TOMADO®

# TAF3202B

## HETELUCHT FRITEUSE | HOT AIR FRYER
## HEISSLUFTFRITTEUSE | FRITEUSE À AIR CHAUD

NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction Manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi

since 1923 Quality since 1923

Excellent service

Best choice

| | | |
|---|---|---|
| NL | Gebruiksaanwijzing | pagina 3-9 |
| EN | Instruction manual | page 10-16 |
| DE | Gebrauchsanleitung | Seite 17-23 |
| FR | Mode d'emploi | page 24-30 |

## *VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - NL*

**Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**

**⚠ Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer dit ingeschakeld is.**

**Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is. Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen. Vul het apparaat nooit met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.

- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
- Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc.
- Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 15 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets boven op het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de mand.
- Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
  - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
  - in Bed&Breakfast type omgevingen;
  - boerderijen.

- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat dan geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u het opbergt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande delen.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

### *OVERVERHITTINGSBEVEILIGING*

De hetelucht friteuse heeft een ingebouwd oververhittingssysteem. Als de binnentemperatuur te hoog is, zal het apparaat door de beveiliging automatisch worden uitgeschakeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Zodra de hetelucht friteuse afgekoeld is, drukt u het reset knopje in aan de onderzijde.
De reset knop zit in de kleine opening aan de onderzijde van de hetelucht friteuse naast het typeplaatje. Steek een puntig object, zoals een lange smalle schroevendraaier, in de opening om de reset knop in te drukken.
Daarna kunt u de hetelucht friteuse weer gebruiken.

### *AUTOMATISCHE UITSCHAKELING*

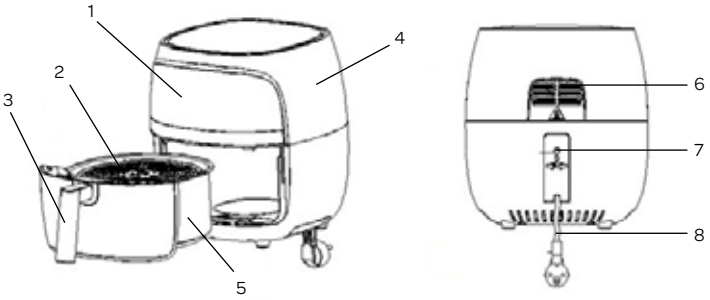
Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er een piepsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u eenmaal op de aan- en uit toets ⏻ om het frituren te stoppen.

### *ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)*

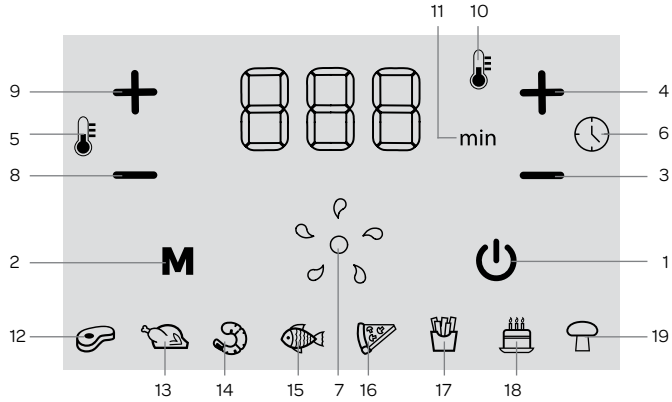
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

# *PRODUCTOMSCHRIJVING*

1. Bedieningspaneel
2. Inlegrooster
3. Handgreep
4. Behuizing
5. Mand
6. Luchtuitlaat
7. Snoerhouder
8. Elektrisch snoer




1. Aan/uit-toets
2. Menukeuzetoets
3. en 4. Timerinstelling
5. Indicatielampje temperatuur
6. Indicatielampje timer
7. Indicatielampje ventilator
8. en 9. Temperatuurinstelling
10. Indicatielampje temperatuur
11. Indicatielampje timer
12. t/m 19. Indicatielampjes menukeuze




# *VOOR HET EERSTE GEBRUIK*

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, gaat u als volgt te werk. Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. Houd de verpakking (plastic zakken en karton) buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.

De bedieningsknoppen zijn tiptoetsen. Raak de toetsen voorzichtig met een vinger aan om ze te activeren. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal.

**STAND-BY**

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De stand-bytoets gaat branden. Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand als:

- u de stekker in het stopcontact steekt;
- u 1 minuut lang geen toetsen aanraakt;
- de ingestelde tijd op de timer is verstreken;
- u op de aan/uit-toets drukt terwijl het apparaat in werking is.

**AAN/ UIT ZETTEN**

Zet het apparaat aan en uit met de aan/uit-toets [1].
Het apparaat functioneert alleen als de mand correct in het apparaat zit.
Zodra er OFF op het display verschijnt, telt de timer opnieuw 20 seconden af. Gedurende die tijd blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er een geluidssignaal.
Houd de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt om het apparaat geheel uit te schakelen. De lichten gaan uit, de ventilator stopt.

**VOOR HET EERSTE GEBRUIK**

Controleer de spanning. Het apparaat werkt alleen veilig op wisselstroom met een spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Steek de stekker van het apparaat alleen in een stopcontact met randaarde.
Het verwarmingselement is voorzien van een beschermlaag. Zet het apparaat aan en laat het zonder voedsel gedurende 10 minuten op de maximumstand werken. Zo brandt u de beschermlaag om het verwarmingselement perfect weg. Tijdens deze actie kan een beetje rook ontstaan. Zorg daarom voor goede ventilatie. Als de beschermlaag is verdwenen, schakelt u het apparaat weer uit.
Trek de stekker uit het stopcontact en reinig het inlegrooster en de mand voordat u het apparaat daadwerkelijk gaat gebruiken. Was het inlegrooster en de mand af met een sopje of in de vaatwasmachine. Het apparaat zelf kunt u van binnen en van buiten afnemen met een zachte, vochtige doek.

**Dit apparaat werkt met hete lucht. Gebruik dus nooit olie, andere vloeistoffen of frituurvet om voedsel in te bereiden.**

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.
- Buig de voetjes van het inlegrooster iets naar buiten zodat deze strak in de mand past en er niet kan uitvallen.
- Plaats het inlegrooster onderin de mand.
- Plaats de mand in het apparaat.

LET OP! Als u de mand niet correct plaatst, functioneert het apparaat niet.
Vul de mand niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets boven op het apparaat.
Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen. Afgedekte luchtopeningen verstoren de luchtcirculatie en hebben een negatieve invloed op het bakresultaat.

**TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN**

Druk op de [+] en [–] aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een hogere of lagere temperatuur in te stellen.
De temperatuur verandert in stappen van 5 °C. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de temperatuur snel.
Druk op de [+] en [–] aan de rechterkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd in te stellen. De tijd verandert in stappen van 1 minuut. Als u de toets ingedrukt houdt, verandert de tijdinstelling snel.

# *HETELUCHT FRITUREN*

Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat vermeld. Steek de stekker in een stopcontact met randaarde. Druk op de aan/uit-toets. Het display wordt verlicht.
Neem de mand met het inlegrooster voorzichtig uit het apparaat.
Vul de mand met het voedsel dat u wilt bereiden. Let op de maximale hoeveelheid (zie ook het hoofdstuk met TIPS hieronder).
Gebruik het apparaat nooit zonder inlegrooster. Het inlegrooster is namelijk noodzakelijk voor voldoende luchtcirculatie.
Schuif de mand correct terug in het apparaat.
Stel de gewenste temperatuur en tijd in, en druk op de aan/uit-toets.
**Tip** - Voor het beste resultaat moet u sommige producten halverwege de bereidingstijd een keer opschudden. Voor dergelijke producten stelt u de eerst de helft van de gewenste tijd in. Als u het timersignaal hoort, neemt u de mand uit het apparaat, schudt u het product, plaatst u de mand terug en stelt u de timer opnieuw in.
**Tip** - Als u het apparaat aanzet, kunt u de aan/uit-toets 2 seconden ingedrukt houden. Het apparaat stelt dan automatisch de temperatuur in op 200 °C en de timer op 15 minuten. U kunt ook een van de automatische menu's kiezen. Druk op de menukeuzetoets [2] om door de menu's heen te lopen en maak uw keuze. Het apparaat stelt dan automatisch de ideale temperatuur en tijd in. Zie de tabel "Tijd- en temperatuurinstellingen van de automatische menu's" hieronder.
Zodra de bereidingstijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal. Neem de mand uit het apparaat en controleer of de producten klaar zijn. Als ze niet klaar zijn, plaatst u de mand terug en stelt u een paar extra minuten in op de timer.
**Tip** - Tijdens het bakproces sijpelt er vet en vocht op de bodem van de mand. Dit kan over uw zojuist bereide voedsel lopen als u de mand omkeert om het voedsel eruit te verwijderen. Schud de ingrediënten daarom voorzichtig uit de mand en gebruik voor grotere ingrediënten een tang.
**De mand wordt erg heet tijdens het bakproces. Houd de mand alleen vast aan de handgreep.**
**Afhankelijk van het gerecht dat u bereidt, kan er hete stoom uit de mand komen.**
**De metalen delen in het apparaat worden erg heet. Raak ze nooit aan tijdens en direct na gebruik van het apparaat.**

**Tijd- en temperatuurinstellingen van de automatische menu's**

| | Steak | Gevogelte | Garnalen | Vis | Pizza | Frites | Gebak | Groente |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temperatuur<br>Tijd | 180 °C<br>12 min | 180 °C<br>25 min | 180 °C<br>12 min | 180 °C<br>18 min | 160 °C<br>17 min | 200 °C<br>18 min | 160 °C<br>25 min | 180 °C<br>12 min |
| Gewicht min-max gram | 100-600 | 100-600 | 500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 |

# *TIPS*

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft maar iets meer tijd nodig en een kleinere hoeveelheid heeft iets minder bereidingstijd nodig.

- Door kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 500 gram. De maximale hoeveelheid is 800 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien om ze nog knapperiger te maken.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor het snel en eenvoudig bereiden van gevulde snacks. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- De heteluchtfriteuse kan ook gebruikt worden om ingrediënten opnieuw op te warmen. Zet daarvoor de temperatuur op 150°C gedurende 10 minuten.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de heteluchtfriteuse nog koud is.
- Omdat de turbo-heteluchttechnologie de lucht direct opnieuw opwarmt in het apparaat, maakt het voor het resultaat niet uit dat de mand kort uit de heteluchtfriteuse genomen wordt.

**Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, afmeting, vorm en merk kan Tomado niet de optimale instelling aangeven.**

## *REINIGEN EN ONDERHOUD*

Maak het apparaat na elk gebruik op de volgende manier schoon.
Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.
Na het bakken is de metalen binnenzijde heet. Raak de binnenzijde niet aan direct na het bakken.
Gebruik voor de reiniging van de mand en het inlegrooster geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.
Aanwijzing: afkoelen gaat sneller als u de mand en het inlegrooster uit het apparaat haalt.
Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
Reinig de mand en het inlegrooster met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd, en een spons. U kunt de mand en het inlegrooster ook in de vaatwasmachine afwassen.
Aanwijzing: hardnekkig vuil verwijdert u door de mand te vullen met heet water en een beetje afwasmiddel en dit 10 minuten te laten weken.
Reinig de binnenzijde van het apparaat met een vochtige zachte spons die u eerst in heet water heeft gedrenkt en uitgeknepen.
Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel.
**Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijsmaak geven aan de ingrediënten.**
Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
Alvorens het apparaat op te bergen, moet u het volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg het apparaat op een schone en droge plaats op.

***LET OP!*** Door het schudden van de mand kunnen de schroeven na verloop van tijd wat los gaan. Controleer dit regelmatig en draai de schroeven goed vast.

## *STORINGEN EN OPLOSSINGEN*

| Storing | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Het apparaat functioneert niet. | De stekker zit niet in het stopcontact. | Steek de stekker in een geaard stopcontact. |
| | De mand zit niet goed in het apparaat. | Schuif de mand goed in het apparaat. |
| | De timer is niet ingesteld | Stel de timer in met de [+] of [-] toets rechts op het bedieningspaneel |
| De ingrediënten zijn niet gaar. | Er zitten te veel ingrediënten in de mand. | Plaats kleinere hoeveelheden in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger. |
| | De ingestelde temperatuur is te laag. | Stel het apparaat in op een hogere temperatuur. |
| | De bereidingstijd is te kort. | Stel een langere tijd in. |
| De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken. | Sommige ingrediënten moet u halverwege de bereidingstijd opschudden. | Schud ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), halverwege de bereidingstijd op. |

| | | |
|---|---|---|
| Gebakken snacks komen niet krokant uit het apparaat. | De snacks zijn niet geschikt voor een heteluchtfriteuse en kunnen alleen in een oliefriteuse gebakken worden. | Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat. |
| De mand wil niet goed in het apparaat schuiven. | De mand zit te vol. | Vul de mand niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan. |
| | Het inlegrooster zit niet goed in de mand. | Plaats het inlegrooster met de goede kant naar boven in de mand. |
| Er komt witte rook uit het apparaat. | U bent vette ingrediënten aan het bereiden. | Wanneer u vette ingrediënten in het apparaat bereidt, kan er veel vet in de mand druipen. Dat vet veroorzaakt witte rook en de mand kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat. |
| | De mand bevat nog vetresten van een vorige bereiding. | Reinig de mand na elk gebruik. Vetresten die warm worden, kunnen witte rook veroorzaken. |
| Verse frites komen niet gelijkmatig gebakken uit het apparaat. | De soort aardappel is niet geschikt. | Gebruik verse aardappelen die iets kruimig afkoken. |
| | De frites zijn niet goed afgespoeld voor het bakken. | Spoel de gesneden frites goed af om zetmeel te verwijderen. |
| De verse frites komen niet krokant uit het apparaat. | De hoeveelheid olie en water in de frites bepaalt hoe krokant ze kunnen worden. | Dep de frites goed droog voordat u olie toevoegt. |
| | | Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat. |
| | | Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat. |

## *RECYCLING*

Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.
Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.
Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

## *SAFETY INSTRUCTIONS - EN*

**First carefully and fully read the instruction manual before you start using the appliance and store it in a safe place for future reference.**

**⚠ Caution! Avoid contact with hot surfaces within the appliance, when it is switched on.**

**Never cover the air inlet and outlet openings when the appliance is being used.**

**Always place the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from making contact with the heating elements.**

**Never fill the appliance with oil, this could cause a fire hazard.**

**Never submerge the appliance, cord or plug in water.**

- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
- Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.

- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Connect the appliance only to an earthed socket.
- Always check that the plug is properly inserted in the socket.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never connect the appliance to an external timer or a separate remote control system, in order to prevent hazardous situations.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc.
- Keep the appliance away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 15 cm is required between the appliance and the walls. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- **Caution!** A lot of steam is released via the outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face away from the steam coming out of the outlet openings. Watch out for the steam, when removing the basket.
- After use, the interior is very hot. Therefore avoid contact with the interior.
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.
- This appliance is only intended for household use and not for use:
  - in staff kitchens, shops, offices and other work environments;
  - by guests in hotels, motels and other residential environments;
  - in Bed&Breakfast type environments;
  - farms.
- If the appliance is not being used, or is being cleaned, fully switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
- Ensure that the ingredients being cooked in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.

- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this safety device. Only original parts should be used.
- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.

### *OVERHEATING SAFETY SYSTEM*

The hot air fryer has been provided with an overheating safety system. If the interior temperature is too high, the appliance is switched off automatically by the safety system. In that case, the appliance can no longer be used. Remove the plug from the socket, allow the appliance to cool down and contact the service department of Inventum or your retailer.

### *AUTOMATIC DEACTIVATION*

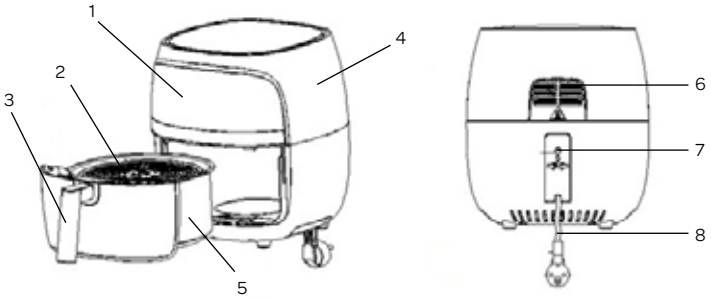
This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep sound can be heard and the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the on and off key ⏻ once to stop the frying process, and then press the on and off key ⏻ a second time to switch off the display.

### *ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)*

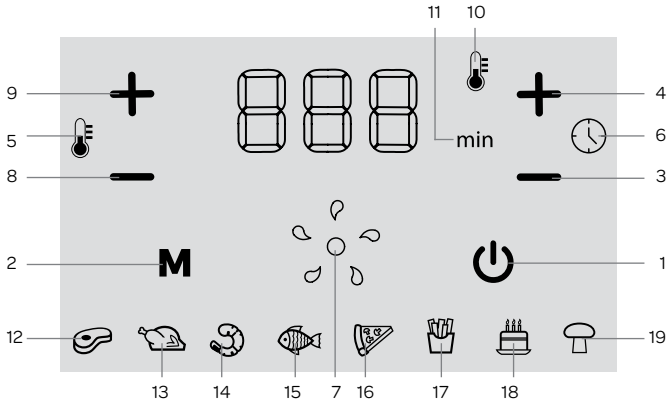
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

# *PRODUCT DESCRIPTION*

1. Control panel
2. Insert grille
3. Handle
4. Base unit
5. Basket
6. Air outlet
7. Cord holder
8. Power cord




1 On/off key
2 Menu selection key
3 and 4 Timer setting
5 Temperature indicator led
6 Timer indicator led
7 Fan indicator led
8 and 9 Temperature setting
10 Temperature indicator led
11 Timer indicator led
12 to 19 Menu selection indicator leds




# *PRIOR TO FIRST USE*

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: Carefully unpack your appliance and remove all packaging material and possible promotional stickers. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface.

The control keys are touch controls. Carefully touch the controls with a finger to activate them. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.

**STAND-BY**

When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The stand-by key lights up. The appliance automatically switches to stand-by mode when:

- inserting the plug in the socket;
- no keys are touched for 1 minute;
- the time set on the timer has passed;
- pressing the on/off key while the appliance is working.

**SWITCHING ON/OFF**

Switch the appliance on and off using the on/off key [1].
The appliance will only function when the basket is in the appliance correctly.
When OFF is shown on the display, the timer counts down 20 seconds once more. During that time, the fan continues to run to cool the appliance. After that, a sound signal can be heard.
Hold down the on/off key for 2 seconds in order to switch the appliance fully off. The leds go out, the fan stops.

**PRIOR TO FIRST USE**

Check the voltage. The appliance will only work safely on alternate current with a voltage that is indicated on the information plate of the appliance. Only insert the plug of the appliance into a earthed socket The heating element has been provided with a protective layer. Switch on the appliance and allow it to operate at maximum level without food for 10 minutes. In this way, the protective layer around the heating element is burned off perfectly. A little bit of smoke may be created during this action. Therefore ensure sufficient ventilation. When the protective layer has disappeared, switch off the appliance.
Remove the plug from the socket and clean the insert grille and basket before you actually start using the appliance. Wash the insert grille and basket with soapy water or in the dishwasher. The inside and outside of the appliance itself can be wiped with a soft, damp cloth.

**The appliance works with hot air. This means that you should never use oil, other liquids or frying fat for preparing food.**

- Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface.
- Bend the feet of the insert grille slightly outwards so that it fits tightly in the basket and cannot fall out.
- Place the insert grille in the basket.
- Place the basket in the appliance.

CAUTION! If the basket is not placed correctly, the appliance will not function.
Do not fill the basket with oil or other liquids. Do not place anything on top of the appliance.
Do not cover air inlet or outlet openings. Covered air openings will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

**SETTING TEMPERATURE AND TIME**
Press [+] and [–] on the left side of the control panel to set a higher or lower temperature. The temperature changes in steps of 5 °C. If you hold down the key, the temperature changes quickly.
Press [+] and [–] on the right side of the control panel to set a longer or shorter time. The time changes in steps of 1 minute. If you hold down the key, the time setting changes quickly.

## *HOT AIR FRYING*

Check that the mains voltage corresponds with the voltage stated on the information plate. Insert the plug in an earthed socket. Press the on/off key. The display lights up.
Carefully remove the basket with insert grille from the appliance.
Fill the basket with the food that you want to prepare. Pay attention to the maximum amount (also see the section with TIPS below). Never use the appliance without the insert grille. The insert grille is necessary for sufficient air circulation.
Slide the basket back in the appliance correctly.
Set the required temperature and time and press the on/off key.
**Tip** - For the best result, you must shake some products halfway through the cooking time. For such products, you must first set the first half of the required time. When you hear the timer signal, remove the basket from the appliance, shake the product, place back the basket and set the timer again.
**Tip** - When switching on the appliance, you can hold down the on/off key for 2 seconds. The appliance will automatically set the temperature to 200 °C and the timer to 15 minutes. You can also select one of the automatic menus. Press the menu selection key [2] to go through the menus and make your choice. The appliance automatically sets the ideal temperature and time.
See the “Time and temperature settings of the automatic menus” table below.
When the cooking time has passed, a sound signal can be heard. Remove the basket from the appliance and check if the products are ready. If they are not ready, place back the basket and set a few extra minutes on the timer.
**Tip** - During the frying process, fat and moisture will drip on the bottom of the basket. This could end up on the food that has just been cooked, when you turn over the basket in order to remove the food. Therefore carefully shake the ingredients out of the basket and use tongs to remove larger ingredients.
**The basket becomes very hot during the frying process. Only hold the basket by its handle.**
**Depending on the dish being cooked, hot steam may come out of the basket.**
**The metal parts in the appliance become very hot. Never touch them when using the appliance and immediately after using the appliance.**

**Time and temperature settings of the automatic menus**

| | Steak | Poultry | Shrimps | Fish | Pizza | Fries | Pastry | Vegeta-bles |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temperature<br>Time | 180 °C<br>12 min | 180 °C<br>25 min | 180 °C<br>12 min | 180 °C<br>18 min | 160 °C<br>17 min | 200 °C<br>18 min | 160 °C<br>25 min | 180 °C<br>12 min |
| Weight min-max grammes | 100-600 | 100-600 | 500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 |

## *TIPS*

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- A larger amount of ingredients only requires a little more time, and a smaller amount requires a little less cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Do not cook extremely fat ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy fries is 500 grammes. The maximum amount is 800 grammes.
- If necessary use an oil spray to lightly oil the ingredients and make them even more crispy.
- Use ready-made dough for a fast and simple preparation of filled snacks. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to make a cake or quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.
- The hot air fryer can also be used to reheat ingredients. For this, set the temperature to 150°C for 10 minutes.
- Add 3 minutes to the cooking time if the hot air fryer is still cold.
- As the turbo hot air technology immediately reheats the air in the appliance, briefly removing the basket from the hot air fryer does not have an effect on the end result.

**As ingredients can differ in origin, size, shape and brand, Tomado is not able to provide the optimum setting.**

## *CLEANING AND MAINTENANCE*

Clean the appliance as follows after each use.
Allow the appliance to cool down before cleaning it.
After frying, the metal interior is hot. Do not touch the interior immediately after frying.
When cleaning the basket and insert grille, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the anti-stick coating.
Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down fully before cleaning it.
Instruction: cooling goes quicker if the basket and insert grille are removed from the appliance.
Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
Clean the basket and insert grille with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. You can also wash the basket and insert grille in the dishwasher.
Instruction: stubborn dirt can be removed by filling the basket with hot water and a little bit of washing-up liquid and allowing it to soak for 10 minutes.
Clean the interior of the appliance with a damp soft sponge that you have first soaked in hot water and squeezed out.
Remove any food residues from the heating element using a soft washing-up brush. Be careful with washing-up liquid.
**This could be left behind on the heating element and give a foreign taste to the ingredients.**
Never submerge the appliance, cord or plug in water or other liquids.
Before storing the appliance, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket.
Check that all components are clean and dry. Store the appliance in a clean and dry location.

***NOTE!*** Shaking the basket can cause the screws to loosen over time. Check this regularly and tighten the screws properly.

## *BREAKDOWNS AND SOLUTIONS*

| Failure | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| The appliance does not function. | The plug is not in the socket. | Insert the plug in an earthed socket. |
| | The basket is not properly placed in the appliance. | Properly slide the basket in the appliance. |
| | The timer is not set | Set the timer with the [+] or [-] key on the rights side of the control panel |
| The ingredients are not cooked. | There are too many ingredients in the basket. | Place smaller amounts of ingredients in the basket. Smaller portions can be fried more evenly. |
| | The set temperature is too low. | Set the appliance to a higher temperature. |
| | The cooking time is too short. | Set a longer time. |
| The ingredients are not fried evenly. | Some ingredients must be shaken halfway the cooking time. | Shake ingredients lying on top of one another (such as fries) halfway the cooking time. |

| | | |
|---|---|---|
| Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance. | The snacks are not suitable for a hot air fryer and should be fried in an oil fryer. | Use oven snacks or cover the snacks with a little oil for a more crispy result. |
| It is not possible to slide the basket in the appliance properly. | The basket is overfilled. | Do not fill the basket above the maximum, but observe the recommended amounts. |
| | The insert grille is not properly placed in the basket. | Place the insert grill in the basket with the correct side up. |
| There is white smoke coming from the appliance. | You are cooking fatty ingredients. | When fatty ingredients are being cooked in the appliance, it is possible that a lot of fat drips in the basket. This fat causes white smoke and the basket can become hotter than normal. This does not have an effect on the appliance or on the end result. |
| | The basket still contains fat residues from a previous preparation. | Clean the basket after every use. Fat residues that become hot can cause white smoke. |
| Fresh fries do not come out of the appliance evenly fried. | The type of potato is not suitable. | Use fresh potatoes that are a little floury when cooked. |
| | The fries have not been properly rinsed prior to frying. | Properly rinse the cut fries to remove starch. |
| Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance. | The amount of oil and water in the fries determines how crispy they can be. | Dab the fries properly dry before adding oil. |
| | | Cut the fries more finely for a crispier result. |
| | | Add a little more oil for a crispier result. |

## *RECYCLING*

This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU). Observe the rules that apply in your country for the separated collection of electric and electronic products. Correct disposal of the product prevents negative consequences for the environment and for public health. The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

## *SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE*

**• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.**

**⚠ Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen im Gerät nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.**

**Decken Sie niemals die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.**

**Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb. Damit verhindern Sie, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.**

**Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl, andernfalls besteht Feuergefahr.**

**Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.**

- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr

ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden.

- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Kontrollieren Sie immer, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw.
- Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- **Vorsicht!** Beim Frittieren mit Heißluft wird durch die Auslassöffnungen heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Dampf und den Auslassöffnungen fern. Seien Sie vorsichtig; es kann heißer Dampf austreten, wenn Sie den Korb herausnehmen.
- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie

daher die Innenseite möglichst nicht.

- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
  - in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
  - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
  - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Stücke.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.

### *ÜBERHITZUNGSSCHUTZ*

Die Heißluftfritteuse ist mit einem Überhitzungsschutz ausgeführt. Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet. Das Gerät kann dann nicht mehr verwendet werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und wenden Sie sich an den Inventum-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

### *AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG*

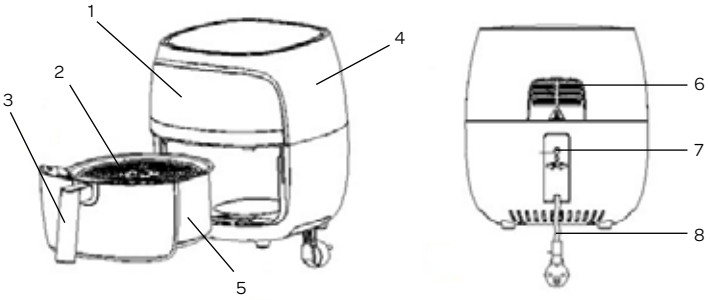
Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 zurückgezählt hat, ertönt ein Piepton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie das Gerät manuell ausschalten möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ einmal, um das Frittieren zu stoppen, und drücken Sie dann die Ein-/Aus-Taste ⏻ ein zweites Mal, um das Display auszuschalten.

### *ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)*

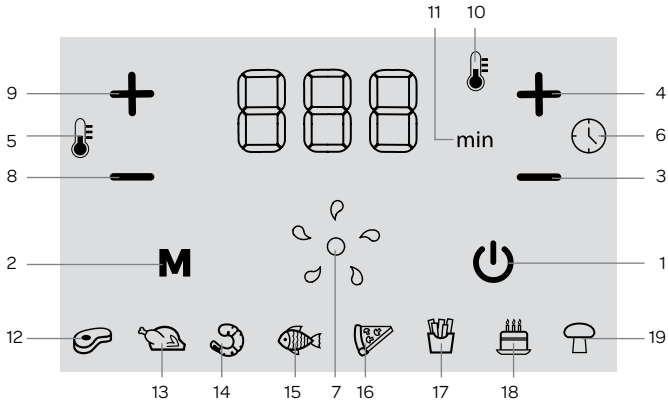
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

# *PRODUKTBESCHREIBUNG*

1. Bedienfeld
2. Einsatzrost
3. Griff
4. Gehäuse
5. Korb
6. Luftaustrittsöffnung
7. Kabelhalterung
8. Elektrisches Kabel




1 Ein/Aus-Taste
2 Taste für die Menüwahl
3 und 4 Timer-Einstellung
5 Kontrollleuchte für Temperatur
6 Kontrollleuchte für Timer
7 Kontrollleuchte für Ventilator
8 und 9 Temperatureinstellung
10 Kontrollleuchte für Temperatur
11 Kontrollleuchte für Timer
12 bis 19 Kontrollleuchten für die Menüwahl




# *VOR DER ERSTEN VERWENDUNG*

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie folgendermaßen vor. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle eventuellen Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel und Karton) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

Die Bedienschaltflächen sind Berührungstasten. Berühren Sie die Tasten behutsam mit einem Finger, um sie zu aktivieren. Bei jeder Berührung einer Tipptaste ertönt ein akustisches Signal.

**STANDBY**
Sobald Sie den Stecker einstecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Standby-Taste leuchtet auf. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus, wenn:
- Sie den Stecker in die Steckdose stecken;
- Sie 1 Minute lang keine Tasten berühren;
- die bei dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- Sie die Ein-/Aus-Taste drücken, während das Gerät in Betrieb ist.

**EIN-/AUSSCHALTEN**
Das Gerät wird mit der Ein/Aus-Taste [1] ein-/ausgeschaltet.
Das Gerät funktioniert nur, wenn der Korb korrekt in das Gerät eingesetzt ist.
Wenn auf dem Display OFF angezeigt wird, zählt der Timer erneut 20 Sekunden zurück. Während dieser Zeit läuft der Lüfter weiter, um das Gerät zu kühlen. Anschließend wird ein akustisches Signal gesendet.
Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang, um das Gerät komplett auszuschalten. Die Lampen erlöschen und der Ventilator stoppt.

**VOR DER ERSTEN VERWENDUNG**

Kontrollieren Sie die Spannung. Das Gerät funktioniert nur mit Wechselstrom mit einer Netzspannung, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht. Stecken Sie den Stecker des Geräts nur in eine Schuko-Steckdose. Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten lang ohne Lebensmittel auf der höchsten Stufe laufen. So wird die Schutzschicht um das Heizelement vollständig verbrannt. Bei diesem Vorgang kann etwas Qualm entstehen. Sorgen Sie daher für eine gute Lüftung. Wenn die Schutzschicht verschwunden ist, schalten Sie das Gerät wieder aus.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie den Einsatzrost und den Korb, bevor Sie das Gerät tatsächlich verwenden. Reinigen Sie den Einsatzrost und den Korb mit Spülmittel oder in der Spülmaschine. Das Gerät selbst kann innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden.

**Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Verwenden Sie niemals Öl, andere Flüssigkeiten oder Frittierfett für die Zubereitung.**

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Biegen Sie die Füße des Einsatzrostens leicht nach außen, damit es fest in den Korb passt und nicht herausfallen kann.
- Legen Sie den Einsatzrost in den Korb.
- Setzen Sie den Korb in das Gerät ein.

ACHTUNG! Wenn Sie den Korb nicht richtig einsetzen, funktioniert das Gerät nicht.

Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.

Decken Sie die Lufteintritts- und Luftaustrittsöffnungen niemals ab. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.

**TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN**

Drücken Sie auf der linken Seite des Bedienfelds die Tasten [+] und [-], um eine höhere oder niedrigere Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird in Schritten von jeweils 5 °C eingestellt. Wenn Sie eine Taste länger drücken, ändert sich die Temperatur schnell.

Drücken Sie auf der rechten Seite des Bedienfelds die Tasten [+] und [-], um eine längere oder kürzere Zeit einzustellen. Die Zeit wird in Minutenschritten eingestellt. Wenn Sie eine Taste länger drücken, ändert sich die Zeiteinstellung schnell.

# *FRITTIEREN MIT HEISSLUFT*

Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen die Spannung übereinstimmt. Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Das Display leuchtet auf.

Nehmen Sie den Korb mit dem Einsatzrost vorsichtig aus dem Gerät.

Legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie zubereiten möchten, in den Korb. Achten Sie auf die maximal zulässige Menge (siehe das Kapitel mit TIPPS weiter unten). Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Einsatzrost. Der Einsatzrost gewährleistet eine ausreichende Luftzirkulation.

Schieben Sie den Korb wieder richtig in das Gerät.

Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

**Tipp** - Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, müssen einige Produkte nach der Hälfte der Zubereitungszeit einige Male geschüttelt werden. Bei diesen Produkten stellen Sie zuerst die Hälfte der gewünschten Zubereitungszeit ein. Wenn Sie das Timersignal hören, nehmen Sie den Korb aus dem Gerät, schütteln Sie das Produkt, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie den Timer erneut ein.

**Tipp** - Wenn Sie das Gerät einschalten, können Sie die Ein-/Aus-Taste 2 Sekunden lang drücken. Das Gerät stellt die Temperatur dann automatisch auf 200 °C und den Timer auf 15 Minuten ein. Sie können auch eines der Automatik-Programme auswählen. Drücken Sie die Taste für die Menüauswahl [2], um durch die Menüs zu scrollen, und treffen Sie eine Wahl. Das Gerät stellt dann automatisch die optimale Temperatur und Zeit ein. Siehe die Tabelle „Zeit- und Temperatureinstellungen von Automatik-Programmen“ unten.

Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und kontrollieren Sie, ob die Produkte fertig zubereitet sind. Wenn sie noch nicht fertig sind, setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und stellen Sie auf dem Timer einige zusätzliche Minuten ein.

**Tipp** - Während der Zubereitung tröpfeln Fett und Feuchtigkeit auf den Boden des Korbs. Dieses Fett oder diese Feuchtigkeit kann auf die gerade zubereiteten Nahrungsmittel laufen, wenn Sie den Korb umdrehen, um die Nahrungsmittel auszukippen. Schütten Sie die Nahrungsmittel daher vorsichtig aus dem Korb und verwenden Sie für größere Teile eine Zange.

**Der Korb wird während der Zubereitung sehr heiß. Halten Sie die Korb daher nur am Griff fest.**

**Abhängig von der zubereiteten Speise kann heißer Dampf aus dem Korb kommen.**

**Die Metallteile des Geräts werden sehr heiß. Berühren Sie diese niemals während des Gebrauchs oder direkt nach dem Gebrauch des Geräts.**

**Zeit- und Temperatureinstellungen von Automatik-Programmen**

| | Steak | Geflügel | Garnelen/ Krabben | Fisch | Pizza | Pommes frites | Kuchen/ Torten | Gemüse |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Temperatur<br>Zeit | 180 °C<br>12 Min | 180 °C<br>25 Min | 180 °C<br>12 Min | 180 °C<br>18 Min. | 160 °C<br>17 Min | 200 °C<br>18 Min. | 160 °C<br>25 Min | 180 °C<br>12 Min |
| Gewicht Min-Max Gramm | 100-600 | 100-600 | 500 | 100-500 | 100-500 | 100-800 | 100-500 | 100-500 |

## *TIPPS*

- Kleinere Speisen benötigen meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge an Nahrungsmitteln benötigt etwas mehr und eine kleinere Menge etwas weniger Zubereitungszeit.
- Mehrfaches Schütteln während der Zubereitungszeit sorgt bei kleineren Nahrungsmitteln für ein besseres und gleichmäßigeres Ergebnis.
- Bereiten Sie keine Speisen mit einem extrem hohen Fettanteil (zum Beispiel Würstchen) in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites ist 500 Gramm. Die Höchstmenge ist 800 Gramm.
- Sprühen Sie die Zutaten eventuell leicht mit einem Ölspray ein, um sie noch knuspriger zu machen.
- Verwenden Sie einen Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller gar als ein selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche bzw. empfindliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum erneuten Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Bereiten Sie diese Speisen 10 Minuten bei einer Temperatur von 150 °C zu.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
- Da die Turbo-Heißlufttechnik die Luft im Gerät sofort wieder erwärmt, spielt es für das Ergebnis keine Rolle, wenn der Korb kurz aus der Heißluftfritteuse genommen wird.

**Da die zubereiteten Speisen sehr unterschiedlich sein können (in Bezug auf Herkunft, Abmessungen, Form und Marke) kann Tomado hier keine allgemein gültige optimale Einstellung angeben.**

## *REINIGUNG UND WARTUNG*

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt.
Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
Nach dem Frittieren ist das Metall im Inneren heiß. Berühren Sie die Innenseite nicht sofort nach dem Frittieren.
Verwenden Sie für die Reinigung des Korbs und des Einsatzrosts keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.
Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
Hinweis: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie den Korb und den Einsatzrost aus dem Gerät nehmen.
Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
Reinigen Sie den Korb und den Einsatzrost mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm. Sie können den Korb und den Einsatzrost auch in der Spülmaschine reinigen.
Hinweis: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen und 10 Minuten lang einweichen lassen.
Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Schwamm, den Sie zuvor in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt haben.
Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. Seien Sie vorsichtig mit Geschirrspülmitteln.
**Spülmittel kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.**
Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Bevor das Gerät verstaut wird, muss es vollständig abkühlen. Ziehen Sie außerdem den Stecker aus der Steckdose.
Prüfen Sie, ob alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

***ACHTUNG!*** Durch Schütteln des Korbs können sich die Schrauben mit der Zeit lösen. Überprüfen Sie dies regelmäßig und ziehen Sie die Schrauben ordnungsgemäß fest.

## *STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN*

| Störung | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Das Gerät funktioniert nicht. | Der Stecker befindet sich nicht in der Steckdose. | Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose. |
| | Der Korb wurde nicht richtig in das Gerät eingesetzt. | Schieben Sie den Korb korrekt in das Gerät. |
| | Der Timer ist nicht eingestellt. | Stellen Sie den Timer mit der [+]- oder der [-]-Taste rechts auf dem Bedienfeld ein. |
| Die Speisen sind nicht gar. | Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb. | Füllen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Stellen Sie beim Gerät eine höhere Temperatur ein. |
| | Die Zubereitungszeit ist zu kurz. | Stellen Sie eine längere Zeit ein. |
| Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart. | Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. | Schütteln Sie Zutaten, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), nach der Hälfte der Zubereitungszeit auf. |
| Frittierte Snacks werden in dem Gerät nicht knusprig. | Diese Snacks sind nicht für eine Heißluftfritteuse geeignet, sie müssen in Öl frittiert werden. | Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden. |
| Der Korb lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben. | Der Korb ist zu voll. | Füllen Sie den Korb nicht höher als bis zur Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen. |
| | Der Einsatzrost wurde nicht richtig in den Korb eingesetzt. | Legen Sie den Einsatzrost mit der richtigen Seite nach oben in den Korb. |
| Es kommt weißer Qualm aus dem Gerät. | Sie bereiten Speisen mit einem hohen Fettanteil zu. | Wenn Sie Speisen mit einem hohen Fettanteil im Gerät zubereiten, kann viel Fett in den Korb tropfen. Dies verursacht weißen Qualm und der Korb kann heißer werden als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus. |
| | Der Korb enthält noch Fettreste von der letzten Zubereitung. | Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können ebenfalls weißen Qualm verursachen. |
| Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert. | Die Kartoffelsorte ist nicht geeignet. | Verwenden Sie leicht mehlig kochende Kartoffeln. |
| | Die Pommes frites wurden vor der Zubereitung nicht gut abgespült. | Spülen Sie die geschnittenen Pommes Frites gut ab, um die Stärke zu entfernen. |
| Die Pommes frites werden in dem Gerät nicht knusprig. | Es hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab, wie knusprig sie werden können. | Tupfen Sie die Pommes frites gut ab, sodass sie trocken sind, bevor Sie Öl hinzufügen. |
| | | Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen. |
| | | Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen. |

## *RECYCLING*

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU). Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten. Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

## *CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR*

**Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.**

**⚠ Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.**

**Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.**

**Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les éléments chauffants.**

**Ne remplissez jamais l'appareil d'huile, car ceci peut entraîner un risque d'incendie.**

**N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.**

- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, à moins que ceci soit effectué sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une

autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.

- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre.
- Vérifiez toujours si la fiche mâle est insérée correctement dans la prise de courant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides.
- Ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande individuel, afin d'éviter tout danger.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc.
- Maintenez l'appareil éloigné des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier, etc.).
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à laisser suffisamment d'espace tout autour pour une ventilation suffisante. Il faut au minimum 15 cm d'espace entre l'appareil et les murs. Ne posez rien sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **Attention !** De la vapeur d'eau s'échappe par les orifices d'évacuation durant la friture à air chaud. Maintenez vos mains et votre visage hors de portée de la vapeur et des orifices d'évacuation. Faites attention à la vapeur lorsque vous retirez le panier.
- Après l'utilisation, l'intérieur est très chaud. Évitez par conséquent de toucher l'intérieur.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et

plane, et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, et non à une utilisation dans les environnements suivants :
  - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
  - dans les fermes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le ranger ou de le nettoyer.
- Veillez à ce que les ingrédients qui sont préparés dans l'appareil en ressortent dorés et non brunis. Retirez les morceaux brûlés.
- En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.

### *PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE*

La friteuse à air chaud est dotée d'une protection contre la surchauffe. Lorsque la température intérieure est trop élevée, l'appareil est automatiquement mis hors tension par la protection. L'appareil ne peut alors plus être utilisé. Retirez la fiche de la prise de courant, laissez l'appareil refroidir et prenez contact avec le service après vente de Inventum ou votre revendeur.

### *ARRÊT AUTOMATIQUE*

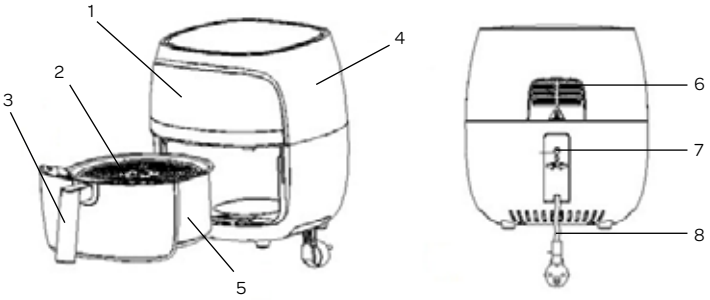
Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a effectué son compte à rebours jusqu'à 0, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Pour éteindre la machine manuellement, appuyez une fois sur la touche marche/arrêt ⏻ pour arrêter la cuisson, et une deuxième fois sur la touche marche/arrêt ⏻ pour éteindre l'écran.

### *CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)*

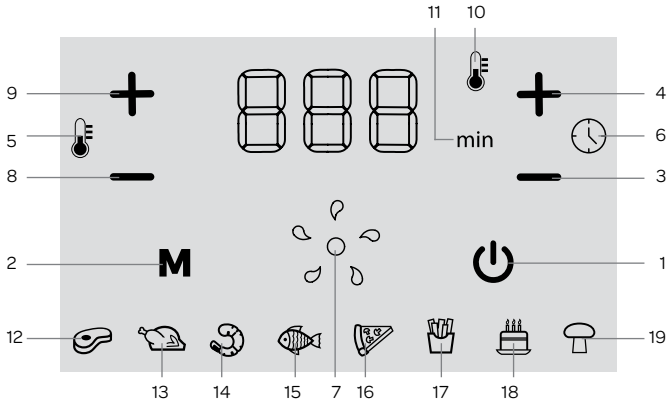
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

# *DESCRIPTION DU PRODUIT*

1. Panneau de commande
2. Grille de fond
3. Poignée
4. Boîtier
5. Panier
6. Sortie d'air
7. Compartiment du câble
8. Câble électrique




1 Touche marche/arrêt
2 Touche de sélection de menu
3 et 4 Réglage de la minuterie
5 Voyant de température
6 Voyant de minuterie
7 Voyant de ventilateur
8 et 9 Réglage de température
10 Voyant de température
11 Voyant de minuterie
12 à 19 Voyants de choix de menu




# *AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION*

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procédez comme suit. Déballez avec précaution l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Conservez l'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.

Les boutons de commande sont des touches à effleurement. Touchez délicatement les touches d'un doigt, pour les activer. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche.

**VEILLE**

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche de veille va s'allumer.
L'appareil passe automatiquement en mode veille lorsque :

- vous branchez la fiche dans la prise de courant ;
- vous n'effleurez aucune touche pendant 1 minute ;
- la durée préréglée sur la minuterie est écoulée ;
- vous appuyez sur la touche marche/arrêt alors que l'appareil est en cours de fonctionnement.

**MISE EN MARCHE/ARRÊT**

Allumez et éteignez l'appareil à l'aide de la touche marche/arrêt [1].
L'appareil fonctionne uniquement lorsque le panier est placé correctement dans l'appareil.
Dès que « OFF » disparaît sur l'affichage, la minuterie compte de nouveau 20 secondes à rebours. Durant ce délai, le ventilateur continue à tourner pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit.
Maintenez la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes, pour éteindre complètement l'appareil. Les lumière s'éteignent, le ventilateur s'arrête.

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

Contrôlez la tension. L'appareil fonctionne de manière sûre uniquement sur du courant alternatif, avec une tension qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez la fiche de l'appareil uniquement dans une prise de courant avec mise à la terre. L'élément chauffant est muni d'une couche de protection. Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans aliments à la puissance maximale. Vous brûlez ainsi parfaitement la couche de protection de l'élément chauffant. Durant cette action, un peu de fumée peut se former. Veillez par conséquent à une bonne ventilation. Lorsque la couche de protection a disparu, arrêtez l'appareil.
Retirez la fiche de la prise de courant et nettoyez la grille de fond et le panier avant d'utiliser véritablement l'appareil. Lavez la grille de fond et le panier dans une eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Vous pouvez nettoyer l'appareil lui-même de l'intérieur comme de l'extérieur, avec un chiffon doux humide.

**Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Par conséquent, n'utilisez jamais d'huile, d'autres liquides ou de graisse de friture pour préparer les aliments.**

- Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.
- Pliez légèrement les pieds de la grille de fond vers l'extérieur afin qu'elle tienne bien dans le panier et ne puisse pas tomber.
- Placez la grille de fond dans le panier.
- Placez le panier dans l'appareil.

ATTENTION ! Si vous ne placez pas correctement le panier, l'appareil ne fonctionne pas.
Ne remplissez pas le panier d'huile ou d'autres liquides. Ne posez rien sur l'appareil.
Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air. Ceci perturbe la circulation d'air et a une influence négative sur le résultat de cuisson.

**RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE ET DE DURÉE**
Effleurez les touches [+] et [–] sur la gauche du panneau de commande, afin de régler une température plus élevée ou plus basse. La température change par paliers de 5 °C. Si vous maintenez la touche enfoncée, la température change rapidement.
Effleurez les touches [+] et [–] sur la droite du panneau de commande, afin de régler un temps de cuisson plus ou moins long. Le réglage de durée change par paliers de 1 minute. Si vous maintenez la touche enfoncée, le réglage de durée change rapidement.

# *FRITURE À AIR CHAUD*

Vérifiez si la tension de secteur correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre. Appuyez sur la touche marche/arrêt. L'affichage s'éclaire.
Sortez délicatement de l'appareil le panier avec grille de fond
Remplissez le panier avec les aliments que vous souhaitez préparer. Faites attention à la quantité maximale (voir également le chapitre avec CONSEILS ci-dessous). N'utilisez jamais l'appareil sans la grille de fond. La grille de fond est en effet nécessaire pour assurer une circulation d'air suffisante.
Replacez correctement le panier dans l'appareil.
Réglez la température et la durée souhaitée, puis appuyez sur la touche marche/arrêt.
**Conseil** - Pour obtenir le meilleur résultat, vous devez secouer certains produits une fois à mi-cuisson. Pour de tels produits, vous réglez la moitié de la durée souhaitée. Lorsque vous entendez le signal de minuterie, retirez le panier de l'appareil, secouez le produit, replacez le panier et réglez de nouveau la minuterie.
**Conseil** - Lorsque vous allumez l'appareil, vous pouvez maintenir la touche marche/arrêt enfoncée pendant 2 secondes. L'appareil règle alors automatiquement la température sur 200 ºC et la minuterie sur 15 minutes. Vous pouvez également choisir l'un des menus automatiques. Appuyez sur la touche de sélection de menu [2] afin de parcourir les menus, et effectuez votre choix. L'appareil effectue alors automatiquement le réglage idéal de température et de durée. Reportez-vous au tableau « Réglages de durée et de température des menus automatiques », ci-dessous.
Dès que la durée de préparation est écoulée, un signal sonore retentit. Sortez le panier de l'appareil et vérifiez si les produits sont prêts. S'ils ne sont pas prêts, replacez le panier et réglez quelques minutes supplémentaires sur la minuterie.
**Conseil** - Durant le processus de cuisson, de la graisse et de l'humidité s'écoulent au fond du panier. Elles peuvent couler sur les aliments que vous venez de préparer lorsque vous renversez le panier pour en retirer les aliments. Par conséquent, secouez avec précaution les ingrédients en les sortant du panier et utilisez une pince pour les ingrédients de grande taille.
**Le panier devient brûlant durant le processus de cuisson. Tenez le panier uniquement par la poignée.**
**En fonction du plat que vous préparez, de la vapeur brûlante peut s'échapper du panier.**
**Les éléments métalliques dans l'appareil deviennent très chauds. Ne les touchez jamais pendant et juste après l'utilisation de l'appareil.**

**Réglages de durée et de température des menus automatiques**

| | Steak | Volaille | Crevettes | Poisson | Pizza | Frites | Gâteau | Légumes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Température<br>Temps | 180 °C<br>12 min | 180 °C<br>25 min | 180 °C<br>12 min | 180 °C<br>18 min | 160 °C<br>17 min | 200 °C<br>18 min | 160 °C<br>25 min | 180 °C<br>12 min |
| Poids min-max grammes | 100-600 | 100-600 | 500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 | 100-500 |

## *CONSEILS*

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Une plus grande quantité d'ingrédients n'a besoin que d'un peu plus de temps, et une plus petite quantité nécessite un peu moins de temps de préparation.
- Lorsque vous secouez plusieurs fois de petites quantités d'ingrédients pendant le temps de préparation, le résultat final est meilleur et plus uniforme.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four, peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 grammes. La quantité maximale est de 800 grammes.
- Utilisez éventuellement un pulvérisateur d'huile pour asperger légèrement les ingrédients afin de les rendre encore plus croustillants.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prête à l'emploi cuit également plus rapidement que la pâte fait maison.
- Placez un moule de cuisson ou un plat passant au four dans le panier, si vous voulez préparer un cake ou une quiche ou si vous souhaitez préparer des ingrédients fragiles ou comportant une farce.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer des ingrédients. Réglez à cet effet la température sur 150 ºC pendant 10 minutes.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse à air chaud est encore froide.
- Étant donné que la technologie d'air chaud pulsé chauffe à nouveau instantanément l'air dans l'appareil, le fait de retirer un bref instant le panier de la friteuse à air chaud n'a aucun effet sur le résultat de cuisson.

**Étant donné que les ingrédients peuvent différer par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, Tomado ne peut pas indiquer le réglage optimal.**

## *NETTOYAGE ET ENTRETIEN*

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.
Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
Après la cuisson, l'intérieur en métal est très chaud. Ne touchez pas l'intérieur immédiatement après la cuisson.
Pour le nettoyage du panier et de la grille de fond, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut endommager la couche antiadhérente.
Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
Conseil : le refroidissement s'effectue plus rapidement lorsque vous retirez le panier et la grille de fond de l'appareil.
Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Nettoyez le paniers et la grille de fond avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Vous pouvez laver le panier et la grille de fond également au lave-vaisselle.
Conseil : pour éliminer la saleté tenace, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes.
Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge douce humide que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essoré.
Éliminez les restes d'aliments éventuels de l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce. Faites attention avec le produit vaisselle.
**Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.**
N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
Avant de ranger l'appareil, celui-ci doit avoir totalement refroidi et vous devez retirer la fiche de la prise de courant.
Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

***Attention !*** Secouer le panier peut entraîner le desserrage des vis avec le temps. Vérifiez-le régulièrement et serrez correctement les vis.

## *PANNES ET SOLUTIONS*

| Panne | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant. | Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre. |
| | Le panier n'est pas placé correctement dans l'appareil. | Placez correctement le panier dans l'appareil. |
| | La minuterie n'est pas réglée | Réglez la minuterie avec la touche [+] ou [-] sur la droite du panneau de commande |
| Les ingrédients ne sont pas cuits. | Il y a trop d'ingrédients dans le panier. | Placez de plus petites quantités dans le panier. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement. |
| | La température réglée est trop basse. | Réglez l'appareil à une température plus élevée. |
| | Le temps de préparation est trop court. | Réglez une durée plus longue. |
| Les ingrédients ne sont pas cuits de manière uniforme. | Vous devez secouer certains ingrédients à mi-cuisson. | Secourez les ingrédients qui se chevauchent (comme les frites), à la moitié du temps de préparation. |
| Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil. | Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud et ils peuvent être cuits uniquement dans une friteuse à huile. | Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez les en-cas avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant. |
| Le panier ne veut pas se placer correctement dans l'appareil. | Le panier est trop rempli. | Ne remplissez pas le panier au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées. |
| | La grille de fond n'est pas placée correctement dans le panier. | Placez la grille de fond avec le bon côté vers le dessus dans le panier. |
| De la fumée blanche sort de l'appareil. | Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras. | Lorsque vous préparez des ingrédients gras dans l'appareil, beaucoup de graisse peut s'égoutter dans le panier. La graisse provoque une fumée blanche et le panier peut devenir plus chaud que la normale. Ceci n'a aucune influence sur l'appareil ou sur le résultat final. |
| | Le panier contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente. | Nettoyez le panier après chaque utilisation. Les résidus de graisse qui deviennent chauds peuvent provoquer une fumée blanche. |
| Les frites fraîches ne sortent pas de l'appareil cuites de manière uniforme. | La sorte de pomme de terre ne convient pas. | Utilisez des pommes de terre fraîches légèrement farineuses. |
| | Les frites ne sont pas bien rincées avant la cuisson. | Rincez bien les frites coupées, afin d'éliminer l'amidon. |
| Les frites fraîches ne sortent pas croustillantes de l'appareil. | La quantité d'huile et d'eau dans les frites détermine à quel point celles-ci peuvent être croustillantes. | Séchez bien les frites avant d'ajouter de l'huile. |
| | | Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant. |
| | | Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant. |

## *RECYCLAGE*

Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques. La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences préjudiciables pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

## *ACCESSOIRES BESTELLEN* *NL*

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

## *GARANTIEVOORWAARDEN*

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overgelegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

## *ORDERING ACCESSORIES* *EN*

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

## *WARRANTY CONDITIONS*

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

## *BESTELLEN VON ZUBEHÖR* *DE*

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

## *GARANTIEBESTIMMUNGEN*

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden.
Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

## *COMMANDER DES ACCESSOIRES* *FR*

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

## *CONDITIONS DE LA GARANTIE*

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

TOMADO®

**Tomado Electric Appliances**
Postbus 159
6920 AD Duiven
The Netherlands
support@tomado.com
www.tomado.com

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Modifications and printing errors reserved /
Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification

TAF3202B/01.0225

TOMADO.COM