TOMADO®

Superior

Air fryer
TAF7530B

NL	Gebruiksaanwijzing	Hetelucht friteuse	pagina 2-8
EN	Instruction	Hot air fryer	page 8-14
DE	Gebrauchsanleitung	Heissluftfritteuse	Seite 14-20
FR	Mode d'emploi	riteuse à air chaud	page 21-27
ES	Instrucciones de uso	Freidora de aire	páginas 27-33
IT	Istruzioni per l'uso	Friggitrice ad aria calda	pagine 34-40
PL	Instrukcje użytkowania	Frytkownica na gorące powietrze	strona 40-46
CZ	Návod k použití	Horkovzdušná fritéza	strana 47-52
SK	Návod na použitie	Teplovzdušná fritéza	strana 52-58
PT	Instruções de utilização	Fritadeira de ar quente	página 58-64
RO	Manual de instrucţiuni	Friteuzâ cu aer cald	paginile 64-70
HR	Upute za uporabu	Friteza na vruć zrak	stranica 70-76

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 pan 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 pan.
- 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. Daarna kunt u de hetelucht friteuse weer gebruiken.

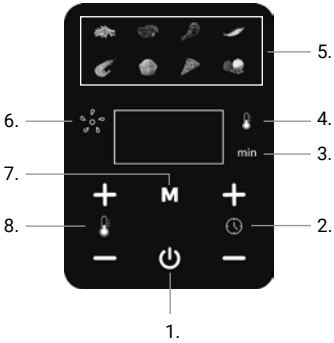
ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)

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

PRODUCTOMSCHRIJVING

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

1. Aan/uit-toets
2. Timerinstelling
3. Indicatielampje timer
4. Indicatielampje temperatuur
5. Indicatielampjes menukeuze
6. Indicatielampje aan/uit
7. Menukeuzeknop
8. Temperatuurinstelling



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.

STAND-BY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De aan/uit-toets 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;

AAN/UIT ZETTEN

Zet het apparaat aan en uit door op de ⏻ aan/uit toets te drukken. [1].
Het apparaat functioneert alleen als de pan [8] correct in het apparaat zit.
Zodra de tijd is verstreken blijft de ventilator gedurende 30 sec. draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er drie maal een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand [1].

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 pan voordat u het apparaat daadwerkelijk gaat gebruiken. Was het inlegrooster en de pan 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.
- Plaats het inlegrooster onderin de pan.
- Plaats de pan in het apparaat.

LET OP! Als u de pan niet correct plaatst, functioneert het apparaat niet.
Vul de pan 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 op het bedieningspaneel voor een hogere of lagere temperatuur door op de min of plus te drukken.
De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.
Druk op de op het bedieningspaneel voor een langere of kortere tijd door op de min of plus te drukken. De tijd verandert in stappen van 1 minuut (max. 60 min).

TOUCHSCREEN-BEDIENING

1. Begin als volgt. Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact. Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De aan/uit-toets blijft branden, wat aangeeft dat het apparaat is aangesloten.
2. Druk op de knop ⏻. Afwisselend verschijnt er 200 °C en 15 min op het display. Alle knoppen en pictogrammen lichten op.
3. Druk op de menukeuzeknop (7) om de beschikbare bakfuncties te doorlopen.
4. Om de temperatuur aan te passen, drukt u op waarna het display de baktemperatuur toont. Druk op de plus of min (8) om de temperatuur aan te passen.
5. Om de bereidingstijd aan te passen, drukt u op waarna het display de baktijd toont. Druk op de plus of min (2) om de tijd aan te passen.
6. Druk op de knop ⏻ om de heteluchtfriteuse te starten.
7. Wilt u tijdens het koken de heteluchtfriteuse pauzeren, druk dan op de knop ⏻. De knop ⏻ knippert totdat het koken wordt hervat. Druk nogmaals op de knop ⏻ om het koken te hervatten.
8. Tijdens het koken kunt u de pan er ook uittrekken. Het apparaat wordt dan uitgeschakeld en hervat de werking zodra de pan weer wordt teruggeplaatst.
9. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, blijft de ventilator nog 30 seconden draaien om het apparaat af te koelen, daarna piept het apparaat drie keer en knippert ⏻. Waarna het apparaat terugkeert naar de stand-bystand. Wilt u het apparaat uitschakelen, houd dan de knop ⏻ drie seconden lang ingedrukt, de ventilator blijft nog 30 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

TIJD- EN TEMPERATUURINSTELLINGEN

Tijdens het bakken van frietjes, groente, kip, zeevruchten en vis wordt schudden van het voedsel aanbevolen voor een gelijkmatige bereiding rondom.

Tijd- en temperatuurinstellingen van de automatische menu's

	Frites	Steak	Kip	Vis	Garnalen	Brood/ Gebak	Pizza	Groente
Temperatuur Tijd	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Gewicht min-max gram	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

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 pan 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 pan 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 pan 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 pan en het inlegrooster uit het apparaat haalt.
Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
Reinig de pan en het inlegrooster met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd, en een spons. U kunt de pan en het inlegrooster ook in de vaatwasmachine afwassen.
Aanwijzing: hardnekkig vuil verwijdert u door de pan 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.

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 pan zit niet goed in het apparaat.	Schuif de pan 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 pan.	Plaats kleinere hoeveelheden in de pan. 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 pan wil niet goed in het apparaat schuiven.	De pan zit te vol.	Vul de pan niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan.
	Het inlegrooster zit niet goed in de pan.	Plaats het inlegrooster met de goede kant naar boven in de pan.

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 pan druipen. Dat vet veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	Reinig de pan 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.

ENERGIEVERBRUIK IN STAND-BY EN UITGESCHAKELDE TOESTAND

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Ecodesign-richtlijn met betrekking tot energieverbruik in de stand-by- en uitstand.

Het energieverbruik in stand-by bedraagt maximaal	0,3 W
In uitgeschakelde toestand bedraagt het energieverbruik maximaal	0 W

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 pan, 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 pan.
- 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 prepared 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 PROTECTION

The hot air fryer has an integrated overheating safety system. If the interior temperature is too high, the appliance is switched off automatically by the safety system. Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down fully. After that you can start using the hot air fryer again.

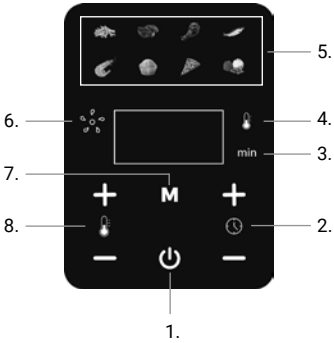
ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

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

PRODUCT DESCRIPTION

1. Air outlet
2. Control panel
3. Menu selection key
4. Handle
5. Base unit
6. Power cord
7. Insert grille
8. Pan

1. On/off key
2. Timer setting
3. Timer indicator light
4. Temperature indicator light
5. Menu selection indicator lights
6. On/off indicator led
7. Menu selection key
8. Temperature setting



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.

STAND-BY
When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The on/off 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.

SWITCHING ON/OFF
Switch the appliance on and off by pressing the ⏻ on/off key. [1].
The appliance will only function when the pan [8] is placed correctly in the appliance.
Once the time has passed, the fan continues to run for 30 sec. to cool the appliance. After that, three sound signals can be heard. The appliance automatically switches to stand-by mode [1].

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 pan before you actually start using the appliance. Wash the insert grille and pan 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.
- Place the insert grille in the bottom of the pan.
- Place the pan in the appliance.

CAUTION! If the pan is not placed correctly, the appliance will not function.
Do not fill the pan 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 on the control panel for a higher or lower temperature by pressing minus or plus. The temperature changes in steps of 5 °C.
Press on the control panel for a longer or shorter time by pressing minus or plus. The time changes in steps of 1 minute (max. 60 min).

TOUCH SCREEN OPERATION

1. Start as follows. Insert the plug of the hot air fryer in the socket. When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The on/off button continues to light up, indicating that the appliance is connected.
2. Press the ⏻ key. Alternately, 200 °C and 15 min are shown on the display. All keys and symbols light up.
3. Press the menu selection key (7) to go through the available frying functions.
4. To adjust the temperature, press , after which the display shows the frying temperature. Press plus or minus (8) to adjust the temperature.
5. To adjust the cooking time, press , after which the display shows the frying time. Press plus or minus (2) to adjust the time.
6. Press ⏻ to start the hot air fryer.
7. If you want to pause the hot air fryer while cooking, press ⏻. The ⏻ key flashes until frying is resumed. Press ⏻ once more to resume hot air frying.
8. You can also pull out the pan during the frying process. In that case, the appliance is switched off and operation is resumed when the pan is placed back.
9. When the cooking time has passed, the fan continues to run for 30 seconds to cool the appliance. After that, the appliance will beep three times and ⏻ will flash. Then, the appliance returns to the standby mode. If you want to switch off the appliance, hold down ⏻ for three seconds. The fan continues to run for 30 seconds to cool the appliance.

TIME AND TEMPERATURE SETTINGS

When frying fries, vegetables, chicken, seafood and fish, shaking the food is recommended to ensure that all food is fried evenly.

Time and temperature settings of the automatic menus

	Fries	Steak	Chicken	Fish	Shrimps	Bread/ Pastry	Pizza	Vegetables
Temperature Time	200°C 20 min	180°C 16 min	180°C 25 min	180°C 18 min	180°C 12 min	200°C 17 min	180°C 15 min	160°C 17 min
Weight min-max grammes	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

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 fry extremely fat ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be prepared 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.
- 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 pan 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 frying 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 pan 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 pan 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 pan and insert grille are removed from the appliance.
Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.
Clean the pan and insert grille with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. You can also wash the pan and insert grille in the dishwasher.
Instruction: stubborn dirt can be removed by filling the pan 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.

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 pan is not properly placed in the appliance.	Properly slide the pan in the appliance.
	The timer is not set	Set the timer with the [+] or [-] key on the right side of the control panel
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the pan.	Place smaller amounts of ingredients in the pan. 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 pan in the appliance properly.	The pan is overfilled.	Do not fill the pan above the maximum, but observe the recommended amounts.
	The insert grille is not properly placed in the pan.	Place the insert grill in the pan 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 pan. This fat causes white smoke and the pan can become hotter than normal. This does not have an effect on the appliance or on the end result.
	The pan still contains fat residues from a previous preparation.	Clean the pan 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.

STANDBY AND OFF MODE ENERGY CONSUMPTION

This device meets the requirements of the Ecodesign Regulation regarding standby and off mode energy consumption.

The energy consumption in standby mode is a maximum of	0.3 W
When in off mode, the energy consumption is a maximum	0 W

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 nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Decken Sie niemals die Lufteinlass- und -auslassöffnungen ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in die Pfanne. 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 Wandsteckdose 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. Beachten Sie auch, dass Dampf austreten kann, wenn Sie die Pfanne 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 oder 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 verfügt über ein eingebautes System zum Schutz vor Überhitzung. Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Anschließend können Sie die Heißluftfritteuse wieder verwenden.

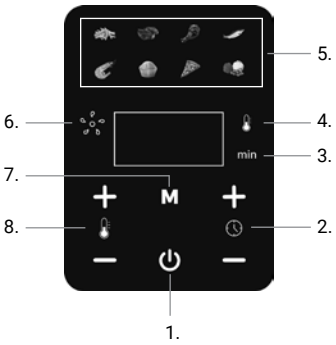
ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Luftauslassöffnung
2. Bedienfeld
3. Taste für die Menüauswahl
4. Griff
5. Gehäuse
6. Elektrisches Kabel
7. Herausnehmbarer Rost
8. Pfanne

1. Ein/Aus-Taste
2. Timer-Einstellung
3. Kontrollleuchte Timer
4. Kontrollleuchte Temperatur
5. Kontrollleuchten Menüauswahl
6. Anzeigelampe Ein/Aus
7. Taste für die Menüauswahl
8. Temperatureinstellung



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.

STANDBY

Wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Ein/Aus-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 auf dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist.

EIN-/AUSSCHALTEN
Sie schalten das Gerät ein bzw. aus, indem Sie die ⏻ Ein/Aus-Taste drücken. [1].
Das Gerät funktioniert nur, wenn die Pfanne [8] richtig in das Gerät eingesetzt wurde.
Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
Anschließend ertönt dreimal ein akustisches Signal. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus [1].

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG
Die Spannung prüfen. 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 Steckdose mit Schutzkontakt.
Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten lang ohne Lebensmittel auf höchster Stufe laufen. Auf diese Weise verbrennt die Schutzschicht um das Heizelement vollständig.
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 herausnehmbaren Rost und die Pfanne, bevor Sie das Gerät tatsächlich verwenden. Reinigen Sie den herausnehmbaren Rost und die Pfanne 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 zur Zubereitung.

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Legen Sie den herausnehmbaren Rost unten in die Pfanne.
- Setzen Sie die Pfanne in das Gerät ein.

ACHTUNG! Wenn Sie die Pfanne nicht richtig einsetzen, funktioniert das Gerät nicht.
Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.
Decken Sie niemals die Luftein- und -auslassöffnungen ab. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.

TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN
Drücken Sie 🌡 auf dem Bedienfeld, um mit den Tasten Minus oder Plus eine niedrigere bzw. höhere Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird in Schritten von 5 °C eingestellt.
Drücken Sie 🕓 auf dem Bedienfeld, um mit den Tasten Minus oder Plus eine längere bzw. kürzere Zeit einzustellen. Die Zeit wird Schritten von 1 Minute eingestellt (max. 60 Minuten).

TOUCHSCREEN-BEDIENUNG

1. Beginnen Sie wie folgt. Stecken Sie den Stecker der Heißluftfritteuse in die Steckdose. Wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Ein/Aus-Taste leuchtet kontinuierlich, damit wird angegeben, dass das Gerät angeschlossen ist.
2. Drücken Sie die Taste ⏻. Jetzt wird im Display abwechselnd 200 °C und 15 Min angezeigt. Alle Tasten und Piktogramme leuchten auf.
3. Drücken Sie die Taste für die Menüauswahl (7), um die verfügbaren Zubereitungsfunktionen zu durchlaufen.
4. Um die Temperatur anzupassen, drücken Sie 🌡; daraufhin wird auf dem Display die Zubereitungstemperatur angezeigt. Drücken Sie die Taste Plus oder Minus (8), um die Temperatur anzupassen.
5. Um die Zubereitungszeit anzupassen, drücken Sie 🕓; daraufhin wird auf dem Display die Zubereitungszeit angezeigt. Drücken Sie die Taste Plus oder Minus (2), um die Zeit anzupassen.
6. Drücken Sie die Taste ⏻, um die Heißluftfritteuse zu starten.
7. Wenn Sie bei der Heißluftfritteuse während der Zubereitung eine Pause einlegen möchten, drücken Sie die Taste ⏻. Die Taste ⏻ blinkt, bis die Zubereitung wieder fortgesetzt wird. Drücken Sie die Taste ⏻ erneut, um die Zubereitung fortzusetzen.
8. Sie können während der Zubereitung auch die Pfanne herausnehmen. Dann wird das Gerät ausgeschaltet und der Betrieb wieder aufgenommen, wenn die Pfanne wieder eingesetzt wird.
9. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Danach ertönt dreimal ein akustischer Signalton und ⏻ blinkt. Anschließend kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, drücken Sie die Taste ⏻ drei Sekunden lang; der Lüfter läuft dann noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Während der Zubereitung von Pommes frites, Gemüse, Geflügel, Seefrüchten und Fisch wird Schütteln der Speisen empfohlen, um eine gleichmäßige Zubereitung an allen Seiten zu erzielen.

Zeit- und Temperatureinstellungen bei den automatischen Menüs

	Pommes frites	Steak	Hähnchen	Fisch	Garnelen/ Krabben	Brot/ Kuchen	Pizza	Gemüse
Temperatur Zeit	200 °C 20 Min.	180 °C 16 Min.	180 °C 25 Min.	180 °C 18 Min.	180 °C 12 Min.	200 °C 17 Min.	180 °C 15 Min.	160 °C 17 Min.
Gewicht Min-Max Gramm	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550

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 fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Pfanne, 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. Stellen Sie die Temperatur dazu auf 150 °C ein und wärmen Sie die Speisen 10 Minuten lang auf.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
- Da die Turbo-Heißlufttechnik die Luft im Gerät sofort erwärmt, spielt es für das Ergebnis keine Rolle, wenn die Pfanne kurz aus der Heißluftfritteuse genommen wird.

Da die zubereiteten Speisen sehr unterschiedlich sein können (in Bezug auf Herkunft, Abmessungen, Form und Marke) kann Tomado 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 der Pfanne und des herausnehmbaren Rosts 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.
Anmerkung: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie die Pfanne und den herausnehmbaren Rost aus dem Gerät nehmen.
Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
Reinigen Sie Pfanne und den herausnehmbaren Rost mit heißem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem Schwamm. Sie können die Pfanne und den herausnehmbaren Rost auch in der Spülmaschine reinigen.
Anmerkung: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie die Pfanne 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.

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.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer mit der Taste [+] oder [-] rechts auf dem Bedienfeld ein.

Die Speisen sind nicht gar.	Die Pfanne ist zu voll.	Füllen Sie die Pfanne mit kleineren Mengen. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie am Gerät eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Einige Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie Nahrungsmittel, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
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.
Die Pfanne lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Die Pfanne ist zu voll.	Füllen Sie die Pfanne nicht höher als bis zur Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
	Der herausnehmbare Rost wurden nicht richtig in die Pfanne gelegt.	Legen Sie den herausnehmbaren Rost mit der richtigen Seite nach oben in die Pfanne.
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 die Pfanne tropfen. Dies verursacht weißen Qualm und die Pfanne kann heißer werden als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste von der letzten Zubereitung.	Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können 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 trocken, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.

ENERGIEVERBRAUCH IM BEREITSCHAFTSZUSTAND UND AUS-ZUSTAND

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Ökodesign-Verordnung in Bezug auf den Energieverbrauch im Bereitschafts- und Aus-Zustand.

Der Energieverbrauch im Bereitschaftszustand beträgt	0,3 W
Im ausgeschalteten Zustand liegt der Energieverbrauch bei maximal	0 W

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 bac, 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, sauf si cela est 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 à l'écart 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 bac.
- 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 dispose d'un système de surchauffe intégré. Lorsque la température intérieure est trop élevée, l’appareil est automatiquement mis hors tension par la protection. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir. Vous pourrez ensuite réutiliser la friteuse à air chaud.

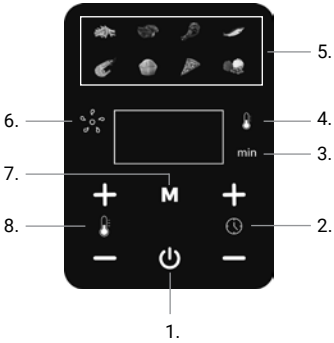
CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

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

DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Sortie d'air
2. Panneau de commande
3. Bouton de sélection de menu
4. Poignée
5. Boîtier
6. Câble électrique
7. Grille de fond
8. Bac

1. Touche Marche/Arrêt
2. Réglage de minuterie
3. Témoin lumineux de minuterie
4. Témoin lumineux de température
5. Témoins lumineux de sélection de menu
6. Témoin lumineux de marche/arrêt
7. Bouton de sélection de menu
8. Réglage de la température



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.

VEILLE

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt 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 ;

MISE EN MARCHE/ARRÊT

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻. [1].
L'appareil fonctionne uniquement lorsque le bac [8] est placé correctement dans l'appareil.
Dès que la durée est écoulée, le ventilateur continue à tourner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit trois fois. L'appareil passe automatiquement en mode veille [1].

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 bac avant d'utiliser véritablement l'appareil. Lavez la grille de fond et le bac 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.
- Placez la grille de fond au fond du bac.
- Placez le bac dans l'appareil.

ATTENTION ! Si vous ne placez pas correctement le bac, l'appareil ne fonctionne pas.
Ne remplissez pas le bac 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
Appuyez sur le symbole sur le panneau de commande pour obtenir une température plus ou moins élevée, en appuyant sur le plus ou sur le moins. Le réglage de température change par paliers de 5 °C.
Appuyez sur le symbole sur le panneau de commande pour obtenir une durée plus ou moins longue, en appuyant sur le plus ou sur le moins. Le réglage de durée change par paliers de 1 minute (max. 60 min).

COMMANDE PAR ÉCRAN TACTILE

1. Débutez comme suit. Branchez la fiche de la friteuse à air chaud dans la prise de courant. Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt reste allumée, ce qui indique que l'appareil est branché.
2. Appuyez sur le bouton ⏻. 200ºC et 15 min apparaissent en alternance sur l'affichage. Tous les boutons et les pictogrammes s'allument.
3. Appuyez sur le bouton de sélection de menu (7) pour parcourir les fonctions de cuisson disponibles.
4. Pour modifier la température, appuyez sur ; la température de cuisson apparaît sur l'affichage. Appuyez sur le plus ou le moins (8) pour modifier la température.
5. Pour modifier le temps de préparation, appuyez sur ; le temps de cuisson apparaît sur l'affichage. Appuyez sur le plus ou le moins (2) pour modifier la durée.
6. Appuyez sur le bouton ⏻ pour démarrer la friteuse à air chaud.
7. Si vous souhaitez mettre en pause la friteuse à air chaud pendant la cuisson, appuyez sur le bouton ⏻. Le bouton ⏻ clignote jusqu'à ce que la cuisson reprenne. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton ⏻ pour reprendre la cuisson.
8. Pendant la cuisson, vous pouvez également retirer le bac. L'appareil est alors arrêté et le fonctionnement reprend dès que le bac est replacé.
9. Lorsque le temps de préparation est écoulé, le ventilateur continue à tourner pendant encore 30 secondes pour refroidir l'appareil, puis l'appareil émet trois fois un signal sonore et le symbole ⏻ clignote. Ensuite, l'appareil repasse en mode veille. Si vous voulez arrêtez l'appareil, maintenez le bouton ⏻ enfoncé pendant trois secondes ; le ventilateur continue à tourner pendant encore 30 secondes pour refroidir l'appareil.

RÉGLAGES DE DURÉE ET DE TEMPÉRATURE

Pendant la cuisson des frites, légumes, poulet, fruits de mer et poisson, il est recommandé de secouer les aliments pour obtenir une cuisson uniforme.

Réglages de durée et de température des menus automatiques

	Frites	Steak	Poulet	Poisson	Crevettes	Pain/ gâteaux	Pizza	Légumes
Température Temps	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Poids min-max grammes	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550

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.
- En secouant 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 bac, 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 de l'appareil, retirer un bref instant le bac 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 bac 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 bacs et la grille de fond de l'appareil.
Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Nettoyez le bac 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 bac et la grille de fond également au lave-vaisselle.
Conseil : pour éliminer la saleté tenaces, remplissez le bac 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.

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 bac n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Placez correctement le bac dans l'appareil.
	La minuterie n'est pas réglée	Réglez la minuterie à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le panneau de commande
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le bac.	Placez de plus petites quantités dans le bac. 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.	Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Secouez 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 bac ne veut pas se placer correctement dans l'appareil.	Le bac est trop rempli.	Ne remplissez pas le bac au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
	La grille de fond n'est pas placée correctement dans le bac.	Placez la grille de fond avec le bon côté vers le dessus dans le bac.
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 bac. La graisse provoque une fumée blanche et le bac peut devenir plus chaud que la normale. Ceci n'a aucune influence sur l'appareil ou sur le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente.	Nettoyez le bac 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.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE EN MODE VEILLE ET ARRÊT

Cet appareil est conforme aux exigences du règlement Ecoconception concernant la consommation d'énergie en mode veille et arrêt.

La consommation d'énergie en mode veille est de	0,3 W
En mode arrêt, la consommation d'énergie est de maximum	0 W

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - ES

Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.

⚠ ¡Atención! Evite tocar las superficies calientes del aparato cuando esté encendido.

No cubra nunca los orificios de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

Siempre coloque los ingredientes que va a cocinar en la cesta de cocción para evitar que entren en contacto con las resistencias.

No llene nunca el aparato de aceite, porque podría causar quemaduras.

No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua.

- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual.
- Conecte el aparato solo a corriente alterna, a un enchufe de pared con toma de tierra y con una tensión de red que se corresponda con la información que se proporciona en la placa de características del aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no comprenden el peligro que puede suponer utilizar aparatos eléctricos. Por esa razón, no deje nunca a los niños que usen aparatos eléctricos sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de menores de 8 años.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- No deje a los menores jugar con el aparato.
- No deje a los menores limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable o el propio aparato están deteriorados, ni cuando el aparato ya no funcione correctamente, ni en el caso de que esté dañado de una manera u otra. En esos casos, consulte a la tienda o a nuestro servicio técnico. En ningún caso deberá sustituir el enchufe o el cable por su cuenta. Las reparaciones de aparatos eléctricos las deberán llevar a cabo solo profesionales especializados.
- Las reparaciones que se realicen incorrectamente podrán provocar graves peligros para el usuario. No utilice nunca el aparato con piezas que no hayan sido recomendadas o suministradas por el fabricante.
- No doble nunca en exceso el cable de corriente ni deje que pase por encima de piezas calientes.
- Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- Compruebe siempre que el aparato esté bien enchufado.
- No tire nunca del cable o del propio aparato para desenchufarlo de la toma de corriente. No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.

- No conecte nunca el aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto aparte, para evitar situaciones de riesgo.
- No coloque nunca el aparato cerca de otros aparatos que emitan calor, como hornos, cocinas de gas, placas de cocina, etc.
- Mantenga el aparato alejado de paredes y otros objetos inflamables, como cortinas, paños (de algodón o papel etc.).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana sólida, dejando suficiente espacio alrededor para permitir una buena ventilación. Es preciso dejar como mínimo 15 cm de espacio entre el aparato y las paredes. No coloque nada sobre el aparato.
- No deje nunca el aparato desatendido si está en funcionamiento.
- **¡Atención!** Durante la fritura con aire caliente, se liberan vapores calientes por los orificios de salida. No acerque las manos ni la cara a la zona donde está el vapor ni a los orificios de salida. Tenga cuidado con el vapor cuando saque el recipiente de cocción.
- Después del uso, la parte de dentro estará muy caliente. Por eso, evite tocarla.
- Asegúrese siempre de que el aparato esté sobre una superficie lisa y plana y utilícelo solo en interiores.
- Este aparato se ha concebido únicamente para uso doméstico y no es apto para los siguientes usos:
  - en cocinas de personal, en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - por huéspedes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
  - en alojamientos tipo pensión;
  - en granjas.
- Si el aparato no se va a utilizar ni a limpiar, apáguelo por completo y desenchúfelo.
- Deje enfriar el aparato durante 30 minutos antes de guardarlo o limpiarlo.
- Procure sacar los ingredientes que se estén cocinando en el aparato cuando estén dorados, no oscuros ni ennegrecidos. Retire las piezas quemadas.
- En caso de avería, no trate de repararla por su cuenta; la activación de la función de protección del aparato puede indicar un fallo que no se resolverá quitando o sustituyendo dicha protección. Es necesario que solo se utilicen piezas originales.

- Este aparato se ha concebido para uso doméstico exclusivamente. Si el aparato se usa de forma indebida, en caso de avería, no se podrán reclamar daños y perjuicios y la garantía perderá su validez.

PROTECCIÓN FRENTE A RECALENTAMIENTO

La freidora de aire caliente tiene un sistema de protección frente a recalentamiento integrado. Si la temperatura interior sube demasiado, el aparato se apagará automáticamente por efecto de dicha protección. Desenchufe el aparato de la corriente y espere a que se enfríe por completo. Así, la freidora de aire quedará lista para volver a usarse.

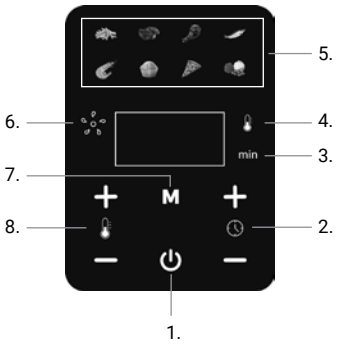
CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

Este aparato cumple todos los requisitos relativos a los campos electromagnéticos (CEM).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Salida de aire
2. Panel de control
3. Botón de selección de menú
4. Asa
5. Carcasa
6. Cable de corriente
7. Rejilla interior
8. Cesta de cocción

1. Tecla de encendido / apagado
2. Selector del tiempo
3. Indicador luminoso del tiempo
4. Indicador luminoso de la temperatura
5. Indicadores luminosos de opciones del menú
6. Piloto indicador de encendido
7. Botón de selección de menú
8. Selector de la temperatura



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, haga lo siguiente: Desembale el aparato con cuidado y retire todo el material de embalaje, así como los adhesivos promocionales. Deje el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte. Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.

MODO DE ESPERA

Cuando enchufe el aparato a la corriente, emitirá una señal sonora. La tecla de encendido se iluminará. El aparato se conectará automáticamente en modo de espera cuando:

- enchufe el aparato a la corriente;
- no toque ninguna tecla durante un minuto;
- haya transcurrido el tiempo programado.

ENCENDIDO / APAGADO
Para encender o apagar el aparato, pulse la tecla ⏻. [1].
El aparato solo funcionará si la cesta de cocción [8] está insertada correctamente.
Cuando haya transcurrido el tiempo programado, el ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato. Luego suena una señal acústica tres veces. El dispositivo pasa automáticamente al modo de espera [1].

ANTES DEL PRIMER USO
Compruebe la corriente eléctrica. El aparato solo funciona de forma segura si se conecta a una corriente con una tensión de red que coincida con la que figura en la placa de características del aparato. Conecte el aparato únicamente a enchufes que cuenten con toma de tierra. La resistencia está provista de una capa protectora. Encienda el aparato y déjelo en funcionamiento sin alimentos durante 10 minutos en la posición de máxima temperatura. Así, eliminará por completo la capa protectora de la resistencia. Durante este proceso, es posible que salga un poco de humo. Por consiguiente, asegúrese de que haya una buena ventilación. Una vez desaparecida la capa protectora, apague el aparato.
Desenchúfelo y limpie la rejilla interna y la cesta antes de empezar a usar el aparato para cocinar de verdad. Lave la rejilla y la cesta con agua jabonosa o en el lavaplatos. El propio aparato se puede limpiar por dentro y por fuera con un paño suave humedecido.

Este aparato funciona con aire caliente. Por lo tanto, no utilice aceite, grasas de freír ni otros líquidos para preparar los alimentos.

- Coloque el aparato sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.
- Ponga la rejilla interior en la cesta.
- Inserte la cesta en el aparato.

¡ATENCIÓN! Si no coloca bien la cesta de cocción, el aparato no funcionará-
No meta aceite ni otros líquidos en la cesta de cocción. No coloque nada sobre el aparato.
No cubra nunca los orificios de entrada y salida de aire. Si los orificios de paso del aire están cubiertos, obstaculizarán la circulación del aire, lo que tendrá un efecto negativo en la cocción.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO
Pulse 🌡 en el panel de control para aumentar o disminuir la temperatura mediante las teclas de los símbolos «más» o «menos». La temperatura cambia en pasos de 5 °C.
Pulse 🕒 en el panel de control para aumentar o reducir el tiempo mediante las teclas de los símbolos «más» o «menos». El tiempo cambia en pasos de un minutos (máximo: 60 minutos).

MANEJO DE LA PANTALLA TÁCTIL

1. Empiece como se indica a continuación. Enchufe la freidora de aire a la corriente. Cuando enchufe el aparato a la corriente, emitirá una señal sonora. La tecla de encendido se iluminará, lo que indica que el aparato está encendido.
2. Pulse el botón ⏻. En la pantalla, se indicarán alternativamente 200 °C y 15 minutos. Todos los botones y pictogramas se iluminarán.
3. Pulse el botón de selección del menú (7) para recorrer las funciones de cocción disponibles.
4. Para ajustar la temperatura, pulse 🌡 después de que aparezca la temperatura de cocción en la pantalla. Pulse los símbolos más o menos (8) para modificar la temperatura.
5. Para ajustar el tiempo de cocción, pulse 🕒 después de que aparezca el tiempo de cocción en la pantalla. Pulse los símbolos más o menos (2) para modificar el tiempo.
6. Pulse el botón ⏻ para poner en marcha la freidora de aire.
7. Si durante la cocción quiere detener la freidora de aire, pulse el botón ⏻. El botón ⏻ parpadeará hasta que se reanude la cocción. Vuelva a pulsar el botón ⏻ para reanudar la cocción.
8. Durante la cocción, se puede extraer la cesta. Si lo hace, el aparato se detendrá y volverá a ponerse en marcha cuando vuelva a insertar la cesta.
9. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos más para enfriar el aparato. A continuación, el aparato emitirá cinco pitidos y el indicador ⏻ parpadeará. Después, el aparato volverá al modo de espera. Si quiere apagar el aparato, mantenga pulsado el botón ⏻ durante tres segundos; el ventilador seguirá en marcha otros 30 segundos para enfriar el aparato y, a continuación.

AJUSTE DEL TIEMPO Y LA TEMPERATURA

Durante la cocción de patatas fritas, verduras, pollo, mariscos y pescados, se recomienda remover los alimentos para que se preparen de manera uniforme.

Ajuste del tiempo y la temperatura de los menús automáticos

	Patatas fritas	Filete	Pollo	Pescado	Gambas	Pan / Pastel	Pizza	Verdura
Temperatura Tiempo	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Peso mín.-máx. en gramos	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

CONSEJOS

- Normalmente, los ingredientes más pequeños requieren menos tiempo de preparación.
- Una cantidad mayor de ingredientes necesita más tiempo y una cantidad menor requiere menos tiempo de preparación.
- Si se agitan varias veces los ingredientes pequeños durante el tiempo de preparación, el resultado final es mejor y más uniforme.
- No prepare ingredientes demasiado grasos, como salchichas, en la freidora de aire.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de 500 gramos. La cantidad máxima es de 800 gramos.
- Si es preciso, utilice un spray de aceite para aderezar ligeramente los ingredientes para que queden aún más crujientes.
- Utilice masa preparada para preparar tentempiés rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también se cocina más rápido que la masa hecha a mano.
- Si va a preparar un pastel o un quiche, o si quiere cocinar ingredientes delicados o rellenos, coloque un molde o bandeja de horno en la cesta de cocción.
- La freidora de aire también se puede usar para recalentar alimentos. Para ello, lleve la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.
- Sume 3 minutos al tiempo de preparación si la freidora de aire aún está fría.
- Dado que la tecnología de aire caliente mediante turbo calienta el aire directamente en el aparato, no afecta al resultado que se retire un momento el recipiente de cocción de la freidora.

Dado que la procedencia, el tamaño, la forma y la marca de los alimentos pueden variar, Tomado no puede ofrecer los ajustes óptimos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso como se indica a continuación.
Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
Después de la cocción, la parte interior metálica estará caliente. No toque la superficie interior justo después de la cocción.
Para limpiar la cesta de cocción y la rejilla interior, no utilice ningún utensilio de cocina metálico ni objetos abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente.
Desenchufe el aparato de la corriente y espere a que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
Consejo: El aparato se enfriará antes si saca la cesta de cocción y la rejilla interior.
Frote la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
Limpie la cesta la rejilla interior con agua caliente con un poco de detergente disuelto, y un estropajo suave. También puede lavar la cesta de cocción y la rejilla interior en el lavavajillas.
Consejo: La suciedad persistente se puede eliminar llenando la cesta de agua con un poco de detergente y dejándola 10 minutos en remojo.
Limpie el interior del aparato con un estropajo suave humedecido que primero haya remojado en agua caliente y escurrido.
Retire los restos de alimentos de la resistencia con un cepillo de fregar suave. Sea prudente con el uso de detergente.
Podría quedarse pegado a la resistencia y modificar el sabor de los alimentos.
No sumerja nunca el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
Antes de guardar el aparato, espere a que se enfríe por completo y desenchúfelo.
Compruebe que todos los elementos estén limpios y secos. Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Avería	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El cable no está enchufado.	Conecte el cable a un enchufe con toma de tierra.
	El recipiente de cocción no está bien puesto en el aparato.	Coloque bien el recipiente de cocción en el aparato.
	El temporizador no se ha ajustado.	Ajuste el temporizador con las teclas [+] o [-] de la derecha del panel de control.

Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiados ingredientes en la cesta de cocción.	Meta menos cantidad en la cesta. Las porciones más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Ajuste el aparato a una temperatura mayor.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Programe un tiempo más largo.
Los ingredientes no se cocinan uniformemente.	Es necesario remover algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación.	Agite los ingredientes que estén amontonados (como las patatas fritas) a la mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos cocinados no salen crujientes del aparato.	Los aperitivos no son aptos para una freidora de aire y solo pueden freírse en aceite.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para que el resultado sea más crujiente.
El recipiente de cocción no entra bien en el aparato.	La cesta de cocción está demasiado llena.	No llene la cesta por encima del máximo, siga las recomendaciones en cuanto a cantidades.
	La rejilla no está bien colocada en la cesta de cocción.	Coloque la rejilla con el lado correcto hacia arriba en la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando se preparan ingredientes grasos en el aparato, la grasa puede gotear a la cesta de cocción. Esta grasa desprende un humo blanco y la cesta se puede calentar más que el resto. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	La cesta de cocción tiene restos de grasa de una preparación anterior.	Limpie el recipiente de cocción después de cada uso. Los restos de grasa calientes pueden desprender humo blanco.
Las patatas fritas frescas no se hacen por igual en el aparato.	El tipo de patata no es adecuado.	Utilice patatas frescas que se desmenucen un poco al cocinarse.
	Las patatas fritas no se han lavado bien antes de cocinarlas.	Lave bien las patatas cortadas para freír para eliminar la fécula.
Las patatas frescas para freír no salen crujientes del aparato.	La cantidad de aceite y agua en las patatas para freír determina lo crujientes que estarán.	Seque bien las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas más finas para que queden más crujientes.
		Añada un poquito más de aceite para que el resultado sea más crujiente.

CONSUMO ENERGÉTICO EN MODO DE ESPERA Y EN MODO APAGADO

Este aparato cumple los requisitos de la directiva Ecodesign relativo al consumo energético en modo de espera y en modo apagado.

El consumo energético en modo de espera es como máximo de	0,3 W
El consumo energético en modo apagado es como máximo de	0 W

RECICLAJE

Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos.
Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

AVVERTENZE DI SICUREZZA - IT

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.

⚠ Attenzione! Evitare il contatto con le superfici calde durante il funzionamento del presente apparecchio.

Non coprire mai le aperture di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.

Introdurre gli alimenti in modo che rimangano sempre all'interno del cassetto, per evitare che entrino in contatto con l'elemento riscaldante.

Non riempire mai di olio l'apparecchio, per evitare il rischio di incendio.

Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua.

- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra (corrente alternata) che garantisca una tensione di rete conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo, non consentire mai ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione. Mantenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo o lo stesso apparecchio sono danneggiati o qualora l'apparecchio non funzioni più correttamente, sia caduto o abbia subito danni di altro tipo. In questi casi, consultare il negoziante o il nostro

servizio di assistenza tecnica. In nessun caso sostituire da soli la spina o il cavo. Eventuali riparazioni devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.

- Riparazioni effettuate non correttamente possono causare gravi rischi per l'incolumità dell'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio con parti di ricambio non originali o non consigliate dal produttore.
- Non piegare mai eccessivamente il cavo elettrico e non farlo entrare in contatto con superfici/componenti calde.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra.
- Verificare sempre che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.
- Non tirare mai il cavo per scollegare la spina dalla presa di corrente. Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Per prevenire il verificarsi di situazioni pericolose, non spegnere mai l'apparecchio mediante un timer o un telecomando esterni.
- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di elettrodomestici che producono calore, come forni, fornelli a gas, piastre di cottura eccetera.
- L'apparecchio deve essere tenuto a distanza da muri o altri oggetti infiammabili, come tende, fazzoletti (in cotone o carta) eccetera.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie robusta e piana e lasciare uno spazio sufficiente tutt'intorno per assicurare una buona ventilazione. Si raccomanda di prevedere almeno 15 cm di spazio tra l'apparecchio e le pareti di casa. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- **Attenzione!** Durante il funzionamento, la friggitrice emette vapore caldo dalle aperture di uscita dell'aria. Pertanto, tenere sempre mani e viso lontani dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione alle emissioni di vapore quando si estrae il cassetto dalla friggitrice ad aria calda.
- Terminata la cottura, l'interno dell'apparecchio è estremamente caldo. Evitare pertanto di toccare le pareti interne!

- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia posizionato su una superficie liscia e piana e che sia destinato soltanto all'uso in interni.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico, mentre non sono previsti:
  - l'uso in cucine del personale, negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - l'uso negli alberghi e in altre strutture ricettive, qualora sia messo a disposizione degli ospiti;
  - l'uso nei bed & breakfast e in tipi di alloggio simili;
  - l'uso nelle fattorie.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di procedere alle operazioni di pulizia, spegnerlo e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di riporlo o pulirlo.
- Assicurarsi che gli alimenti in cottura nella friggitrice risultino dorati, ma estrarli prima che scuriscano troppo o brucino. In caso, scartare sempre le parti bruciate.
- In caso di malfunzionamento, non riparare l'apparecchio da soli; qualora scatti la protezione dell'apparecchio, potrebbe esserci un difetto, che non potrà essere risolto rimuovendo o sostituendo tale protezione. È necessario utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- Questo apparecchio è adatto unicamente a un uso domestico. Qualora l'apparecchio non sia utilizzato correttamente, in caso di difetti non potrà essere avanzata alcuna richiesta di indennizzo e la garanzia perderà validità.

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

La friggitrice ad aria calda è dotata di una protezione integrata contro il surriscaldamento. Qualora l'apparecchio raggiunga temperature interne troppo elevate, il sistema di sicurezza provvederà a spegnerlo automaticamente. In questo caso, rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente. Quindi, sarà possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio.

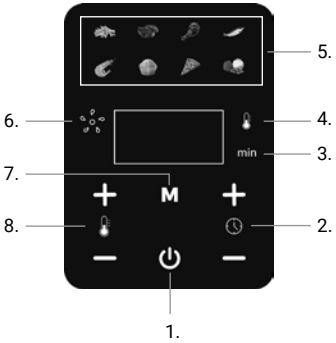
CAMPI ELETTROMAGNETICI

Questo apparecchio è conforme a tutti i requisiti richiesti in materia di campi elettromagnetici.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Uscita dell'aria
2. Pannello di controllo
3. Selettore di menu
4. Maniglia
5. Alloggiamento
6. Cavo elettrico
7. Griglia di inserimento
8. Cassetto estraibile

1. Pulsante di accensione/spegnimento
2. Impostazione timer
3. Spia timer
4. Spia temperatura
5. Spie selettore di menu
6. Spia di accensione/spegnimento
7. Selettore di menu
8. Impostazione temperatura



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta procedere come segue: Disimballare con cautela l'apparecchio e rimuovere tutto il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali. Tenere l'imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subiti durante il trasporto. Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e resistente al calore.

STANDBY

Non appena si inserisce la spina, viene emesso un segnale acustico. Il pulsante di accensione/spegnimento si illumina.
L'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby quando:

- viene inserita la spina in una presa di corrente;
- non si tocca alcun pulsante per 1 minuto;
- è trascorso il tempo impostato sul timer;

ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Accendere e spegnere il dispositivo premendo il ⏻ pulsante di accensione/spegnimento. [1].
L'apparecchio funziona solo se il cassetto [8] è inserito correttamente nell'apparecchio.
Una volta trascorso il tempo, la ventola continuerà a funzionare per 30 secondi. girare per raffreddare l'apparecchio. Poi viene emesso un segnale acustico tre volte. Il dispositivo passa automaticamente alla modalità standby [1].

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Controllo della tensione. L'apparecchio funziona in modo sicuro solo con la corrente alternata con una tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente dotata di messa a terra.
L'elemento riscaldante è dotato di un rivestimento protettivo. Accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione senza cibo alla massima potenza per 10 minuti. In questo modo si brucia perfettamente lo strato protettivo intorno all'elemento riscaldante. Durante questa operazione è possibile che si generi un po' di fumo. Assicurarsi pertanto di ventilare adeguatamente.
Quando non è più presente lo strato protettivo, spegnere di nuovo l'apparecchio.
Scollegare l'apparecchio, pulire la griglia di inserimento e il cassetto prima di utilizzarli. Lavare la griglia di inserimento e il cassetto in acqua saponata o in lavastoviglie. Il presente apparecchio può essere pulito all'interno e all'esterno con un panno morbido e umido.

L'apparecchio funziona ad aria calda. Pertanto, non utilizzare mai olio, altri liquidi o grassi per friggere per preparare i cibi.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie solida, piana e resistente al calore.
- Posizionare la griglia di inserimento sul fondo del cassetto.
- Inserire il cassetto nell'apparecchio.

ATTENZIONE! L'apparecchio non funziona se non viene inserito correttamente il cassetto.
Non riempire mai il cassetto di olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.
Non coprire mai le aperture di ingresso e uscita dell'aria. Le prese d'aria coperte impediscono la circolazione dell'aria e influiscono negativamente sui risultati di cottura.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO DI COTTURA

Premere il tasto sul pannello di controllo per aumentare o diminuire la temperatura, premendo i tasti meno o più.
La temperatura varia con incrementi di 5 °C.
Premere il tasto sul pannello di controllo per aumentare o diminuire il tempo premendo i tasti meno o più. Il tempo cambia con incrementi di 1 minuto (max. 60 min).

FUNZIONAMENTO CON TOUCHSCREEN

1. Iniziare come segue. Inserire la spina della friggitrice ad aria calda in una presa di corrente. Non appena si inserisce la spina, viene emesso un segnale acustico. Il pulsante di accensione/spegnimento rimane acceso, indica che l'apparecchio è collegato.
2. Premere il tasto ⏻. Sul display appaiono alternativamente 200 °C e 15 min. Tutti i pulsanti e le icone si illuminano.
3. Premere il selettore di menu (7) per scorrere le funzioni di cottura disponibili.
4. Per regolare la temperatura, premere e il display visualizzerà la temperatura di cottura. Per regolare la temperatura premere più o meno (8).
5. Per regolare il tempo di preparazione, premere e il display visualizzerà il tempo di cottura. Per regolare il tempo, premere più o meno (2).
6. Premere il pulsante ⏻ per avviare la friggitrice ad aria calda.
7. Per mettere in pausa la friggitrice ad aria calda durante la cottura, premere il pulsante ⏻. Il pulsante ⏻ lampeggia finché non riprende la cottura. Premere nuovamente il pulsante ⏻ per riprendere la cottura.
8. Durante la cottura è possibile estrarre il cassetto. L'apparecchio si spegne e riprende a funzionare non appena viene reinserito il cassetto.
9. Al termine del tempo di cottura, la ventola continuerà a funzionare per altri 30 secondi per raffreddare l'apparecchio; l'apparecchio emetterà quindi tre segnali acustici e lampeggerà ⏻. Successivamente, l'apparecchio torna in modalità standby. Per spegnere l'apparecchio, tenere premuto il pulsante ⏻ per tre secondi; la ventola continuerà a funzionare per altri 30 secondi per raffreddare l'apparecchio.

IMPOSTAZIONI DI TEMPO E TEMPERATURA

Per la cottura di patatine, verdure, pollo, frutti di mare e pesce, si consiglia di scuotere il cibo per ottenere una cottura uniforme.

Impostazioni di tempo e temperatura dei menu automatici

	Patatine fritte	Bistecca	Pollo	Pesce	Gamberi	Pane/ Cottura	Pizza	Verdure
Temperatura Tempo	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Peso min-max grammi	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti di piccole dimensioni necessitano in genere di un tempo di cottura leggermente più breve.
- Per cuocere grandi quantitativi, è necessario prevedere un tempo di cottura più lungo; viceversa, la cottura di quantitativi ridotti richiede meno tempo.
- Mescolando gli ingredienti di piccole dimensioni più volte durante la cottura, si ottiene un risultato migliore e più uniforme.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda per preparare alimenti con un elevato contenuto di grassi (ad es., salsicce).
- La friggitrice può essere utilizzata per preparare qualsiasi prodotto prefritto adatto alla cottura in forno.
- Per ottenere patatine fritte dalla croccantezza ideale, si consiglia di non superare la quantità ottimale di 500 grammi. La quantità massima è invece 800 grammi.
- Se necessario, cospargere gli alimenti con un olio spray per renderli ancora più croccanti.
- Per la preparazione di snack rapidi e semplici, è possibile utilizzare anche una pasta sfoglia, una pasta brisée o simili pronte per l'uso. Questi tipi di pasta hanno un tempo di cottura inferiore rispetto alle stesse preparazioni realizzate in casa.

- Per la preparazione di una torta (dolce o salata) o di pietanze farcite o delicate, introdurre nel cassetto una teglia o uno stampo per torte.
- La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata anche per riscaldare le pietanze: in questo caso, si consiglia di impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura previsto qualora la friggitrice sia fredda.
- Qualora si estragga brevemente il cassetto dalla friggitrice, il risultato della cottura non viene compromesso, poiché la funzione turbo riscalda l'aria nuovamente in modo rapido.

Tenute in considerazione le differenti origini, dimensioni, forme e marche degli alimenti, Tomado non è in grado di fornire indicazioni esatte in merito ai valori da impostare per la loro cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo nel modo seguente.
Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
Dopo la cottura, l'interno in metallo è caldo. Non toccare l'interno subito dopo la cottura.
Per la pulizia del cassetto estraibile e della griglia di inserimento, non servirsi di utensili da cucina od oggetti abrasivi, che potrebbero danneggiarne lo strato antiaderente.
Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
Nota: il raffreddamento è più rapido se vengono rimossi il cassetto e la griglia di inserimento dall'apparecchio.
Detergere l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
Pulire il cassetto e la griglia di inserimento utilizzando una spugna e una soluzione di acqua calda e detergente per piatti.
È possibile lavare il cassetto e la griglia di inserimento anche in lavastoviglie.
Nota: per rimuovere lo sporco ostinato, riempire il cassetto con acqua calda e un po' di detersivo e lasciarla in ammollo per 10 minuti.
Pulire l'interno dell'apparecchio con una spugna morbida e umida, precedentemente immersa in acqua calda e poi strizzata.
Rimuovere eventuali residui di cibo dall'elemento riscaldante con una spazzola morbida per piatti. Fare attenzione al detersivo per piatti.
Potrebbe rimanere sull'elemento riscaldante e conferire un retrogusto spiacevole agli alimenti in cottura.
Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
Prima di riporre l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente e staccare la spina.
Assicurarsi che tutte le componenti siano pulite e asciutte. Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita in una presa di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Il cassetto non è inserito correttamente nell'apparecchio.	Assicurarsi che il cassetto sia inserito correttamente.
	Il timer non è impostato	Impostare il timer con il pulsante [+] o [-] sulla destra del pannello di controllo.
Gli alimenti non sono ben cotti.	Ci sono troppi alimenti nel cassetto.	Ridurre la quantità di alimenti presente nel cassetto. Porzioni di piccole dimensioni cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare l'apparecchio ad una temperatura di cottura più elevata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve.	Impostare la friggitrice su un tempo di cottura più lungo.
Gli alimenti non si sono cotti in maniera uniforme.	Alcuni alimenti devono essere scossi a metà del tempo di cottura.	Scuotere gli alimenti che si sovrappongono (come le patatine) a metà cottura.
I prodotti prefritti non escono croccanti dall'apparecchio.	I prodotti prefritti non sono adatti alla friggitrice ad aria calda e possono essere fritti solo in una friggitrice ad olio.	Utilizzare prodotti prefritti adatti alla cottura in forno o cospargere con olio i prodotti prefritti per un risultato più croccante.
È impossibile inserire correttamente il cassetto nell'apparecchio.	Il cassetto è troppo pieno.	Non riempire il cassetto oltre il livello massimo consentito e attenersi alle quantità consigliate.
	La griglia di inserimento non è inserita correttamente nel cassetto.	Posizionare la griglia di inserimento nel cassetto con il lato destro rivolto verso l'alto.

L'apparecchio emette fumo bianco.	Nella friggitrice sono stati introdotti alimenti a elevato contenuto di grassi.	In questi casi, nel cassetto si raccoglie un quantitativo più elevato di grassi Il grasso provoca un fumo bianco e il cassetto può diventare più caldo del solito. Il funzionamento dell'apparecchio o il risultato finale della cottura non sono comunque compromessi.
	Nel cassetto sono rimasti residui di grasso da un precedente utilizzo.	Pulire il cassetto estraibile dopo ogni utilizzo. Il riscaldamento dei residui di grasso può causare l'emissione di fumo bianco.
Le patatine fresche non escono dall'apparecchio fritte in modo uniforme.	Il tipo di patata non è adatto.	Utilizzare patate fresche leggermente farinose.
	Dopo essere state tagliate, le patate non sono state sciacquate a sufficienza prima della cottura.	Sciacquare con cura le patate tagliate in modo da eliminare l'amido superfluo.
Le patatine fresche non escono croccanti dall'apparecchio.	La croccantezza è determinata dalla quantità di olio e di acqua nelle patatine.	Asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate più finemente per ottenere una maggiore croccantezza.
		Aggiungere un po' di olio in più per ottenere una maggiore croccantezza.

CONSUMO DI ENERGIA IN MODALITÀ STAND-BY E OFFO

Questo apparecchio è conforme con i requisiti della direttiva Ecodesign in relazione al consumo di energia in modalità stand-by e off.

Il consumo di energia in modalità stand-by è pari a un massimo di	0,3 W
In modalità off il consumo di energia è pari a un massimo di	0 W

SMALTIMENTO

Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE).
Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici.
Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica. I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.

⚠ Uwaga! Unikaj dotykania gorących powierzchni w urządzeniu, gdy jest ono włączone.

Nigdy nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza, kiedy urządzenie jest używane.

Zawsze umieszczaj składniki do pieczenia w misie, aby nie miały one kontaktu z elementami grzejnymi.

Nigdy nie napełniaj urządzenia olejem, ponieważ wiąże się to z ryzykiem pożaru.

Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie.

- Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do źródeł prądu zmiennego, do uziemionego gniazdka o napięciu sieciowym zgodnym z informacją podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, które mogą występować podczas użycia urządzeń elektrycznych. Dlatego w żadnym wypadku dzieci nie powinny mieć kontaktu z urządzeniami elektrycznymi bez nadzoru. W związku z tym trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, gdy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat jego bezpiecznego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Urządzenie nie może być czyszczone ani konserwowane przez dzieci, chyba że odbywa się to pod odpowiednim nadzorem osoby dorosłej.
- Nie używaj urządzenia, kiedy wtyczka, kabel lub urządzenie są uszkodzone, kiedy urządzenie przestaje działać prawidłowo, lub kiedy upadnie bądź w inny sposób ulegnie uszkodzeniu. W takich przypadkach należy skonsultować się ze sprzedawcą lub naszym działem technicznym. W żadnym razie nie można samodzielnie wymieniać wtyczki ani kabla. Naprawami urządzeń elektrycznych powinni zajmować się wyłącznie odpowiedni specjaliści.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą skutkować poważnymi zagrożeniami dla użytkownika. Urządzenia nie można w żadnym wypadku używać, jeśli składa się ono z części, które nie są zalecane lub dostarczone przez producenta.
- Kabla sieciowego nie można w żadnym wypadku mocno zaginać ani kłaść na gorących elementach.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemionych gniazdek.
- Należy zawsze sprawdzać, czy wtyczka jest odpowiednio wetknięta w gniazdko.
- Nie można ciągnąć za kabel ani urządzenie, aby odłączyć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie można dotykać mokrymi

ani wilgotnymi rękami.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu urządzeń, które oddają ciepło, jak np. piekarniki, kuchenki gazowe, płyty grzewcze itp.
- Urządzenie należy trzymać z dala od ścian lub innych obiektów, które mogą zająć się ogniem, np. zasłony, ręczniki (bawełniane lub papierowe itd.).
- Urządzenie umieszczać na solidnym, płaskim podłożu i zwrócić uwagę, by wokół niego była wystarczająca przestrzeń do zapewnienia dostatecznej wentylacji. Odległość urządzenia od ściany musi wynosić co najmniej 15 cm. Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, jeśli jest włączone.
- **Uwaga!** Podczas smażenia gorącym powietrzem z otworów wylotowych wydostaje się gorąca para. Należy trzymać dłonie i twarz z dala od pary i otworów wylotowych. Należy uważać na parę podczas wyjmowania naczynia.
- Po użyciu wnętrze jest bardzo gorące. Należy unikać dotykania go.
- Zawsze zadbaj o to, aby urządzenie stało na równym, płaskim podłożu i używaj go wyłącznie wewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i nie może być używane:
  - w kuchniach pracowniczych, w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach rezydencyjnych;
  - w obiektach typu Bed&Breakfast;
  - w gospodarstwach rolnych.
- Jeśli urządzenie nie jest użytkowane lub jest czyszczone, wyłącz je całkowicie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Przed przechowywaniem lub czyszczeniem urządzenia należy pozostawić je na 30 minut do ostygnięcia.
- Pamiętaj o tym, że składniki przygotowane w urządzeniu po wyjęciu powinny mieć złotobrązową barwę, a nie ciemną czy brązową. Usuwać przypalone części.
- W razie awarii nigdy nie podejmuj się naprawy; przebicie zabezpieczenia w urządzeniu może sygnalizować defekt, którego nie można naprawić poprzez usunięcie lub wymianę

tego zabezpieczenia. Należy koniecznie korzystać wyłącznie z oryginalnych części.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Jeśli urządzenie jest niewłaściwie użytkowane, w razie ewentualnych defektów nie można rościć żadnych praw do odszkodowania, a wszelkie prawa gwarancyjne wygasają.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Frytkownica na gorące powietrze ma wbudowany system zapobiegania przegrzaniu. Jeśli temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka, zabezpieczenie automatycznie je wyłączy. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Następnie ponownie można zacząć korzystać z frytkownicy.

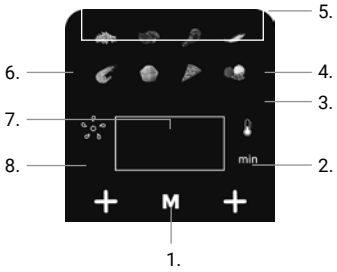
POLA ELEKTROMAGNETYCZNE (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie wymogi związane z polami elektromagnetycznymi (EMF).

OPIS PRODUKTU

1. Wylot powietrza
2. Panel sterowniczy
3. Przycisk wyboru menu
4. Rączka
5. Obudowa
6. Przewód elektryczny
7. Kratka wkładana
8. Naczynie

1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Ustawienie timera
3. Kontrolka timera
4. Kontrolka temperatury
5. Kontrolki wyboru menu
6. Lampka wskaźnikowa wł./wył.
7. Przycisk wyboru menu
8. Zakres regulacji temperatury



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wykonać następujące czynności. Wyciągnij ostrożnie urządzenie i usuń cały materiał opakowaniowy oraz ewentualne naklejki promocyjne. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymaj poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu. Urządzenie ustawia się na stabilnym, płaskim i żaroodpornym podłożu.

TRYB GOTOWOŚCI

Kiedy podłączysz wtyczkę do gniazdka, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zapali się przycisk wł./wył. Urządzenie automatycznie przełączy się w tryb gotowości, kiedy:

- podłączysz wtyczkę do gniazdka;
- nie dotykasz żadnego przycisku przez 1 minutę;
- upłynął czas ustawiony na timerze;

WŁĄCZANIE/ WYŁĄCZANIE
Włącz i wyłącz urządzenie, naciskając przycisk wł./wył ⏻. [1].
Urządzenie działa tylko wtedy, kiedy misa [8] jest w nim prawidłowo umieszczona.
Po upływie czasu wentylator będzie pracował jeszcze przez 30 sekund. obrócić, aby ostudzić urządzenie. Następnie rozlega się trzykrotny sygnał akustyczny. Urządzenie automatycznie przełącza się w tryb czuwania [1].

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
Skontroluj napięcie. Urządzenie działa bezpiecznie wyłącznie po podłączeniu do źródeł prądu zmiennego z napięciem odpowiadającym informacji podanej na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka. Element grzejny jest wyposażony w powłokę ochronną. Włącz urządzenie i pozwól mu pracować na maksymalnym ustawieniu bez żadnych artykułów spożywczych w środku przez 10 minut. W ten sposób można idealnie wypalić powłokę ochronną wokół elementu grzejnego. Podczas tej czynności może pojawić się niewielka ilość dymu.
W związku z tym należy zadbać o odpowiednią wentylację. Kiedy powłoka ochronna zniknie, ponownie wyłącz urządzenie.
Przed użyciem urządzenia odłącz wtyczkę z gniazdka i wyczyść kratkę wkładaną oraz misę. Umyj kratkę wkładaną i misę przy użyciu wody z mydłem lub w zmywarce. Samo urządzenie można przetrzeć od wewnątrz i od zewnątrz miękką i wilgotną ścierką.

To urządzenie działa na gorące powietrze. Do przygotowywania potraw nigdy nie używaj więc oleju, innych płynów ani tłuszczów do smażenia.

- Urządzenie ustawia się na stabilnym, płaskim i żaroodpornym podłożu.
- Umieść kratkę wkładaną na dnie misy.
- Umieść misę w urządzeniu.

UWAGA! Jeśli misa nie zostanie prawidłowo umieszczona, urządzenie nie będzie działać.
Nie wlewaj do naczynia oleju ani innych cieczy. Nie kładź niczego na urządzeniu.
Nigdy nie zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza. Zakryte otwory wentylacyjne zakłócają cyrkulację powietrza i negatywnie wpływają na wyniki pieczenia.

USTAWIANIE TEMPERATURY I CZASU
Naciśnij 🌡 na panelu sterowniczym, aby ustawić wyższą lub niższą temperaturę, naciskając plus lub minus. Temperatura zmienia się stopniowo co 5°C.
Naciśnij ikonkę 🕓 na panelu sterowniczym, aby ustawić dłuższy lub krótszy czas, naciskając plus lub minus. Czas zmienia się stopniowo co 1 minutę (maks. 60 min).

OBSŁUGA POPRZEZ EKRAN DOTYKOWY

1. Rozpocznij w następujący sposób. Podłącz wtyczkę frytkownicy do gniazdka. Kiedy podłączysz wtyczkę do gniazdka, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Przycisk wł./wył. będzie świecić nieprzerwanie, co sygnalizuje, że urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
2. Naciśnij przycisk ⏻. Na wyświetlaczu będą pojawiać się naprzemiennie wartości 200°C i 15 min. Wszystkie przyciski i ikony będą podświetlone.
3. Naciśnij przycisk wyboru menu (7), aby przejść przez poszczególne dostępne funkcje pieczenia.
4. Aby dostosować temperaturę, naciśnij przycisk 🌡. Na wyświetlaczu pojawi się następnie temperatura pieczenia. Naciśnij przycisk plus lub minus (8), aby zmienić ustawienie temperatury.
5. Aby dostosować czas pieczenia, naciśnij przycisk 🕓. Na wyświetlaczu pojawi się następnie czas pieczenia. Naciśnij przycisk plus lub minus (2), aby zmienić ustawienie czasu.
6. Naciśnij przycisk ⏻, aby uruchomić frytkownicę na gorące powietrze.
7. Jeśli chcesz wstrzymać działanie frytkownicy podczas pieczenia, naciśnij przycisk ⏻. Przycisk ⏻ będzie migał do momentu wznowienia pieczenia. Ponownie naciśnij przycisk ⏻, aby wznowić pieczenie.
8. Podczas pieczenia można również wyciągnąć misę. Urządzenie wyłączy się wtedy i wznowi działanie natychmiast po włożeniu misy.
9. Po upływie czasu pieczenia wentylator będzie pracował jeszcze przez 30 sekund, aby schłodzić urządzenie, po czym rozlegnie się trzy sygnałów dźwiękowych i zacznie migać ⏻. Potem urządzenie powraca do trybu gotowości. Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk ⏻ przez trzy sekundy. Wentylator będzie pracował przez 30 sekund.

USTAWIENIA CZASU I TEMPERATURY

Podczas pieczenia frytek, warzyw, kurczaka, owoców morza i ryb zaleca się wstrząsanie potrawy, aby równomiernie się upiekła.

Ustawienia czasu i temperatury w menu automatycznym

	Frytki	Stek	Kurczak	Ryby	Krewetki	Chleb/ inne wypieki	Pizza	Warzywa
Temperatura Czas	200°C 20 min	180°C 16 min	180°C 25 min	180°C 18 min	180°C 12 min	200°C 17 min	180°C 15 min	160°C 17 min
Masa min.-maks. (gramy)	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania.
- Pieczenie większej ilości składników zajmuje trochę więcej czasu, a przygotowanie mniejszej ilości – trochę mniej czasu.
- Kilkakrotne wstrząśnięcie mniejszymi składnikami w trakcie gotowania sprawi, że efekt końcowy będzie lepszy i bardziej jednolity.
- We frytkownicy na gorące powietrze nie należy podgrzewać bardzo tłustych produktów, np. kiełbasek.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość składników do przygotowania chrupiących frytek to 500 gramów. Maksymalna ilość to 800 gramów.
- W razie potrzeby można lekko spryskać składniki olejem w sprayu, aby stały się jeszcze bardziej chrupiące.
- Aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem, możesz użyć gotowego ciasta. Gotowe ciasto piecze się też szybciej niż ciasto domowej roboty.
- Jeśli chcesz przygotować ciasto lub quiche albo delikatne lub nadziewane składniki, włóż do misy formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicy na gorące powietrze można też używać do ponownego podgrzania składników. W tym celu należy ustawić temperaturę na 150°C i czas na 10 minut.
- Do czasu przygotowania można dodać 3 minuty, jeśli frytkownica nie jest jeszcze rozgrzana.
- Ponieważ technologia gorącego powietrza turbo podgrzewa powietrze bezpośrednio w urządzeniu, chwilowe wyciągnięcie misy z frytkownicy nie ma żadnego wpływu na efekt końcowy.

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, firma Tomado nie jest w stanie wskazać optymalnego ustawienia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Po każdym użyciu wyczyść urządzenie w następujący sposób.
Przed przystąpieniem do czyszczenia pozwól urządzeniu ostygnąć.
Po pieczeniu metal w środku jest gorący. Nie dotykaj wnętrza bezpośrednio po pieczeniu.
Do czyszczenia misy i kratki nie używaj metalowych przyborów ani substancji ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed przystąpieniem do jego czyszczenia.
Wskazówka: stygnięcie będzie przebiegać szybciej, jeśli misę i kratkę wyjmie się z urządzenia.
Przetrzyj urządzenie na zewnątrz przy użyciu wilgotnej ścierki.
Wyczyść misę i kratkę wkładaną przy użyciu gorącej wody z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i gąbki.
Misę i kratkę wkładaną można także myć w zmywarce.
Wskazówka: uporczywe zabrudzenia można usunąć napełniając misę gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń i pozostawiając w niej tę mieszaninę przez 10 minut.
Wnętrze urządzenia czyść wilgotną i miękką gąbką, uprzednio namoczoną w gorącej wodzie i wyciśniętą.
Resztki jedzenia z elementu grzejnego usuwaj przy użyciu miękkiej szczotki do mycia naczyń. Zachowaj ostrożność w przypadku użycia płynu do mycia naczyń.
Może pozostać na elemencie grzewczym i w konsekwencji nadać posmak składnikom.
Nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
Przed schowaniem urządzenia należy pozostawić je do całkowitego ostygnięcia i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
Sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche. Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu.

AWARIE I ROZWIĄZANIA

Awaria	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie znajduje się w gniazdku.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Naczynie jest źle umieszczone w urządzeniu.	Poprawnie wsunąć naczynie w urządzenie.
	Timer nie jest ustawiony	Ustawić timer przy użyciu przycisków [+] lub [-] po prawej stronie panelu sterowniczego.

Składniki są wciąż surowe.	W misie znajduje się zbyt duża ilość składników.	Umieścić mniejszą ilość składników w misie. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustawić urządzenie na wyższą temperaturę.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustawić dłuższy czas.
Składniki nie usmażyły się równomiernie.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu podgrzewania.	W połowie czasu podgrzewania wstrząsnąć składniki, które leżą na sobie (np. frytki).
Smażone przekąski nie są chrupiące po podgrzaniu w urządzeniu.	Przekąski nie są przeznaczone do przygotowywania we frytkownicy na gorące powietrze i można je smażyć wyłącznie we frytkownicy olejowej.	Można użyć przekąsek do przygotowania w piekarniku lub posmarować przekąski odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące.
Naczynia nie da się poprawnie wsunąć w urządzenie.	Misa jest przepełniona.	Nie napełniać misy powyżej maksymalnego poziomu. Przestrzegać zalecanych ilości.
	Kratka wkładana nie jest prawidłowo umieszczona w misie.	Umieścić kratkę wkładaną odpowiednią stroną do góry w misie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas przygotowywania tłustych składników w urządzeniu do misy może skapywać duża ilość tłuszczu. Obecność tłuszczu może powodować biały dym, a misa może nagrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy rezultat.
	W naczyniu są jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego przygotowania.	Naczynie należy czyścić po każdym użyciu. Rozgrzane resztki tłuszczu mogą powodować powstawanie białego dymu.
Świeże frytki nie smażą się równomiernie w urządzeniu.	Odmiana ziemniaków nie jest odpowiednia.	Należy wybierać świeże ziemniaki o mączystej strukturze.
	Frytki zostały źle opłukane przed smażeniem.	Dobrze opłukać pokrojone na frytki ziemniaki, aby pozbawić je skrobi.
Świeże frytki nie są chrupiące po podgrzaniu w urządzeniu.	O poziomie chrupkości frytek decyduje ilość oleju i wody, która jest w nich zawarta.	Przed dodaniem oleju należy dokładnie osuszyć frytki.
		Pokroić frytki cieniej, aby były bardziej chrupiące.
		Dodać odrobinę więcej oleju, aby frytki były bardziej chrupiące.

ZUŻYCIE ENERGII W TRYBIE CZUWANIA I WYŁĄCZENIA

To urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Ecodesign w odniesieniu do zużycia energii w trybie czuwania i wyłączenia.

Zużycie energii w trybie czuwania wynosi maksymalnie	0,3 W
Gdy urządzenie jest wyłączone, zużycie energii wynosi maksymalnie	0 W

RECYKLING

Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/UE).
Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych.
Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego.
Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY - CZ

Před použitím spotřebiče si nejprve důkladně přečtěte celý návod k použití a pečlivě ho uchovejte k pozdějšímu nahlédnutí.

⚠ Pozor! Nedotýkejte se horkých povrchů uvnitř spotřebiče, je-li zapnutý.

Nikdy nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu, je-li spotřebič v provozu.

Fritované suroviny vždy vložte do nádoby, aby nepřišly do kontaktu s topnými tělesy.

Nikdy do spotřebiče nelijte olej, protože by mohlo dojít k požáru.

Spotřebič, kabel nebo zástrčku nikdy nenořte do vody.

- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
- Spotřebič připojujte pouze ke střídavému proudu, do nástěnné zásuvky s napájecím napětím podle údajů na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může vzniknout při práci s elektrickými spotřebiči. Proto dětem nikdy nedovolte manipulovat s elektrickými spotřebiči bez dohledu. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi smí spotřebič používat pod dozorem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát.
- Čištění ani údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, ledaže by přitom byly pod dozorem.
- Spotřebič nepoužívejte, je-li poškozen, má-li poškozenou zástrčku či kabel, pokud správně nefunguje, spadl nebo je jinak poškozen. V takovém případě se informujte u prodejce nebo naší technické podpory. Zástrčku ani kabel v žádném případě nevyměňujte svépomocí. Opravy elektrických spotřebičů musí provádět výhradně odborníci.
- Nesprávně provedené opravy mohou mít za následek značné nebezpečí pro uživatele. Spotřebič nikdy nepoužívejte s náhradními díly, které nedodal nebo nedoporučil výrobce.
- Nikdy ostře neohýbejte napájecí kabel ani jej neveďte přes horké plochy.

- Spotřebič připojujte pouze k uzemněné zásuvce.
- Vždy zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za kabel ani za spotřebič. Nikdy se spotřebiče nedotýkejte mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Abyste předešli nebezpečným situacím, tak spotřebič nikdy nepřipojujte k externímu časovači nebo samostatnému systému dálkového ovládání.
- Spotřebič nikdy neumisťujte do blízkosti zařízení vydávajících teplo, jako jsou trouby, plynové sporáky, varné desky atd.
- Spotřebič musí být umístěn v bezpečné vzdálenosti od zdí nebo jiných předmětů, které mohou vzplanout, jako jsou záclony, ručníky (bavlněné nebo papírové atd.).
- Umístěte spotřebič na pevný a rovný povrch a ujistěte se, že je kolem něj dostatek prostoru pro dostatečné větrání. Mezi spotřebičem a stěnami musí být minimálně 15 cm. Na spotřebič nic nepokládejte.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu.
- **Pozor!** Během fritování horkým vzduchem se výpustními otvory uvolňuje horká pára. Nepřibližujte ruce a obličej k páře a výpustním otvorům. Při vyndávání nádoby dávejte pozor na páru.
- Vnitřek nádoby je po použití velmi horký. Nedotýkejte se jej.
- Vždy se ujistěte, že je spotřebič na rovném a hladkém povrchu a používejte jej pouze uvnitř.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti, a ne pro použití:
  - v zaměstnaneckých kuchyních, v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
  - hosty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích;
  - v ubytováních typu Bed & Breakfast;
  - na farmách.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo nečistíte, zcela jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před uskladněním nebo čištěním nechte spotřebič 30 minut vychladnout.
- Ujistěte se, že pokrmy připravené ve spotřebiči jsou zlatohnědé, a ne tmavé nebo hnědé. Odstraňte spálené díly.
- V případě poruchy opravu nikdy neprovádějte sami. Pokud selže zabezpečovací zařízení ve spotřebiči, může to znamenat závadu,

kterou nelze odstranit odstraněním nebo nahrazením tohoto zabezpečení. Je třeba používat výhradně originální díly.

- Tento spotřebič je vhodný výlučně pro použití v domácnosti. Pokud se spotřebič nepoužívá správně, nelze v případě případných poruch vznášet nároky na náhradu škody a zaniká nárok na záruku.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Horkovzdušná fritéza má vestavěný systém proti přehřívání. Pokud je vnitřní teplota příliš vysoká, spotřebič se díky ochrannému systému automaticky vypne. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout. Poté můžete horkovzdušnou fritézu znovu používat.

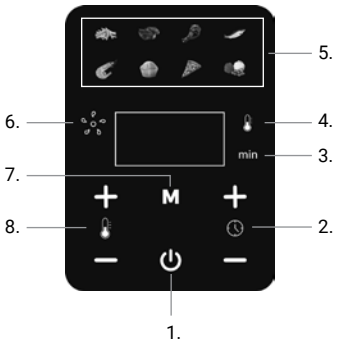
ELEKTROMAGNETICKÁ POLE

Tento spotřebič splňuje všechny požadavky v souvislosti s elektromagnetickými poli.

POPIS VÝROBKU

1. Výstup vzduchu
2. Ovládací panel
3. Volič menu
4. Rukojeť
5. Kryt
6. Elektrický kabel
7. Vkládací mřížka
8. Nádoba

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Nastavení časovače
3. Kontrolka časovače
4. Kontrolka teploty
5. Kontrolka volby menu
6. Kontrolka zapnutí/vypnutí
7. Volič menu
8. Nastavení teploty



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následujícím způsobem. Spotřebič opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál a případné propagační nálepky. Obalový materiál (plastové sáčky a karton) uschovejte mimo dosah dětí. Po vybalení důkladně vizuálně zkontrolujte, zda spotřebič nevykazuje známky poškození, ke kterému mohlo dojít během přepravy. Spotřebič umístěte na pevný, rovný a teplu odolný povrch.

STAND-BY

Když zapojíte zástrčku do zásuvky, ozve se zvukový signál. Rozsvítí se tlačítko zapnutí/vypnutí. Spotřebič se automaticky přepne do pohotovostního režimu (standby), pokud:

- zapojíte zástrčku do zásuvky;
- po dobu 1 minuty se nedotknete žádného tlačítka;
- uplynula doba nastavená na časovači;

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ
Spotřebič zapnete a vypnete stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí ⏻. [1].
Spotřebič funguje pouze tehdy, když je do něj nádoba [8] správně vložena.
Po uplynutí času bude ventilátor pokračovat v chodu po dobu 30 sekund. otočením spotřebič ochladíte. Poté zazní třikrát akustický signál. Zařízení se automaticky přepne do pohotovostního režimu [1].

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
Zkontrolujte napětí. Spotřebič bezpečně funguje pouze na střídavý proud s napětím uvedeným na typovém štítku spotřebiče. Zástrčku spotřebiče zapojujte pouze do uzemněné zásuvky. Topné těleso je opatřeno ochrannou vrstvou. Zapněte spotřebič a nechte jej v provozu bez potravin při maximálním nastavení po dobu 10 minut. Tím se ochranná vrstva kolem topného tělesa dokonale vypálí. Při tomto úkonu může vzniknout mírný kouř. Zajistěte dobré větrání. Jakmile ochranná vrstva zmizí, spotřebič opět vypněte.
Před vlastním použitím odpojte spotřebič od sítě a vyčistěte vkládací mřížku a nádobu. Vkládací mřížku a nádobu umyjte mýdlovou vodou nebo v myčce nádobí. Samotný spotřebič můžete otřít zvenku i zevnitř měkkým vlhkým hadříkem.

Tento spotřebič pracuje s horkým vzduchem. Proto k přípravě pokrmů nikdy nepoužívejte olej, jiné tekutiny nebo fritovací tuk.

- Spotřebič umístěte na pevný, rovný a teplu odolný povrch.
- Vkládací mřížku umístěte na dno nádoby.
- Vložte nádobu do spotřebiče.

POZOR! Neumístíte-li nádobu správně, spotřebič nebude fungovat.
Do nádoby nelijte olej nebo jiné tekutiny. Na spotřebič nic nepokládejte.
Nikdy nezakrývejte otvory pro přívod a odvod vzduchu. Zakrytí vzduchových otvorů narušuje cirkulaci vzduchu a má negativní vliv na výsledek fritování.

NASTAVENÍ TEPLOTY A DOBY PŘÍPRAVY
Stisknutím tlačítka minus nebo plus 🌡 na ovládacím panelu nastavte vyšší nebo nižší teplotu. Teplota se mění v krocích po 5 °C.
Stisknutím tlačítka minus nebo plus 🕓 na ovládacím panelu prodloužíte nebo zkrátíte dobu. Čas se mění v krocích po 1 minutě (max. 60 min).

OBSLUHA DOTYKOVÉHO DISPLEJE

1. Začněte následujícím způsobem. Zasuňte zástrčku horkovzdušné fritézy do zásuvky. Když zapojíte zástrčku do zásuvky, ozve se zvukový signál. Tlačítko zapnutí/vypnutí zůstane svítit, což znamená, že je spotřebič připojen.
2. Stiskněte tlačítko ⏻. Na displeji se střídavě zobrazuje 200 °C a 15 min. Všechna tlačítka a ikony se rozsvítí.
3. Stisknutím voliče menu (7) procházíte dostupné funkce fritování.
4. Pro nastavení teploty stiskněte tlačítko 🌡 a na displeji se zobrazí teplota fritování. Stisknutím tlačítka plus nebo minus (8) teplotu upravíte.
5. Pro nastavení doby přípravy stiskněte tlačítko 🕓, po jehož stisknutí se na displeji zobrazí doba fritování. Stisknutím tlačítka plus nebo minus (2) dobu upravíte.
6. Stiskněte tlačítko ⏻ a tím se horkovzdušná fritéza zapne.
7. Chcete-li horkovzdušnou fritézu během fritování pozastavit, stiskněte tlačítko ⏻. Tlačítko ⏻ bliká, dokud se tepelná úprava neobnoví. Opětovným stisknutím tlačítka ⏻ tepelnou úpravu obnovíte.
8. Během tepelné úpravy můžete také vytáhnout nádobu. Spotřebič se pak vypne a obnoví provoz, jakmile nádobu vrátíte zpět.
9. Po uplynutí doby tepelné úpravy pokračuje ventilátor v chodu po dobu 30 sekund, aby se spotřebič ochladil, poté spotřebič třikrát vydá zvukový signál a bliká ⏻. Poté se spotřebič vrátí do pohotovostního režimu. Chcete-li spotřebič vypnout, stiskněte a podržte tlačítko ⏻ po dobu tří sekund, ventilátor bude pokračovat v chodu dalších 30 sekund.

NASTAVENÍ ČASU A TEPLOTY

Při fritování hranolků, zeleniny, kuřecího masa, mořských plodů a ryb se doporučuje jídlo protřepat, aby se rovnoměrně opeklo po celém povrchu.

Nastavení času a teploty v automatických menu

	Hranolky	Steak	Kuře	Ryby	Krevety	Chléb/ pečivo	Pizza	Zelenina
Teplota Čas	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Hmotnost min.-max. gramů	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550

TIPY

- U menších surovin obvykle stačí o něco kratší doba přípravy.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy a na menší množství zase stačí o něco kratší doba přípravy.
- Když menší suroviny v průběhu přípravy několikrát protřepete, bude konečný výsledek lepší a propečení rovnoměrnější.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně tučné pokrmy, jako např. klobásy.
- Snacky, které lze připravit v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 500 gramů. Maximální množství je 800 gramů.
- Suroviny případně můžete lehce postříkat olejem ve spreji, aby byly ještě křupavější.
- Pro rychlou a snadnou přípravu plněných snacků použijte hotové těsto. Hotové těsto je zároveň rychleji hotové než domácí těsto.
- Chcete-li připravovat křehké suroviny či pokrmy s náplní, vložte do nádoby formu nebo misku na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k opětovnému ohřátí pokrmu. Pro ohřev nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.
- Pokud je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.
- Protože díky horkovzdušné technologii turbo je vzduch ve spotřebiči okamžitě ohřátý, není pro výsledek podstatné, když je nádoba z fritézy krátce vyjmuta.

Vzhledem k tomu, že se suroviny mohou lišit co do původu, velikosti, tvaru i značky, Tomado nemůže navrhnout optimální nastavení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte následujícím způsobem.
Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.
Po fritování je kovový vnitřek horký. Nedotýkejte se vnitřku bezprostředně po fritování.
K čištění nádoby a vkládací mřížky nepoužívejte kovové nádobí ani abraziva, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.
Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout.
Poznámka: ochlazení bude rychlejší, pokud vyjmete nádobu a vkládací mřížku ze spotřebiče.
Otřete vnějšek spotřebiče vlhkým hadříkem.
Vyčistěte nádobu a vkládací mřížku horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí a houbou. Nádobu a vkládací mřížku můžete také umýt v myčce nádobí.
Poznámka: Chcete-li odstranit odolné nečistoty, naplňte nádobou horkou vodou s trochou mycího prostředku a nechte ji 10 minut namočenou.
Vnitřek spotřebiče vyčistěte vlhkou měkkou houbičkou, kterou jste nejprve namočili do horké vody a vyždímali.
Měkkým kartáčkem na nádobí odstraňte z topného tělesa zbytky jídla. Buďte opatrní s mycím prostředkem.
Ten může ulpět na topném tělese a způsobit pachuť surovin.
Nikdy nenořte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
Před skladováním nechte spotřebič úplně vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
Zkontrolujte, zda jsou všechny části čisté a suché. Spotřebič skladujte na čistém a suchém místě.

PORUCHY A ŘEŠENÍ

Porucha	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není v zásuvce.	Zasuňte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nádoba ve spotřebiči správně nesedí.	Nádobu do spotřebiče pořádně zasuňte.
	Časovač není nastaven	Nastavte časovač pomocí tlačítek [+] nebo [-] vpravo na ovládacím panelu
Suroviny nejsou dopečené.	V nádobě je příliš mnoho surovin.	Do nádoby vkládejte menší množství. Menší porce se opečou rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Nastavte spotřebič na vyšší teplotu.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte delší dobu přípravy.
Suroviny nejsou rovnoměrně opečené.	Některé suroviny je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	Suroviny, které leží na sobě (například hranolky), v polovině doby přípravy protřepejte.
Usmažené snacky nejsou křupavé.	Snacky nejsou vhodné do horkovzdušné fritézy a lze je smažit pouze v olejové fritéze.	Použijte pochoutky pro přípravu v troubě nebo je lehce potřete olejem, aby byl výsledek křupavější.

Nádobu nejde pořádně zasunout do spotřebiče.	Nádoba je příliš plná.	Nádobu neplňte nad maximum, držte se doporučených množství.
	Vkládací mřížka není v nádobě správně usazena.	Vkládací mřížku umístěte do nádoby pravou stranou nahoru.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné suroviny.	Při přípravě tučných surovin ve spotřebiči může do nádoby odkapávat velké množství tuku. Z tuku se tvoří bílý kouř a může se v nádobě zahřívat víc než zbytek. Na spotřebič nebo na výsledek to nemá žádný vliv.
	V nádobě jsou ještě zbytky tuku z předchozí přípravy jídla.	Po každém použití nádobu očistěte. Po zahřátí mohou zbytky tuku způsobit bílý kouř.
Čerstvé hranolky nejsou rovnoměrně usmažené.	Typ brambor není vhodný.	Použijte čerstvé brambory, které po uvaření mají lehce moučnatou strukturu.
	Před fritováním hranolky nebyly dobře opláchnuté.	Nakrájené hranolky dobře opláchněte, abyste odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Množství oleje a vody v hranolcích určuje, jak křupavé mohou být.	Hranolky před přidáním oleje dobře osušte.
		Pro křupavější výsledek hranolky nakrájejte na tenčí kousky.
		Pro křupavější výsledek přidejte trošku víc oleje.

SPOTŘEBA ENERGIE V POHOTOVOSTNÍM REŽIMU A VE VYPNUTÉM STAVU
Tento přístroj splňuje požadavky směrnice o ekodesignu týkající se spotřeby energie v pohotovostním režimu a ve vypnutém stavu.

Spotřeba energie v pohotovostním režimu činí maximálně	0,3 W
Ve vypnutém stavu činí spotřeba energie maximálně	0 W

RECYKLACE

Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU). Při odděleném sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy ve vaší zemi. Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví. Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál odevzdejte odděleně.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY – SK

Než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.

Pozor! Nedotýkajte sa horúcich povrchov vnútri spotrebiča, ak je zapnutý.

Nikdy nezakrývajte otvory na prívod a vývod vzduchu, ak je spotrebič v prevádzke.

Fritované suroviny vždy vložte do nádoby, aby neprišli do kontaktu s ohrievacími telesami.

Nikdy do spotrebiča nelejte olej, pretože by mohlo dôjsť k požiaru.

Spotrebič, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody.

- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie.

- Spotrebič napájajte len na striedavý prúd do nástennej zásuvky s ochranným kontaktom a sieťovým napätím zodpovedajúcim údajom, ktoré sa uvádzajú na typovom štítku spotrebiča.
- Spotrebič uchovávajte mimo dosahu detí. Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými spotrebičmi. Z toho dôvodu nikdy nenechávajte deti pracovať s elektrickými spotrebičmi bez dozoru. Spotrebič a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a upozornení na nebezpečenstvá s ním spojené môžu tento spotrebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Deti smú spotrebič čistiť alebo vykonávať jeho údržbu len pod zodpovedajúcim dozorom.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo samotný spotrebič. Tiež ho nepoužívajte, ak viac nefunguje správne, spadol, resp. vykazuje iné známky poškodenia. V takom prípade sa obráťte na predajcu alebo našu technickú službu. Zástrčku ani kábel nikdy nevymieňajte svojpomocne. Elektrické spotrebiče smú opravovať výlučne odborníci.
- Nesprávne prevedené opravy môžu predstavovať pre používateľa značné nebezpečenstvo. Spotrebič nikdy nepoužívajte s náhradnými dielmi, ktoré nedodal alebo neodporučil výrobca.
- Napájací kábel nikdy príliš neohýbajte ani ho neveďte cez horúce povrchy.
- Spotrebič pripájajte iba do uzemnenej zásuvky.
- Vždy skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Zástrčku z nástennej zásuvky nikdy neodpájajte ťahaním za kábel, resp. spotrebič. Spotrebiča sa nikdy nedotýkajte vlhkými či mokrými rukami.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, spotrebič nikdy nepripájajte k externému časovaču alebo samostatnému systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte do blízkosti iných zariadení, ktoré vyžarujú teplo, ako sú rúry, plynové sporáky, varné dosky atď.
- Spotrebič používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien alebo

iných predmetov, ktoré by mohli vzbĺknuť, ako sú závesy, uteráky (bavlnené alebo papierové atď.).
- Spotrebič umiestnite na pevný a rovný povrch a uistite sa, že je okolo neho dostatok priestoru pre dostatočné vetranie. Medzi spotrebičom a stenami musí byť minimálne 15 cm. Na spotrebič nič neklaďte.
- Zapnutý spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru.
- **Pozor!** Počas fritovania horúcim vzduchom sa výpustnými otvormi uvoľňuje horúca para. Nepribližujte ruky a tvár k pare a výpustným otvorom. Pri vyberaní nádoby dávajte pozor na paru.
- Vnútrajšok nádoby je po použití veľmi horúci. Nedotýkajte sa jej.
- Spotrebič vždy umiestnite na rovný, hladký povrch a používajte ho výlučne v interiéri.
- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti a nie na použitie:
  - v podnikových kuchyniach, obchodoch, kanceláriách a iných pracovných priestoroch;
  - hosťami v hoteloch, moteloch a iných obytných priestoroch;
  - v ubytovacích zariadeniach typu bed & breakfast;
  - na farmách.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo ho čistíte, úplne ho vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Pred uskladnením alebo čistením nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.
- Uistite sa, že pokrmy pripravené v spotrebiči sú zlatohnedé a nie tmavé alebo hnedé. Odstráňte spálené diely.
- Poruchu nikdy neopravujte sami; vyrazenie poistky v spotrebiči môže poukazovať na poruchu, ktorá sa nedá opraviť odstránením alebo výmenou poistky. Je potrebné používať výhradne originálne diely.
- Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. V prípade, že sa spotrebič používa nesprávnym spôsobom, nie je pri prípadných poruchách možné požadovať náhradu škody a zaniká platnosť záruky.

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

Teplovzdušná fritéza má vstavaný systém proti prehrievaniu. Ak je vnútorná teplota príliš vysoká, spotrebič sa vďaka ochrannému systému automaticky vypne. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť. Potom môžete teplovzdušnú fritézu znovu používať.

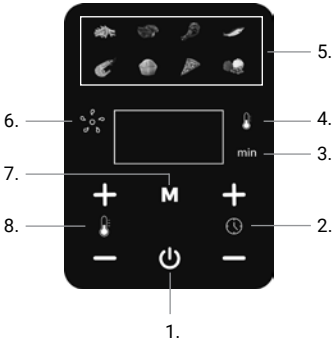
ELEKTROMAGNETICKÉ POLE

Tento spotrebič spĺňa všetky požiadavky v súvislosti s elektromagnetickými poľami.

POPIS VÝROBKU

1. Výstup vzduchu
2. Ovládací panel
3. Volič ponuky
4. Rukoväť
5. Kryt
6. Elektrický kábel
7. Vkladacia mriežka
8. Nádoba

1. Tlačidlo zapnutie/vypnutie
2. Nastavenie časovača
3. Indikátor časovača
4. Indikátor teploty
5. Indikátor voľby ponuky
6. Indikátor svieti/nesvieti
7. Volič ponuky
8. Nastavenie teploty



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne. Spotrebič opatrne vybaľte a odstráňte všetok obalový materiál a prípadné propagačné nálepky. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení dôkladne vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Spotrebič položte na pevný, rovný a teplovzdorný povrch.

STAND-BY

Keď zapojíte zástrčku do zásuvky, ozve sa zvukový signál. Rozsvieti sa tlačidlo zapnutie/vypnutie Spotrebič sa automaticky prepne do pohotovostného režimu (standby), ak:

- zapojíte zástrčku do zásuvky;
- počas 1 minúty sa nedotknete žiadneho tlačidla;
- uplynie čas nastavený na časovači;

ZAPNUTIE/VYPNUTIE

Spotrebič zapnete a vypnete stlačením *tlačidla zapnutia/vypnutia ⏻. [1].
Spotrebič funguje len vtedy, keď sa do neho správne vloží nádoba [8].
Po uplynutí času bude ventilátor pokračovať v činnosti 30 sekúnd. otočte, aby sa spotrebič ochladil. Potom trikrát zaznie zvukový signál. Zariadenie sa automaticky prepne do pohotovostného režimu [1].

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Skontrolujte napätie. Spotrebič bezpečne funguje len na striedavý prúd s napätím uvedeným na typovom štítku spotrebiča. Zástrčku spotrebiča zapájajte len do uzemnenej zásuvky. Ohrievacie teleso má ochrannú vrstvu. Spotrebič zapnite a 10 minút ho nechajte v prevádzke bez potravín pri maximálnom nastavení. Tým sa ochranná vrstva okolo ohrievacieho telesa dokonale vypáli. Pri tomto úkone môže vznikať mierny dym. Zabezpečte preto dobré vetranie. Hneď ako ochranná vrstva zmizne, spotrebič znova vypnite.
Pred samotným použitím spotrebič odpojte od napájania a vyčistite vkladaciu mriežku a nádobu. Vkladaciu mriežku a nádobu umyte v mydlovej vode alebo umývačke riadu. Samotný spotrebič môžete utrieť zvonka aj zvnútra mäkkou vlhkou handričkou.

Tento spotrebič pracuje s horúcim vzduchom. Na prípravu jedla preto nikdy nepoužívajte olej, iné tekutiny ani tuk na vyprážanie.

- Spotrebič položte na pevný, rovný a teplovzdorný povrch.
- Vkladaciu mriežku umiestnite na dno nádoby.
- Nádobu vložte do spotrebiča.

POZOR! Ak nádobu neumiestnite správne, spotrebič nebude fungovať.
Do nádoby nalejte olej alebo iné tekutiny. Na spotrebič nič neklaďte.
Nikdy nezakrývajte otvory na prívod a vývod vzduchu. Zakrytie vzduchových otvorov naruší cirkuláciu vzduchu a negatívne ovplyvní výsledok fritovania.

NASTAVENIE TEPLOTY A ČASU PRÍPRAVY
Stlačením tlačidla mínu alebo plus na ovládacom paneli nastavte vyššiu alebo nižšiu teplotu. Teplota sa mení v krokoch po 5 °C. Stlačením tlačidla mínus alebo plus na ovládacom paneli predĺžite alebo skrátite čas. Čas sa mení v krokoch po 1 minúte (max. 60 min).

OBSLUHA DOTYKOVÉHO DISPLEJA

1. Začnite takto. Zasuňte zástrčku teplovzdušnej fritézy do zásuvky. Keď zapojíte zástrčku do zásuvky, ozve sa zvukový signál. Tlačidlo zapnutie/vypnutie zostane rozsvietené, čo znamená, že je spotrebič pripojený.
2. Stlačte tlačidlo ⏻. Na displeji sa striedavo zobrazuje 200 °C a 15 min. Všetky tlačidlá a ikony sa rozsvietia.
3. Stlačením voliča ponuky (7) prechádzajte medzi dostupnými funkciami fritovania.
4. Na nastavenie teploty stlačte tlačidlo a na displeji sa zobrazí teplota fritovania. Stlačením tlačidla plus alebo mínus (8) upravíte teplotu.
5. Na nastavenie času prípravy stlačte tlačidlo . Po jeho stlačení sa na displeji zobrazí čas fritovania. Stlačením tlačidla plus alebo mínus (2) upravíte čas.
6. Stlačením tlačidla ⏻ sa zapne teplovzdušná fritéza.
7. Ak chcete teplovzdušnú fritézu počas prípravy jedla pozastaviť, stlačte tlačidlo ⏻. Tlačidlo ⏻ bliká, kým sa tepelná úprava neobnoví. Opätovným stlačením tlačidla ⏻ tepelnú úpravu obnovíte.
8. Počas tepelné úpravy môžete takisto vytiahnuť nádobu. Spotrebič sa potom vypne a prevádzku obnoví, keď nádobu vrátite na miesto.
9. Po uplynutí času tepelnej úpravy pokračuje ventilátor v prevádzke 30 sekúnd, aby sa spotrebič ochladil, potom spotrebič trikrát vydá zvukový signál a zabliká ⏻. Spotrebič sa následne vráti do pohotovostného režimu. Ak chcete spotrebič vypnúť, stlačte a podržte tlačidlo ⏻ na tri sekundy, ventilátor bude pokračovať v prevádzke ďalších 30 sekúnd.

NASTAVENIE ČASU A TEPLOTY

Pri fritovaní hranolčekov, zeleniny, kuracieho mäsa, morských plodov a rýb sa odporúča jedlo pretrepávať, aby sa opieklo rovnomerne po celom povrchu.

Nastavenie času a teploty v automatických ponukách

	Hranolčeky	Steak	Kura	Ryby	Krevety	Chlieb/ pečivo	Pizza	Zelenina
Teplota Čas	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Hmotnosť min. – max. gramov	100 – 550	100 – 550	100 – 550	100 – 550	100 – 550	100 – 550	100 – 550	100 – 550

TIPY

- U menších surovín zvyčajne stačí o niečo kratší čas prípravy.
- Väčšie množstvo surovín si vyžaduje len o niečo dlhší čas prípravy a na menšie množstvo zase stačí o niečo kratší čas prípravy.
- Keďže menšie suroviny v priebehu prípravy niekoľkokrát pretrepete, bude konečný výsledok lepší a prepečený rovnomernejšie.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne mastné pokrmy, ako sú klobásy.
- Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 gramov. Maximálne množstvo je 800 gramov.
- Suroviny môžete prípadne zľahka postriekať olejom v spreji, aby boli ešte chrumkavejšie.
- Na rýchlu a ľahkú prípravu plnených pochúťok použite hotové cesto. Hotové cesto je zároveň rýchlejšie hotové než domáce cesto.
- Ak chcete pripravovať krehké suroviny či pokrmy s náplňou, vložte do nádoby formu alebo misku na pečenie.

- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na opätovné zohriatie pokrmu. Na ohrev nastavte teplotu na 150 °C na 10 minút.
- Ak je teplovzdušná fritéza ešte studená, pridajte k času prípravy 3 minúty.
- Keďže je vďaka teplovzdušnej technológii turbo vzduch v spotrebiči okamžite zohriaty, pre výsledok nie je podstatné, keď je nádoba z fritézy krátko vybratá.

Vzhľadom na to, že sa suroviny môžu líšiť , pokiaľ ide o pôvod, veľkosť, tvar a značku, spoločnosť Tomado nemôže navrhnúť optimálne nastavenie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič po každom použití vyčistite nasledovne.
Spotrebič nechajte pred čistením vychladnúť.
Po fritovaní je kovové vnútro horúce. Nedotýkajte sa vnútra bezprostredne po fritovaní.
Na čistenie nádoby a vkladacej mriežky nepoužívajte kovové riady ani abrazíva, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavej vrstvy.
Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
Poznámka: ochladenie bude rýchlejšie, ak zo spotrebiča vyberiete nádobu a vkladaciu mriežku.
Utrite vonkajšok spotrebiča vlhkou handričkou.
Vyčistite nádobu a vkladaciu mriežku horúcou vodou s trochou prostriedku na riad a špongiou. Nádobu a vkladaciu mriežku môžete umývať aj v umývačke riadu.
Poznámka: Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, naplňte nádobu horúcou vodou s trochou prostriedku na riad a nechajte ju 10 minút namočenú.
Vnútro spotrebiča vyčistite vlhkou mäkkou špongiou, ktorú ste najprv namočili do horúcej vody a vyžmýkali.
Mäkkou kefkou na umývanie riadu odstráňte z ohrievacieho telesa zvyšky jedla. S prostriedkom na riad pracujte opatrne.
nezostal na vyhrievacom telese. Mohol by spôsobiť pachuť surovín.
Nikdy neponárajte spotrebič, kábel alebo zástrčku do vody alebo inej kvapaliny.
Pred uskladnením spotrebiča ho nechajte úplne vychladnúť a zástrčku vytiahnite zo zásuvky.
Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché. Spotrebič skladujte na čistom a suchom mieste.

PORUCHY A RIEŠENIA

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Zástrčka nie je v zásuvke.	Zasuňte zástrčku do uzemnenej zásuvky.
	Nádoba v spotrebiči správne nesedí.	Nádobu do spotrebiča poriadne zasuňte.
	Časovač nie je nastavený	Nastavte časovač pomocou tlačidiel [+] alebo [-] vpravo na ovládacom paneli.
Suroviny nie sú dopečené.	V nádobe je príliš veľa surovín.	Do nádoby vkladajte menšie množstvo. Menšie porcie sa opečú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Spotrebič nastavte na vyššiu teplotu.
	Doba prípravy je príliš krátka.	Nastavte dlhšiu dobu prípravy.
Suroviny nie sú rovnomerne opečené.	Niektoré suroviny sa musia v polovici času prípravy pretrepať.	Suroviny, ktoré ležia na sebe (napríklad hranolčeky), v polovici času prípravy pretrepte.
Usmažené občerstvenie nie je chrumkavé.	Občerstvenie nie je vhodné na prípravu v teplovzdušnej fritéze a má sa smažiť len v olejovej fritéze.	Použite pochúťky na prípravu v rúre alebo ich zľahka potrite olejom, aby bol výsledok chrumkavejší.
Nádobu nejde poriadne zasunúť do spotrebiča.	Nádoba je príliš plná.	Nádobu neplňte nad maximum, držte sa odporúčaných množstiev.
	Vkladacia mriežka nie je v nádobe správne osadená.	Vkladaciu mriežku umiestnite do nádoby pravou stranou nahor.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Pripravujete tučné suroviny.	Pri príprave mastných surovín v spotrebiči môže do nádoby odkvapkávať veľké množstvo tuku. Z tuku sa tvorí biely dym a môže sa v nádobe zahrievať viac než zvyšok. Na spotrebič alebo na výsledok to nemá žiadny vplyv.
	V nádobe sú ešte zvyšky tuku z predošlej prípravy jedla.	Po každom použití nádobu očistite. Po zohriatí môžu zvyšky tuku spôsobiť biely dym.

Čerstvé hranolčeky nie sú rovnomerne usmažené.	Typ zemiakov nie je vhodný.	Použite čerstvé zemiaky, ktoré majú po uvarení zľahka múčnatú štruktúru.
	Pred fritovaním hranolčeky neboli dobre opláchnuté.	Nakrájané hranolčeky dobre opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé.	Množstvo oleja a vody v hranolčekoch určuje, aké chrumkavé môžu byť.	Hranolčeky pred pridaním oleja poriadne osušte.
		Pre chrumkavejší výsledok hranolčeky nakrájajte na tenšie kúsky.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trošku viac oleja.

SPOTREBA ENERGIE V POHOTOVOSTNOM REŽIME A VO VYPNUTOM STAVE
Tento prístroj spĺňa požiadavky smernice o ekodizajne týkajúce sa spotreby energie v pohotovostnom režime a vo vypnutom stave.

Spotreba energie v pohotovostnom režime je maximálne	0,3 W
Vo vypnutom stave je spotreba energie maximálne	0 W

RECYKLÁCIA

Tento symbol znamená, že výrobok sa nesmie likvidovať spolu s bežným komunálnym odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riaďte príslušnými predpismi svojho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA - PT

Leia com atenção e na totalidade o manual de instruções antes de começar a utilizar o aparelho e guarde-o cuidadosamente para consultas futuras.

Atenção! Evite tocar nas superfícies quentes do aparelho quando este estiver ligado.

Nunca cubra as aberturas de entrada e saída de ar quando a unidade estiver a ser utilizada.

Coloque sempre os alimentos a confecionar no cesto para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento.

Nunca encha o aparelho com óleo, dado que pode causar um incêndio.

Nunca mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água.

- Utilize o aparelho única e exclusivamente para os fins que se descrevem no presente manual.
- Ligue o aparelho apenas à corrente alternada, a uma ficha de parede com tomada de terra e com uma tensão de rede que corresponda à informação que se proporciona na placa de características do aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças. As crianças não compreendem o perigo que utilizar aparelhos elétricos pode implicar. Por isso, nunca deixa as crianças utilizarem aparelhos

elétricos sem supervisão. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos desde que sob supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à sua utilização segura e se compreenderem os perigos que derivam dele.
- As crianças não podem brincar com o aparelho.
- Não permita que as crianças limpem ou façam a manutenção do aparelho sem uma supervisão adequada.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o cabo ou o próprio aparelho estiver danificado, nem quando o aparelho já não funcionar corretamente, tiver caído ou estiver de alguma outra forma deteriorado. Nesses casos, contacte a loja ou o nosso serviço técnico. Não deve substituir a ficha ou o cabo. As reparações dos aparelhos elétricos devem ser realizadas apenas por profissionais especializados.
- As reparações mal realizadas podem acarretar riscos consideráveis para o utilizador. Nunca utilize o aparelho com peças que não tenham sido recomendadas ou fornecidas pelo fabricante.
- Nunca dobre o cabo de rede em excesso, nem permita o contacto com peças quentes.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra.
- Verifique sempre se a ficha está corretamente ligada.
- Nunca puxe pelo cabo ou pelo aparelho para desligar a ficha da tomada de corrente. Nunca toque no aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
- Nunca ligue o aparelho a um temporizador externo ou a um sistema de comando à distância separado para evitar situações perigosas.
- Nunca coloque o aparelho perto de outros aparelhos que emitam calor, tais como fornos, fogões a gás, placas de cozinha, etc.
- Mantenha o aparelho afastado de paredes e outros objetos inflamáveis, tais como cortinas, panos (de algodão ou papel, etc.).
- Coloque o aparelho numa superfície sólida e plana e certifique-se de que há espaço suficiente à sua volta para uma ventilação adequada. É necessário deixar um espaço mínimo de 15 cm entre o aparelho e as paredes Não coloque nada em cima do aparelho.

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver em funcionamento.
- **Atenção!** Durante a fritura com ar quente liberta-se vapor quente através das aberturas de saída. Mantenha as mãos e o rosto afastados do vapor e das aberturas de saída. Tenha cuidado com o vapor ao retirar o cesto.
- Depois da utilização, o interior fica muito quente. Desta forma, evite tocar no interior.
- Certifique se sempre de que o aparelho está sobre uma superfície regular e plana e utilize-o apenas no interior.
- Este aparelho foi apenas concebido para a utilização doméstica e não a ser utilizado:
  - em cozinhas de pessoal, em lojas, escritórios e outros contextos de trabalho;
  - por clientes de hotéis, motéis e outros contextos;
  - em alojamentos tipo Bed&Breakfast;
  - em quintas.
- Se não for utilizar aparelho ou se o for limpar, desligue-o totalmente e retire a ficha da tomada de corrente.
- Deixe arrefecer o aparelho durante 30 minutos antes de o guardar ou limpar.
- Certifique-se de que os alimentos preparados no aparelho ficam dourados e não escuros ou castanhos. Retire os alimentos queimados.
- Em caso de avaria, não tente repará-la; a ativação da proteção do aparelho pode indicar uma falha ou que não se resolverá retirando ou substituindo a proteção. Apenas se podem utilizar peças originais.
- Este aparelho é adequado apenas para uso doméstico. Se se utilizar o aparelho indevidamente, em caso de avaria, não se poderão reclamar danos e prejuízos e a garantia perderá a validade.

PROTEÇÃO CONTRA O SOBREAQUECIMENTO

A fritadeira de ar quente está equipada com um sistema de sobreaquecimento. Se a temperatura interior for demasiado alta, a proteção desliga o aparelho automaticamente. Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer totalmente. Em seguida, pode voltar a utilizar a fritadeira de ar quente.

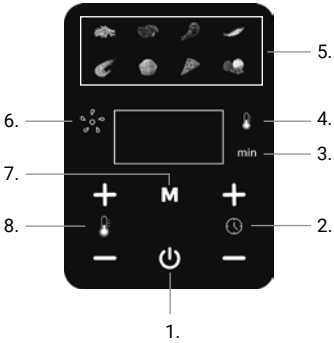
CAMPOS ELETROMAGNÉTICOS (CEM)

Este aparelho cumpre todos os requisitos relativos aos campos eletromagnéticos (CEM).

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Saídas de ar
2. Painel de controlo
3. Botão de seleção de menu
4. Pega
5. Unidade de base
6. Cabo elétrico
7. Grelha de inserção
8. Cesto

1. Botão ligar/desligar
2. Definição do temporizador
3. Indicador luminoso do temporizador
4. Indicador luminoso da temperatura
5. Indicadores luminosos do menu
6. Indicador luminoso ligar/desligar
7. Botão de seleção de menu
8. Definição da temperatura



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes de colocar o aparelho em funcionamento pela primeira vez, faça o seguinte: desembale o aparelho cuidadosamente, retire todo o material da embalagem e os autocolantes promocionais. Mantenha a embalagem (sacos de plástico e papel) fora do alcance das crianças. Em seguida, verifique minuciosamente se o aparelho apresenta danos externos, possivelmente causados pelo transporte. Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida, plana e resistente ao calor.

STANDBY

Quando ligar a ficha, soa um sinal sonoro. O botão ligar/desligar acende-se. O aparelho passa automaticamente para o modo de standby quando:

- ligar o aparelho à corrente;
- não tocar em qualquer tecla durante 1 minuto;
- tiver decorrido o tempo definido no temporizador;

INTERRUPTOR LIGAR/DESLIGAR

Ligue e desligue o aparelho ⏻ pressionando o botão ligar/desligar. [1].
O aparelho só funciona quando o cesto [8] estiver corretamente colocado no aparelho.
Quando o tempo acaba, a ventoinha continua a funcionar durante 30 segundos para arrefecer o aparelho Em seguida, emite-se um sinal sonoro três vezes. O aparelho passa automaticamente para o modo de standby [1].

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Verifique a tensão. O aparelho só funciona com segurança em corrente alternada com uma tensão indicada na respetiva placa de características. Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. O elemento de aquecimento possui um revestimento de proteção. Ligue o aparelho e deixe-o funcionar sem alimentos durante 10 minutos, no máximo. Desta forma, o revestimento de proteção do elemento de aquecimento é queimado na perfeição. Durante esta ação, pode produzir-se fumo. Desta forma, certifique-se de que há uma boa ventilação. Quando a camada de proteção tiver desaparecido, volte a desligar o aparelho.
Desligue a ficha da tomada e limpe a grelha de inserção e o cesto antes de utilizar o aparelho. Lave a grelha de inserção e o cesto com água e sabão ou na máquina de lavar a louça. Limpe o aparelho por dentro e por fora com um pano macio e húmido.

Este aparelho funciona com ar quente. Desta forma, nunca utilize óleo, outros líquidos ou gordura para fritar ou preparar os alimentos.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície sólida, plana e resistente ao calor.
- Coloque a grelha de inserção no fundo do cesto.
- Coloque o cesto no aparelho.

ATENÇÃO! Se não se introduzir o cesto corretamente, o aparelho não funciona.
Não encha o cesto com óleo ou outros líquidos. Não coloque nada em cima do aparelho.
Nunca tape as aberturas de entrada e saída de ar. As aberturas de ventilação tapadas alteram a circulação do ar e afetam negativamente os resultados de confeção.

DEFINIÇÃO DA TEMPERATURA E DO TEMPO
Pressione o botão no painel de controlo para aumentar ou diminuir a temperatura, pressionando o sinal menos ou mais. A temperatura muda em intervalos de 5 °C.
Pressione o botão no painel de controlo para aumentar ou diminuir o tempo, pressionando o sinal menos ou mais. O tempo muda em intervalos de 1 minuto (máx. 60 min).

FUNCIONAMENTO DO ECRÃ TÁTIL

1. Comece da forma seguinte: ligue a fritadeira de ar quente à corrente. Quando ligar a ficha, soa um sinal sonoro. O botão ligar/desligar fica aceso, indicando que o dispositivo está ligado.
2. Pressione o botão ⏻. O visor apresenta 200 °C e 15 min alternadamente. Acendem-se todos os botões e ícones.
3. Pressione o botão de seleção de menu (7) para percorrer as funções de confeção disponíveis
4. Para ajustar a temperatura, pressione e o visor apresenta a temperatura de confeção. Pressione mais ou menos (8) para ajustar a temperatura.
5. Para ajustar o tempo de confeção, pressione e o visor apresenta o tempo de confeção. Pressione mais ou menos (2) para ajustar o tempo.
6. Pressione o botão ⏻ para ligar a fritadeira de ar quente.
7. Se pretender colocar a fritadeira em pausa durante a confeção, pressione o botão ⏻. O botão ⏻ pisca até se retomar a confeção. Pressione de novo o botão ⏻ para retomar a confeção.
8. Durante a confeção, também é possível retirar o cesto. O aparelho desliga-se e retoma o funcionamento quando se volta a colocar o cesto.
9. Terminado o tempo de confeção, a ventoinha continua a funcionar durante mais 30 segundos para arrefecer o aparelho, em seguida o aparelho emite três bips e pisca ⏻. Depois, o aparelho volta ao modo de espera. Quando pretender desligar o aparelho, pressione e mantenha pressionado o botão ⏻ durante três segundos, a ventoinha continua a funcionar durante mais 30 segundos para arrefecer o aparelho.

DEFINIÇÕES DE TEMPO E TEMPERATURA

Ao confecionar batatas fritas, legumes, frango, marisco e peixe, recomenda-se que agite os alimentos para que a preparação dos mesmos seja uniforme.

Definições de tempo e temperatura dos menus automáticos

	Batatas fritas	Bife	Frango	Peixe	Camarão	Pão/ Pastelaria	Pizza	Legumes
Temperatura Tempo	200°C 20 min	180°C 16 min	180°C 25 min	180°C 18 min	180°C 12 min	200°C 17 min	180°C 15 min	160°C 17 min
Peso min-max gramas	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

CONSELHOS

- Os ingredientes mais pequenos necessitam normalmente de um tempo de confeção um pouco mais curto.
- Uma maior quantidade de ingredientes necessita apenas de um pouco mais de tempo e uma menor quantidade necessita de um pouco menos de tempo de confeção.
- Agitar os ingredientes mais pequenos várias vezes durante o tempo de confeção, proporciona um melhor e mais homogéneo resultado final.
- Não prepare ingredientes extremamente gordos, como salsichas, na fritadeira de ar quente.
- Os snacks que podem ser confecionados no forno também podem ser confecionados na fritadeira de ar quente.

- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é 500 gramas. A quantidade máxima é 800 gramas.
- Se for necessário, utilize óleo em spray para pulverizar ligeiramente os ingredientes e torná-los ainda mais estaladiços.
- Utilize massa pronta para preparar rápida e facilmente snacks recheados. A confeção da massa pronta é mais rápida do que a da massa feita em casa.
- Coloque um tabuleiro ou uma forma no cesto se quiser preparar um bolo ou uma quiche ou preparar alimentos delicados ou recheados.
- A fritadeira de ar quente também pode ser utilizada para aquecer ingredientes. Para isso, coloque a temperatura a 150 °C durante 10 minutos.
- Acrescente 3 minutos ao tempo de confeção se a fritadeira de ar quente ainda estiver fria.
- Dado que a tecnologia de ar quente turbo reaquece o ar diretamente no interior do aparelho, retirar o cesto da fritadeira de ar quente por alguns momento não afeta o resultado final.

Dado que os alimentos podem variar relativamente à origem, tamanho, forma e marca, a Tomado não pode especificar a configuração ideal.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho depois de cada utilização da seguinte forma.
Deixe arrefecer o aparelho antes de o limpar.
Após a confeção, o interior de metal fica quente. Não toque no interior imediatamente após a confeção.
Para limpar o cesto e a grelha de inserção, não utilize utensílios de metal ou abrasivos, dado que podem danificar o revestimento antiaderente.
Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer totalmente antes de o limpar.
Nota: o arrefecimento é mais rápido se retirar o cesto e a grelha de inserção do aparelho.
Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
Limpe o cesto e a grelha de inserção com a ajuda de uma esponja e água quente com um pouco de detergente.
Também é possível lavar o cesto e a grelha de inserção na máquina de lavar a louça.
Nota: para retirar a sujidade mais difícil, encha o cesto com água quente e um pouco de detergente da louça e deixe-o de molho durante 10 minutos.
Limpe o interior do aparelho com uma esponja macia e húmida, previamente embebida em água quente e espremida.
Remova todos os resíduos de alimentos do elemento de aquecimento com uma esponja macia de lavar a louça.
Tenha cuidado com o detergente da louça.
Se este ficar no elemento de aquecimento, pode conferir um sabor residual aos alimentos.
Nunca mergulhe o aparelho, o cabo ou a ficha em água ou noutros líquidos.
Antes de guardar o aparelho, deixe-o arrefecer completamente e desligue-o da corrente elétrica.
Verifique se todas as peças estão limpas e secas. Guarde o aparelho num local limpo e seco.

FALHAS E SOLUÇÕES

Falhas	Causa possível	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Ligue a ficha a uma tomada com ligação à terra.
	O cesto não está corretamente colocado no aparelho.	Coloque corretamente o cesto no aparelho.
	O temporizador não está definido	Defina o temporizador utilizando o botão [+] ou [-] no lado direito do painel de controlo
Os alimentos não estão bem confecionados.	Há demasiados alimentos no cesto.	Coloque menos quantidade no cesto. Os alimentos mais pequenos são confecionados mais uniformemente.
	A temperatura definida é demasiado baixa.	Aumente a uma temperatura do aparelho.
	O tempo de confeção é demasiado curto.	Defina um tempo mais longo.
Os alimentos não ficam confecionados uniformemente.	Para alguns alimentos, deve agitar o cesto a meio do tempo de confeção.	Agite os alimentos que ficam uns em cima dos outros (como as batatas fritas) a meio do tempo de confeção.
Os aperitivos fritos não saem estaladiços do aparelho.	Os aperitivos não são adequados para uma fritadeira de ar quente e só podem ser fritos numa fritadeira a óleo.	Utilize snacks de forno ou pincele os snacks com um pouco de óleo para que fiquem mais estaladiços.

O cesto não desliza corretamente no aparelho.	O cesto está demasiado cheio.	Não encha o cesto acima do limite máximo, respeite as quantidades recomendadas.
	A grelha de inserção não está corretamente colocada no cesto.	Coloque a grelha de inserção com o lado direito para cima no cesto.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar alimentos gordurosos.	Quando se preparam alimentos gordurosos no aparelho, pode pingar muita gordura no cesto. Essa gordura provoca fumo branco e o cesto pode ficar mais quente do que o habitual. Isto não afeta o aparelho nem o resultado final.
	O cesto ainda contém resíduos de gordura de uma preparação anterior.	Limpe o cesto depois de cada utilização. Os resíduos de gordura ao aquecerem podem provocar fumo branco.
As batatas fritas frescas não ficam uniformemente fritas.	O tipo de batata não é adequado.	Utilize batatas frescas que fiquem ligeiramente farinhentas depois de cozinhadas.
	As batatas fritas não foram bem lavadas antes de serem fritas.	Enxague bem as batatas fritas cortadas para retirar o amido.
As batatas fritas frescas não saem estaladiças do aparelho.	A quantidade de óleo e água nas batatas fritas determina o quão estaladiças podem ficar.	Seque bem as batatas fritas antes de adicionar óleo.
		Corte as batatas fritas mais finas para ficarem mais estaladiças.
		Adicione um pouco mais de óleo para ficarem mais estaladiças.

CONSUMO DE ENERGIA NO MODO DE ESPERA E DESLIGADO

Este aparelho cumpre os requisitos da Diretiva Ecodesign no que respeita o consumo de energia no modo de espera e desligado.

No modo de espera, o consumo de energia é, no máximo	0,3 W
Quando desligado, o consumo máximo de energia é	0 W

RECICLAGEM

Este símbolo indica que o produto não se pode eliminar com o lixo doméstico normal (2012/19/UE).
Siga a legislação em vigor no seu país para a recolha seletiva de equipamentos elétricos e eletrónicos.
A eliminação correta do produto evita consequências negativas para o ambiente e a saúde das pessoas.
O material de embalagem deste produto é 100% reciclável; separe também o material de embalagem.

INSTRUCȚIUNI PENTRU SIGURANȚĂ – RO

Citiți cu atenție și în întregime instrucțiunile de utilizare înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le cu grijă pentru a le consulta ulterior.

Atenție! Evitați atingerea suprafețelor fierbinți din interiorul aparatului atunci când acesta este pornit.

Nu acoperiți niciodată fantele de admisie și de evacuare a aerului când aparatul este în funcțiune.

Puneți întotdeauna în tavă ingredientele care urmează să fie prăjite, pentru a nu le lăsa să intre în contact cu elementele de încălzire.

Nu umpleți niciodată cu ulei aparatul, deoarece acest lucru poate cauza un pericol de incendiu.

Nu cufundați niciodată aparatul, cablul sau ștecărul în apă.

- Utilizați acest aparat numai în scopurile descrise în instrucțiunile de utilizare.
- Conectați aparatul numai la curent alternativ, la o priză de perete cu împământare, cu o tensiune de rețea care să corespundă informațiilor indicate pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Copiii nu conștientizează pericolele care pot apărea atunci când manipulează aparate electrice. Prin urmare, nu lăsați niciodată copiii să lucreze cu aparate electrice nesupravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- Aparatul poate fi utilizat de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de către persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate sau fără experiență sau cunoștințe dacă persoanele respective folosesc aparatul sub supraveghere sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a acesteia și înțeleg pericolele care pot rezulta.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați copiii să curețe sau să întrețină aparatul, decât dacă fac acest lucru sub supraveghere.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul, cablul sau aparatul este deteriorat sau dacă aparatul nu mai funcționează corect ori dacă a fost scăpat sau deteriorat în alt mod. În acest caz, adresați-vă comerciantului sau echipei noastre tehnice. În niciun caz nu înlocuiți dvs. ștecărul sau cablul. Reparațiile la aparatele electrice trebuie efectuate numai de către profesioniști.
- Reparațiile efectuate în mod necorespunzător pot cauza pericole semnificative pentru utilizator. Nu utilizați niciodată aparatul cu piese care nu sunt recomandate sau furnizate de producător.
- Nu îndoiți niciodată puternic cablul de alimentare.
- Conectați dispozitivul numai la o priză cu împământare.
- Verificați întotdeauna dacă ștecărul este conectat corect.
- Nu trageți de cablu sau de aparat pentru a-l scoate din priză. Nu atingeți niciodată aparatul cu mâinile ude sau umede.
- Pentru a evita situațiile periculoase, nu conectați niciodată aparatul la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă separat.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea unor aparate care degajă căldură, cum ar fi cuptoare, aragazuri, plite etc.
- Țineți aparatul departe de pereți sau de alte obiecte care pot lua foc, cum ar fi perdelele, prosoapele (de bumbac sau de hârtie etc.).

- Așezați aparatul pe o suprafață fermă și plană și asigurați-vă că există suficient spațiu în jurul acestuia pentru o ventilație adecvată. Este necesar un spațiu de cel puțin 15 cm între aparat și pereți. Nu așezați deasupra aparatului.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat dacă acesta este în funcțiune.
- **Atenție!** În timpul prăjirii cu aer cald se eliberează abur fierbinte prin fantele de evacuare. Nu vă apropiați mâinile și fața de abur și de fantele de evacuare. Aveți grijă la abur atunci când scoateți tava.
- După utilizare, interiorul este foarte fierbinte. Prin urmare, evitați atingerea interiorului.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul se află pe o suprafață uniformă și plană și utilizați-l numai în spații interioare.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice și nu utilizării:
  - în bucătăriile personalului, în magazine, în birouri și în alte medii de lucru;
  - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
  - în medii de tip B&B;
  - la pensiuni agroturistice.
- Dacă aparatul nu este utilizat sau dacă este curățat, opriți-l complet și scoateți ștecărul din priză.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de minute înainte de a-l depozita sau de a-l curăța.
- Asigurați-vă că ingredientele preparate în aparat ies rumene și nu închise la culoare sau maronii. Îndepărtați părțile arse.
- În cazul unei defecțiuni, nu efectuați niciodată reparații de unul singur; declanșarea sistemului de siguranță al aparatului poate indica un defect, care nu va fi remediat prin îndepărtarea sau înlocuirea acestui sistem de siguranță. Este necesar să se utilizeze numai piese originale.
- Acest aparat este adecvat numai pentru uz casnic. Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, nu se poate solicita nicio despăgubire în cazul unor defecte și se pierde dreptul la garanție.

PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

Friteuza cu aer cald are încorporat un sistem de protecție la supraîncălzire. Dacă temperatura din interior este prea ridicată, protecția va opri automat aparatul. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească complet. După aceea puteți utiliza din nou friteuza cu aer cald.

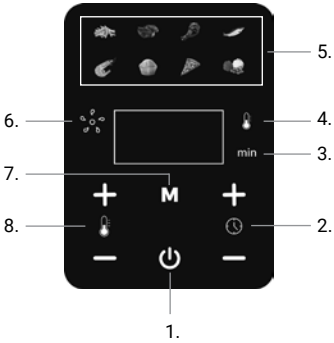
CÂMPURI ELECTROMAGNETICE (CÂMPURI EM)

Acest dispozitiv îndeplinește toate cerințele privind câmpurile electromagnetice (EM).

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Fanta de evacuare a aerului
2. Panoul de comandă
3. Butonul de opțiuni de meniu
4. Mâner
5. Carcasă
6. Cablul electric
7. Grătarul
8. Tava

1. Butonul de pornire/oprire
2. Setarea temporizatorului
3. Indicatorul luminos al temporizatorului
4. Indicatorul luminos al temporaturii
5. Indicatoarele luminoase ale opțiunilor de meniu
6. Indicator luminos pornit/oprit
7. Butonul de opțiuni de meniu
8. Setarea temperaturii



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, procedați astfel: Despachetați cu atenție aparatul și îndepărtați toate materialele de ambalare și eventualele autocolante promoționale. Nu lăsați ambalajul (pungile de plastic și cartonul) la îndemâna copiilor. După despachetare, verificați cu atenție dacă aparatul prezintă semne exterioare de deteriorare, posibil cauzate în timpul transportului. Așezați aparatul pe o suprafață fermă, plană și rezistentă la căldură.

STANDBY
De îndată ce introduceți ștecărul în priză, se aude un semnal acustic. Se aprinde lumina butonului de pornire/oprire.
Dispozitivul trece automat în modul standby atunci când:
- introduceți ștecărul în priză;
- a trecut 1 minut în care nu ați apăsat niciun buton;
- s-a scurs timpul setat pentru temporizator.

PORNIREA/OPRIREA
Porniți și opriți aparatul apăsând ⏻ butonul de pornire/oprire. [1].
Aparatul funcționează numai atunci când tava [8] este așezată corect în aparat.
După ce s-a scurs timpul, ventilatorul continuă să funcționeze timp de 30 de secunde pentru a răci aparatul. După aceea se aud cinci semnale acustice. Aparatul trece automat în standby [1].

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE
Verificați tensiunea. Aparatul funcționează în siguranță numai cu curent alternativ, la tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului. Introduceți ștecărul aparatului numai într-o priză cu împământare. Elementul de încălzire are un strat protector. Porniți aparatul și lăsați-l să funcționeze fără alimente la setarea maximă timp de 10 minute. În acest fel, se îndepărtează perfect prin ardere stratul protector din jurul elementului de încălzire. În timpul acestui proces se poate degaja puțin fum. Prin urmare, asigurați o ventilație corespunzătoare. După ce stratul protector a dispărut, opriți din nou aparatul. Scoateți ștecărul din priză și curățați grătarul și tava înainte de a folosi aparatul. Spălați grătarul și tava cu apă cu detergent sau în mașina de spălat vase. Aparatul în sine poate fi șters în interior și în exterior cu un material textil moale și umezit.

Acest aparat funcționează cu aer cald. Prin urmare, nu folosiți niciodată ulei, alte lichide sau grăsimi de prăjire pentru a pregăti alimentele.

- Așezați aparatul pe o suprafață fermă, plană și rezistentă la căldură.
- Așezați grătarul jos în tavă.
- Introduceți tava în aparat.

ATENȚIE! Dacă nu așezați corect tava, aparatul nu va funcționa.
Nu umpleți tava cu ulei și nici cu alte lichide. Nu așezați deasupra aparatului.
Nu acoperiți niciodată fantele de admisie și de evacuare a aerului. Acoperirea fantelor pentru aer perturbă circulația aerului și afectează negativ rezultatele gătitului.

SETAREA TEMPERATURII ȘI A TIMPULUI

Apăsați pe de pe panoul de comandă pentru a mări sau a reduce temperatura apăsând pe minus sau plus. Temperatura se modifică în trepte de câte 5 °C.
Apăsați pe de pe panoul de comandă pentru a mări sau a reduce timpul apăsând pe minus sau plus. Timpul se modifică în trepte de câte 1 minut (max. 60 min).

UTILIZAREA ECRANULUI TACTIL

1. Începeți astfel. Introduceți în priză ștecărul friteuzei cu aer cald. De îndată ce introduceți ștecărul în priză, se aude un semnal acustic. Butonul de pornire/oprire rămâne aprins, indicând că aparatul a fost conectat.
2. Apăsați pe butonul ⏻. Afișajul indică, alternativ, 200 °C și 15 min. Toate butoanele și pictogramele se aprind.
3. Apăsați butonul de selectare a opțiunilor de meniu (7) pentru a parcurge funcțiile de gătit disponibile.
4. Pentru a regla temperatura, apăsați , după care afișajul indică temperatura de coacere. Apăsați butoanele plus sau minus (8) pentru a regla temperatura.
5. Pentru a regla timpul de gătire, apăsați , după care afișajul indică timpul de gătire. Apăsați butoanele plus sau minus (2) pentru a regla timpul.
6. Apăsați pe butonul ⏻ pentru a porni friteuza cu aer cald.
7. Dacă doriți să puneți pe pauză friteuza cu aer cald în timpul gătitului, apăsați butonul ⏻. Butonul ⏻ clipește până la reluarea gătirii. Apăsați din nou butonul ⏻ pentru a relua gătirea.
8. În timpul gătitului, puteți și să scoateți tava. În acel moment, aparatul se oprește, urmând a-și relua funcționarea de îndată ce se reintroduce tava.
9. După expirarea timpului de gătire, ventilatorul continuă să funcționeze timp de încă 30 de secunde pentru a răci aparatul, apoi aparatul emite trei semnale acustice și luminează intermitent ⏻. După aceea, aparatul revine la modul de așteptare. Pentru a opri dispozitivul, țineți apăsat butonul ⏻ timp de trei secunde. Ventilatorul continuă să funcționeze timp de încă 30 de secunde pentru a răci aparatul.

SETAREA TIMPULUI ȘI A TEMPERATURII

În timp ce gătiți cartofi prăjiți, legume, pui, fructe de mare și pește, se recomandă să scuturați ingredientele pentru o gătire uniformă de jur împrejur.

Setările de timp și de temperatură din meniurile automate

	Cartofi prăjiți	Friptură	Pui	Pește	Creveți	Pâine/ prăjitură	Pizza	Legume
Temperatura Timpul	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Greutatea minimă și maximă în grame	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

SFATURI

- Ingredientele mai mici necesită, de obicei, un timp de gătire puțin mai scurt.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită doar puțin mai mult timp, iar o cantitate mai mică necesită ceva mai puțin timp de gătit.
- Scuturând ingredientele mai mici de mai multe ori în timpul gătitului, acestea se vor găti mai bine și mai uniform.
- Nu gătiți în friteuza cu aer cald ingrediente extrem de grase, cum ar fi cârnații.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru prepararea unor cartofi prăjiți crocanți este de 500 de grame. Cantitatea maximă este de 800 de grame.

- Dacă este necesar, folosiți un spray cu ulei pentru a pulveriza ușor ingredientele, astfel încât să devină și mai crocante.
- Utilizați aluat gata preparat pentru prepararea rapidă și ușoară a gustărilor umplute. Aluatul gata preparat se și gătește mai rapid decât aluatul de casă.
- Puneți o tăviță de copt sau un vas de copt în tava aparatului dacă doriți să gătiți o prăjitură sau o tartă quiche sau să preparați ingrediente delicate sau umplute.
- Friteuza cu aer cald se poate folosi și pentru reîncălzirea ingredientelor. În acest scop, setați temperatura la 150 °C și timpul la 10 minute.
- Adăugați 3 minute la timpul de gătire dacă friteuza cu aer cald este încă rece.
- Deoarece tehnologia turbo cu aer cald reîncălzește imediat aerul în interiorul aparatului, rezultatele gătitului nu sunt influențate dacă tava este scoasă pentru scurt timp din friteuza cu aer cald.

Deoarece ingredientele pot varia în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, Tomado nu poate specifica setarea optimă.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare în felul următor.
Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
După gătire, metalul din interior este fierbinte. Nu atingeți interiorul imediat după gătire.
Atunci când curățați tava și grătarul, nu utilizați ustensile metalice și nici substanțe abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.
Deconectați ștecărul de la priză și lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
Notă: răcirea se face mai rapid dacă scoateți tava și grătarul din aparat.
Ștergeți exteriorul aparatului cu un material textil umed.
Curățați tava și grătarul cu un burete și apă fierbinte în care ați adăugat puțin detergent. De asemenea, puteți spăla tava și grătarul în mașina de spălat vase.
Notă: Pentru a îndepărta murdăria persistentă, umpleți tava cu apă fierbinte și puțin detergent și lăsați-o la înmuiat timp de 10 minute.
Curățați interiorul aparatului cu un burete moale umed pe care l-ați înmuiat mai întâi în apă caldă și l-ați stors.
Îndepărtați eventualele reziduuri alimentare de pe elementul de încălzire cu o perie moale de spălat vase. Aveți grijă cu detergentul de vase.
Acesta poate rămâne pe elementul de încălzire și poate afecta apoi gustul ingredientelor.
Nu cufundați niciodată aparatul, cablul sau ștecărul în apă și nici în alte lichide.
Înainte de a depozita aparatul, lăsați-l să se răcească complet și deconectați ștecărul de la priză.
Verificați dacă toate piesele sunt curate și uscate. Depozitați aparatul într-un loc curat și uscat.

DEFECȚIUNI ȘI SOLUȚII

Defecțiunea	Cauza posibilă	Soluția
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este în priză.	Introduceți ștecărul într-o priză cu împământare.
	Tava nu stă bine în aparat.	Introduceți corect tava în aparat.
	Nu a fost setat temporizatorul	Setați temporizatorul folosind butonul [+] sau [-] din partea dreaptă a panoului de comandă
Ingredientele nu sunt gata.	Sunt prea multe ingrediente în tavă.	Introduceți cantități mai mici în tavă. Porțiile mai mici se gătesc mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Setați aparatul la o temperatură mai ridicată.
	Timpul de gătire este prea scurt.	Setați un timp de gătire mai mare.
Ingredientele nu au fost gătite uniform.	Unele ingrediente trebuie scuturate la jumătatea timpului de gătire.	Scuturați ingredientele care sunt suprapuse (cum ar fi cartofii prăjiți) la jumătatea timpului de gătire.
Gustările prăjite nu sunt crocante când le scoateți din aparat.	Gustările nu sunt potrivite pentru o friteuză cu aer cald și pot fi prăjite numai într-o friteuză cu ulei.	Folosiți gustări pentru cuptor sau pulverizați puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant.
Tava nu intră corect în aparat.	Tava este prea plină.	Nu umpleți tava peste limita maximă, ci respectați cantitățile recomandate.
	Grătarul nu este așezat corect în tavă.	Așezați grătarul în tavă cu partea corespunzătoare în sus.

Din aparat iese fum alb.	Se gătesc ingrediente grase.	Când gătiți ingrediente grase în aparat, se poate scurge multă grăsime în tavă. Grăsimea produce fum alb, iar tava se poate încălzi mai mult decât în mod normal. Acest lucru nu afectează aparatul și nici rezultatul final.
	Tava mai conține reziduuri de grăsime de la o gătire anterioară.	Curățați tava după fiecare utilizare. Reziduurile de grăsime care se încălzesc pot degaja fum alb.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt prăjiți uniform când îi scoateți din aparat.	Soiul de cartofi nu este corespunzător.	Folosiți cartofi proaspeți, care devin puțin sfărâmicioși la gătit.
	Cartofii nu au fost clătiți corespunzător înainte de prăjire.	Clătiți bine cartofii feliați pentru a elimina amidonul.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți când îi scoateți din aparat.	Cantitatea de ulei și apă din cartofi determină cât de crocanți pot deveni.	Tamponați bine cartofii pentru a-i usca înainte de a adăuga ulei.
		Feliați mai subțire cartofii pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

CONSUMUL DE ENERGIE ÎN MODURILE STANDBY ȘI OPRIT

Acest dispozitiv îndeplinește cerințele Regulamentului privind proiectarea ecologică referitorare la consumul de energie în modurile standby și oprit.

Consumul de energie în modul standby este de maximum	0,3 W
În modul oprit, consumul de energie este de maximum	0 W

RECICLARE

Acest simbol indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere obișnuite (2012/19/UE). Respectați normele aplicabile în țara dvs. pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă a produsului va preveni consecințele negative pentru mediu și sănătatea umană. Materialul de ambalare al acestui produs este 100 % reciclabil; predați separat spre colectare materialul de ambalare.

SIGURNOSNI PROPISI – HR

Prije uporabe uređaja pažljivo i u potpunosti pročitajte upute i spremite ih za kasniju uporabu.

⚠ Pažnja! Izbjegavajte dodirivanje vrućih površina u uređaju kada je uključen.

Nikada ne pokrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka dok je uređaj u uporabi.

Sastojke koje ćete pržiti uvijek stavljajte u posudu kako ne bi došli u dodir s grijačima.

Nikada nemojte puniti uređaj uljem jer to može izazvati opasnost od požara.

Nikada ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu.

- Upotrebljavajte ovaj uređaj isključivo za namjene opisane u uputama za uporabu.
- Spojite uređaj samo na izmjeničnu struju, na uzemljenu zidnu utičnicu, s naponom mreže koji odgovara informacijama navedenim na natpisnoj pločici uređaja.

- Držite uređaj izvan dohvata djece. Djeca nisu svjesna opasnosti koje mogu nastati prilikom rukovanja električnim uređajima. Stoga djeci nikada nemojte dopustiti da upotrebljavaju električne uređaje bez nadzora. Držite uređaj i kabel izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.
- Uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i stariji i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja samo ako ga koriste pod nadzorom ili ako su upućeni o njegovoj sigurnoj uporabi i ako razumiju povezane opasnosti.
- Djeca ne smiju upotrebljavati uređaj za igru.
- Djeca ne smiju čistiti ili održavati uređaje osim ako to ne rade pod nadzorom.
- Ne koristite uređaj kada je utikač, kabel ili uređaj oštećen ili kada uređaj više ne funkcionira pravilno ili kada je pao ili je na bilo koji drugi način oštećen. U tom slučaju obratite se trgovcu ili našoj tehničkoj službi. Ni pod kojim uvjetima nemojte sami mijenjati utikač ili kabel. Popravke električnih uređaja smiju obavljati isključivo stručne osobe.
- Nestručno izvedeni popravci mogu dovesti do značajnih opasnosti za korisnika. Nikada nemojte koristiti uređaj s priborom koji nije preporučio ili isporučio proizvođač.
- Nikada nemojte oštro savijati strujni kabel niti ga postavljati preko vrućih dijelova.
- Uređaj priključite samo na uzemljenu utičnicu.
- Uvijek provjerite je li utikač ispravno umetnut u utičnicu.
- Nemojte povlačiti kabel ni uređaj kako biste isključili utikač iz zidne utičnice. Nikada nemojte dodirivati uređaj mokrim ili vlažnim rukama.
- Kako biste izbjegli opasne situacije, nikada ne spajajte uređaj s vanjskim mjeračem vremena ili zasebnim sustavom daljinskog upravljanja.
- Nikada ne postavljajte uređaj u blizini uređaja koji ispuštaju toplinu kao što su pećnice, plinski štednjaci, ploče za kuhanje i slično.
- Držite uređaj podalje od zidova ili drugih predmeta koji se mogu zapaliti kao što su zavjese, ručnici (pamučni ili papirnati, itd.).
- Postavite uređaj na čvrstu, ravnu podlogu i osigurajte dovoljno prostora oko njega radi odgovarajuće ventilacije. Potrebno je najmanje 15 cm prostora između uređaja i zidova. Ne stavljajte ništa na uređaj.

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok radi.
- **Pažnja!** Tijekom pečenja vrućim zrakom kroz ispušne otvore oslobađa se vruća para. Držite ruke i lice dalje od otvora za paru i ispušnih otvora. Pazite na paru kada vadite posudu.
- Nakon uporabe, unutrašnjost je vrlo vruća. Stoga izbjegavajte dodirivanje unutrašnjosti.
- Uvijek osigurajte da uređaj stoji na ravnoj, stabilnoj podlozi i upotrebljavajte ga isključivo u zatvorenom prostoru.
- Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu uporabu, a ne za uporabu:
  - u kuhinjama za osoblje, u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
  - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima;
  - u smještajima tipa noćenje s doručkom;
  - na farmama.
- Kada uređaj nije u uporabi ili se čisti, potpuno ga isključite i izvucite utikač iz utičnice.
- Ostavite uređaj da se ohladi 30 minuta prije njegova pohranjivanja ili čišćenja.
- Pobrinite se da sastojci pripremljeni u uređaju budu zlatno smeđi, a ne tamni ili smeđi. Uklonite izgorjele dijelove.
- U slučaju kvara, nikada ne pokušavajte sami popraviti uređaj; aktivacija zaštite može ukazivati na kvar koji se ne može otkloniti jednostavnim uklanjanjem ili zamjenom te zaštite. Potrebno je upotrebljavati isključivo originalne dijelove.
- Ovaj je uređaj namijenjen samo za kućnu uporabu. Ako se uređaj koristi nepravilno, ne može se podnijeti zahtjev za naknadu štete u slučaju nedostataka i prestaje pravo na jamstvo.

SIGURNOSNI SUSTAV ZAŠTITE OD PREGRIJAVANJA

Friteza na vrući zrak ima ugrađen sustav zaštite od pregrijavanja. Ako je unutarnja temperatura previsoka, sigurnosni sustav automatski isključuje uređaj. Izvadite utikač iz utičnice i ostavite da se uređaj potpuno ohladi. Tada možete ponovo koristiti fritezu na vrući zrak.

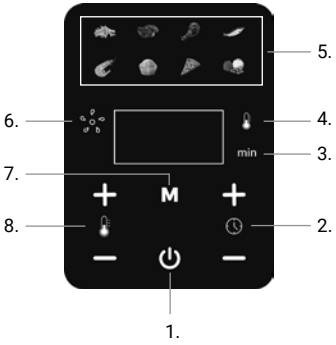
ELEKTROMAGNETSKA POLJA (EMP)

Ovaj uređaj ispunjava sve zahtjeve koji se odnose na elektromagnetska polja (EMP).

OPIS PROIZVODA

1. Odvod zraka
2. Upravljačka ploča
3. Gumb za odabir izbornika
4. Ručka
5. Kućište
6. Električni kabel
7. Rešetka za umetanje
8. Posuda

1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Postavke mjerača vremena
3. Kontrolna lampica mjerača vremena
4. Kontrolna lampica temperature
5. Kontrolne lampice odabira izbornika
6. Kontrolna lampica za uključeno/isključeno
7. Gumb za odabir izbornika
8. Postavke temperature



PRIJE PRVE UPORABE

Prije prve uporabe uređaja postupite na sljedeći način: Pažljivo raspakirajte svoj uređaj i uklonite sav materijal za pakiranje i eventualne reklamne naljepnice. Ambalažu (plastične vrećice i karton) držite izvan dohvata djece. Nakon raspakiravanja pažljivo provjerite uređaj zbog mogućih vanjskih oštećenja nastalih tijekom transporta. Postavite uređaj na čvrstu, ravnu podlogu otpornu na toplinu.

STANJE PRIPRAVNOSTI

Kada se utikač umetne u utičnicu, oglaist će se zvučni signal. Tipka za uključivanje/isključivanje svijetli. Uređaj se automatski prebacuje u stanje pripravnosti kada:

- uključite utikač u utičnicu;
- ne dodirujete nijednu tipku 1 minutu;
- vrijeme postavljeno na mjeraču vremena je isteklo.

UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE

Uključite i isključite uređaj pritiskom na ⏻ tipku za uključivanje/isključivanje. [1].
Uređaj će raditi samo ako je posuda [8] pravilno stavljena u uređaj.
Nakon što vrijeme istekne, ventilator će nastaviti raditi 30 sekundi kako bi se ohladio uređaj. Zatim će se pet puta oglasiti tri signal. Uređaj se automatski prebacuje u stanje pripravnosti [1].

PRIJE PRVE UPORABE

Provjerite napon. Uređaj će sigurno raditi samo na izmjeničnu struju s naponom koji je naznačen na natpisnoj pločici uređaja. Uređaj uključite samo u uzemljenu utičnicu. Grijač ima zaštitni sloj. Uključite uređaj i ostavite ga da radi na maksimalnoj postavci bez hrane 10 minuta. Na taj ćete način savršeno spaliti zaštitni sloj oko grijača. Tijekom ove radnje može se stvoriti malo dima. Stoga osigurajte dovoljnu ventilaciju. Nakon što zaštitni sloj nestane, ponovno isključite uređaj.
Izvadite utikač iz utičnice i očistite rešetku za umetanje i posudu prije nego što ga stvarno počnete koristiti. Operite rešetku za umetanje i posudu vodom sa sapunicom ili u perilici posuđa. Sam uređaj iznutra i izvana može se obrisati mekom, vlažnom krpom.

Ovaj uređaj radi na vrući zrak. Stoga nikada ne smijete koristiti ulje, druge tekućine ili masnoću za prženje za pripremu hrane.

- Postavite uređaj na čvrstu, ravnu podlogu otpornu na toplinu.
- Stavite rešetku za umetanje na dno posude.
- Posudu stavite u uređaj.

PAŽNJA! Ako posudu ne postavite pravilno, uređaj neće raditi.
Ne punite posudu uljem ili drugim tekućinama. Ne stavljajte ništa na uređaj.
Nikada ne pokrivajte otvore za ulaz i izlaz zraka. Pokriveni otvori za zrak ometat će cirkulaciju zraka i negativno utjecati na rezultat prženja.

POSTAVLJANJE TEMPERATURE I VREMENA
Pritisnite na minus ili plus na lijevoj strani upravljačke ploče za postavljanje više ili niže temperature. Temperatura se mijenja u koracima od 5 °C.
Pritisnite na minus ili plus na desnoj strani upravljačke ploče za postavljanje dužeg ili kraćeg vremena. Vrijeme se mijenja u koracima od 1 minute (maks. 60 min).

UPRAVLJANJE ZASLONOM OSJETLJIVIM NA DODIR

1. Počnite na sljedeći način. Uključite fritezu na vrući zrak u utičnicu. Kada se utikač umetne u utičnicu, oglaist će se zvučni signal. Tipka za uključivanje/isključivanje svijetli, što ukazuje na to da je uređaj uključen.
2. Pritisnite gumb ⏻. Također, na zaslonu se pojavljuje 200 ° C i 15 minuta. Svi gumbi i ikone svijetle.
3. Pritisnite gumb za odabir izbornika (7) kao biste prošli kroz dostupne funkcije pečenja.
4. Da biste podesili temperaturu, pritisnite i na zaslonu će se prikazati temperatura pečenja. Pritisnite plus ili min (8) za podešavanje temperature.
5. Da biste podesili vrijeme pripreme, pritisnite i na zaslonu će se prikazati vrijeme pečenja. Pritisnite plus ili min (2) za podešavanje vremena pripreme.
6. Pritisnite gumb ⏻ za pokretanje friteze na vrući zrak.
7. Ako želite zaustaviti fritezu na vrući zrak tijekom kuhanja, pritisnite gumb ⏻. Gumb ⏻ treperi dok se kuhanje ne nastavi. Ponovno pritisnite gumb ⏻ za nastavak kuhanja.
8. Tijekom kuhanja možete izvući i posudu. Uređaj će se tada isključiti i nastaviti s radom čim vratite posudu.
9. Kada vrijeme kuhanja istekne, ventilator će nastaviti raditi još 30 sekundi kako bi se ohladio uređaj, a nakon toga će se uređaj tri puta oglasiti zvučnim signalom i zatreperiti ⏻. Potom se uređaj vraća u stanje pripravnosti. Da biste isključili uređaj, pritisnite i držite tipku ⏻ tri sekunde, ventilator će nastaviti raditi 30 sekundi kako bi se ohladio uređaj.

POSTAVKE VREMENA I TEMPERATURE

Prilikom pečenja krumpirića, povrća, piletine, morskih plodova i ribe, preporuča se protresti hranu radi njezine ravnomjerne pripreme.

Postavke vremena i temperature automatskih izbornika

	Krumpirići	Odrezak	Piletina	Riba	Škampi	Kruh/ Peciva	Pizza	Povrće
Temperatura Vrijeme	200 °C 20 min	180 °C 16 min	180 °C 25 min	180 °C 18 min	180 °C 12 min	200 °C 17 min	180 °C 15 min	160 °C 17 min
Težina min.-maks. grama	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

SAVJETI

- Za manje sastojke obično je potrebno nešto kraće vrijeme pripreme.
- Za veću količinu sastojaka potrebno je samo malo više vremena za pripremu, a za manju količinu potrebno je nešto manje vremena.
- Krajnji rezultat će biti bolji i ravnomjerniji ako manje sastojke protresete nekoliko puta tijekom kuhanja.
- Nemojte pripremati izrazito masne sastojke poput kobasica u fritezi na vrući zrak.
- Grickalice koje se mogu pripremiti u pećnici mogu se pripremiti i u fritezi na vrući zrak.
- Optimalna količina za pripremu hrskavih krumpirića je 500 grama. Maksimalna količina je 800 grama.
- Po potrebi uljem u obliku spreja lagano poprskajte sastojke kako bi bili još hrskaviji.
- Koristite gotovo tijesto za brzu i jednostavnu pripremu punjenih grickalica. Gotovo tijesto također bude brže gotovo od domaćeg tijesta.
- Ako želite napraviti kolač ili quiche ili ako želite pripremiti delikatne ili punjene sastojke, u posudu stavite kalup za pečenje ili posudu za pečenje.

- Friteza na vući zrak također se može koristiti za podgrijavanje sastojaka. Za tu svrhu postavite temperaturu na 150 °C 10 minuta.
- Dodajte 3 minute vremenu kuhanja ako je friteza na vrući zrak još uvijek hladna.
- Budući da turbo tehnologija vrućeg zraka odmah ponovno zagrijava zrak u uređaju, kratkotrajno vađenje posude iz friteze nema utjecaja na krajnji rezultat.

Budući da se sastojci mogu razlikovati po podrijetlu, veličini, obliku i marki, Tomado ne može pružiti optimalnu postavku.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake uporabe na sljedeći način.
Pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja.
Nakon pečenja metalna unutrašnjost je vruća. Nemojte dirati unutrašnjost odmah nakon pečenja.
Prilikom čišćenja posude i rešetke za umetanje nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor ili abrazivna sredstva jer mogu oštetiti premaz za zaštitu od prianjanja.
Izvadite utikač iz utičnice i ostavite da se uređaj potpuno ohladi prije čišćenja.
Napomena: hlađenje će se odvijati brže ako iz uređaja izvadite posudu i rešetku za umetanje.
Vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom.
Očistite posudu i rešetku za umetanje spužvicom i vrućom vodom u koju ste dodali malo sredstva za pranje. Posudu i rešetku za umetanje također možete prati u perilici posuđa.
Napomena: tvrdokornu prljavštinu možete ukloniti tako što napunite posudu vrućom vodom i dodate malo sredstva za pranje posuđa te ostavite da se namače 10 minuta.
Očistite unutrašnjost uređaja vlažnom, mekom spužvom koju ste prethodno namočili u vruću vodu i iscijedili.
Uklonite sve ostatke hrane s grijača mekom četkom za posuđe. Budite oprezni s tekućinom za pranje posuđa.
Može ostati na grijaču te sastojci mogu poprimiti dodatni okus.
Nikada ne uranjajte uređaj, kabel ili utikač u vodu ili druge tekućine.
Prije spremanja uređaja ostavite ga da se potpuno ohladi i izvucite utikač iz utičnice.
Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi. Spremite uređaj na čistom i suhom mjestu.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi.	Utikač nije u utičnici.	Uključite kabel za napajanje u uzemljenu utičnicu.
	Posuda nije pravilno postavljena u uređaj.	Posudu pravilno gurnite u uređaj.
	Mjerač vremena nije postavljen	Postavite mjerač vremena pomoću tipke [+] ili [-] na desnoj strani upravljačke ploče
Sastojci se ne kuhaju.	U posudi ima previše sastojaka.	U posudu stavite manje količine sastojaka. Manje porcije se ravnomjernije peku.
	Postavljena temperatura je preniska.	Postavite uređaj na višu temperaturu.
	Vrijeme kuhanja je prekratko.	Postavite duže vrijeme.
Sastojci nisu ravnomjerno pečeni.	Neke sastojke potrebno je protresti na pola vremena kuhanja.	Protresite sastojke koji se nalaze jedan preko drugog (kao što su krumpirići) na pola vremena kuhanja.
Pečene gricklaice nisu hrskave kada se izvade iz uređaja.	Grickalice nisu prikladne za fritezu na vrući zrak i mogu se pržiti samo u fritezi na ulju.	Koristite grickalice iz pećnice ili premažite grickalice s malo ulja radi hrskavijeg rezultata.
Posuda se ne može pravilno postaviti u uređaj.	Posuda je prepunjena.	Ne punite posudu iznad maksimuma, već se držite preporučenih količina.
	Rešetka za umetanje nije pravilno postavljena u posudu.	Umetnite rešetku u posudu s ispravnom stranom prema gore.

Iz uređaja izlazi bijeli dim.	Pripremate masne sastojke.	Kada pripremate masne sastojke u uređaju, puno masnoće može nakapati u posudu. Zbog te masnoće pojavljuje se bijeli dim i posuda se može zagrijati više nego inače. To nema utjecaja na uređaj niti na krajnji rezultat.
	Posuda još uvijek sadrži ostatke masnoće od prethodne pripreme.	Posudu očistite nakon svake uporabe. Ostaci masnoće koji se zagriju mogu uzrokovati bijeli dim.
Svježi krumpirići ne izlaze ravnomjerno pečeni iz uređaja.	Vrsta krumpira nije prikladna.	Koristite svježi krumpir koji je malo pobrašnjen kada se priprema.
	Krumpirići nisu dobro isprani prije pečenja.	Izrezane krumpiriće temeljito isperite kako biste uklonili škrob.
Svježi krumpirići nisu hrskavi kada se izvade iz uređaja.	Količina ulja i vode u krumpirićima određuje koliko mogu biti hrskavi.	Krumpiriće dobro osušite prije dodavanja ulja.
		Krumpiriće narežite sitnije radi hrskavijeg rezultata.
		Dodajte još malo ulja radi hrskavijeg rezultata.

POTROŠNJA ENERGIJE U STANJU PRIPRAVNOSTI I U ISKLJUČENOM STANJU

Ovaj uređaj ispunjava zahtjeve Uredbe o ekodizajnu u vezi s potrošnjom energije u stanju pripravnosti i u isključenom stanju.

Potrošnja energije u stanju pripravnosti iznosi maksimalno	0,3 W
U isključenom stanju potrošnja energije iznosi maksimalno	0 W

RECIKLIRANJE

Ovaj simbol znači da se ovaj proizvod ne smije odlagati s uobičajenim kućnim otpadom (2012/19/EU).
Slijedite važeće propise u svojoj zemlji o odvojenom prikupljanju električnih i elektroničkih proizvoda.
Pravilnim odlaganjem proizvoda sprječavate negativne posljedice za okoliš i zdravlje ljudi. Ambalažni materijal ovog proizvoda može se 100 % reciklirati, odložite ga odvojeno.

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 overlegd 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

COMPANER 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

PEDIDOS DE ACCESORIOS *ES*

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

COME ORDINARE GLI ACCESSORI *IT*

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto.
Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW *PL*

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ *CS*

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNAŤ PRÍSLUŠENSTVO *SK*

Prejdite na www.tomado.com/support, kde môžete nakúpiť príslušenstvo alebo náhradné diely.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok sa poskytuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka platí, keď sa výrobok používa v súlade s návodom na použitie a na účely, na ktoré je určený. Je potrebné predložiť aj originálny doklad o kúpe, na ktorom je uvedený dátum nákupu, názov predajcu a číslo výrobku. Podmienky rozšírenej záruky nájdete na našej webovej stránke: www.tomado.com/support

PEDIDOS DE ACESSÓRIOS *PT*

Visite www.tomado.com/support para adquirir acessórios ou peças de substituição.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

Este produto está coberto por uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida desde que o produto seja utilizado de acordo com as instruções de utilização e para o fim para o qual foi concebido. Além disso, deve apresentar-se o comprovativo de compra original, onde conste a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto. Para ter acesso às condições de garantia detalhadas, visite o nosso sítio Web: www.tomado.com/support

COMANDAREA DE ACCESORII *RO*

Vizitați www.tomado.com/support pentru a achiziționa accesorii sau piese de schimb.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Acest produs are o garanție de 24 de luni. Garanția dvs. este valabilă dacă produsul a fost utilizat în conformitate cu manualul de instrucțiuni și în scopul pentru care a fost fabricat. De asemenea, trebuie să se prezinte dovada originală a achiziției, care să indice data achiziției, denumirea comerciantului și numărul de articol al produsului. Pentru condiții de garanție extinsă, consultați site-ul nostru web: www.tomado.com/support

NARUČIVANJE PRIBORA *HR*

Otvorite www.tomado.com/support radi kupovine pribora ili rezervnih dijelova.

UVJETI JAMSTVA

Ovaj proizvod ima jamstvo od 24 mjeseca. Jamstvo vrijedi ako je proizvod korišten u skladu s korisničkim uputama i u svrhu za koju je predviđen. Potrebno je predočiti originalni dokaz o kupnji, s datumom kupnje, nazivom trgovca i brojem artikla proizvoda. Za opširne informacije o jamstvu pogledajte našu web-stranicu: www.tomado.com/support

TOMADO®

Superior

Air fryer
TAF7530B

Inventum Huishoudelijke Apparaten B.V.
Meander 261 6825 MC Arnhem
The Netherlands
VAT number: 8190.88.511.B01

TAF7530B /01.0525

Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Changes and printing errors reserved / Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Sous réserve de modification / Sujeto a cambios y errores de impresión / Con riserva di modifiche ed errori di stampa
Sujeito a alterações e erros de impressão /Zastrzega się prawo do zmian i błędów w druku / Změny a tiskové chyby vyhrazeny
Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené / Sub rezerva modificărilor și a posibilelor greșeli de tipar / Zadržavamo pravo na izmjene i tiskarske pogreške