaste während des Garvorgangs.

- Der Garvorgang kann jederzeit durch Drücken der Ein-/Aus-Taste unterbrochen werden. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste erneut, um den Garvorgang mit der gewählten Zeit und Temperatur fortzusetzen.
- Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, piept das Gerät 5 Mal und geht in den AUS-Modus.

Hinweis: Während des Garens sammeln sich überschüssiges Öl und Bratensaft der Zutaten in der Auffangschale. Das normal sein, wenn Sie den Heißluftfritteusen verwenden.

Wichtig: Für beste Ergebnisse empfehlen wir, die Air Racks in der Mitte des Zyklus zu drehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

- Wenn Sie die Timer-Glocke (5 Pieptöne) hören, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Öffnen Sie die mit Ofenhandschuhen Tür öffnen und Roste, Drehsiebkorb, Drehspieß herausnehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.
- Gehen Sie wie folgt vor, um den rotierenden Siebkorb oder Drehspieß zu lösen und herauszuholen: Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, öffnen Sie die Ofentür und drücken und halten Sie den Zubehörverriegelungsschalter an die richtige Stelle. Haken Sie mit dem Zubehörgriff die Unterseite der linken und rechten Seite des Sha ein am Netzkorb oder Drehspieß befestigt und ziehen Sie das Zubehör zu sich heran. Lassen Sie den Schalter los.

Achtung: Nach dem Kochvorgang sind das Kochzubehör und die Zutaten im Smart Fryer Oven heiß. Je nach Art der verwendeten Zutaten kann Dampf aus dem Gerät entweichen, achten Sie daher auf Verbrühungsgefahr. Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit beim Umgang mit heißem Zubehör und Zutaten Küchenhandschuhe.

- Wenn eine Charge Lebensmittel fertig ist, ist der Smart Fryer Oven sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Charge.

WICHTIG: Wenn Sie feststellen, dass der Lüfter während des Garens nicht läuft (erkennbar an keinem Geräusch oder Luftstrom), verwenden Sie das Gerät bitte sofort nicht mehr und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Verwenden der voreingestellten Menüs:

- 12 voreingestellte „Short-Cut“-Funktionen werden bereitgestellt; VEGGIE, SCHWEINERIPPEN, MAISKOLBEN, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, POMMES, STEAK, FISCH, GARNELEN, HÄHNCHENFLÜGEL, HÄHNCHENKEGEL.

Um eine Voreinstellung auszuwählen, wählen Sie einfach die gewünschte Kochvoreinstellung auf dem Bedienfeld aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Luftbraten zu starten.

Die Zeit- und Temperatureinstellungen können jederzeit in den voreingestellten Menüs durch Drücken von angepasst werden EIN/AUS und mit dem Knopf die Voreinstellung auf die gewünschte Garzeit und Temperatur einstellen. Das Gerät setzt den Kochvorgang automatisch 5 Sekunden oder durch erneutes Drücken der EIN/AUS-Taste fort.

Nachfolgend finden Sie die Garzeiten und Temperaturen für jede Voreinstellung:

VOREINGESTELLT	TEMPERATUR (°C)	ZEIT (min)	TIPPS
Toast	180°C	5mins	Flip bei 3 min
Pizza	150°C	12mins	Verwenden Sie das/die Air-Rack(s)
Fritten	200°C	15mins	Verwenden Sie den rotierenden Netzkorb
Auftauen	30°C	12mins	Verwenden Sie das/die Luftgestell(e) oder den Drehkorb
Vegetarisch	200°C	12mins	
Cupcake	170°C	12mins	
Hühnerflügel	200°C	30mins	
Hühnerschenkel	190°C	30mins	Zum Aufwärmen von zuvor gekochtem
Steak	170°C	15mins	Essen oder Reste
Schweinerippen	180°C	27mins	Flip bei 3 min
Zwiebel	190°C	15mins	
Fisch	160°C	12mins	
Aufwärmen	140°C	6mins	Verwenden Sie das/die Luftgestell(e) oder den Drehkorb

TIPPS

- Alle Lebensmittel, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, können auch im Smart Fryer Oven zubereitet werden.
- Das Drehen der Air Racks nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig luftgebratene Speisen zu vermeiden.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit; Eine geringere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Wenn einige Lebensmittel dazu neigen, an den Luftgittern oder dem rotierenden Siebkorb zu haften, sprühen Sie etwas Speiseöl auf die Kochfläche, bevor Sie die Zutaten zum Garen hinzufügen.
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Speisen nicht mit Teig zuzubereiten, der eine sehr flüssige Konsistenz hat, da die Fast-Air-Technologie dazu führen kann, dass der Teig von den Speisen rutscht und durch die Air-Racks tropft. Beim Garen von panierten Lebensmitteln empfehlen wir, einen Teig mit einer dickeren/trockeneren Beschichtung zu verwenden und die Lebensmittel in ein ofenkompatibles Zubehör wie eine Kuchenform oder eine Backform zu legen.
- Um die Garzeit zu verkürzen, Lebensmittel vor dem Garen auftauen.
- ügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Das Drehen der Air-Racks in der Mitte des Garvorgangs optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, ungleichmäßig luftgebratene Speisen zu vermeiden.
- Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform auf einen Air-Rack, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.

WICHTIG:

- IMMER auf einer hitzebeständigen Oberfläche verwenden.
- Stellen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät.
- Decken Sie NIEMALS die Lüftungsschlitze oben und hinten am Gerät ab.
- Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder Flüssigkeiten jeglicher Art. Dieses Gerät kocht nur mit Heißluft.
- Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie die Air-Racks oder den Gitterkorb entfernen.
- Verwenden Sie IMMER den Zubehörgriff, um den rotierenden Siebkorb aus dem Gerät zu entfernen.



ZUBEREITUNG VON HAUSGEMachten POMMES

Um hausgemachte Pommes zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

- Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Kartoffelstifte 30 Minuten lang in Wasser einweichen.
- Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich aus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
- Gießen Sie 1/2 Esslöffel Rapsöl in eine Schüssel, legen Sie die Sticks darauf und mischen Sie, bis sie mit Öl überzogen sind.
- Entfernen Sie die Stäbchen mit den Händen oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, damit überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Sticks in den rotierenden Korb oder legen Sie sie einlagig auf die Air Racks.



Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht, um die Kartoffelstifte auf die Roste oder in den rotierenden Korb zu gießen. Übertragen Sie sie mit Ihren Händen oder einem Küchenutensil in kleineren Chargen, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl übertragen wird. Braten Sie die Kartoffelstifte gemäß den obigen Anweisungen an der Luft. Garzeit und Temperatur müssen je nach Menge angepasst werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen!
- Schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen vollständig.
- Die Air Racks, 2-in-1-Backblech und Ölauffangschale, drehbarer Gitterkorb, Drehspeiß, Zubehör Griff kann in heißem Wasser mit mildem Reinigungsmittel / Spülmittel oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann. Gründlich abspülen und trocknen.
- Reinigen Sie den Zubehörständer mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Mit einem Papiertuch trocknen.

REINIGUNG INNERHALB DES HOHLRAUMS:

- Wischen Sie den Hohlraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus. Mit einem Papiertuch trocknen.
- Niemals Scheuermittel im Hohlraum verwenden!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

REINIGEN DES ÄUSSEREN DES SMART FRYER OFENS:

- Mit einem feuchten Schwamm oder Tuch abwischen. Trocken wischen.
- Verwenden Sie NIEMALS Stahlwolle, Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Lufteinlass oben am Smart Fryer Oven eindringen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicevertreter durchgeführt werden.

TAUCHEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN!

LAGERUNG:

- Stellen Sie vor der Lagerung immer sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist. • It is recommended to store the appliance in a dry place.
- Es wird empfohlen, das Gerät an einem trockenen Ort zu lagern.

FEHLERBEHEBUNG

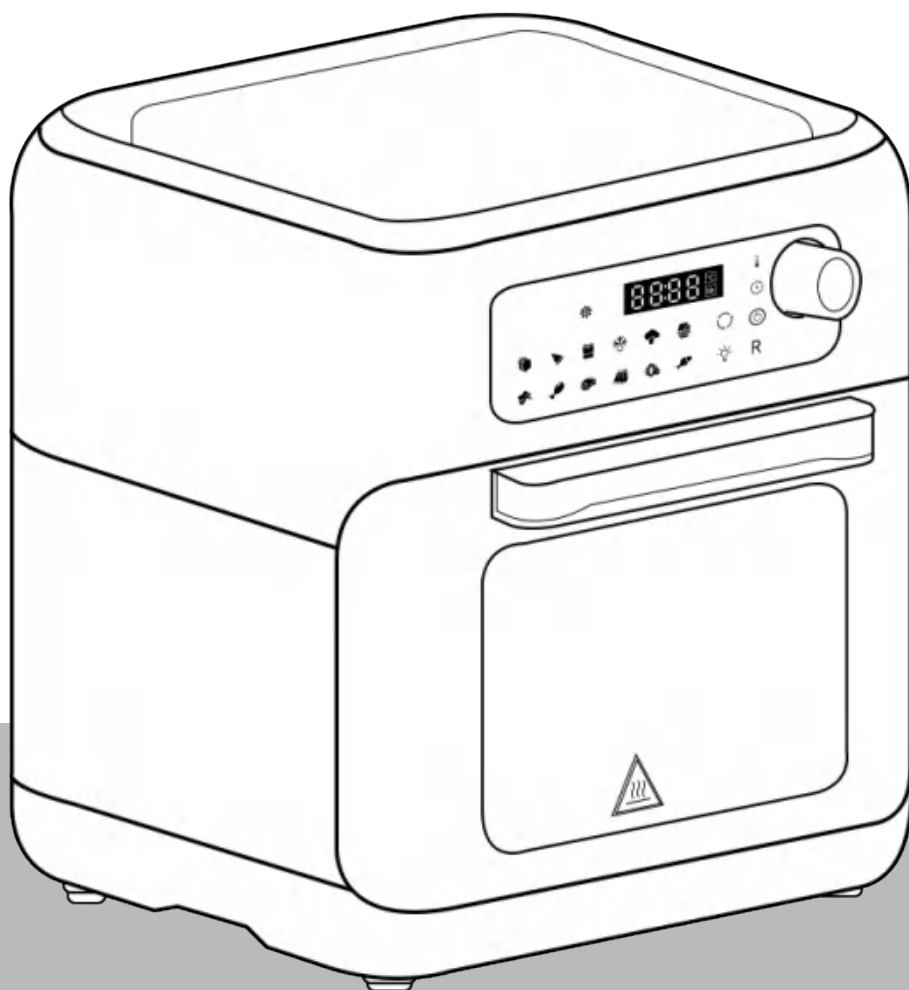
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Smart Fryer Oven funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose
	Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet, indem Sie die Zubereitungszeit und Temperatur eingestellt haben	Temperatur und Zeit einstellen. Drücken Sie zum Starten die Ein-/Aus-Taste
	Die Tür ist offen	Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist
	Die EIN/AUS-Taste ist nicht gedrückt	Drücken Sie die ON/OFF-Taste
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten	Die Futtermenge ist zu groß	Legen Sie kleinere Portionen Lebensmittel hinein. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten. Auf den Air-Racks in einer Schicht garen. Drehen Sie die Air Racks in der Mitte des Zyklus oder
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Kochtemperatur
	Die Kochzeit ist zu kurz	Erhöhen Sie die Kochzeit
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten	Einige Lebensmittel müssen während des Garvorgangs gewendet werden	Drehen Sie die Air Racks in der Mitte des Zyklus oder wenden Sie die Lebensmittel

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät erzeugt und gibt Rauch ab	Rückstände aus dem Produktionsprozess werden beim ersten Gebrauch beseitigt	Betreiben Sie das Gerät für mindestens 20 Minuten auf höchster Stufe ohne Lebensmittel, bis kein Geruch oder Rauch mehr vorhanden ist
	Essen zu fettig	Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen
	Essensreste nach vorherigem Gebrauch nicht richtig entfernt	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es gründlich, bevor Sie es erneut verwenden
	Defektes Gerät	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren.
Die Ein-/Aus-Taste leuchtet	Vorwärmzeit zu kurz	Lassen Sie das Gerät längere Zeit vorheizen
Das Gerät heizt nicht auf	Defektes Gerät	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren
Das Gerät funktioniert, aber die LED-Anzeige leuchtet nicht	Beschädigtes LED-Display	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren
Das rotierende Zubehör dreht sich nicht	Das Zubehör ist nicht richtig platziert	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Betrieb zu stoppen, und lesen Sie den Abschnitt „Installieren des drehbaren Gitterkorbs, des drehbaren Spießhalters oder des Drehspießes“
	Der Kochvorgang hat nicht begonnen. Hinweis: Der rotierende Luftfrittierkorb dreht sich nur während des Garvorgangs	Starten Sie den Kochvorgang
Das innere Licht leuchtet nicht	Beschädigtes Innenlicht	Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und wenden Sie sich an qualifiziertes Personal, um das Gerät zu überprüfen und zu reparieren
Pommes sind nicht knusprig	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten fest bleiben
	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig gespült und getrocknet	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus, um Stärke von der Außenseite der Stäbchen zu entfernen. Achte darauf, die Kartoffelstäbchen gründlich zu trocknen, bevor du das Öl hinzufügst
	Kartoffelstifte sind zu dick	Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knusprigeres Ergebnis in dünnere Stifte
	Es ist nicht genug Öl vorhanden	Fügen Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu
	Die Temperatur ist zu niedrig	Verwenden Sie die maximale Temperatur



FOUR À AIR CHAUD

Manuel de l'Utilisateur



Numéro de modèle: TXG-TM10L

220-240V~ 50/60Hz 1500W

Merci pour votre achat!

Nous espérons que vous apprécierez le nouveau four
autant que nous !



Nous redéfinissons la satisfaction client et répondons
à vos besoins avec des solutions utiles, votre
uten-chef est là pour vous, prêt n'importe quand,
n'importe où.

Contactez-nous : Service@uten.com

ANNUAIRE:

DESCRIPTION DES PIÈCES	4
GARANTIES IMPORTANTES	6
INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE	10
INSTRUCTIONS POUR LE CORDON COURT	11
CONNAISSEZ VOTRE FOUR À FRITEUSE INTELLIGENT	11
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	13
MODE D'EMPLOI	13
· Préparation à l'utilisation	13
· Installation de la plaque de cuisson 2 en 1 et de la lèchefrite	14
· Installation des racks à air	14
· Installation du tournebroche à panier grillagé rotatif	14
· Utilisation du tournebroche	15
· Processus de cuisson	16
· Utilisation des menus prédéfinis	18
TIPPS	19
WICHTIG	19
ZUBEREITUNG VON HAUSGEMACHTEN POMMES	20
REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG	20
· Reinigung im Hohlraum	21
· Reinigen des Äußeren des Smart Fryer Oven	21
FEHLERBEHEBUNG	23

SPEZIFIKATIONEN:

STROMVERSORGUNG: 220-240V~

FRÉQUENCE: 50/60 Hz

ZEITBEREICH: 1-60 min

NENNLEISTUNG: 1500W

KAPAZITÄT: 10L/ (für 3-5 Personen)

TEMPERATURBEREICH: 80 °C -200 °C

ABMESSUNGEN: L33,6* B32,7* H36,6 cm

GEWICHT: 6,6 kg



Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



Le signe CE confirme la conformité aux directives UE.

Entsorgungshinweis

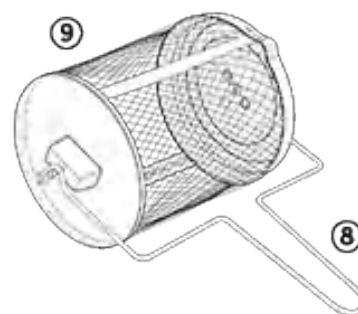
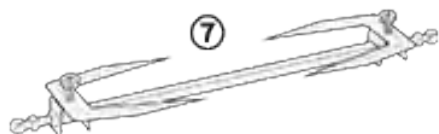
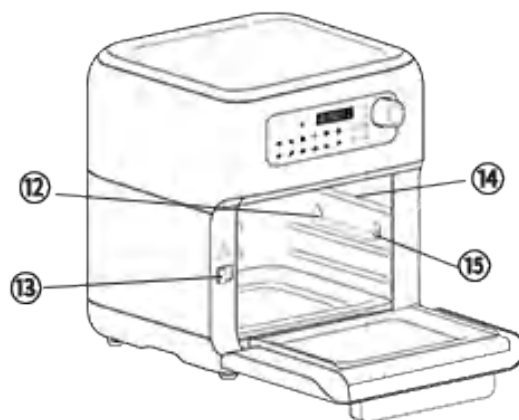
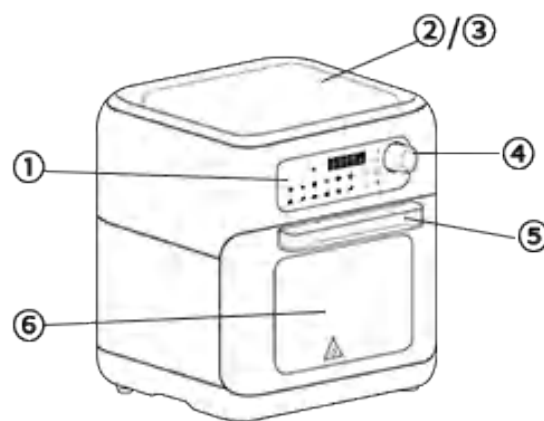


Cet appareil est conforme à la directive DEEE 2012/19/UE sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil est conforme à la directive européenne relative aux émissions électromagnétiques compatibilité (EMC) 2014/30/EU et ses révisions, ainsi que la Directive Basse Tension (LVD) 2014/35/EU et ses révisions. Ce symbole [la poubelle barrée/PHOTO] indique que ce produit ne doit pas être éliminés avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des sources de matériaux. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le service client pour plus d'informations sur le recyclage et la DEEE.

DESCRIPTION DES PIÈCES

Éléments

1. Panneau de commande numérique à écran tactile
2. Événements d'admission d'air (à l'arrière ou en haut de l'appareil)
3. Événements de sortie d'air chaud (à l'arrière de l'appareil)
4. Bouton de réglage du temps et de la température
5. Poignée
6. Fenêtre de visualisation
7. Fourchette à rôtir
8. Poignée accessoire
9. Panier en filet rotatif
10. Air-racks × 2
11. Plaque à miettes/huile/cuisson
12. Prise de verrouillage des accessoires
13. Commutateur de verrouillage des accessoires
14. Rainures de rack d'air
15. Rail d'accessoires rotatif



Panneau de contrôle numérique :



Signal de cuisson (clignote pendant la cuisson)



Icône de température : Clignote lorsque la température est en cours de réglage.



Icône de la minuterie : Clignote lorsque l'heure est en cours de réglage.



Bouton de rotation : Sélectionnez ce bouton pour démarrer ou arrêter la rotation des accessoires compatibles. Clignote lorsque la fonction est activée.



Bouton Marche/Arrêt : Appuyez pour allumer, éteindre l'appareil ou pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.



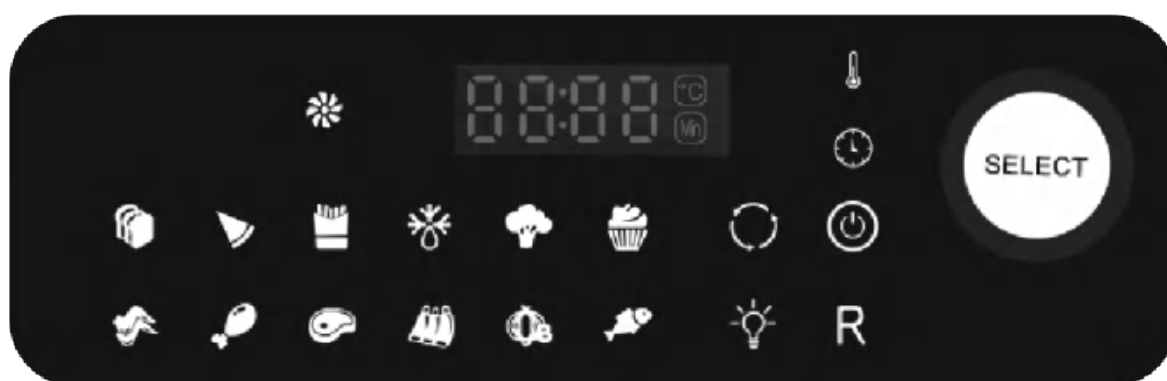
Réchauffer : à utiliser pour réchauffer des aliments déjà cuits ou des restes.



Lumière interne - Sélectionnez ce bouton pour aider à vérifier la progression de la cuisson pendant que l'appareil est en marche. Appuyez pour allumer ou éteindre, clignote lorsque la fonction est activée.



Molette de réglage du temps et de la température / Touche Select.



Cuire



Décongélation



Aile de poulet



Pizza



Légume



Cuisse de poulet



Pommes frites



Gâteau



Steak



Côtelettes d'agneau



Oignon



Poisson

GARANTIES IMPORTANTES

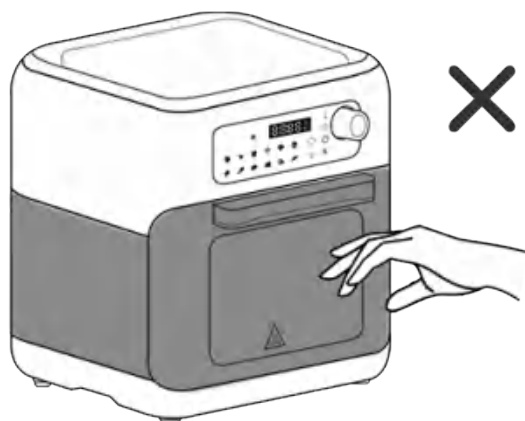
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris ce qui suit:

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION !

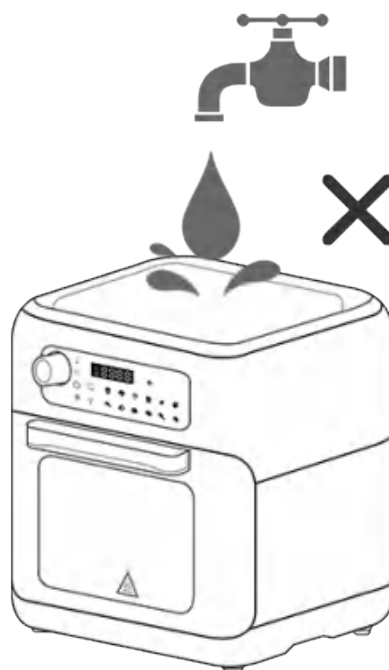
2. Vérifiez que la tension de votre logement correspond à celle indiquée sur l'appareil.

3. Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise murale dédiée, assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale et sans aucun autre appareil sur la même prise.

4. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées ou les boutons.



5. N'immergez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau ou ne le rincez pas sous le robinet.

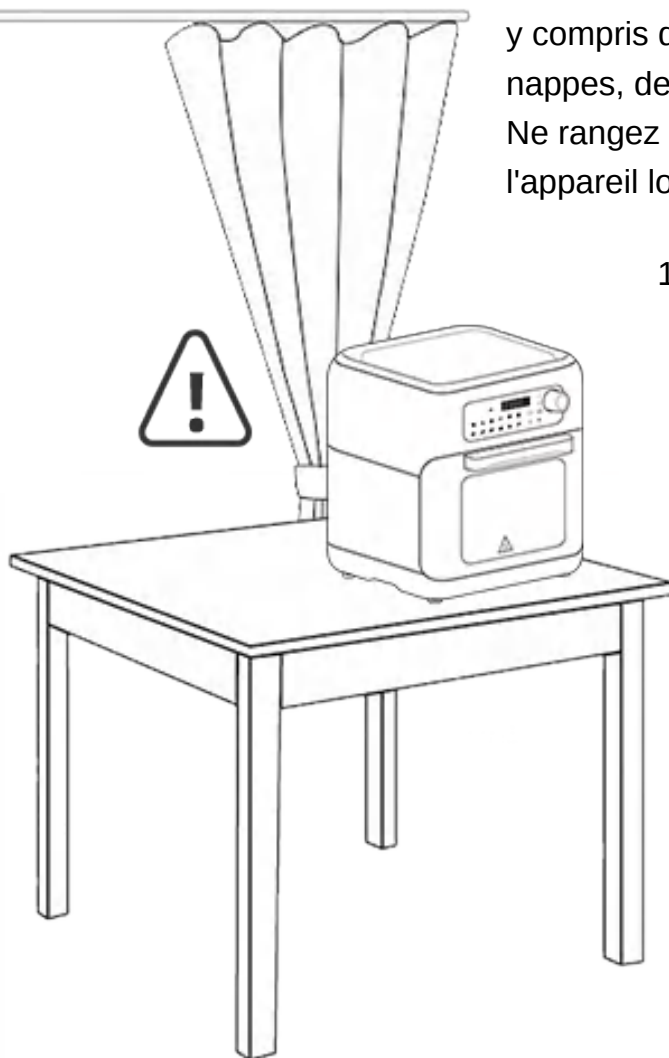


6. Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures corporelles, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne branchez pas le cordon d'alimentation et n'utilisez pas les commandes de l'appareil avec les mains mouillées.

7. Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande séparé.

8. Débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
9. N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
10. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est en marche ou en cours de refroidissement.

11. Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou touche des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures, des nappes, des murs, etc., lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.



12. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. En règle générale, cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants.



13. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
14. Ne pas utiliser à l'extérieur.
15. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.

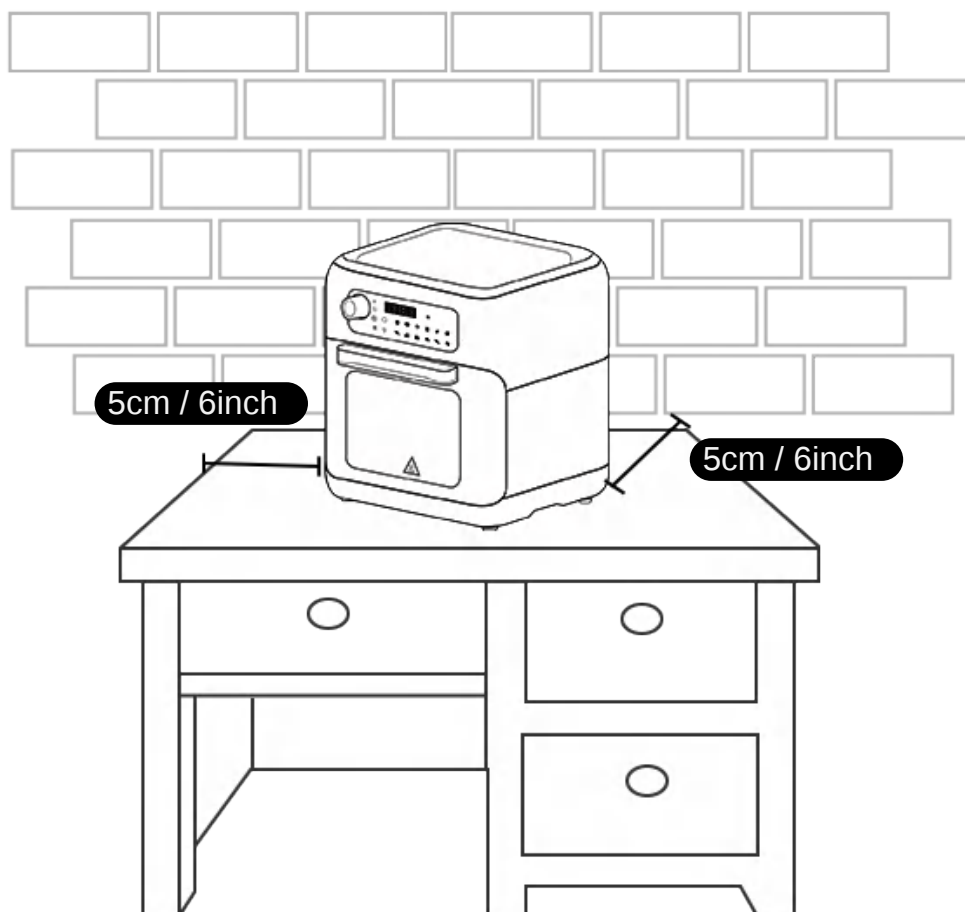
16. Ne couvrez pas l'évent d'admission d'air ou l'évent de sortie d'air pendant que le Smart Fryer Oven est en marche. Cela empêchera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou le faire surchauffer.
17. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
18. Pour déconnecter, tournez n'importe quelle commande sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
19. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'usage prévu.
20. Les aliments surdimensionnés ou les ustensiles en métal ne doivent pas être insérés dans la Smart Fryer Oven car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.
21. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques entraînant un risque de choc électrique.
22. Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits autrement qu'en métal ou en verre.
23. Ne rangez aucun matériel, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
24. Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil : papier, carton, plastique, etc.
25. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
26. Le Smart Fryer Oven peut être éteint pendant l'utilisation de l'une des fonctions en appuyant sur le bouton marche/arrêt pendant 3 secondes.

27. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à bonne distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez les accessoires de cuisson de l'appareil.



Attention aux brûlures de vapeur

28. Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé. Ne pas placer sur les surfaces du dessus de la cuisinière.
29. Les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les accessoires seront chauds. Portez toujours des gants de cuisine ou utilisez l'outil de récupération lorsque vous manipulez des composants chauds. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez des surfaces chaudes.
30. Éteignez et débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.
31. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils.
32. Laissez au moins 6 pouces (15 cm) d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
33. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.



Gardez une distance de sécurité

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

AVERTIR!!

- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale, résistante à la chaleur et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un micro-interrupteur de sécurité à l'intérieur qui interrompra automatiquement le processus de cuisson si la porte est ouverte pendant la cuisson.



CONNAISSEZ VOTRE FOUR À FRITEUSE INTELLIGENT

Préparez vos aliments et collations préférés de manière rapide, saine et facile avec votre nouvelle friteuse intelligente. Le Smart Fryer Oven est une unité polyvalente qui utilise la technologie de l'air chaud rapide pour cuire rapidement et uniformément tous vos aliments préférés. Cuire, griller, griller, griller ou frire à l'air avec peu ou pas d'huile et obtenir des aliments uniformément cuits, sains et savoureux à chaque fois. Obtenez le croustillant et la saveur des aliments frits sans huile. Le Smart Fryer Oven utilise une technologie de pointe qui donne à vos aliments la finition croustillante des aliments frits, tout en gardant l'intérieur humide, le tout avec peu ou pas d'huile Plus peu encombrant qu'un four ordinaire et avec une plus grande capacité qu'une friteuse Smart, c'est l'unité parfaite pour tous vos besoins de cuisson.



Caractéristiques de ce four friteuse intelligent :

- Un panneau de commande facile à utiliser avec 12 menus prédéfinis.
- Une fonction de numérotation rapide qui vous permet de régler l'heure et la température en quelques secondes.
- Capacité de 10 pintes pour les repas familiaux
- Une plage de contrôle de température de 180 °F à 400 °F (80 °C à 200 °C)
- Une plage de minuterie de 0 à 60 minutes, qui est équipée d'une fonction d'arrêt automatique. Une fois la minuterie atteint "0:00", l'appareil émettra cinq bips et s'éteindra.
- 6 accessoires pour préparer une grande variété d'aliments ! Deux air-racks antiadhésifs faciles à nettoyer, un en acier inoxydable porte-brochettes rotatif, un panier en filet avec poignée d'accompagnement, un bac d'égouttage.

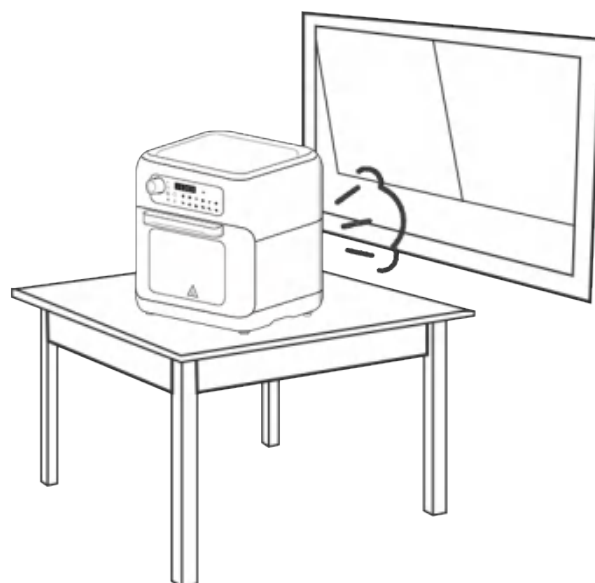


D'autres grands avantages fournis par votre Smart Fryer Oven incluent :

- Cuisson rapide, presque pas de préchauffage nécessaire.
- Nettoyage rapide et facile : Les accessoires de cuisson vont au lave-vaisselle.
- Friture sans tracas - pas d'éclaboussures, pas de gâchis et pas d'odeur d'huile !
- Polyvalence avec ses capacités de friture, de cuisson, de grillage et de rôtissage, cet appareil est un excellent outil de cuisson pour une cuisine occupée.
- Comprend également une cuisson à plusieurs niveaux avec des positions de grille réglables.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez l'appareil et ses accessoires. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. Essuyez l'intérieur de la cavité de friture avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez avec une serviette en papier. Assurez-vous que la cavité est sèche avant d'utiliser l'appareil.
- Placez le Smart Fryer Oven sur une surface plane, de niveau et résistante à la chaleur. Assurez-vous qu'il est également placé à au moins 15 cm (6 pouces) de tout objet environnant.
- Il est recommandé de laisser le Smart Fryer Oven chauffer pendant environ 20 minutes sans aucun aliment dedans. Cela permet d'éliminer la graisse qui aurait pu adhérer lors de la fabrication, et d'éliminer l'odeur du "neuf" appareil.
- Lors de la première utilisation de votre Smart Fryer Oven, il peut émettre une légère fumée ou une odeur, ce qui est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Pour assurer une ventilation adéquate, ouvrez une fenêtre ou utilisez un ventilateur pendant cette période. Veuillez noter que cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.



MODE D'EMPLOI

Préparation à l'utilisation :

- Pour utiliser le Smart Fryer Oven, insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale. L'appareil s'allumera et les icônes clignoteront brièvement avant que le bouton Marche/Arrêt ne commence à clignoter en rouge.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer le four. Toutes les icônes s'allumeront en blanc, indiquant que l'appareil est en mode veille. Veuillez vous reporter à la section « Utilisation de l'appareil » pour obtenir des instructions sur la façon de préparer une variété d'aliments délicieux. Le Smart Fryer Oven est capable de préparer une grande variété d'aliments. Pour commencer, reportez-vous au tableau de la section

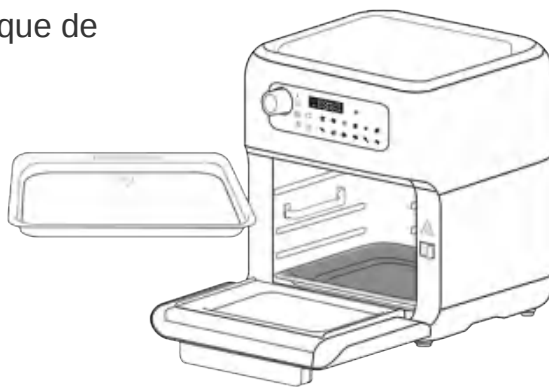
Einstellungen“ nach, um die grundlegenden Garzeiten zu erfahren, oder schlagen Sie im mitgelieferten Rezeptbuch nach, um sich inspirieren zu lassen.

Avertir!

- Ne couvrez pas l'entrée d'air sur le dessus ou la sortie d'air à l'arrière de l'appareil lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- Ne plongez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau ou ne le rincez pas sous le robinet.
- Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte avec précaution.
- Suivez les instructions dans la partie Accessoires ci-dessous pour installer vos racks ou accessoires rotatifs.

Installation de la plaque de cuisson 2 en 1 et de la lèchefrite:

- Utilisez cet accessoire en position inférieure lorsque vous utilisez les grilles à air, le panier grillagé rotatif ou la broche de rôtisserie. Placé dans le bas de l'appareil, le bac d'égouttage aidera à recueillir l'excès de graisse ou de miettes, facilitant ainsi le nettoyage !
- Cet accessoire peut également être utilisé comme plaque de cuisson lorsqu'il est placé sur des rainures de grille plus hautes.
- Lorsque vous utilisez cet accessoire comme plaque de cuisson, nous vous recommandons de le placer sur les rainures inférieures ou centrales de la grille. La cuisson avec la plaque de cuisson sur la position la plus élevée des rainures de la grille peut entraîner une cuisson trop rapide et excessive des aliments.



Installation des grilles d'aération:

Utilisez les grilles à air pour griller, cuire au four, griller et cuisiner en général avec d'autres récipients en métal ou en verre allant au four. Utiliser sur les rails du haut, du milieu ou du bas de l'appareil.

- Insérez le bac d'égouttage dans le bas de l'appareil.

- Placez les grilles à air dans l'unité en les glissant à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière.

Important : Pour de meilleurs résultats et une cuisson plus uniforme, faites pivoter les grilles à air à mi-cycle pour une cuisson uniforme.

- Portez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation des accessoires !

Installation du tournebroche à panier grillagé rotatif :

Utilisez le panier en filet rotatif pour les frites, les noix grillées ou les collations qui doivent être secouées ou culbutées pendant le processus de cuisson.

Utilisez le panier en filet rotatif ou la broche rotative pour les aliments qui doivent tourner pendant le processus de cuisson.

- Insérez le bac d'égouttage dans le bas de l'appareil.
- À l'aide de la poignée de l'accessoire, accrochez le bas des côtés gauche et droit de l'arbre fixé au panier grillagé rotatif, ou accrochez le bas des côtés gauche et droit de la broche de rôtisserie.
- Ouvrez la porte de l'appareil. Poussez et maintenez l'interrupteur de verrouillage des accessoires vers la droite et faites glisser l'arbre de l'accessoire sur les rails au centre de l'unité jusqu'à ce qu'il atteigne les supports de tige situés sur chaque côtés des murs de l'unité.
- Relâchez l'interrupteur. L'interrupteur doit glisser vers la position gauche et le côté gauche du l'arbre accessoire doit être verrouillé en place.
- Portez toujours des gants de cuisine lors de la manipulation des accessoires !

Activez la fonction de rotation pour permettre aux accessoires rotatifs de tourner et de cuire les aliments uniformément.

Remarque : la fonction de rotation ne fonctionne que pendant le processus de cuisson.

Utilisation du tournebroche :

Pour placer votre viande ou votre volaille sur la tige de la rôtissoire, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Insérez une extrémité de la tige de la rôtisserie à travers l'une des pointes. Positionnez la dose de pointes sur l'un des extrémités des tiges, les pointes faisant face au centre de la tige de la rôtissoire. Fixez les pointes en tournant le vis moletée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Faites passer la tige au centre de l'aliment à cuire. Faites glisser les aliments jusqu'à ce que la pointe soit solidement fixée incrusté dans la nourriture. Faites glisser le deuxième pic sur la tige de la rôtissoire à l'autre extrémité de l'aliment à cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien ancrés dans les aliments. Fixez en place en serrant la vis moletée.
- Placez la plaque de cuisson sur la position la plus basse pour récupérer les jus de cuisson.
- Utilisez la poignée du tournebroche sur la tige du tournebroche. Les crochets de la poignée du tournebroche doivent être placés sous les rainures des deux côtés de la tige.



Avertissement! Placer tous les ingrédients sur les grilles, le tournebroche ou dans le panier grillagé rotatif, de manière à éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne pas trop remplir.

Utilisation du support d'accessoires :

Lorsque la cuisson est terminée, le panier rotatif en filet, la broche de rôtissoire peut être placé sur le support pour récupérer ou couper facilement les aliments cuits.

Pour utiliser le support de rôtissoire, tournez la tige de serrage de la base vers la gauche, insérez une extrémité du panier en filet rotatif ou support à brochettes rotatif dans le trou carré à l'intérieur du support. Tourner ensuite le tige de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer l'accessoire dans le support.

Avec l'accessoire placé en position verticale, utilisez une pince pour récupérer les aliments cuits de la grille rotative panier, utilisez des gants de cuisine résistants à la chaleur pour retirer les brochettes du support à brochettes rotatif ou découpez viande directement de votre tournebroche.

Processus de cuisson :

Les pré-réglages de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Si vous utilisez un pré-réglage, ajoutez simplement vos aliments sur les grilles, tournebroche ou dans le panier rotatif et commencez le processus de cuisson. Pour d'autres besoins de cuisson, nous recommandons de laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes ou d'ajouter 3 minutes au temps de cuisson souhaité pour compenser.

Important : veuillez également prendre en considération que la cuisson dans le four Smart Fryer sera beaucoup plus rapide que la cuisson au four traditionnel.

- Déterminez le temps de préparation et la température de cuisson requis pour les ingrédients (voir section ' Réglages ' ce chapitre).
- Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour démarrer le mode veille.
- Lorsque l'appareil est en veille, sélectionnez un pré-réglage de cuisson en appuyant sur la fonction choisie, ou réglez directement le temps et la température à l'aide de la molette de réglage Temps et Température.
- L'heure et la température peuvent être réglées lorsque les icônes correspondantes apparaissent à l'écran, ou en sélectionnant "Heure" ou "Température" à l'aide du bouton "Sélectionner".
- Lorsque l'icône "Minuterie" apparaît à l'écran, il suffit de tourner le bouton de réglage vers la droite pour augmenter le temps de cuisson ou tournez le bouton vers la gauche pour diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur select pour régler le temps de cuisson. L'appareil passera automatiquement au réglage de la température de cuisson.
- Alternativement, lorsque l'icône "Température" apparaît à l'écran, tournez le bouton vers la droite pour augmenter la température ou tournez vers la gauche pour diminuer la température. Appuyez sur select pour régler la température de cuisson. L'appareil passera automatiquement en mode de réglage de l'heure.
- Appuyez sur "Select" pour basculer entre le mode température et les modes de réglage de la minuterie. Remarque : Les icônes de minuterie et de température clignotent pendant le réglage de l'heure et de la température. Ces icônes s'éteignent une fois que le temps et la température de cuisson sont confirmés, ou si aucun autre bouton n'est touché pendant 5 secondes.
- Veuillez noter que le temps et la température peuvent également être ajustés après avoir sélectionné un pré-réglage de cuisson. Pour ce faire, sélectionnez simplement un pré-réglage de cuisson en touchant l'icône de réglage souhaitée. Appuyez ensuite sur le bouton "Select" pour sélectionner le mode de réglage de l'heure ou de la température et tournez le bouton pour régler l'heure ou la température au réglage souhaité.

- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour commencer la cuisson ou attendez 5 secondes que l'appareil démarre automatiquement.
- Pendant le processus de cuisson, le temps et la température peuvent être ajustés et les pré-réglages de cuisson peuvent être commutés. Pour régler le temps, la température ou le pré-réglage, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour mettre en pause le pré-réglage de cuisson, réglez le temps/température et/ou le pré-réglage de cuisson, puis attendez 5 secondes que l'appareil reprenne automatiquement la cuisson, ou appuyez sur Marche/Arrêt pour reprendre le processus de cuisson.

Remarque : les lumières intérieures peuvent être allumées ou éteintes et la fonction de rotation peut être activée ou désactivée. en appuyant sur le bouton de rotation et/ou le bouton d'éclairage interne pendant le processus de cuisson.

- Le processus de cuisson peut être interrompu à tout moment en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt à nouveau pour reprendre la cuisson à l'heure et à la température sélectionnées.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet 5 bips et passe en mode OFF.

Remarque: Pendant la cuisson, l'excès d'huile et les jus de cuisson des ingrédients s'accumulent dans le bac d'égouttement. Ce doit être normal lors de l'utilisation du four de la friteuse à air.

Important : Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de faire tourner les grilles à air à mi-cycle pour une cuisson uniforme.

- Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur (5 bips), le temps de cuisson réglé est écoulé, À l'aide de gants de cuisine, ouvrez le porte et retirez les grilles, le panier grillagé rotatif, le tournebroche et placez-les sur une surface résistante à la chaleur.
- Pour désengager et récupérer le panier grillagé rotatif ou la broche de rôtisserie, procédez comme suit : Portez des gants résistants à la chaleur, ouvrez la porte du four et appuyez et maintenez l'interrupteur de verrouillage des accessoires à la bonne position. À l'aide de la poignée accessoire, accrochez le bas des côtés gauche et droit de la tige, attaché au panier grillagé ou au tournebroche et tirez l'accessoire vers vous. Relâchez l'interrupteur.

Attention : après le processus de cuisson, les accessoires de cuisson et les ingrédients dans le Smart Fryer Oven seront chauds. Selon le type d'ingrédients utilisés, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil, soyez donc conscient du risque de brûlure. Pour assurer votre sécurité, portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez les accessoires et ingrédients chauds.

- Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, le Smart Fryer Oven est instantanément prêt pour la préparation d'un autre lot.

IMPORTANT : Si vous remarquez que le ventilateur ne fonctionne pas pendant la cuisson (indiqué par l'absence de bruit ou de flux d'air), veuillez immédiatement cesser d'utiliser l'appareil et contacter le Service Clients..

Utilisation des menus prédéfinis :

- 12 fonctions prédéfinies "raccourcis" sont fournies ; VEGGIE, CÔTES DE PORC, ÉPI DE MAÏS, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, FRITES, STEAK, POISSON, CREVETTES, AILES DE POULET, CUISSES DE POULET.

Pour sélectionner un pré-réglage, sélectionnez simplement le pré-réglage de cuisson souhaité sur le panneau de commande, appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la friture à l'air.

Les réglages de l'heure et de la température peuvent être ajustés à tout moment lors de l'utilisation des menus prédéfinis en appuyant sur ON/OFF et utilisez le bouton pour ajuster le pré-réglage au temps et à la température de cuisson souhaités. L'appareil reprend automatiquement la cuisson 5 secondes ou en appuyant à nouveau sur le bouton ON/OFF. Vous trouverez ci-dessous les temps et températures de cuisson pour chaque pré-réglage :

PRÉRÉGLAGE	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	CONSEILS
Griller	180°C	5mins	Retourner à 3 min
Pizza	150°C	12mins	Utiliser le(s) rack(s) à air
Frites	200°C	15mins	Utilisez le panier rotatif en maille
Dégivrer	30°C	12mins	
Végétarien	200°C	12mins	
Petit gâteau	170°C	12mins	
Ailes de poulet	200°C	30mins	Utiliser le(s) rack(s) à air
Cuisses de poulet	190°C	30mins	Utiliser pour réchauffer déjà cuit
Steak	170°C	15mins	nourriture ou restes
Côtes de porc	180°C	27mins	
Oignon	190°C	15mins	
Poisson	160°C	12mins	Utilisez le panier rotatif en maille
Réchauffer	140°C	6mins	Utilisez le(s) panier(s) à air ou le panier rotatif

CONSEILS

- Tous les aliments pouvant être préparés dans un four traditionnel peuvent également être préparés dans le Smart Fryer Oven.
- La rotation des grilles à air à mi-parcours du temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter que les aliments ne soient frits à l'air de manière inégale.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long ; une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Si certains aliments ont tendance à coller aux grilles à air ou au panier en filet rotatif, vaporisez un peu d'huile de cuisson sur la surface de cuisson avant d'ajouter les ingrédients à cuire.
- Pour de meilleurs résultats, nous vous déconseillons de préparer des aliments avec une pâte à consistance très liquide, car la technologie de l'air rapide peut faire glisser la pâte des aliments et s'égoutter à travers les grilles à air. Lors de la cuisson d'aliments panés, nous vous recommandons d'utiliser une pâte avec un revêtement plus épais/plus sec et de placer les aliments dans un accessoire compatible avec le four tel qu'un moule à tarte ou un moule à pâtisserie.
- Pour réduire le temps de cuisson, décongelez les aliments avant la cuisson.
- Ajouter un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- La rotation des grilles d'air à mi-parcours du processus de cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les aliments ne soient frits à l'air de manière inégale.
- Placez un moule ou un plat à four sur une grille à air, si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.

IMPORTANT:

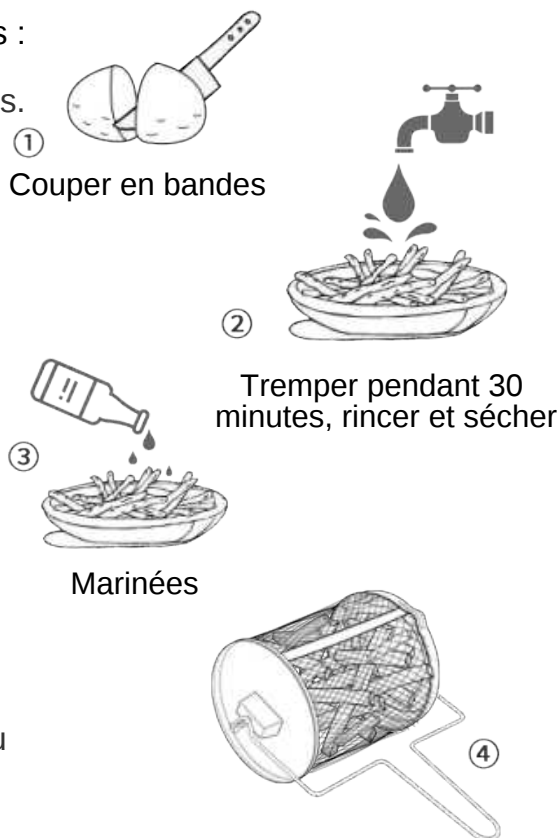
- TOUJOURS utiliser sur une surface résistante à la chaleur.
- Ne posez JAMAIS quoi que ce soit sur l'appareil.
- Ne couvrez JAMAIS les bouches d'aération situées sur le dessus et à l'arrière de l'appareil.
- Ne remplissez JAMAIS un récipient de cuisson avec de l'huile ou un liquide de quelque nature que ce soit. Cet appareil cuisine uniquement à l'air chaud.
- Utilisez TOUJOURS des gants de cuisine pour retirer les grilles ou le panier grillagé.
- Utilisez TOUJOURS la poignée accessoire pour retirer le panier grillagé rotatif de l'appareil.



FAIRE DES FRITES MAISON

Pour faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous :

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- Pour de meilleurs résultats, faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans l'eau pendant 30 minutes.
- Rincez soigneusement les bâtonnets de pomme de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
- Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile de canola dans un bol, posez les bâtonnets dessus et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
- Retirez les bâtonnets du bol avec vos mains ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtons dans le panier rotatif ou placez-les sur une seule couche sur les grilles à air.



Remarque : N'inclinez pas le bol pour verser les bâtonnets de pommes de terre sur les grilles ou dans le panier rotatif. Transférez-les avec vos mains ou un ustensile de cuisine en plus petits lots pour éviter que l'excès d'huile ne soit transféré. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre à l'air selon les instructions ci-dessus. Le temps et la température de cuisson peuvent devoir être ajustés en fonction de la quantité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil à chaque utilisation !
- Éteignez l'appareil. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- Les grilles à air, plaque de cuisson 2 en 1 et bac de récupération d'huile, panier en filet rotatif, tournebroche, accessoire la poignée peut être nettoyée à l'eau chaude avec un détergent doux / savon à vaisselle, ou au lave-vaisselle. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Rincer et sécher soigneusement le nettoyage.
- Nettoyez le support d'accessoires avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier.

NETTOYAGE À L'INTÉRIEUR DE LA CAVITÉ :

- Essuyez la cavité avec un chiffon humide ou une éponge. Sécher avec une serviette en papier.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs dans la cavité !
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et assurez-vous qu'aucune eau ou humidité ne pénètre dans l'appareil.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'intérieur du Smart Fryer Oven avec une brosse de nettoyage pour enlever tout aliment

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR DU SMART FRYER OVEN :

- Essuyez avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez.
- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyeurs abrasifs, car ils pourraient endommager la finition.
- Ne laissez aucun liquide entrer dans l'entrée d'air sur le dessus du Smart Fryer Oven. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE !

STOCKAGE:

- Avant de le ranger, assurez-vous toujours que l'appareil est complètement frais, propre et sec.
- Il est recommandé de ranger l'appareil dans un endroit sec.

DÉPANNAGE

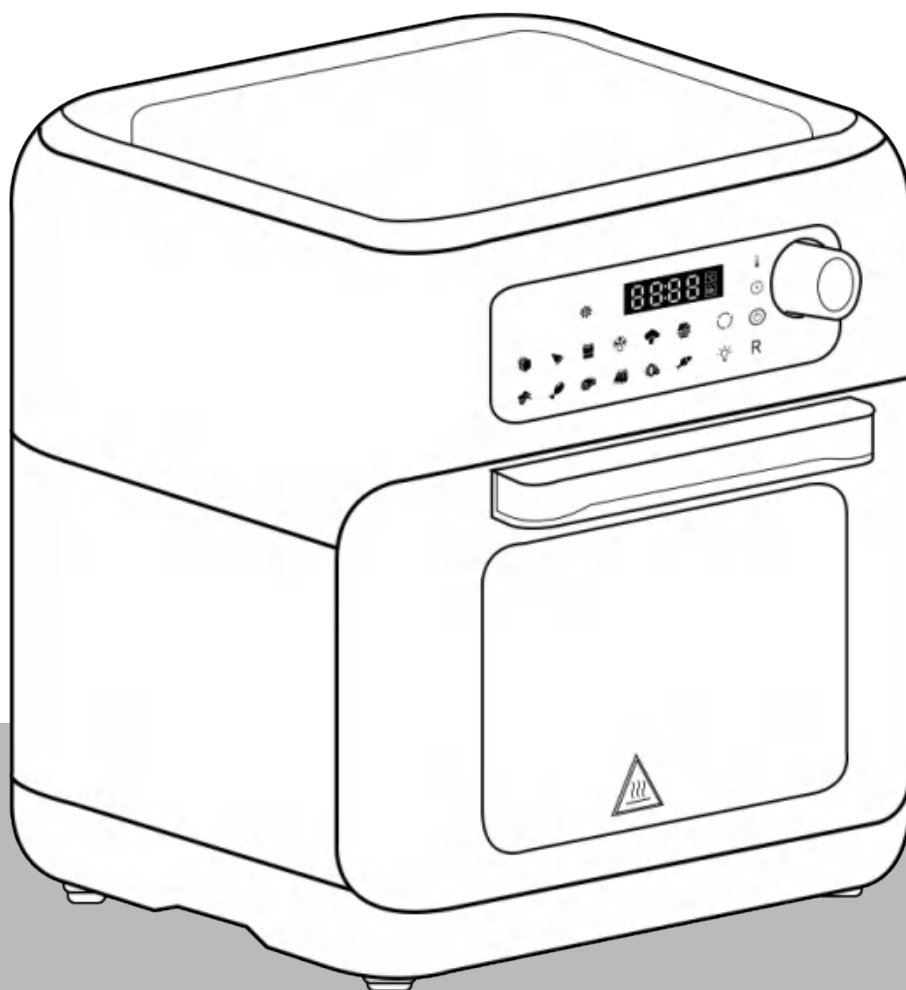
PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le Four Friteuse Intelligent ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez la fiche principale dans la prise murale
	Vous n'avez pas allumé l'appareil en réglant le temps de préparation et la température	Réglez la température et l'heure. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer.
	La porte est ouverte	Vérifiez que la porte est fermée
	Le bouton ON/OFF n'est pas enfoncé	Appuyez sur le bouton marche/arrêt
Les ingrédients cuits avec le Smart Fryer Oven ne sont pas cuits.	La quantité de nourriture est trop grande	Mettez de plus petits lots de nourriture. Les petits lots sont frits plus uniformément. Cuire sur les grilles en une seule couche. Faites pivoter les grilles à air à mi-cycle ou retournez les aliments.
	La température réglée est trop basse	Augmentez la température de cuisson.
	Le temps de cuisson est trop court	Augmentez le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Faites pivoter les grilles à air à mi-cycle ou retournez les aliments

SOLUTION	SOLUTION	SOLUTION
L'appareil produit et émet de la fumée	Les résidus du processus de production sont éliminés lors de la première utilisation	Faites fonctionner l'appareil pendant au moins 20 minutes à son réglage le plus élevé, sans nourriture, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'odeur ou de fumée.
	Nourriture trop grasse.	Assurez une ventilation suffisante, débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.
	Les résidus alimentaires n'ont pas été correctement éliminés après une utilisation précédente.	Débranchez l'appareil de la prise murale, laissez-le refroidir et nettoyez-le soigneusement avant de l'utiliser à nouveau.
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil.
Le bouton Marche/Arrêt s'allume	Temps de préchauffage trop court.	Laissez l'appareil préchauffer plus longtemps.
L'appareil ne chauffe pas	Appareil défectueux.	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil.
L'appareil fonctionne mais l'affichage LED ne s'allume pas	Affichage LED endommagé.	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil.
Les accessoires rotatifs ne tournent pas	L'accessoire n'est pas placé correctement.	Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour arrêter l'opération et reportez-vous à la partie "Installation du panier grillagé rotatif, du support à brochettes rotatif ou du tournebroche".
	Le processus de cuisson n'a pas commencé. Remarque : le panier de friture à air rotatif ne tourne que pendant le processus de cuisson.	Démarrez le processus de cuisson.
La lumière intérieure ne s'allume pas	Lumière intérieure endommagée	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil.
Les frites ne sont pas croustillantes	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien rincé et séché les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire	Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon de l'extérieur des bâtonnets. Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile.
	Les bâtonnets de pommes de terre sont trop épais	Couper les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
	Il n'y a pas assez d'huile	Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant
	La température est trop basse	Utilisez la température maximale



HORNO FREIDOR DE AIRE

Manual de usuario



Número de modelo: TXG-TM10L

220-240V~ 50/60Hz 1500W

¡Gracias por su compra!

¡Esperamos que disfrute del nuevo horno tanto como nosotros!



Estamos redefiniendo la satisfacción del cliente y respondiendo a sus necesidades con soluciones útiles, su uten-chef está aquí para usted, listo cuando y donde sea.

Contáctenos: Service@uten.com

DIRECTORIO

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS	4
CONSIDERACIONES IMPORTANTES	6
INSTRUCCIONES DE ENCHUFE POLARIZADO	10
INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO	11
CONOZCA SU HORNO FREIDORA INTELIGENTE	11
ANTES DEL PRIMER USO	13
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	13
· Preparación para el uso	13
· Instalación de la bandeja para hornear y la bandeja de goteo 2 en 1	14
· Instalación de los bastidores de aire	14
· Instalación del asador giratorio con cesta de rejilla	14
· Uso del asador rostizador	15
· Proceso de cocción	16
· Uso de los menús preestablecidos	18
CONSEJOS	19
IMPORTANTE	19
PREPARACIÓN DE PATATAS FRITAS CASERA	20
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	20
· Limpieza del interior de la Cavidad	21
· Limpieza del exterior del horno Smart Fryer	21
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23

ESPECIFICACIONES:

FUENTE DE ALIMENTACIÓN: 220-240V~

ECUENCIA: 50/60 Hz

RANGO DE TIEMPO: 1-60 min

RANGO DE TEMPERATURA: 80 °C -200 °C

CAPACIDAD: 10L/ (sirve 3-5 personas)

PESO: 6,6 kg

DIMENSIONES: L33.6* W32.7* H36.6cm

POTENCIA NOMINAL: 1500W



Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.



La conformidad con las directivas de la UE queda afirmada mediante el símbolo CE.

Entsorgungshinweis

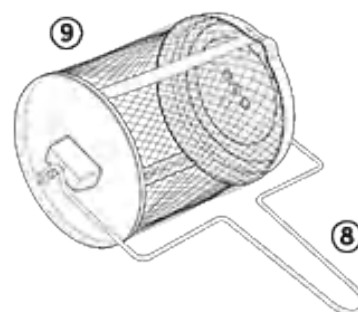
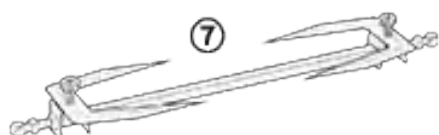
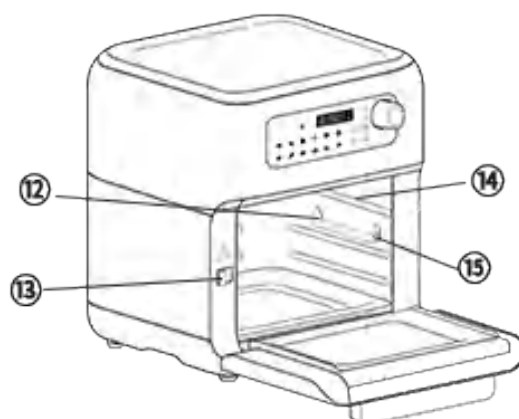
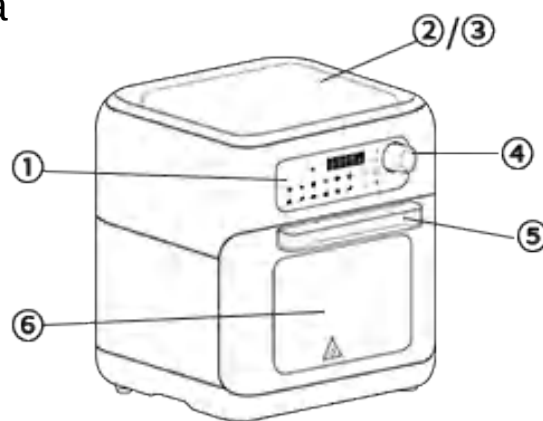


Este aparato cumple con la directiva WEEE 2012/19/EU sobre la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Este aparato cumple con la directiva europea para electromagnética compatibilidad (EMC) 2014/30/EU y sus revisiones, así como la Directiva de bajo voltaje (LVD) 2014/35/EU y sus revisiones. Este símbolo [el contenedor con ruedas tachado/IMAGEN] indica que este producto no debe eliminado con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, recíclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con Atención al cliente para obtener más información sobre reciclaje y RAEE.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

Elementos

1. Panel de control digital con pantalla táctil
2. Ventiladores de entrada de aire (en la parte posterior o superior de la unidad)
3. Ventilaciones de salida de aire caliente (en la parte posterior de la unidad)
4. Perilla de ajuste de tiempo y temperatura
5. Mango
6. Ventana de visualización
7. Tenedor para asar
8. Asa de accesorios
9. Cesta de malla giratoria
10. Bastidores de aire × 2
11. Bandeja para migas/aceite/hornear
12. Zócalo de bloqueo de accesorios
13. Interruptor de bloqueo de accesorios
14. Ranuras de bastidor de aire
15. Riel de accesorios giratorio



Panel de control digital:



Señal de cocción (parpadea durante la cocción).



Ícono de temperatura: Parpadea cuando se ajusta la temperatura.



Ícono de temporizador: Parpadea cuando se está ajustando el tiempo.



Botón de rotación: seleccione este botón para iniciar o detener la rotación de los accesorios compatibles. Parpadea cuando la función está activada.



Botón de encendido/apagado: Presiónelo para encender o apagar la unidad o para comenzar o pausar el proceso de cocción.



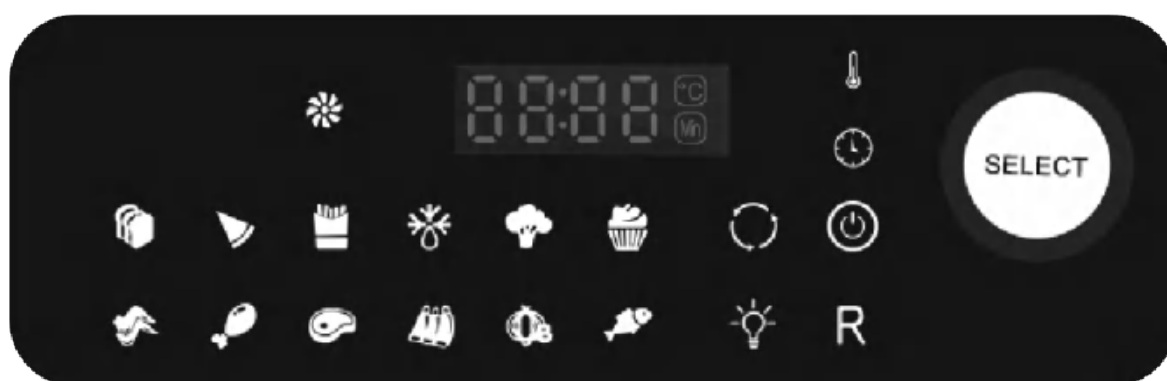
Recalentar: utilícelo para recalentar alimentos ya cocinados o sobras.



Luz interna: seleccione este botón para ayudar a verificar el progreso de la cocción mientras la unidad está en funcionamiento. Presione para encender o apagar. Parpadea cuando la función está activada.



Perilla de ajuste de tiempo y temperatura / Botón de selección.



Hornear



Antihielo



Alita de pollo



Pizza



Verdura



Pierna de pollo



Papas fritas



Pastel



Bife



Chuletas de cordero



Cebolla

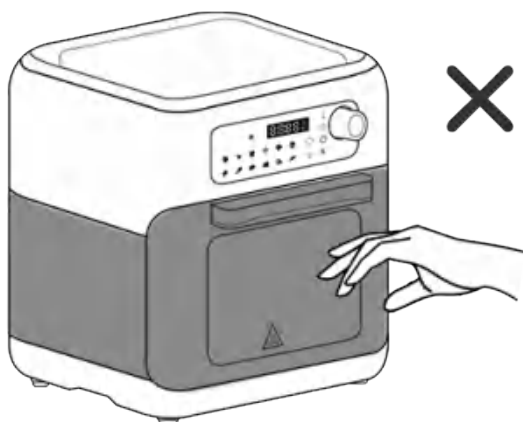


Pez

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, que incluyen la siguiente:

1. ¡LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR!
2. Compruebe que el voltaje de su hogar se corresponde con el indicado en el aparato.
3. Asegúrese de que el aparato esté enchufado en un tomacorriente de pared exclusivo, siempre asegúrese de que el enchufe esté insertado correctamente en el tomacorriente de pared y sin ningún otro aparato en el mismo tomacorriente.
4. No toque superficies calientes, use manijas o perillas.



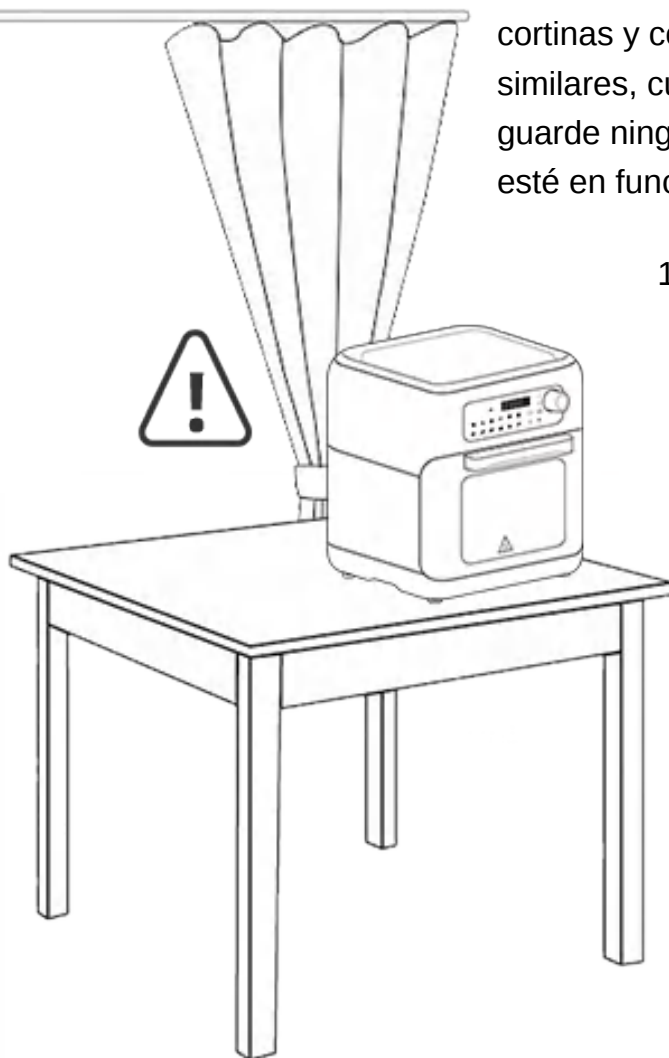
5. Nunca sumerja la carcasa de la unidad en agua ni la enjuague bajo el grifo.



6. Para protegerse contra descargas eléctricas, incendios o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o el aparato en agua u otro líquido. No enchufe el cable de alimentación ni opere los controles de la unidad con las manos mojadas.
7. Nunca conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.

8. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
9. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
10. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años cuando esté en funcionamiento o en proceso de enfriamiento.

11. Puede ocurrir un incendio si el aparato está cubierto o toca material inflamable, incluidas cortinas y cortinajes, manteles, paredes y similares, cuando estén en funcionamiento. No guarde ningún artículo encima del aparato cuando esté en funcionamiento.



12. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. Como regla general, este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por niños.



13. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
14. No lo use al aire libre.
15. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.

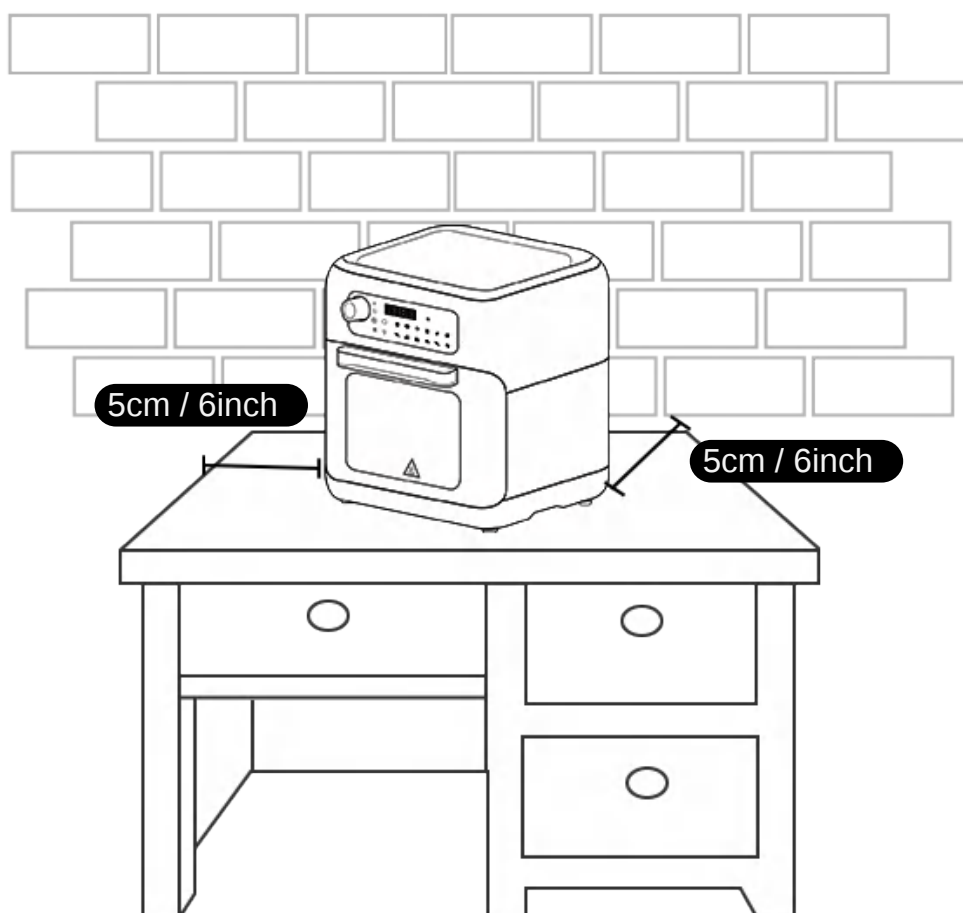
16. No cubra la ventilación de entrada de aire ni la ventilación de salida de aire mientras el Smart Fryer Oven está funcionando. Si lo hace, evitará una cocción uniforme y puede dañar la unidad o provocar que se sobrecaliente.
17. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
18. Para desconectar, coloque cualquier control en "apagado", luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.
19. No utilice el aparato para otra cosa que no sea el uso previsto.
20. No se deben introducir alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en el Smart Fryer Oven, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
21. No limpie con estropajos de metal, los pedazos pueden romperse y tocar partes eléctricas, lo que implica un riesgo de descarga eléctrica.
22. Se debe tener extrema precaución cuando se utilicen recipientes que no sean de metal o vidrio.
23. No almacene ningún material, que no sean los accesorios recomendados por el fabricante, en este aparato cuando no esté en uso.
24. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y similares.
25. No deje la unidad desatendida cuando esté en uso.
26. El Smart Fryer Oven se puede apagar mientras se usa cualquiera de las funciones presionando el botón de encendido/apagado durante 3 segundos.

27. Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire calientes cuando retire los accesorios de cocción del aparato.



Cuidado con las quemaduras de vapor

28. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. No lo coloque sobre las superficies superiores de la estufa.
29. Las superficies exteriores de la unidad pueden calentarse durante el uso. Los accesorios estarán calientes. Siempre use guantes para horno o use la herramienta de extracción cuando manipule componentes calientes. Use guantes para horno cuando manipule superficies calientes.
30. Apague y desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que cese la emisión de humo antes de retirar la sartén del aparato.
31. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos.
32. Deje al menos 6 pulgadas (15 cm) de espacio libre en la parte posterior, los lados y por encima del electrodoméstico.
33. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los peligros resultantes de enredarse o tropezarse con un cable más largo.



Mantenga una distancia segura

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES SOLO USO DOMÉSTICO

¡¡PRECAUCIÓN!!

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico normal.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie nivelada, resistente al calor y estable.
- Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- El aparato está equipado con un microinterruptor de seguridad en el interior que pausará automáticamente el proceso de cocción si se abre la puerta durante la cocción.



CONOZCA SU HORNO FREIDORA INTELIGENTE

Prepare sus comidas y refrigerios favoritos de una manera rápida, saludable y fácil con su nuevo Smart Fryer Oven. El Smart Fryer Oven es una unidad versátil que utiliza tecnología de aire caliente rápido para cocinar rápida y uniformemente todas sus comidas favoritas. Hornee, cocine a la parrilla, ase, tueste o fría al aire libre con poco o nada de aceite y obtenga alimentos cocinados de manera uniforme, saludables y sabrosos en todo momento ¡Obtenga la textura crujiente y el sabor de los alimentos fritos sin el aceite! El Smart Fryer Oven utiliza tecnología avanzada que le da a su comida el acabado crujiente de los alimentos fritos, mientras mantiene el interior húmedo, todo con poco o nada de aceite. Más eficiente en el espacio que un horno normal y con una mayor capacidad que una Smart Fryer, esta es la unidad perfecta para todas sus necesidades de cocina.



Características de este horno freidor inteligente:

- Un panel de control fácil de usar con 12 menús preestablecidos.
- Una función de marcado rápido que le permite marcar el tiempo y la temperatura en segundos.
- Capacidad de 10 cuartos para comidas familiares
- Un rango de control de temperatura de 180°F - 400°F (80°C-200°C)
- Un rango de temporizador de 0 a 60 minutos, que está equipado con una función de apagado automático. Una vez que el temporizador llega a "0:00", la unidad emitirá cinco pitidos y se apagará.
- ¡6 accesorios para preparar gran variedad de alimentos! Dos estantes de aire antiadherentes y fáciles de limpiar, uno de acero inoxidable soporte giratorio para brochetas, una cesta de malla con asa que lo acompaña, una bandeja de goteo.



Otras grandes ventajas proporcionadas por su Smart Fryer Oven incluyen:

- Cocción rápida, casi no requiere precalentamiento.
- Limpieza rápida y fácil: los accesorios de cocina son aptos para lavavajillas.
- Freír sin problemas: ¡sin salpicaduras, sin ensuciar y sin olor a aceite!
- Versatilidad con sus capacidades para freír, hornear, asar a la parrilla y rostizar, esta unidad sirve como una gran herramienta de cocina para una cocina ocupada.
- También cuenta con cocción de varios niveles con posiciones de rejilla ajustables.

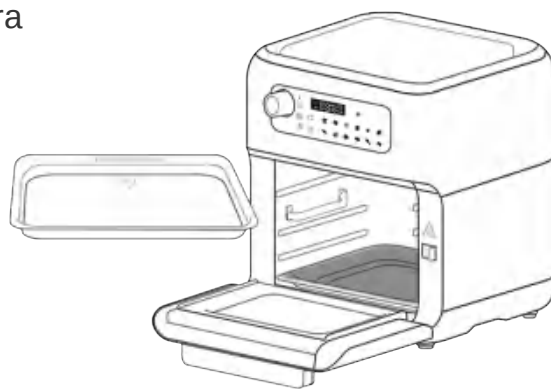
para conocer los tiempos de cocción básicos, o consulte el libro de recetas incluido para inspirarse.

¡Precaución!

- No cubra la entrada de aire en la parte superior o la salida de aire en la parte posterior de la unidad mientras el aparato está en uso.
- Nunca sumerja la carcasa de la unidad en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- Tire de la manija para abrir la puerta con cuidado.
- Siga las instrucciones de la sección Accesorios a continuación para instalar sus bastidores o accesorios giratorios.

Instalación de la bandeja para hornear y la bandeja de goteo 2 en 1:

- Utilice este accesorio en la posición inferior cuando utilice las rejillas de aire, la cesta de malla giratoria o el asador giratorio. Situada en la parte inferior de la unidad, la bandeja de goteo ayudará a recoger el exceso de grasa o migas, facilitando la limpieza!
- Este accesorio también se puede utilizar como bandeja para hornear cuando se coloca en ranuras de parrillas más altas.
- Cuando utilice este accesorio como bandeja para hornear, le recomendamos que lo coloque en las ranuras de la parrilla inferior o central. Cocinar con la bandeja para hornear en la posición más alta de la ranura de la parrilla puede hacer que los alimentos se cocinen demasiado rápido y demasiado.



Instalación de los bastidores de aire:

Utilice las rejillas de aire para asar, hornear, tostar y cocinar en general con otros recipientes de metal o vidrio resistente al horno. Úselo en los rieles superior, medio o inferior del aparato.

- Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.

- Coloque rejillas de aire en la unidad deslizándolas a través de las ranuras laterales y sobre el borde posterior.

Importante: Para obtener los mejores resultados y una cocción más uniforme, gire las rejillas de aire a mitad del ciclo para una cocción uniforme.

- ¡Utilice siempre guantes de horno cuando manipule los accesorios!

Instalación del asador de asador con cesta de malla giratoria:

Use la canasta de malla giratoria para papas fritas, nueces tostadas o refrigerios que requieran agitación o volteo durante el proceso de cocción.

Use la canasta de malla giratoria o el asador giratorio para alimentos que necesitan girar durante el proceso de cocción.

- Inserte la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad.
- Usando el asa accesoria, enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del eje unido a la canasta de malla giratoria, o enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del asador.
- Abra la puerta de la unidad. Empuje y mantenga presionado el interruptor de bloqueo de accesorios hacia la derecha y deslice el eje del accesorio sobre los rieles en el centro de la unidad hasta que llegue a los soportes de varilla ubicados a cada lado de las paredes de la unidad.
- Suelte el interruptor. El interruptor debe volver a deslizarse a la posición izquierda y el lado izquierdo del eje accesorio debe estar bloqueado en su lugar.
- ¡Utilice siempre guantes de horno cuando manipule los accesorios!

Encienda la función de rotación para permitir que los accesorios giratorios giren y cocinen los alimentos de manera uniforme.

Nota: la función de rotación solo funciona durante el proceso de cocción.

Usando el asador de asador:

Para colocar su carne o aves en la varilla del asador, siga las instrucciones a continuación:

- Inserte un extremo de la varilla del asador a través de una de las puntas. Coloque la dosis de puntas en uno de los extremos de las varillas, con las puntas hacia el centro de la varilla del asador. Asegure las puntas girando el tornillo de mariposa en el sentido de las agujas del reloj.
- Pase la varilla por el centro del alimento a cocinar. Deslice la comida hasta que la espiga esté segura incrustado en la comida. Deslice la segunda punta en la varilla del asador en el otro extremo de la comida que se va a cocinar hasta que esté firmemente incrustado en la comida. Asegúrelo en su lugar apretando el tornillo de mariposa.
- Coloque la bandeja para hornear en la posición más baja para recoger las gotas de comida.
- Use el asa del asador a la varilla del asador.
Los ganchos del asa del asador deben colocarse debajo de las ranuras a ambos lados de la varilla.



¡Atención! Coloque todos los ingredientes sobre las rejillas, el asador o en la cesta de malla giratoria, de forma que se evite cualquier contacto con los elementos calefactores del aparato. No llene en exceso.

Uso del soporte para accesorios:

Cuando se completa la cocción, la cesta de malla giratoria y el asador se pueden colocar en el soporte para recuperar o cortar fácilmente los alimentos cocinados.

Para usar el soporte para asador, gire la varilla de ajuste en la base hacia la izquierda, inserte un extremo de la canasta de malla giratoria o estante giratorio para brochetas en el orificio cuadrado dentro del soporte. Entonces gire la varilla de apriete en el sentido de las agujas del reloj para asegurar el accesorio en el soporte.

Con el accesorio colocado en posición vertical, utilice pinzas para recuperar los alimentos cocidos de la malla giratoria cesta, use guantes de cocina resistentes al calor para quitar las brochetas de la rejilla giratoria para brochetas, o trinche carne directamente de su asador.

Proceso de cocción:

Los preajustes de cocción no requieren precalentamiento. Si usa un preajuste, simplemente agregue su comida en la parte superior de los estantes, asador o en la cesta giratoria y

comience el proceso de cocción. Para otras necesidades de cocción, recomendamos dejar que la unidad se precaliente durante 3 minutos o agregar 3 minutos al tiempo de cocción deseado para compensar.

Importante: Tenga también en cuenta que cocinar en el horno Smart Fryer será mucho más rápido que cocinar en un horno tradicional.

- Determine el tiempo de preparación y la temperatura de cocción necesarios para los ingredientes (consulte la sección 'Configuración' de este capítulo).
- Pulse la tecla de encendido/apagado para iniciar el modo de espera.
- Cuando la unidad está en espera, seleccione un preajuste de cocción presionando la función elegida, o ajuste el tiempo y la temperatura directamente usando la perilla de ajuste de Tiempo y Temperatura.
- El tiempo y la temperatura se pueden ajustar cuando los iconos correspondientes aparecen en la pantalla, o seleccionando "Tiempo" o "Temperatura" usando el botón "Seleccionar".
- Cuando aparezca el ícono "Temporizador" en la pantalla, simplemente gire la perilla de ajuste hacia la derecha para aumentar el tiempo de cocción o gire la perilla hacia la izquierda para disminuir el tiempo de cocción. Presione seleccionar para configurar el tiempo de cocción. La unidad cambiará automáticamente al ajuste de temperatura de cocción.
- Alternativamente, cuando el ícono de "Temperatura" aparezca en la pantalla, gire la perilla hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para disminuir la temperatura. Presione seleccionar para establecer la temperatura de cocción. La unidad cambiará automáticamente al modo de ajuste de hora.
- Pulse "Seleccionar" para alternar entre el modo de temperatura y los modos de ajuste del temporizador. Nota: Los íconos del temporizador y la temperatura parpadean mientras se ajustan el tiempo y la temperatura. Estos íconos se apagan una vez que se confirman el tiempo y la temperatura de cocción, o si no se toca ningún otro botón durante 5 segundos.
- Tenga en cuenta que el tiempo y la temperatura también se pueden ajustar después de seleccionar un preajuste de cocción. Para hacerlo, simplemente seleccione un preajuste de cocción tocando el icono de configuración deseado. Luego presione la perilla "Select" para seleccionar el modo de ajuste de tiempo o temperatura y gire la perilla para ajustar el tiempo o la temperatura a la configuración deseada.
- Presione el botón de encendido/apagado para comenzar a cocinar o espere 5 segundos para que la unidad se inicie automáticamente.

- Durante el proceso de cocción, se pueden ajustar el tiempo y la temperatura, y se pueden cambiar los preajustes de cocción. Para ajustar el tiempo, la temperatura o el preajuste, presione el botón de encendido/apagado para pausar el preajuste de cocción, ajuste el tiempo/la temperatura y/o el preajuste de cocción y luego espere 5 segundos para que la unidad reanude la cocción automáticamente, o presione el botón de encendido/apagado para reanudar el proceso de cocción.

Nota: Las luces interiores se pueden encender o apagar, y la función de rotación se puede activar o desactivar presionando el botón de rotación y/o el botón de luz interna durante el proceso de cocción.

- El proceso de cocción se puede pausar en cualquier momento presionando el botón de encendido/apagado. Presione el botón de encendido/apagado nuevamente para reanudar la cocción a la temperatura y el tiempo seleccionados.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, la unidad emitirá 5 pitidos y pasará al modo APAGADO.

Nota: Durante la cocción, el exceso de aceite y los jugos de cocción de los ingredientes se acumularán en la bandeja de goteo. Este debe ser normal cuando se utiliza el horno de la freidora de aire.

Importante: Para obtener los mejores resultados, recomendamos girar las parrillas de aire a mitad del ciclo para lograr una cocción pareja.

- Cuando escuche la campana del temporizador (5 pitidos), el tiempo de cocción establecido ha transcurrido. Usando guantes para horno, abra la puerta y retire las rejillas, la canasta de malla giratoria, el asador y colóquelos sobre una superficie resistente al calor.
- Para desenganchar y recuperar la canasta de malla giratoria o el asador, siga los siguientes pasos: Use guantes resistentes al calor, abra la puerta del horno y presione y mantenga el interruptor de bloqueo de accesorios a la posición correcta. Usando el mango accesorio, enganche la parte inferior de los lados izquierdo y derecho del sha conectado a la canasta de malla o asador y jale el accesorio hacia usted. Suelte el interruptor.

Precaución: Después del proceso de cocción, los accesorios de cocción y los ingredientes del Smart Fryer Oven estarán calientes. Según el tipo de ingredientes utilizados, es posible que salga vapor de la unidad, por lo que debe tener cuidado con el riesgo de quemaduras. Para garantizar su seguridad, use guantes de cocina cuando manipule los accesorios e ingredientes calientes.

- El Smart Fryer Oven está diseñado para estar listo instantáneamente para preparar otro lote de alimentos una vez que se haya terminado un lote.

IMPORTANTE: Si observa que el ventilador no funciona durante la cocción (lo que indica que no hay ruido ni flujo de aire), deje de usar el aparato de inmediato y comuníquese con el Servicio de atención al cliente.

Uso de los menús preestablecidos:

- Se proporcionan 12 funciones preestablecidas de "atajo"; VEGETALES, COSTILLAS DE CERDO, MAÍZ EN LA MAZORCA, CUPCAKE, TOSTADAS, PIZZA, FRITAS, BISTEC, PESCADO, CAMARONES, ALAS DE POLLO, MUSLOS DE POLLO.

Para seleccionar un preajuste, simplemente seleccione el preajuste de cocción deseado en el panel de control, presione la tecla de encendido/apagado para empezar a freír al aire.

Los ajustes de tiempo y temperatura se pueden ajustar en cualquier momento al usar los menús preestablecidos presionando ENCENDIDO/APAGADO y usando la perilla para ajustar el preajuste a su tiempo y temperatura de cocción deseados. La unidad reanuda automáticamente el proceso de cocción 5 segundos o presionando nuevamente el botón ON/OFF.

A continuación se muestran los tiempos de cocción y las temperaturas para cada preajuste:

PREESTABLECIDO	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO (MIN)	CONSEJOS
Tostada	180°C	5mins	Voltear a los 3 min
Pizza	150°C	12mins	Utilice las rejillas de aire
papas fritas	200°C	15mins	Utilice la cesta giratoria de malla
Descongelar	30°C	12mins	
vegetariano	200°C	12mins	
Magdalena	170°C	12mins	
Alitas de pollo	200°C	30mins	Utilice las rejillas de aire
Muslos de pollo	190°C	30mins	Úselo para recalentar previamente cocinado
Bife	170°C	15mins	comida o sobras
Costillas de cerdo	180°C	27mins	
Cebolla	190°C	15mins	
Pez	160°C	12mins	Utilice la cesta giratoria de malla
Recalentar	140°C	6mins	Utilice la(s) rejilla(s) de aire o la cesta giratoria

CONSEJOS

- Cualquier alimento que se pueda preparar en un horno tradicional también se puede preparar en el Smart Fryer Oven.
- Girar las rejillas de aire a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen al aire de manera desigual.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo; una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Si algunos alimentos tienden a adherirse a las rejillas de aire o a la canasta de malla giratoria, agregue un poco de aceite para cocinar en aerosol. la superficie de cocción antes de agregar los ingredientes para cocinar.
- Para obtener los mejores resultados, no recomendamos preparar alimentos con masa que tenga una consistencia muy líquida, ya que la tecnología de aire rápido puede hacer que la masa se deslice de la comida y gotee a través de las rejillas de aire. Cuando cocine alimentos rebozados, recomendamos utilizar un rebozado con una capa más espesa/más seca y colocar los alimentos en un accesorio compatible con el horno, como un molde para pasteles o una bandeja para hornear.
- Para reducir el tiempo de cocción, descongele los alimentos antes de cocinarlos.
- Agregue un poco de aceite a las papas frescas para obtener un resultado crujiente.
- Utiliza masa prefabricada para preparar snacks rellenos de forma rápida y sencilla. La masa prefabricada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa casera.
- La rotación de las parrillas de aire a mitad del ciclo del proceso de cocción optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los alimentos se fríen al aire de manera desigual.
- Coloque un molde para hornear o una fuente de horno encima de una rejilla de aire, si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

IMPORTANTE:

- Utilizar SIEMPRE sobre una superficie resistente al calor.
- NUNCA ponga nada encima del aparato.
- NUNCA cubra las rejillas de ventilación en la parte superior y trasera de la unidad.
- NUNCA llene ningún recipiente de cocción con aceite o líquido de ningún tipo. Esta unidad cocina solo con aire caliente.
- SIEMPRE use guantes para horno cuando retire las parrillas de aire o la canasta de malla.
- SIEMPRE use el asa accesorio para quitar la canasta de malla giratoria de la unidad.



PREPARACIÓN DE PATATAS FRITAS CASERA

Para hacer papas fritas caseras, siga los siguientes pasos:

- Pela las patatas y córtalas en bastones.
- Para obtener los mejores resultados, sumerja los palitos de patata en agua durante 30 minutos.
- Enjuague bien los palitos de patata y séquelos con toallas de papel.
- Vierta 1/2 cucharada de aceite de canola en un recipiente, coloque los palitos encima y mezcle hasta que estén cubiertos de aceite.
- Retire los palitos del recipiente con las manos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite se quede en el recipiente. Coloque los palitos en la canasta giratoria o colóquelos en una sola capa en los estantes de aire.



Nota: No incline el recipiente para verter los palitos de papa en las rejillas o en la canasta giratoria. Transfiéralos con las manos o con un utensilio de cocina en lotes más pequeños para evitar que se transfiera el exceso de aceite. Freír al aire los palitos de papa de acuerdo con las instrucciones anteriores. Es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción y la temperatura según la cantidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de limpiar el aparato en cada uso!
- Apague el aparato. Antes de limpiar, desenchufe el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe completamente.
- Las rejillas de aire, la bandeja para hornear 2 en 1 y la bandeja para goteo de aceite, la canasta de malla giratoria, el asador para asar, el accesorio El mango se puede limpiar en agua caliente con detergente suave/jabón para platos, o en el lavavajillas. No use utensilios de cocina de metal o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto puede dañar el revestimiento antiadherente. Enjuague y seque a fondo la limpieza.
- Limpie el soporte para accesorios con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel.

LIMPIEZA DEL INTERIOR DE LA CAVIDAD:

- Limpie la cavidad con un paño húmedo o una esponja. Seque con una toalla de papel.
- Nunca utilice productos abrasivos en la cavidad!
- Nunca sumerja el aparato en agua y asegúrese de que no penetre agua ni humedad en la unidad.
- Limpie el elemento calefactor dentro del Smart Fryer Oven con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier alimento residuo.

LIMPIEZA DEL EXTERIOR DEL HORNO DE LA FREIDORA INTELIGENTE:

- Limpiar con una esponja o paño húmedo. Seque.
- NUNCA use lana de acero, estropajos metálicos o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado.
- No permita que ningún líquido entre en la entrada de aire en la parte superior del Smart Fryer Oven.

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

NO SUMERJA LA FREIDORA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!

ALMACENAMIENTO:

- Antes de guardarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté completamente frío, limpio y seco.
- Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

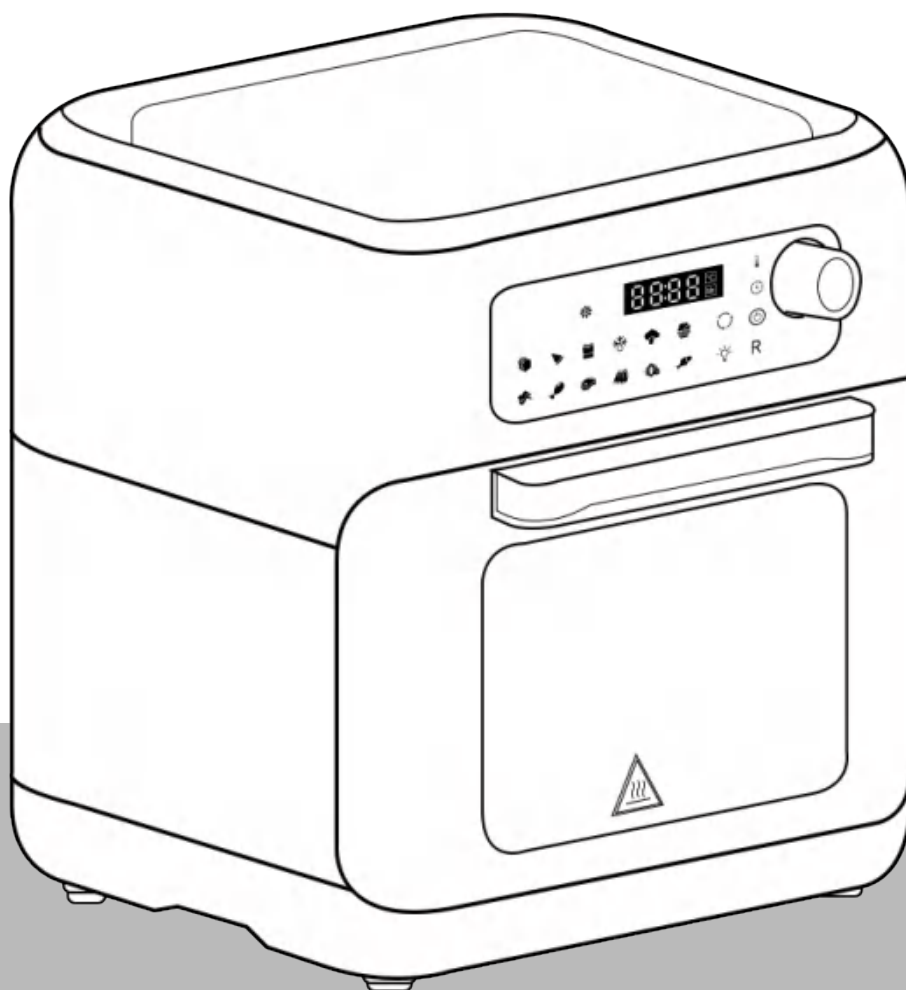
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El Smart Fryer Oven no funciona	El aparato no está enchufado.	Ponga el enchufe principal en el enchufe de la pared.
	No ha encendido la unidad configurando el tiempo y la temperatura de preparación.	Réglez la température et l'heure. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour démarrer.
	La puerta está abierta.	Verifique que la puerta esté cerrada.
	El botón ON/OFF no está presionado.	Pulse el botón de encendido/apagado.
Los ingredientes cocinados con el Smart Fryer Oven no están listos.	La cantidad de comida es demasiado grande.	Ponga lotes más pequeños de comida. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme. Cocine en las parrillas de aire en una sola capa. Gire las parrillas de aire a mitad del ciclo o voltee la comida.
	La temperatura establecida es demasiado baja.	Aumente la temperatura de cocción.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Aumente el tiempo de cocción.
La comida no se fríe uniformemente.	Algunos alimentos necesitan ser volteados durante el proceso de cocción.	Gire las rejillas de aire a mitad del ciclo o gire la comida.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El aparato produce y emite humo	Los residuos del proceso de producción se eliminan durante el primer uso.	Opere el aparato durante al menos 20 minutos en su configuración más alta, sin alimentos, hasta que no haya olor ni humo.
	Comida demasiado grasosa.	Asegure una buena ventilación, desconecte el aparato del tomacorriente y deje que se enfríe.
	Residuos de alimentos no eliminados correctamente después del uso anterior.	Desconecte el aparato de la toma de corriente, déjelo enfriar y límpielo bien antes de volver a usarlo.
	Aparato que funciona mal.	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato.
El botón de encendido/apagado se ilumina	Tiempo de precalentamiento demasiado corto.	Deje que el aparato se precaliente durante más tiempo.
El aparato no se calienta	Aparato averiado.	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato.
El aparato funciona pero la pantalla LED no se enciende	antalla LED dañada.	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato.
Los accesorios giratorios no giran	El accesorio no está colocado correctamente.	Presione el botón de encendido/apagado para detener la operación y consulte la parte "Instalación de la canasta de malla giratoria, la rejilla giratoria para brochetas o el asador giratorio".
	El proceso de cocción no ha comenzado. Nota: la cesta giratoria para freír con aire gira solo durante el proceso de cocción.	Inicie el proceso de cocción..
El aparato funciona pero la pantalla LED no se enciende	Luz interior dañada.	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato.
Las papas fritas no son crujientes	No usaste el tipo correcto de patata.	Use papas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.
	No enjuagó ni secó correctamente los palitos de patata antes de freírlos.	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior de los palitos. Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite.
	Los palitos de patata son demasiado gruesos.	Couper les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
	No hay suficiente aceite.	Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
	La temperatura es demasiado baja.	Utilice la temperatura máxima.



FORNO AD ARIA

Manuale d'uso



Numero di modello: TXG-TM10L

220-240V~ 50/60Hz 1500W

Grazie per il vostro acquisto!

Ci auguriamo che il nuovo forno vi piaccia tanto quanto noi!



Stiamo ridefinendo la soddisfazione del cliente e rispondendo alle tue esigenze con soluzioni utili, il tuo uten-chef è qui per te, pronto sempre e ovunque.

Contattaci: Service@uten.com

RUBRICA:

DESCRIZIONE DELLE PARTI	4
PRECAUZIONI IMPORTANTI	6
ISTRUZIONI SPINA POLARIZZATA	10
ISTRUZIONI CORDE CORTE	11
CONOSCI IL TUO FORNO SMART FRYER	11
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	13
· Preparazione all'uso	13
· Installazione della teglia 2 in 1 e della leccarda	14
· Installazione delle griglie d'aria	14
· Installazione del girarrosto con cestello in rete rotante	14
· Utilizzo del girarrosto	15
· Processo di cottura	16
· Utilizzo dei menu preimpostati	18
SUGGERIMENTI	19
IMPORTANTE	19
FARE FRITTE FATTE IN CASA	20
PULIZIA E MANUTENZIONE	20
· Pulizia all'interno della Cavità	21
· Pulizia dell'esterno del forno Smart Fryer	21
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	23

SPECIFICHE:

ALIMENTAZIONE : 220-240V~

FREQUENZA : 50/60 Hz

INTERVALLO DI TEMPO: 1-60 min

GAMMA DI TEMPERATURA: 80 °C -200 °C

CAPACITÀ: 10L/ (per 3-5 persone)

PESO: 6,6 kg

DIMENSIONI: L33.6* W32.7* H36.6cm

POTENZA NOMINALE: 1500W



Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.

Bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.



La conformità con le normative EU viene confermata dal marchio CE.

Indicazione sopra l'eliminazione dei rifiuti

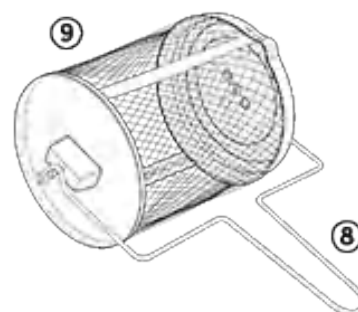
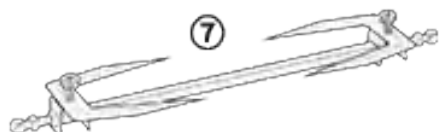
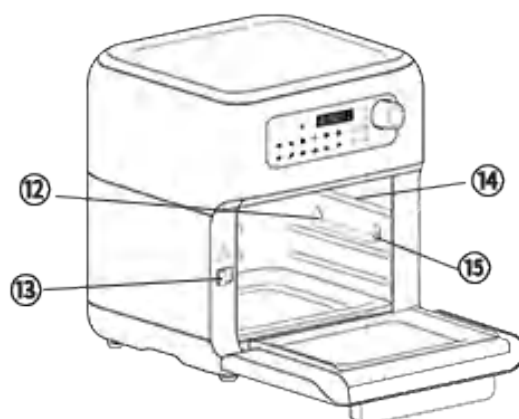
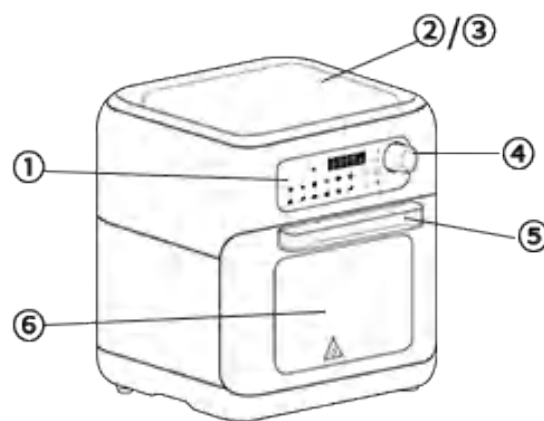


Questo apparecchio è conforme alla Direttiva RAEE 2012/19/UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea per l'elettromagnetismo compatibilità (EMC) 2014/30/UE e relative revisioni, nonché Direttiva Bassa Tensione (LVD) 2014/35/UE e relative revisioni. Questo simbolo [il bidone della spazzatura barrato/FOTO] indica che questo prodotto non deve essere smaltiti con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle fonti materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare l'Assistenza clienti per ulteriori informazioni sul riciclaggio e WEEE.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

Elementi

1. Pannello di controllo digitale touchscreen
2. Prese d'aria (nella parte posteriore o superiore dell'unità)
3. Prese d'aria per l'uscita dell'aria calda (sul retro dell'unità)
4. Manopola di regolazione dell'ora e della temperatura
5. Maniglia
6. Finestra di visualizzazione
7. Forchetta girarrosto
8. Maniglia accessoria
9. Cestello in rete rotante
10. Air-Rack × 2
11. Briciole/olio/teglia da forno
12. Presa di blocco accessori
13. Interruttore di blocco accessori
14. Scanalature della cremagliera dell'aria
15. Guida accessoria rotante



Pannello di controllo digitale:



Segnale di cottura (lampeggia durante la cottura)



Icona della temperatura: lampeggia durante la regolazione della temperatura.



Icona del timer: lampeggia durante la regolazione dell'ora..



Pulsante di rotazione: selezionare questo pulsante per avviare o arrestare la rotazione degli accessori compatibili. Lampeggia quando la funzione è attiva.



Pulsante di accensione/spegnimento: premere per accendere o spegnere l'unità o per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.



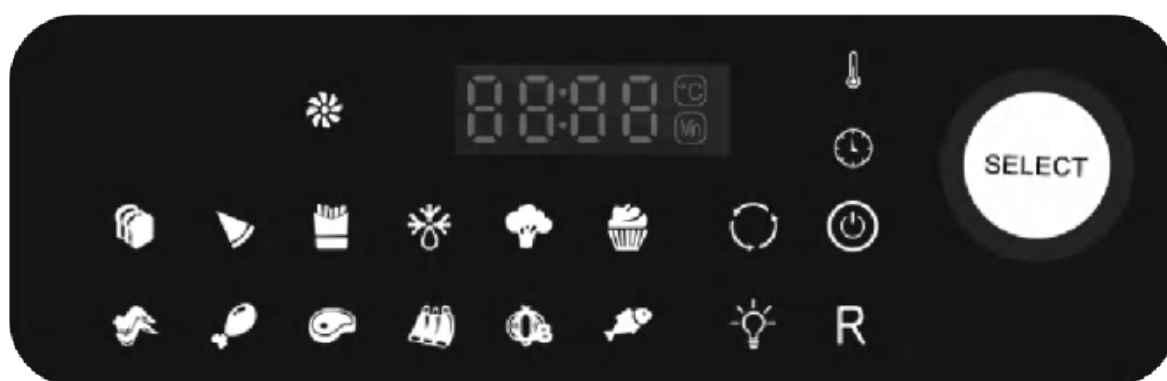
Riscaldare: utilizzare per riscaldare cibi già cotti o avanzati.



Luce interna: selezionare questo pulsante per controllare l'avanzamento della cottura mentre l'unità è in funzione. Premere per accendere o spegnere, lampeggia quando la funzione è attiva.



Manopola regolazione tempo e temperatura / Tasto Select.



Cottura al forno



Scongelamento



Ala di pollo



Pizza



Verdura



Coscia di pollo



patatine fritte



Torta



Bistecca



Costolette Di Agnello



Cipolla



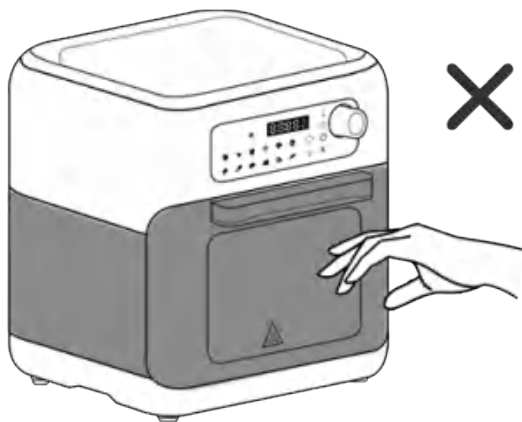
Pescare

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluso il seguente:

1. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO!

2. Verificare che la tensione della propria abitazione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
3. Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa a muro dedicata, assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro e senza altri apparecchi sulla stessa presa.
4. Non toccare le superfici calde, utilizzare maniglie o pomelli.



5. Non immergere mai l'alloggiamento dell'unità in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.

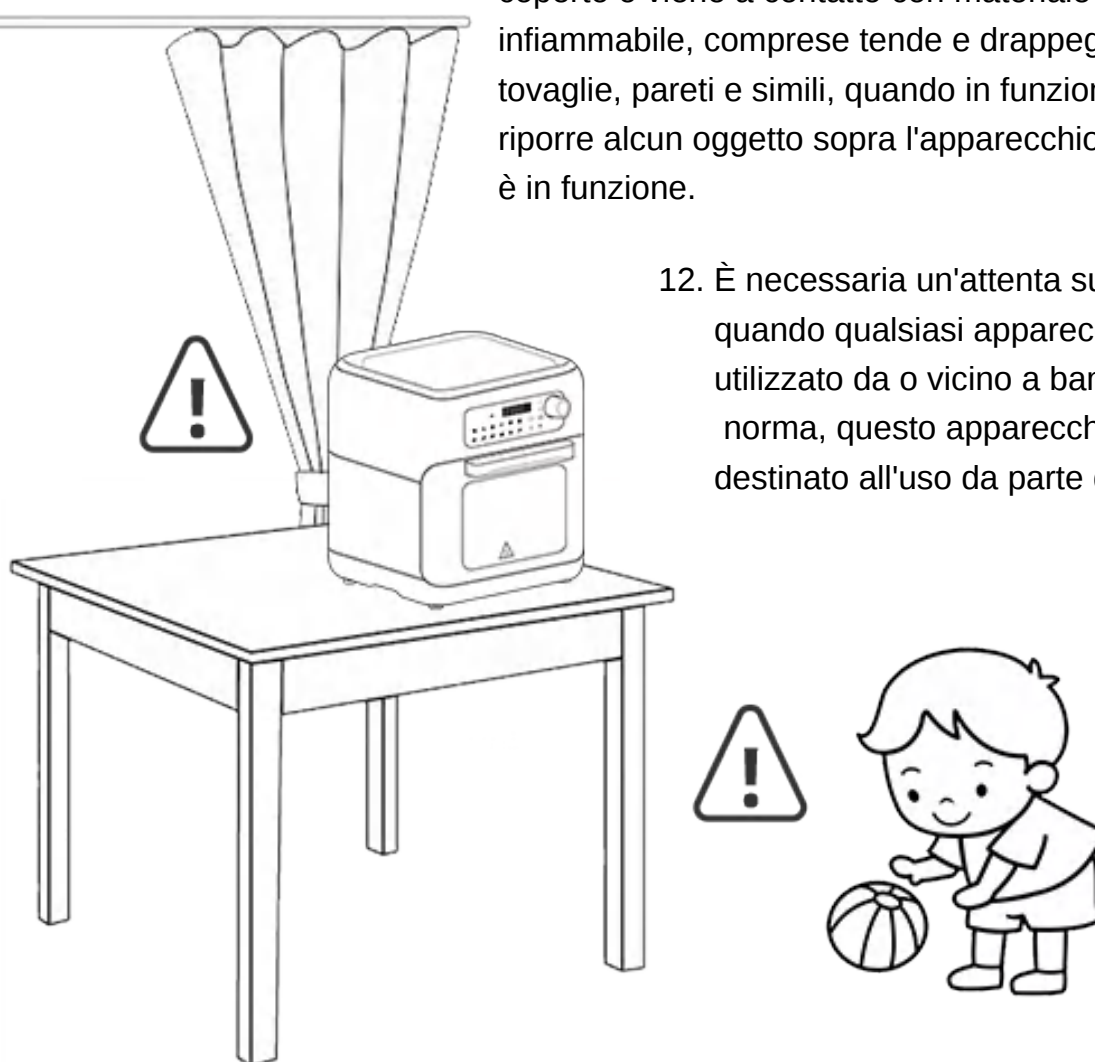


6. Per proteggersi da scosse elettriche, incendi o lesioni personali, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non collegare il cavo di alimentazione o azionare i controlli dell'unità con le mani bagnate.
7. Non collegare mai questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.

8. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di inserire o rimuovere parti.
9. Non utilizzare alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per controllo, riparazione o regolazione.
10. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni quando è in funzione o durante il processo di raffreddamento.

11. Potrebbe verificarsi un incendio se l'apparecchio è coperto o viene a contatto con materiale infiammabile, comprese tende e drappaggi, tovaglie, pareti e simili, quando in funzione. Non riporre alcun oggetto sopra l'apparecchio quando è in funzione.

12. È necessaria un'attenta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini. Di norma, questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini.



13. L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
14. Non utilizzare all'aperto.
15. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o bancone o che tocchi superfici calde.

16. Non coprire la presa d'aria o la presa d'aria mentre il forno Smart Fryer è in funzione. Ciò impedirà una cottura uniforme e potrebbe danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.
17. Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.
18. Per disconnettere ruotare qualsiasi controllo su "off", quindi rimuovere la spina dalla presa a muro.
19. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.
20. Alimenti di grandi dimensioni o utensili di metallo non devono essere inseriti nello Smart Fryer Oven in quanto potrebbero creare un incendio o rischio di scosse elettriche.
21. Non pulire con spugnette metalliche, i pezzi possono staccarsi dalla spugna e toccare parti elettriche con rischio di scosse elettriche.
22. Estrema cautela deve essere esercitata quando si utilizzano contenitori costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro.
23. Non conservare materiali diversi dagli accessori consigliati dal produttore in questo apparecchio quando non è in uso.
24. Non collocare nessuno dei seguenti materiali nell'apparecchio: carta, cartone, plastica e simili.
25. Non lasciare l'unità incustodita quando è in uso.
26. Il forno Smart Fryer può essere spento durante l'utilizzo di una qualsiasi delle funzioni premendo il pulsante on/off per 3 secondi.

27. Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Prestare inoltre attenzione al vapore e all'aria calda quando si rimuovono gli accessori di cottura dall'apparecchio.



foto Attenzione alle ustioni da vapore

28. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
Non collocare su piani cottura.

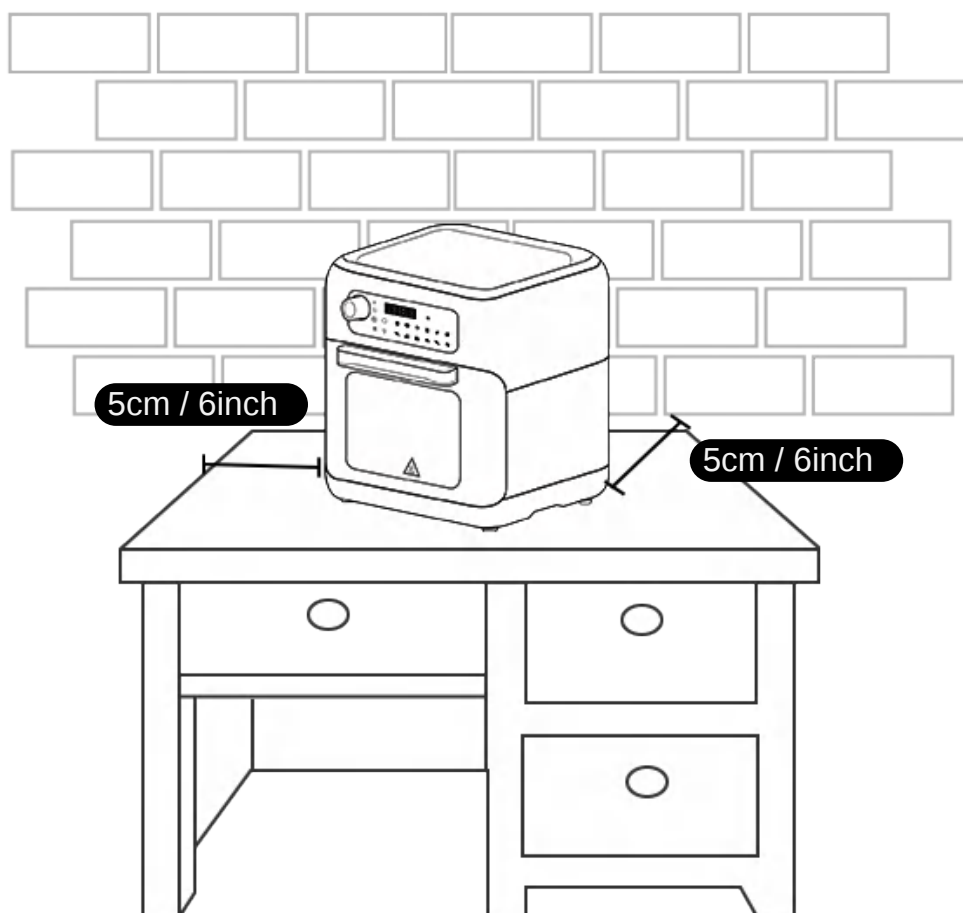
29. Le superfici esterne dell'unità possono surriscaldarsi durante l'uso. Gli accessori saranno caldi. Indossare sempre guanti da forno o utilizzare lo strumento di raccolta quando si maneggiano componenti caldi. Indossare guanti da forno quando si maneggiano superfici calde.

30. Spegnerne immediatamente e scollegare l'apparecchio se si vede fuoriuscire del fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo si fermi prima di rimuovere la padella dall'apparecchio.

31. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi.

32. DLasciare almeno 15 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio.

Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dall'impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo.



Mantieni una distanza di sicurezza

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

ATTENZIONE!!

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente al normale uso domestico.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, resistente al calore e stabile.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- L'apparecchio è dotato di un microinterruttore di sicurezza interno che interromperà automaticamente il processo di cottura se la porta viene aperta durante la cottura.



CONOSCI IL TUO FORNO SMART FRYER

Prepara i tuoi cibi e snack preferiti in modo rapido, sano e semplice con il tuo nuovo Smart Fryer Oven. Lo Smart Fryer Oven è un'unità versatile che utilizza la tecnologia ad aria calda rapida per cuocere in modo rapido e uniforme tutti i tuoi cibi preferiti. Cuocere, grigliare, grigliare, tostare o friggere ad aria con poco o nessun olio e ottenere ogni volta cibo uniformemente cotto, sano e gustoso. Ottieni la croccantezza e il sapore del cibo fritto senza l'olio! Il forno Smart Fryer utilizza una tecnologia avanzata che conferisce al tuo cibo la finitura croccante del cibo fritto, mantenendo l'interno umido, il tutto con poco o nessun olio. Più efficiente in termini di spazio rispetto a un normale forno e con una capacità maggiore rispetto a una friggitrice Smart, questa è l'unità perfetta per tutte le vostre esigenze di cottura.



Caratteristiche di questo forno Smart Fryer:

- Un pannello di controllo di facile utilizzo con 12 menu preimpostati.
- na funzione di composizione rapida che consente di comporre l'ora e la temperatura in pochi secondi.
- Capacità di 10 litri per pasti di dimensioni familiari
- Un intervallo di controllo della temperatura di 180°F - 400°F (80°C-200°C)
- Un timer da 0 a 60 minuti, dotato di funzione di spegnimento automatico. Una volta che il timer raggiunge "0:00", l'unità emetterà cinque bip e si spegnerà.
- 6 accessori per preparare un'ampia varietà di cibi! Due air-rack antiaderenti facili da pulire, uno in acciaio inossidabile griglia rotante per spiedini, un cestello in rete con manico in dotazione, un vassoio antigoccia.

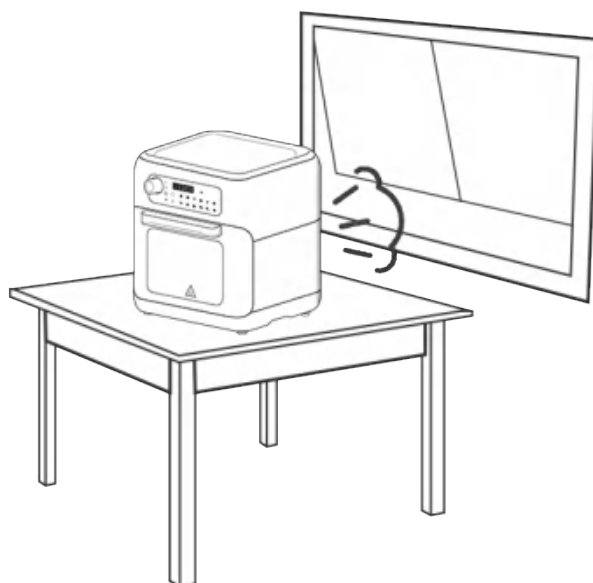


Altri grandi vantaggi offerti dal tuo Smart Fryer Oven includono:

- Cottura rapida, quasi nessun preriscaldamento richiesto.
- Pulizia facile e veloce: gli accessori da cucina sono lavabili in lavastoviglie.
- Frittura senza problemi: niente schizzi, niente disordine e niente odore di olio!
- Versatilità con le sue capacità di friggere, cuocere al forno, grigliare e arrostitire, questa unità funge da ottimo strumento di cottura per una cucina impegnata.
- Dispone anche di cottura multilivello con posizioni della griglia regolabili.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare l'apparecchio e i suoi accessori. Lavare gli accessori in acqua calda e sapone, quindi asciugarli. Pulire l'interno della cavità di frittura con un panno umido o una spugna, quindi asciugare con un foglio di carta asciugamano. Assicurarsi che la cavità sia asciutta prima di utilizzare l'unità.
- Posizionare Smart Fryer Oven su una superficie piana, livellata e resistente al calore. Assicurati che lo sia anche posizionato ad almeno 15 cm di distanza da qualsiasi oggetto circostante.
- Si consiglia di lasciare riscaldare lo Smart Fryer Oven per circa 20 minuti senza alimenti all'interno. Questo aiuta ad eliminare il grasso che potrebbe essersi attaccato durante la produzione e ad eliminare il "nuovo" odore dell'apparecchio.
- Durante il primo utilizzo di Smart Fryer Oven, potrebbe emettere un leggero fumo o odore, cosa normale per molti apparecchi di riscaldamento. Per garantire una corretta ventilazione, aprire una finestra o utilizzare un ventilatore durante questo periodo. Si prega di notare che ciò non pregiudica la sicurezza del vostro apparecchio.



ISTRUZIONI PER L'USO

Preparazione per l'uso

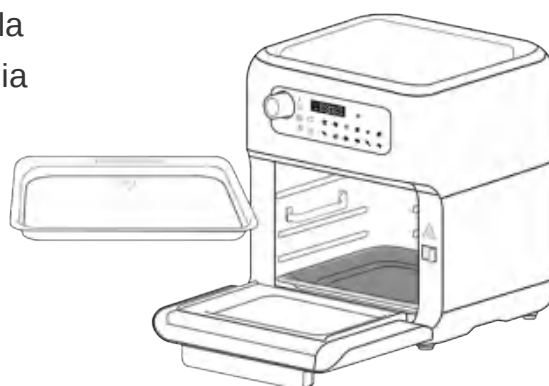
- Per utilizzare Smart Fryer Oven, inserire la spina di alimentazione in una presa a muro. L'apparecchio si accenderà e le icone lampeggeranno brevemente prima che il pulsante On/Off inizi a lampeggiare in rosso.
- Premere il pulsante On/Off per accendere il forno. Tutte le icone si illumineranno di bianco, indicando che l'apparecchio è in modalità standby. Fare riferimento alla sezione "Uso dell'apparecchio" per le istruzioni su come preparare una varietà di cibi deliziosi. Lo Smart Fryer Oven è in grado di preparare un'ampia varietà di alimenti. Per iniziare, fai riferimento alla tabella nella sezione "Impostazioni" per i tempi di cottura di base o consulta il ricettario incluso per trovare ispirazione.

Attenzione!

- Non coprire l'ingresso dell'aria sulla parte superiore o l'uscita dell'aria sul retro dell'unità durante l'operazione l'apparecchio è in uso.
- Non immergere mai l'alloggiamento dell'unità in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto.
- Tirare la maniglia per aprire con cautela la porta.
- Seguire le istruzioni nella sezione Accessori di seguito per installare i rack o gli accessori rotanti.

Installazione della teglia 2 in 1 e della leccarda

- Utilizzare questo accessorio nella posizione inferiore quando si utilizzano le griglie ad aria, il cestello in rete rotante o lo spiedo del girarrosto. Posizionato nella parte inferiore dell'unità, il vassoio raccogliogocce aiuterà a raccogliere il grasso in eccesso o briciole, facilitando la pulizia!
- Questo accessorio può essere utilizzato anche come teglia se posizionato su scanalature più alte.
- Quando si utilizza questo accessorio come teglia, si consiglia di posizionarlo sulle scanalature della griglia inferiore o centrale. La cottura con la teglia nella posizione della scanalatura della griglia più alta può causare la cottura del cibo troppo veloce e cuocere troppo.



Installazione delle rastrelliere d'aria:

Utilizzare le griglie d'aria per grigliare, cuocere al forno, tostare e cucinare in generale con altri contenitori in metallo o vetro resistente al forno. Utilizzare sulle guide superiore, centrale o inferiore dell'apparecchio.

- Inserire la vaschetta raccogliogocce nella parte inferiore dell'unità.
- Posizionare i rack ad aria nell'unità facendoli scorrere attraverso le scanalature laterali e sul bordo posteriore.

Importante: Per ottenere i migliori risultati e una cottura più uniforme, ruotare le griglie dell'aria a metà ciclo per una cottura uniforme.

- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori!

Installazione del girarrosto con cestello in rete rotante:

Usa il cestello in rete rotante per patatine fritte, noci tostate o snack che richiedono agitazione o rotazione durante il processo di cottura.

Utilizzare il cestello in rete rotante o lo spiedo rotante per gli alimenti che devono ruotare durante il processo di cottura.

- Inserire la vaschetta raccogliocce nella parte inferiore dell'unità.
- Utilizzando la maniglia accessoria, agganciare la parte inferiore dei lati sinistro e destro dell'asta fissata al cestello in rete rotante, oppure agganciare la parte inferiore dei lati sinistro e destro del girarrosto.
- Aprire la porta del mobile. Spingere e tenere premuto l'interruttore di blocco dell'accessorio verso destra e far scorrere l'asta dell'accessorio sulle guide al centro dell'unità finché non raggiunge i supporti dell'asta situati su ciascun lato delle pareti dell'unità.
- Rilasciare l'interruttore. L'interruttore dovrebbe scivolare indietro nella posizione sinistra e sul lato sinistro dell'albero dell'accessorio deve essere bloccato in posizione.
- Indossare sempre guanti da forno quando si maneggiano gli accessori!

Attivare la funzione di rotazione per consentire agli accessori rotanti di ruotare e cuocere il cibo in modo uniforme.

Nota: la funzione di rotazione funziona solo durante il processo di cottura.

Utilizzo dello spiedo girarrosto:

Per posizionare la carne o il pollame sull'asta del girarrosto, seguire le istruzioni seguenti:

- Inserire un'estremità dell'asta del girarrosto attraverso una delle punte. Posizionare la dose di punte su uno dei estremi delle aste, con le punte rivolte verso il centro

dell'asta del girarrosto. Fissare le punte ruotando il vite a testa zigrinata in senso orario.

- Passare l'asta al centro del cibo da cuocere. Far scorrere il cibo fino a quando la punta non è saldamente incorporato nel cibo. Far scorrere la seconda punta sull'asta del girarrosto all'altra estremità del cibo da preparare cotto fino a quando non sarà saldamente incorporato nel cibo. Fissare in posizione stringendo la vite a testa zigrinata.
- Posizionare la teglia nella posizione più bassa per raccogliere le gocce di cibo.
- Utilizzare la maniglia del girarrosto sull'asta del girarrosto. I ganci della maniglia del girarrosto devono essere posizionati sotto le scanalature su entrambi i lati dell'asta.



Avvertimento! Disporre tutti gli ingredienti sulle griglie, sul girarrosto o nel cestello in rete rotante, in modo da evitare qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti dell'apparecchio. Non riempire eccessivamente.

Utilizzo del supporto per accessori:

Al termine della cottura, il cestello rotante in rete, lo spiedo girarrosto può essere posizionato sul supporto per recuperare o tagliare facilmente il cibo cotto.

Per utilizzare il supporto girarrosto, ruotare verso sinistra l'asta di serraggio nella base, inserire un'estremità del cestello rotante in rete o della griglia rotante per spiedini nel foro quadrato all'interno del supporto. Quindi ruotare l'asta di serraggio in senso orario per fissare l'accessorio al supporto.

Con l'accessorio posizionato in posizione verticale, utilizzare le pinze per recuperare il cibo cotto dal cestello in rete rotante, utilizzare guanti da cucina resistenti al calore per rimuovere gli spiedini dalla griglia girevole o affettare la carne direttamente dallo spiedo del girarrosto.

Processo di cottura:

I preset di cottura non richiedono il preriscaldamento. Se utilizzi un preset, aggiungi semplicemente il cibo in cima alle griglie, girarrosto o nel cestello rotante e iniziare la cottura. Per altre esigenze culinarie, noi consigliamo di lasciare preriscaldare l'unità per 3 minuti o di aggiungere 3 minuti al tempo di cottura desiderato compensare.

Importante: Tieni anche in considerazione che la cottura nel forno Smart Fryer sarà molto più veloce rispetto alla cottura in un forno tradizionale.

- Determinare il tempo di preparazione e la temperatura di cottura necessari per gli ingredienti (vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo).
- Premere il tasto On/Off per avviare la modalità standby.
- Quando l'unità è in stand-by, selezionare una cottura preimpostata premendo sulla funzione prescelta, oppure regolare direttamente tempo e temperatura agendo sulla manopola di regolazione Tempo e Temperatura.
- L'ora e la temperatura possono essere regolate quando le icone corrispondenti vengono visualizzate sullo schermo o selezionando "Ora" o "Temperatura" utilizzando il pulsante "Seleziona".
- Quando sullo schermo appare l'icona "Timer", basta ruotare la manopola di regolazione verso destra per aumentare il tempo di cottura o ruotare la manopola verso sinistra per diminuire il tempo di cottura. Premere select per impostare il tempo di cottura. L'unità passerà automaticamente alla regolazione della temperatura di cottura.
- In alternativa, quando sullo schermo appare l'icona "Temperatura", ruotare la manopola verso destra per aumentare la temperatura o ruotare verso sinistra per diminuirla. Premere select per impostare la temperatura di cottura. L'unità passerà automaticamente alla modalità di regolazione dell'ora.
- Premere "Seleziona" per passare avanti e indietro tra la modalità temperatura e le modalità di regolazione del timer. Nota: le icone del timer e della temperatura lampeggiano durante la regolazione dell'ora e della temperatura. Queste icone si spengono una volta confermati il tempo e la temperatura di cottura o se non vengono toccati altri pulsanti per 5 secondi.
- Si prega di notare che il tempo e la temperatura possono essere regolati anche dopo aver selezionato un preset di cottura. Per fare ciò, basta selezionare un preset di cottura toccando l'icona dell'impostazione desiderata. Quindi premere la manopola "Seleziona" per selezionare la modalità di regolazione dell'ora o della temperatura e ruotare la manopola per regolare l'ora o la temperatura in base all'impostazione desiderata.
- Premere il pulsante On/Off per iniziare la cottura o attendere 5 secondi affinché l'unità si avvii automaticamente.
- Durante il processo di cottura, è possibile regolare sia il tempo che la temperatura e cambiare le preimpostazioni di cottura. Per regolare il tempo, la temperatura o il preset,

premere il pulsante On/Off per mettere in pausa il preset di cottura, regolare il tempo/la temperatura e/o il preset di cottura, quindi attendere 5 secondi affinché l'unità riprenda la cottura automaticamente oppure premere On/Off per riprendere il processo di cottura.

Nota: premere il pulsante On/Off per mettere in pausa il preset di cottura, regolare il tempo/la temperatura e/o il preset di cottura, quindi attendere 5 secondi affinché l'unità riprenda la cottura automaticamente oppure premere On/Off per riprendere il processo di cottura.

- premere il pulsante On/Off per mettere in pausa il preset di cottura, regolare il tempo/la temperatura e/o il preset di cottura, quindi attendere 5 secondi affinché l'unità riprenda la cottura automaticamente oppure premere On/Off per riprendere il processo di cottura.
- premere il pulsante On/Off per mettere in pausa il preset di cottura, regolare il tempo/la temperatura e/o il preset di cottura, quindi attendere 5 secondi affinché l'unità riprenda la cottura automaticamente oppure premere On/Off per riprendere il processo di cottura.

Nota: durante la cottura, l'olio in eccesso e i succhi di cottura degli ingredienti si raccoglieranno nella leccarda. Questo deve essere normale quando si utilizza il forno con friggitrice ad aria.

Importante: Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di ruotare le griglie dell'aria a metà ciclo per una cottura uniforme.

- Quando si sente il campanello del timer (5 bip), il tempo di cottura impostato è trascorso, Utilizzando guanti da forno, aprire il porta e rimuovere le griglie, il cestello in rete rotante, il girarrosto e posizzionarli su una superficie resistente al calore.
- Per disinnestare e recuperare il cestello in rete rotante, o il girarrosto, procedere come segue: Indossare guanti resistenti al calore, aprire la porta del forno e premere e mantenere l'interruttore di blocco degli accessori alla giusta posizione. Utilizzando la maniglia dell'accessorio, agganciare la parte inferiore dei lati sinistro e destro dello sha attaccato al cestello in rete o al girarrosto e tira l'accessorio verso di te. Rilasciare l'interruttore.

Attenzione: dopo il processo di cottura, gli accessori di cottura e gli ingredienti nello Smart Fryer Oven saranno caldi. A seconda del tipo di ingredienti utilizzati, il vapore potrebbe fuoriuscire dall'unità, quindi prestare attenzione al rischio di scottature. Per garantire la tua sicurezza, indossa guanti da cucina quando maneggi gli accessori e gli ingredienti caldi.

- Lo Smart Fryer Oven è progettato per essere immediatamente pronto per la preparazione di un altro lotto di cibo una volta terminato.

IMPORTANTE: se si nota che la ventola non funziona durante la cottura (indicato dall' assenza di rumore o flusso d'aria), interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e contattare il Servizio Clienti.

Utilizzo dei menu preimpostati:

- Sono previste 12 funzioni preimpostate "scorciatoia"; VEGGIE, COSTINE DI MAIALE, PANNOCCHIE DI MAIS, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, PATATE FRITTE, BISTECCA, PESCE, GAMBERI, ALI DI POLLO, COSCE DI POLLO.

Per selezionare un preset, selezionare semplicemente il preset di cottura desiderato sul pannello di controllo, premere il tasto On/Off per avviare la frittura ad aria.

Le impostazioni di tempo e temperatura possono essere regolate in qualsiasi momento quando si utilizzano i menu preimpostati premendo ON/OFF e utilizzando la manopola per regolare il preset al tempo di cottura e alla temperatura desiderati. L'unità riprende automaticamente il processo di cottura 5 secondi o premendo nuovamente il pulsante ON/OFF.

A continuación se muestran los tiempos de cocción y las temperaturas para cada preajuste:

PRESET	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	SUGGERIMENTI
Pane abbrustolito	180°C	5mins	Capovolgere a 3 min
Pizza	150°C	12mins	Usa il/i rack ad aria
Patatine fritte	200°C	15mins	Usa il cestello rotante in rete
Scongellare	30°C	12mins	
vegetariano	200°C	12mins	
Cupcake	170°C	12mins	
Ali di pollo	200°C	30mins	Usa il/i rack ad aria
Cosce di pollo	190°C	30mins	Utilizzare per riscaldare precedentemente cotto
Bistecca	170°C	15mins	Cibo o avanzi
Costolette di maiale	180°C	27mins	
Cipolla	190°C	15mins	
Pescare	160°C	12mins	Usa il cestello rotante in rete
Riscaldare	140°C	6mins	Utilizzare il/i rack ad aria o il cestello rotante

SUGGERIMENTI

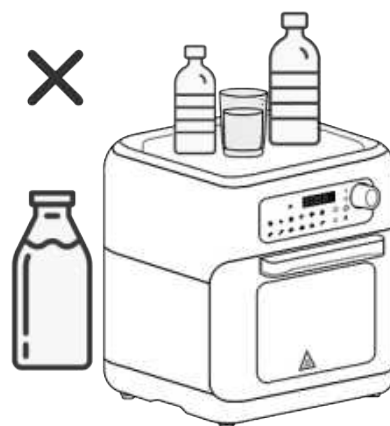
- Qualsiasi alimento che può essere preparato in un forno tradizionale può essere preparato anche nello Smart Fryer Oven
- La rotazione delle griglie a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura irregolare del cibo.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più lungo; una minore quantità di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione leggermente più breve.

Se alcuni alimenti tendono ad attaccarsi alle griglie o al cestello in rete rotante, aggiungere un po' di olio da cucina spray superficie di cottura prima di aggiungere gli ingredienti da cuocere.

- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di non preparare cibi con una pastella dalla consistenza molto liquida, in quanto la tecnologia ad aria rapida potrebbe far scivolare la pastella dal cibo e gocciolare attraverso le griglie ad aria. Quando si cucinano cibi in pastella, si consiglia di utilizzare una pastella con un rivestimento più spesso/più asciutto e di posizionare il cibo in un accessorio compatibile con il forno come una tortiera o una teglia.
- Per ridurre il tempo di cottura, scongelare il cibo prima della cottura.
- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante.
- Usa impasti già pronti per preparare snack ripieni in modo facile e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di preparazione più breve rispetto all'impasto fatto in casa.
- La rotazione delle griglie a metà ciclo durante il processo di cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura irregolare del cibo.
- Posizionare una teglia o una pirofila sopra una griglia ad aria, se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o farciti.

IMPORTANTE:

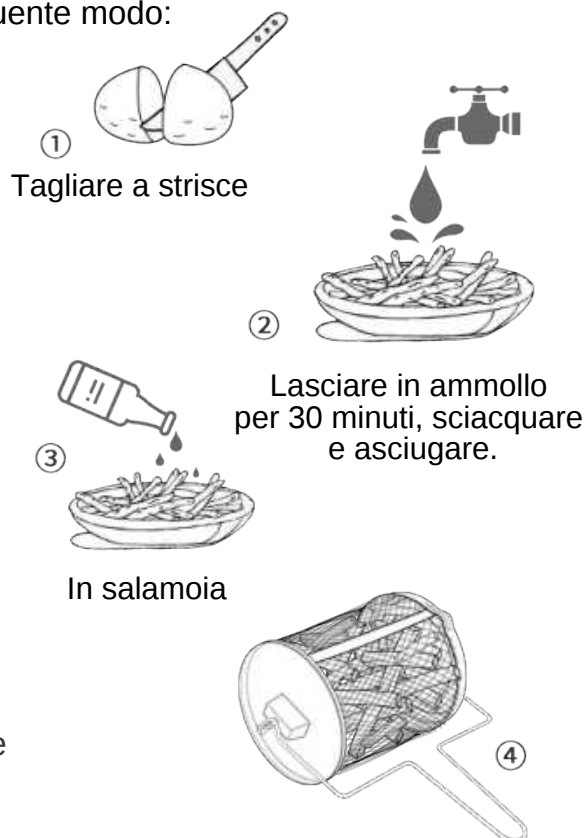
- Utilizzare SEMPRE su una superficie resistente al calore.
- Non mettere MAI nulla sopra l'apparecchio.
- Non coprire MAI le prese d'aria sulla parte superiore e posteriore dell'unità.
- Non riempire MAI recipienti di cottura con olio o liquidi di alcun tipo. Questa unità cuoce solo con aria calda.
- Usare SEMPRE guanti da forno quando si rimuovono le griglie d'aria o il cestello a rete.
- Utilizzare SEMPRE la maniglia accessoria per rimuovere il cestello rotante in rete dall'unità.



FARE FRITTE FATTE IN CASA

Per preparare le patatine fritte in casa, procedi nel seguente modo:

- Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
- Per ottenere i migliori risultati, immergere i bastoncini di patate in acqua per 30 minuti.
- Sciacquare accuratamente i bastoncini di patate e asciugarli con salviette di carta.
- Versare 1/2 cucchiaino di olio di canola in una ciotola, adagiarvi sopra i bastoncini e mescolare finché non saranno ricoperti di olio.
- Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le mani o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Metti i bastoncini nel cestello rotante o posizionali su un unico strato sulle griglie aeree.



Nota: non inclinare la ciotola per versare i bastoncini di patate sulle griglie o nel cestello rotante. Trasferiscili con le mani o un utensile da cucina in piccoli lotti per evitare che l'olio in eccesso venga trasferito. Friggi ad aria i bastoncini di patate secondo le istruzioni sopra. Potrebbe essere necessario regolare il tempo di cottura e la temperatura in base alla quantità.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi di pulire l'apparecchio a ogni utilizzo!
- Spegnerne l'apparecchio. Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare completamente.
- Le griglie ad aria, la teglia 2 in 1 e la leccarda raccogli olio, il cestello rotante in rete, lo spiedo girarrosto, gli accessori il manico può essere pulito in acqua calda con detersivo delicato/sapone per piatti o in lavastoviglie. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali di pulizia abrasivi per pulirli, in quanto ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente. Risciacquare e asciugare accuratamente la pulizia.
- Pulire il supporto dell'accessorio con un panno umido o una spugna. Asciugare con un tovagliolo di carta.

PULIZIA ALL'INTERNO DELLA CAVITA':

- Pulire la cavità con un panno umido o una spugna. Asciugare con un tovagliolo di carta.
- Non utilizzare mai prodotti abrasivi nella cavità!
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e assicurarsi che acqua o umidità non penetrino all'interno dell'unità.
- Pulire l'elemento riscaldante all'interno dello Smart Fryer Oven con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali alimenti residuo.

PULIZIA DELL'ESTERNO DEL FORNO SMART FRYER:

- Pulire con una spugna umida o un panno. Asciugare.
- Non utilizzare MAI lana d'acciaio, pagliette metalliche o detergenti abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare la finitura.
- Non lasciare che liquidi entrino nella presa d'aria sulla parte superiore dello Smart Fryer Oven. Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita da un rappresentante dell'assistenza autorizzato.

NON IMMERGERE LA FRIGGITRICE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI!

MAGAZZINAGGIO:

- Prima di riporlo, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia completamente freddo, pulito e asciutto.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

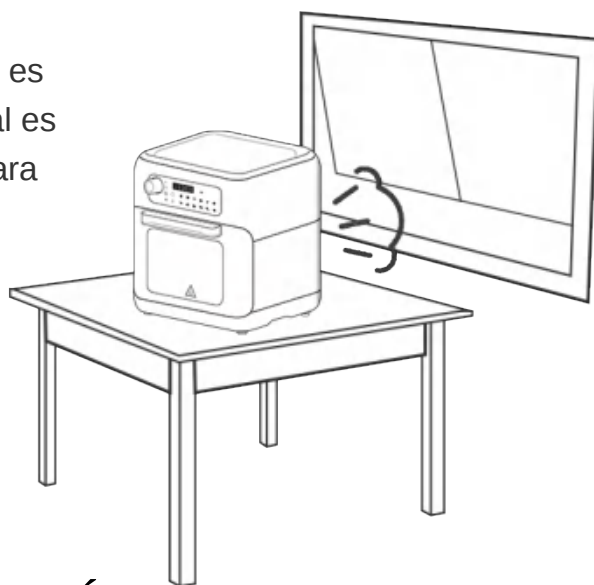
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

CAUSA POSSIBILE	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
Il forno Smart Fryer non funziona	L'apparecchio non è collegato	Inserire la spina principale nella presa a muro
	Non hai acceso l'unità impostando il tempo di preparazione e la temperatura	Impostare la temperatura e l'ora. Premere il pulsante on/off per iniziare.
	La porta è aperta	Verificare che la porta sia chiusa
	Il pulsante ON/OFF non è premuto	Premere il pulsante ON/OFF
Gli ingredienti cucinati con Smart Fryer Oven non sono cotti.	La quantità di cibo è eccessiva	Metti piccoli lotti di cibo. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme. Cuocere sulle griglie ad aria in un unico strato. Ruotare le griglie ad aria a metà ciclo o girare il cibo.
	La temperatura impostata è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura.
	Il tempo di cottura è troppo breve	Aumentare il tempo di cottura.
L'apparecchio produce ed emette fumo	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura.	Ruotare le griglie d'aria a metà ciclo o girare il cibo

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
L'apparecchio produce ed emette fumo	I residui del processo produttivo vengono eliminati durante il primo utilizzo	Azionare l'apparecchio per almeno 20 minuti alla massima impostazione, senza cibo, fino a quando non è più presente odore o fumo.
	bo troppo grasso.	Garantire un'ampia ventilazione, scollegare l'apparecchio dalla presa a muro e lasciarlo raffreddare.
	Residui di cibo non correttamente rimossi dopo un precedente utilizzo.	Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro, lasciarlo raffreddare e pulirlo accuratamente prima di riutilizzarlo.
	Apparecchio malfunzionante	Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro e rivolgersi a personale qualificato per controllare e riparare l'apparecchio.
Il pulsante On/Off si illumina.	Tempo di preriscaldamento troppo breve.	Lasciare preriscaldare l'apparecchio più a lungo.
L'apparecchio non si riscalda	Apparecchio malfunzionante.	Desconecte el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con personal cualificado para comprobar y reparar el aparato.
El aparato funciona pero la pantalla LED no se enciende	Display LED danneggiato.	Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro e rivolgersi a personale qualificato per controllare e riparare l'apparecchio.
Gli accessori rotanti non ruotano	L'accessorio non è posizionato correttamente.	Premere il pulsante On/Off per interrompere il funzionamento e fare riferimento alla parte " Installazione del cestello in rete rotante, della griglia girevole per spiedini o del girarrosto".
	Il processo di cottura non è iniziato. Nota: il cestello rotante per friggere ad aria ruota solo durante il processo di cottura.	Inicie el proceso de cocción..
La luce interna non si accende	Luce interna danneggiata.	Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro e rivolgersi a personale qualificato per controllare e riparare l'apparecchio.
Le patatine non sono croccanti	Non hai usato il giusto tipo di patata.	Usa patate fresche e assicurati che rimangano sode durante la frittura.
	Non hai risciacquato e asciugato correttamente i bastoncini di patate prima di friggerli.	Risciacquare accuratamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dall'esterno dei bastoncini. Assicurati di asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.
	Los palitos de patata son demasiado gruesos.	Tagliare le patate a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
	No hay suficiente aceite.	Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.
	La temperatura es demasiado baja.	Usa la temperatura massima.

ANTES DEL PRIMER USO

- Desembale el aparato y sus accesorios. Lave los accesorios en agua jabonosa caliente y luego limpie secarlos. Limpie el interior de la cavidad para freír con un paño húmedo o una esponja y luego séquelo con un papel toalla. Asegúrese de que la cavidad esté seca antes de operar la unidad.
- Coloque el Smart Fryer Oven sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor. Asegúrese de que también sea colocado al menos a 6 pulgadas (15 cm) de cualquier objeto circundante.
- Se recomienda dejar que el Smart Fryer Oven se caliente durante unos 20 minutos sin ningún alimento dentro. Esto ayuda a eliminar la grasa que se haya podido adherir durante la fabricación, y a eliminar la "nueva" olor a electrodoméstico.
- Durante el uso inicial de su Smart Fryer Oven, es posible que emita un ligero humo u olor, lo cual es normal en muchos aparatos de calefacción. Para garantizar una ventilación adecuada, abra una ventana o use un ventilador durante este período. Tenga en cuenta que esto no afecta a la seguridad de su aparato.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Preparación para el uso:

- Para usar el Smart Fryer Oven, inserte el enchufe en un tomacorriente de pared. El aparato se encenderá y los iconos parpadearán brevemente antes de que el botón de encendido/apagado comience a parpadear en rojo.
- Presione el botón de encendido/apagado para encender el horno. Todos los iconos se iluminarán en blanco, indicando que el aparato está en modo de espera. Consulte la sección "Uso del electrodoméstico" para obtener instrucciones sobre cómo preparar una variedad de comidas deliciosas. El Smart Fryer Oven es capaz de preparar una amplia variedad de alimentos. Para comenzar, consulte la tabla en la sección "Configuración"



Firma: LI-MI INTERNATIONAL GMBH

Kontakt: Herr. Li

Email: Vertretung@li-mi-international.de

Adresse: Melitta-Schiller-Strasse 30, 12526 Berlin, Germany

Manufacturer: SHENZHEN RBU TECHNOLOGY GROUP CO., LTD

Address: No.2016 Xuegang Road, Gangtou Community, Bantian Street, Longgang District, Shenzhen, China

Distributor: VIGOR RECREATION LIMITED

Address: Office 614 58 Peregrine Road, Ilford, IG6 3SZ, United Kingdom

For more information please contact us at: service@uten.com

Warning: Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years



MADE IN CHINA



AIR FRYER OVEN

Model No: TXG-TM10L