FOUR À FRITEUSE INTELLIGENTE
HORNO Y FREIDORA DE AIRE SMART FRYER
FOUR ET FRITEUSE A AIR SMART FRYER



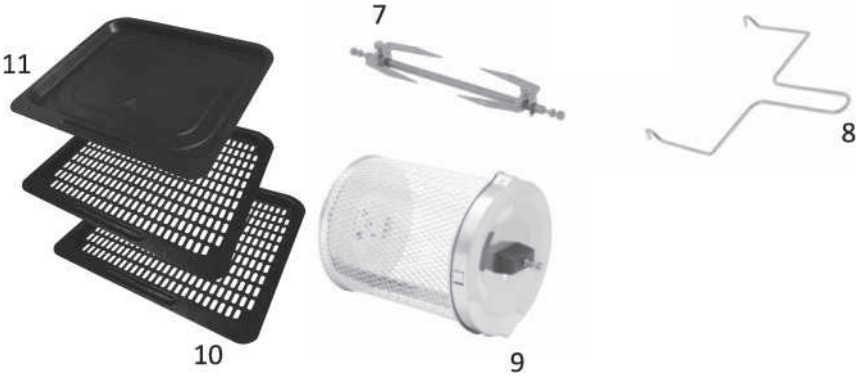
TXG-TM10L

220-204V 50/60Hz 1500W

TEILBESCHREIBUNG / BESCHREIBUNG DES

Elements

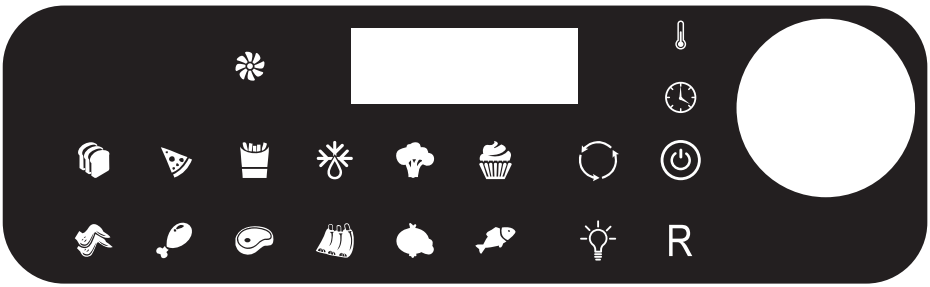






1.panneau de commande numérique à écran tactile
2.évents d'admission d'air (arrière du haut de l'unité)
3.évents de sortie d'air chaud (arrière de l'unité)
4.Heure et température Bouton de réglage
5.Manipuler
6.Fenêtre de visualisation
7.Broche de rôtisserie
8.Poignée accessoire
9.Panier en filet rotatif
10.Air-racks x 2
11.Miettes / Huile / Plaque à pâtisserie
12.Prise de verrouillage d'accessoire
13.Interrupteur de verrouillage des accessoires
14.Rainures du support d'air
15.Rail d'accessoires rotatif

Digital Control Panel / Panneau de commande / Panel de control



A. Signal de cuisson (clignote pendant la cuisson)
B. Icône de température: clignote lorsque
C. la température est en cours de réglage.
Icône de la minuterie: clignote lorsque l'heure est réglée.
D. Préréglage de cuisson: TOAST
E. Préréglage de cuisson: PIZZA
F. Préréglage de cuisson: FRITES
G. Cuisson préréglée: DÉCONGÉLATION
H. Préréglage de cuisson: VEGGIES
I. Préréglage de cuisson: CUPCAKE
J. Bouton de rotation: sélectionnez ce bouton pour démarrer ou arrêter la rotation des accessoires compatibles. Clignote lorsque la fonction est activée.
k. Bouton Marche / Arrêt: Appuyez pour allumer, éteindre l'appareil ou pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.
L. Préréglage de cuisson: AILES DE POULET
M. Préréglage de cuisson: CUISSES DE POULET
N. Préréglage de cuisson: STEAK
O. Préréglage de cuisson: RIBS
P. Préréglage de cuisson: SHRIMP
Q. Préréglage de cuisson: POISSON Internal
R. lumière - Sélectionnez ce bouton pour vous aide à vérifier la progression de la cuisson pendant que l'unité est en fonctionnement. Appuyez pour activer ou désactiver. Clignote lorsque la fonction est activée.
S. Réchauffer: à utiliser pour réchauffer des aliment déjà cuits ou des restes.
T. Bouton de réglage de l'heure et de la température / bouton de sélection.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

1.LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION!

2.Vérifiez que la tension de votre domicile 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 insérée correctement dans la prise murale et sans aucun autre appareil sur la même prise.

4.Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des poignées ou des boutons.

5.Pour vous protéger contre les chocs électriques, les incendies ou les blessures, ne plongez pas le cordon, les fiches 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.

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

7.Ne plongez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau et ne le rincez jamais sous le robinet.

8.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.

9.Débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.

10.N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.

11. Gardez l'appareil et son cordon de puissance hors de portée des enfants de moins de 8 ans lorsqu'il est en fonctionnement ou dans le processus de refroidissement.

12.L'utilisation d'échecs accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.

13.Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

14.Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.

15.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 supérieures de la cuisinière.

16.Ne couvrez pas l'évent d'entrée d'air ou l'évent de sortie d'air lorsque le four à friteuse intelligent fonctionne. Cela empêchera une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou provoquer sa surchauffe.

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, mettez 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 métalliques ne doivent pas être insérés dans le four Smart Fryer car ils peuvent créer un incendie ou un risque de choc électrique.

21.Un incendie peut se produire si l'appareil est couvert ou en contact avec un matériau inflammable, y compris des rideaux, des tentures, des nappes, des murs, etc., lorsqu'il est en marche. Ne rangez aucun article sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche.

22.Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des pièces peuvent se détacher du tampon et toucher les pièces électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.

23.Une extrême prudence doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits autrement qu'en métal ou en verre.

24.Ne stockez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

25.Ne placez aucun des matériaux suivants dans l'appareil: papier, carton, plastique, etc.

26.Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

27.Le four à friteuse intelligent peut être mis hors tension tout en utilisant l'une des fonctions en appuyant sur le bouton marche / arrêt pendant 3 secondes.

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

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 une fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée cesse 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.

Mise en garde!!

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT

INSTRUCTIONS POUR LA FICHE POLARISÉE

Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche ne s'insère dans la prise polarisée que dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise au début, inversez-la. S'il ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié et compétent. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON COURT

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

- Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées si des précautions sont prises lors de leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée:
  - La puissance électrique indiquée de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
  - Le cordon le plus long doit être disposé de manière à ne pas tomber sur le comptoir ou le dessus de table où il pourrait être tiré par des enfants ou trébuché par inadvertance.

CONNAISSEZ VOTRE FOUR À FRITEUSE INTELLIGENTE

Préparez vos aliments et collations préférés de manière rapide, saine et facile avec votre nouveau four à friteuse intelligent. Le four à friteuse intelligent est une unité polyvalente qui utilise la technologie à air chaud rapide pour rapidement et uniformément cuisine tous vos plats préférés. Cuire, griller, griller, griller ou frire à l'air avec peu ou pas d'huile et obtenir des aliments cuits uniformément, sains et savoureux, à chaque fois. Obtenez le croustillant et la saveur des aliments frits sans l'huile! Le four à friteuse intelligent 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 économe en espace qu'un four ordinaire et d'une plus grande capacité qu'une friteuse Smart, c'est l'unité parfaite pour tous vos besoins de cuisson.

Ce four à friteuse intelligent comprend:

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

Les autres grands avantages de votre four à friteuse Smart comprennent:

- Cuisson rapide, avec peu ou pas de préchauffage requis.
- Nettoyage rapide et facile: les accessoires de cuisson vont au lave-vaisselle.

- Friture sans tracas - pas d'éclaboussures, pas de dégâts 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 très 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 dans de l'eau chaude savonneuse, puis essuyez-les. Essuyez l'intérieur du a cavité de friture avec un chiffon humide ou une éponge, puis séchez avec une serviette en papier. Assurez-vous que la cavité est sèche avant de faire fonctionner l'unité.
- Placez le four à friteuse intelligent sur une surface plane, plane et résistante à la chaleur.
- Assurez-vous qu'il est également positionné à au moins 15 cm (6 pouces) de tout objet environnant.
- Il est recommandé de laisser le four à friteuse intelligente chauffer pendant environ 20 minutes sans nourriture. Cela aide à éliminer la graisse qui aurait pu adhérer pendant la fabrication et à éliminer l'odeur du «nouvel» appareil.
- Aérez la pièce pendant cette période. Lorsque votre four Smart Fryer est chauffé pour la première fois, il peut émettre une légère fumée ou une légère odeur. Ceci est normal avec de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

OMODE D'EMPLOI

Préparation à l'utilisation

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et que le four à friteuse intelligent est également positionné à au moins 15 cm (6 pouces) de tout objet environnant.
- Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale. Votre four à friteuse intelligent est maintenant prêt à être utilisé! Les icônes s'allument et s'éteignent brièvement et le bouton Marche / Arrêt commence à clignoter en rouge. Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour allumer le four à friteuse intelligente. Toutes les icônes s'allumeront en blanc, indiquant que l'unité est en mode veille. Suivez simplement les instructions de la section «Utilisation de l'appareil» pour commencer à préparer des plats délicieux.

Utilisation de l'appareil

Le four à friteuse intelligent peut être utilisé pour préparer une grande variété d'aliments. Veuillez vous référer au tableau dans la section «Réglages» pour les temps de cuisson de base ou consulter le livre de recettes inclus.

Mise en garde!

- **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 et ne le rincez jamais sous le robinet.**
- Tirez sur la poignée pour ouvrir la porte avec précaution.
- Suivez les instructions de la partie Accessoires ci-dessous pour installer vos racks ou accessoires rotatifs.

Accessories

Toujours porter des gants de cuisine lors de la manipulation des accessoires!

Installation de la grille de protection de l'élément chauffant / du pare-éclaboussures

- Faites glisser la grille à l'intérieur de la cavité de l'unité, sous l'élément chauffant. Cet accessoire protège l'élément chauffant et permet un nettoyage plus facile de l'unité.

Installation de la plaque à pâtisserie 2 en 1 et de la lèchefrite

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

Installation des racks d'air

Utilisez les grilles à air pour griller, cuire au four, griller et cuire en général avec d'autres récipients en métal ou en verre allant au four. Utilisez sur les rails supérieurs, intermédiaires ou inférieurs de l'appareil.

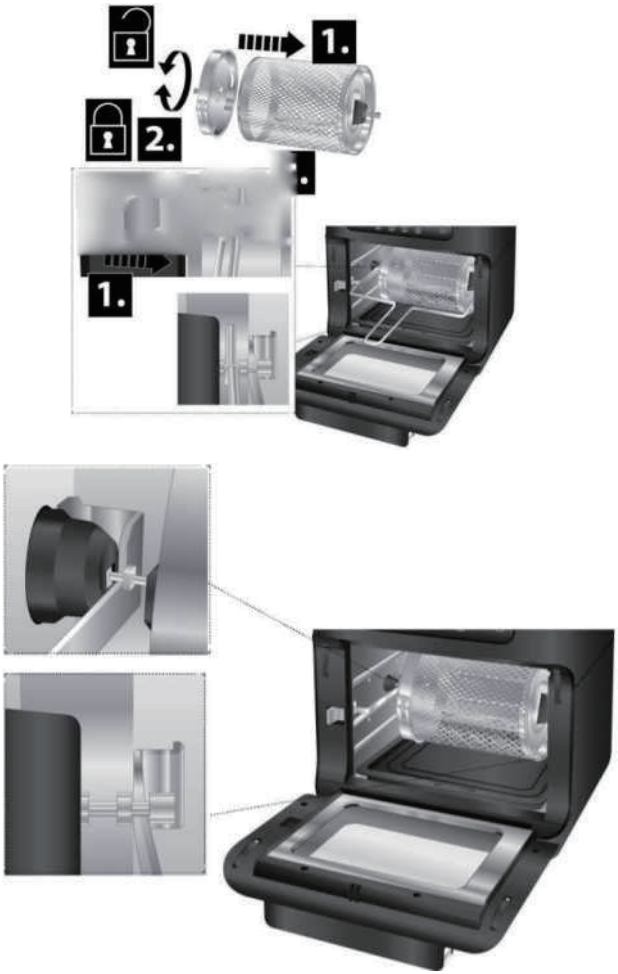
- Insérez le pare-éclaboussures sur le dessus de l'unité, juste en dessous de l'élément chauffant.
- Insérez le plateau d'égouttement dans le bas de l'unité.
- Placez les grilles à air dans l'unité en les faisant glisser à travers les rainures latérales et sur la lèvre arrière.
- Important: pour de meilleurs résultats et une cuisson plus uniforme, faites tourner les grilles à air à mi-cycle pour une cuisson uniforme.Always wear oven mitts when handling the accessories!



Installation de la grille rotative à brochettes ou de la broche de 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 remuées pendant la cuisson.

Utilisez la grille à brochettes rotative ou la broche rotative pour les aliments qui doivent tourner pendant le processus de cuisson..



- Insérez le plateau d'égouttement dans le bas de l'unité.
- À l'aide de la poignée accessoire, accrochez le bas des côtés gauche et droit de l'arbre fixé au panier en filet rotatif, ou accrochez le bas des côtés gauche et droit de la broche de rôtisserie.
- Ouvrez la porte de l'unité. Poussez et maintenez l'interrupteur de verrouillage des accessoires vers la droite et faites glisser la tige de l'accessoire sur les rails au centre de l'unité jusqu'à ce qu'elle atteigne les supports de tige situés de chaque côté des parois de l'unité.
- Relâchez l'interrupteur. L'interrupteur doit revenir en position gauche et le côté gauche de l'axe de l'accessoire doit être verrouillé en place.
- Toujours porter 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 rôtissoire à travers l'une des pointes. Positionnez les pointes près de l'une des extrémités des tiges, avec les pointes face au centre de la tige de la rôtissoire. Fixez les pointes en tournant la vis moletée dans le sens des aiguilles d'une montre.
- RFaites passer la tige au centre de l'aliment à cuire. Faites glisser les aliments jusqu'à ce que la pointe soit solidement intégrée dans les aliments. Faites glisser la deuxième pointe sur la tige de la rôtissoire à l'autre extrémité de l'aliment à cuire jusqu'à ce qu'il soit solidement intégré dans l'aliment. Fixez en place en serrant la vis à oreilles.
- Placez la plaque à pâtisserie sur la position la plus basse pour récupérer les gouttes de nourriture.
- Utilisez la poignée de la rôtissoire pour relier la tige de la rôtissoire. Les crochets de la poignée de la rôtissoire doivent être placés sous les rainures des deux côtés de la tige.

Avertissement!Placez tous les ingrédients sur les grilles, broche de rôtissoire ou dans le panier à mailles rotatives, de manière à éviter tout contact avec les éléments chauffants de l'appareil. Ne pas trop remplir.

Utilisation du support pour accessoires:

Lorsque la cuisson est terminée, le panier à mailles rotatif, la broche de tournebroche et la grille à brochettes rotative peuvent être placés sur le support pour récupérer ou couper facilement les aliments cuits.

Pour utiliser le support de tournebroche, tournez la tige de serrage de la base vers la gauche, insérez une extrémité de la broche de tournebroche, du panier à mailles rotatif ou du support de brochettes rotatif dans le trou carré à l'intérieur du support. Ensuite, tournez la 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 des pinces pour récupérer les aliments cuits du panier à mailles rotatif, utilisez des gants de cuisson résistants à la chaleur pour retirer les brochettes de la grille à brochettes rotative ou découpez la viande directement à partir de votre broche de rôtissoire.

Processus de cuisson:

Les préréglages de cuisson ne nécessitent pas de préchauffage. Si vous utilisez un préréglage, ajoutez simplement vos aliments sur les grilles, les brochettes, la broche de la rôtissoire ou dans le panier rotatif et commencez le processus de cuisson. Pour les autres besoins de cuisson, nous vous 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 compte le fait que la cuisson dans le four Smart Fryer sera beaucoup plus rapide que la cuisson dans un four traditionnel.

- Déterminez le temps de préparation et la température de cuisson requis pour les ingrédients (voir la section «Réglages» er ce chapitre).
- Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer le mode veille.
- Lorsque l'appareil est en veille, sélectionnez un préréglage de cuisson en appuyant sur la fonction choisie, ou ajustez l'heure et la température directement à l'aide du bouton de réglage de l'heure et de la 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 de tourner le bouton vers le gauche pour diminuer le temps de cuisson. Appuyez sur select pour régler le temps de cuisson. L'unité 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 le gauche pour diminuer la température. Appuyez sur select pour régler la température de cuisson.L'unité passera automatiquement en mode de réglage de l'heure.
- Appuyez sur Select pour basculer entre le mode de température et les modes de réglage de la minuterie.

Remarque: les icônes de la minuterie et de la température clignotent pendant le réglage de l'heure et de la température. Ces icônes s'éteignent une fois que le temps de cuisson et la température 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 préréglage de cuisson. Pour ce faire, sélectionnez simplement un préréglage de cuisson en touchant l'icône de réglage souhaité. Ensuite, appuyez 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 selon le réglage souhaité.
- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour commencer la cuisson ou attendez 5 secondes pour que l'appareil démarre automatiquement.
- Pendant le processus de cuisson, la durée et la température peuvent être réglées et les préréglages de cuisson peuvent être modifiés. Pour régler l'heure, la température ou le préréglage, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pour mettre en pause le préréglage de cuisson, régler le temps / la température et / ou la cuisson préréglé, 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 à nouveau sur le bouton Marche / Arrêt pour reprendre la cuisson à l'heure et à la température sélectionnées.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil émet 5 bips sonores et passe en mode OFF.

Remarque: Pendant la cuisson, l'excès d'huile et le jus de cuisson des ingrédients s'accumulent dans le bac collecteur. Cela doit être normal lors de l'utilisation du four Airfryer.

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

- Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie (5 bips), le temps de cuisson réglé est écoulé. À l'aide de gants de cuisine, ouvrez la porte et retirez les grilles, le panier en filet rotatif, la broche de tournebroche ou la brochette et placez-les sur une surface résistant à la chaleur.

- Pour désengager et récupérer le panier à mailles rotatif, le support à brochettes rotatif ou la broche de tournebroche, procédez comme suit: Portez des gants résistants à la chaleur, ouvrez la porte du four et poussez et maintenez l'interrupteur de verrouillage des accessoires sur la bonne position. À l'aide de la poignée de l'accessoire, accrochez le bas des côtés gauche et droit du sha fixé au panier en filet, au support à brochettes ou à la broche de tournebroche et tirez l'accessoire vers vous. Relâchez l'interrupteur.

Mise en garde! Après la cuisson, les accessoires de cuisson de l'unité et les ingrédients seront chauds! Selon le type d'ingrédients contenus dans le four à friteuse intelligente, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Faites attention aux brûlures et portez des gants de cuisine pour votre sécurité.

- Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, le four à friteuse intelligent est instantanément prêt pour la préparation d'un autre lot.

IMPORTANT: Si vous remarquez que le ventilateur ne fonctionne pas une fois que le produit commence à cuire (pas de bruit ni de flux d'air), veuillez cesser immédiatement de l'utiliser et contacter le service client.

- **Utilisation des menus prédéfinis**

13 fonctions préréglées "raccourci" sont fournies: VEGGIE, CÔTES DE PORC, MAÏS SUR L'ÉPI, CUPCAKE, TOAST, PIZZA, FRITES, STEAK, POISSON, CREVETTES, AILES DE POULET, CUISSE DE POULET et une fonction RÉCHAUFFER.

Pour sélectionner un préréglage, sélectionnez simplement le préréglage de cuisson souhaité sur le panneau de commande. Appuyez sur la touche Marche / Arrêt pour démarrer la friture à l'air.

Les réglages de l'heure et de la température peuvent être ajustés à tout moment lorsque vous utilisez les menus préréglés en appuyant sur ON / OFF et en utilisant le bouton pour ajuster le préréglage à la durée et à la température de cuisson souhaitées. L'appareil reprend automatiquement le processus de cuisson◦ er 5 secondes ou en appuyant à nouveau sur l bouton ON / OFF.

Voici les temps de cuisson et les températures pour chaque préréglage:

Preset	Temperature (°C)	Time (min)	Tips
Toast	180°C	5mins	Retourner à 3 min.
Pizza	150°C	12mins	Utilisez le ou les circuits aériens
Frites	200°C	15mins	Utilisez le panier rotatif en filet
Maïs sur l'épi	30°C	45mins	
Veggie	200°C	12mins	
Cupcake	170°C	12mins	
Ailes de poulet	200°C	30mins	
Cuisses de poulet	190°C	30mins	
Steak	170°C	15mins	Utilisez le ou les circuits aériens
Côtes de porc	180°C	27mins	
Crevette	190°C	15mins	Utilisez la ou les grilles à air ou le panier rotatif
Poisson	160°C	12mins	Utilisez le ou les circuits aériens
Réchauffer	140°C	6mins	Utilisez pour réchauffer des aliments ou des restes déjà cuits

CONSEILS

- Tout aliment pouvant être préparé dans un four traditionnel peut également être préparé dans le four à friteuse Smart.Rotating the air racks halfway le temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à éviter les aliments 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 à mailles rotatif, ajoutez un peu d'huile de cuisson sur la surface de cuisson avant d'ajouter les ingrédients à cuire.
- Pour de meilleurs résultats, nous ne recommandons pas de préparer des aliments avec une pâte de consistance très liquide, car la technologie à air rapide peut faire glisser la pâte hors 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 plat allant au four.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer des collations farcies rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- La rotation des grilles à air à mi-cycle du processus de cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter que les aliments frits à l'air ne soient inégaux.
- Placez un moule ou un plat allant au four sur une grille à air, si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.

IMPORTANT:

- Utilisez toujours sur une surface résistante à la chaleur.NEVER put anything on top of the appliance.
- NE JAMAIS couvrir les orifices d'aération sur le dessus et à l'arrière de l'appareil.
- NE JAMAIS remplir un récipient de cuisson d'huile ou de liquide d'aucune sorte. Cet appareil cuit à l 'air chaud uniquement.
- TOUJOURS utiliser des gants de cuisine pour retirer les grilles à air oupanier.
- Utilisez TOUJOURS la poignée accessoire pour retirer le panier en filet rotatif de l'unité.

FAIRE DES FRITES MAISON

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

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Pour de meilleurs résultats, faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes.
- Rincez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
- Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile de canola dans un bol, mettez les bâtonnets sur le dessus et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enduits 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: ne pas incliner 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 de cuisson et la température peuvent devoir être ajustés en fonction de la quantité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous de nettoyer l'appareil. er à chaque utilisation!
- Éteignez l'appareil. Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise et laissez-le refroidir complètement.
- Les grilles à air, la plaque de cuisson 2 en l et la lèchefrite d'huile, le panier à mailles rotatif, la grille à brochettes rotative, la broche de tournebroche, la poignée d'accessoires et le p euvent être nettoyés 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. Rincez et séchez soigneusement le. er 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.
- N'utilisez jamais 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 four Smart Fryer avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Nettoyage de l'extérieur du four Smart Fryer:

- Essuyez avec une éponge ou un chiffon humide. Essuyez.
- N'utilisez JAMAIS de laine d'acier, de tampons à récurer métalliques ou de nettoyants abrasifs, car ils peuvent endommager la finition.
- Ne laissez aucun liquide pénétrer dans l'entrée d'air sur le dessus du four Smart Fryer.

Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

NE PAS IMMERGER LA FRITEUSE DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE!
Espace de rangement:

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



Vous devez mettre l'équipement et son cordon d'alimentation dans un endroit où les enfants de moins de 8 ans ne peuvent pas contacter.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les dangers impliqué.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être faits par les enfants sans supervision.

TROUBLESHOOTING

Problème	Cause possible	Solution
Le four Smart Fryer 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 ON / OFF
Les ingrédients cuits avec le four à friteuse intelligent ne sont pas cuits.	La quantité de nourriture est trop importante.	Mettez de plus petits lots de nourriture. Les petits lots sont frits plus uniformément.Cuire sur les grilles à air 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.
La nourriture n'est pas frite uniformément.	Certains aliments doivent être retournés pendant la cuisson.	Faites pivoter les grilles à air à -mi-cycle ou retournez les aliments.
L'appareil produit une odeur 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 ni odeur ni 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 le réutiliser..
	Appareil défectueux	Débranchez l'appareil de la prise murale et contactez un personnel qualifié pour vérifier et réparer l'appareil

Problème	Cause possible	Solution
Le bouton Marche / Arrêt s'allume.	Temps de préchauffage trop court	Laisser l'appareil préchauffer plus longtemps
Mais 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 à mailles rotatif, du support rotatif à brochettes ou du tournebroche».
	Le processus de cuisson n'a pas commencé. Remarque: le panier à friture rotatif ne tourne que pendant la 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	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la
	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 éliminer 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	Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
	Il n'y a pas assez d'huile	Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
	La température est trop basse	Utilisez la température maximale