

TOMADO®

TAF2002B

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



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



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

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

pagina 3-10
page 11-18
Seite 19-26
page 27-34

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 10 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 en warmtebestendige ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.

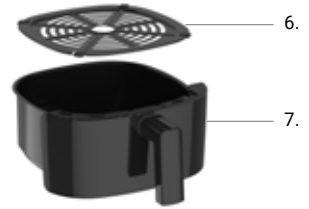
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - keukenruimtes gereserveerd voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - in omgevingen van het gastenkamertype.
- 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.

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)

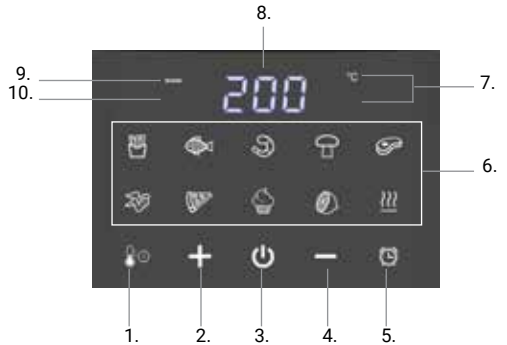
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

PRODUCTOMSCHRIJVING

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



1. Temperatuur- en tijdselectie toets
2. Plus toets
3. Aan/uit-toets
4. Min toets
5. Uitgestelde start toets
6. Menukeuzetoetsen
7. Indicatie temperatuur °C/ minuten
8. Display
9. Indicator voor schudden
10. Indicator uitgestelde start actief



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 het bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade dat mogelijk ontstaan is tijdens het transport. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.


STAND-BY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, lichten kort alle LED's op en er klinkt een geluidssignaal. De aan/uit-toets brandt en in het display staat [- -]. Het apparaat staat stand-by.

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.

Het apparaat functioneert alleen als de pan correct in het apparaat zit.

Zodra de tijd is verstreken, blijft de ventilator gedurende 15 seconden draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er 5 maal een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand.

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 beschermplaat. Zet het apparaat aan en laat het zonder voedsel gedurende 10 minuten op het frites menu werken. Zo brandt u de beschermplaat om het verwarmingselement perfect weg. Tijdens deze actie kan een beetje rook ontstaan. Zorg daarom voor goede ventilatie. Als de beschermplaat is verdwenen, schakelt u het apparaat weer uit.

Verwijder 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. Vul de pan niet met olie of frituurvet om voedsel 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 bovenop het apparaat.

Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlatopeningen. Afgedekte luchtopeningen verstoren de luchtcirculatie en hebben een negatieve invloed op het bakresultaat.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

Gebruik de  en  toets en de  en  toetsen op het bedieningspaneel om de temperatuur en tijd aan te passen.

Druk op de  en  toets om te wisselen tussen de weergave van de temperatuur of de tijd. De weergave wisselt automatisch elke 5 seconden als er geen toets wordt gebruikt.

Selecteer de temperatuurstelling en druk op de  of  toets voor een hogere of lagere temperatuur in. Volg dezelfde stappen voor de tijdstelling.

Aanwijzing: - de temperatuur verandert in stappen van 5 °C

- de tijd verandert in stappen van 1 minuut (max. 60 min)

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING









Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er 5 maal een piepsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u eenmaal op de aan/uit-toets om het frituren te stoppen.

HET GEBRUIK

1. Begin als volgt: Steek de stekker van de hetelucht frituse in het stopcontact. Er klinkt een geluidssignaal. De aan/uit-toets brandt en in het display staat [- -]. Het apparaat staat stand-by.
2. Trek de pan met het inlegrooster rustig aan de handgreep uit het apparaat. Als de pan niet geplaatst is, gaat het display uit.
3. Vul de pan met de ingrediënten die u wilt bereiden.

Let op: zorg ervoor dat de ingrediënten het verwarmingselement niet raken.

Let op: gebruik de pan niet zonder het inlegrooster. Het inlegrooster is nodig voor een goede luchtcirculatie.

4. Schuif de pan terug in het apparaat.
5. Druk op de aan/uit-toets. Alle toetsen en pictogrammen lichten op. De aan/uit-toets knippert.
6. Druk op de toets van het gewenste menu. Het pictogram van het gekozen menu en de aan/uit-toets knipperen. De voorinstellingen van de temperatuur en tijd voor het geselecteerde programma wisselen elkaar op het display af.
7. Om de temperatuur aan te passen, drukt u op de  toets tot de baktemperatuur in °C weergegeven wordt. Druk op de  of  toets om de temperatuur aan te passen.
8. Om de tijd aan te passen, drukt u op de  toets tot de bereidingstijd in minuten weergegeven wordt. Druk op de  of  toets om de tijd aan te passen.
Tip: voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe als de hetelucht frituse koud is.
9. Druk op de aan/uit-toets om de hetelucht frituse te starten.
 - Het display geeft afwisselend de ingestelde tijd en temperatuur weer.
 - Het display geeft de resterende tijd weer. De tijd en de temperatuur kan tijdens het frituren naar boven en naar beneden worden bijgesteld door op de  en  toetsen te drukken.
10. Voor een goede bereiding is het nodig om sommige ingrediënten tijdens de bereiding te schudden. Een aantal menu's geeft een melding ter herinnering om te schudden (SHAKE). Deze melding staat op het display bij de start van het menu. Zodra de helft van de bereidingstijd voorbij is, klinkt er 10 maal een geluidssignaal en de tekst SHAKE (schudden) knippert op het display. Neem de pan uit het apparaat en schud voorzichtig de inhoud. Het apparaat schakelt uit. Plaats de pan terug in het apparaat. Het apparaat schakelt in en gaat verder met het menu. De tekst SHAKE (schudden) is verdwenen.
11. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, schakelt de hetelucht frituse uit naar de stand-bystand. De aan/uit-toets brandt en in het display staat [- -]. Na 15 seconden piept het apparaat 5 maal om aan te geven dat de ingrediënten klaar zijn. De korte periode van 15 seconden blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen. Wilt u het apparaat handmatig uitschakelen, druk dan op aan/uit-toets. De ventilator blijft nog 15 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

12. Trek de pan aan de handgreep uit de hetelucht frituse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een panonderzetter. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de pan dan terug in de hetelucht frituse en zet het menu nog een aantal minuten aan.

13. Schud de inhoud van de pan voorzichtig leeg in een schaal of op een bord. Gebruik bij grote ingrediënten een tang.


Tip: tijdens het bakproces sijpelt er vet en vocht op de bodem van de pan. Dit kan over het zojuist bereide voedsel lopen als u de pan op zijn kop houdt om het voedsel te verwijderen.

WAARSCHUWING: na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan komen.

WAARSCHUWING: na het heteluchtfrituren zijn de pan en de metalen binnenzijde erg heet, vermijd het aanraken van deze delen.











UITGESTELDE START

De uitgestelde start functie stelt u in staat het apparaat te vullen en in te stellen om op een later tijdstip automatisch aan te gaan. Bijvoorbeeld als u groenten of garnalen wilt bakken, maar de overige gerechten duren langer om te bereiden. Stel de starttijd uit met bijvoorbeeld 10 of 20 minuten.

1. Zorg ervoor dat de ingrediënten in de pan zitten.
2. Selecteer het gewenste menu en pas eventueel de temperatuur en bereidingstijd aan.
3. Druk op de toets uitgestelde start  en pas de tijd aan met de **+** en **-** toetsen. De minimum tijd is 10 minuten en het maximum is 24 uur.
4. Druk op de aan/uit-toets. Het pictogram van het gekozen menu en de wekker knippert. In het display is de resterende starttijd zichtbaar. Het apparaat zal starten, zodra de uitgestelde tijd voorbij is.

AUTOMATISCHE MENU'S

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

MENU	TEMPERATUUR		TIJD		SCHUDDEN
	Instelling	Bereik	Instelling	Bereik	
 Frites	200 °C	80-200 °C	25 min.	1-60 min.	ja
 Vis	180 °C	80-200 °C	30 min.	1-60 min.	ja
 Garnalen	180 °C	80-200 °C	18 min.	1-60 min.	ja
 Groenten	180 °C	80-200 °C	10 min.	1-60 min.	ja
 Steak	200 °C	80-200 °C	20 min.	1-60 min.	ja
 Kippenvleugeltjes	200 °C	80-200 °C	20 min.	1-60 min.	ja
 Pizza	180 °C	80-200 °C	12 min.	1-60 min.	-
 Bakken	180 °C	80-200 °C	20 min.	1-60 min.	-
 Drogen (dehydrateren)	120 °C	60-120 °C	250 min.	1-480 min.	-
 Warmhouden	90 °C	60-90 °C	120 min.	1-120 min.	-

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 een oven bereid kunnen worden, kunnen ook in een heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 300 gram. De maximale hoeveelheid is 500 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. Kies bijvoorbeeld het menu frites en zet de temperatuur op 150°C en de tijd op 10 minuten.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht friteuse 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 hetelucht friteuse 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.

1. 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.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. 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.

4. Reinig de binnenzijde van het apparaat met een vochtige zachte spons die u eerst in heet water heeft gedrenkt en uitgeknepen.

5. Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijmaak geven aan de ingrediënten.

Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Let op! Door het schudden van de pan kunnen de schroeven na verloop van tijd wat los gaan. Controleer dit regelmatig en draai de schroeven goed vast.

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.
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 olie-friteuse gebakken worden.	Gebruik oven-snacks 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.
		Snijdt de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten.

Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

ENERGIEVERBRUIK IN STAND-BY EN UITGESCHAKELDE TOESTAND

Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Ecodesign-richtlijn EU 2023/826 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

Het apparaat schakelt na maximaal 5 minuten na voltooiing van de hoofdfunctie automatisch over naar de stand-bymodus.

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 10 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 and warmth resistant surface and is only used indoors.
- This appliance is intended for household and similar use, such as:
 - kitchen spaces reserved for staff in shops, offices and other professional environments;
 - farms;
 - by guests of hotels, motels and other residential environments;
 - in guest room type environments.
- 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.

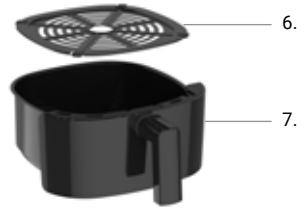
- Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be remedied by removing or replacing this 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.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

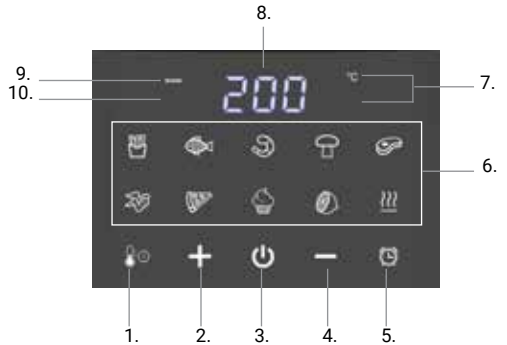
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

PRODUCT DESCRIPTION

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



1. Temperature and time selection key
2. Plus key
3. On/off key
4. Minus key
5. Delayed start key
6. Menu selection keys
7. Temperature indication °C/ minutes
8. Display
9. Indicator for shaking
10. Delayed start indicator active



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

Once the plug is inserted in the socket, all LEDs light up briefly and a sound signal can be heard. The on/off key lights up and the display shows [- - -]. The appliance is stand-by.

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.

The appliance will only function when the pan is placed correctly in the appliance.

Once the time has passed, the fan continues to run for 15 sec. to cool the appliance. After that, 5 sound signals can be heard.

The appliance automatically switches to stand-by mode.

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 with the fries menu 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.

Pull 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. Do not fill the pan with oil or frying fat to prepare 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. Place nothing 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

Use the  and  keys and the  and  keys on the control panel to adjust temperature and time. Press the  and  keys to change between temperature and time display. The display automatically changes every 5 seconds if no key is used.

Select temperature setting and press the  or  key for a higher or lower temperature. Observe the same steps for setting the time.

Instruction: - the temperature changes in steps of 5 °C

- the time changes in steps of 1 minute (max. 60 min)

AUTOMATIC DEACTIVATION







This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep sound can be heard 5 times and the appliance switches off automatically. In order to switch off the appliance manually, press the on/off key once to stop frying.



USING THE APPLIANCE

1. Start as follows: Insert the plug of the hot air fryer in the socket. A beep will sound. The on/off key lights up and the display shows [- -]. The appliance is stand-by.
2. Carefully pull the pan and insert grill out of the appliance by the handle. If the pan is not placed, the display switches off.
3. Fill the pan with the ingredients you want to prepare.

Caution: make sure the ingredients do not make contact with the heating element.

Caution: do not use the pan without the insert grille. The insert grille is required for a proper air circulation.

4. Slide the pan back in the appliance.
 5. Press the on/off key. All keys and symbols light up. The on/off key flashes.
 6. Press the key of the required menu. The symbol of the selected menu and the on/off key are flashing. The temperature and time pre-sets for the selected programme interchange on the display.
 7. To change the temperature, press the  key until the frying temperature is shown in °C. Press the  or  key to adjust the temperature.
 8. To change the time, press the  key until the cooking time is shown in minutes. Press the  or  key to adjust the time.
- Tip:** add 3 minutes to the cooking time when the hot air fryer is cold.

9. Press the on/off key to start the hot air fryer.
 - The display alternates between the set time and set temperature.
 - The display shows the remaining time. Time and temperature can be adjusted during frying by pressing the  or  key.
10. For a good result, some ingredients must be shaken during the cooking process. A number of menus provide a message to remind the user to shake the ingredients (SHAKE). This message is shown on the display at the start of the menu. Once half the cooking time has passed, a sound signal can be heard 10 times and the text SHAKE flashes on the display. Remove the pan from the appliance and shake the contents carefully. The appliance switches off. Place the pan back in the appliance. The appliance switches on and continues with the menu. The text SHAKE has disappeared.
11. When the cooking time has passed, the hot air fryer switches to stand-by mode. The on/off key lights up and the display shows [- -]. After 15 seconds, the appliance beeps 5 times to indicate that the ingredients are ready. During that short period of 15 seconds, the fan continues to run to cool the appliance. If you want to switch off the appliance manually, press the on/off key. The fan continues to run for 15 seconds to cool the appliance.
12. Pull the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. Check that the ingredients are cooked. If the ingredients are not yet ready, place the pan back in the hot air fryer and switch on the menu for a few more minutes.
13. Carefully empty the contents of the pan onto a dish or plate. In case of large ingredients, use tongs.


Tip: during the frying process, grease and moisture will seep onto the bottom of the pan. This can run over the food that you have just prepared when holding the pan upside down in order to remove the food.

WARNING: after hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, it is possible that steam comes out of the pan.

WARNING: After hot air frying, the pan and the metal interior are very hot, avoid contact with these components.











DELAYED START

The delayed start function allows you to fill and set the appliance in order to have it switch on automatically at a later time. For example, if you want to fry vegetables or shrimps, but the other dishes take longer to prepare. You could delay the starting time by 10 or 20 minutes, for example.

1. Make sure the ingredients are in the pan.
2. Select the required menu and can adjust the cooking temperature and time if necessary.
3. Press the delayed start key  and change the time with the **+** and **-** keys. The minimum time is 10 minutes, the maximum time is 24 hours.
4. Press the on/off key. The symbol of the selected menu and the alarm are flashing. The display shows the remaining time until starting time. The appliance will start, once the delayed time has passed.

AUTOMATIC MENUS

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

MENU	TEMPERATURE		TIME		SHAKE
	Setting	Range	Setting	Range	
 Fries	200°C	80-200°C	25 min.	1-60 min.	yes
 Fish	180°C	80-200°C	30 min.	1-60 min.	yes
 Shrimps	180°C	80-200°C	18 min.	1-60 min.	yes
 Vegetables	180°C	80-200°C	10 min.	1-60 min.	yes
 Steak	200°C	80-200°C	20 min.	1-60 min.	yes
 Chicken wings	200°C	80-200°C	20 min.	1-60 min.	yes
 Pizza	180°C	80-200°C	12 min.	1-60 min.	-
 Baking	180°C	80-200°C	20 min.	1-60 min.	-
 Drying (dehydrating)	120°C	60-120°C	250 min.	1-480 min.	-
 Keeping warm	90°C	60-90°C	120 min.	1-120 min.	-

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 an oven, can also be prepared in a hot air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy fries is 300 grammes. The maximum amount is 500 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 example, select the fries menu and set the temperature to 150°C and the time to 10 minutes.
- Add 3 minutes to the cooking time if the hot air fryer is still cold.
- As the turbo hot air technology immediately reheats the air in the appliance, briefly removing the 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.

1. 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.

2. Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.

3. 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.

4. Clean the interior of the appliance with a damp soft sponge that you have first soaked in hot water and squeezed out.

5. 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.

Caution! As a result of shaking the pan, the screws could loosen somewhat in the course of time. Check this regularly and properly fasten the screws.

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.
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.

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.

STAND-BY AND OFF MODE ENERGY CONSUMPTION

This device meets the requirements of the Ecodesign Regulation EU 2023/826 regarding standby and off mode energy consumption.

The energy consumption in standby mode is maximum

0.3 W

The energy consumption in off mode is maximum

0 W

The device automatically switches to standby mode after a maximum of 5 minutes following the completion of the main function.

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 10 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.

 **Achtung!** 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.

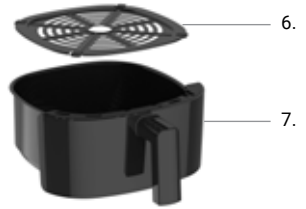
- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie daher die Innenseite möglichst nicht.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten und hitzebeständigen Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten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

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

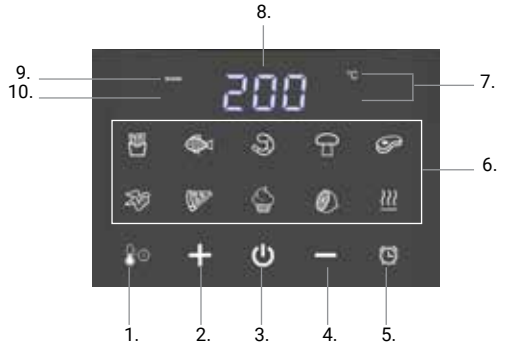
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Luftauslassöffnung
2. Bedienfeld
3. Griff
4. Gehäuse
5. Elektrisches Kabel
6. Herausnehmbare Rost
7. Pfanne



1. Temperatur- und Zeitauswahl-Taste
2. Plus-Taste
3. Ein/Aus-Taste
4. Minus-Taste
5. Taste Verzögerter Start
6. Menüauswahlstasten
7. Anzeige Temperatur °C / Minuten
8. Anzeige
9. Anzeige für Schütteln
10. Anzeige Verzögerter Start aktiv



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 Pappe) 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, leuchten alle LEDs kurz auf und es ertönt ein akustisches Signal. Die Ein/Aus-Taste leuchtet und auf dem Display wird [- -] angezeigt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.

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.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Pfanne richtig in das Gerät eingesetzt ist.

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter noch 15 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

Anschließend ertönt 5-mal ein akustisches Signal. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Überprüfen Sie, ob die richtige Spannung anliegt. 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 im Menü für Pommes frites 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. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett, um darin Speisen zuzubereiten.







- 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 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

Verwenden Sie die Tasten  und  sowie die Tasten  und  auf dem Bedienfeld, um die Temperatur und die Zeit anzupassen. Drücken Sie die Taste  und , um zwischen der Anzeige von Temperatur und Uhrzeit zu wechseln. Die Anzeige wechselt automatisch nach jeweils 5 Sekunden, wenn keine Taste betätigt wird.

Wählen Sie die Temperatureinstellung aus und drücken Sie die Taste  bzw. , um eine höhere bzw. niedrigere Temperatur einzustellen. Gehen Sie beim Einstellen der Zeit genauso vor.









Hinweis: - Die Temperatur ändert sich in Schritten von 5 °C.

- Die Zeit ändert sich in Schritten von 1 Minute (max. 60 Minuten).

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 zurückgezählt hat, ertönt 5-mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie das Gerät von Hand ausschalten möchten, drücken Sie einmal die Ein/Aus-Taste; damit wird das Frittieren gestoppt.

VERWENDUNG

1. Beginnen Sie wie folgt: Stecken Sie den Stecker der Heißluftfritteuse in die Steckdose. Daraufhin ertönt ein akustisches Signal. Die Ein/Aus-Taste leuchtet und auf dem Display wird [- -] angezeigt. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus.
2. Ziehen Sie die Pfanne mit dem herausnehmbaren Rost vorsichtig am Griff aus dem Gerät. Wenn keine Pfanne eingesetzt ist, erlischt das Display.
3. Füllen Sie die Pfanne mit den Speisen, die Sie zubereiten möchten.
Achtung: Sorgen Sie dafür, dass die Speisen nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.
Achtung: Verwenden Sie die Pfanne nicht ohne den herausnehmbaren Rost. Der herausnehmbare Rost ist Voraussetzung für eine gute Luftzirkulation.
4. Schieben Sie die Pfanne in das Gerät zurück.
5. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Alle Tasten und Piktogramme leuchten auf. Die Ein/Aus-Taste blinkt.
6. Drücken Sie die Taste des gewünschten Menüs. Das Piktogramm des ausgewählten Menüs und die Ein/Aus-Taste blinken. Die Voreinstellungen von Temperatur und Zeit für das ausgewählte Programm werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
7. Zum Anpassen der Temperatur drücken Sie die Taste , bis die Zubereitungstemperatur in °C angezeigt wird. Drücken Sie die Taste  oder , um die Temperatur anzupassen.
8. Zum Anpassen der Zeit drücken Sie die Taste , bis die Zubereitungszeit in Minuten angezeigt wird. Drücken Sie die Taste  oder , um die Zeit anzupassen.
Tipp: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist.
9. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um die Heißluftfritteuse zu starten.
 - Auf dem Display werden dann abwechselnd die eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
 - Das Display zeigt die verbleibende Zeit an. Die Zeit bzw. Temperatur kann beim Frittieren erhöht oder reduziert werden. Drücken Sie dazu die Tasten  und .
10. Einige Speisen müssen während der Zubereitung geschüttelt werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Bei einigen Menüs wird eine Meldung angezeigt, um Sie an das Schütteln zu erinnern (SHAKE). Diese Meldung wird beim Starten des Menüs auf dem Display angezeigt. Wenn die Hälfte der Zubereitungszeit verstrichen ist, ertönt 10-mal ein akustisches Signal und der Text SHAKE (Schütteln) blinkt auf dem Display. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und schütteln Sie den Inhalt vorsichtig. Das Gerät schaltet sich aus. Setzen Sie die Pfanne wieder in das Gerät ein. Das Gerät schaltet sich ein und setzt das Menü fort. Der Text SHAKE (Schütteln) ist ausgeblendet.
11. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet die Heißluftfritteuse in den Standby-Stand um. Die Ein/Aus-Taste leuchtet und auf dem Display wird [- -] angezeigt. Nach 15 Sekunden ertönt 5-mal ein akustisches Signal, um anzugeben, dass die Lebensmittel fertig sind.
In dieser kurzen Zeit von 15 Sekunden läuft der Lüfter weiter, um das Gerät abzukühlen.
Wenn Sie das Gerät von Hand ausschalten möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Der Lüfter läuft noch 15 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
12. Nehmen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Untergrund, z. B. auf einen Untersetzer für Töpfe. Kontrollieren Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen noch nicht fertig gegart sind, setzen Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse ein und schalten Sie das Menü noch für einige weitere Minuten ein.
13. Entleeren Sie den Inhalt der Pfanne vorsichtig in eine Schale oder auf einen Teller. Verwenden Sie für größere Nahrungsmittel eine Zange.


Typ: Während der Zubereitung tropfen Fett und Flüssigkeit auf den Boden der Pfanne. Diese(s) kann über die gerade zubereiteten Speisen laufen, wenn Sie die Pfanne umdrehen, um die Speisen herauszuschütten.

WARNUNG: Nach dem Frittieren mit der Heißluftfritteuse sind die Pfanne und die Speisen heiß. Je nach Art der Speisen kann heißer Dampf aus der Pfanne entweichen.

WARNUNG: Nach dem Frittieren mit der Heißluftfritteuse sind die Pfanne und die Innenseite aus Metall sehr heiß! Berühren Sie diese Teile daher nicht.











VERZÖGERTER START

Mithilfe der Funktion Verzögerter Start können Sie das Gerät füllen und so einstellen, dass es sich zu einem späteren Zeitpunkt automatisch einschaltet. Zum Beispiel, wenn Sie Gemüse oder Garnelen/Krabben zubereiten möchten, die anderen Gerichte jedoch eine längere Zubereitungszeit haben. Verzögern Sie die Startzeit um beispielsweise 10 oder 20 Minuten.

1. Sorgen Sie dafür, dass sich die Speisen in der Pfanne befinden.
2. Wählen Sie das gewünschte Menü aus und passen Sie gegebenenfalls die Temperatur und die Zubereitungszeit an.
3. Drücken Sie die Taste Verzögerter Start  und passen Sie die Zeit mit den Tasten **+** und **-** an. Die Mindestzeit ist 10 Minuten und die Höchstzeit beträgt 24 Stunden.
4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Das Piktogramm des ausgewählten Menüs und der Wecker blinken. Auf dem Display wird die restliche Zeit bis zum Start angezeigt. Das Gerät startet, wenn die eingestellte Zeitverzögerung abgelaufen ist.

AUTOMATISCHE MENÜS

Während der Zubereitung von Pommes frites, Gemüse, Geflügel, Fleisch und Fisch wird empfohlen, die Speisen zwischendurch zu schütteln, um eine gleichmäßige Zubereitung an allen Seiten zu erzielen.

MENÜ	TEMPERATUR		ZEIT		SCHÜTTELN
	Einstellung	Bereich	Einstellung	Bereich	
 Pommes frites	200 °C	80-200 °C	25 Min.	1-60 Min.	ja
 Fisch	180 °C	80-200 °C	30 Min.	1-60 Min.	ja
 Garnelen/Krabben	180 °C	80-200 °C	18 Min.	1-60 Min.	ja
 Gemüse	180 °C	80-200 °C	10 Min.	1-60 Min.	ja
 Steak	200 °C	80-200 °C	20 Min.	1-60 Min.	ja
 Hähnchenflügel	200 °C	80-200 °C	20 Min.	1-60 Min.	ja
 Pizza	180 °C	80-200 °C	12 Min.	1-60 Min.	-
 Frittieren	180 °C	80-200 °C	20 Min.	1-60 Min.	-
 Trocknen (Dehydratisierung)	120 °C	60-120 °C	250 Min.	1-480 Min.	-
 Warmhalten	90 °C	60-90 °C	120 Min.	1-120 Min.	-

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 in einem Backofen zubereitet werden können, können auch in einer Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites ist 300 Gramm. Die Höchstmenge ist 500 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. Wählen Sie zum Beispiel das Menü für Pommes frites und stellen Sie die Temperatur auf 150 °C und die Zeit auf 10 Minuten ein.
- 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 Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
Hinweis: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie die Pfanne und den herausnehmbaren Rost aus dem Gerät nehmen.
2. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
3. 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.
Hinweis: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen und 10 Minuten lang einweichen lassen.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Schwamm, den Sie zuvor in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt haben.
5. Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. Seien Sie vorsichtig mit Geschirrspülmitteln. Spülmittel kann auf dem Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.

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

Achtung! Durch das Schütteln der Pfanne können sich die Schrauben im Laufe der Zeit etwas lösen. Kontrollieren Sie dies regelmäßig und ziehen Sie die Schrauben fest.

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 [-] 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 wurde 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.

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.

ENERGIEVERBRAUCH IM STANDBY-ZUSTAND UND IM AUSGESCHALTETEN ZUSTAND

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der Ökodesign-Richtlinie EU 2023/826 in Bezug auf den Energieverbrauch im Bereitschafts-Zustand (Standby) und im ausgeschalteten Zustand.

Der Energieverbrauch im Bereitschaftszustand (Standby) beträgt maximal 0,3 W.

Im ausgeschalteten Zustand liegt der Energieverbrauch bei maximal 0 W.

Das Gerät wechselt nach maximal 5 Minuten nach Beendigung der Hauptfunktion automatisch in den Stand-by-Modus.

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 10 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 un support égal, plat et résistant à la chaleur, et utilisez-le exclusivement à l'intérieur.
- Cet appareil est destiné à des applications domestiques et analogues comme, par exemple :
 - dans les espaces réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - dans les fermes ;
 - utilisation par des clients d'hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans des environnements de type chambre d'hôte.
- 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.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

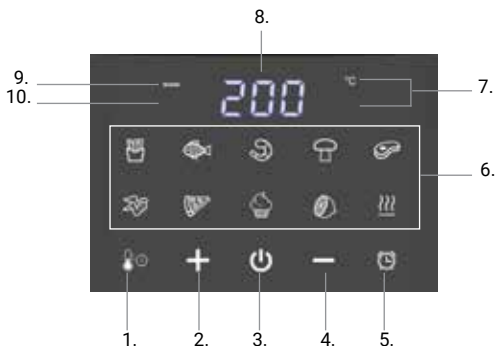
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

DESCRIPTION DU PRODUIT

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



1. Touche de sélection de température et de durée
2. Touche Plus
3. Touche Marche/Arrêt
4. Touche Moins
5. Touche de démarrage différé
6. Touches de choix de menu
7. Indication de température °C/ minutes
8. Affichage
9. Indicateur pour secouer
10. Indicateur pour démarrage différé actif



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 débarrassé l'appareil, contrôlez 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, toutes les LED s'allument brièvement et un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt s'allume et [- -] apparaît sur l'affichage. L'appareil est en mode veille.

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 pré-réglée sur la minuterie est écoulée.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt .

L'appareil fonctionne uniquement si le bac est correctement inséré dans l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, le ventilateur continue à tourner pendant 15 secondes pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit cinq fois. L'appareil passe automatiquement en mode veille.

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. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner sans aliments pendant 10 minutes sur le menu Frites. 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 réellement 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. Ne remplissez pas le bac d'huile ou de graisse de friture pour préparer des 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

Utilisez les touches  et  et les touches **+** et **-** sur le panneau de commande, pour modifier la température et la durée.

Appuyez sur les touches  et  pour faire basculer l'affichage entre la température et la durée. L'affichage bascule automatiquement toutes les 5 secondes quand aucune touche n'est utilisée.

Sélectionnez le réglage de température et appuyez sur la touche **+** ou **-** pour régler une température plus élevée ou plus basse. Suivez les mêmes étapes pour le réglage de la durée.

Indication : - Le réglage de température change par paliers de 5 °C

- Le temps de cuisson change par paliers de 1 minute (max. 60 min).

ARRÊT AUTOMATIQUE



Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a effectué son compte à rebours jusqu'à 0, un signal sonore retentit 5 fois et l'appareil s'arrête automatiquement. Pour arrêter l'appareil manuellement, appuyez une fois sur la touche Marche/Arrêt pour arrêter la friture.

UTILISATION

1. Commencez comme suit : Branchez la fiche de la friteuse à air chaud dans la prise de courant. Un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt s'allume et [- -] apparaît sur l'affichage. L'appareil est en mode veille.
2. Tirez doucement par la poignée le bac avec la grille de fond hors de l'appareil. Si le bac n'est pas placé, l'affichage s'éteint.
3. Remplissez le bac avec les ingrédients que vous souhaitez préparer.

Attention : veillez à ce que les ingrédients n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.

Attention : n'utilisez pas le bac sans la grille de fond. La grille de fond est nécessaire pour une bonne circulation de l'air.

4. Remplacez le bac en le faisant glisser l'appareil.
5. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Toutes les touches ainsi que les pictogrammes s'allument. La touche Marche/Arrêt clignote.
6. Appuyez sur la touche du menu souhaité. Le pictogramme du menu choisi et la touche Marche/Arrêt clignotent. Les pré-réglages de la température et de la durée pour le programme sélectionné apparaissent tour à tour sur l'affichage.
7. Pour modifier la température, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que la température de cuisson en °C soit affichée. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour modifier la température.
8. Pour modifier la durée, appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le temps de préparation en minutes soit affiché. Appuyez sur la touche **+** ou **-** pour modifier la durée.
9. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour mettre en marche la friteuse à air chaud est froide.
 - L'affichage indique par alternance la durée et la température pré-réglées.
 - L'affichage indique la durée restante. La durée et la température peuvent être augmentées ou diminuées au cours de la friture, en appuyant sur les touches **+** et **-**.
10. Pour une bonne cuisson, il est nécessaire de secouer certains ingrédients pendant la préparation. Un certain nombre de menus notifient pour rappel de secouer (SHAKE). Ce message apparaît sur l'affichage au démarrage du menu. Dès que la moitié du temps de préparation est écoulé, un signal sonore retentit 10 fois et le texte SHAKE (secouer) clignote sur l'affichage. Sortez le bac de l'appareil et secouez délicatement le contenu. L'appareil s'éteint. Remplacez le bac dans l'appareil. L'appareil se rallume et poursuit le menu. Le texte SHAKE (secouer) a disparu.
11. Lorsque le temps de préparation est écoulé, la friteuse à air chaud se met en mode veille. La touche Marche/Arrêt s'allume et [- -] apparaît sur l'affichage. Au bout de 15 secondes, l'appareil émet 5 fois un signal sonore pour indiquer que les ingrédients sont prêts.

Pendant la courte période de 15 secondes, le ventilateur continue à tourner pour refroidir l'appareil.

Si vous souhaitez arrêter l'appareil manuellement, appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Le ventilateur continue de tourner pendant encore 15 secondes, afin de refroidir l'appareil.

12. Sortez le bac hors de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur une surface résistant à la chaleur, comme un dessous de plat. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez le bac dans la friteuse à air chaud et prolongez le menu pendant encore un certain nombre de minutes.
13. Videz le contenu du bac dans un plat ou sur une assiette, en secouant délicatement. En cas d'ingrédients de grande taille, utilisez une pince.


Conseil : durant le processus de cuisson, de la graisse et de l'humidité s'écoulent au fond du bac. Elles peuvent couler sur les aliments que vous venez de préparer lorsque vous renversez le bac pour en retirer les aliments.

AVERTISSEMENT : après la cuisson à l'air chaud, le bac et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du bac.

AVERTISSEMENT : après la friture à air chaud, le bac et l'intérieur métallique sont très chauds ; évitez de toucher ces éléments.










DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

La fonction de démarrage différé vous permet de remplir l'appareil et de le régler pour qu'il se mette en marche automatiquement à un moment ultérieur. Par exemple si vous voulez cuire des légumes ou des crevettes, mais que les autres plats nécessitent plus de temps pour la préparation. Différez l'heure de démarrage de 10 ou 20 minutes, par exemple.

1. Veillez à ce que les ingrédients se trouvent dans le bac.
2. Sélectionnez le menu souhaité et modifiez éventuellement la température et le temps de préparation.
3. Appuyez sur la touche de démarrage différé  et modifiez la durée à l'aide des touches **+** et **-**. La durée minimale est de 10 minutes et le maximum est de 24 heures.
4. Appuyez sur la touche Marche/Arrêt. Le pictogramme du menu choisi et du réveil matin clignotent. Le délai restant avant le démarrage est visible sur l'affichage. L'appareil va démarrer dès que la durée différée est écoulée.

MENUS AUTOMATIQUES

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

MENU	TEMPÉRATURE		DURÉE		SECOUER
	Réglage	Plage	Réglage	Plage	
 Frites	200 °C	80 - 200 °C	25 min	1-60 min.	Oui
 Poisson	180 °C	80 - 200 °C	30 min	1-60 min.	Oui
 Crevettes	180 °C	80 - 200 °C	18 min	1-60 min.	Oui
 Légumes	180 °C	80 - 200 °C	10 min	1-60 min.	Oui
 Steak	200 °C	80 - 200 °C	20 min	1-60 min.	Oui
 Ailes de poulet	200 °C	80 - 200 °C	20 min	1-60 min.	Oui
 Pizza	180 °C	80 - 200 °C	12 min	1-60 min.	-
 Cuire	180 °C	80 - 200 °C	20 min	1-60 min.	-
 Sécher (déshydrater)	120 °C	60 - 120 °C	250 min	1-480 min.	-
 Maintenir au chaud	90 °C	60 - 90 °C	120 min	1-120 min.	-

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 une friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 300 grammes. La quantité maximale est de 500 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. Choisissez par exemple le menu Frites, réglez la température sur 150 °C et la durée sur 10 minutes.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse à air chaud est encore froide.
- Étant donné que la technologie d'air chaud pulsé chauffe à nouveau instantanément l'air dans l'appareil, le fait de retirer un bref instant le 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.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Indication : le refroidissement est plus rapide si vous retirez le bac et la grille de fond de l'appareil.

2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. 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.

Indication : pour éliminer la saleté tenace, remplissez le bac d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge douce humide que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essoré.

5. 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.

Attention ! Le fait de secouer le bac peut provoquer un desserrage des vis au fil du temps. Contrôlez ceci régulièrement et resserrez fermement les vis.

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 [-].
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.

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.

CONSOMMATION D'ÉNERGIE EN MODE VEILLE ET EN MODE ARRÊT

Cet appareil est conforme aux exigences du règlement Ecoconception EU 2023/826 concernant la consommation d'énergie en mode veille et en mode arrêt.

La consommation d'énergie en mode veille est au maximum de 0,3 W

En mode arrêt, la consommation d'énergie est au maximum de 0 W

L'appareil passe automatiquement en mode veille au bout de 5 minutes maximum après l'achèvement de la fonction principale.

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

TOMADO®

TAF2002B

Tomado Electric Appliances

Meander 261
6825 MC Arnhem
The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com



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

TAF2002B/01.0925

TOMADO.COM