



User Manual

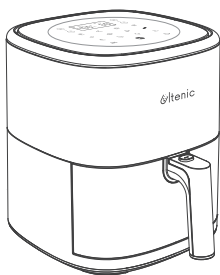
Smart Air Fryer

Model: K10

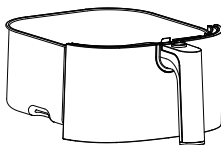
Contents

English	1-12
Deutsch	13-24
Français	25-36
Italiano	37-48
Español	49-60

Packing List



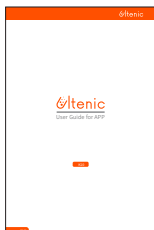
Ultenic Air Fryer x1



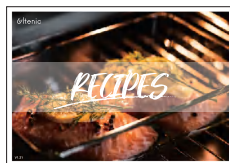
Frying Basket x1



User Manual x1



APP User Guide x1



Recipe x1

Specifications of Product

Rated power supply (US)	AC 120V, 60Hz
Rated power supply (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Rated power supply (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Rated power supply (JP)	AC 110V, 50/60Hz
Rated power	1500W
Capacity	5L / 5.2qt
Temperature range	75-205°C (165-400°F)
Timing range	1-60 Min
Weight	5.5kg

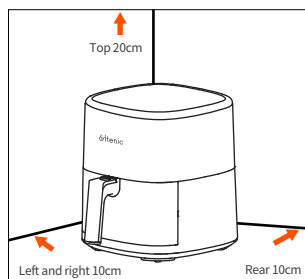
Important Safeguards

⚠ Warning

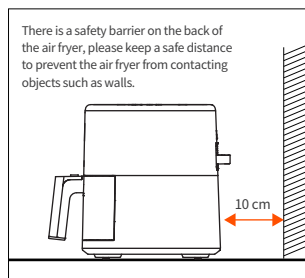
- Before using your air fryer, read all safety instructions and warnings.
- To avoid electric shock, check if the voltage in your home matches the voltage on the appliance. Always use a grounded socket. Do not use adapters or extension cords.
- To avoid fire hazard, remove all packaging from the air fryer including all temporary labels.

Safety and Precautions

- Place the air fryer in a dry environment. This product is for home use only, do not use it outdoors.
- To avoid contamination of furniture by fumes or fire caused by heat during operation of the product, please keep a certain distance from walls and cabinets.
- Please place the air fryer on a flat surface with heat insulation. Keep the air fryer at least 10cm or 4inch away from the wall and the surface to ensure air circulation.
- Do not place the air fryer near flammable materials or heat sources, and keep it away from curtains and other similar items to avoid fire.



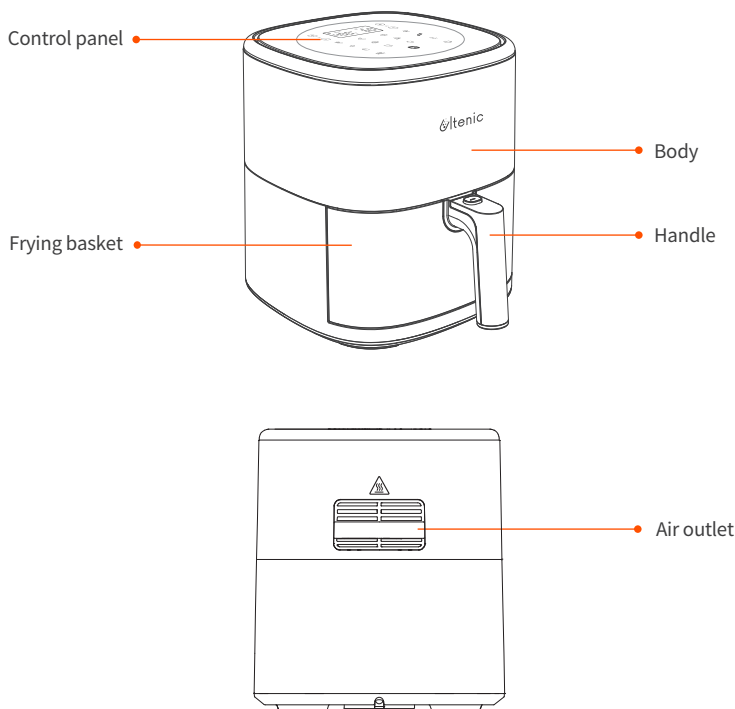
- WARNING: Do not immerse the wire, plug or body in water or other liquids to prevent electric shock.
- Avoid the power cord entangled with the body, and do not contact with other hot bodies such as high-temperature gas, electric heaters, heating lamps, or heating appliances.
- NEVER pull the power cord. You need to unplug before moving the air fryer, and use both hands to move the air fryer.
- Do not move the air fryer when there is oil with high heat or other liquid inside the air fryer.



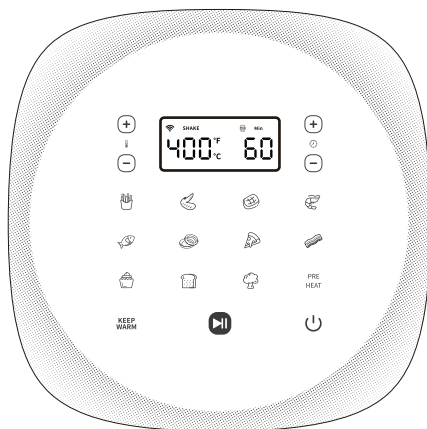
- When using the air fryer, the product should not be covered with flammable items (such as cloth, paper, plastic, etc.). Do not store such items in the air fryer to avoid fire hazards.
- To avoid fire or injury, please use the supporting accessories provided by the manufacturer. Do not put accessories not provided by the manufacturer in the product, or use accessories not recommended by the manufacturer.
- Please wear oven gloves when putting in or taking out the food.
- Do not touch the outer surface of the air fryer when it is hot during or after use.
- When cleaning the air fryer, unplug it and wait until it cools down to room temperature.






- Use a soft, damp cloth to clean the air fryer. To prevent damage, do not use sharp cleaning instruments.
- Never allow children to operate the product. The air fryer should be placed out of the reach of children.
- Never use the air fryer for other purposes than heating or defrosting food.
- To avoid fire, never place any objects on the top of the air fryer when it is operating.
- Never heat the closed container in the air fryer to avoid explosion.
- After using the air fryer or when it is not used for a long time, turn it off and unplug the power plug. This product cannot be operated with an external timer or remote-control system.
- When heating food, leave enough space in the container to prevent the liquid from boiling and pouring. When using glass or metal containers, be careful to prevent danger or burns.

Getting to Know Your Air Fryer



Display Panel



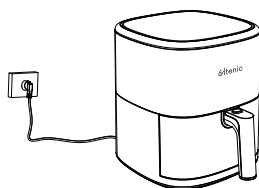
	On/Off
	Start/Pause
KEEP WARM	Press to keep warm and press the "+" or "-" buttons to change the time (1-60min)
PRE HEAT	Press the button and the display will show "400°F" and "5 Min"
Recipe	11 preset smart recipes
400°F °C	Display cooking temperature (the temperature unit can be switched between °C and °F)
^{min} 50	Display cooking time
	Press to adjust temperature or time Long press to quickly adjust temperature or time
SHAKE	The icon "SHAKE" will flash, to remind you to shake, mix or flip the food
	Flashing : not connected On : connected
	"APP" will be flashing when using the in-App recipes
End	"End" will be shown when the cooking ends

Before First Use

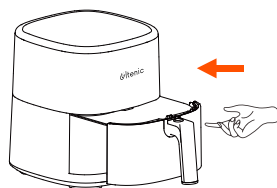
⚠ Warning

- Check whether the voltage of your home matches the voltage on the appliance.
- Remove all packaging of the air fryer, including all temporary labels.
- To avoid burns, wear heat-insulating gloves when taking out food.

- 1 Plug in the power supply and pay attention to the placement position to keep a distance of at least 10cm or 4inch from the surrounding walls or furniture.



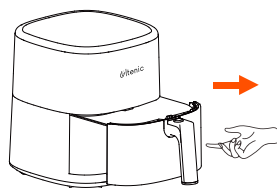
- 2 Put the ingredients on the baking tray or other related accessories, put them into the cavity of the air fryer and close the door.



- 3 Touch to select one of the recipes on the display. You can also adjust the time and temperature as you like and touch to start cooking.



- 4 Take out the food after cooking. Be careful not to burn yourself. Turn off the air fryer after use.



Using Your Air Fryer

Preheating

We recommend preheating the air fryer before placing in the food, unless the air fryer is already hot. Preheating will make the cooking more effective.

- 1 Plug in and press "⏻" to turn on.
- 2 Press the "Preheat" button. The display will show "400°F" and "5 Min".
- 3 Press the "+" or "-" button (optional) to adjust the temperature. The time will adjust automatically.
- 4 Press "▶" to start preheating.
- 5 The air fryer will beep when preheating is done.

Temperature	Time
205°C (400°F)	5 minutes
200°C (390°F)	5 minutes
195°C (385°F)	5 minutes
190°C (375°F)	4 minutes
185°C (365°F)	4 minutes
180°C (355°F)	4 minutes
170°C (340°F)	4 minutes
165°C (330°F) or lower	3 minutes

Cooking


! Attention:

- Do not place any objects on the top of the air fryer. Otherwise, it will disturb the airflow and affect the cooking effect.
- The air fryer is not an oil air fryer. Do not pour cooking oil, frying fat or any other liquid into the air fryer.
- Be careful of hot steam when removing food from the air fryer.
- Actual cooking results may vary. Please refer to the frying guide and recipe to customize your recipes.

- 1 Turn on the air fryer.
- 2 Touch to select one of the recipes. You can also adjust the time and temperature as you like.
- 3 Press "▶" to start cooking.
- 4 The air fryer will beep when finished.

Range of temperature: 75-205°C / 165-400°F

Range of time: 1-60min

Symbol	Preset	Preset Temperature	Preset Time*	Supplementary Functions**
	Shrimp	370°F 190°C	6 min	
	French Fries	385°F 195°C	20 min	⌘SHAKE⌘
	Wings	385°F 195°C	25 min	⌘SHAKE⌘
	Steak	400°F 205°C	6 min	
	Vegetable	300°F 150°C	10 min	⌘SHAKE⌘
	Fish	350°F 175°C	8 min	
	Onion Rings	370°F 190°C	20 min	⌘SHAKE⌘
	Pizza	350°F 175°C	8 min	
	Bacon	320°F 160°C	8 min	
	Cake	300°F 150°C	30 min	
	Toast	380°F 195°C	3 min	

* The preset time is a reference value. We kindly recommend you to adjust the cooking time according to the weight of the food.

** Supplementary functions marked with "⌘SHAKE⌘" means that the recipe will automatically remind you to shake, mix or flip the food during cooking.

Keep Warm

- 1 Turn on the air fryer.
- 2 Touch to select one of the recipes.
- 3 Press "KEEP WARM".
- 4 Press "▶" to start cooking.

Symbol	Preset	Preset Temperature	Range of Temperature	Preset Time	Range of Time
KEEP WARM	Keep Warm	170°F 75°C	/	5 min	1-60 min

* The taste of the food might be affected if to be heated for too long.

Shaking Food

How to Shake

During cooking, take the baskets out of the air fryer and shake, mix or flip the food.

! Note:

When you take the baskets out, the air fryer will pause cooking automatically. When you replace the baskets, cooking will automatically resume. (Avoid shaking longer than 30 seconds as the air fryer may start to cool down.)

What to Shake

- Small foods that are stacked, such as fries or nuggets, will usually need shaking.
- Without shaking, food may not be crispy or evenly cooked.
- You can flip other food, such as steak, to ensure even browning.

Shake Reminder

- The "Shaking Reminder" will beep to remind you, and a flashing "SHAKE" will appear on the display.
- If you do not remove the baskets, the "Shaking Reminder" will beep again after 1 minute, and the display will show "SHAKE".
- The Shake Reminder will go away once you take out the baskets.

Cooking Guide

Overfilling

- If there is too much food, it will be cooked unevenly.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 US tbsp / 30 mL of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Tips On Cooking and Frying Food:

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat- safe container before placing it in the baskets.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid- marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

French Fries:

- Add ½-1 US tbsp / 8-15 mL oil for crispness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch. Pat dry with a towel before adding oil.
- Cut uncooked fries smaller for crispier results. Try cutting fries into ¼- by 3-inch / 0.6- by 7.6-cm strips.

Meat:

- Before cooking large pieces of meat, make sure to defrost completely.
- Use a thermometer for cooking meat to ensure that it reaches the minimum internal temperature that is safe for consumption. The following table is used to check the temperature of cooked meat.

Food	Type	Internal Temperature
Beef + Veal	Ground	160°F (70°C)
	Steaks, Roasts: Medium	160°F (70°C)
	Steaks, Roasts: rare	145°F (63°C)
Chicken + Turkey	Breasts	165°F (75°C)
	Ground, Stuffed	165°F (75°C)
	Whole bird, legs, thighs, wings	165°F (75°C)

Fish + Shellfish	Any type	145°F (63°C)
Lamb	Ground Steaks, Roasts: medium Steaks, Roast: Rare	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Pork	Chops, Ground, Ribs, Roasts Fully cooked Ham	160°F (70°C) 140°F (60°C)

Note: for more information about Ultenic kitchen, please check the recipe books and tips provided by our professional chefs, download our Ultenic APP and log in to our recipe community.

More Functions

Switching Temperature Units

- Press and hold the "+" "-" buttons at the same time for more than 5 seconds to switch between Fahrenheit and Celsius.
- The air fryer will beep and the temperature unit will change from Fahrenheit to Celsius.
- Repeat the step to switch the temperature unit back to Fahrenheit.

Pausing

- Press ⏸ to pause frying. The air fryer will stop heating until you press ▶ to continue airfrying.
- After 30 minutes of stopping the operation, the air fryer will shut down.

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the baskets, the air fryer will pause automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you replace the baskets, the air fryer will automatically resume based on your previous settings.

Automatic Shutdown

If the air fryer has no active cooking programs, it will clear all settings and turn off after 5 minutes of inactivity.

Overheating Protection

If the air fryer overheats, it will automatically stop for safety. The air fryer can be used again after it has cooled down completely.

Troubleshooting

Serial Number	Error	Possible Effective Solutions
1	The product has a lot of oily smoke when it is fried	<ul style="list-style-type: none"> • Pour off the oil from the fryer and continue to use
2	The food is not fully fried	<ul style="list-style-type: none"> • Appropriately reduce the amount of food. If the food is overfilled, the frying temperature will be insufficient. • Increase the frying temperature or extend the frying time.
3	The food is not cooked evenly	<ul style="list-style-type: none"> • Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking (see "Shaking food" on page 8).
4	The food after cooking is not crispy enough	<ul style="list-style-type: none"> • Spraying or brushing a small amount of oil on the food will improve the crispness
5	The French fries are not cooked properly	<ul style="list-style-type: none"> • See "French fries" on page 9.
6	The air fryer cannot be turned on	<ul style="list-style-type: none"> • Plug in the power supply correctly. • Close the basket.
7	The air fryer has a plastic smell.	<ul style="list-style-type: none"> • Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal and the smell will dissipate gradually. If a plastic smell is still present, please contact our Customer Support.
8	Il display mostra Errore Codice "E1"	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the air fryer and retry, if the error code "E1" is still displayed, please contact our Customer Support.
9	Il display mostra Errore Codice "E2"	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the air fryer and retry, if the error code "E2" is still displayed, please contact our Customer Support.
10	APP connection failed	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you've entered the right password. • Keep the air fryer, mobile device and your router being as close as possible. • Make sure you selected a 2.4GHz WiFi, the 5GHz band is not supported.

Cleaning and Maintenance

This product should be used regularly to maintain the appliance in good working conditions. If not used for a long period of time, please keep this product in a dry and ventilated place to prevent it from getting damp. Store the device in the correct combination for next use.

- Please wash the equipment carefully to keep it tidy. If you do not use it for a long time, please unplug it and clean it after cooling down.
- Use a special kitchen cleaner (for dishes and cooking utensils) and a soft sponge or rag.
- Please do not use a diluent, scouring powder, bleaching powder, metal spatula, nylon brush, etc. or other corrosive cleaning products to clean the device, this can prevent damaging the baking tray and other accessories.
- Please do not put the main unit into a dishwasher, dryer, etc.
- Please do not excessively scrub the main outer case, empty frying pan, drip pan and baking tray to avoid wear and tear.
- Please do not immerse the body of the product in water or pour water on it.

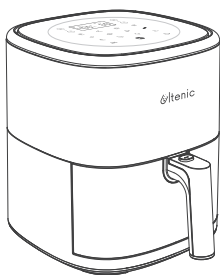
Cleaning of Parts

- Soak in warm water for a while if there is any dirt attached.
- Use a sponge to wash in diluted detergent solution or warm water, and rinse with water.
- The baking tray, drip pan, etc. can be soaked in hot water and then washed, or washed in the dishwasher.
- Wipe off the water with a dry cloth and allow to dry well.
- Do not wipe the heating tube randomly. If the metal heating tube is not used for a long time, please use a small amount of cooking oil to gently wipe the surface of the heating tube.

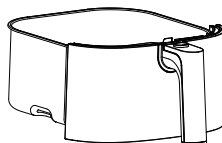
Cleaning of the Main Body

- When cleaning the outer case of the main unit, first soak the cloth in the diluted detergent solution, wring it out and wipe the main body. Wipe off the remaining detergent and moisture with a dry cloth.
- When cleaning the inside of the main body, you must unplug the power supply and wipe it with a dry paper towel or dry cloth after the whole equipment has cooled down.

Lieferumfang



Ultenic Heißluftfritteuse x1



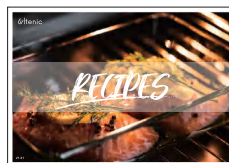
Frittierkorb x1



Bedienungsanleitung x1



APP-Benutzerhandbuch x1



Rezept x1

Technische Daten des Produkts

Stromversorgung (US)	AC 120 V, 60 Hz
Stromversorgung (UK)	AC 220 V-240 V, 50 Hz
Stromversorgung (EU)	AC 220 V-240 V, 50 Hz
Stromversorgung (JP)	AC 110 V, 50/60 Hz
Leistung	1500 W
Fassungsvermögen	5L / 5.2 qt
Temperaturbereich	75-205 °C (165-400 °F)
Timingbereich	1-60 Minutes
Gewicht	5.5 KG

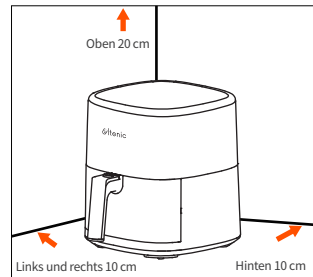
Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

! Warnung

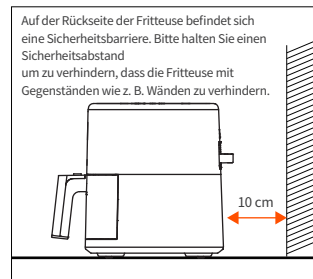
- Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts alle Anweisungen, Sicherheits- und Warnhinweise.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, prüfen Sie, ob die Spannung in Ihrer Wohnung mit der Spannung des Geräts übereinstimmt. Verwenden Sie immer eine geerdete Steckdose. Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, entfernen Sie alle Verpackungen von der Heißluftfritteuse, einschließlich aller vorübergehenden Etiketten.

Sicherheit und Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse in einer trockenen Umgebung auf. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch, verwenden Sie es nicht im Freien.
- Um eine Verschmutzung von Möbeln durch Dämpfe oder einen Brand durch Hitze während des Betriebs des Produkts zu vermeiden, halten Sie bitte einen gewissen Abstand zu den Wänden und Schränken ein.
- Bitte stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene Fläche mit Wärmeisolierung. Halten Sie die Heißluftfritteuse mindestens 10 cm von der Wand und der Oberfläche entfernt, um die Luftzirkulation zu gewährleisten.



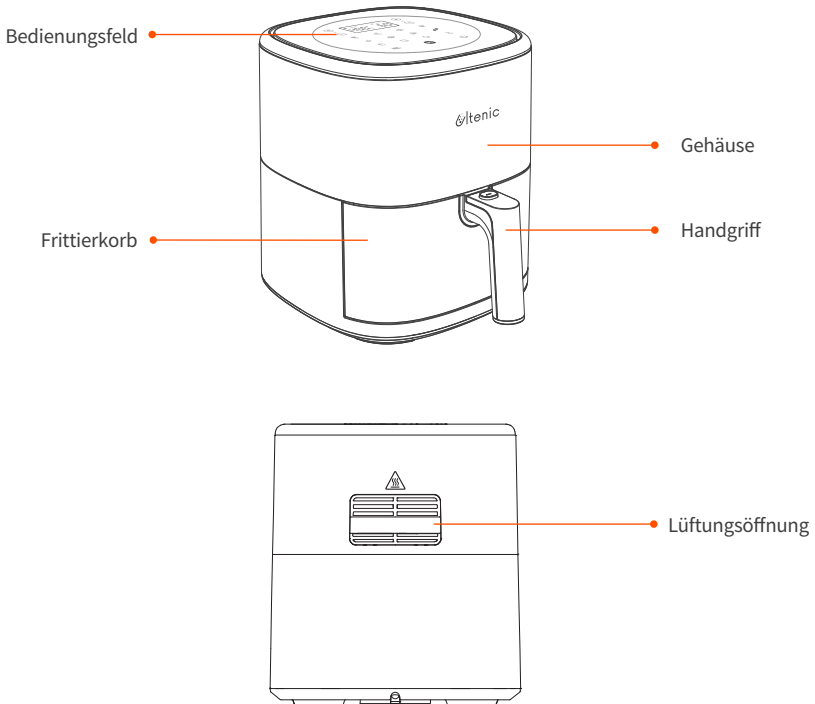
- Stellen Sie die Fritteuse nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Wärmequellen auf und halten Sie sie von Vorhängen und anderen ähnlichen, um Feuer zu vermeiden.
- **Warnung:** Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Vermeiden Sie es, das Netzkabel mit dem Gehäuse zu verwickeln, und berühren Sie es nicht mit anderen heißen Gegenständen, wie z. B. Hochtemperaturgas, Elektroheizungen, Heizlampen oder Heizgeräten.



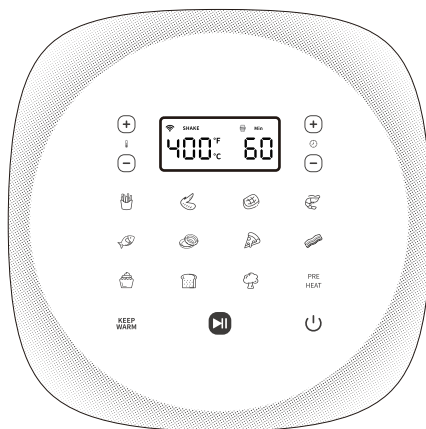
- Ziehen Sie NIEMALS am Netzkabel. Sie müssen den Netzstecker ziehen, bevor Sie die Fritteuse bewegen, und die Fritteuse muss mit beiden Händen bewegt wird.
- Bewegen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sich Öl mit hoher Hitze oder eine andere Flüssigkeit im Inneren der Fritteuse befindet.
- **Warnung:** Wenn Sie eine Heißluftfritteuse verwenden, sollte das Produkt nicht mit brennbaren Gegenständen (wie z. B. Stoff, Papier, Kunststoff usw.) abgedeckt werden. Lagern Sie solche Gegenstände nicht in der Heißluftfritteuse, um Brandgefahren zu vermeiden.
- Um Feuer oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie bitte das vom Hersteller mitgelieferte Stützzubehör. Stellen Sie Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller mitgeliefert wurde, und verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Tragen Sie bitte Ofenhandschuhe, wenn Sie die Lebensmittel einlegen oder herausnehmen.
- Berühren Sie die Außenfläche der Heißluftfritteuse nicht, wenn sie während oder nach dem Gebrauch heiß ist.





- Wenn Sie die Luftfritteuse reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis sie auf Raumtemperatur abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Luftfritteuse zu reinigen. Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie die Heißluftfritteuse niemals für andere Zwecke als zum Erwärmen oder Auftauen von Speisen.
- **Warnung:** Um einen Brand zu vermeiden, stellen Sie niemals Gegenstände auf die Oberseite der Heißluftfritteuse, wenn diese in Betrieb ist.
- **Warnung:** Erhitzen Sie niemals den geschlossenen Behälter in der Heißluftfritteuse, um eine Explosion zu vermeiden.
- Schalten Sie die Heißluftfritteuse nach dem Gebrauch oder bei längerer Nichtbenutzung aus und ziehen Sie den Netzstecker. Dieses Produkt kann nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Lassen Sie beim Erhitzen von Speisen genügend Platz im Behälter, damit die Flüssigkeit nicht kocht und ausläuft. Seien Sie bei der Verwendung von Glas- oder Metallbehältern vorsichtig, um Gefahren oder Verbrennungen zu vermeiden.

Produktübersicht



Bedienungsfeld



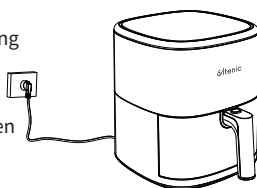
	Ein- oder Ausschalten der Heißluftfritteuse
	Kochen starten oder pausieren
KEEP WARM	Drücken Sie zum Warmhalten und drücken Sie die Tasten "⊕" oder "⊖", um die Zeit zu ändern (1-60 min)
PRE HEAT	Drücken Sie die Taste und auf dem Display wird "400°F" und "5 Min" angezeigt
Rezept	11 Intelligente Rezeptprogramme
400°F °C	Gar-Temperatur im aktuellen Modus anzeigen (die Temperatureinheit kann zwischen °C und °F umgeschaltet werden)
^{MIN} 50	Garzeit im aktuellen Modus anzeigen
⊕ ⊕ ⊖ ⊖	Drücken, um Temperatur oder Zeit einzustellen Lang drücken, um Temperatur oder Zeit schnell einzustellen
⌘SHAKE⌘	Wenn das Essen gedreht werden muss, blinkt die Anzeige "⌘SHAKE⌘"
	Blinkend: nicht verbunden Ein: verbunden.
	"APP" blinkt, wenn Sie die App-Rezepte verwenden
End	"End" wird angezeigt, wenn der Kochvorgang beendet ist

Vor der ersten Verwendung

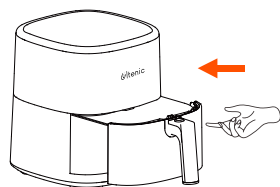
⚠️ Warnung!

- Prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Hauses mit der Spannung des Geräts übereinstimmt.
- Entfernen Sie alle Verpackungen der Heißluftfritteuse, einschließlich aller vorübergehenden Aufkleber.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie bei der Entnahme von Speisen wärmeisolierende Handschuhe.

- 1 Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und achten Sie auf die Aufstellungsposition, um einen Abstand von mindestens 10 cm zu den umliegenden Wänden oder Möbeln einzuhalten.



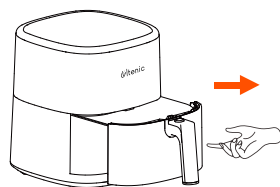
- 2 Legen Sie die Lebensmittel auf das Backblech oder anderes entsprechendes Zubehör, geben Sie sie in den Hohlraum der Luftfritteuse und schließen Sie den Korb.



- 3 Tippen Sie auf , um eines der Rezepte auf dem Display auszuwählen. Sie können auch die Zeit und Temperatur nach Belieben einstellen, um den Kochvorgang zu starten.



- 4 Nehmen Sie die Lebensmittel nach dem Kochen heraus. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Schalten Sie die Heißluftfritteuse nach dem Gebrauch aus.



Verwendung der Fritteuse

Vorheizen

Wir empfehlen, die Heißluftfritteuse vorzuheizen, bevor Sie die Speisen hineinstellen, es sei denn, die Heißluftfritteuse ist bereits sehr heiß. Das Vorheizen macht das Garen effektiver.

- 1 Stecken Sie das Netzteil ein und drücken Sie "⏻" zum Einschalten.
- 2 Drücken Sie die Taste "Preheat". Im Display wird "400°F" und "5 Min" angezeigt.
- 3 Drücken Sie die Taste "+" oder "-" (optional), um die Temperatur zu ändern. Die Zeit passt sich automatisch an.
- 4 Drücken Sie "▶" zum Starten des Vorheizens.
- 5 Die Heißluftfritteuse piept, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

Temperatur	Dauer
205°C (400°F)	5 Minuten
200°C (390°F)	5 Minuten
195°C (385°F)	5 Minuten
190°C (375°F)	4 Minuten
185°C (365°F)	4 Minuten
180°C (355°F)	4 Minuten
170°C (340°F)	4 Minuten
165°C (330°F) oder niedriger	3 Minuten

Kochen/Garen












! Schutzmaßnahmen:

- Stellen Sie keine Gegenstände auf die Oberfläche der Heißluftfritteuse. Andernfalls wird der Luftstrom gestört und der Gareffekt beeinträchtigt.
- Die Heißluftfritteuse ist Öl-Luftfritteuse. Gießen Sie kein Speiseöl, Frittierfett oder eine andere Flüssigkeit in die Heißluftfritteuse.
- Achten Sie beim Entnehmen von Speisen aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf.
- Das tatsächliche Garergebnis kann abweichen. Bitte beachten Sie die Frittieranleitung und das Rezept zum Anpassen Ihrer Rezepte.

- 1 Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein.
- 2 Wählen Sie durch Berühren eines der Rezepte aus. Sie können auch die Zeit und Temperatur nach Belieben einstellen.
- 3 Drücken Sie "▶", um den Kochvorgang zu starten.
- 4 Die Heißluftfritteuse piept, wenn sie fertig ist.

Temperaturbereich: 75-205°C / 165-400°F

Zeitbereich: 1-60 min

Symbol	Voreinstellung	Voreingestellte Temperatur	Voreingestellte Zeit*	Zusätzliche Funktionen**
	Garnele	370°F 190°C	6 min	
	Pommes Frites	385°F 195°C	20 min	§SHAKE§
	Hähnchenflügel	385°F 195°C	25 min	§SHAKE§
	Steak	400°F 205°C	6 min	
	Gemüse	300°F 150°C	10 min	§SHAKE§
	Fisch	350°F 175°C	8 min	
	Zwiebelringe	370°F 190°C	20 min	§SHAKE§
	Pizza	350°F 175°C	8 min	
	Speck	320°F 160°C	8 min	
	Backen	300°F 150°C	30 min	
	Toasten	380°F 195°C	3 min	

* Die voreingestellte Zeit ist ein Referenzwert. Dem Benutzer wird empfohlen, die Garzeit entsprechend dem Gewicht der Speisen anzupassen.

**Zusatzfunktionen, die mit "§SHAKE§" gekennzeichnet sind, bedeuten, dass das Rezept Sie automatisch daran erinnert, die Speisen während des Garens zu schütteln, zu mischen oder zu wenden.

Warmhalten

- 1 Schalten Sie die Heißluftfritteuse ein.
- 2 Wählen Sie durch Berühren eines der Rezepte aus.
- 3 Drücken Sie die "KEEP WARM", um den Warmhaltezeit einzustellen.
- 4 Drücken Sie die "▶|", um den Kochvorgang zu starten.

Symbol	Voreinstellung	Voreingestellte Temperatur	Temperaturbereich	Voreingestellte Zeit	Zeitbereich
KEEP WARM	Warm halten	170°F 75°C	/	5 min	1-60 min

* Wenn Sie Speisen zu lange warmhalten, wird der Geschmack beeinträchtigt.

Schütteln von Speisen

So schütteln Sie:

Nehmen Sie während des Kochvorgangs die Körbe aus der Heißluftfritteuse und schütteln, mischen oder wenden Sie die Speisen.

! Achtung:

Wenn Sie die Körbe herausnehmen, pausiert die Heißluftfritteuse automatisch den Kochvorgang. Wenn Sie die Körbe wieder einsetzen, wird der Kochvorgang automatisch fortgesetzt. (Vermeiden Sie es, länger als 30 Sekunden zu schütteln, da die Heißluftfritteuse abkühlen kann.)

Was zu schütteln

- Kleine Lebensmittel, die gestapelt werden, wie z. B. Pommes frites oder Nuggets, müssen normalerweise geschüttelt werden.
- Ohne Schütteln sind die Speisen möglicherweise nicht knusprig oder gleichmäßig gegart.
- Sie können andere Speisen, wie z. B. Steak, wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

Schüttelerinnerung

- Der "Shaking Reminder" erinnert Sie mit einem Signalton, und auf dem Display erscheint ein blinkendes "§SHAKE§".
- Wenn Sie die Körbe nicht entfernen, ertönt der "Shaking Reminder" nach 1 Minute erneut, und im Display zeigt "§SHAKE§" an.
- Die Schüttelerinnerung erlischt, sobald Sie die Körbe herausnehmen.

Garanleitung

Überfüllung:

- Wenn zu viel Essen vorhanden ist, wird es ungleichmäßig gegart.

Verwendung von Öl:

- Wenn Sie eine kleine Menge Öl zu Ihrem Essen hinzufügen, wird es knuspriger. Verwenden Sie nicht mehr als 30 mL Öl.
- Ölsprays eignen sich hervorragend, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf alle Lebensmittel aufzutragen.

Tipps zum Kochen und Braten von Speisen:

- Sie können alle gefrorenen Lebensmittel oder Speisen, die in einem Ofen gebacken werden können, luftfrittieren.
- Um Kuchen, Torten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zuzubereiten, geben Sie die Speisen in einen hitzebeständigen Behälter, bevor Sie sie in die Körbe geben.
- Beim Luftfrittieren von fettreichen Speisen tropft das Fett auf den Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch zu vermeiden, gießen Sie das Fett nach dem Kochen ab.
- Flüssig marinierte Speisen erzeugen Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie diese Speisen vor dem Luftfrittieren trocken.

Pommes frites:

- Geben Sie 8-15 mL Öl für die Knusprigkeit hinzu.
- Wenn Sie Pommes frites aus rohen Kartoffeln zubereiten, weichen Sie die ungekochten Pommes frites vor dem Frittieren 15 Minuten in Wasser ein, um die Stärke zu entfernen. Tupfen Sie sie mit einem Handtuch trocken, bevor Sie Öl hinzufügen.
- Schneiden Sie ungekochte Pommes frites kleiner, um sie knuspriger zu machen. Schneiden Sie die Pommes frites in 7,6 cm große Streifen zu schneiden.

Fleisch:

- Stellen Sie sicher, dass große Fleischstücke vor dem Garen vollständig aufgetaut sind.
- Es wird empfohlen, ein Thermometer zum Garen von Fleisch zu verwenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch die niedrigste innere Temperatur erreicht, die für den Verzehr sicher ist. Die folgende Tabelle dient zur Überprüfung der Temperatur von gegartem Fleisch.

Speisen	Typ	Interne Temperatur
Rind + Kalb	Gehacktes	160°F (70°C)
	Steaks, Gebratenes: Medium	160°F (70°C)
	Steaks, Gebratenes: blutig	145°F (63°C)
Huhn + Truthahn	Hähnchenbrust	165°F (75°C)
	Gehacktes, Gefülltes	165°F (75°C)
	Ganzes Hähnchen, Hühnerbeine,	165°F (75°C)
	Hühnerschenkel, Hühnerflügel	165°F (75°C)

Fisch + Meeresfrüchte	Jede Art	145°F (63°C)
Lamm	Gehacktes Steaks, Gebratenes: Medium Steaks, Gebratenes: blutig	160°F (70°C) 160°F (70°C) 145°F (63°C)
Schwein	Schweinekoteletts, Schweinehackfleisch, Schweinerippchen, Schweinebraten Vollständig gekochter Schinken	160°F (70°C) 140°F (60°C)

- ! Hinweis:** Für weitere Informationen über die Ultenic-Küche lesen Sie bitte die Rezeptbücher und Tipps unserer Profiköche, laden Sie unsere Ultenic APP herunter und melden Sie sich in unserer Rezept-Community an.

Weitere Funktionen

Temperatur-Einheiten Wechseln*

- Drücken und halten Sie gleichzeitig die "+" (-) Taste für mehr als 5 Sekunden, zum Wechseln zwischen Fahrenheit und Celsius.
- Die Heißluftfritteuse piept und die Temperatur-Einheiten wechselt von Fahrenheit zu Grad Celsius.
- Wiederholen Sie den Schritt, um die Temperatur-Einheiten wieder auf Fahrenheit umzuschalten.

Pausieren

- Drücken Sie "▶", um das Frittieren zu unterbrechen. Die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen, bis Sie die Taste "▶" drücken, um fortzusetzen.
- Die Heißluftfritteuse schaltet sich nach 30 Minuten Unterbrechung des Betriebs

Automatisches Fortsetzen des Kochens

- Wenn Sie die Körbe herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse automatisch. Das Display schaltet sich vorübergehend zur Sicherheit ab.
- Wenn Sie die Körbe wieder einsetzen, setzt die Luftfritteuse den Kochvorgang automatisch mit Ihren vorherigen Einstellungen fort.

Automatische Abschaltung

Wenn die Heißluftfritteuse keine aktiven Kochprogramme hat, löscht sie alle Einstellungen und schaltet sich nach 5 Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

Wenn die Heißluftfritteuse überhitzt, schaltet er sich zur Sicherheit automatisch ab. Die Heißluftfritteuse kann wiederverwendet werden, nachdem er vollständig abgekühlt ist.

Fehlerbehebung

Serien-Nummer	Fehlermeldung	Mögliche Wirksame Lösungen
1	Das Produkt hat viel öligen Rauch wenn es frittiert wird	<ul style="list-style-type: none"> • Gießen Sie das Öl in der Heißluftfritteuse ab und verwenden Sie es wieder
2	Das Essen ist nicht durchfrittiert	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzieren Sie die Menge des Essens entsprechend. Wenn das Essen überfüllt ist, ist die Frittiertemperatur nicht ausreichend • Erhöhen Sie die Frittiertemperatur oder verlängern Sie die Frittiertzeit
3	Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	<ul style="list-style-type: none"> • Speisen, die übereinander oder dicht nebeneinander gestapelt sind oder nahe beieinander liegen, müssen während des Kochens geschüttelt oder gewendet werden (siehe "Schütteln von Speisen" auf Seite 20)
4	Das Essen ist nach dem Kochen nicht knusprig genug	<ul style="list-style-type: none"> • Das Besprühen oder Einpinseln der Speisen mit etwas Öl verbessert die Knusprigkeit (siehe "Garanleitung" auf Seite 21)
5	Die Pommes frites sind nicht richtig gegart	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe "Pommes frites" auf Seite 21
6	Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten	<ul style="list-style-type: none"> • Stecken Sie den Netzstecker richtig ein • Schließen Sie den Korb
7	Die Heißluftfritteuse riecht nach Plastik	<ul style="list-style-type: none"> • Jede Luftfritteuse kann einen Plastikgeruch aus dem Herstellungsprozess. Das ist normal und der Geruch wird sich allmählich verflüchtigen. Wenn der Kunststoffgeruch weiterhin vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst
8	Display zeigt Fehler Code "E1"	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und versuchen Sie es erneut, wenn der Fehlercode "E1" weiterhin angezeigt wird. angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an unseren Kundensupport
9	Display zeigt Fehler Code "E2"	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker der Fritteuse und versuchen Sie es erneut, wenn der Fehlercode "E2" weiterhin angezeigt wird. angezeigt wird, wenden Sie sich bitte an unseren Kundensupport
10	APP-Verbindung fehlgeschlagen	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Passwort eingegeben haben • Halten Sie die Heißluftfritteuse, das Mobilgerät und Ihren Router so nah wie möglich • Vergewissern Sie sich, dass Sie ein 2,4GHz-WiFi ausgewählt haben, das 5GHz-Band wird nicht unterstützt

Reinigung und Pflege

Dieses Produkt sollte regelmäßig verwendet werden, um das Gerät in einem guten Betriebszustand zu halten. Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden, bewahren Sie es bitte an einem trockenen und belüfteten Ort auf, damit es nicht feucht wird. Lagern Sie das Gerät in der richtigen Zusammenstellung für den nächsten Gebrauch.

- Bitte reinigen Sie das Gerät sorgfältig, um es sauber zu halten. Wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker und reinigen Sie es nach dem Abkühlen.
- Verwenden Sie einen speziellen Küchenreiniger (für Geschirr und Kochutensilien) und einen weichen Schwamm oder Lappen.
- Bitte verwenden Sie kein Verdünnungsmittel, Scheuerpulver, Bleichmittel, Metallspatel, Nylonbürste usw. oder andere ätzende Reinigungsmittel zum Reinigen des Geräts, um eine Beschädigung des Backblechs und anderer Zusatzteile zu vermeiden.
- Bitte stellen Sie das Hauptgerät nicht in eine Spülmaschine, einen Trockner etc.
- Bitte schrubben Sie das Außengehäuse des Hauptgeräts, die leere Bratwanne, die Abtropfschale und das Backblech nicht zu stark, um Verschleiß zu vermeiden.
- Bitte tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein und gießen Sie kein Wasser darauf.

Reinigung der Einzelteile

- Weichen Sie bei Verschmutzungen eine Weile in warmem Wasser ein.
- Verwenden Sie einen Schwamm zum Reinigen in verdünnter Spülmittellösung oder warmem Wasser, und spülen Sie mit Wasser nach.
- Das Backblech, die Abtropfschale usw. können in heißem Wasser eingeweicht und dann gereinigt oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie das Wasser mit einem trockenen Tuch ab und lassen Sie es gut trocknen.
- Reinigen Sie das Heizrohr nicht unbedacht. Wenn das Metallheizrohr längere Zeit nicht benutzt wird, verwenden Sie bitte eine kleine Menge Speiseöl, um die Oberfläche des Heizrohrs sanft abzuwischen.

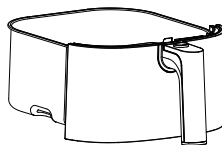
Reinigung des Hauptgeräts

- Wenn Sie das Außengehäuse des Hauptgeräts reinigen, weichen Sie das Tuch zunächst in der verdünnten Reinigungsmittellösung ein, drehen Sie es aus und wischen Sie das Hauptgehäuse ab. Entfernen Sie das restliche Reinigungsmittel und die Feuchtigkeit mit einem trockenen Tuch.
- Wenn Sie das Innere des Hauptgehäuses reinigen, müssen Sie den Netzstecker ziehen und es mit einem trockenen Papiertuch oder einem trockenen Tuch reinigen, nachdem das gesamte Gerät abgekühlt ist.

Liste de Colisage



Friteuse à air Ultenic x1



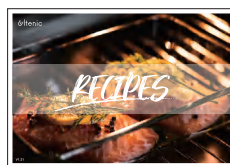
Panier x1



Manuel de l'Utilisateur x1



Guide de l'Utilisateur
de l'Application x1



Recette x1

Spécifications du Produit

Alimentation nominale(US)	AC 120V, 60Hz
Alimentation nominale (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Alimentation nominale (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Alimentation nominale (JP)	AC 110V, 50/60Hz
Puissance nominale	1500W
Capacité	5L / 5.2qt
Plage de température	75-205°C (165-400°F)
Plage de temps	1-60 Min
Poids	5.5kg

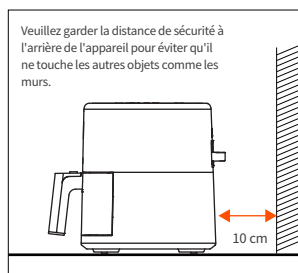
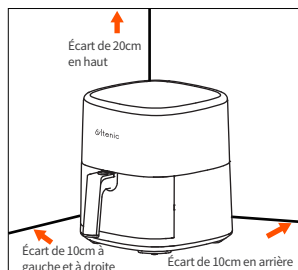
Garantie

! Attention

- Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les instructions de sécurité et les avertissements.
- Afin d'éviter les chocs électriques, vérifiez si la tension de votre maison correspond à la tension de l'appareil électrique et utilisez une prise mise à la terre. N'utilisez pas d'adaptateurs ni de rallonges électriques.
- Afin d'éviter un risque d'incendie, retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.

Sécurité et Précautions

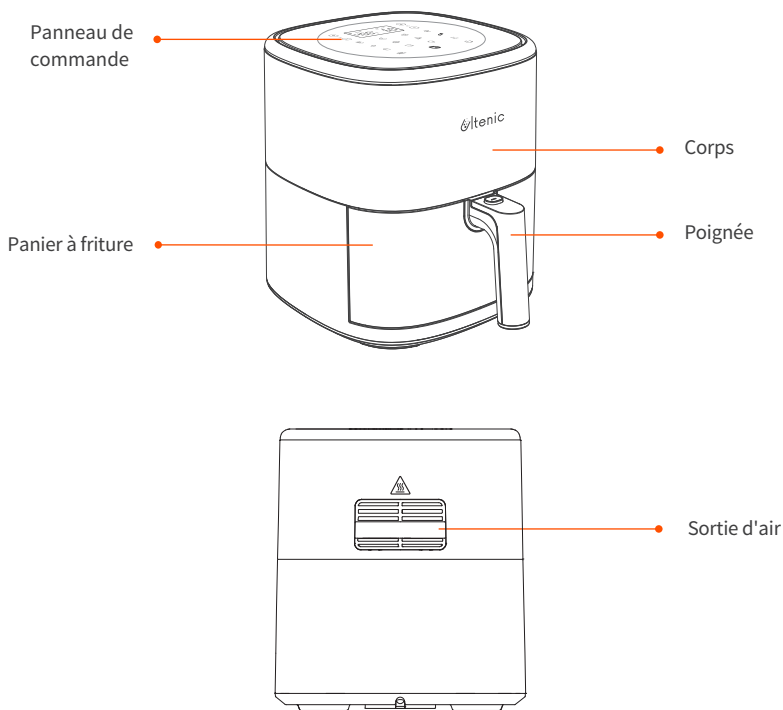
- Placez la friteuse à air dans un environnement sec. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement, n'utilisez pas ce produit à l'extérieur de la maison.
- Afin d'éviter que les vapeurs d'huile ne salissent les meubles et aussi éviter les incendies causés par l'accumulation de chaleur pendant le fonctionnement, veuillez la garder à distance avec les murs et les meubles.
- Veuillez placer la friteuse à air sur une surface plane avec isolation thermique. Gardez la friteuse à air à une distance d'au moins 10 cm ou 4 pouces du mur et de la surface pour assurer la circulation de l'air.
- N'utilisez jamais la friteuse à air à proximité des matériaux inflammables ou des sources de chaleur. Placez-la loin des rideaux et des objets similaires pour éviter les incendies.
- Attention: NE PAS immerger le fil, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour éviter tout choc électrique.
- Évitez que le cordon d'alimentation ne s'emmêle avec l'appareil et n'entre en contact avec d'autres corps chauds tels que le gaz à haute température, les radiateurs électriques, les lampes chauffantes ou les appareils de chauffage.



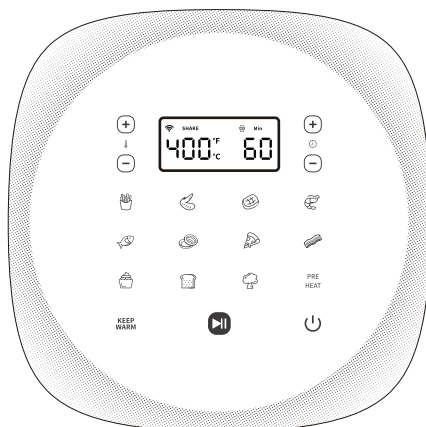
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation. Vous devez débrancher la friteuse à air avant de la déplacer. Lors du déplacement, veuillez utiliser vos deux mains.
- Ne déplacez pas la friteuse lorsqu'il y a dedans de l'huile chaude ou d'autres liquides.
- Lorsque vous utilisez la friteuse à air, le produit ne peut pas être touché ou recouvert par des matériaux inflammables (tels que tissu, papier, plastique, etc.). Ne stockez jamais de tels articles dans la friteuse pour éviter tout incendie.
- Veuillez utiliser les accessoires fournis par le fabricant. Ne placez pas d'accessoires non fabriqués par le fabricant dans le produit. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant pour éviter des incendies ou des blessures.
- Portez des gants de cuisine quand vous enfournez et défournez les aliments.






- La température de la surface extérieure de la friteuse à air est élevée pendant ou après l'utilisation, ne la touchez jamais.
- Lors du nettoyage de la friteuse à air, vous devez la débrancher et attendre qu'elle refroidisse à température ambiante.
- Veuillez utiliser un chiffon doux et humide pour nettoyer la porte vitrée de la friteuse. N'utilisez pas d'outils de nettoyage tranchants pour éviter d'endommager la vitre de la porte.
- Ne laissez pas les enfants utiliser la friteuse à air et gardez-la hors de leur portée.
- N'utilisez jamais la friteuse à air à des fins autres que chauffer ou décongeler des aliments.
- Ne placez aucun objet sur le dessus de la friteuse à air pendant qu'elle fonctionne pour éviter tout incendie.
- NE PAS mettre les récipients fermés dans la friteuse à air pour éviter une explosion.
- Après avoir utilisé la friteuse à air ou si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, éteignez-la et débranchez-la. Ce produit ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande.
- Lorsque vous réchauffez des aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du récipient pour empêcher le liquide de bouillir et de s'écouler. Faites attention lorsque vous utilisez des récipients en verre ou en métal pour éviter tous dangers ou brûlures.

Présentation du Produit



Panneau de Commande



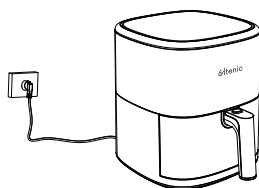
	Allumez ou éteignez la friteuse à air.
	Démarrez ou interrompez la cuisson.
KEEP WARM	Appuyez ici pour la tenir au chaud. Appuyez sur l'icône "+" ou "-" pour régler le temps (1-60min).
PRE HEAT	Appuyez ici, le panneau de commande s'affichera "400F" et "5 Min".
Rezept	11 présentes recettes intelligentes de pré-réglage.
400°F °C	Afficher la température de cuisson dont l'unité peut être commutée entre °C et °F.
MIN 60	Afficher le temps.
	Appuyez ici pour régler la température ou le temps. Appuyez longuement ici pour régler rapidement la température ou le temps.
SHAKE	Lorsque le "SHAKE" clignote, cela vous rappelle de retourner, mélanger ou remuer les aliments.
	<ul style="list-style-type: none"> • Clignotant pendant la connexion. • Allumé lorsque le WiFi est connecté.
	Le "APP" clignote lors de l'utilisation des recettes dans l'application.
End	Le "End" apparaît lors de la fin de la cuisson.

Avant La Première Utilisation

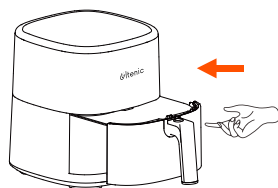
! Attention!

- Vérifiez si la tension de votre maison correspond à celle de l'appareil.
- Retirez tous les emballages de la friteuse à air, y compris toutes les étiquettes temporaires.
- Portez des gants isolants lors du désenfournement des aliments pour éviter les brûlures.

- 1 Branchez le cordon d'alimentation, prenez soin de garder la friteuse à air au moins 10 cm ou 4 pouces des murs ou des meubles environnants.



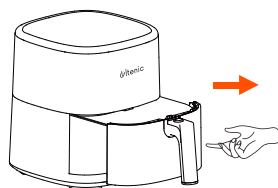
- 2 Placez les ingrédients sur la plaque à pâtisserie ou sur d'autres accessoires correspondants, placez-les à l'intérieur de la friteuse, puis fermez la porte.



- 3 Appuyez sur l'icône pour sélectionner une des recettes sur le panneau de commande. Vous pouvez également régler le temps et la température en fonction de vos préférences et toucher "▶" pour commencer la cuisson.



- 4 Après la cuisson, désenfourez les aliments. Faites attention de ne pas vous brûler. Éteignez la friteuse après l'utilisation.



Utilisation de Friteuse

Préchauffage

Nous vous recommandons de préchauffer la friteuse à air avant de mettre les aliments à l'intérieur, sauf qu'il y a déjà chaud. Le préchauffage peut rendre la cuisson plus efficace.

- 1 Branchez-la et appuyez sur "⏻" pour l'allumer.
- 2 Appuyez sur l'icône "Préchauffer". L'écran affichera 400°F et "5 min".
- 3 Appuyez sur "+" ou "-" (à option) pour modifier la température. Le temps sera réglé automatiquement.
- 4 Appuyez sur "▶" pour démarrer le préchauffage.
- 5 La friteuse à air émet un bip sonore lorsque le préchauffage est terminé.

Température	Temps
205°C (400°F)	5 minutes
200°C (390°F)	5 minutes
195°C (385°F)	5 minutes
190°C (375°F)	4 minutes
185°C (365°F)	4 minutes
180°C (355°F)	4 minutes
170°C (340°F)	4 minutes
165°C (330°F) ou plus bas	3 minutes

Cuisson

⚠ Précautions:

- Ne placez aucun objet sur le dessus de la friteuse. Sinon, cela perturbe le flux d'air et influence le résultat de cuisson.
- La friteuse à air n'est pas un four. Ne versez pas d'huile comestible, de graisse à frire ou tout autre liquide dans la friteuse.
- Faites attention à la vapeur chaude lorsque vous sortez des aliments de la friteuse.
- Les résultats réels de cuisson peuvent varier. Veuillez vous référer au guide de friture et à la recette pour personnaliser vos propres recettes.

- 1 Appuyez sur "⏻" pour allumer la friteuse.
- 2 Appuyez sur l'icône pour sélectionner une des recettes sur le panneau de commande. Vous pouvez également régler le temps et la température en fonction de vos préférences.
- 3 Appuyez sur "▶" pour commencer la cuisson.
- 4 La friteuse à air émet un bip lorsque la cuisson est terminée.

Plage de température: 75-205°C / 165-400°F

Plage de temps: 1-60min

Icône	Préréglage	Température Préréglée	Temps Préréglé*	Fonctions Supplémentaires**
	Crevettes	370°F 190°C	6 min	
	Frites	385°F 195°C	20 min	§SHAKE§
	Ailes de Poulet	385°F 195°C	25 min	§SHAKE§
	Steak	400°F 205°C	6 min	
	Légumes	300°F 150°C	10 min	§SHAKE§
	Poisson	350°F 175°C	8 min	
	Rondelles d'oignon	370°F 190°C	20 min	§SHAKE§
	Pizza	350°F 175°C	8 min	
	Bacon	320°F 160°C	8 min	
	Gâteau	300°F 150°C	30 min	
	Pain Grillé	380°F 195°C	3 min	

* Le temps préréglé est une valeur de référence. Il vaut mieux ajuster le temps de cuisson en fonction du poids des aliments.

** S'il est marqué "§SHAKE§", cela signifie que la friteuse vous rappellera automatiquement de retourner, mélanger ou remuer les aliments pendant la cuisson de cette recette.

Maintien au Chaud

- 1 Appuyez sur "⏻" pour allumer la friteuse.
- 2 Appuyez sur l'icône pour sélectionner une des recettes sur le panneau de commande.
- 3 Appuyez sur "KEEP WARM".
- 4 Appuyez sur "⏻" pour commencer la cuisson.

icône	Préréglage	Température Préréglée	Plage de Température	Temps Préréglé	Plage de Temps
KEEP WARM	Maintien au chaud	170°F 75°C	/	5 min	1-60 min

* Le goût des aliments sera influencé si le temps de préservation de la chaleur est trop long.

Remuer les Aliments

Comment Remuer:

Pendant le processus de cuisson, désenfourez les aliments en dehors de la friteuse, puis retournez-les, mélangez-les ou remuez-les.

! Attention:

Lorsque vous retirez le panier, la friteuse à air mettra automatiquement en pause la cuisson. Quand vous remettez le panier dedans, la cuisson continue automatiquement. Évitez de les remuer pendant plus de 30 secondes, car la friteuse peut refroidir rapidement.

Qui Doit Être Remué

- Les petits aliments empilés comme les frites ou les pépites de poulet, doivent généralement être remués.
- S'ils ne sont pas remués, les aliments peuvent ne pas être croustillants ou même ne pas être cuits.
- Vous pouvez retourner d'autres aliments, comme le steak, pour assurer le brunissement uniforme.

Rappel de Remuement

- Le "Rappel de Remuement" émettra un bip pour vous le rappeler et "SHAKE" clignotant apparaîtra sur le panneau.
- Si vous ne retirez pas le panier, le "Rappel de Remuement" émettra à nouveau un bip après 1 minute et le panneau affichera "SHAKE".
- Le "Rappel de Remuement" s'arrêtera une fois que vous retirez le panier.

Guide de Cuisson

Remplissage Excessif:

- Si le panier est trop rempli, les aliments seront cuits de façon inégale.

Utilisation D'huile:

- Ajoutez une petite quantité d'huile de cuisson pour laisser les aliments plus croustillants. N'utilisez pas plus de 2 tbsps / 30 ml d'huile.
- Les pulvérisations d'huile sont excellentes pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur tous les aliments.

Conseils de Cuisson et Friture des Aliments:

- Vous pouvez faire frire à l'air tous les aliments surgelés qui peuvent être cuits au four.
- Si vous voulez faire des gâteaux, des tartes main-à-la-pâte ou tout autre aliment avec farce ou pâte, placez les aliments dans un récipient résistant à la chaleur avant de les placer dans le panier.
- La friture des aliments riches en lipides fera couler la graisse au fond du panier. Pour éviter de fumer pendant la cuisson, versez de la graisse après la cuisson.
- Il y aura des éclaboussures et des fumées pendant la cuisson des aliments marinés. Séchez-les avant de les faire frire à l'air.

Frites:

- Ajoutez ½-1 tbsps / 8-15 ml d'huile pour améliorer le croustillant.
- Lorsque vous faites des frites à partir de pommes de terre fraîches, faites-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes pour enlever l'amidon. Épongez-les avec une serviette avant d'ajouter de l'huile.
- Coupez-les en morceaux plus fins pour améliorer le croustillant. Essayez de les couper en lanières de ¼ x 3 pouces / 0,6 x 7,6 cm.

Viande:

- Assurez-vous que les gros morceaux de viande sont complètement décongelés avant la cuisson.
- Utilisez un thermomètre lors de la cuisson de la viande pour vous assurer qu'elle atteint la température interne minimale sécuritaire. Le tableau ci-dessous permet de vérifier la température de la viande cuite.

Aliments	Type	Température Interne
Boeuf + Veau	Haché	160°F (70°C)
	Steaks, Rôtis: à point	160°F (70°C)
	Steaks, Rôtis: bleu	145°F (63°C)
Poulet + Dinde	Poitrines	165°F (75°C)
	Haché, Farci	165°F (75°C)
	Volaille entière, Pattes, Cuisses, Ailes	165°F (75°C)

Poisson + Crustacés	N'importe quel type	145°F (63°C)
Agneau	Haché	160°F (70°C)
	Steaks, Rôtis: à point	160°F (70°C)
	Steaks, Rôtis: bleu	145°F (63°C)
Porc	Côtelettes, Haché, Côtes, Rôtis	160°F (70°C)
	Jambon entièrement cuit	140°F (60°C)



- Remarque:** Pour plus d'informations sur la cuisine Ultenic, veuillez consulter les recettes et les conseils fournis par nos chefs professionnels ou télécharger notre application Ultenic pour vous connecter à notre plateforme d'échange de recettes.

Plus de Fonctions

Changer l'Unité de Température*

- Appuyez sur et maintenez en même temps "+" et "-" pendant plus de 5 secondes, cela permet de basculer entre Fahrenheit et Celsius.
- La friteuse à air émettra un bip et l'unité de température passera de Fahrenheit à Celsius.
- Répétez les étapes ci-dessus pour remettre l'unité de température en Fahrenheit.

Pause

- Appuyez sur  pour mettre la cuisson en pause. La friteuse à air arrêtera de chauffer jusqu'à ce que vous appuyiez sur  pour continuer.
- La friteuse à air s'éteint après 30 minutes d'arrêt du fonctionnement.

Continuer Automatiquement la Cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air se mettra automatiquement en pause. Le panneau s'éteindra temporairement pour des raisons de sécurité.
- Lorsque vous remettez le panier dedans, la friteuse continue automatiquement en fonction de vos réglages précédents.

Arrêt Automatique

S'il n'y a pas de programmes de cuisson, la friteuse supprimera tous les paramètres et s'éteindra après 5 minutes d'inactivité.

Protection Contre la Surchauffe

Si la friteuse à air est surchauffée, elle s'arrêtera automatiquement pour des raisons de sécurité. Elle peut être utilisée à nouveau une fois refroidie.

Dépannage

Numéro de Série	Erreur	Solutions Possibles
1	Lorsque vous utilisez ce produit et faites la cuisson, il y a beaucoup de fumées huileuses.	<ul style="list-style-type: none"> • Videz l'huile de la friteuse et continuez la cuisson.
2	Les aliments ne sont pas entièrement frits.	<ul style="list-style-type: none"> • Réduisez convenablement la quantité d'aliments. Si les aliments sont trop remplis, la température de cuisson sera insuffisante. • Augmentez la température de cuisson ou prolongez le temps.
3	Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont empilés les uns sur les autres ou proches les uns des autres, il faut les remuer ou retourner pendant la cuisson.
4	Les aliments ne sont pas assez croustillants après la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> • Vaporisez ou appliquez une petite quantité d'huile sur les aliments, cela peut améliorer le croustillant.
5	Les frites ne sont pas bien cuites.	<ul style="list-style-type: none"> • Voir "Frites" à la page 33.
6	La friteuse à air ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Branchez correctement l'alimentation électrique. • Fermez le panier de la friteuse.
7	La friteuse émet une odeur de plastique.	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les friteuses à air émettent au début une odeur de plastique due au processus de fabrication. Ceci est normal et l'odeur se dissipera progressivement. Si l'odeur de plastique persiste, veuillez contacter notre SAV.
8	Le code d'erreur "E1" s'affiche sur le panneau.	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez la friteuse à air et branchez-la de nouveau, si le code d'erreur "E1" s'affiche encore, veuillez contacter notre SAV.
9	Le code d'erreur "E2" s'affiche sur le panneau.	<ul style="list-style-type: none"> • Débranchez la friteuse à air et branchez-la de nouveau, si le code d'erreur "E2" s'affiche encore, veuillez contacter notre SAV.
10	La connexion à APP a échoué.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous d'avoir entré le bon mot de passe. • Placez la friteuse à air, l'appareil mobile et le routeur le plus près possible les uns des autres. • Assurez-vous d'avoir sélectionné un réseau WiFi 2,4 GHz, car la bande 5 GHz n'est pas prise en charge pour le moment.

Nettoyage et Entretien

Ce produit doit être utilisé régulièrement pour le maintenir dans de bonnes conditions. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, veuillez le conserver dans un endroit sec et aéré pour éviter qu'il ne s'humidifie. Rangez l'appareil en fonction de la bonne combinaison pour la prochaine utilisation.

- Veuillez nettoyer l'appareil soigneusement pour le conserver en bon état. Si vous ne l'utilisez pas pendant une longue période, veuillez le débrancher et le nettoyer après le refroidissement.
- Utilisez le nettoyant spécial cuisine (pour les vaisselles et les ustensiles de cuisine) et l'éponge ou le chiffon doux.
- Veuillez ne pas utiliser de diluant, de poudre à récurer, de poudre de blanchiment, de spatule en métal, de brosse en nylon ou d'autres produits corrosifs de nettoyage, etc., cela peut éviter d'endommager la plaque de cuisson et les autres accessoires.
- Veuillez ne pas mettre l'appareil dans le lave-vaisselle ou le sèche-linge, etc.
- Veuillez ne pas frotter excessivement les boîtiers d'appareils, la plaque de cuisson, la lèchefrite et le plat à four pour éviter l'usure.
- Veuillez ne pas immerger le corps du produit dans l'eau ou y verser de l'eau.

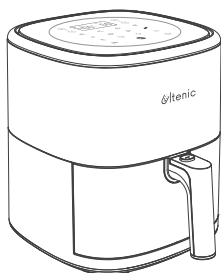
Nettoyage des Pièces

- Trempez-les dans de l'eau tiède pendant un certain temps s'il y a de la saleté.
- Lavez-les en utilisant l'éponge dans une solution détergente diluée ou de l'eau tiède, et puis rincez-les.
- La plaque de cuisson, la lèchefrite, etc. peuvent être trempées dans de l'eau chaude, puis lavées. Ou bien lavez-les directement au lave-vaisselle.
- Essuyez l'eau avec un chiffon sec et laissez-les bien sécher.
- N'essayez pas les tubes chauffants au hasard. Si les tubes chauffants en métal ne sont pas utilisés pendant une longue période, veuillez utiliser une petite quantité d'huile comestible et essuyer doucement la surface des tubes chauffants.

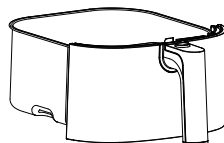
Nettoyage du Corps Principal

- Lors du nettoyage des boîtiers du corps principal, trempez d'abord le chiffon dans la solution détergente diluée, essorez-le et essuyez le corps principal. Enfin essuyez le détergent et l'eau restants avec un chiffon sec.
- Lors du nettoyage de l'intérieur du corps principal, vous devez débrancher la friteuse d'abord. Essuyez-le avec une serviette en papier sèche ou un chiffon sec quand l'ensemble de l'appareil refroidit.

Cosa c'è nella confezione?



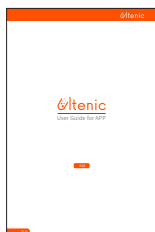
Ultenic friggitrice ad aria x1



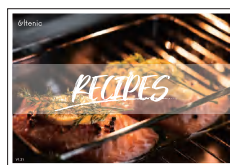
Cestello fritto x1



Manuale d'uso x1



Guida utente APP x1



Ricetta x1

Specifiche del Prodotto

Alimentazione elettrica nominale(US)	AC 120V, 60Hz
Alimentazione elettrica nominale (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Alimentazione elettrica nominale (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Alimentazione elettrica nominale (JP)	AC 110V, 50/60Hz
Potenza nominale	1500W
Capacità nominale	5L / 5.2qt
Intervallo di temperatura	75-205°C (165-400°F)
Intervallo di tempo	1-60 Minutes
Peso	5.5KG

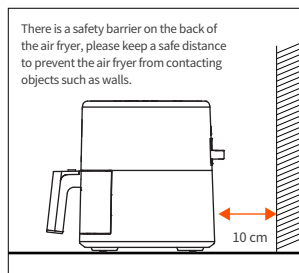
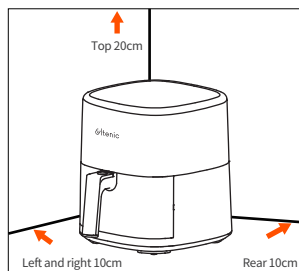
Garanzia

! Attenzione

- Prima di utilizzare il dispositivo, leggere tutte le istruzioni e le avvertenze di sicurezza. Qualsiasi ignoranza nel seguire queste misure di sicurezza e istruzioni può provocare lesioni personali o danni materiali.
- Per evitare scosse elettriche, controllare se il voltaggio della propria casa corrisponde a quello dell'apparecchio. Utilizzare sempre una presa con messa a terra. Non usare adattatori o prolunghe.
- Per evitare il rischio di incendio, rimuovere tutti gli imballaggi dalla friggitrice ad aria, comprese tutte le etichette temporanee.

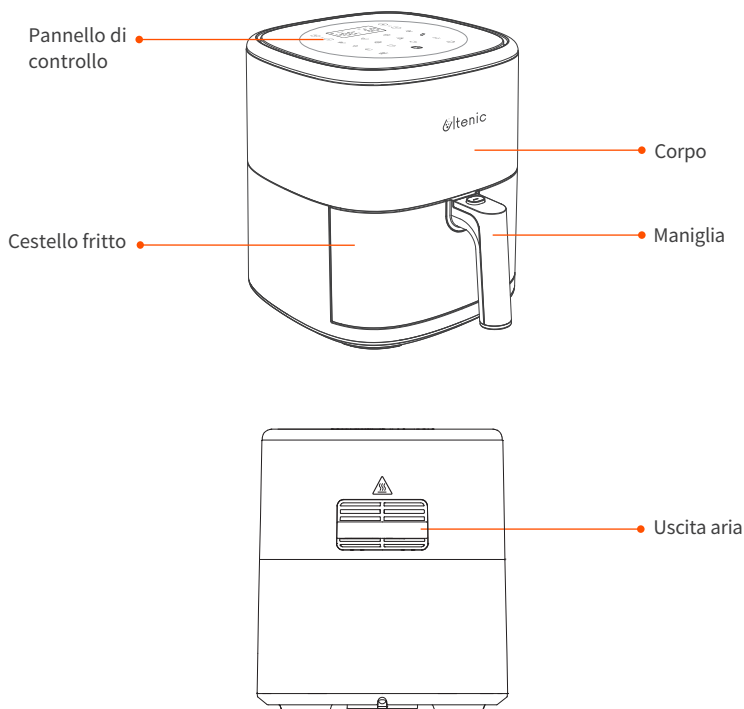
Sicurezza e Precauzioni

- Posizionare la friggitrice ad aria in un ambiente asciutto. Questo prodotto è solo per uso domestico. Non utilizzare questo prodotto in ambienti esterni.
- Per evitare che i fumi dell'olio inquinino i mobili o che il calore provochi un incendio durante il funzionamento, si prega di mantenere una certa distanza dalle pareti e dagli armadietti.
- Si prega di posizionare la friggitrice ad aria su una superficie piana con isolamento termico. Tenere la friggitrice ad aria almeno 10cm o 4in di distanza dalla parete e dalla superficie per garantire la circolazione dell'aria.
- Non utilizzare mai il friggitrice ad aria vicino a materiali infiammabili o a fonti di calore. Tenere lontano da tende e simili per evitare incendi.
- Attenzione: NON immergere il filo, la spina o il corpo in acqua o altri liquidi per evitare scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga impigliato nel corpo e non lasciarlo entrare in contatto con fonti di calore come gas ad alta temperatura, riscaldatori elettrici, lampade o apparecchi di riscaldamento.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione. Prima di spostare la friggitrice ad aria, bisogna staccare la spina e spostare la friggitrice ad aria con entrambe le mani.
- Non spostare la friggitrice ad aria quando nella friggitrice ad aria c'è olio caldo o altri liquidi.
- Attenzione: quando si utilizza una friggitrice ad aria, non lasciare mai che il prodotto venga toccato o coperto da materiali infiammabili (come stoffa, carta, plastica, ecc.), non conservare mai tali oggetti nella friggitrice ad aria per evitare incendi.
- Gli accessori forniti dal produttore devono essere utilizzati correttamente. Non inserire nel prodotto accessori non prodotti dal produttore. Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore per evitare incendi o lesioni.
- Indossare guanti con protezione termica e isolamento termico quando si mette o si toglie il cestello.
- La temperatura della superficie esterna della friggitrice ad aria è elevata durante o dopo l'uso, non toccarla.







- Quando si pulisce la friggitrice ad aria, è necessario staccare la spina e attendere che si raffreddi a temperatura ambiente prima di entrare pulirlo.
- Si prega di utilizzare un panno morbido e umido per pulire la friggitrice ad aria. Non utilizzare strumenti di pulizia forti per evitare di danneggiare il vetro dello sportello.
- Non permettere ai bambini di usare la friggitrice ad aria e tenerlo fuori dalla portata dei bambini. Non lasciare che i disabili e gli anziani lo utilizzino da soli.
- Non utilizzare mai la friggitrice ad aria per scopi diversi dal riscaldamento o dallo scongelamento dei cibi.
- Non appoggiare alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria mentre è in funzione per evitare incendi.
- Non mettere alcun contenitore chiuso nella friggitrice ad aria per evitare esplosioni.
- Dopo aver utilizzato o non utilizzato la friggitrice ad aria per lungo tempo, spegnere il friggitrice ad aria e staccare la spina. Questo prodotto non può essere utilizzato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto.
- Quando si riscaldano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del contenitore per evitare che il liquido possa bollire e fuoriuscire. Fare attenzione quando si usano contenitori di vetro o di metallo per evitare pericoli o ustioni.

Introduzione del Prodotto



Pannello Operativo



	Accensione o spegnimento della friggitrice ad aria
	Avvia o metti in pausa la cottura
KEEP WARM	Attivare o disattivare "Keep Warm" per aggiungere una combinazione di funzioni (vedere Funzioni combinate per i dettagli).
PRE HEAT	Attiva o disattiva la funzione di preriscaldamento, puoi anche aggiungere una funzione combinata.
Ricetta	11 programmi di ricette intelligenti controllano automaticamente il tempo e la temperatura di cottura.
400°F °C	Visualizza la temperatura nella modalità corrente.
60 MIN	Visualizza l'ora nella modalità corrente.
+ -	Premere per impostare la temperatura o l'ora Tenere premuto per impostare rapidamente la temperatura o l'ora
SHAKE	Quando il cibo deve essere girato, SHAKE lampeggerà.
	Lampeggiante: non connesso Acceso: connesso
	Quando "APP" lampeggia, indica che la ricetta in rete è in funzione
End	Quando "End" viene visualizzato sul display, indica che la cottura finisce

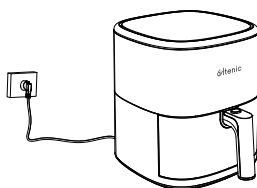
Istruzioni

Prima di Utilizzarlo Per la Prima Volta

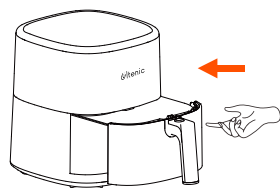
! Attenzione!

- Controllare se il voltaggio della vostra casa corrisponde a quello dell'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli imballaggi della friggitrice ad aria, incluse tutte le etichette temporanee.
- Per evitare ustioni, indossare guanti termoisolanti quando si estrae il cestello.

- 1 Collegare l'alimentatore, avendo cura di posizionarlo ad almeno 10cm o 4 pollici di distanza dalle pareti circostanti o dai mobili.



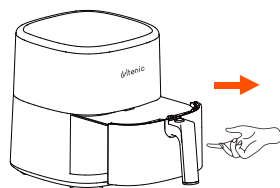
- 2 Mettere gli ingredienti sulla teglia o altri accessori corrispondenti, metterlo all'interno della friggitrice ad aria e poi chiudere il cestello.



- 3 In base al riferimento della ricetta sul pannello di comando, toccare per selezionare la ricetta corrispondente. È inoltre possibile regolare il timer e la temperatura secondo le proprie preferenze personali, e toccare per avviare la cottura.



- 4 Quando togliete il cibo dopo la cottura, fa attenzione a non bruciarsi. Dopo aver rimosso il cibo, spegnere l'alimentazione della friggitrice ad aria.



Cottura del Cibo

Preriscaldamento

Si consiglia di preriscaldare la friggitrice ad aria prima di mettere il cibo all'interno, a meno che la friggitrice ad aria non sia già molto caldo. Il preriscaldamento renderà la cottura più efficace.

- 1 Collegare la corrente. Premere "⏻" per avviare il programma.
- 2 Premere il pulsante "Preheat". Il display mostrerà "205°C" e "5 minuti".
- 3 Premere il pulsante "⊕" o "⊖" (opzionale) per regolare la temperatura. Il tempo sarà regolato automaticamente.
- 4 Premere il pulsante "▶" per iniziare il preriscaldamento.
- 5 La friggitrice ad aria emette un segnale acustico quando il preriscaldamento è completo.

Temperatura	Tempo
205°C (400°F)	5 Minuti
200°C (390°F)	5 Minuti
195°C (385°F)	5 Minuti
190°C (375°F)	4 Minuti
185°C (365°F)	4 Minuti
180°C (355°F)	4 Minuti
170°C (340°F)	4 Minuti
165°C (330°F) o più basso	3 Minuti

Cucinare


! Precauzioni:

- Non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore della friggitrice ad aria. Altrimenti, disturberà il flusso d'aria e influenzerà il risultato della cottura.
- Questa friggitrice ad aria non è una friggitrice ad olio. Non versare olio da cucina, olio per friggere o qualsiasi altro liquido nella friggitrice ad aria.
- Fare attenzione al vapore ad alta temperatura quando si rimuove il cibo dalla friggitrice ad aria.
- I risultati di cottura effettivi sarebbero differenti. Fare riferimento alla guida e alle ricette di frittura per padroneggiare e personalizzare i metodi preimpostati.

- 1 Collegare la corrente. Premere "⏻" per avviare il programma.
- 2 Premere qualsiasi pulsante "Ricetta". Il display mostrerà la temperatura e il tempo preimpostati per la ricetta corrente. Vedi la tabella qui sotto per i dettagli.
- 3 Premere il pulsante "▶" per iniziare la cottura.
- 4 La friggitrice ad aria emette un segnale acustico quando la cottura è terminata.

Gamma di temperatura: 75-205°C / 165-400°F

Gamma di tempo: 1-60min

Simbolo	Preimpostazione	Temperatura Preimpostata	Tempo Preimpostato*	Funzioni aggiuntive**
	Gamberetto	370°F 190°C	6 min	
	Patatine fritte	385°F 195°C	20 min	§SHAKE§
	Alette di pollo	385°F 195°C	25 min	§SHAKE§
	Bistecca	400°F 205°C	6 min	
	Verdura	300°F 150°C	10 min	§SHAKE§
	Pesce	350°F 175°C	8 min	
	Anelli Di Cipolla	370°F 190°C	20 min	§SHAKE§
	Pizza	350°F 175°C	8 min	
	Bacon	320°F 160°C	8 min	
	Torta	300°F 150°C	30 min	
	Toast	380°F 195°C	3 min	

* Il tempo preimpostato è un valore di riferimento. Si consiglia all'utente di regolare il tempo di cottura in base al peso del cibo.

** La funzione aggiuntiva " §SHAKE§ " significa che la ricetta ricorderà automaticamente all'utente di girare o mescolare il cibo durante la cottura.

Tenere al Caldo

- 1 Collegare la corrente. Premere "⏻" per avviare il programma.
- 2 Premere qualsiasi pulsante "Ricetta".
- 3 Premere il pulsante "KEEP WARM" per impostare il tempo di conservazione.
- 4 Premere il pulsante "▶" per iniziare la cottura.

Simbolo	Preimpostazione	Temperatura Preimpostata	Gamma di Temperatura	Timer Preimpostato	Intervallo Di Tempo
KEEP WARM	Tienilo al caldo	170°F 75°C	/	5 min	1-60 min

* Tenere il cibo caldo per troppo tempo ne influenzerà il sapore.

Girare il Cibo

Come Girare:

Durante il processo della cottura, toglie il cestello, posiziona il cestello su un postto resistente all'alta temperatura, mescola o gira il cibo, rimettilo per continuare la cottura.

! Attenzione:

Quando il cestello della friggitrice viene rimosso, la friggitrice ad aria mette automaticamente in pausa la cottura. Per la sicurezza, il display si spegne temporaneamente finché il cestello viene rimesso dentro. L'operazione di frittura si riavvia automaticamente. Non rimuovere il cestello per friggere per più di 30 secondi, altrimenti la friggitrice ad aria potrebbe raffreddarsi rapidamente.

Cibi Che Vanno Mescolati:

- Piccoli ingredienti messi insieme, come le patatine fritte o i filetti di pollo, di solito hanno bisogno di essere agitati.
- Se non vengono mischiati, questi alimenti potrebbero non essere croccanti o non essere cotti in modo uniforme.
- È possibile girare altri alimenti, come la bistecca, per garantire una cottura uniforme.

Promemoria Mescolamento

- la friggitrice suonerà per ricordarti di girare il cibo lampeggiando "⚡SHAKE⚡" sullo schermo.
- Se non rimuovi il cestello per girare il cibo, suonerà di nuovo lampeggiando "⚡SHAKE⚡" sullo schermo dopo un minuto.
- Dopo aver girato il cibo, la friggitrice non suona e non lampeggia più "⚡SHAKE⚡".

Guida Alla Cottura

Sovraccarico:

- Se c'è troppo cibo nella friggitrice, la cottura non sarà uniforme.

Usare L'olio:

- Aggiungere una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Non usare più di 2 cucchiaini US / 30 mL di olio.
- Uno spruzzatore di olio è ottimo per spargere una piccola quantità di olio in modo uniforme su tutti i cibi.

Consigli per friggere il cibo:

- È possibile friggere all'aria qualsiasi cibo congelato che possono essere cotti in un forno.
- Se vuole fare torte, torte a mano, o qualsiasi cibo con ripieno o pastella, metti il cibo in un contenitore resistente ad alta temperatura prima di metterlo nei cestelli.
- La frittura all'aria di cibi molto grassi farà colare il grasso sul fondo dei cestelli. Per evitare l'eccesso di fumo durante la cottura, versare i residui di grasso dopo la cottura.
- I cibi marinati con liquidi creano schizzi e fumo in eccesso. Asciughi questi cibi prima di friggerli.

Patatine:

- Aggiungi ½-1 cucchiaino US / 8-15 mL di olio per la croccantezza.
- Quando si fanno le patatine fritte da patate crude, immergere le patatine crude in acqua per 15 minuti prima di friggere per rimuovere l'amido. Prima di applicare l'olio, asciugare l'acqua con un asciugamano.
- Tagliare le patatine fritte crude più piccole per un risultato più croccante. Prova a tagliare le patatine in strisce di 0,6*7,6 cm.

Carne:

- Assicurarsi che i pezzi di carne di grandi dimensioni siano completamente scongelati prima della cottura.
- Si consiglia di utilizzare un termometro per la cottura della carne per garantire che la carne raggiunga la temperatura interna sicura per il consumo più bassa. La seguente tabella serve a controllare la temperatura della carne cotta.

Cibo	Tipo	Temperatura Interna
Manzo + Vitello	Macinato	160°F (70°C)
	Bistecche, arrostiti: Media	160°F (70°C)
	Bistecche, Arrostiti: al sangue	145°F (63°C)
Pollo + Tacchino	Petto	165°F (75°C)
	Macinata, Imbottito	165°F (75°C)
	Uccello intero, zampe, cosce, ali	165°F (75°C)

Pesce + Crostacei	Qualsiasi tipo	145°F (63°C)
Agnello	Macinato	160°F (70°C)
	Bistecche, arrosti: Media	160°F (70°C)
	Bistecche, Arrosti: al sangue	145°F (63°C)
Maiale	Costolette, Macinata, Coste, Arrosti	160°F (70°C)
	Prosciutto cotto	140°F (60°C)



- Nota:** Per maggiori informazioni su Ultenic kitchen, controlla le ricette e i consigli forniti dai nostri chef professionisti o scarica la nostra APP Ultenic per accedere alla nostra comunità di ricette.

Altre Funzioni

Cambio Unità Temperatura*

- Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti "+" "-" per più di 5 secondi per passare da Fahrenheit a Celsius.
- La friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e l'unità di temperatura passerà da Fahrenheit a Celsius.
- Ripetere l'operazione per riportare l'unità di temperatura a Fahrenheit.

Pausa

- Premere  per mettere in pausa la frittura. La friggitrice ad aria interrompe il riscaldamento finché non si preme  per continuare.
- La friggitrice ad aria si spegne 30 minuti dopo l'interruzione del funzionamento.

Riavviare Automaticamente L'operazione di Frittura

- Dopo l'apertura dello cestino fritto, la friggitrice ad aria mette automaticamente in pausa l'operazione di frittura. Per motivi di sicurezza, il display viene temporaneamente spento.
- Dopo aver chiuso lo cestino fritto, la friggitrice ad aria riavvierà automaticamente l'operazione di frittura e utilizzerà le impostazioni precedenti.

Spegnimento Automatico

Dopo 5 minuti dal termine dell'operazione di frittura, la friggitrice ad aria cancella tutte le impostazioni e si spegne.

Protezione Contro Il Surriscaldamento

Se la friggitrice ad aria è surriscaldato, si spegne automaticamente per sicurezza. La friggitrice ad aria può essere utilizzato nuovamente dopo che si è completamente raffreddato.

Risoluzione Dei Problemi

Numero di Serie	Errore	Possibili Soluzioni Efficaci
1	Il prodotto ha un sacco di fumo oleoso quando è fritto	<ul style="list-style-type: none"> • Versare l'olio nella friggitrice ad aria e usarlo di nuovo
2	Il cibo non è completamente fritto	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre opportunamente la quantità di cibo. Se c'è troppo cibo nella friggitrice, la temperatura di frittura sarà insufficiente. • Aumentare la temperatura di frittura o prolungare il tempo di frittura.
3	Il cibo non è cotto in modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Mescolare o girare il cibo che è stato impilato o si è incollato durante la frittura (vedi "Girare il cibo" a pagina 44)
4	Il cibo dopo la cottura non è abbastanza croccante	<ul style="list-style-type: none"> • Spruzzando o spazzolando una piccola quantità di olio sul cibo si migliora la croccantezza (vedi "Istruzioni per la frittura" a pagina 44) .
5	Le patatine fritte non sono cotte correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • Vedi "Patatine fritte" a pagina 45.
6	La friggitrice ad aria non si accende	<ul style="list-style-type: none"> • Inserire correttamente l'alimentazione elettrica. • Chiudere il cestillo fritto.
7	La friggitrice ad aria odora di plastica	<ul style="list-style-type: none"> • Può puzzare di plastica quando viene utilizzato per la prima volta, il che è normale. Per rimuovere l'odore di plastica, seguire le istruzioni di "Prima del primo utilizzo" (pagina 40).
8	Il display mostra Errore Codice "E1"	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E1 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
9	Il display mostra Errore Codice "E2"	<ul style="list-style-type: none"> • Scollegare l'alimentazione e riaccenderla, se E2 è ancora visualizzato, contattare il produttore per la riparazione
10	Collegamento APP fallito	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurati di aver inserito la password corretta. • Tieni la friggitrice ad aria, il dispositivo mobile e il router il più vicino possibile. • Assicurati di aver selezionato un WiFi a 2,4 GHz, la banda a 5 GHz non è supportata.

Pulizia E Manutenzione

Questo prodotto deve essere usato regolarmente per mantenere l'apparecchio in buone condizioni di funzione. Se non utilizzato per un lungo periodo di tempo, si prega di conservare questo prodotto in un luogo asciutto e ventilato per evitare che si bagna. Conservare l'apparecchio nella combinazione corretta per l'uso successivo.

- Si prega di lavare l'apparecchio con cura per mantenerlo in ordine. Se non lo si utilizza per un lungo periodo di tempo, si prega di scollegarlo e pulirlo dopo il raffreddamento.
- Utilizzare un detergente speciale (per stoviglie e utensili da cucina) e una spugna morbida o uno straccio.
- Si prega di non utilizzare un diluente, polvere abrasiva, polvere sbiancante, spatola di metallo, spazzola di nylon, ecc. o altri prodotti di pulizia corrosivi per pulire l'apparecchio, questo può evitare di danneggiare la teglia da forno e altri accessori.
- Si prega di non mettere l'unità principale in lavastoviglie, asciugatrice, ecc.
- Si prega di non strofinare eccessivamente l'involucro esterno principale, la padella vuota, la leccarda e la teglia da forno per evitarne l'usura.
- Si prega di non immergere il corpo del prodotto in acqua e di non versarvi sopra dell'acqua.

Pulizia Delle Parti

- Immergere in acqua calda per un po' di tempo se c'è dello sporco.
- Usare una spugna per lavare in soluzione detergente diluita o acqua calda e risciacquare con acqua.
- La teglia da forno, la leccarda, ecc. possono essere messe a bagno in acqua calda e poi lavate, o lavate in lavastoviglie.
- Pulire l'acqua con un panno asciutto e lasciare asciugare bene.
- Non pulire il tubo di riscaldamento casualmente. Se il tubo di riscaldamento in metallo non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, utilizzare una piccola quantità di olio da cucina per pulire delicatamente la superficie del tubo di riscaldamento.

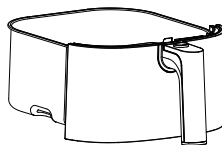
Pulizia del Corpo Principale

- Quando si pulisce l'involucro esterno dell'unità principale, immergere prima il panno in una soluzione detergente diluita, strizzarlo e pulire il corpo principale. Asciugare il detergente restante con un panno asciutto.
- Quando si pulisce l'interno del corpo principale, è necessario scollegare l'alimentazione elettrica e pulirlo con un tovagliolo di carta asciutto o un panno asciutto dopo che l'intera apparecchiatura si è raffreddata.

Lista de embalaje



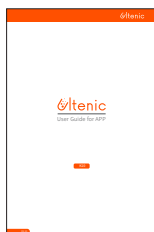
Freidora de aire Ultenic x1



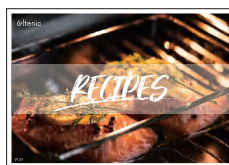
Cesta de freidora x1



Manual de Usuario x1



Guía de APP x1



Libro de Recetas x1

Especificaciones del Producto

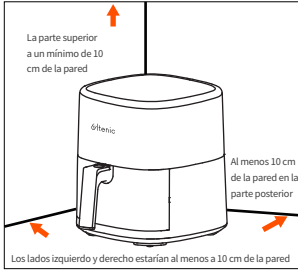
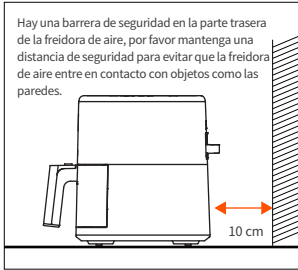
Fuente de alimentación nominal(US)	AC 120V, 60Hz
Fuente de alimentación nominal (UK)	AC 220V-240V, 50Hz
Fuente de alimentación nominal (EU)	AC 220V-240V, 50Hz
Fuente de alimentación nominal (JP)	AC 110V, 50/60Hz
Potencia nominal	1500W
Capacidad nominal	5L / 5.2qt
Rango de temperatura	75-205°C (165-400°F)
Rango de tiempo	1-60 Minutos
Peso	5.5KG

Especificaciones del Producto

! Precaución

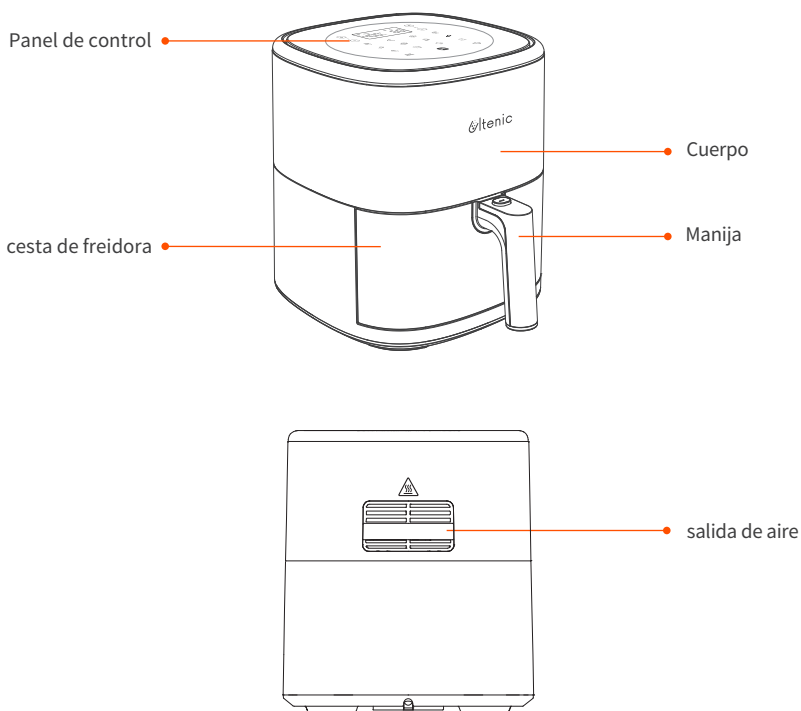
- Antes de operar el dispositivo, lea todas las instrucciones y advertencias de seguridad. El incumplimiento de estas medidas e instrucciones de seguridad puede provocar lesiones personales o daños a la propiedad.
- Para evitar descargas eléctricas, verifique si el voltaje en su hogar coincide con el voltaje del aparato. Utilice el enchufe con conexión a tierra. No utilice adaptadores ni alargadores.
- Para evitar el peligro de incendio, retire todo el embalaje de la freidora, incluidas todas las etiquetas temporales.

Seguridad y Precauciones

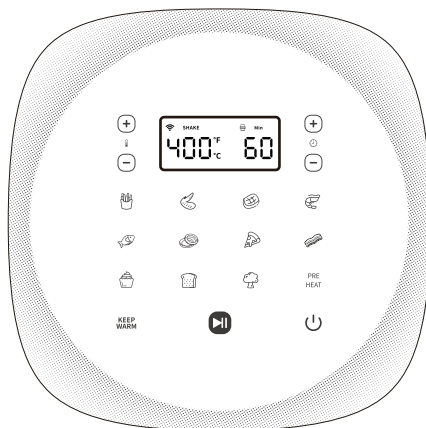
- Coloque la freidora en un ambiente seco. Este producto es solo para uso doméstico, no lo use al aire libre.
 - Para evitar que el humo de aceite contamine los muebles o el fuego causado por el calor durante el funcionamiento, por favor, manténgalo a cierta distancia de las paredes y armarios.
 - Por favor, coloque la freidora de aire en una superficie plana con aislamiento térmico. Mantenga la freidora al menos 10cm o 4 pulgadas de distancia de la pared y la superficie para asegurar la circulación del aire.
- 
- La parte superior a un mínimo de 10 cm de la pared
- Al menos 10 cm de la pared en la parte posterior
- Los lados izquierdo y derecho estarían al menos a 10 cm de la pared
- Nunca utilice la freidora de aire cerca de materiales inflamables o fuentes de calor. Manténgalo alejado de cortinas y artículos similares para evitar incendios.
 - Advertencia: NO sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de freidora en agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica.
 - Evite que no entre en contacto con otros cuerpos calientes como gas de alta temperatura, calentadores eléctricos, lámparas de calefacción o aparatos de calefacción.
 - Nunca tire del cable de alimentación. Debe desconectar la freidora antes de moverlo y hacerlo con ambas manos.
 - No mueva la freidora cuando haya aceite caliente u otros líquidos en él.
 - Advertencia: Cuando utilice freidora de aire, nunca deje que el producto sea tocado o cubierto por materiales inflamables (como tela, papel, plástico, etc.), nunca guarde tales artículos en la freidora para evitar incendios.
 - Los accesorios proporcionados por el fabricante deben ser utilizados correctamente. No ponga en el producto accesorios que no hayan sido fabricados por el fabricante. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante para evitar incendios o lesiones.
 - Use guantes resistentes al calor al poner o sacar comida de la freidora.
 - La temperatura de la superficie exterior de la freidora de aire es alta durante o después de su uso, No lo toque inmediatamente después de su uso o durante el uso.
- 
- Hay una barrera de seguridad en la parte trasera de la freidora de aire, por favor mantenga una distancia de seguridad para evitar que la freidora de aire entre en contacto con objetos como las paredes.
- 10 cm







- Cuando limpie la freidora, debe desconectar el enchufe y esperar a que se enfríe a temperatura antes de ponerlo en funcionamiento.
- Por favor, utilice un paño húmedo suave para limpiar la freidora. Para evitar los daños, no utilice instrumentos de limpieza afilados.
- No permita que los niños operen el dispositivo y mantenga la freidora de aire fuera del alcance de los niños. No deje que los discapacitados y los ancianos lo usen sin supervisión.
- Nunca utilice la freidora de aire para otros fines que no sean calentar o descongelar alimentos.
- No coloque ningún objeto sobre la freidora de aire mientras esté en funcionamiento para evitar el fuego.
- NO coloque ningún recipiente cerrado en la freidora de aire para evitar una explosión.
- Después de usar o no usar la freidora de aire por un largo tiempo, apague la freidora de aire y desconecte el enchufe. Este producto no puede ser operado con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Al calentar alimentos, deje suficiente espacio dentro del recipiente para evitar que el líquido hierva y se derrame. Tenga cuidado cuando utilice recipientes de vidrio o metal para evitar peligros o quemaduras.

Introducción del Producto



Panel de Operaciones



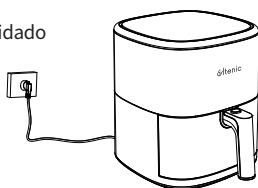
	Enciende o apaga la freidora.
	Inicia o pausa la cocción.
KEEP WARM	Presione para mantener el calor y presiona los botones "+" o "-" para cambiar el tiempo (1-60min)
PRE HEAT	Activa o desactiva la función de precalentamiento, también se puede añadir una función de combinación.
Recipe	11 programas inteligentes de recetas
400°F °C	Muestra la temperatura en el modo actual.
^{min} 60	Muestra la hora en el modo actual.
	Presione para ajustar la temperatura o el tiempo Mantenga pulsado para ajustar rápidamente la temperatura o el tiempo
	Cuando la comida necesita ser volteada, el ícono, " SHAKE " parpadeará.
	Intermitente: no conectado. Encendido: conectado.
	Cuando " APP " parpadea, indica que se está operando la receta en la red.
End	Cuando se muestra " End " en la pantalla, significa que la cocción ha terminado.

Antes del Primer Uso

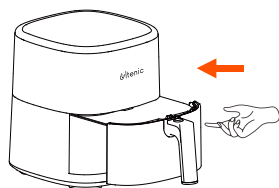
⚠ ¡Advertencia!

- Comprueba si el voltaje de su casa coincide con el del aparato.
- Quite todos los envases de la freidora de aire, incluyendo todas las etiquetas temporales.
- Es aconsejable usar guantes resistentes al calor al retirar la comida para evitar quemaduras.

- 1 Enchufe la fuente de alimentación, teniendo cuidado de colocarla al menos a 10 cm o 4 pulgadas de distancia de las paredes o muebles circundantes.



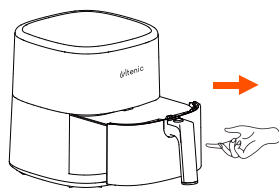
- 2 Coloque los ingredientes en la bandeja de hornear u otros accesorios correspondientes, póngala en el interior de la freidora y colóquela firmemente, luego cierre la puerta



- 3 De acuerdo con la referencia de la receta en el panel de operaciones, toque para seleccionar la receta correspondiente. También puede ajustar el tiempo y la temperatura según sus preferencias personales, y toque para comenzar a cocinar.



- 4 Después de cocinar, saque la comida. Tenga cuidado de no quemarse. Apague la freidora después de sacar la comida.



Cocinando la Comida

Precaentado

Recomendamos precalentar la freidora de aire antes de poner la comida dentro, a menos que la freidora ya esté muy caliente. Precalentar hará que la cocción sea más efectiva.

- 1 Conecte la fuente de alimentación y pulse "⏻" para iniciar el programa.
- 2 Presiona el botón "Precalentar". La pantalla mostrará "205°C" y "5 minutos".
- 3 Presione el botón "+" o "-" (opcional) para cambiar la temperatura. La hora se ajustará automáticamente.
- 4 Presiones "▶" para iniciar el precalentamiento.
- 5 La freidora de aire sonará cuando termine de precalentarse.

Temperatura	Tiempo
205°C (400°F)	5 minutos
200°C (390°F)	5 minutos
195°C (385°F)	5 minutos
190°C (375°F)	4 minutos
185°C (365°F)	4 minutos
180°C (355°F)	4 minutos
170°C (340°F)	4 minutos
165°C (330°F) o menos	3 minutos

Cocción












! Precauciones:

- No coloque ningún objeto en la parte superior de freidora. De lo contrario, perturbará el flujo de aire y afectará el efecto de la cocción.
- La freidora de aire no es una freidora de aceite. No vierta aceite de cocina, grasa para freír o cualquier otro líquido en la freidora.
- Tenga cuidado con el vapor caliente cuando saque los alimentos de la freidora.
- El tiempo (1 - 60 minutos) y la temperatura (75-205°C o 165-400°F) pueden ser personalizados, a menos que se especifique lo contrario.
- Los resultados reales pueden variar. Por favor, consulte la guía y la receta de lo que está intentando cocinar para dominar el método personalizado preestablecido.

- 1 Conecte la fuente de poder y presione "⏻" para iniciar el programa.
- 2 Presione cualquier botón de "Receta". En la pantalla aparecerá la temperatura y el tiempo preestablecidos de la receta actual. Consulte la tabla siguiente para obtener más detalles.
- 3 Presione "▶" para iniciar la cocción.
- 4 La freidora de aire emitirá un sonido cuando se haya completado la cocción.

Rango de la temperatura: 75-205°C / 165-400°F

Rango de tiempo: 1-60 minutos

símbolo	Modalidad	Temperatura	Tiempo Preestablecido*	Funciones Suplementarias**
	Camarón	370°F 190°C	6 minutos	
	Papas Fritas	385°F 195°C	20 minutos	§SHAKE§
	Alitas de Pollo	385°F 195°C	25 minutos	§SHAKE§
	Filetes	400°F 205°C	6 minutos	
	Verduras	300°F 150°C	10 minutos	§SHAKE§
	Pescado	350°F 175°C	8 minutos	
	Anillo de Cebolla	370°F 190°C	20 minutos	§SHAKE§
	Pizza	350°F 175°C	8 minutos	
	Bacon	320°F 160°C	8 minutos	
	Pastel	300°F 150°C	30 minutos	
	Tostadas	380°F 195°C	3 minutos	

* El tiempo preestablecido es un valor de referencia. Se recomienda al usuario que ajuste el tiempo de cocción según el peso de los alimentos.

** La función auxiliar marcada " §SHAKE§ " significa que recordará automáticamente al usuario que dé vuelta o revuelva los alimentos durante la cocción.

Conservación del Calor

- 1 Conecte la fuente de alimentación. Presione "⏻" para iniciar el programa.
- 2 Presione cualquier botón de receta.
- 3 Presione "KEEP WARM" para ajustar el tiempo de conservación del calor.
- 4 Presione "▶" para iniciar la temperatura de cocción.

Símbolo	Modalidad	Temperatura Preseleccionada	Rango de Temperatura	Tiempo Preseleccionado	Rango de Tiempo
KEEP WARM	Conservación del calor	170°F 75°C	/	5 min	1-60 min

* Mantener la comida caliente por mucho tiempo afectará el sabor.

Agitar la Comida

Cómo Girarla:

Durante la cocción, saque las cestas de la freidora y agite, mezcle o dé la vuelta a los alimentos.

⚠ Atención:

Después de abrir la cesta de freidora, la freidora de aire detendrá automáticamente la operación de freído. Por razones de seguridad, la pantalla se apagará temporalmente hasta que se cierre la cesta de freidora y la operación de freído se reiniciará automáticamente. No agite durante más de 30 segundos, ya que la freidora de aire puede enfriarse rápidamente.

Los Alimentos Que Necesitan Ser Agitados:

- Los pequeños ingredientes apilados, como las papas fritas o los filetes de pollo, normalmente necesitan ser agitados o volteados.
- Si no se agitan, estos alimentos pueden no quedar crujientes o no cocinarse uniformemente.
- Puede voltear otros alimentos, como bistecs, para asegurar que se doren uniformemente.

Recordatorio de agitar

- El "Recordatorio de agitar" sonará para recordárselo, y el ícono "🌀" parpadeante aparecerá en la pantalla.
- Si no abre la cesta para sacar la comida, el "Recordatorio de agitar" volverá a sonar después de 1 minuto, y la pantalla mostrará "🌀".
- Luego de abrir la cesta para sacar la comida, el Recordatorio de Agitar se detendrá y el ícono "🌀" se apagará.

Guía de Cocina

Sobrellenado:

- Si la freidora se sobrellena de comida, la comida se cocinará de forma desigual.

Uso de Aceite:

- Aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina para aumentar la frescura de los alimentos. No exceda los 30 ml de aceite.
- Una pequeña cantidad de aceite de cocina se puede esparcir uniformemente en la superficie de todos los alimentos.

Consejos Para Freír:

- Puede cocinar en la freidora de aire todos los alimentos congelados y otros ingredientes que pueden ser horneados en la freidora.
- Si quiere hacer pasteles, tartas hechas a mano, o cualquier otra delicadeza rellena o de pastelería, coloque los ingredientes en un recipiente resistente al calor y póngalos en la bandeja de hornear.
- Cocinar alimentos con alto contenido de grasa hará que la grasa gotee al fondo de la freidora. Para evitar el humo aceitoso excesivo mientras se fríe, tiene que viertar el aceite restante después de freír.
- La comida encurtida producirá salpicaduras y humo excesivo. Por lo tanto, retire el exceso de agua antes de freír.

Papas Fritas:

- Aplique 8-15 mL de aceite para mejorar la textura crujiente.
- Cuando haga papas fritas con papas crudas, remoje las papas crudas en agua durante 15 minutos antes de freírlas para eliminar el almidón. Antes de aplicar el aceite, seque el exceso de agua con una toalla.
- Corte las papas crudas en trozos más finos para mejorar la textura crujiente. Intente cortar las papas en tiras de 0,6x7,6 cm.

Carne:

- Asegúrese de que los trozos grandes de carne se descongelen completamente antes de cocinarlos.
- Se recomienda utilizar un termómetro para cocinar la carne para asegurar que la carne alcance la temperatura interna más baja que sea segura para el consumo. La siguiente tabla se utiliza para comprobar la temperatura de la carne cocinada.

Comida	Tipo	Temperatura Interna
Carne de vaca + ternera	Molida	160°F (70°C)
	Filetes, asados: Medio	160°F (70°C)
	Bistecs, asados: raros	145°F (63°C)
Pollo + Pavo	Pechuga	165°F (75°C)
	Molido, relleno	165°F (75°C)
	Pollo/Pavo entero, patas, muslos, alitas	165°F (75°C)

Peces y Mariscos	Cualquier tipo	145°F (63°C)
Cordero	Molido	160°F (70°C)
	Bistecs, asados: medio	160°F (70°C)
	Filetes, asados: Raro	145°F (63°C)
Cerdo	Chuletas, Molido, costillas, asados	160°F (70°C)
	Jamón totalmente cocido	140°F (60°C)

Nota: Para obtener más información sobre las recetas Ultenic, por favor, consulte las recetas y consejos proporcionados por nuestros chefs profesionales o descargue nuestra APP Ultenic para acceder a nuestra comunidad de recetas.

Más Funciones

Cambiar la Unidad de Temperatura*

- Mantenga presionados los botones "+" "-" al mismo tiempo durante más de 5 segundos para cambiar entre Fahrenheit y Celsius.
- La freidora de aire emitirá un sonido y la unidad de temperatura cambiará de Fahrenheit a Celsius.
- Repita la operación para volver a cambiar la unidad de temperatura a Fahrenheit.

Pausa

- Presione "⏸" para detener la cocción. La freidora de aire dejará de calentarse hasta que presione "▶" para continuar.
- El dispositivo se apagará 30 minutos después de detener la operación.

Reiniciar Automáticamente la Operación de Cocción

- Después de que la cesta de freidora se abra, la freidora de aire detendrá automáticamente la operación de cocción. La pantalla se apagará temporalmente por seguridad.
- Después de cerrar la cesta de freidora, la freidora de aire reiniciará automáticamente la operación de cocción y operará los ajustes anteriores.

Apagado Automático

Después de 5 minutos de terminar la operación de cocción, la freidora de aire eliminará todos los ajustes y se apagará.

Protección Contra el Sobrecalentamiento

Si la freidora de aire se sobrecalienta, se apagará automáticamente por seguridad. la freidora de aire puede ser usado de nuevo después de que se haya enfriado completamente.

Solución de Problemas

Número de Serie	Error	Posibles Soluciones
1	El producto produce mucho humo aceitoso cuando se fríe.	<ul style="list-style-type: none"> • Vierta el aceite de la freidora y continúe usando
2	La comida no queda completamente freída	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la cantidad de comida de la freidora. Si se coloca mucha comida, la temperatura de freído será insuficiente. • Aumente la temperatura de cocción o extienda el tiempo de cocción.
3	La comida no se cocina de manera uniforme	<ul style="list-style-type: none"> • Durante el proceso de fritura, revuelva o dé la vuelta a los alimentos apilados o pegados (consulte "Agitar la Comida" en la página 56)
4	La comida después de la cocción no es lo suficientemente crujiente	<ul style="list-style-type: none"> • Rocíar o cepillar una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede aumentar la textura (consulte la "Guía para freír" en la página 56)
5	Las patatas fritas no quedan bien cocinadas	<ul style="list-style-type: none"> • Vea "Papas fritas" en la página 57.
6	La freidora de aire no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Enchufe la fuente de alimentación correctamente. • Cierre la cesta de freidora.
7	La freidora huele a plástico	<ul style="list-style-type: none"> • Puede oler a plástico cuando se usa por primera vez, lo cual es normal. Por favor, siga las instrucciones en "Antes del primer uso" (página 52) para eliminar el olor a plástico.
8	La pantalla muestra el código de error "E1"	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe la freidora y vuelva a intentarlo. Si aún se muestra el código de error "E1", comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.
9	La pantalla muestra el código de error "E2"	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe la freidora y vuelva a intentarlo. Si aún se muestra el código de error "E2", comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.
10	La conexión con la aplicación falla	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de haber ingresado la contraseña correcta. • Mantenga la freidora, el dispositivo móvil y el enrutador lo más cerca posible. • Asegúrese de haber seleccionado WiFi de 2.4GHz, la banda de 5GHz no es compatible.

Limpieza y Mantenimiento

Este producto debe utilizarse regularmente para mantenerlo en buenas condiciones de funcionamiento. Si no se utiliza durante un largo período de tiempo, por favor, mantenga este producto en un lugar seco y ventilado para evitar que se humedezca. Guarde el dispositivo de forma adecuada para su próximo uso.

- Por favor, lave el equipo con cuidado para mantenerlo limpio. Si no lo usa durante mucho tiempo, por favor desenchúfelo y límpielo después de que enfríe.
- Use un limpiador de cocina especial (para platos y utensilios de cocina) y una esponja o trapo suave.
- Por favor, no utilice un diluyente, polvo para fregar, polvo para blanquear, espátula de metal, cepillo de nylon, etc. u otros productos de limpieza corrosivos para limpiar el dispositivo, esto es para evitar que se dañe la bandeja de la freidora y otros accesorios.
- Por favor, no ponga la unidad principal en un lavavajillas, secadora, etc.
- Por favor, no frote excesivamente la caja exterior principal y la bandeja de protección para evitar el desgaste.
- Por favor, no sumerja el cuerpo del producto en agua o vierta agua sobre él.

Limpieza de Las Partes

- Remoje en agua tibia por un tiempo si hay alguna suciedad adherida.
- Use una esponja para lavar en una solución de detergente diluido o agua tibia, y enjuague con agua.
- La bandeja de hornear, la bandeja de protección, etc. puede ser remojada en agua caliente y luego lavada, o puede ser colocada en el lavavajillas.
- Retire el agua con un paño seco y deje que se seque bien.
- No limpie el tubo calentador al azar. Si el tubo calentador de metal no se usa por mucho tiempo, por favor use una pequeña cantidad de aceite de cocina para limpiar suavemente la superficie del tubo calentador.

Limpieza del Cuerpo Principal

- Al limpiar la caja exterior de la unidad principal, primero empape el paño en la solución de detergente diluido, exprímalo y limpia el cuerpo principal. Limpie el detergente restante y la humedad con un paño seco.
- Cuando limpie el interior de la caja principal, debe desenchufar la fuente de alimentación y limpiarla con una toalla de papel seca o un paño seco después de que todo el equipo se haya enfriado.

Customer Service

United States	service-us@ultenic.com
Deutschland	service-de@ultenic.com
France	service-fr@ultenic.com
España	service-es@ultenic.com
Canada	service-ca@ultenic.com
United Kingdom	service-uk@ultenic.com
Italia	service-it@ultenic.com
日本	service-jp@ultenic.com



www.ultenic.com



Ultenic_Official



ultenic__official



UltenicOfficial



Ultenic_Official



Ultenic_Official