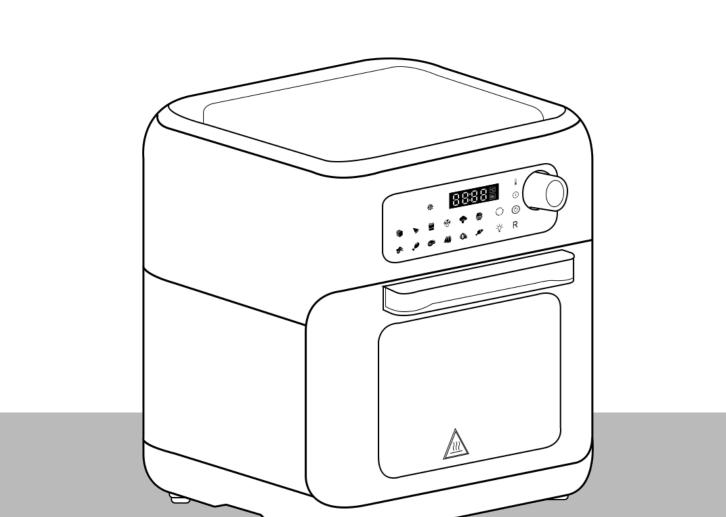
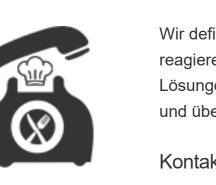


User Manual



Modell-Nr.TXG-TM10L

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



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

KENNEN SIE IHREN SMART FRYER OFEN

ANWEISUNGEN FÜR DEN POLARISIERTEN STECKER

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

TEILE BESCHREIBUNG

KURZE KABEL ANWEISUNGEN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

BEDIENUNGSANLEITUNG

Gebrauchsvorbereitung

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

Kontaktieren Sie uns: Service@uten.com

eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Benutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren

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



· Installation der Luftgestelle --- Installieren des Drehspießes mit Gitterkort · Verwendung des Drehspießes Kochvorgang Verwendung der voreingestellten Menüs

FAIRE DES FRITES MAISON NETTOYAGE ET ENTRETIEN · Nettoyage à l'intérieur de la cavité Nettoyage de l'extérieur du Smart Fryer Oven

PLAGE DE TEMPS: 1-60 min **PUISSANCE NOMINALE: 1500W** CAPACITÉ: 10L/ (pour 3-5 personnes) GAMME DE TEMPÉRATURE: 80 °C-NETTOGEWICHT/BRUTTOGEWICHT: 7,1/8,4 kg GRÖßE DER GESCHENKBOX: 42,5 x 37 x 37 cm

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit

seine Überarbeitungen sowie Niederspannungsrichtlinie (LVD) 2014/35/EU und seine Überarbeitungen. Dieses Symbol [die durchgestrichene Mülltonne/BILD] weis 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 nenschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um das zu fördern nachhaltige Viederverwendung von Materialquellen. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugebe nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich für

CARACTÉRISTIQUES

ALIMENTATION: 220-240V~ Frequenz: 50/60 Hz



Rotating mesh basket

10. Air-racks × 2 11. Crumb/Oil/Baking tra Accessory lock socket Accessory lock switch

Elektro- und Elektronikgeräten (WEEE). Dieses Gerät entspricht der europäischen

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

Le signe CE confirme la conformité aux directives UE.



TEILE BESCHREIBUNG

Touchscreen Bigital Control Panel

Hot Air outlet vents (back of unit)

Air Intake Vvents (back of top of unit)

Time and temperature adjustment knob

Elemente

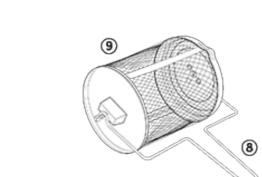
Viewing window

7. Rotisserie Fork

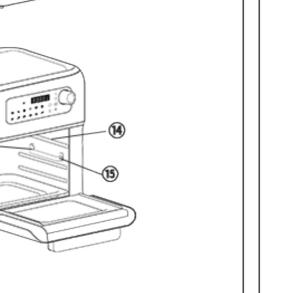
8. Accessory handle

14. Air rack grooves

Rotating accessory rai



Taste, um die Rotation des



光 Auftauen

Digitales Bedienfeld: Kochsignal (blinkt während des

Kochens)

Zeit eingestellt wird.

Funktion eingeschaltet ist.

Ein-/Aus-Taste: Drücken Sie Taste, um das Gerät ein- ode auszuschalten oder um de Kochvorgang zu starten oder zu

Temperatursymbol: Blinkt, wen die Temperatur eingestellt wird

Aufwärmen: Zum Aufwärmen von ${\cal Y}_{-}$ bereits gekochten Speisen od ${f e}$

Rotationstaste: Wählen Sie diese kompatiblen Zubehörs zu starter oder zu stoppen. Blinkt, wenn die



Tasten berührt werden.

Bitte beachten Sie, dass Zeit und Temperatur auch nach Auswahl einer

Kochvoreinstellung angepasst werden können. Wählen Sie dazu einfach eine

auszuwählen, und drehen Sie den Knopf, um die Zeit oder Temperatur auf die

gewünschte Einstellung einzustellen.

Kochvoreinstellung aus, indem Sie auf das gewünschte Einstellungssymbol tip

Drücken Sie dann den "Select"-Knopf, um den Zeit- oder Temperatureinstellungsm

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Timer-Symbol: Blinkt, wenn die

Internes Licht – Wählen Sie diese

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

unterbrechen.

Taste, um den Garfortschritt zu überprüfen, während das Gerät in Betrieb ist. Zum Ein- oder Ausschalter drücken. Blinkt, wenn die Funktion eingeschaltet ist.

Temperatur / Auswahltaste.

7. Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr oder ei

8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden und bevor

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

\ Einstellknopf für Zeit und

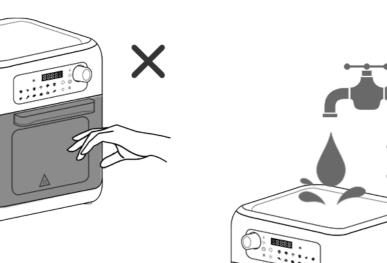
Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen. Smart Fryer Oven in Betrieb ist. Andernfalls wird ein gleichmäßiges Garen verhinde

und das Gerät kann beschädigt oder überhitzt werden. 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.

Reparatur oder Einstellung. 10. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern

Verwendung durch K

11. Es kann zu einem Brand kommen, wenn das 3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine dedizierte Steckdose angeschlossen ist Gerät abgedeckt wird oder brennbares Material stellen Sie immer sicher, dass der Stecker angeschlossen ist ordnungsgemäß un berührt, einschließlich Gardinen, Vorhänge. ohne andere Geräte an derselben Steckdose in die Wandsteckdose eingesteckt is Tischdecken, Wände und dergleichen, wenn sie



1. ESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN!

2. Überprüfen Sie, ob die Spannung in Ihrem Haus mit der auf dem Gerät angegebenen

13.Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden kann zu Verletzungen führen. 14. Nicht im Freien verwenden.

17. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn ein Gerät bewegt wird, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.. Bringen Sie das Gerät zur nächsten autorisierten Servicestelle zurück Prüfung,

18. Um die Verbindung zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente auf "Aus" und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. unter 8 Jahren auf, wenn es in Betrieb oder im Kühlprozess ist. 19. Verwenden Sie das Gerät nicht zweckentfremdet.

20. Übergroße Lebensmittel oder Metallutensilien dürfen nicht in den Smart Fryer Ove eingeführt werden, da sie einen Brand verursachen können oder Stromschlaggefahr 21. Reinigen Sie nicht mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können vom Schwamm in Betrieb sind. Lagern Sie keine Gegenstände abbrechen und elektrische Teile berühren Gefahr eines Stromschlags. auf dem Gerät im Betrieb.

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

24. Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff

diesem Gerät auf, wenn es nicht verwendet wird.

26. Der Smart Fryer Oven kann ausgeschaltet werden, während eine der Funktionen

22. Bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen, ist

23. Bewahren Sie keine anderen Materialien als vom Hersteller empfohlenes Zubehör is

16. Decken Sie die Lufteinlassöffnung oder die Luftauslassöffnung nicht ab, während der

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

äußerste Vorsicht geboten.

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.

aufhört, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen. 31. Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder gegen andere Geräte.

_____ |

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

28. Stellen Sie es nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in

32. Lassen Sie mindestens 15 cm Freiraum auf der Rückseite, den Seiten und über dem

33. Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahren zu verringern, die durch Verheddern oder Stolpern über ein längeres Kabel entstehen.

25. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.

verwendet wird, indem die Ein-/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird.

Kochzubehör aus dem Gerät nehmen.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHAL

VORSICHT!!

----- Dieses Gerät ist nur für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. • Stellen Sie das Gerät immer auf eine waagerechte, ebene,

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

 Trennen Sie das Gerät nach Gebrauch immer vom Netz. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Si es anfassen oder reinigen. Das Gerät ist im Inneren mit einem Sicherheitsmikroschalt

hitzebeständige und stabile Oberfläche.

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 Ihre neuen Smart Fryer Oven zu. Der Smart Fryer Oven ist ein vielseitiges Gerät, das schnelle Heißlufttechnologie verwendet, um all Ihre Lieblingsspeisen schnell un gleichmäßig zu garen. Backen, grillen, grillen, toasten oder frittieren Sie mit wenig bis 10 Liter Fassungsvermögen für Mahlzeiten in Familiengröße



Dieser intelligente Friteusenofen verfügt über:

Weitere großartige Vorteile Ihres Smart Fryer Oven sind:

- · Schnelles Garen, fast kein Vorheizen erforderlich...
- Schnelle und einfache Reinigung: Das Kochzubehör ist spülmaschinenfest.
- 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 heiße Seifenwasser und wischen Sie es dann trocken. Wischen Sie das Innere des Frittierraums mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus und trocknen Sie ihn de 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 hitzebeständig Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass dies auch der Fall ist mindestens 15 cm (6 Zoll) von umgebenden Objekten entfernt positioniert werden.

aufheizen zu lassen. Dashilft, Fett zu entfernen, das möglicherweise während de Herstellung anhaftet, und das "neue" zu beseitigen Gerätegeruch.

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.

Während der ersten Verwendung Ihres Smart

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 d Ein-/Aus-Taste rot zu blinken beginnt. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Ofen einzuschalten. Alle Symbole leuchte weiß auf und zeigen damit an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet. Bitte

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.

des Geräts nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist. Tauchen Sie das Gehäuse des Geräts niemals in Wasser oder spülen Sie es unt

rotierenden Siebkorb oder den Drehspieß verwenden. Die Tropfschale befindet sich Öffnen Sie die Gerätetür. Drücken und halten Sie den Zubehörverriegelungsschalter unten im Gerät und hilft dabei, überschüssiges Fett oder Krümel aufzufangen, was die

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.

Verwenden Sie die Air-Racks zum Grillen, Backen, Toasten und allgemeinen Kochen lesen Sie den Abschnitt "Verwendung des Geräts" für Anweisungen zur Zubereitung mit anderen Behältern aus Metall oder ofenfestem Glas. Verwendung auf der oberen, verschiedener köstlicher Speisen. Der Smart Fryer Oven ist in der Lage, eine Vielzahl mittleren oder unteren Schiene des Geräts.

Setzen Sie die Tropfschale unten in das Gerät ein.

• Decken Sie den Lufteinlass auf der Oberseite oder den Luftauslass auf der Rückseite

fließendem Wasser ab.

Es wird empfohlen, den Smart Fryer Oven ohne Lebensmittel etwa 20 Minuten lan

oder rotierenden Zubehörteile zu installieren.

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

Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Zubehör" weiter unten, um Ihre Gestelle

Reinigung erleichtert!

• Ziehen Sie am Griff, um die Tür vorsichtig zu öffnen.

Verwenden Sie dieses Zubehör in der unteren Position, wenn Sie die Air Racks, den

und rechten Seite des Drehspießes ein.

Dieses Zubehör kann auch als Backblech verwendet werden, wenn es auf höhere

• Platzieren Sie die Luftgestelle in der Einheit, indem Sie sie durch die seitlichen Rillen

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

während des Garvorgangs drehen müssen.

und auf die hintere Lippe schieben.

Installation des Drehspießes mit drehbarem Siebkorb: Verwenden Sie den rotierenden Gitterkorb für Pommes, geröstete Nüsse oder Snacks, d während des Garvorgangs geschüttelt oder gewirbelt werden müssen.

Setzen Sie die Tropfschale unten in das Gerät ein. Haken Sie mit dem Zubehörgriff die Unterseite der linken und rechten Seite des Schaft ein, der am rotierenden Siebkorb befestigt ist, oder haken Sie die Unterseite der linken

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.

die linke Seite des Zubehörwelle sollte eingerastet sein.

Tragen Sie beim Umgang mit dem Zubehör immer Topflappen! Schalten Sie die Rotationsfunktion ein, damit sich die rotierenden Zubehörteile drehen un

die Speisen gleichmäßig garen können.

Lassen Sie den Schalter los. Der Schalter sollte zurück in die linke Position gleiten und

Hinweis: Die Rotationsfunktion funktioniert nur während des Garvorgangs.

Spikes dosiert an einem der Enden der Stäbe, wobei die Spitzen zur Mitte des

Verwenden Sie den drehbaren Gitterkorb oder Drehspieß für Lebensmittel, die sich

aufzufangen. Verwenden Sie den Drehspießgriff an d Drehspießstange. Die Haken des

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

tranchieren Fleisch direkt von Ihrem Drehspieß.

von gekochten Speisen.. Um den Rotisserie-Ständer zu verwenden, drehen Sie die Spannstange in der Basis nac

Die Garvoreinstellungen erfordern kein Vorheizen. Wenn Sie eine Voreinstellung

Drehspießes zeigen. Sichern Sie die Spikes, indem Sie die drehen Rändelschraube

Drehspieß am anderen Ende des Grillguts gekocht, bis sie fest in der Speise eingebettet sind. Durch Anziehen der Rändelschraube sichern

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.

Verwendung des Drehspießes:

Stecken Sie ein Ende des Drehspießes durch einen der Spikes. Positionieren Sie die

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

Führen Sie den Stab durch die Mitte des Garguts. Schieben Sie die Lebensmittel, b die Spitze sicher sitzt ins Essen eingebettet. Schieben Sie den zweiten Spieß auf den

 Stellen Sie das Backblech auf die unterste Position, um heruntertropfende Speisen

Drehspießgriffs sollten platziert werden unter den Rillen auf beiden Seiten der Stange.

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

Wenn das Zubehör in einer vertikalen Position platziert ist, verwenden Sie eine Zange, u gekochte Speisen aus dem rotierenden Gitter zu holen verwenden Sie hitzebeständige Kochhandschuhe, um die Spieße aus dem rotierenden Spießhalter zu nehmen oder zu

verwenden, legen Sie Ihre Lebensmittel einfach auf die Roste, Drehspieß oder in de

gewünschten Garzeit hinzuzufügen kompensieren. Kochvoreinstellungen umgeschaltet werden. Um Zeit, Temperatur oder Voreinstellung Wichtig: Bitte bedenken Sie auch, dass das Garen im Smart Fryer-Ofen viel schneller als das Kochen in einem traditionellen Ofen.

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, wählen Sie eine Kochvoreinste Innenbeleuchtungstaste während des Garvorgangs. aus, indem Sie auf die gewählte Funktion drücken, oder stellen Sie die Zeit und Temperatur direkt mit dem Zeit- und Temperatur-Einstellknopf ein.

Auswählen"-Taste auswählen. Wenn das "Timer"-Symbol auf dem Bildschirm erscheint, drehen Sie den Einstellknopf Hinweis: Während des Garens sammeln sich überschüssiges Öl und Bratensaft der Zutate 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 Einstellun in der Auffangschale. Das normal sein, wenn Sie den Heißluftfritteusen verwenden. vorzunehmen Kochzeit. Das Gerät schaltet automatisch auf die Einstellung der Wichtig: Für beste Ergebnisse empfehlen wir, die Air Racks in der Mitte des Zyklus z

den Knopf nach rechts drehen, um die Temperatur zu erhöhen, oder nach links drehe 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 drücken und halten Sie den Zubehörverriegelungsschalter an die richtige Stelle. Haken Garzeit und Temperatur bestätigt sind oder wenn 5 Sekunden lang keine andere 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

Drehkorb und starten Sie den Garvorgang. Für andere Kochbedürfnisse haben wir Sekunden, bis das Gerät automatisch startet. empfehlen, das Gerät 3 Minuten vorheizen zu lassen oder 3 Minuten zu Ihrer Während des Kochvorgangs können sowohl Zeit und Temperatur angepasst als auch

Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit und Gartemperatur für die Zutate (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Standby-Modus zu starten. Hinweis: Die Innenbeleuchtung kann ein- oder ausgeschaltet und die Rotationsfunktion aktiviert oder deaktiviert werden durch Drücken der Rotationstaste und/oder

Zeit und Temperatur können angepasst werden, wenn die entsprechenden Symbole auf dem Bildschirm erscheinen, oder indem Sie "Zeit" oder "Temperatur" mit der " Temperatur fortzusetzen. Wenn die Kochzeit abgelaufen ist, piept das Gerät 5 Mal und geht in den AUS-Modus

drehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Alternativ können Sie, wenn das Symbol "Temperatur" auf dem Bildschirm erscheint

Sie den Schalter los.

mit heißem Zubehör und Zutaten Küchenhandschuhe

Then, press the Select knob to select the time or temperature adjustment mode an

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

anzupassen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Kochvoreinstellung anzuhalte stellen Sie Zeit/Temperatur und/oder Kochvoreinstellung ein und warten Sie dann Sekunden, bis das Gerät den Kochvorgang automatisch fortsetzt, oder drücken Sie Ein/Aus um den Kochvorgang fortzusetzen.

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

Achtung: Nach dem Kochvorgang sind das Kochzubehör und die Zutaten im Smart Fryei

achten Sie daher auf Verbrühungsgefahr. Tragen Sie zu Ihrer Sicherheit beim Umgang

Oven heiß. Je nach Art der verwendeten Zutaten kann Dampf aus dem Gerät entweichen,

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 un herauszuholen: Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, öffnen Sie die Ofentür und

13 15 15 15 15

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 (erkennba

an keinem Geräusch oder Luftstrom), verwenden Sie das Gerät bitte sofort nicht mehr und

Um eine Voreinstellung auszuwählen, wählen Sie einfach die gewünschte

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

wenden Sie sich an den Kundendienst.

Luftbraten zu starten.

15. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens hängen oder

Verwenden der voreingestellten Menüs: 2 voreingestellte "Short-Cut"-Funktionen werden bereitgestellt; VEGGIE SCHWEINERIPPEN, MAISKOLBEN, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, POMMES, STEAK, FISCH, GARNELEN, HÄHNCHENFLÜGEL, HÄHNCHENKEGEL. Garen hinzufügen.

Kochvoreinstellung auf dem Bedienfeld aus. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Die Zeit- und Temperatureinstellungen können jederzeit in den voreingestellten Menüs verwenden und die Lebensmittel in ein ofenkompatibles Zubehör wie eine Kuchenforn durch Drücken von angepasst werden EIN/AUS und mit dem Knopf die Voreinstellung auf oder eine Backform zu legen. die gewünschte Garzeit und Temperatur einstellen. Das Gerät setzt den Kochvorgang Um die Garzeit zu verkürzen, Lebensmittel vor dem Garen auftauen.

Stellen Sie eine Backform oder Auflaufform auf einen Air-Rack, wenn Sie einen Kuch

IMMER auf einer hitzebeständigen Oberfläche Stellen Sie NIEMALS etwas auf das Gerät. hinten am Gerät ab. Füllen Sie NIEMALS ein Kochgefäß mit Öl oder

Alle Lebensmittel, die in einem herkömmlichen Ofen zubereitet werden können, könn Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. auch im Smart Fryer Oven zubereitet werden. Das Drehen der Air Racks nach der Hälfte der Zubereitungszeit optimiert das Endergeb

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 Siebko zu haften, sprühen Sie etwas Speiseöl auf die Kochfläche, bevor Sie die Zutaten zum Gießen Sie 1/2 Esslöffel Rapsöl in eine Schüssel,

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 z

 ügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzieler Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereit Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Te Das Drehen der Air-Racks in der Mitte des Garvorgangs optimiert das Endergebnis un kann dazu beitragen, ungleichmäßig luftgebratene Speisen zu vermeiden.

oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten braten möchten.

Flüssigkeiten jeglicher Art. Dieses Gerät kocht nur mit Heißluft. Verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie die Air-Racks oder den Gitterko

Verwenden Sie IMMER den Zubehörgriff, um den rotierenden Siebkorb aus dem Gerät zu

und kann dazu beitragen, ungleichmäßig luftgebratene Speisen zu vermeiden.

Für beste Ergebnisse empfehlen wir, Speisen nicht mit Teig zuzubereiten, der eine seh

Küchenutensil in kleineren Chargen, um zu verhindern, dass überschüssiges Öl übertragen wird. Braten Sie die Kartoffelstifte gemäß den obigen Anweisungen an de Luft. Garzeit und Temperatur müssen je nach Menge angepasst werden.

und lassen Sie es abkühlen vollständig.

ZUBEREITUNG VON HAUSGEMACHTEN POMMES Um hausgemachte Pommes zuzubereiten, gehen Sie wie folgt vor:

Sie die Kartoffelstifte 30 Minuten lang in Spülen Sie die Kartoffelstifte gründlich aus u

> überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie die Sticks in den rotierenden Korb oder legen Sie sie einlagig auf die Air Racks

In Streifen schneiden trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.

Hinweis: Kippen Sie die Schüssel nicht, um die Kartoffelstifte auf die Roste oder in rotierenden Korb zu gießen. Übertragen Sie sie mit Ihren Händen oder einem

Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch zu reinigen! Schalten Sie das Gerät aus. Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz

Antihaftbeschichtung beschädigen kann. Gründlich abspülen und trocknen. Reinigen Sie den Zubehörständer mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Mit einem

einem Küchenutensil aus der Schüssel, damit

ie Air Racks, 2-in-1-Backblech und Olauffangschale, drehbarer Gitterkorb, Drehspieß,

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

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

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn

sie mit Öl überzogen sind. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Händen oder

legen Sie die Sticks darauf und mischen Sie, bis

REINIGUNG INNERHALB DES HOHLRAUMS: Wischen Sie den Hohlraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm aus. Mit einer Papiertuch trocknen.

die Oberfläche beschädigen können.

Das Essen wird nicht Die Futtermenge ist zu groß

FEHLERBEHEBUNG

Niemals Scheuermittel im Hohlraum verwenden!

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

Lassen Sie keine Flüssigkeiten in den Lufteinlass oben am Smart Fryer Oven eindringen

Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Servicevertreter

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und achten Sie darauf, dass kein Wasser

TAUCHEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN! 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.

PROBLEM MÖGLICHE URSACHE aben das Gerät nicht eingeschaltet, Temperatur und Zeit einstellen. Drück Der Smart Fryer Oven in

das Gerät von der Steckdose und lassen Sie

Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und

Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und

stoppen, und lesen Sie den Abschnitt "Installieren

wenden Sie sich an qualifiziertes Personal, um d

Gerät zu überprüfen und zu reparieren

des drehbaren Gitterkorbs, des drehbaren

Beschädigtes LED-Display Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und

eschädigtes Innenlicht Trennen Sie das Gerät von der Steckdose un

e haben die Kartoffelstäbchen Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich aus

Kartoffelsorte verwendet darauf, dass sie beim Braten fest bleiber

vor dem Frittieren nicht richtig Stärke von der Außenseite der Stäbchen z

gespült und getrocknet entfernen. Achte darauf, die Kartoffelstäbo

Die Ein-/Aus-Taste Vorwärmzeit zu kurz Lassen Sie das Gerät längere Zeit vorheizen

| Zubehör dreht sich nicht | Der Kochvorgang hat nicht | Starten Sie den Kochvorgang

gar keinem Öl und erhalten Sie jedes Mal gleichmäßig gegarte, gesunde und schmackhafte Speisen. Erhalten Sie die Knusprigkeit und den Geschmack von frittierter • Ein Timerbereich von 0 bis 60 Minuten, der mit einer automatischen Abschaltfunktion Speisen ohne Öl! Der Smart Fryer Oven verwendet fortschrittliche Technologie, die ausgestattet ist. Einmal der Timer "0:00" erreicht, piepst das Gerät fünfmal und Ihren Speisen das knusprige Finish von frittierten Speisen verleiht und gleichzeitig da schaltet sich selbst aus. 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.



 Ein benutzerfreundliches Bedienfeld mit 12 voreingestellten Menüs. Eine Schnellwahlfunktion, mit der Sie Zeit und Temperatur in Sekundenschnelle

• Ein Temperaturregelbereich von 180°F - 400°F (80°C-200°C)

6 Zubehörteile zum Zubereiten einer Vielzahl von Speisen! Zwei leicht zu reinigende, antihaftbeschichtete Air-Racks, ein Edelstahl drehbarer Spießhalter, ein Gitterkorb mit dazugehörigem Griff, eine Auffangschale.



Müheloses Braten – keine Spritzer, kein Durcheinander und kein Ölgeruch!

Firma: LI-MI INTERNATIONAL GMBH

Email: Vertretung@li-mi-international.de **Adresse**: Melitta-Schiller-Strasse 30, 12526 Berlin, Germany

Manufacturer: SHENZHEN RBU TECHNOLOGY GROUP CO., LTD

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

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

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

Modell-Nr.TXG-TM10L