

Tognana

 **IRIDEA**



Cod. D2DFA04IRRO



Cod. D2DFA04IRVE

Manuale d'uso - User manual - Manuel de l'Utilisateur

Manual de usuario - Benutzerhandbuch - Korisnički priručnik

Uporabniški priročnik - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za korišćenje



<i>B</i>	
Bosanski	109
<i>D</i>	
Deutsch	65
<i>E</i>	
English	20
Español	50
<i>F</i>	
Français	34
<i>H</i>	
Hrvatski	81
<i>I</i>	
Italiano	4
<i>S</i>	
Srpski	123
Slovenščina	95

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto la nostra friggitrice ad aria destinata a cuocere e riscaldare cibi per un consumo domestico. Tognana Porcellane S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Manuale d'uso" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE/PRODOTTO E LORO SIGNIFICATO

	Questo simbolo indica che è necessario leggere attentamente questo manuale prima dell'utilizzo. Porre particolare attenzione alle indicazioni sulla sicurezza. Conservare con cura il presente manuale in quanto parte integrante del prodotto.
	PERICOLO: la parola indica un potenziale pericolo imminente con un elevato livello di rischio che, se non evitato, ha l'alta probabilità di provocare lesioni gravi o morte.
	AVVERTIMENTO: la parola indica un potenziale pericolo con un livello di rischio medio che, se non evitato, ha l'alta probabilità di provocare lesioni gravi o morte.
	ATTENZIONE: la parola indica un potenziale pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, potrebbe portare a lesioni minori o moderate.
	Classe I: questo simbolo indica che la protezione dell'apparecchio non si basa unicamente sull'isolamento principale, ma necessita di una misura di sicurezza supplementare.
	ATTENZIONE – SUPERFICIE CALDA!: Il simbolo indica che la temperatura superficiale della zona cui è applicato può raggiungere valori pericolosi e per questo motivo deve essere evitato il contatto diretto con la pelle e con tessuti/materiali sensibili al calore.
	NOTA IMPORTANTE: le parole indicano informazioni utili al corretto utilizzo del prodotto.
	Questo simbolo riportato sul prodotto o sulla confezione indica che l'apparecchio alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo.

	Questo simbolo indica che l'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti da regolamenti/direttive comunitarie europee.
	Questo simbolo indica che i MOCA (materiali e oggetti a contatto con gli alimenti) sono idonei al contatto alimentare.

SICUREZZA DEL PRODOTTO



NOTE IMPORTANTI SULL'UTILIZZO CORRETTO

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente a cuocere e riscaldare cibi per un consumo domestico.
2. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:
 - *aree di cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - *agriturismi;
 - *clienti di alberghi, pensioni e altri ambienti di tipo residenziale;
 - *ambienti tipo bed and breakfast.
3. Questo prodotto non è un giocattolo.
4. Non lasciare parti dell'imballo (buste di plastica, polistirolo espanso, ecc.) a portata di mano di bambini o persone non autosufficienti, poiché questi oggetti sono potenziali fonti di pericolo (es: rischio di soffocamento).
5. Utilizzare il prodotto per il solo scopo per cui è stato progettato. Il produttore non è responsabile per danni o ferite causati da un utilizzo scorretto.
6. Riparazioni o modifiche non autorizzate invalideranno la garanzia.
7. Non utilizzare all'aperto.
8. Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
9. Non collocare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno caldo.
10. Prima dell'utilizzo, collocare l'apparecchio su una superficie solida, piana, orizzontale non infiammabile.
11. Per spegnere manualmente l'apparecchio, premere il pulsante di spegnimento.
12. Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.

13. Non immergere l'apparecchio in acqua o sciacquarlo sotto il rubinetto, poiché contiene componenti elettronici ed elementi riscaldanti.
14. Utilizzare solo accessori e parti di ricambio originali o raccomandati dal costruttore.



PERICOLO

PRODOTTO

1. Prima di collegare la friggitrice all'alimentazione, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della propria abitazione.
Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
3. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
4. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio.
5. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando il prodotto è in funzione o collegato alla presa di corrente.
6. Non posizionare il prodotto contro il muro o altri oggetti: la parte posteriore del prodotto, i lati centrale e superiore del prodotto devono avere uno spazio libero di almeno 10 cm. Non posizionare oggetti sopra il prodotto.
7. Non aggiungere olio nella friggitrice in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
8. Per evitare cortocircuiti, non inserire alimenti voluminosi che

possono toccare le resistenze o avvolti in alluminio, né utensili metallici.

9. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando si sposta e quando non è in uso.
10. Lasciare raffreddare l'apparecchio circa 30 minuti prima di pulirlo.
11. Rimuovere eventuali residui di cibo bruciati.
12. L'utilizzo scorretto del prodotto può causare danni o ferite.
13. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi.
14. Questo apparecchio non contiene parti riparabili. Non cercare di ripararlo da solo. Far eseguire la manutenzione da un centro assistenza qualificato utilizzando solo parti di ricambio identiche. Ciò garantirà il mantenimento della sicurezza del prodotto.
15. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura, molto umidi, bagnati o nelle vicinanze di materiale infiammabile (tende, tovaglie, ecc.).
16. Non utilizzare se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Non tentare la riparazione da soli. Contattare il rivenditore per la riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.
17. Se il prodotto emette fumo nero, scollegare immediatamente l'alimentazione. Attendere che il prodotto smetta di emettere fumo prima di rimuovere il cestello dalla friggitrice.



PERICOLO SCOTTATURE!

1. Non toccare le parti calde dell'apparecchio per evitare ustioni (Vedi A, B e C di Fig.1). Utilizzare maniglie, pinze o idonei dispositivi di protezione per rimuovere il cibo dal cestello.

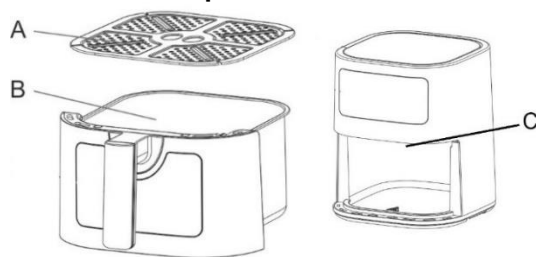


Fig.1

2. Questo apparecchio può rilasciare calore, vapore o condensa durante e dopo il funzionamento. Le mani e il viso devono essere tenuti a distanza di sicurezza dal vapore e dalle prese d'aria.

Prestare inoltre attenzione al vapore caldo e al calore durante la rimozione del cestello dal prodotto per prevenire il rischio di ustioni, ustioni o altre lesioni e danni alla proprietà.

3. Quando l'apparecchio è in funzione e per alcuni minuti dopo il termine della cottura, la temperatura della superficie esterna e dell'uscita dell'aria può essere molto elevata. Non toccare o e non spostare l'apparecchio per evitare il pericolo di scottature.
4. Per la friggitrice ad aria si può utilizzare carta da forno o pellicola di alluminio/stagno di dimensioni adeguate. Non utilizzare fogli troppo grandi per evitare che tocchino gli elementi riscaldanti durante il funzionamento.

CAVO E SPINA

1. Il cavo di alimentazione deve essere collegato a una presa elettrica AC (corrente domestica standard). Non utilizzare altre prese elettriche.
2. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghes. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghes conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
3. Non utilizzare il cavo di alimentazione se danneggiato.
4. Utilizzare solamente il cavo di alimentazione presente all'interno della confezione.
5. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione completo di base in acqua o altri liquidi.
6. Il cavo di alimentazione deve essere utilizzato in un luogo asciutto e pulito. L'impiego in ambienti umidi o sporchi può dar luogo a rischi di incendi, scosse elettriche o folgorazione.
7. Non toccare il cavo o la spina di alimentazione con le mani bagnate.
8. Non far penzolare il cavo dal piano di lavoro.
9. Attenzione a non tirare o inciampare nel cavo di alimentazione. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, oggetti caldi o fiamme libere.

10. Scollegare il cavo dalla rete elettrica prima della pulizia e quando non è utilizzato. Per scollegare, spegnere l'apparecchio, quindi rimuovere la spina dalla presa a muro. Non tirare il cavo ma afferrare la spina.
11. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Accertarsi che il cavo sia completamente esteso.
12. Il cavo non deve essere attorcigliato o avvolto attorno all'apparecchio.
13. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non tentare la riparazione da soli. Contattare il rivenditore per la riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.
14. Non utilizzare cordoni prolungatori, ciabatte elettriche o dispositivi timer.

CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 8,3L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 8,3L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato del materiale elettrico destinato a essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

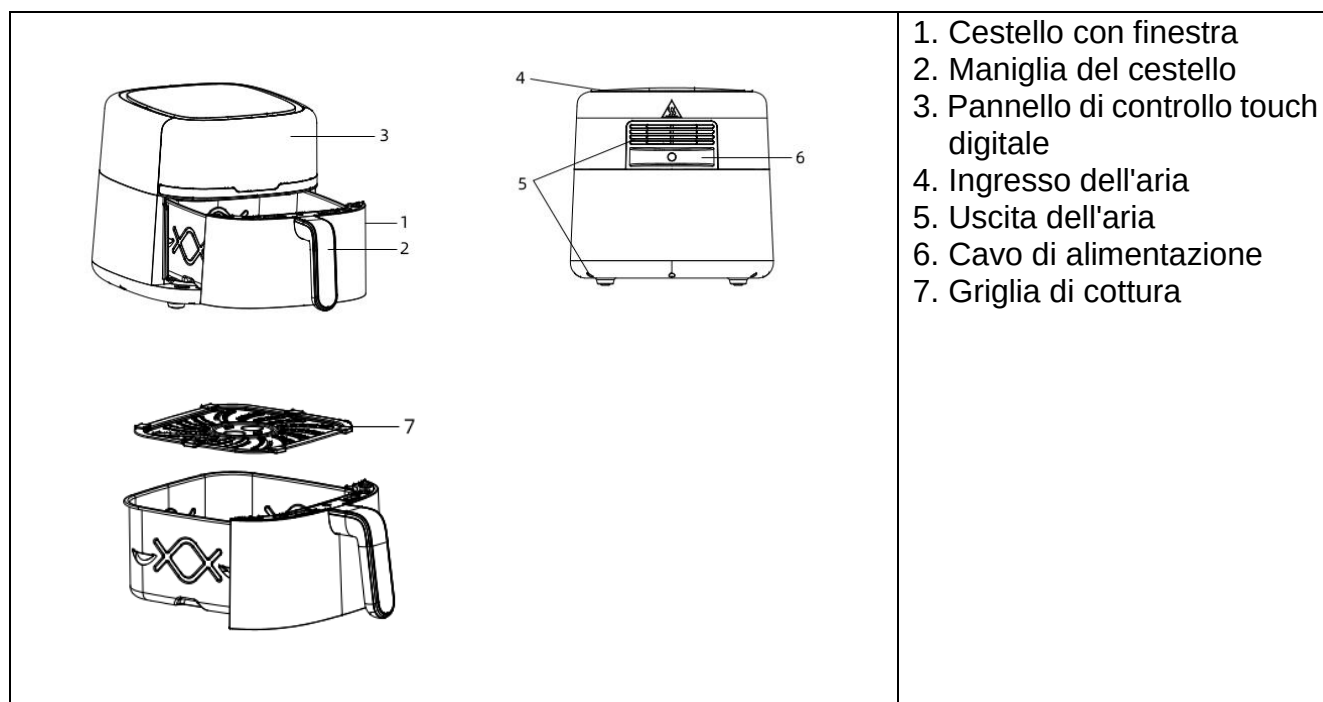
Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 8,3L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 8,3L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DATI TECNICI

- Potenza: 1800W
- Capacità: 8,3L
- Tensione di ingresso: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Dimensioni: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Peso netto: 5400 g

COMPONENTI



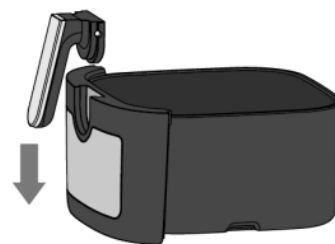
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Estrarre dall'imballo i diversi componenti, assicurarsi della loro integrità e completezza, rimuovere con delicatezza eventuali protezioni ed etichette. La confezione contiene:
 - N. 1 Friggitrice ad aria
 - N. 1 Maniglia del cestello
 - N. 1 Griglia di cottura
 - N. 1 Manuale d'uso
2. Assicurarsi che tutte le parti siano assemblate correttamente e in posizione prima dell'uso.
3. Se si sta usando la friggitrice per la prima volta, si consiglia di lavare tutte le parti removibili che andranno a contatto con alimenti seguendo le indicazioni del paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
4. Far funzionare l'apparecchio a 200 °C senza alimenti per 10 - 15 minuti. L'apparecchio potrebbe emettere fumo e odori a causa dei residui del processo di fabbricazione. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo.

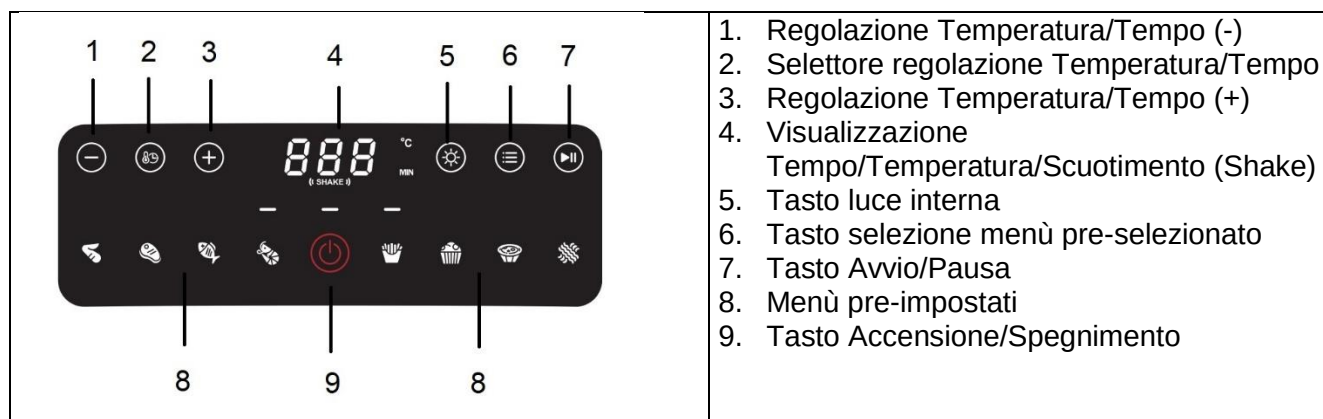
Assemblaggio della maniglia del cestello

La maniglia potrebbe non essere assemblata al cestello. Per fissare la maniglia del cestello eseguire le seguenti operazioni:

- Estrarre il cestello dall'apparecchio rimuovendo eventuali etichette
- Inserire la maniglia come mostrato in figura e scorrere verso il basso finché non è fissata saldamente
- La maniglia del cestello deve bloccarsi in posizione e non deve staccarsi una volta bloccata in posizione



DESCRIZIONE TASTI DISPLAY



ISTRUZIONI DI UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e asciutta.
2. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra, verrà emesso un segnale acustico, la friggitrice è in STANDBY e il display visualizza la spia del tasto di accensione/spegnimento.
3. Togliere il cestello e inserire nella griglia di cottura gli ingredienti.
4. Inserire il cestello correttamente nel proprio vano.
5. Premere il tasto di accensione/spegnimento (9) , nel display sarà visualizzata la temperatura e il tempo del programma preimpostato, che sono rispettivamente di 180°C e 15 min.
6. A questo punto è possibile regolare il tempo e la temperatura manualmente utilizzando i tasti di regolazione Tempo e Temperatura +/- (1,3) oppure selezionare una delle funzioni del menu premendo il tasto selezione menù pre-selezionato (6).
7. Premere il tasto Avvio (7)  per avviare la cottura.
8. Durante la cottura, è possibile premere il "Tasto luce interna" (5)  per l'illuminazione interna. Premendo nuovamente il tasto la luce di spegnerà. La luce si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi.
9. Indicatore di scuotimento (4)  : L'indicatore di scuotimento compare durante il ciclo di cottura mediante un segnale acustico. Questo ti dà l'opportunità di agitare o girare il cibo all'interno del cestello, contribuendo a garantire una cottura più uniforme.
Nota: se non si apre il cestello e non si agita il cibo, la spia di agitazione sul pannello di controllo rimarrà accesa.
Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati durante la cottura (vedere la sezione "Shake" della tabella menù preimpostato per le modalità di scuotimento). Si procede all'apertura del cestello, afferrandolo per la maniglia, ed allo scuotimento dello stesso. Infine reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
10. Al termine della cottura. L'apparecchio si spegnerà.

TABELLA MENU PREIMPOSTATO

Menu		Tempo impostato (min)	Temperatura impostata (°C)	Shake
	Cosce di pollo	19	180	Shake
	Bistecche	12	200	Shake

	Pesce	10	195	-
	Gamberetti	16	160	Shake
	Patatine	23	200	Shake
	Torte	30	160	-
	Snacks	11	180	Shake
	Pancetta	12	180	Shake

La tabella “menù preimpostato” è indicativa, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di alimento e dalla sua consistenza. Pertanto, i valori pre-impostati sono da intendersi solo come riferimento.

NOTE:

- Ogni funzione ha il proprio tempo e temperatura predefiniti (come riportato nella tabella “menu preimpostato”). E' possibile regolare autonomamente il tempo e la temperatura utilizzando rispettivamente il pulsante “Regolazione Tempo/Temperatura (2) e selezionando “+/-” (1,3) .
- L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 80 e 200°C. Premendo il tasto “Regolazione Temperatura (2) e premendo “+/-” (1,3) è possibile aumentare o diminuire rispettivamente di 5°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti. Premendo il tasto “Regolazione Temperatura/Tempo (2) e premendo “+/-” (1,3)  è possibile aumentare o diminuire rispettivamente di 1 minuto.
- Se durante il funzionamento si desidera interrompere la cottura, premere il tasto Pausa (7) , verrà emesso un segnale acustico e l'apparecchio smetterà di funzionare.
- Se durante il funzionamento si desidera spegnere l'apparecchio, premere il tasto Spegnimento (9) , verrà emesso un segnale acustico e visualizzato “OFF” sul display. L'apparecchio smetterà di funzionare e tornerà in modalità standby.
- L'apparecchio si spegne automaticamente quando il cestello di cottura viene tolto dall'unità principale. Una volta rimesso il cestello nell'unità principale, l'apparecchio si riaccende e continua il processo di cottura.
- Durante l'uso, può fuoriuscire del vapore dall'apparecchio. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo.
- A termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico e visualizzato “OFF” sul display. Il motore continua a funzionare ancora per circa 1 minuto, poi l'apparecchio inizierà a raffreddarsi ed entrerà in modalità standby.

SUGGERIMENTI UTILI:

- Preriscaldare sempre l'apparecchio per 3-5 minuti prima di iniziare il processo di cottura.
- Durante l'uso, è possibile regolare in qualsiasi momento il tempo e la temperatura di cottura.
- Potrebbe essere necessario controllare e scuotere alcuni alimenti durante il ciclo di cottura. Scuotendo gli alimenti di piccole dimensioni si ottimizza il risultato finale e si evita una cottura non uniforme. Estrarre il cestello dall'unità principale e scuoterlo leggermente. Rimettere il cestello nell'unità principale per continuare il processo di cottura.



ATTENZIONE: Il cestello può essere molto caldo. Si raccomanda di tenere sempre il cestello dal manico.

- Il tempo di cottura nella friggitrice ad aria è diverso da quello di un forno tradizionale.
- Gli alimenti più piccoli e piccole quantità di cibo richiedono un tempo di preparazione solo leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di utilizzare patatine fritte precotte (la quantità ideale è di 500 g). Se si desidera preparare patatine fritte fatte in casa, seguire i seguenti passaggi riportati nel ricettario.
- Non preparare nell'apparecchio cibi molto grassi.
- Per cuocere una torta/quiche o per friggere alimenti delicati o ripieni, collocare una teglia o una pirofila nel contenitore.
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio e cuocere per qualche altro minuto.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche per riscaldare i cibi. Impostare l'apparecchio a 150 °C per non più 10 minuti e controllare regolarmente per evitare che i cibi si brucino.

CONSIGLI DI COTTURA

Cibo	Q.tà (gr) min-max	Tempo di cottura (min)	Temperatura °C	Scuotimento (Shake)	Note
Patate e fritti					
Patatine surgelate sottili	300-700	9-16	200	-	
Patatine surgelate spesse	300-700	11-20	200	-	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatte in casa	300-800	18-22	180	-	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatte in casa	300-750	15-18	180	-	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate gratinate	500	15-18	200	-	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	8-12	180	si	
Costolette di maiale	100-500	10-14	180	si	
Hamburger	100-500	7-14	180	si	
Salsiccia	100-500	13-15	200	si	
Bastonicini	100-500	18-22	180	si	
Petto di pollo	100-500	10-15	180	si	
Pancetta	100-500	10-12	180	si	
Snacks					
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	si	Forno pre-riscaldato
Pepite di pollo congelate	100-500	6-10	200	si	Forno pre-riscaldato
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200	-	Forno pre-riscaldato
Snack al formaggio surgelati	100-400	8-10	180	-	Forno pre-riscaldato
Verdure ripiene	100-400	1-10	160	-	
Torte					
Torte	300	20-25	160	-	Utilizzare una teglia
Quiche	400	20-22	180	-	Utilizzare una teglia
Muffins	300	15-18	200	-	Utilizzare una teglia
Snack dolci	400	1-20	160	-	Utilizzare una teglia

Note:

- Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di alimento e dalla sua consistenza. Pertanto, i valori indicati sono da intendersi solo come riferimento.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.
- Aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio. Quantità superiori possono compromettere l'integrità dell'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia, scollegare sempre la friggitrice ad aria dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

Rimuovere il cestello di cottura per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

L'apparecchio deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.

1. PULIZIA

Pulire l'esterno della friggitrice

Pulire l'esterno della friggitrice con un panno morbido o una spugna leggermente inumiditi e asciugare con un panno.



PERICOLO! NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE O IMMERGERE IN LIQUIDI.

Pulire il cestello e la griglia di cottura

Aggiungere acqua calda nel cestello di cottura della friggitrice, quindi aggiungere un po' di detersivo e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

Pulire l'interno del cestello e la griglia con acqua calda e una spugna non abrasiva. In caso contrario, il rivestimento antiaderente verrà danneggiato.

La griglia e il cestello sono lavabili in lavastoviglie ad una temperatura non superiore a 55°C.

NOTA IMPORTANTE : Non usare detersivi chimici, lana d'acciaio o detersivi abrasivi per la pulizia.

Pulire l'elemento riscaldante

Pulire con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

2. CONSERVAZIONE

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo o di avvolgere il cavo di alimentazione.

Verificare che non ci siano residui di cibo all'interno dell'apparecchio.

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

Si consiglia di conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e lontano da umidità e polvere.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita	Inserire la spina nella presa di corrente
	Il cestello di cottura non è stato inserito	Inserire correttamente il cestello di cottura
	Non sono stati selezionati il tempo e la temperatura di cottura	Impostare il tempo e la temperatura di cottura desiderati
	La protezione contro il surriscaldamento si è attivata	Spegnere l'apparecchio e aspettare il completo raffreddamento prima di riaccenderlo
Il cibo non è ben cotto	La quantità del cibo è eccessiva	Ridurre la quantità del cibo
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare una temperatura più alta
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	Impostare un tempo di cottura più lungo
Il cibo non è cotto in modo uniforme	Il cibo deve essere scosso a metà cottura	Scuotere il cibo e controllarne la cottura
Gli snack non sono croccanti	Sono stati utilizzati snack adatti per la cottura con friggitrice ad olio	Usare snack da forno oppure spennellare un po' di olio sugli snack
Il cestello di cottura non si inserisce correttamente nell'unità principale	Troppo cibo nel cestello	Non riempire troppo il recipiente
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco e l'esterno dell'apparecchio è più caldo del solito	Si stanno cuocendo cibi grassi	Fenomeno normale che non influisce sull'apparecchio o sul risultato della cottura
	Il cestello di cottura contiene grasso rimasto dalla precedente cottura	Pulire il cestello dopo ogni utilizzo
Le patatine fresche sono cotte in modo irregolare oppure non sono croccanti	I bastoncini di patate non sono stati risciacquati e asciugati correttamente prima della cottura	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido e asciugare bene
	I bastoncini di patate sono troppo grandi	Tagliare i bastoncini in pezzi più piccoli
	Olio insufficiente	Aggiungere un po' di olio
Il problema non si risolve		Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato

RICETTARIO

1. Patatine fritte con patate fresche



Ingredienti

- Patate 500 gr
- Olio 2 cucchiaini
- Sale a piacere
- Pepe a piacere

- Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
- Immergere i bastoncini di patate in acqua salata per almeno 20 minuti e far bollire per 2 minuti, quindi asciugare le strisce con carta da cucina.
- Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, versare i bastoncini e mescolare finché non sono ricoperti di olio.
- Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola.
- Disporre uniformemente i bastoncini di patate sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "patatine" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle patatine oppure fino a quando le patatine diventano dorate.
- Al termine della cottura, disporre le patate in una ciotola, aggiungere sale e pepe a piacere e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello con le patatine a metà cottura.

2. Alette di pollo fritte



Ingredienti

- | | |
|-------------------|--------------|
| • Alette di pollo | 350 gr |
| • Aglio | 2 spicchi |
| • Olio | 2 cucchiaini |
| • Sale | 1 cucchiaino |
| • Pepe | 1 cucchiaino |

- Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- Mescolare le alette con l'olio, l'aglio, il sale e il pepe e lasciare marinare per 20 minuti.
- Disporre le alette di pollo nel cestello di cottura in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Cosce di pollo" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle alette oppure fino a quando le alette diventano dorate.
- Al termine della cottura, disporre le alette in una ciotola e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello con le alette a metà cottura.

3. Bistecca di manzo



Ingredienti

- | | |
|---------------------|----------------|
| • Bistecca di manzo | 350 gr |
| • Aglio in polvere | 1 cucchiaino |
| • Olio | 2 cucchiaini |
| • Sale | 1/2 cucchiaino |
| • Pepe | 1 cucchiaino |
| • Salsa di soia | A piacere |

- Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 5 minuti.
- Mescolare la bistecca con l'olio, l'aglio, la salsa di soia, il sale e il pepe e lasciare marinare per 20 minuti.
- Disporre la bistecca sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Carne" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle bistecche oppure fino a quando diventano dorate.
- A metà cottura girare la bistecca, ridurre la temperatura a 150 °C e cuocere per altri 10 minuti o finché non diventa dorata.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, girare la bistecca a metà cottura.

4. Salsiccia grigliata



Ingredienti

- Salsiccia fresca 250 gr
- Olio 1 cucchiaino

- Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- Mescolare le salsicce con l'olio.
- Disporre le salsicce in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Carne" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle salsicce oppure fino a quando le salsicce diventano dorate.
- Al termine della cottura, disporre le salsicce in una ciotola e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello con le salsicce a metà cottura.

5. Gamberi fritti



Ingredienti

- Gamberi freschi 300 gr
- Olio 1 cucchiaino
- Farina di semola q.b.
- Sale q.b.

- Pulire i gamberi, lavarli e asciugarli molto bene con carta assorbente.
- Prendere una ciotola e versare i gamberi all'interno.
- Condire con un po' d'olio e panarli con la farina di semola.
- Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- Spruzzare un po' di olio sui gamberi.
- Disporre i gamberi in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Gamberetti" oppure impostare

il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle salsicce oppure fino a quando le salsicce diventano dorate.

- g. Al termine della cottura, disporre i gamberi in una ciotola, aggiungere il sale e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello i gamberi a metà cottura.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49 "Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)", la presenza del simbolo del bidone barrato indica che questo apparecchio non è da considerarsi rifiuto urbano: il suo smaltimento deve pertanto essere effettuato mediante raccolta separata. Lo smaltimento effettuato in maniera non separata può costituire un potenziale danno per

l'ambiente e per la

salute. Tale prodotto può essere restituito al distributore all'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio.

Lo smaltimento improprio dell'apparecchio costituisce condotta fraudolenta ed è soggetto a sanzioni da parte dell'Autorità di Pubblica Sicurezza. Per ulteriori informazioni è possibile rivolgersi all'amministrazione locale competente in materia ambientale.

IMBALLO

Per informazioni su come smaltire correttamente gli imballi che proteggono questo prodotto e le sue parti e/o accessori, seguire le indicazioni riportate nel packaging.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La Società Tognana Porcellane S.p.A. vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.

L'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo di DUE ANNI dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (D.L. 6 Settembre 2005 n. 206 art. 130).

Per poter presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, il consumatore deve presentare la ricevuta o la fattura attestante l'acquisto del prodotto.

*Se il consumatore desidera presentare un reclamo ai sensi della Garanzia, deve rivolgersi al rivenditore oppure contattare direttamente Tognana Porcellane S.p.A. all'indirizzo e-mail: support@tognana.com, o al numero di telefono **+39 0422 – 6721**.*

I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, durante il periodo di garanzia di cui sopra.

I costi di riparazione, inclusi i costi dei componenti di ricambio, e i costi di spedizione per la consegna di un prodotto o un componente privo di difetti saranno sostenuti da Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. dovrà inoltre sostenere i costi di spedizione per la restituzione del prodotto o del componente difettoso, qualora Tognana Porcellane S.p.A. o il centro di assistenza richieda la restituzione del prodotto o del componente difettoso. Tuttavia, il consumatore dovrà sostenere i costi di un imballaggio idoneo alla restituzione del prodotto o del componente difettoso.

Tognana Porcellane S.p.A. si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia.

In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.

Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;*
- l'uso professionale del prodotto;*
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato Tognana Porcellane S.p.A;*
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da Tognana Porcellane S.p.A;*
- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software.*

Ulteriori rivendicazioni, in particolare le richieste di indennizzo, sono escluse, a meno che la responsabilità non sia obbligatoria per legge.

Al termine del periodo di validità della Garanzia, o per i prodotti che non sono coperti dalla stessa, Tognana Porcellane S.p.A. resta a disposizione del cliente finale per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono altresì disponibili sul nostro sito Web: www.tognana.com

Tognana si riserva la facoltà di apportare tutte le modifiche necessarie al miglioramento estetico e qualitativo del prodotto, in qualsiasi momento e senza preavviso.

Dear Customer,

Thank you for choosing our air fryer designed to cook and heat food for domestic consumption. Tognana Porcellane S.p.A. shall not be held liable for any damage that may be caused directly or indirectly to persons, property or pets as a result of failure to observe all the instructions set out in the operating Manual regarding installation, operation and maintenance of the appliance.

SYMBOLS USED THE MANUAL/ITEM AND THEIR MEANINGS

	This symbol indicates that the manual must be read carefully before use. Pay special attention to the safety precautions. Keep this manual in a safe place as it is an integral part of the product itself.
	HAZARD: this indicates a potential imminent hazard with a high level of risk which, if not prevented, is highly likely to result in severe injury or even loss of life.
	WARNING: this indicates a potential hazard with a medium level of risk which, if not prevented, is highly likely to result in severe injury or loss of life.
	CAUTION: this indicates a potential hazard with a low level of risk which, if not prevented, may result in minor or moderate injury.
	Class I: this symbol indicates that protection against electric shock does not rely on basic insulation alone but requires additional safety measures.
	CAUTION – HOT SURFACE!: This symbol indicates that the surface temperature of the area where the symbol is applied may reach dangerously high values. Therefore, direct contact of the surface with the skin and with heat-sensitive fabrics/materials must be avoided.
	IMPORTANT NOTE: this indicates useful information for the correct use of the item.
	This symbol on the item or on the packaging indicates that the appliance must be disposed of separately from other waste at the end of its life for proper treatment and recycling purposes.
	This symbol indicates that the device complies with the essential safety requirements of European Community regulations/directives.



This symbol indicates that the MOCA (materials and objects intended for contact with food) are suitable for contact with food.

PRODUCT SAFETY



IMPORTANT NOTES ON CORRECT USE

1. This appliance is intended exclusively to heat and cook food for domestic consumption.
2. This appliance is intended for domestic use and similar applications, such as:
 - *staff kitchens of shops, offices, and other work environments;
 - *agritourisms;
 - *guests of hotels, pensions, and other residential type environments;
 - *bed and breakfast type environments.
3. This product is not a toy.
4. Do not leave parts of the packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc.) within reach of children or non-self-sufficient persons, as these objects are potential sources of danger (e.g. risk of suffocation).
5. Use the product for the sole purpose for which it has been designed. The manufacturer is not liable for damage or injury caused by improper use.
6. Unauthorised repairs or changes shall void the warranty.
7. Do not use outdoors.
8. Never leave the appliance on unattended.
9. Do not position it above or near hot gas or electric burners, or in a heated oven.
10. Before use, place the appliance on a solid, flat, horizontal and non-flammable surface.
11. To manually turn the appliance off, press the off button.
12. Never put the appliance in the dishwasher.
13. Do not immerse the appliance in water or rinse it under running water as it contains electronic components and heating elements.
14. Use only original accessories and spare parts, or those recommended by the manufacturer.



HAZARD

ITEM

1. Before connecting the fryer to the power, check that the voltage shown on the appliance corresponds to your household voltage. Connect the appliance to an earthed power socket. The manufacturer shall not be held liable for any accidents resulting from the electrical installation not being earthed.
2. The appliance can be used by children at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions on how to safely use the appliance and understand the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user must not be undertaken by children without supervision.
3. Supervise children in order that they do not play with the appliance.
4. Do not insert metal objects into the slots of the appliance.
5. Do not cover the air intake and vent when the product is being used or is connected to the power socket.
6. Do not position the product against the wall or other objects: the clearance from the rear, middle and upper sides of the product must be at least 10 cm. Do not lay objects on top of the product.
7. Do not add oil to the fryer as this may cause a fire hazard.
8. To avoid short circuits, do not insert bulky foods that might touch the heating elements or are wrapped in aluminium, or metal utensils.
9. Disconnect the appliance from the power socket when it is moved and not in use.
10. Leave the appliance to cool for about 30 minutes before cleaning.
11. Remove any burnt food residue.
12. Improper use of the product may cause damage or injury.
13. To avoid electric shocks, do not submerge the body of the product in water or other liquids.
14. This appliance does not contain repairable parts. Do not try to repair it by yourself. Arrange for maintenance to be performed

by a qualified service centre using only identical spare parts. This will ensure the continued safety of the product.

15. Do not use the appliance in very hot, humid or wet environments, or near inflammable materials (curtains, tablecloths, etc.).
16. Do not use if the appliance has been dropped or damaged in any way. Do not attempt to repair it yourself. Contact the retailer for repair/replacement, if under warranty, or call customer support.
17. If the product gives off black smoke, disconnect the power supply immediately. Wait for the product to stop giving off smoke before removing the basket from the fryer.



BURN HAZARD!

1. Do not touch the hot parts of the appliance to avoid burns (see A, B and C of Fig.1). Use handles, tongs or suitable protective devices to remove food from the basket.

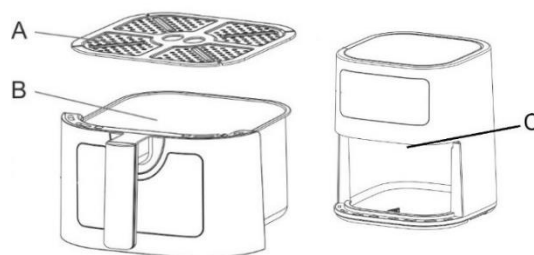


Fig.1

2. This appliance can release heat, steam, or condensate during and after operation. The hands and face must be kept at a safe distance from the steam and air vents. Beware of hot steam and heat when removing the basket from the product to prevent the risk of burns, scalds or other injuries and damage to property.
3. When the appliance is in use and for a few minutes after the end of cooking, the temperature of the outer surface and air vent may be very high. Do not touch and do not move the appliance to avoid the risk of burns.
4. Appropriately sized baking paper or aluminium/tin foil can be used for the air fryer. Do not use excessively large sheets that touch the heating elements when in use.

PLUG AND CORD

1. The power cord must be connected to an AC power outlet

- (standard household current). Do not use other power outlets.
2. In case of incompatibility between the socket and the plug on the appliance, have the socket replaced with another of an appropriate type by qualified personnel. It is not recommended to use adapters, power strips and/or extension cords. Should their use become necessary, use only single or multiple adapters and extension cords that comply with current safety standards, making sure not to exceed the power limit marked on the adapter and/or extension cord.
 3. Do not use the power cord if damaged.
 4. Use only the power cord included in the packaging.
 5. To avoid electric shocks, do not submerge the power cord complete with the base in water or other liquids.
 6. The power cord must be used in a dry and clean place. Use of the appliance in wet or dirty environments may give rise to the risk of fire, electric shocks or electrocution.
 7. Do not touch the power cord or plug with wet hands.
 8. Do not let the cord hang over the counter.
 9. Be careful not to pull or trip on the power cord. Keep the cord far from sources of heat, hot objects and open flames.
 10. Disconnect the cord from the mains before cleaning and when it is not in use. To disconnect the appliance, turn it off and then remove the plug from the wall socket. Do not pull on the cord, but rather grab the plug.
 11. Always connect the plug to the appliance first, then connect the cord to the wall socket. Check that the cord is fully unwound.
 12. The cord must not be twisted or wrapped around the appliance.
 13. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Do not attempt to repair it yourself. Contact the retailer for repair/replacement, if under warranty, or call customer support.
 14. Do not use extension cords, power strips or timer devices.

TECHNICAL DATA

- Power: 1800W
- Capacity: 8.3L
- Input voltage: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Dimensions: 32.2 x 33.7 x 30.5 cm
- Net weight: 5400 g

PRODUCT CONFORMITY

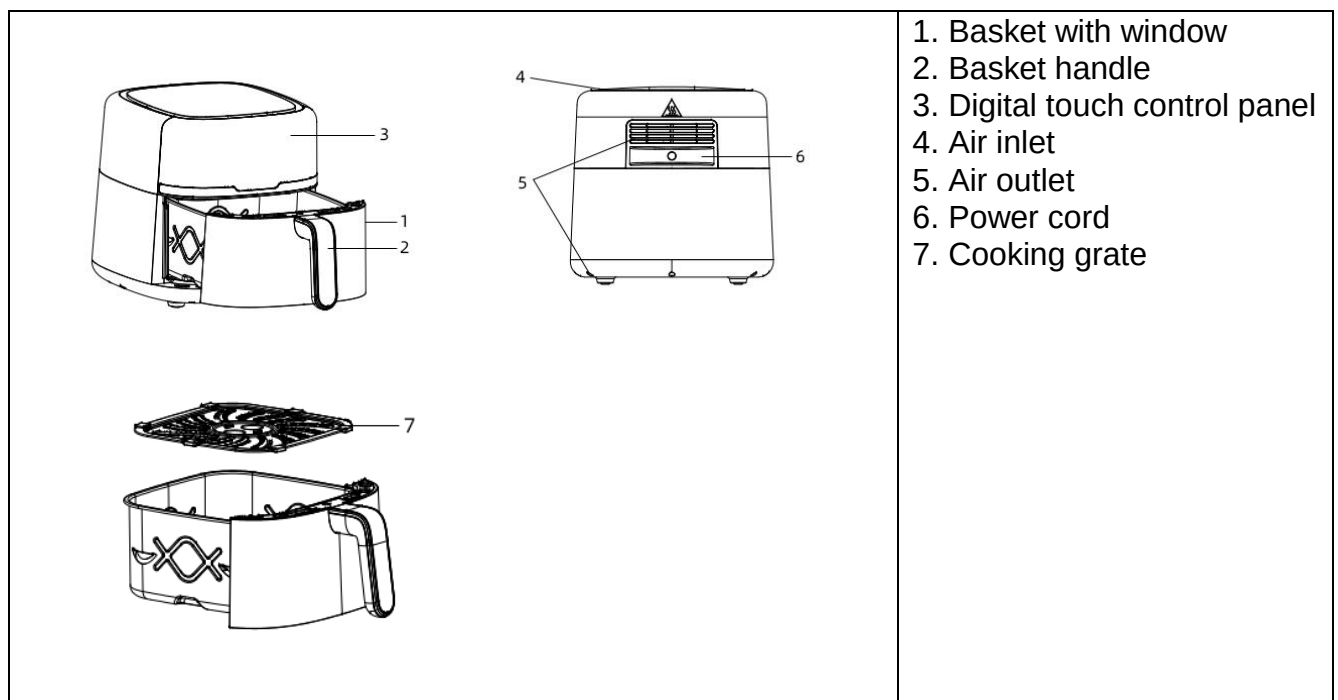
The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8.3L Mod. Iridea complies with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26th February 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8.3L Mod. Iridea complies with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment intended for use within certain voltage limits.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8.3L Mod. Iridea complies with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 on the establishment of a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8.3L Mod. Iridea complies with Directive 2011/65/EU of the Parliament and of the Council, of 8th June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

COMPONENTS



BEFORE FIRST USE

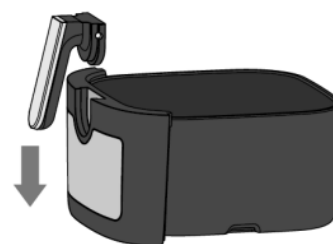
1. Extract the various components from the packaging, check that they are intact and complete, gently remove any protections and labels. The packaging includes:
 - No. 1 Air fryer
 - No. 1 Basket handle

- No. 1 Cooking grate
 - No. 1 User manual
2. Check that all the parts are properly assembled and in position before use.
 3. If the air fryer is being used for the first time, it is recommended to wash all removable parts that will come into contact with foodstuffs, following the instructions in the section, "CLEANING AND MAINTENANCE".
 4. Operate the appliance at 200 °C without food for 10 - 15 minutes. The appliance may give off smoke and odours due to residue from the manufacturing process. This is normal and is not an indication of a defect or hazard.

Basket handle assembly

The handle may not be pre-assembled to the basket. To secure the basket handle, perform the following operations:

- Remove the basket from the appliance by removing any labels
- Insert the handle as shown and slide it down until it is firmly secured
- The basket handle must lock in place and must not come loose once locked in place



DESCRIPTION OF DISPLAY KEYS

	1. Temperature/Time Adjustment (-) 2. Temperature/Time adjustment selector 3. Temperature/Time Adjustment (+) 4. Time/Temperature/Shake display 5. Internal light key 6. Pre-selected menu selection key 7. Start/Pause Button 8. Pre-set menus 9. On/Off key
--	---

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and dry surface.
2. Plug the power plug into a grounded wall socket. An acoustic signal will be heard, the fryer is in STANDBY and the display shows the on/off button light.
3. Remove the basket and insert the ingredients in the cooking grate.
4. Fit the basket properly in its compartment.
5. Press the on/off key (9) , the display will show the temperature and time of the pre-set programme, which are 180°C and 15 min respectively.
6. At this point it is possible to adjust the time and temperature manually using the Time and Temperature +/- adjustment keys (1,3) or select one of the menu functions by pressing the pre-selected menu selection key (6).
7. Press the Start key (7)  to start cooking.
8. During cooking, you can press the "Interior light button" (5)  for interior lighting. Pressing the key again will turn the light off. The light will turn off automatically after 30 seconds.

9. Shake indicator (4)  : The shake indicator appears during a cooking cycle via an acoustic alert. This gives you the opportunity to shake or turn the food inside the basket, helping to ensure more even cooking. Note: If you do not open the basket and shake the food, the shake light on the control panel will remain on. Some ingredients require shaking during cooking (see the “Shake” section of the pre-set menu table for shake modes). Open the basket, grasping it by the handle, and shake it. Finally, insert the basket back into the air fryer.
10. At the end of cooking. The appliance will turn off.

PRE-SET MENU TABLE

Menu		Set time (min)	Set temperature (°C)	Shake
	Chicken legs	19	180	Shake
	Steaks	12	200	Shake
	Fish	10	195	-
	Prawns	16	160	Shake
	Fries	23	200	Shake
	Cakes	30	160	-
	Snacks	11	180	Shake
	Bacon	12	180	Shake

The “pre-set menu” table is indicative; the cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. Therefore, the pre-set values are for reference only.

NOTES:

- Each function has its own pre-set time and temperature (as indicated in the “pre-set menu” table). It is possible to adjust the time and temperature independently by using the “Time/Temperature Adjustment” button (2) and selecting “+/-” (1,3) respectively .
- The temperature adjustment range is 80 to 200°C. By pressing the “Temperature Adjustment” key (2) and pressing “+/-” (1,3) it is possible to increase or decrease the temperature by 5°C respectively.
- The time adjustment range is between 1 and 60 minutes inclusive. By pressing the “Temperature/Time Adjustment” key (2) and pressing “+/-” (1,3)  it is possible to increase or decrease by 1 minute respectively.
- If during operation you want to stop cooking, press the Pause key (7) , an acoustic signal will be emitted and the appliance will stop working.
- If during operation you wish to turn off the appliance, press the Off key (9) , an acoustic signal will be emitted and “off” will be seen on the display. The appliance will stop working and return to standby mode.
- The appliance automatically turns off when the cooking basket is removed from the main unit. Once the basket is back in the main unit, the appliance turns on again and continues the cooking process.

- While in use, the appliance may produce steam. This is normal and is not an indication of a defect or hazard.
- At the end of cooking, an acoustic signal will be emitted and “off” will be seen on the display. The motor continues to run for about 1 minute, then the appliance will start to cool down and enter standby mode.

HELPFUL TIPS:

- Always heat the appliance for 3-5 minutes before starting the cooking process.
- During use, the cooking time and temperature can be adjusted at any time.
- Some foods may need to be checked and shaken during the cooking cycle. Shaking small-sized foods improves the end result and avoids uneven cooking. Remove the basket from the main unit and shake it slightly. Place the basket back in the main unit to continue cooking.



CAUTION: The basket may be very hot. It is recommended to always hold the basket by the handle.

- Cooking times in the air fryer are different to those of a normal oven.
- Smaller and smaller quantities of food require only slightly less preparation time compared to larger foods.
- For best results, we recommend using pre-cooked fries (the ideal quantity is 500 g). To prepare homemade fries, follow the instructions in the recipe book.
- Do not prepare very fatty foods in the appliance.
- To bake a cake/quiche or fry delicate or filled foods, place a baking tray or baking dish in the container.
- If the ingredients are not quite ready, simply place the basket back in the appliance and cook for a few more minutes.
- The appliance can also be used to heat food. Set the appliance to 150°C for no longer than 10 minutes and regularly check to make sure the food does not burn.

COOKING TIPS

Food	Qty (g) min-max	Cooking time (min)	Temperature °C	Shake	Notes
Potatoes and fried food					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	-	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	-	
Homemade fries (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	-	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato dices	300-750	15-18	180	-	Add ½ tablespoon of oil
Potatoes au gratin	500	15-18	200	-	
Meat and poultry					
Steak	100-500	8-12	180	yes	
Pork chops	100-500	10-14	180	yes	
Hamburgers	100-500	7-14	180	yes	
Sausage	100-500	13-15	200	yes	
Sticks	100-500	18-22	180	yes	
Chicken breast	100-500	10-15	180	yes	
Bacon	100-500	10-12	180	yes	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	yes	Pre-heated oven
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	yes	Pre-heated oven
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200	-	Pre-heated oven

Frozen cheese snacks	100-400	8-10	180	-	Pre-heated oven
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	-	
Cakes					
Cakes	300	20-25	160	-	Use a baking tray
Quiche	400	20-22	180	-	Use a baking tray
Muffins	300	15-18	200	-	Use a baking tray
Sweet snacks	400	1-20	160	-	Use a baking tray

Notes:

- The cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. The values indicated are therefore intended for reference only.
- Add 3 minutes of preparation time before starting to fry if the appliance is cold.
- Add maximum ½ tablespoon of oil. Larger quantities may compromise the integrity of the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, always disconnect the air fryer from the power socket and leave it to completely cool.

Remove the cooking basket to allow more rapid cooling of the appliance.

The appliance must be cleaned immediately after each use.

1. CLEANING

Cleaning the outside of the fryer

Clean the outside of the fryer with a soft cloth or slightly dampened sponge and dry with a cloth.



HAZARD! DO NOT PLACE IN THE DISHWASHER OR IMMERSE IN LIQUIDS.

Cleaning the basket and cooking grate

Add hot water in the fryer cooking basket, then add some detergent and leave to soak for about 10 minutes.

Clean the inside of the basket and the grate with warm water and a non-abrasive sponge. Otherwise, the non-stick coating will be damaged.

The grate and basket are dishwasher-safe at a temperature of maximum 55°C.

IMPORTANT NOTE  : Do not use chemical detergents, steel wool or abrasive detergents for cleaning.

Cleaning the heating element

Clean with a brush to remove any food residue.

2. STORAGE

Leave the appliance to fully cool before stowing it or winding the power cord.

Check that all food residue has been removed from inside the appliance.

Check that all the parts are clean and dry before putting them away.

Never stow the appliance while it is still wet.

It is advisable to store the appliance in a dry, clean place away from moisture and dust.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug is not inserted	Insert the plug in the power socket
	The cooking basket is not inserted	Insert the cooking basket correctly
	The cooking time and temperature have not been selected	Set the desired cooking time and temperature
	The overheating protection has tripped	Switch off the appliance and wait for it to cool completely before switching it on again
The food is not well-cooked	The quantity of food is excessive	Reduce the quantity of food
	The set temperature is too low	Set a higher temperature
	The set cooking time is too short	Set a longer cooking time
Food is not cooked evenly	Food should be shaken halfway through cooking	Shake food and check cooking
Snacks are not crunchy	Snacks for cooking in an oil fryer were used	Use snacks for baking or brush a little oil on the snacks
The cooking basket does not fit correctly in the main unit	Too much food in the basket	Do not overfill the container
White smoke emerges from the appliance and the outside of the appliance is warmer than usual	Fatty foods are being cooked	Normal phenomenon that does not affect the appliance or the outcome of cooking
	The cooking basket contains fat left over from previous cooking	Clean the basket after each use
Fresh fries are unevenly cooked or not crispy	Potato sticks were not rinsed and dried properly before cooking	Rinse potato sticks thoroughly to remove starch and dry thoroughly
	Potato sticks are too big	Cut the sticks into smaller pieces
	Insufficient oil	Add some oil
The problem persists		Contact an authorized service centre

RECIPE BOOK

1. Fries with fresh potatoes



Ingredients

- Potatoes 500 g
- Oil 2 teaspoons
- Salt as desired
- Pepper as desired

- a. Peel the potatoes and cut them into sticks.
- b. Immerse the potato sticks in salted water for at least 20 minutes and boil for 2 minutes, then dry the strips with paper towel.
- c. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, insert the sticks and mix until they are covered in oil.
- d. Pre-heat the fryer to 200°C for 3 minutes.

- e. Take the sticks out of the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl.
- f. Arrange the potato sticks evenly on the grate inside the basket, place the basket in the appliance and set the “fries” program or set the time and temperature according to the size and quantity of the fries, or until the fries turn golden brown.
- g. At the end of cooking, place the potato sticks in a bowl, season with salt and pepper as desired and serve.

TIP: for better results, shake the basket with the potato sticks halfway through cooking.

2. Fried chicken wings



Ingredients

- | | |
|-----------------|-------------|
| • Chicken wings | 350 g |
| • Garlic | 2 cloves |
| • Oil | 2 teaspoons |
| • Salt | 1 teaspoon |
| • Pepper | 1 teaspoon |

- a. Pre-heat the fryer to 200°C for 3 minutes.
- b. Mix the chicken wings with the oil, garlic, salt and pepper and leave to marinate for 20 minutes.
- c. Evenly arrange the chicken wings on the grate inside the cooking basket, insert the basket in the appliance and set the “Chicken wings” program or set the time and temperature depending on the size and number of chicken wings, or until they turn golden brown.
- d. At the end of cooking, place the chicken wings in a bowl and serve.

TIP: for better results, shake the basket with the chicken wings halfway through cooking.

3. Beef steak



Ingredients

- | | |
|-----------------|--------------|
| • Beef steak | 350 g |
| • Garlic powder | 1 teaspoon |
| • Oil | 2 teaspoons |
| • Salt | 1/2 teaspoon |
| • Pepper | 1 teaspoon |
| • Soy sauce | As desired |

- a. Pre-heat the fryer to 200°C for 5 minutes.
- b. Mix the steak with the oil, garlic, soy sauce, salt and pepper and leave to marinate for 20 minutes.
- c. Place the steak on the grate inside the basket, insert the basket in the appliance and set the “Meat” program or set the time and temperature depending on the size and number of steaks, or until they turn golden brown.

d. Halfway through cooking, turn the steak, reduce the temperature to 150 °C and cook for a further 10 minutes or until golden brown.

TIP: for better results, turn the steak halfway through cooking.

4. Grilled sausage



Ingredients

- Fresh sausage 250 g
- Oil 1 teaspoon

- Pre-heat the fryer to 200°C for 3 minutes.
- Mix the sausages with the oil.
- Evenly arrange the sausages on the grate inside the basket, insert the basket in the appliance and set the “Meat” program or set the time and temperature depending on the size and number of sausages, or until they turn golden brown.
- At the end of cooking, place the sausages in a bowl and serve.

TIP: for better results, shake the basket with the chicken wings halfway through cooking.

5. Fried prawns



Ingredients

- Fresh prawns 300 g
- Oil 1 teaspoon
- Semolina flour t.t.
- Salt t.t.

- Clean the prawns, wash and dry them well with paper towel.
- Take a bowl and place the prawns inside.
- Season with a little oil and bread them with the semolina flour.
- Pre-heat the fryer to 200°C for 3 minutes.
- Spray some oil on the prawns.
- Evenly arrange the prawns on the grate inside the basket, insert the basket in the appliance and set the “Prawns” program or set the time and temperature depending on the size and number of prawns, or until they turn golden brown.
- At the end of cooking, place the prawns in a bowl and serve.

TIP: for better results, shake the basket with the chicken wings halfway through cooking.

PRODUCT DISPOSAL INFORMATION

ITEM



Pursuant to Art. 26 of Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014 “Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)”, the crossed-out bin symbol indicates that this appliance is not to be considered municipal waste. Disposing of it must therefore be carried out by separate waste collection. Failure to dispose of the appliance as separate waste may constitute a potential hazard to the

environment and human health. Said product can be returned to the distributor upon purchase of a new appliance.

Improper disposal of the appliance constitutes fraudulent conduct and is subject to sanctions by the Police Authority. For further information, contact the local administration responsible for environmental management.

PACKAGING

For information on how to correctly dispose of the packaging used to protect this product and its parts and/or accessories, follow the instructions in the packaging.

WARRANTY TERMS

Tognana Porcellane S.p.A. thanks you for your choice and guarantees that its appliances are a product of the latest technologies and research.

The appliance is covered by the standard TWO-YEAR warranty from the date of purchase by the first user. This warranty is without prejudice to the validity of the legislation in force concerning consumer goods (L.D. no. 206 of 6th September 2005, art. 130).

In order to make a claim under the Warranty, the consumer must submit the receipt or invoice certifying the purchase of the product.

*If the consumer wishes to submit a claim under the Warranty, they must contact their retailer or Tognana Porcellane S.p.A. directly at the following email address: support@tognana.com, or phone number **+39 0422 – 6721**.*

The components or parts found to have ascertained manufacturing defects shall be repaired or replaced free of charge by our authorised service network, during the aforementioned warranty period. The repair costs, including the cost of the spare parts, the shipping costs for the delivery of a defect-free product or component, shall be borne by Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. shall also bear the shipping costs for the return of the defective product or component, in the event Tognana Porcellane S.p.A. or the service centre requests the return of the defective product or component. In any case, the consumer shall bear the cost of suitable packaging for the return of the defective product or component.

Tognana Porcellane S.p.A. reserves the right to fully replace the appliance in the event its repair is found to be impossible or disproportionately expensive, with another equivalent (or similar) appliance within the warranty period.

In this case, the warranty period shall remain that of the first purchase: any servicing carried out during the warranty period shall not extend the warranty period itself.

This appliance shall never be considered defective in terms of its materials or manufacture in the event it is adapted, changed, or adjusted to comply with national or local safety and/or technical standards in force in a country other than that for which it was originally designed and manufactured.

This appliance has been designed and built for domestic use only: any other use shall void the warranty.

The warranty does not cover:

- *parts subject to wear and tear, or parts requiring periodic replacement and/or maintenance;*
- *professional use of the product;*
- *malfunctions or any defects resulting from incorrect installation, configuration, software / BIOS / firmware updates not carried out by Tognana Porcellane S.p.A. authorised personnel;*
- *repairs or servicing carried out by persons not authorised by Tognana Porcellane S.p.A.;*
- *tampering with the assembly components, or where applicable, with the software.*

Additional claims, in particular requests for compensation, shall be excluded unless liability is established by law.

At the end of the Warranty period, or for products not covered by said Warranty, Tognana Porcellane S.p.A. shall remain available to assist with any questions or requests for information by the end Client. Further information can also be found on our Website: www.tognana.com

Tognana reserves the right to make any changes necessary to improve the look and quality of the product, at any time and without prior notice.

Cher Client,

merci d'avoir choisi notre friteuse sans huile destinée à cuire et à réchauffer des aliments pour une consommation domestique. Tognana Porcellane S.p.A. décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant survenir directement ou indirectement aux personnes, aux biens et aux animaux domestiques en raison du non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le « Manuel d'utilisation » approprié en matière d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL/PRODUIT ET LEUR SIGNIFICATION

	Ce symbole indique qu'il faut lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser. Portez une attention particulière aux consignes de sécurité. Conserver ce manuel avec précaution car il fait partie intégrante du produit.
	DANGER : le mot indique un danger potentiel imminent avec un niveau de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, est susceptible de causer des blessures graves voire la mort.
	AVERTISSEMENT : le mot indique un danger potentiel avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, est très susceptible de causer des blessures graves voire la mort.
	ATTENTION : indique un danger présentant un faible niveau de risque qui peut entraîner des blessures mineures ou modérées s'il n'est pas évité.
	Classe I : ce symbole indique que la protection de l'appareil ne se base pas uniquement sur l'isolation principale, mais qu'il requiert une mesure de sécurité supplémentaire.
	ATTENTION – SURFACE CHAUDE ! : Le symbole indique que la température superficielle de la zone sur laquelle il est posé peut atteindre des valeurs dangereuses et qu'il faut par conséquent éviter le contact direct avec la peau et avec des tissus/matériaux sensibles à la chaleur.
	REMARQUE IMPORTANTE : les mots indiquent des informations utiles pour une utilisation correcte du produit.
	Ce symbole sur le produit ou l'emballage indique que l'appareil doit être collecté séparément des autres déchets en fin de vie afin de permettre un traitement et un recyclage adéquats.

	Ce symbole indique que l'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les règlements/directives communautaires européens.
	Ce symbole indique que les MOCA (matériaux et objets en contact avec les aliments) sont aptes au contact alimentaire.

SÉCURITÉ DU PRODUIT



REMARQUES IMPORTANTES SUR L'UTILISATION CORRECTE

1. Cet appareil est destiné exclusivement à cuire et à réchauffer des aliments pour une consommation domestique.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :
 - * les cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - * les gîtes de vacances ;
 - * les clients des hôtels, des pensions de famille et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - * les environnements de type « chambre d'hôtes ».
3. Ce produit n'est pas un jouet.
4. Ne laissez pas des pièces d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants ou des personnes non autonomes, car ces objets sont des sources potentielles de danger (ex. : risque d'étouffement).
5. N'utilisez le produit que pour l'usage pour lequel il a été conçu. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation incorrecte.
6. Les réparations ou modifications non autorisées annuleront la garantie.
7. N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
8. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
9. Ne pas placer sur ou près de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou dans un four chaud.
10. Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface solide, plate, horizontale et non inflammable.

11. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton d'extinction.
12. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
13. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des résistances.
14. N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou recommandés par le fabricant.



DANGER

PRODUIT

1. Avant de brancher la friteuse à l'alimentation, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de l'habitation.
Branchez l'appareil à une prise de courant dotée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas d'accidents provoqués par l'absence de mise à la terre du circuit.
2. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. N'introduisez pas d'objets métalliques dans les fentes de l'appareil.
5. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie de l'air quand le produit est en marche ou branché à la prise de courant.
6. Ne positionnez pas le produit contre le mur ou d'autres objets ; la partie arrière du produit, le côté central et le côté supérieur du produit doivent avoir un espace libre d'au moins 10 cm. Ne

- positionnez pas d'objets sur le produit.
7. N'ajoutez pas d'huile dans la friteuse car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
 8. Pour éviter les courts-circuits, n'introduisez pas d'aliments volumineux qui peuvent toucher les résistances, ou enveloppés dans de l'aluminium, et aucun ustensile métallique.
 9. Débranchez l'appareil de la prise en cas de déplacement ou d'inutilisation.
 10. Laissez refroidir l'appareil environ 30 minutes avant de le nettoyer.
 11. Retirez les résidus d'aliments brûlés.
 12. Une utilisation incorrecte du produit peut entraîner des dommages ou des blessures.
 13. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger le corps du produit dans de l'eau ou d'autres liquides.
 14. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable. N'essayez pas de le réparer vous-même. Faites-le réviser par un centre de service qualifié en utilisant uniquement des pièces de rechange identiques. Cela permettra de conserver la sécurité du produit.
 15. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements à haute température, très humides, mouillés ou à proximité de matériau inflammable (rideaux, serviettes, etc.).
 16. Ne pas utiliser si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une manière ou d'une autre. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contacter le revendeur pour la réparation/remplacement, si sous garantie, ou le service à la clientèle.
 17. Si le produit émet de la fumée noire, coupez immédiatement l'alimentation. Attendez que le produit cesse d'émettre de la fumée avant de retirer le panier de la friteuse.



DANGER BRÛLURES !

1. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pour éviter les brûlures (Voir A, B et C de Fig.1). Utilisez des poignées, des pinces ou des dispositifs de protection adéquats pour retirer les aliments du panier.

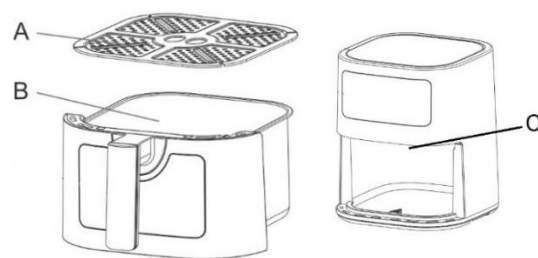


Fig.1

2. Cet appareil peut émettre de la chaleur, de la vapeur ou de la condensation durant et après le fonctionnement. Les mains et le visage doivent être tenus à une distance de sécurité de la vapeur et des prises d'air. Faites très attention à la vapeur chaude et à la chaleur durant le retrait du produit du panier pour prévenir le risque de brûlures ou autres lésions et les dommages matériels.
3. La température de la surface extérieure et de la sortie de l'air peut être très élevée quand l'appareil est en marche et quelques minutes après la fin de la cuisson. Ne touchez pas et ne déplacez pas l'appareil pour éviter le risque de brûlures.
4. Pour la friteuse sans huile, il est possible d'utiliser du film aluminium de dimensions adéquates. N'utilisez pas de feuilles trop grandes pour éviter qu'elles ne touchent les résistances durant le fonctionnement.

CÂBLE ET FICHE

1. Le câble d'alimentation doit être connecté à une prise électrique AC (courant domestique standard). Ne pas utiliser d'autres prises électriques.
2. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par un autre type plus adéquat, par un personnel qualifié. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Si leur utilisation devient nécessaire, utilisez exclusivement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser la limite de puissance marquée sur l'adaptateur et/ou la rallonge.
3. Ne pas utiliser le câble d'alimentation si celui-ci est endommagé.
4. Utiliser uniquement le câble d'alimentation à l'intérieur de l'emballage.

5. Afin d'éviter les chocs électriques, ne pas plonger le câble d'alimentation complet de base dans de l'eau ou d'autres liquides.
6. Le câble d'alimentation doit être utilisé dans un endroit sec et propre. L'utilisation dans des environnements humides ou sales peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou d'électrocution.
7. Ne pas toucher le câble d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées.
8. Ne faites pas pendre le câble du plan de travail.
9. Veillez à ne pas tirer ou trébucher sur le cordon d'alimentation. Tenez le câble à l'écart des sources de chaleur, des objets chauds ou des flammes nues.
10. Débranchez le câble du secteur avant de nettoyer l'appareil et lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le câble mais saisissez la fiche.
11. Branchez toujours la fiche avant l'appareil, puis branchez le câble à la prise murale. Assurez-vous que le câble est entièrement déployé.
12. Le câble ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
13. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contacter le revendeur pour la réparation/remplacement, si sous garantie, ou le service à la clientèle.
14. N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou de temporisateurs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1800W
- Capacité : 8,3L
- Tension d'entrée : 220-240Vca ~ 50-60Hz ; 16A
- Dimensions : 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Poids net : 5400 g

CONFORMITÉ DU PRODUIT

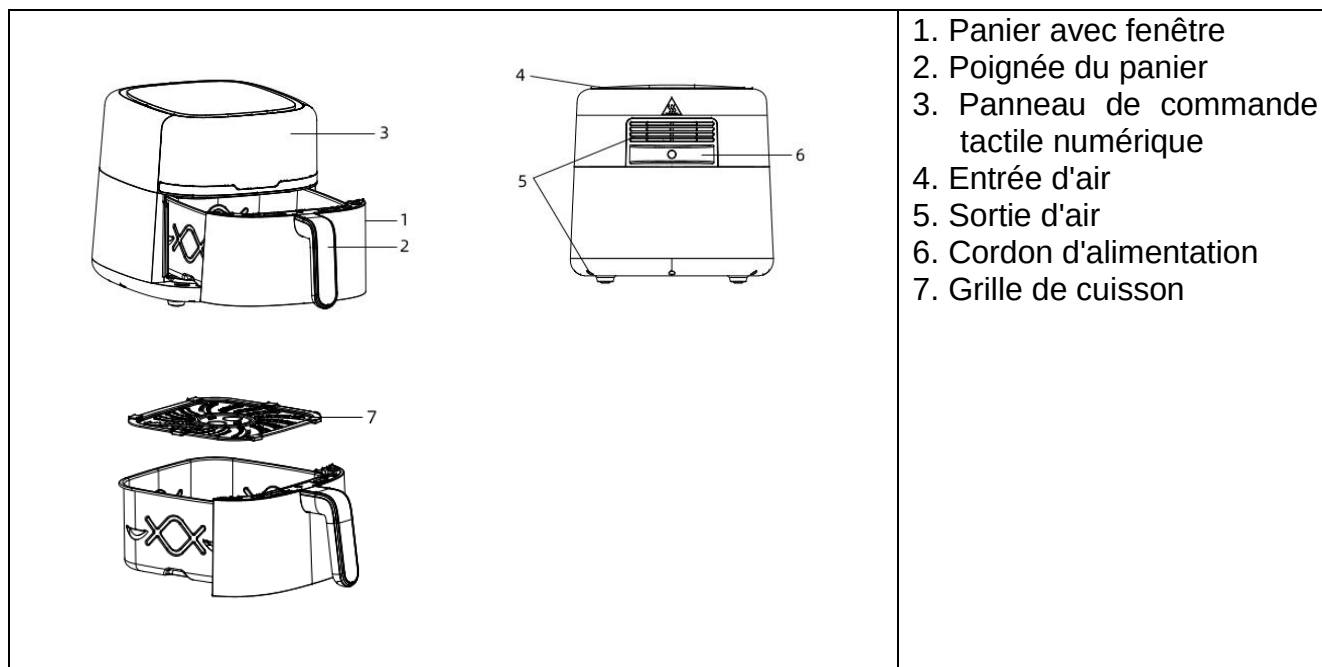
Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse à air 8,3L Mod. Iridea est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant l'harmonisation des législations des États membres relatives la compatibilité électromagnétique.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse à air 8,3L Mod. Iridea est conforme à la directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse à air 8,3L Mod. Iridea est conforme à la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant un cadre pour l'élaboration de spécifications en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse à air 8,3L Mod. Iridea est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil du 8 juin 2011 et à la Directive Déléguée ultérieure 2015/863 de la Commission relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

COMPOSANTS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

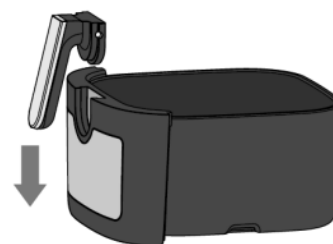
1. Déballez les différents composants, assurez-vous de leur intégrité, et retirez délicatement les protections et les étiquettes. L'emballage contient :
 - 1 Friteuse sans huile
 - N° 1 Poignée du panier

- 1 Grille de cuisson
 - 1 Manuel d'utilisation
- Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement assemblées et en place avant d'utiliser l'appareil.
 - Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, il est conseillé de laver toutes les parties amovibles qui seront en contact avec des aliments en suivant les indications du paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
 - Faites fonctionner l'appareil à 200 °C sans aliments pendant 10 - 15 minutes. L'appareil pourrait émettre de la fumée et des odeurs à cause des résidus du processus de fabrication. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger.

Assemblage de la poignée du panier

La poignée peut ne pas être montée sur le panier. Pour fixer la poignée du panier, effectuer les opérations suivantes :

- Extraire le panier de l'appareil en enlevant les étiquettes éventuelles
- Insérer la poignée comme indiqué sur la figure et la faire glisser vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit fermement fixée
- La poignée du panier doit se verrouiller en position et ne doit pas se détacher une fois verrouillée en position



DESCRIPTION DES TOUCHES DE L'ÉCRAN

	1. Réglage Température/Temps (-) 2. Sélecteur de réglage Température/Temps 3. Réglage Température/Temps (+) 4. Affichage Temps/Température/Secousse (Shake) 5. Touche éclairage intérieur 6. Touche sélection menu pré-sélectionné 7. Touche Démarrage/Pause 8. Menus prédéfinis 9. Bouton marche/arrêt
--	---

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

- Placez l'appareil sur une surface plate, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale avec mise à la terre, un signal sonore sera émis, la friteuse est en VEILLE et l'écran affiche le voyant de la touche marche/arrêt.
- Retirez le panier et insérez les ingrédients sur la grille de cuisson.
- Insérez le panier correctement dans son compartiment.
- Appuyez sur la touche marche/arrêt (9) , l'écran affichera la température et le temps du programme prédéfini, qui sont respectivement de 180°C et 15 min.
- À ce stade, il est possible de régler manuellement le temps et la température à l'aide des touches de réglage du temps et de la température +/- (1,3) ou de sélectionner l'une des fonctions du menu en appuyant sur la touche de sélection du menu présélectionnée (6).
- Appuyez sur la touche Démarrer (7)  pour démarrer la cuisson.

8. Pendant la cuisson, il est possible d'appuyer sur la « touche lumière intérieure » (5)  pour l'éclairage interne. En appuyant de nouveau sur la touche, la lumière s'éteindra. La lumière s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.
9. Indicateur de secousse (4)  : L'indicateur de secousse apparaît pendant le cycle de cuisson par un signal sonore. Cela vous donne la possibilité d'agiter ou de retourner les aliments à l'intérieur du panier, ce qui contribue à assurer une cuisson plus uniforme. Remarque : si vous n'ouvrez pas le panier et ne secouez pas la nourriture, le voyant d'agitation sur le panneau de commande restera allumé. Certains ingrédients doivent être secoués pendant la cuisson (voir la section « Shake » du tableau de menu prédéfini pour les modes de secouage). On procède à l'ouverture du panier, en le saisissant par la poignée et en le secouant. Enfin, réinsérez le panier dans la friteuse à air.
10. À la fin de la cuisson. L'appareil s'éteindra.

TABLEAU MENU PRÉDÉFINI

Menu		Temps défini (min)	Température réglée (°C)	Shake
	Cuisses de poulet	19	180	Shake
	Steaks	12	200	Shake
	Poisson	10	195	-
	Crevettes	16	160	Shake
	Frites	23	200	Shake
	Tartes	30	160	-
	Snacks	11	180	Shake
	Bacon	12	180	Shake

Le tableau « menu prédéfini » est indicatif ; le temps et la température de cuisson dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Les valeurs prédéfinies ne servent par conséquent que de référence.

REMARQUES :

- Chaque fonction a son propre temps et sa propre température prédéfinis (comme indiqué dans le tableau « menu prédéfini »). Il est possible de régler de manière autonome le temps et la température en utilisant respectivement le bouton « Réglage Temps/Température (2) et en sélectionnant « +/- » (1,3) .
- La plage de régulation de la température est comprise entre 80 et 200°C. En appuyant sur la touche « Réglage de la température (2) et en appuyant sur « +/- » (1,3), il est possible d'augmenter ou de diminuer respectivement de 5 °C.

- L'intervalle de réglage du temps est compris entre 1 et 60 minutes. En appuyant sur la touche « Réglage Température/Temps (2) et en appuyant sur « +/- » (1,3),  il est possible d'augmenter ou de diminuer respectivement de 1 minute.
- Si pendant le fonctionnement, vous souhaitez arrêter la cuisson, appuyez sur la touche Pause (7) , un signal sonore sera émis et l'appareil cessera de fonctionner.
- Si pendant le fonctionnement, vous souhaitez éteindre l'appareil, appuyez sur la touche Extinction (9) , un signal sonore sera émis et « OFF » s'affichera sur l'écran. L'appareil cessera de fonctionner et reviendra en mode veille.
- L'appareil s'éteint automatiquement quand le panier de cuisson est retiré du bloc principal. Une fois le panier remis dans l'unité principale, l'appareil se rallume et le processus de cuisson se poursuit.
- Durant l'utilisation, de la vapeur peut sortir de l'appareil. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger.
- À la fin de la cuisson, un signal sonore sera émis et « OFF » sera affiché sur l'écran. Le moteur continue de fonctionner pendant environ 1 minute, puis l'appareil commence à refroidir et passe en mode veille.

SUGGESTIONS UTILES :

- Préchauffez toujours l'appareil pendant 3-5 minutes avant de commencer le processus de cuisson.
- Pendant l'utilisation, vous pouvez régler à tout moment le temps et la température de cuisson.
- Il peut être nécessaire de contrôler et de secouer certains aliments pendant le cycle de cuisson. Le fait de secouer les aliments de petites dimensions permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une cuisson non uniforme. Extrayez le panier du bloc principal et secouez-le légèrement. Remettez le panier dans le bloc principal pour continuer le processus de cuisson.



ATTENTION : Le panier peut être très chaud. Il est recommandé de toujours tenir le panier par la poignée.

- Le temps de cuisson dans la friteuse sans huile est différent de celui d'un four traditionnel.
- Les aliments plus petits et les petites quantités d'aliments demandent un temps de préparation seulement légèrement plus court que les plus grands.
- Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (la quantité idéale est de 500 g). Si vous souhaitez préparer des frites faites maison, suivez les étapes suivantes indiquées dans le livre de recettes.
- Ne préparez pas d'aliments très gras dans l'appareil.
- Pour faire cuire une tarte/quiche ou pour faire frire des aliments délicats ou farcis, placez une plaque ou un plat en pyrex dans le récipient.
- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de réinsérer le panier dans l'appareil et de cuire quelques minutes de plus.
- L'appareil peut aussi être utilisé pour réchauffer les aliments. Réglez l'appareil à 150 °C pendant une durée maximale de 10 minutes et contrôlez régulièrement pour éviter que les aliments ne brûlent.

CONSEILS DE CUISSON

Aliment	Qté (g) min-max	Temps de cuisson (min)	Température °C	Secouement (Shake)	Remarques
Pommes de terre et produits frits					
Pommes de terre surgelées fines	300-700	9-16	200	-	
Frites surgelées épaisses	300-700	11-20	200	-	

Frites faites maison (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Ajoutez ¹ / ₂ cuillère d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	-	Ajoutez ¹ / ₂ cuillère d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300-750	15-18	180	-	Ajoutez ¹ / ₂ cuillère d'huile
Pommes de terre gratinées	500	15-18	200	-	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180	oui	
Travers de porc	100-500	10-14	180	oui	
Steak haché	100-500	7-14	180	oui	
Saucisse	100-500	13-15	200	oui	
Bâtonnets	100-500	18-22	180	oui	
Escalope de poulet	100-500	10-15	180	oui	
Bacon	100-500	10-12	180	oui	
Snacks					
Nems	100-400	8-10	200	oui	Four préchauffé
Nuggets de poulet congelés	100-500	6-10	200	oui	Four préchauffé
Bâtonnets de poisson congelés	100-400	6-10	200	-	Four préchauffé
Snacks au fromage surgelés	100-400	8-10	180	-	Four préchauffé
Légumes farcis	100-400	1-10	160	-	
Tartes					
Tartes	300	20-25	160	-	Utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180	-	Utiliser un moule
Muffins	300	15-18	200	-	Utiliser un moule
En-cas sucrés	400	1-20	160	-	Utiliser un moule

Remarques :

- Le temps et la température de cuisson dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Par conséquent, les valeurs indiquées ne sont données qu'à titre de référence.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à faire frire si l'appareil est froid.
- Ajoutez au maximum ¹/₂ cuillère d'huile. Des quantités supérieures peuvent compromettre l'intégrité de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la friteuse sans huile de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement.

Retirez le panier de cuisson pour faire refroidir l'appareil plus rapidement.

L'appareil doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation.

1. NETTOYAGE

Nettoyer l'extérieur de la friteuse

Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée et séchez avec un chiffon.



DANGER ! NE LE METTEZ PAS AU LAVE-VAISSELLE ET NE LE PLONGEZ PAS DANS DES LIQUIDES.

Nettoyer le panier et la grille de cuisson

Ajoutez de l'eau chaude dans le panier de cuisson de la friteuse, puis ajoutez un peu de détergent et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

Nettoyez l'intérieur du panier et la grille avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. Sinon, le revêtement antiadhésif sera endommagé.

La grille et le panier sont lavables au lave-vaisselle à une température non supérieure à 55°C.

REMARQUE IMPORTANTE  : **N'utilisez pas de détergents chimiques, de la laine d'acier ou des détergents abrasifs pour le nettoyage.**

Nettoyer la résistance

Nettoyez avec une brosse pour éliminer tout résidu d'aliments.

2. CONSERVATION

Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger ou d'enrouler le cordon d'alimentation.

Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus d'aliments à l'intérieur de l'appareil.

Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de les ranger.

Ne rangez jamais l'appareil quand il est encore mouillé.

Il est conseillé de conserver l'appareil dans un endroit sec, propre et loin de l'humidité et de la poussière.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'a pas été branchée	Branchez la fiche dans la prise de courant
	Le panier de cuisson n'a pas été inséré	Insérez correctement le panier de cuisson
	Le temps et la température de cuisson n'ont pas été sélectionnés	Définissez le temps et la température de cuisson souhaités
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée	Éteindre l'appareil et attendre qu'il refroidisse complètement avant de le rallumer
La nourriture n'est pas bien cuite	La quantité de nourriture est excessive	Réduire la quantité de nourriture
	La température réglée est trop basse	Régler une température plus élevée
	Le temps de cuisson réglé est trop court	Régler un temps de cuisson plus long
Les aliments ne sont pas cuits uniformément	Les aliments doivent être secoués à mi-cuisson	Secouer les aliments et contrôler leur cuisson
Les collations ne sont pas croustillantes	Des en-cas pour la cuisson avec une friteuse à l'huile ont été utilisées	Utiliser des en-cas à cuire au four ou badigeonner un peu d'huile sur les en-cas
Le panier de cuisson ne s'insère pas correctement dans l'unité principale	Trop de nourriture dans le panier	Ne pas trop remplir le récipient
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil et	Les aliments gras sont cuits	Phénomène normal qui n'affecte pas l'appareil ou le résultat de la cuisson

l'extérieur de l'appareil est plus chaud que d'habitude	Le panier de cuisson contient la graisse restante de la cuisson précédente	Nettoyer le panier après chaque utilisation
Les frites fraîches sont cuites de manière irrégulière ou ne sont pas croustillantes	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été rincés et séchés correctement avant la cuisson	Bien rincer les bâtonnets de pommes de terre pour enlever l'amidon et bien sécher
	Les bâtonnets de pommes de terre sont trop gros	Couper les bâtons en morceaux plus petits
	Huile insuffisante	Ajouter un peu d'huile
Le problème ne disparaît pas		S'adresser à un centre de service agréé

LIVRE DE RECETTES

1. Frites de pomme de terre fraîches



Ingrédients

- Pommes de terre 500 gr
- Huile 2 cuillères à café
- Sel à discrétion
- Poivre à discrétion

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- Plongez les bâtonnets de pomme de terre dans de l'eau salée pendant au moins 20 minutes et faites bouillir pendant 2 minutes, puis séchez-les avec du papier absorbant.
- Versez une 1/2 cuillère d'huile d'olive dans un bol, versez les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'huile.
- Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- Retirez les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin que l'excès d'huile reste dans le bol.
- Disposez uniformément les bâtonnets de pommes de terre sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et réglez le programme « frites » ou réglez le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des frites ou jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- À la fin de la cuisson, disposez les pommes de terre dans un bol, ajoutez du sel et du poivre à discrétion et servez.

SUGGESTION : pour un meilleur résultat, secouez le panier avec les frites à mi-cuisson.

2. Ailes de poulet frites



Ingrédients

- Ailes de poulet 350 gr
- Ail 2 gousses
- Huile 2 cuillères à café
- Sel 1 cuillère à café
- Poivre 1 cuillère à café

- Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- Mélangez les ailes avec l'huile, l'ail, le sel et le poivre et laissez mariner pendant 20 minutes.
- Disposez les ailettes de poulet dans le panier de cuisson de manière uniforme sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et réglez le programme « Cuisses de poulet » ou réglez le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des ailettes ou jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- À la fin de la cuisson, disposez les ailes dans un bol et servez.

SUGGESTION : pour un meilleur résultat, secouez le panier avec les ailes à mi-cuisson.

3. Steak de bœuf



Ingrédients

- | | |
|-----------------|---------------------|
| • Steak de bœuf | 350 gr |
| • Ail en poudre | 1 cuillère à café |
| • Huile | 2 cuillères à café |
| • Sel | 1/2 cuillère à café |
| • Poivre | 1 cuillère à café |
| • Sauce soja | À discrétion |

- Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 5 minutes.
- Mélangez le steak avec l'huile, l'ail, le sel et le poivre et laissez mariner pendant 20 minutes.
- Disposez le steak sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et sélectionnez le programme « Viande » ou définissez le temps et la température en fonction des dimensions et de la quantité de steaks ou jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.
- À mi-cuisson, retourner le steak, réduire la température à 150 °C et cuire encore 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne doré.

SUGGESTION : pour un meilleur résultat, tournez le steak à mi-cuisson.

4. Saucisse grillée



Ingrédients

- | | |
|--------------------|-------------------|
| • Saucisse fraîche | 250 gr |
| • Huile | 1 cuillère à café |

- Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- Mélangez les saucisses avec l'huile.
- Disposez les saucisses uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et sélectionnez le programme « Viande » ou définissez le temps et la température en fonction des dimensions et de la quantité de saucisses ou jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- À la fin de la cuisson, disposez les saucisses dans un bol et servez.

SUGGESTION : pour un meilleur résultat, secouez le panier avec les ailes à mi-cuisson.

5. Crevettes frites



Ingrédients

- | | |
|----------------------|------------------------|
| • Crevettes fraîches | 300 gr |
| • Huile | 1 cuillère à café |
| • Farine de blé | en quantité suffisante |
| • Sel | en quantité suffisante |

- Nettoyez les crevettes, lavez-les et séchez-les bien avec du papier absorbant.
- Prenez un bol et versez les crevettes à l'intérieur.
- Assaisonnez avec un peu d'huile et panez-les avec la farine de blé.
- Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- Pulvérisez un peu d'huile sur les crevettes.
- Disposez les crevettes uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et sélectionnez le programme « Crevettes » ou définissez le temps et la température en fonction des dimensions et de la quantité de saucisses ou jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.
- À la fin de la cuisson, disposez les crevettes dans un bol, ajoutez du sel et servez.

SUGGESTION : pour un meilleur résultat, secouez le panier avec les ailes à mi-cuisson.

INFORMATIONS SUR L'ÉLIMINATION DU PRODUIT

PRODUIT



Aux termes de l'art. 26 du Décret Législatif n° 49 du 14 mars 2014 « Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) », la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet domestique : son élimination doit donc être effectuée par collecte séparée. Une élimination effectuée de manière non sélective peut constituer un dommage potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil.

L'élimination inappropriée de l'appareil constitue un comportement frauduleux et est passible de sanctions de la part de l'Autorité de sécurité publique. Pour de plus amples informations, veuillez contacter votre administration locale compétente en matière d'environnement.

EMBALLAGE

Pour plus d'informations sur la façon d'éliminer correctement les emballages qui protègent ce produit et ses parties et/ou accessoires, suivre les indications figurant sur l'emballage.

CONDITIONS DE GARANTIE

La Société Tognana Porcellane S.p.A. vous remercie pour votre choix et vous garantit que ses appareils sont le fruit des dernières technologies et recherches.

L'appareil est couvert par la garantie conventionnelle pour une période de DEUX ANS à compter de la date d'achat par le premier utilisateur. Cette garantie est sans préjudice de la validité de la législation en vigueur concernant les biens de consommation (D.L. 6 septembre 2005 n° 206 art. 130).

Pour pouvoir présenter une réclamation au titre de la garantie, le consommateur doit présenter le reçu ou la facture prouvant l'achat du produit.

Si le consommateur souhaite déposer une réclamation au titre de la Garantie, il doit s'adresser au revendeur ou contacter directement Tognana Porcellane S.p.A. à l'adresse électronique suivante : support@tognana.com, ou au numéro de téléphone +39 0422 – 6721.

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux en raison de causes de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par notre réseau de service après-vente agréé, pendant la période de garantie susmentionnée. Les frais de réparation, y compris le coût des pièces de rechange, et les frais d'expédition pour la livraison d'un produit ou d'un composant exempt de défauts sont à la charge de Tognana Porcellane S.p.A. Tognana Porcellane S.p.A. prendra également en charge les frais d'expédition pour le retour du produit ou du composant défectueux, si Tognana Porcellane S.p.A. ou le centre de service demande la restitution du produit ou du composant défectueux. Toutefois, le consommateur doit supporter les coûts d'un emballage approprié pour le renvoi du produit ou du composant défectueux.

Tognana Porcellane S.p.A. se réserve le droit de remplacer complètement l'appareil, si la réparation est impossible ou trop coûteuse, par un autre appareil identique (ou similaire) pendant la période de garantie. Dans ce cas, le début de la période de garantie reste celui du premier achat : les services effectués sous garantie ne prolongent pas la période de garantie.

Cet appareil ne pourra jamais être considéré comme défectueux dans ces matériaux ou dans sa fabrication s'il devait être adapté, modifié ou réglé afin de le rendre conforme aux réglementations techniques et/ou de sécurité nationales ou locales en vigueur dans un pays autre que celui pour lequel il a été initialement conçu et fabriqué. Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage exclusivement domestique : toute autre utilisation annule la garantie.

La garantie ne couvre pas :

- les pièces sujettes à l'usure ou à la détérioration, ni les pièces nécessitant un remplacement et/ou une maintenance périodique ;*
- l'utilisation professionnelle du produit ;*
- les dysfonctionnements ou tout défaut dû à une installation, configuration, mise à jour incorrecte du logiciel / BIOS / firmware non effectuée par le personnel autorisé de Tognana Porcellane S.p.A. ;*
- les réparations ou interventions effectuées par des personnes non autorisées par Tognana Porcellane S.p.A. ;*
- la manipulation de composants de l'ensemble ou, le cas échéant, du logiciel.*

Toute autre prétention, en particulier les demandes d'indemnisation, est exclue, à moins que la loi n'impose une responsabilité.

À la fin de la période de Garantie, ou pour les produits qui ne sont pas couverts par celle-ci, Tognana Porcellane S.p.A. reste à la disposition du client final pour toute question ou information. De plus amples informations sont également disponibles sur notre site web : www.tognana.com

Tognana se réserve la faculté d'apporter toutes les modifications nécessaires à l'amélioration esthétique du produit, à tout moment et sans préavis.

Estimado Cliente:

gracias por elegir nuestra freidora de aire para cocinar y calentar alimentos para consumo doméstico. Tognana Porcellane S.p.A. declina toda responsabilidad por cualquier daño que pueda derivarse directa o indirectamente a personas, cosas y animales domésticos como consecuencia de la inobservancia de todas las prescripciones indicadas en el "Manual del usuario" relativas a la instalación, uso y mantenimiento del aparato.

SÍMBOLOS EN EL MANUAL/PRODUCTO Y SU SIGNIFICADO

	Este símbolo indica que se debe leer atentamente este manual antes de utilizar el aparato. Prestar especial atención a las instrucciones de seguridad. Conservar este manual con cuidado, ya que forma parte integrante del producto.
	PELIGRO: la palabra indica un peligro potencial inminente con un alto nivel de riesgo que, si no se evita, tiene una alta probabilidad de causar lesiones graves o la muerte.
	ADVERTENCIA: la palabra indica un peligro potencial con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, tiene una alta probabilidad de causar lesiones graves o la muerte.
	PRECAUCIÓN: la palabra indica un peligro potencial con un nivel de riesgo bajo que, si no se evita, tiene la probabilidad de provocar lesiones leves o moderadas.
	Clase I: Este símbolo indica que la protección del aparato no se basa únicamente en el aislamiento principal, sino que requiere una medida de seguridad adicional.
	ATENCIÓN – ¡SUPERFICIE CALIENTE!: El símbolo indica que la temperatura superficial de la zona sobre la que se aplica puede alcanzar valores peligrosos, por lo que debe evitarse el contacto directo con la piel y tejidos/materiales sensibles al calor.
	NOTA IMPORTANTE: las palabras indican información útil para el uso correcto del producto.
	Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que el aparato, al final de su vida útil, debe recogerse por separado de otros residuos para su correcto tratamiento y reciclado.

	Este símbolo indica que el aparato cumple los requisitos de seguridad de los reglamentos/directivas de la Comunidad Europea.
	Este símbolo indica que los MOCA (materiales y artículos en contacto con alimentos) son aptos para el contacto con alimentos.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO



NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL USO CORRECTO

1. Este aparato está destinado exclusivamente para cocinar y calentar alimentos para consumo doméstico.
2. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares, como:
 - *zonas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - *agroturismos;
 - *clientes de hoteles, pensiones y otros entornos de tipo residencial;
 - *ambientes tipo bed and breakfast.
3. Este producto no es un juguete.
4. No dejar ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.) al alcance de niños o personas incapacitadas, ya que estos objetos son fuentes potenciales de peligro (por ejemplo, riesgo de asfixia).
5. Utilizar el producto solo para el fin para el que fue diseñado. El fabricante no se hace responsable de los daños y heridas causados por un uso incorrecto.
6. Las reparaciones o modificaciones no autorizadas invalidarán la garantía.
7. No utilizar al abierto.
8. No dejar nunca el aparato encendido sin vigilancia.
9. No colocar sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
10. Antes de usar el aparato, colocarlo sobre una superficie sólida, plana, horizontal no inflamable.
11. Para apagar el aparato manualmente, pulsar el botón de apagado.

12. No colocar nunca el aparato en el lavavajillas.
13. No sumergir el aparato en agua o enjuagarlo bajo el grifo, ya que contiene componentes electrónicos y elementos calefactores.
14. Utilizar únicamente accesorios y piezas de repuesto originales o recomendados por el fabricante.



PELIGRO

PRODUCTO

1. Antes de conectar la freidora a la red eléctrica, comprobar que la tensión indicada en el aparato se corresponde con el de su vivienda.
Conectar el aparato a una toma de corriente con una toma de tierra eficaz. El fabricante no puede ser considerado responsable de los accidentes causados por la falta de conexión a tierra del sistema.
2. El aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
3. Vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
4. No introducir objetos metálicos en las ranuras del aparato.
5. No cubrir la entrada ni la salida de aire cuando el producto esté en funcionamiento o enchufado.
6. No colocar el producto contra la pared u otros objetos: la parte posterior del producto, el centro y los lados superiores del producto deben tener un espacio libre de al menos 10 cm. No colocar objetos encima del producto.
7. No añadir aceite a la freidora, ya que podría provocar un riesgo de incendio.
8. Para evitar cortocircuitos, no introducir alimentos voluminosos

que puedan tocar las resistencias o envueltos en aluminio, ni utensilios metálicos.

9. Desconectar el aparato de la toma al moverlo y cuando no se utilice.
10. Dejar enfriar el aparato unos 30 minutos antes de limpiarlo.
11. Eliminar posibles restos de alimentos quemados.
12. El uso incorrecto del producto puede causar daños o heridas.
13. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cuerpo del producto en agua u otros líquidos.
14. Este aparato no contiene piezas reparables. No intente repararlo usted mismo. Haga que el mantenimiento sea llevado a cabo por un centro de servicio cualificado, utilizando únicamente piezas de recambio idénticas. Esto garantizará el mantenimiento de la seguridad del producto.
15. No utilizar el aparato en ambientes con alta temperatura, muy húmedos, mojados o cerca de material inflamable (cortinas, manteles, etc.).
16. No utilizarlo si el aparato se ha caído o ha sufrido algún tipo de daño. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.
17. Si el producto emite humo negro, desconectar inmediatamente la fuente de alimentación. Esperar a que el producto deje de emitir humo antes de retirar la cesta de la freidora.



¡PELIGRO QUEMADURAS!

1. No tocar las partes calientes del aparato para evitar quemaduras (Véase A, B y C de Fig.1). Utilizar asas, pinzas o dispositivos de protección adecuados para retirar los alimentos de la cesta.

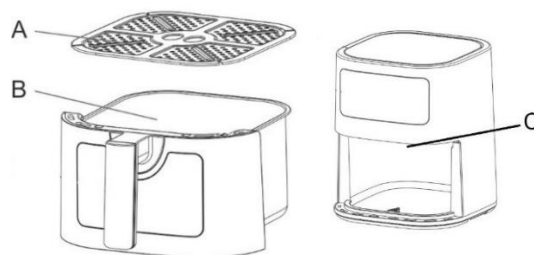


Fig.1

2. Este aparato puede desprender calor, vapor o condensación durante y después de su funcionamiento. Las manos y la cara

- deben mantenerse a una distancia prudencial de las salidas de vapor y de aire. Además prestar atención al vapor caliente y al calor al retirar la cesta del producto para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras u otras lesiones y daños materiales.
3. Cuando el aparato está en funcionamiento y durante unos minutos después de finalizar la cocción, la temperatura de la superficie exterior y de la salida de aire puede ser muy elevada. No tocar, ni mover el aparato para evitar el peligro de quemaduras.
 4. Para la freidora de aire se puede utilizar papel de horno o película de aluminio/estaño del tamaño adecuado. No utilizar hojas demasiado grandes para evitar que toquen los elementos calefactores durante el funcionamiento.

CABLE Y ENCHUFE

1. El cable de alimentación debe enchufarse a una toma de corriente de CA (corriente doméstica estándar). No utilizar otras tomas eléctricas.
2. En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples, y/o alargadores. En caso de que sea necesario utilizarlos, utilizar únicamente adaptadores y cables alargadores simples o múltiples que cumplan las normas de seguridad vigentes, procurando no superar el límite de potencia marcado en el adaptador y/o el cable alargador.
3. No utilizar el cable de alimentación si está dañado.
4. Utilizar únicamente el cable de alimentación incluido en el embalaje.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación junto con la base en agua u otros líquidos.
6. El cable de alimentación debe utilizarse en un lugar seco y limpio. El uso en entornos húmedos o sucios puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica o electrocución.
7. No tocar el cable o el enchufe de corriente con las manos mojadas.
8. No colgar el cable de la superficie de trabajo.
9. Atención a no tirar o tropezar con el cable de alimentación.

- Mantener el cable alejado de fuentes de calor, objetos calientes o llamas abiertas.
10. Desconectar el cable de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no se utilice. Para desconectar el aparato, apagarlo y desenchufarlo de la toma de corriente. No tirar el cable, sujetar el enchufe.
 11. Conectar siempre primero el enchufe al aparato y, después, enchufar el cable a la toma de corriente. Asegurarse de que el cable esté completamente extendido.
 12. El cable no debe retorcerse ni enrollarse alrededor del aparato.
 13. No utilizar el aparato si el cable de alimentación está dañado. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.
 14. No utilizar alargadores, regletas o dispositivos con temporizador.

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 8,3L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 8,3L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse dentro de ciertos límites de tensión.

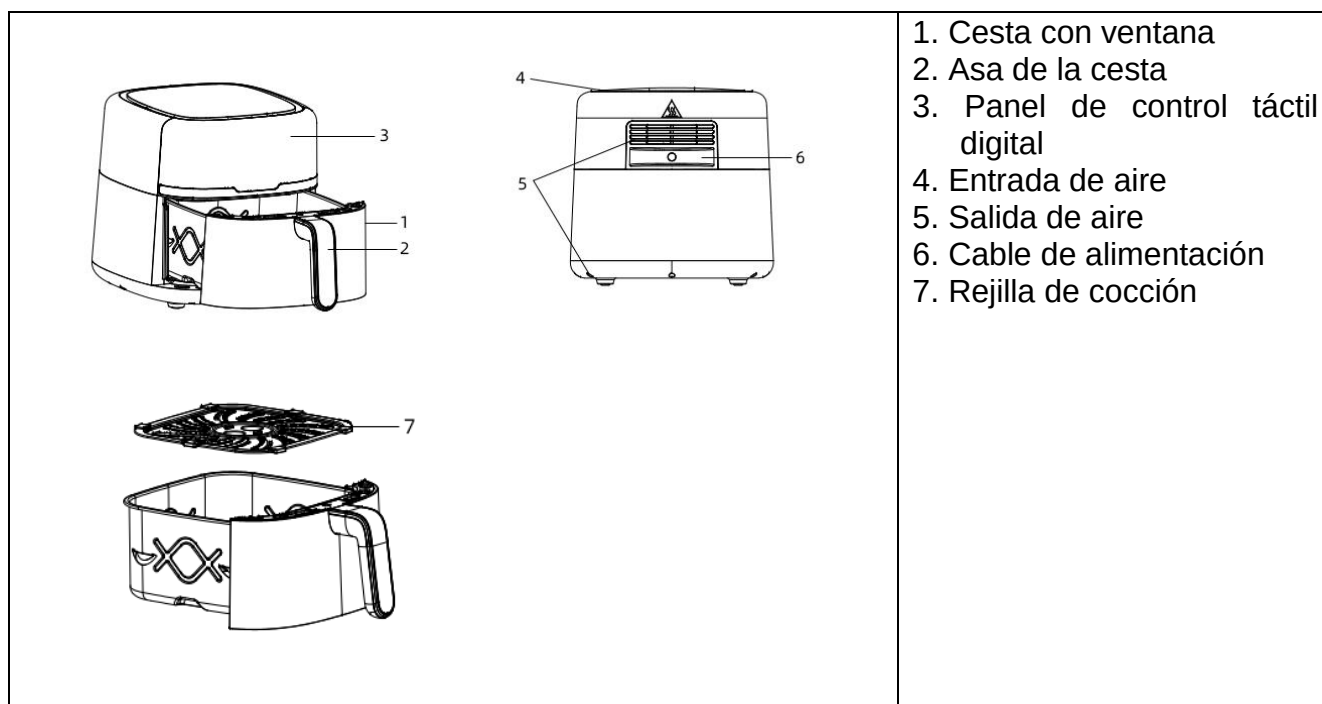
El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 8,3L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por la que se establece un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 8,3L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011, y a la posterior Directiva Delegada 2015/863 de la Comisión sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

DATOS TÉCNICOS

- Potencia: 1800W
- Capacidad: 8,3L
- Tensión de entrada: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Tamaños: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Peso neto: 5400 g

COMPONENTES



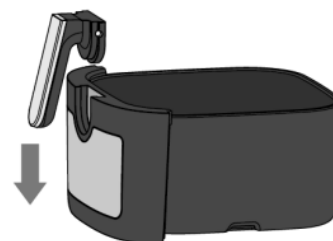
ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembalar los distintos componentes, asegurarse de su integridad y de que estén completos, y retirar con cuidado las eventuales protecciones y etiquetas. El paquete contiene:
 - 1 Freidora de aire
 - 1 Asa de la cesta
 - 1 Rejilla de cocción
 - 1 Manual de usuario
2. Asegurarse de que todas las piezas estén correctamente ensambladas y en su sitio antes de usarlas.
3. Si se está usando la freidora por primera vez, se recomienda lavar todas las partes removibles que estarán en contacto con los alimentos siguiendo las indicaciones del párrafo “LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
4. Hacer funcionar el aparato a 200 °C sin alimentos durante 10 - 15 minutos. El aparato puede emitir humo y olores debido a los residuos del proceso de fabricación. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.

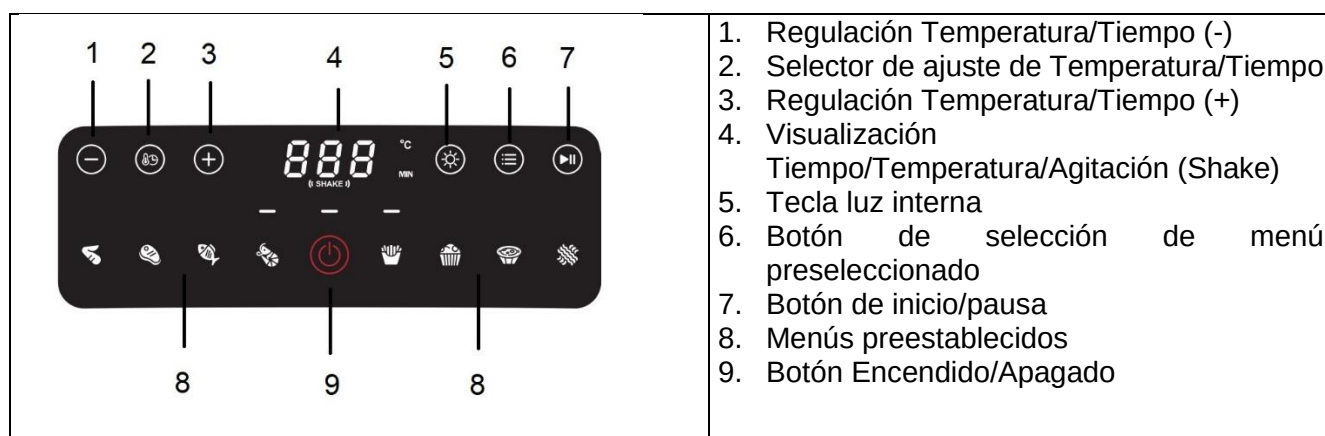
Montaje de la manija de la cesta

El tirador puede no estar montado en la cesta. Para fijar la manija de la cesta, realice las siguientes operaciones:

- Retire la cesta del aparato quitando cualquier etiqueta
- Inserte la manija como se muestra en la figura y desplácese hacia abajo hasta que esté firmemente fijada
- La manija de la cesta debe bloquearse en su posición y no debe separarse una vez bloqueada en su posición



DESCRIPCIÓN DE LAS TECLAS DE LA PANTALLA



INSTRUCCIONES PARA EL USO

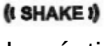
- Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca.
- Inserte el enchufe de alimentación en una toma de pared con puesta a tierra, se emitirá una señal acústica, la freidora está en MODO DE ESPERA y la pantalla muestra la luz indicadora del botón de encendido/apagado.
- Quitar la cesta e introducir en la rejilla de cocción los ingredientes.
- Introducir correctamente la cesta en su compartimento.
- Pulse el botón de encendido/apagado (9) , en la pantalla se mostrará la temperatura y el tiempo del programa preestablecido, que son respectivamente de 180 °C y 15 min.
- En este punto, es posible ajustar el tiempo y la temperatura manualmente utilizando los botones de ajuste Tiempo y Temperatura +/- (1,3) o seleccionar una de las funciones del menú pulsando el botón de selección de menú preseleccionado (6).
- Pulse el botón Inicio (7)  para iniciar la cocción.
- Durante la cocción, se puede pulsar la "Tecla de luz interna" (5)  para la iluminación interna. Pulsando de nuevo la tecla la luz se apagará. La luz se apagará automáticamente después de 30 segundos.
- Indicador de sacudida (4)  : El indicador de sacudida aparece durante el ciclo de cocción mediante una señal acústica. Esto te da la oportunidad de agitar o girar la comida dentro de la cesta, lo que ayuda a garantizar una cocción más uniforme. Nota: si no se abre la cesta y no se agita la comida, la luz de agitación del panel de control permanecerá encendida. Algunos ingredientes requieren ser agitados durante la cocción (ver la sección "Shake" de la tabla del menú preestablecido para los modos de agitación). Se procede a la apertura de la cesta, agarrándola por el asa, y a sacudirla. Por último, vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- Al final de la cocción. El aparato se apagará.

TABLA MENÚ PRECONFIGURADO

Menú		Tiempo configurado (min)	Temperatura establecida (°C)	Shake
	Muslos de pollo	19	180	Shake
	Bistecs	12	200	Shake

	Pescado	10	195	-
	Gambas	16	160	Shake
	Patatas fritas	23	200	Shake
	Tartas	30	160	-
	Snacks	11	180	Shake
	Tocino	12	180	Shake

La tabla “menú preconfigurado” es indicativa; el tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo de alimento y de su consistencia. Por lo tanto, los valores preconfigurados son sólo de referencia.

NOTAS:

- Cada función tiene su tiempo y temperatura predefinidos (como se indica en la tabla “menú preconfigurado”). Es posible regular de forma autónoma el tiempo y la temperatura utilizando respectivamente el botón "Regulación Tiempo/Temperatura (2) y seleccionando "+/-" (1,3) .
- El rango de regulación de la temperatura está entre 80 y 200 °C. Pulsando el botón “Regulación Temperatura (2) y pulsando "+/-" (1,3) es posible aumentar o disminuir 5°C respectivamente.
- El intervalo de regulación del tiempo oscila entre 1 y 60 minutos. Pulsando el botón "Regulación Temperatura/Tiempo (2) y pulsando "+/-" (1,3)  es posible aumentar o disminuir 1 minuto respectivamente.
- Si durante el funcionamiento desea detener la cocción, pulse el botón Pausa (7) , se emitirá un pitido y el aparato dejará de funcionar.
- Si durante el funcionamiento desea apagar el aparato, pulse la tecla Desglose (9) , se emitirá una señal acústica y se mostrará "OFF" en la pantalla. El aparato dejará de funcionar y volverá al modo de espera.
- El aparato se apaga automáticamente cuando la cesta de cocción se quita de la unidad principal. Una vez colocada la cesta en la unidad principal, el aparato se vuelve a encender y continúa el proceso de cocción.
- Durante el uso, puede salir vapor del aparato. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.
- Al final de la cocción, se emitirá un pitido y se mostrará "OFF" en la pantalla. El motor sigue funcionando durante aproximadamente 1 minuto, luego el aparato comenzará a enfriarse y entrará en modo de espera.

SUGERENCIAS ÚTILES:

- Precalentar siempre el aparato durante 3-5 minutos antes de iniciar el proceso de cocción.
- Durante el uso, se puede ajustar el tiempo y la temperatura de cocción en cualquier momento.
- Puede ser necesario controlar y agitar algunos alimentos durante el ciclo de cocción. Agitando los alimentos pequeños se optimiza el resultado final y se evita una cocción no uniforme. Extraer la cesta de la unidad principal y agitarla ligeramente. Volver colocar la cesta en la unidad principal para continuar el proceso de cocción.



ATENCIÓN: La cesta puede estar muy caliente. Se recomienda mantener siempre la cesta en el mango.

- El tiempo de cocción en una freidora de aire es diferente al de un horno convencional.
- Los alimentos más pequeños y en menor cantidad sólo requieren un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los más grandes.
- Para obtener óptimos resultados, recomendamos utilizar patatas fritas precocinadas (la cantidad ideal es de 500 g). Si se desea preparar patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación en el recetario.
- No preparar alimentos muy grasos en el aparato.
- Para cocinar una tarta/quiche o freír alimentos delicados o rellenos, colocar una bandeja o fuente de horno en el recipiente.
- Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la cesta en el aparato y cocinar durante unos minutos más.
- El aparato también puede utilizarse para calentar los alimentos. Configurar el aparato a 150 °C durante no más de 10 minutos y controlar regularmente para evitar que se quemen los alimentos.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Alimento	Cant. (g) mín-máx	Tiempo de cocción (min)	Temperatura °C	Agitación (Shake)	Notas
Patatas y fritos					
Patatas congeladas finas	300-700	9-16	200	-	
Patatas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	-	
Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Añadir ½ cucharada de aceite
Picos de patata caseros	300-800	18-22	180	-	Añadir ½ cucharada de aceite
Cubos de patata caseros	300-750	15-18	180	-	Añadir ½ cucharada de aceite
Patatas gratinadas	500	15-18	200	-	
Carne y aves de corral					
Bistec	100-500	8-12	180	sí	
Costillas de cerdo	100-500	10-14	180	sí	
Hamburger	100-500	7-14	180	sí	
Salchicha	100-500	13-15	200	sí	
Bastoncitos	100-500	18-22	180	sí	
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	sí	
Tocino	100-500	10-12	180	sí	
Snacks					
Rollitos primavera	100-400	8-10	200	sí	Horno pre-calentado
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	sí	Horno pre-calentado
Bastoncitos de pescado congelados	100-400	6-10	200	-	Horno pre-calentado
Snack de queso congelados	100-400	8-10	180	-	Horno pre-calentado
Verduras rellenas	100-400	1-10	160	-	
Tartas					
Tartas	300	20-25	160	-	Utilizar una bandeja
Quiche	400	20-22	180	-	Utilizar una bandeja

Muffins	300	15-18	200	-	Utilizar una bandeja
Snacks dulces	400	1-20	160	-	Utilizar una bandeja

Notas:

- El tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo de alimento y de su consistencia. Por lo tanto, los valores indicados deben entenderse solo como referencia.
- Añadir 3 minutos al tiempo de preparación antes de comenzar a freír si el aparato está frío.
- Añadir máximo ½ cucharada de aceite. Cantidades mayores pueden comprometer la integridad del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de la limpieza, desenchufar siempre la freidora de aire de la toma de corriente y dejar que se enfríe completamente.

Retirar la cesta de cocción para que el aparato se enfríe más rápidamente.

El aparato debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.

1. LIMPIEZA

Limpiar la parte externa de la freidora

Limpiar la parte externa de la freidora con un paño suave ligeramente humedecido o una esponja y secarla con un paño.



¡PELIGRO! NO METER EN EL LAVAVAJILLAS NI SUMERGIR EN LÍQUIDOS.

Limpiar la cesta y la rejilla de cocción

Añadir agua caliente a la cesta de cocción de la freidora, después añadir un poco de detergente y dejarla en remojo durante unos 10 minutos.

Limpiar la parte interna de la rejilla con agua tibia y una esponja no abrasiva. De lo contrario, se dañará el revestimiento antiadherente.

La rejilla y la cesta pueden lavarse en el lavavajillas a una temperatura no superior a 55°C.

NOTA IMPORTANTE  : No usar detergentes químicos, lana de acero o detergentes abrasivos para la limpieza.

Limpiar el elemento calefactor

Limpiar con un cepillo para eliminar los restos de alimentos.

2. ALMACENAMIENTO

Dejar que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo o de enrollar el cable de alimentación.

Comprobar que no haya residuos de alimento dentro del aparato.

Asegurarse de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.

No guardar nunca el aparato cuando aún esté húmedo.

Se recomienda conservar el aparato en un lugar seco, limpio y lejos de humedad y polvo.

SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona	El enchufe no está conectado	Conectar el enchufe en la toma de corriente
	No se ha introducido la cesta de cocción	Introducir correctamente la cesta de cocción
	No han sido seleccionados el tiempo y la temperatura de cocción	Configurar el tiempo y la temperatura de cocción deseados
	La protección contra el recalentamiento se ha activado	Apagar el aparato y esperar a que se enfríe por completo antes de volver a encenderlo
La comida no está bien cocinada	La cantidad de comida es excesiva	Reducir la cantidad de alimentos
	La temperatura configurada es demasiado baja	Establecer una temperatura más alta
	El tiempo de cocción configurado es demasiado corto	Establecer un tiempo de cocción más largo
La comida no se cocina uniformemente	La comida debe agitarse a mitad de la cocción	Sacudir los alimentos y controlar su cocción
Los snacks no son crujientes	Se han utilizado aperitivos adecuados para cocinar con freidora de aceite	Utilizar snacks horneados o cepillar un poco de aceite en los snacks
La cesta de cocción no encaja correctamente en la unidad principal	Demasiada comida en la cesta	No llenar demasiado el recipiente
Del aparato sale humo blanco y el exterior del aparato está más caliente de lo habitual	Se están cocinando alimentos grasos	Fenómeno normal que no afecta al aparato ni al resultado de la cocción
	La cesta de cocción contiene grasa restante de la cocción anterior	Limpiar la cesta después de cada uso
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma irregular o no están crujientes	Los palitos de patata no se han enjuagado y secado correctamente antes de la cocción	Enjuagar bien los palitos de patata para retirar el almidón y secar bien
	Los palitos de patata son demasiado grandes	Cortar los palitos en trozos más pequeños
	Aceite insuficiente	Añadir un poco de aceite
El problema no se resuelve		Ponerse en contacto con un centro de asistencia autorizado

RECETARIO

1. Patatas fritas con patatas frescas



Ingredientes

- Patatas 500 gr
- Aceite 2 cucharaditas
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

- a. Pelar las patatas y cortarlas en bastoncitos.

- b. Remojar los bastoncitos de patata en agua con sal durante al menos 20 minutos y hervir durante 2 minutos, después secar las tiras con papel de cocina.
- c. Verter 1/2 cucharada de aceite de oliva en un cuenco, verter los bastoncitos y mezclar hasta que estén cubiertos con aceite.
- d. Precalentar la freidora a 200°C durante 3 minutos.
- e. Retirar los palitos del cuenco con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el cuenco.
- f. Colocar uniformemente los palitos de patatas sobre la parrilla dentro de la cesta, introducir la cesta en el aparato y configurar el programa "patatas fritas" o ajustar el tiempo y la temperatura en función del tamaño y la cantidad de las patatas fritas o hasta que las patatas se doren.
- g. Cuando las patatas estén cocidas, colocarlas en un cuenco, añadir sal y pimienta al gusto y servir.

SUGERENCIA: para un mejor resultado, agitar la cesta con las patatas a mitad de cocción.

2. Alitas de pollo fritas



Ingredientes

- | | |
|-------------------|----------------|
| • Alitas de pollo | 350 gr |
| • Ajo | 2 dientes |
| • Aceite | 2 cucharaditas |
| • Sal | 1 cucharadita |
| • Pimienta | 1 cucharadita |

- a. Precalentar la freidora a 200°C durante 3 minutos.
- b. Mezclar las alitas con el aceite, el ajo, la sal y la pimienta y dejar marinar durante 20 minutos.
- c. Colocar las alitas de pollo en la cesta de cocción de manera uniforme en la parrilla dentro de la cesta, insertar la cesta en el aparato y configurar el programa "Muslos de pollo" o configurar el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de las alitas o hasta que las alitas se doren.
- d. Cuando las alitas estén cocidas, colocarlas en un cuenco y servir.

SUGERENCIA: para un mejor resultado, agitar la cesta con las alitas a mitad de cocción.

3. Bistec de ternera



Ingredientes

- | | |
|---------------------|-----------------|
| • Bistec de ternera | 350 gr |
| • Ajo en polvo | 1 cucharadita |
| • Aceite | 2 cucharaditas |
| • Sal | 1/2 cucharadita |
| • Pimienta | 1 cucharadita |
| • Salsa de soja | Al gusto |

- a. Precalentar la freidora a 200°C durante 5 minutos.
- b. Mezclar el bistec con el aceite, el ajo, la salsa de soja, la sal y la pimienta y dejar marinar durante 20 minutos.
- c. Colocar el bistec en la rejilla dentro de la cesta, introducir la cesta en el aparato y configurar el programa "Carne" o configurar el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de bistecs o hasta que los bistecs se doren.
- d. A mitad de la cocción, voltear el filete, reducir la temperatura a 150 °C y cocinar durante otros 10 minutos o hasta que esté dorado.

SUGERENCIA: para un mejor resultado, girar el bistec a mitad de cocción.

4. Salchicha a la parrilla



Ingredientes

- Salchicha fresca 250 gr
- Aceite 1 cucharadita

- a. Precalentar la freidora a 200°C durante 3 minutos.
- b. Mezclar las salchichas con el aceite.
- c. Colocar las salchichas de manera uniforme en la rejilla dentro de la cesta, introducir la cesta en el aparato y configurar el programa "Carne" o configurar el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de salchichas o hasta que las salchichas se doren.
- d. Cuando las salchichas estén cocidas, colocarlas en un cuenco y servir.

SUGERENCIA: para un mejor resultado, agitar la cesta con las alitas a mitad de cocción.

5. Gambas fritas



Ingredientes

- Gambas frescas 300 gr
- Aceite 1 cucharadita
- Harina de sémola al gusto
- Sal al gusto

- a. Limpiar las gambas, lavarlas y secarlas muy bien con papel absorbente.
- b. Coger un cuenco y verter las gambas dentro.
- c. Sazonar con un poco de aceite y se rebozar con harina de sémola.
- d. Precalentar la freidora a 200°C durante 3 minutos.
- e. Rociar las gambas con un poco de aceite.
- f. Colocar las gambas de manera uniforme en la rejilla dentro de la cesta, introducir la cesta en el aparato y configurar el programa "Gambas" o configurar el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de gambas o hasta que las gambas se doren.
- g. Cuando las gambas estén cocidas. Colocarlas en un cuenco, añadir sal y servir.

SUGERENCIA: para un mejor resultado, agitar la cesta con las alitas a mitad de cocción.

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO



De conformidad con el Art. 26 del Decreto Legislativo 14 de marzo de 2014, N.º 49 "Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)", la presencia del símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que este aparato no debe considerarse como residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse mediante recogida selectiva. La eliminación llevada a cabo de forma no

diferenciada puede ser potencialmente perjudicial para el medio ambiente y la salud. Este producto puede ser devuelto al distribuidor al comprar un nuevo aparato.

La eliminación inadecuada del equipo constituye una conducta fraudulenta y está sujeta a sanciones por parte de la Autoridad de Seguridad Pública. Para más información es posible dirigirse a la administración local competente en materia ambiental.

EMBALAJE

Para obtener información sobre cómo desechar correctamente el embalaje que protege este producto y sus piezas y/o accesorios, siga las instrucciones del embalaje.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La empresa Tognana Porcellane S.p.A. le agradece su elección y le garantiza que sus aparatos son el resultado de las últimas tecnologías e investigaciones.

El aparato está cubierto por la garantía convencional durante un periodo de DOS AÑOS a partir de la fecha de compra por parte del primer usuario. Esta garantía no afecta a la validez de la normativa vigente en materia de bienes de consumo (D.L. 6 de septiembre de 2005 N.º 206 Art. 130).

Para poder presentar una reclamación en virtud de la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura que acredite la compra del producto.

Si el consumidor desea presentar una reclamación en virtud de la Garantía, deberá ponerse en contacto con el distribuidor o contactar directamente con Tognana Porcellane S.p.A. en la dirección de correo electrónico: support@tognana.com, o al número de teléfono **+39 0422 – 6721**.

Los componentes o piezas que resulten defectuosos por causas de fabricación establecidas serán reparados o sustituidos gratuitamente por nuestra red de asistencia autorizada durante el periodo de garantía mencionado. Los costes de reparación, incluidos los costes de las piezas de recambio, y los costes de envío para la entrega de un producto o componente sin defectos correrán a cargo de Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. también correrá con los gastos de envío para la devolución del producto o componente defectuoso si Tognana Porcellane S.p.A. o el centro de asistencia solicitan la devolución del producto o componente defectuoso. No obstante, el consumidor deberá correr con los gastos de un embalaje adecuado para la devolución del producto o componente defectuoso.

Tognana Porcellane S.p.A. se reserva el derecho de sustituir el aparato en su totalidad por otro idéntico (o similar) durante el periodo de garantía si la reparación es imposible o demasiado costosa.

En este caso, el periodo de garantía sigue siendo el de la primera compra: el rendimiento en garantía no amplía el periodo de garantía.

Este aparato no se considerará nunca defectuoso en cuanto a materiales o mano de obra si tiene que ser adaptado, modificado o ajustado para cumplir con las normas nacionales o locales de seguridad y/o técnicas vigentes en un país distinto de aquel para el que fue originalmente diseñado y fabricado.

Este aparato ha sido diseñado y fabricado únicamente para uso doméstico: cualquier otro uso anulará la garantía.

La garantía no cubre:

- las piezas sujetas a desgaste o rotura, ni las piezas que requieren una sustitución y/o mantenimiento periódico;
- el uso profesional del producto;
- el mal funcionamiento o los defectos debidos a una incorrecta instalación, configuración, actualización de software / BIOS / firmware no realizados por el personal autorizado de Tognana Porcellane S.p.A.;
- reparaciones o intervenciones realizadas por personas no autorizadas por Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulación de los componentes del montaje o, en su caso, del software.

Quedan excluidas otras reclamaciones, en particular las de indemnización, a menos que la responsabilidad sea obligatoria por ley.

Al final del período de validez de la Garantía, o para los productos que no están cubiertos por ella, Tognana Porcellane S.p.A. queda a disposición del cliente para cualquier pregunta o información. También puede encontrar más información en nuestro sitio web: www.tognana.com

Tognana se reserva el derecho a realizar los cambios necesarios para la mejora estética y cualitativa del producto, en cualquier momento y sin previo aviso.

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben, die ausschließlich für das Garen und Erwärmen von Speisen für den häuslichen Verzehr bestimmt ist. Tognana Porcellane S.p.A. lehnt Haftung für direkte oder indirekte Personen-, Sach- und Haustierschäden ab, die auf die Nichtbeachtung aller in der entsprechenden „Bedienungsanleitung“ angegebenen Anweisungen zur Installation, Verwendung und Wartung des Geräts zurückzuführen sind.

IM HANDBUCH/AM PRODUKT VORHANDENE SYMBOLE UND IHRE BEDEUTUNG

	Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Handbuch vor Gebrauch sorgfältig gelesen werden muss. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, da es ein wesentlicher Bestandteil des Produkts ist.
	GEFAHR: Das Wort weist auf eine potenzielle unmittelbare Gefahr mit einem hohen Risikograd hin. Wenn diese nicht vermieden wird, besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit schwerwiegender Verletzungen oder sogar Lebensgefahr.
	WARNUNG: Das Wort weist auf eine potenzielle Gefahr mit einem mittleren Risikograd hin. Wenn diese nicht vermieden wird, besteht eine hohe Wahrscheinlichkeit schwerwiegender Verletzungen oder sogar Lebensgefahr.
	VORSICHT: Dieses Wort weist auf eine potenzielle Gefahr mit geringem Risikograd hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.
	Klasse I: dieses Symbol gibt an, dass der Schutz des Geräts nicht allein auf der Hauptisolierung beruht, sondern eine zusätzliche Sicherheitsmaßnahme erfordert.
	ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHE!: Das Symbol gibt an, dass die Oberflächentemperatur des Anwendungsbereichs gefährliche Werte erreichen kann und aus diesem Grund der direkte Kontakt mit der Haut und mit hitzeempfindlichen Stoffen/Materialien vermieden werden muss.
	WICHTIGER HINWEIS: Diese Wörter weisen auf nützliche Informationen für den korrekten Gebrauch des Produkts hin.

	Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine ordnungsgemäße Behandlung und Wiederverwertung zu ermöglichen.
	Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Gerät den Sicherheitsanforderungen entspricht, die von den Vorschriften/Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft festgelegt wurden.
	Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Materialien und Gegenstände für den Kontakt mit Materialien geeignet sind.

SICHERHEIT DES PRODUKTS



WICHTIGE HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN GEBRAUCH

1. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Garen und Erhitzen von Lebensmitteln für den häuslichen Verzehr bestimmt.
2. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie z.B.:
 - *Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
 - *Ferienhöfe;
 - *Kunden von Hotels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen;
 - *Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen.
3. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.
4. Lassen Sie Teile der Verpackung (Plastiktüten, Polystyrolschaum usw.) nicht in der Reichweite von Kindern oder nicht selbstständigen Personen liegen, da diese Gegenstände potenzielle Gefahrenquellen (z. B. Erstickungsgefahr) darstellen.
5. Verwenden Sie das Produkt nur für den Zweck, für den es entwickelt wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
6. Unerlaubte Reparaturen oder Änderungen führen zum Erlöschen der Garantie.
7. Nicht im Freien verwenden.

8. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt angeschaltet.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen heißen Ofen.
10. Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine feste, flache, horizontale, nicht entflammbare Oberfläche.
11. Um das Gerät manuell abzuschalten, die Ausschalttaste drücken.
12. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
13. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab, da es elektronische Komponenten und Heizelemente enthält.
14. Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile oder die vom Hersteller empfohlenen.



GEFAHR

PRODUKT

1. Bevor Sie die Fritteuse an das Stromnetz anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung in Ihrem Zuhause übereinstimmt.
Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die über einen wirksamen Erdungsanschluss verfügt. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Unfälle, die durch eine fehlerhafte Erdung der Anlage verursacht werden.
2. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen ohne Erfahrung oder erforderlicher Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Stecken Sie keine Metallgegenstände in die Schlitze des Geräts.

5. Decken Sie den Lufteinlass und -auslass nicht ab, wenn das Produkt in Betrieb ist oder an die Stromsteckdose angeschlossen ist.
6. Positionieren Sie das Produkt nicht an der Wand oder an anderen Gegenständen: auf der Rückseite des Produkts sowie auf der Mittel- und Oberseite des Produkts muss ein Freiraum von mindestens 10 cm vorhanden sein. Legen Sie keine Gegenstände auf das Produkt.
7. Geben Sie kein Öl in die Fritteuse, da dies zu Brandgefahr führen kann.
8. Um Kurzschlüsse zu vermeiden, legen Sie keine großen Lebensmittel, die die Heizelemente berühren können oder in Aluminium eingewickelt sind, oder Metallgegenstände ein.
9. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn man es verstellt und wenn es nicht verwendet wird.
10. Lassen Sie das Gerät für ungefähr 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen.
11. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Speisereste.
12. Die unsachgemäße Verwendung des Produkts kann zu Schäden oder Verletzungen führen.
13. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Produktgehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
14. Dieses Gerät enthält keine reparaturfähigen Teile. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Kundendienstzentrum warten und verwenden Sie nur identische Ersatzteile. Dadurch wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Produkts erhalten bleibt.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht in Umgebungen mit hoher Temperatur, sehr hoher Luftfeuchtigkeit oder Nässe oder in der Nähe von brennbarem Material (Vorhänge, Tischdecken usw.).
16. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparatur/Austausch im Garantiefall an den Händler oder an den Kundendienst.
17. Wenn das Produkt schwarzen Rauch abgibt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Warten Sie, bis das Produkt aufhört zu rauchen, bevor Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen.



GEFAHR VON VERBRENNUNGEN!

1. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts, um Verbrennungen zu vermeiden (Siehe A, B und C von Abb.1). Benutzen Sie Griffe, Zangen oder geeignete Schutzvorrichtungen, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen.

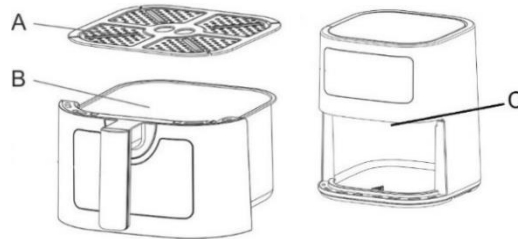


Fig.1

2. Dieses Gerät kann während und nach dem Betrieb Hitze, Dampf oder Kondenswasser abgeben. Hände und Gesicht müssen von Dampf und Lüftungsöffnungen ferngehalten werden. Achten Sie auch beim Herausnehmen des Korbs aus dem Produkt auf heißen Dampf und Hitze, um die Gefahr von Verbrennungen, Verbrühungen oder anderen Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
3. Wenn das Gerät in Betrieb ist und für einige Minuten nach Garende, kann die Temperatur der Außenfläche und des Luftauslasses sehr hoch sein. Berühren Sie das Gerät nicht und verstellen Sie es nicht, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.
4. Für die Heißluftfritteuse kann Pergamentpapier oder Aluminiumfolie in geeigneter Größe verwendet werden. Verwenden Sie keine zu großen Blätter, um zu verhindern, dass diese während des Betriebs die Heizelemente berühren.

KABEL UND STECKER

1. Das Versorgungskabel muss an eine WS-Steckdose (Standard-Haushaltsstrom) angeschlossen werden. Verwenden Sie keine andere Steckdose.
2. Im Falle von Inkompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker des Geräts lassen Sie die Steckdose von qualifiziertem Personal durch eine andere geeigneten Typs ersetzen. Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder

Verlängerungskabeln wird abgeraten. Wenn deren Einsatz erforderlich ist, verwenden Sie nur einfache oder mehrere Adapter und Verlängerungen, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen, und achten Sie darauf, die auf dem Adapter und/oder der Verlängerung angegebene Leistungsgrenze nicht zu überschreiten.

3. Verwenden Sie das Versorgungskabel nicht, wenn es beschädigt ist.
4. Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene Versorgungskabel.
5. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Versorgungskabel nicht komplett mit Basis in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
6. Das Versorgungskabel muss an einem trockenen und sauberen Ort verwendet werden. Die Verwendung in feuchten oder schmutzigen Umgebungen kann zu Brand- oder Stromschlaggefahr führen.
7. Berühren Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über der Arbeitsfläche pendeln.
9. Achten Sie darauf, dass Sie nicht am Netzkabel ziehen oder darüber stolpern. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen fern.
10. Trennen Sie das Kabel vor der Reinigung und bei Nichtgebrauch vom Stromnetz. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern direkt am Stecker.
11. Schließen Sie immer zuerst den Stecker an das Gerät und dann das Kabel an die Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollständig ausgezogen ist.
12. Das Kabel darf nicht verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Versorgungskabel beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, ihn selbst zu reparieren. Wenden Sie sich zwecks Reparatur/Austausch im Garantiefall an den Händler oder an den Kundendienst.
14. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Steckdosenleisten oder Zeitschaltuhren.

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 8,3L Mod. Iridea der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Gesetze der Mitgliedstaaten bezüglich der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 8,3L Mod. Iridea erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

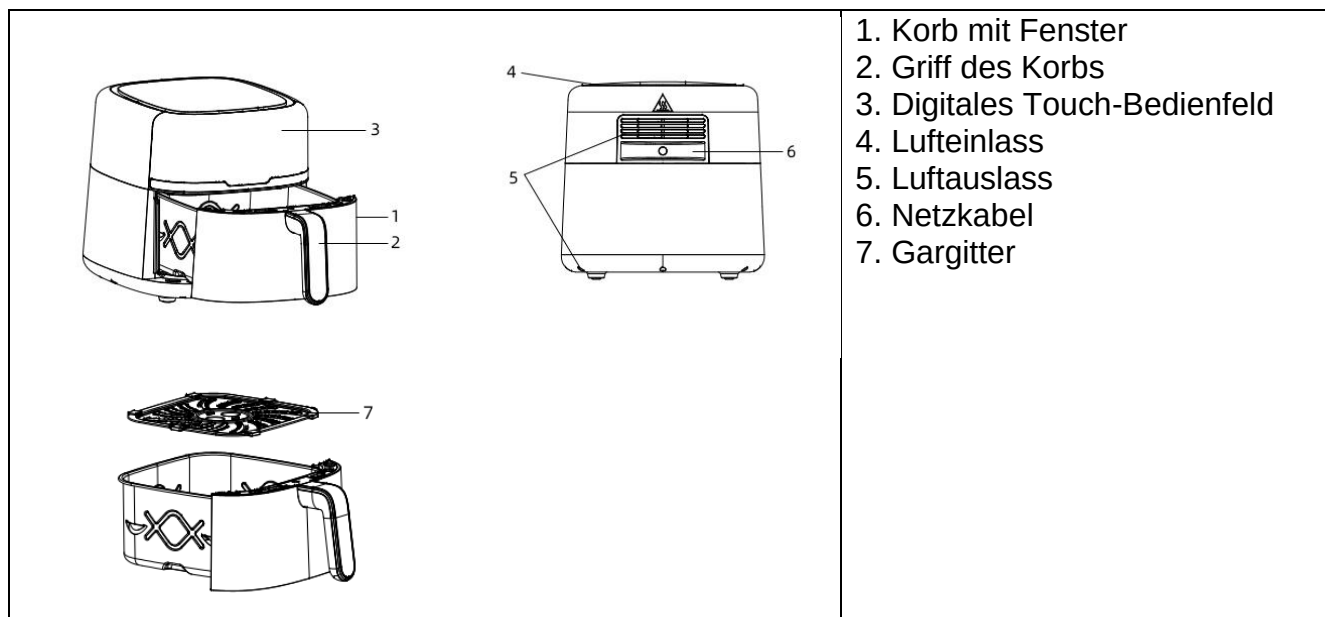
Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 8,3L Mod. Iridea erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 8,3L Mod. Iridea der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden Delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten entspricht.

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1800W
- Fassungsvermögen: 8,3L
- Eingangsspannung: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Abmessungen: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Nettogewicht: 5400 g

KOMPONENTEN



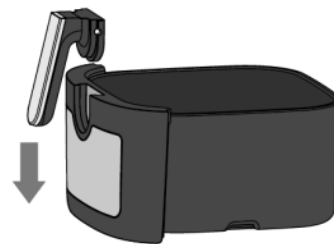
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Packen Sie die verschiedenen Komponenten aus, vergewissern Sie sich, dass sie unversehrt und vollständig sind, und entfernen Sie vorsichtig alle Schutzhüllen und Etiketten. Das Paket enthält:
 - Nr. 1 Heißluftfritteuse
 - Nr. 1 Korbgriff
 - N. 1 Gargitter
 - Nr. 1 Betriebsanleitung
2. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass alle Teile korrekt zusammengebaut und an ihrem Platz sind.
3. Wenn die Fritteuse zum ersten Mal verwendet wird, wird empfohlen, alle entfernbaren Teile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen unter Befolgung der Anweisungen des Absatzes "REINIGUNG UND WARTUNG" zu waschen.
4. Setzen Sie das Gerät bei 200 °C ohne Lebensmittel für 10 - 15 Minuten in Betrieb. Das Gerät könnte aufgrund des Herstellungsprozesses Rauch oder Gerüche abgeben. Dies ist normal und weist auf keinen Defekt oder keine Gefahr hin.

Montage des Korbgriffs

Der Griff könnte nicht am Korb montiert sein. Um den Korbgriff zu befestigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und entfernen Sie alle Etiketten.
- Setzen Sie den Griff wie abgebildet ein und schieben Sie ihn nach unten, bis er fest sitzt.
- Der Korbgriff muss einrasten und darf sich danach nicht mehr lösen.



BESCHREIBUNG DER TASTEN AM DISPLAY

	1. Temperatur-/Zeiteinstellung (-) 2. Wahlschalter Temperatur-/Zeiteinstellung 3. Temperatur-/Zeiteinstellung (+) 4. Anzeige Zeit/Temperatur/Schütteln (Shake) 5. Taste internes Licht 6. Taste zur Auswahl des vorgewählten Menüs 7. Start/Pause-Taste 8. Voreingestellte Menüs 9. Ein-/Ausschalttaste
---	---

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose. Ein Signalton ertönt, die Fritteuse befindet sich im STANDBY-Modus und auf dem Display leuchtet die Ein-/Ausschalttaste.
3. Den Korb entfernen und die Zutaten in das Gargitter geben.
4. Den Korb korrekt in das entsprechende Fach einsetzen.

5. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste (9) , auf dem Display werden die Temperatur und die voreingestellte Programmzeit angezeigt, die 180 °C bzw. 15 Minuten betragen.
6. Sie können nun die Zeit und die Temperatur manuell mit den Tasten Zeit und Temperatur +/- (1,3) einstellen oder eine der Menüfunktionen auswählen, indem Sie die Taste zur Auswahl des vorgewählten Menüs (6) drücken.
7. Drücken Sie die Start-Taste (7) , um den Garvorgang zu starten.
8. Während des Garvorgangs kann die „Taste internes Licht“ (5)  für die Innenbeleuchtung gedrückt werden. Durch erneutes Drücken der Taste geht das Licht aus. Das Licht erlischt automatisch nach 30 Sekunden.
9. Schüttelanzeige (4)  : Die Schüttelanzeige erscheint während des Garvorgangs durch ein akustisches Signal. Dadurch haben Sie die Möglichkeit, das Essen im Korb zu schütteln oder zu wenden, was zu einem gleichmäßigeren Garen beiträgt. Hinweis: Wenn Sie den Korb nicht öffnen und das Essen nicht schütteln, bleibt die entsprechende Leuchte am Bedienfeld eingeschaltet. Einige Zutaten müssen während des Garvorgangs geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Shake“ in der Tabelle des Voreinstellungsmenüs für Schüttelmodi). Öffnen Sie den Korb, fassen Sie ihn am Griff und schütteln Sie ihn. Setzen Sie anschließend den Korb wieder in die Heißluftfritteuse ein.
10. Am Ende des Garvorgangs. Das Gerät schaltet sich aus.

TABELLE VOREINGESTELLTES MENÜ

Menü		Eingestellte Zeit (min)	Eingestellte Temperatur (°C)	Shake
	Hünerschenkel	19	180	Shake
	Steaks	12	200	Shake
	Fisch	10	195	-
	Garnelen	16	160	Shake
	Pommes frites	23	200	Shake
	Torten	30	160	-
	Snacks	11	180	Shake
	Speck	12	180	Shake

Die Tabelle „Voreingestelltes Menü“ enthält Richtwerte, die Garzeit und -temperatur hängen von der Art des Lebensmittels und seiner Konsistenz ab. Daher dienen die voreingestellten Werte nur als Referenz.

HINWEISE:

- Jede Funktion besitzt eine eigene voreingestellte Zeit und Temperatur (wie in der Tabelle „voreingestelltes Menü“ angegeben). Sie können die Zeit und die Temperatur unabhängig

voneinander einstellen, indem Sie die Taste „Temperatur-/Zeiteinstellung“ (2) betätigen und jeweils „+/-“ (1,3)  wählen.

- Der Temperaturregelbereich liegt zwischen 80 und 200 °C. Durch Drücken der Taste „Temperatureinstellung“ (2) und Drücken von „+/-“ (1,3) kann die Temperatur um jeweils 5 °C erhöht bzw. verringert werden.
- Der Einstellbereich der Zeit liegt zwischen 1 und 60 Minuten. Durch Drücken der Taste „Temperatur-/Zeiteinstellung“ (2) und Drücken von „+/-“ (1,3)  kann die Zeit um jeweils 1 Minute erhöht bzw. verringert werden.
- Wenn Sie während des Betriebs den Garvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste Pause (7) . Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät hört auf zu arbeiten.
- Wenn Sie das Gerät während des Betriebs ausschalten möchten, drücken Sie die Ausschalttaste (9) . Ein akustisches Signal wird ausgegeben und „OFF“ wird auf dem Display angezeigt. Das Gerät hört auf zu arbeiten und kehrt in den Standby-Modus zurück.
- Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Garkorb von der Haupteinheit entfernt wird. Sobald der Korb wieder in der Haupteinheit ist, schaltet sich das Gerät wieder ein und setzt den Garvorgang fort.
- Während der Verwendung kann Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist normal und weist auf keinen Defekt oder keine Gefahr hin.
- Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Der Motor läuft noch ca. 1 Minute, dann beginnt das Gerät abzukühlen und wechselt in den Standby-Modus.

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE:

- Heizen Sie das Gerät immer 3-5 Minuten vor, bevor Sie den Garprozess beginnen.
- Während des Gebrauchs können Sie die Garzeit und -temperatur jederzeit einstellen.
- Es kann notwendig sein, einige Lebensmittel während des Kochzyklus zu kontrollieren und zu schütteln. Das Schütteln kleinerer Lebensmittel optimiert das Endergebnis und vermeidet ein ungleichmäßiges Garen. Nehmen Sie den Korb aus der Haupteinheit und schütteln Sie ihn leicht. Setzen Sie den Korb wieder in die Haupteinheit ein, um den Garvorgang fortzusetzen.



ACHTUNG: Der Korb kann auch sehr heiß sein. Es wird empfohlen, den Korb immer am Griff zu halten.

- Die Garzeit in der Heißluftfritteuse unterscheidet sich von der eines herkömmlichen Backofens.
- Kleinere Lebensmittel und kleine Mengen an Speisen benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, vorgekochte Pommes frites zu verwenden (die ideale Menge ist 500 g). Wenn man hausgemachte Pommes frites zuzubereiten wünscht, sind die folgenden in der Rezeptsammlung angeführten Schritte zu befolgen.
- Bereiten Sie im Gerät keine sehr fetthaltigen Speisen zu.
- Um einen Kuchen/eine Quiche zu backen oder empfindliche oder gefüllte Speisen zu braten, stellen Sie ein Backblech oder eine ofenfeste Form in den Behälter.
- Wenn die Lebensmittel noch nicht fertig gegart sind, geben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und garen Sie noch ein paar Minuten weiter.
- Das Gerät kann auch zum Erwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten auf 150 °C ein und kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Speisen anbrennen.

EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

Speise	Menge (g) min-max	Garzeit (min)	Temperatur °C	Schütteln (Shake)	Anmerkungen
Kartoffeln und Frittiertes					
Dünne tiefgekühlte Pommes	300-700	9-16	200	-	
Dicke tiefgekühlte Pommes	300-700	11-20	200	-	
Selbstgemachte Pommes frites (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	½ Eßlöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	-	½ Eßlöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	15-18	180	-	½ Eßlöffel Öl hinzufügen
Gratinierte Kartoffeln	500	15-18	200	-	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180	ja	
Schweinerippchen	100-500	10-14	180	ja	
Hamburger	100-500	7-14	180	ja	
Wurst	100-500	13-15	200	ja	
Fischstäbchen	100-500	18-22	180	ja	
Hühnerbrust	100-500	10-15	180	ja	
Speck	100-500	10-12	180	ja	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	ja	Vorgeheizter Backofen
Eingefrorene Hühnernuggets	100-500	6-10	200	ja	Vorgeheizter Backofen
Eingefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	-	Vorgeheizter Backofen
Tiefgekühlter Käse-Snack	100-400	8-10	180	-	Vorgeheizter Backofen
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160	-	
Torten					
Torten	300	20-25	160	-	Verwenden Sie ein Backblech
Quiche	400	20-22	180	-	Verwenden Sie ein Backblech
Muffins	300	15-18	200	-	Verwenden Sie ein Backblech
Süße Snacks	400	1-20	160	-	Verwenden Sie ein Backblech

Anmerkungen:

- Garzeit und Gartemperatur hängen von der Art des Lebensmittels und seiner Konsistenz ab. Die angegebenen Werte dienen daher nur als Anhaltspunkte.
- Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.
- Fügen Sie nicht mehr als ½ Esslöffel Öl hinzu. Größere Mengen können die Integrität des Geräts beeinträchtigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Trennen Sie die Heißluftfritteuse vor der Reinigung immer von der Stromsteckdose und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Nehmen Sie den Garkorb heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

Das Gerät muss unmittelbar nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. REINIGUNG

Reinigen der Außenseite der Fritteuse

Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem weichen Tuch oder leicht angefeuchteten Schwamm und trocknen Sie sie mit einem Tuch ab.



GEFAHR! NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN ODER IN FLÜSSIGKEITEN EINTAUCHEN.

Reinigen des Korbs und des Gargitters

Geben Sie heißes Wasser in den Garkorb der Fritteuse, fügen Sie dann etwas Spülmittel hinzu und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einweichen.

Reinigen Sie die Innenseite des Korbs und des Gitters mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Andernfalls wird die Antihafbeschichtung beschädigt.

Das Gitter und der Korb können im Geschirrspüler bei einer Temperatur bis zu 55°C gewaschen werden.

WICHTIGE ANMERKUNG  : Verwenden Sie keine Stahlwolle, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung.

Reinigen des Heizelements

Reinigen Sie es mit einer Bürste, um eventuelle Speisereste zu entfernen.

2. AUFBEWAHRUNG

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder das Netzkabel aufwickeln. Prüfen Sie, dass sich im Inneren des Geräts keine Speisereste befinden.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie sie aufbewahren.

Stellen Sie das Gerät niemals weg, wenn es noch nass ist.

Es wird empfohlen, das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort fern von Feuchtigkeit und Staub aufzubewahren.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker ist nicht eingesteckt	Den Stecker in die Stromsteckdose stecken
	Der Garkorb wurde nicht eingesetzt	Den Garkorb korrekt einsetzen
	Die Garzeit und -temperatur wurden nicht gewählt	Die gewünschte Garzeit und -temperatur einstellen
	Der Schutz gegen Überhitzung wurde aktiviert	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
Das Essen ist nicht gut gegart.	Die Essensmenge ist übermäßig.	Reduzieren Sie die Essensmenge.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

	Die eingestellte Garzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein.
Das Essen ist nicht gleichmäßig gegart.	Das Essen muss nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie das Essen und prüfen Sie, ob es gar ist.
Die Snacks sind nicht knusprig.	Es wurden Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer Ölfritteuse geeignet sind.	Verwenden Sie Snacks zum Backen oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl.
Der Garkorb passt nicht richtig in die Haupteinheit.	Zu viel Essen im Korb.	Behälter nicht zu voll füllen.
Weißer Rauch entweicht aus dem Gerät und die Außenseite des Geräts ist wärmer als gewöhnlich.	Fettige Speisen werden gegart.	Normales Phänomen, das das Gerät oder das Garergebnis nicht beeinflusst.
	Der Garkorb enthält Fett, das vom vorherigen Garvorgang übrig geblieben ist.	Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch.
Die frischen Pommes frites sind ungleichmäßig gegart oder nicht knusprig.	Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Garen nicht richtig abgespült und getrocknet.	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gut ab, um die Stärke zu entfernen und trocknen Sie sie gut ab.
	Die Kartoffelstäbchen sind zu groß.	Die Stäbchen kleiner schneiden.
	Nicht genug Öl.	Fügen Sie etwas Öl hinzu.
Das Problem ist nicht gelöst		Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

REZEPTSAMMLUNG

1. Pommes frites mit frischen Kartoffeln



Zutaten

- Kartoffeln 500 g
- Öl 2 Teelöffel
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben

- a. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden.
- b. Die Kartoffelstäbchen mindestens 20 Minuten in Salzwasser geben und 2 Minuten kochen lassen, dann die Streifen mit Küchenpapier trocknen.
- c. 1/2 Olivenöl in eine Schale geben, die Stäbchen dazugeben und mischen, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- d. Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- e. Die Stäbchen mit den Fingern oder einer Küchenutensilie so aus der Schale nehmen, dass das überschüssige Öl in der Schale bleibt.
- f. Die Kartoffelstäbchen gleichmäßig auf dem Gitter im Korb anordnen, den Korb in das Gerät setzen und das Programm „Pommes frites“ einstellen oder die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Pommes einstellen oder bis die Pommes goldbraun werden.
- g. Am Ende des Garvorgangs die Kartoffeln in einer Schale anrichten, Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen und servieren.

RATSCHLAG: für ein besseres Ergebnis den Korb mit den Pommes auf der Hälfte des Garvorgangs schütteln.

2. Frittierte Hühnerflügel



Zutaten

- | | |
|----------------|-------------|
| • Hühnerflügel | 350 g |
| • Knoblauch | 2 Zehen |
| • Öl | 2 Teelöffel |
| • Salz | 1 Teelöffel |
| • Pfeffer | 1 Teelöffel |

- Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Die Flügel mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.
- Die Hähnchenflügel im Garkorb gleichmäßig auf dem Gitter im Inneren des Korbs anordnen, den Korb in das Gerät einsetzen und das Programm „Hühnerschenkel“ einstellen oder die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Flügel einstellen oder bis die Flügel goldbraun sind.
- Am Ende des Garvorgangs die Flügel in eine Schale geben und servieren.

RATSCHLAG: für ein besseres Ergebnis den Korb mit den Flügeln auf der Hälfte des Garvorgangs schütteln.

3. Rindersteak



Zutaten

- | | |
|-------------------|---------------|
| • Rindersteak | 350 g |
| • Knoblauchpulver | 1 Teelöffel |
| • Öl | 2 Teelöffel |
| • Salz | 1/2 Teelöffel |
| • Pfeffer | 1 Teelöffel |
| • Sojasauce | Nach Belieben |

- Die Fritteuse 5 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- Das Steak mit Öl, Knoblauch, Sojasauce, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.
- Das Steak auf dem Grill im Inneren des Korbs anordnen, den Korb in das Gerät einsetzen und das Programm „Fleisch“ einstellen oder die Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Steaks einstellen oder bis sie goldbraun werden.
- Nach der Hälfte des Garvorgangs das Steak wenden, die Temperatur auf 150 °C reduzieren und für weitere 10 Minuten garen oder bis es goldbraun ist.

RATSCHLAG: für ein besseres Ergebnis das Steak auf der Hälfte des Garvorgangs umdrehen.

4. Gegrillte Wurst



Zutaten

- | | |
|-----------------|-------------|
| • Frische Wurst | 250 g |
| • Öl | 1 Teelöffel |

- a. Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- b. Die Würste mit Öl vermischen.
- c. Die Würste gleichmäßig auf dem Grill im Inneren des Korbs anordnen, den Korb in das Gerät einsetzen und das Programm "Fleisch" einstellen oder die Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Würste einstellen oder bis die Würste goldbraun werden.
- d. Am Ende des Garvorgangs die Würste in eine Schale geben und servieren.

RATSCHLAG: für ein besseres Ergebnis den Korb mit den Flügeln auf der Hälfte des Garvorgangs schütteln.

5. Frittierte Garnelen



Zutaten

- | | |
|--------------------|-------------|
| • Frische Garnelen | 300 g |
| • Öl | 1 Teelöffel |
| • Grießmehl | n.B. |
| • Salz | n.B. |

- a. Die Garnelen putzen, waschen und sehr gut mit Küchenpapier trocknen.
- b. Die Garnelen in eine Schale geben.
- c. Diese mit etwas Öl würzen und mit Grießmehl panieren.
- d. Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- e. Etwas Öl auf die Garnelen träufeln.
- f. Die Garnelen gleichmäßig auf dem Gitter im Korb anordnen, den Korb in das Gerät einsetzen und das Programm „Garnelen“ einstellen oder die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Garnelen einstellen oder bis die Garnelen goldbraun werden.
- g. Am Ende des Garvorgangs die Garnelen in einer Schale anordnen, Salz hinzufügen und servieren.

RATSCHLAG: für ein besseres Ergebnis den Korb mit den Flügeln auf der Hälfte des Garvorgangs schütteln.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG DES PRODUKTS

PRODUKT



Gemäß Art. 26 des italienischen gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 49 vom 14. März 2014 „Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)“ weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne darauf hin, dass dieses Gerät nicht als Hausmüll zu betrachten ist: Seine Entsorgung muss daher über die getrennte Abfallentsorgung erfolgen. Eine ungetrennte Entsorgung kann die Umwelt und die Gesundheit schädigen. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden.

Die unsachgemäße Entsorgung des Geräts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und wird von der Behörde für öffentliche Sicherheit geahndet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Umweltbehörde.

VERPACKUNG

Befolgen Sie für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung der Verpackung, die dieses Produkt und seine Teile und/oder Zubehörteile schützt, die Anweisungen auf der Verpackung.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Das Unternehmen Tognana Porcellane S.p.A. dankt Ihnen für Ihre Wahl und garantiert, dass seine Geräte das Ergebnis der neuesten Technologien und Forschung sind.

Das Gerät unterliegt der herkömmlichen Garantie für einen Zeitraum von ZWEI JAHREN ab dem Kaufdatum durch den Erstnutzer. Diese Garantie beeinträchtigt nicht die Gültigkeit der geltenden Rechtsvorschriften über Konsumgüter (GvD. 6. September 2005 Nr. 206 Art. 130).

Um einen Anspruch aus der Garantie geltend zu machen, muss der Verbraucher den Kaufbeleg oder die Rechnung vorlegen, die den Kauf des Produkts belegen.

*Wenn der Verbraucher einen Garantieanspruch geltend machen möchte, muss er sich an den Einzelhändler oder direkt an Tognana Porcellane S.p.A. unter der E-Mail-Adresse: support@tognana.com oder unter der Telefonnummer **+39 0422 – 6721** wenden.*

Komponenten oder Teile, die sich aufgrund von festgestellten Herstellungsursachen als defekt erweisen, werden von unserem autorisierten Kundendienstnetz während der oben genannten Garantiezeit kostenlos repariert oder ersetzt. Die Reparaturkosten, einschließlich der Kosten für Ersatzteile, und die Versandkosten für die Lieferung eines fehlerfreien Produkts oder Bauteils werden von Tognana Porcellane S.p.A. getragen. Tognana Porcellane S.p.A. trägt auch die Versandkosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Bauteils, wenn Tognana Porcellane S.p.A. oder die Servicestelle die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Bauteils verlangt. Der Verbraucher trägt jedoch die Kosten für eine geeignete Verpackung für die Rücksendung des fehlerhaften Produkts oder Bauteils.

Tognana Porcellane S.p.A. behält sich das Recht vor, das Gerät während der Garantiezeit vollständig durch ein anderes identisches (oder ähnliches) Gerät zu ersetzen, wenn eine Reparatur unmöglich oder zu kostspielig ist.

In diesem Fall bleibt der Beginn der Garantiezeit der des Erstkaufs: Leistungen im Rahmen der Garantie verlängern die Garantiezeit nicht.

Dieses Gerät wird niemals als Material- oder Verarbeitungsfehler betrachtet, wenn es angepasst, verändert oder eingestellt wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und/oder technischen Normen zu entsprechen, die in einem anderen Land als dem Land gelten, für das es ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt und gebaut: Jede andere Verwendung führt zum Erlöschen der Garantie.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab:

- *Teile, die einer Abnutzung oder einem Verschleiß unterliegen, sowie Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen;*
- *die professionelle Verwendung des Produkts;*
- *Fehlfunktionen oder Defekte, die auf eine fehlerhafte Installation, Konfiguration, Aktualisierung von Software / BIOS / Firmware zurückzuführen sind, die nicht von autorisiertem Personal von Tognana Porcellane S.p.A. durchgeführt wurde;*
- *Reparaturen oder Eingriffe, die von nicht von Tognana Porcellane S.p.A. autorisierten Personen durchgeführt werden;*
- *Manipulation von Komponenten der Baugruppe oder ggf. der Software.*

Weitergehende Ansprüche, insbesondere Schadensersatzansprüche, sind ausgeschlossen, es sei denn, die Haftung ist gesetzlich zwingend vorgeschrieben.

Nach Ablauf der Garantiezeit oder bei Produkten, die nicht unter die Garantie fallen, steht Tognana Porcellane S.p.A. dem Kunden für alle Fragen und Informationen zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website: www.tognana.com

Tognana behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung alle Änderungen vorzunehmen, die zur ästhetischen und qualitativen Verbesserung des Produkts erforderlich sind.

Poštovani/a,
zahvaljujemo što ste odabrali našu zračnu fritezu namijenjenu kuhanju i zagrijavanju hrane za kućnu upotrebu. Tognana Porcellane S.p.A. odbija svaku odgovornost za sve štete koje mogu izravno ili neizravno nastati na osobama, stvarima i domaćim životinjama nastale ukoliko niste pratili odredbe navedene u „Priručnik za uporabu“ kada se radi o postavljanju, uporabi i održavanju uređaja.

SIMBOLI NAZOČNI U PRIRUČNIKU/ NA UREĐAJU I NJIHOVO ZNAČENJE

	Ovaj simbol označava da je potrebno pažljivo pročitati ovaj priručnik prije uporabe. Obratite posebnu pozornost na sigurnosne informacije. Pažljivo sačuvajte ovaj priručnik kao sastavni dio proizvoda.
	OPASNOST: Riječ označava potencijalnu neposrednu opasnost s visokom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku vjerojatnost uzrokovanja ozbiljnih ozljeda ili smrti.
	UPOZORENJE: Riječ označava potencijalnu opasnost sa srednjom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku vjerojatnost uzrokovanja ozbiljnih ozljeda ili smrti.
	POZORNOST: riječ označava potencijalnu opasnost s niskom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, mogla bi dovesti do manjih ili srednjih rizika.
	Klasa I: ovaj simbol označava da se zaštita opreme ne temelji samo na osnovnoj izolaciji, već zahtijeva dodatne sigurnosne mjere.
	POZORNOST – VRUĆA POVRŠINA! Simbol označava da površinska temperatura područja na koje se nanosi može doseći opasne vrijednosti i zbog toga se mora izbjegavati izravan kontakt s kožom i tkaninama/materijalima osjetljivim na toplinu.
	VAŽNA ZABILJEŠKA: ove riječi označavaju korisne informacije za uporabu proizvoda.
	Ovaj simbol koji se nalazi na proizvodu ili na njegovom pakiranju označava da se uređaj, na kraju svog roka trajanja, mora baciti odvojeno od drugog otpada kako bi se omogućio njegov ispravan tretman i recikliranje.
	Ovaj simbol pokazuje da je uređaj sukladan sigurnosnim zahtjevima kojeg predviđaju uredbe/ direktive europske

	zajednice.
	Ovaj simbol pokazuje da MOCA (materijali i predmeti u kontaktu s hranom) odgovara kontaktu s hranom.

SIGURNOST PROIZVODA



VAŽNE OBAVJESTI O ISPRAVNOJ UPORABI

1. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za kuhanje i zagrijavanje hrane za kućnu upotrebu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu i slične primjene, kao što su:
 - * kuhinjski prostori za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
 - * u agroturizmu;
 - * korisnici hotela, pansiona i drugih stambenih okruženja;
 - * u okruženjima "noćenje i doručak".
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte dijelove ambalaže (plastične vrećice, ekspanzirani polistiren i itd.) u dohvatu djece ili nesamostalnih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr. opasnost od gušenja).
5. Koristite proizvod samo u svrhu za koju je dizajniran. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili ozljede uzrokovane nepravilnom uporabom.
6. Neovlašteni popravci ili modifikacije poništiti će jamstvo.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora.
9. Nemojte spajati iznad ili u blizini plinskih peći ili vrućih električnih peći ili u vrućoj peći.
10. Prije uporabe postavite uređaj na čvrstu, ravnu, vodoravnu nezapaljivu površinu.
11. Za ručno isključivanje uređaja pritisnite tipku za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u perilicu posuđa.
13. Nemojte uranjati uređaj u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode jer sadrži elektroničke komponente i grijaće elemente.
14. Koristite samo izvorne pribor i zamjenske dijelove ili one koje preporuča proizvođač.



OPASNOST

PROIZVOD

1. Prije priključivanja friteze na napajanje, provjerite odgovara li napon naveden na uređaju naponu u vašem domu.
Priključite uređaj na električnu utičnicu koja ima učinkovito uzemljenje. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane neuzemljenjem sustava.
2. Uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, slušnim, mentalnim sposobnostima, ili osobe bez potrebnog znanja ili iskustva, pod uvjetom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju upute koje se odnose na sigurnosnu uporabu uređaja i nakon što shvate opasnosti koje su s njim povezane. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje treba obaviti korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora odraslih.
3. Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
4. Nemojte umetati metalne predmete u utore uređaja.
5. Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka dok proizvod radi ili je spojen na strujnu utičnicu.
6. Nemojte postavljati proizvod na zid ili druge predmete: stražnja strana proizvoda, središnja i gornja strana proizvoda moraju imati najmanje 10 cm slobodnog prostora. Nemojte stavljati predmete iznad proizvoda.
7. Nemojte dodavati ulje u fritezu jer to može uzrokovati opasnost od požara.
8. Kako biste izbjegli kratke spojeve, nemojte stavljati glomaznu hranu koja može dodirivati grijaće elemente ili zamotanu u aluminijsku ili metalnu posuđe.
9. Odspojite utikač iz utičnice kada se krećete i kada se uređaj ne koristi.
10. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta prije čišćenja.
11. Uklonite zagorene ostatke hrane.
12. Nepravilna uporaba proizvoda može uzrokovati štete ili ozljede.
13. Kako biste izbjegli strujni udar nemojte tijelo proizvoda namakati u vodu niti druge tekućine.
14. Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koji se mogu servisirati. Ne

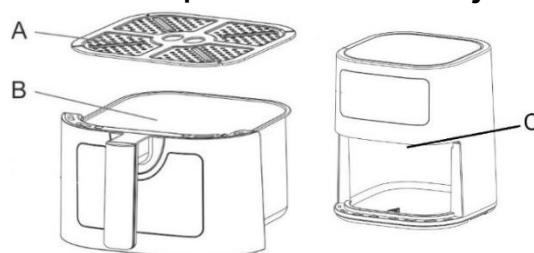
pokušavajte ga sami popraviti. Neka održavanje obavlja kvalificirani servisni centar koristeći samo identične rezervne dijelove. Ovo će jamčiti održavanje sigurnosti proizvoda.

15. Nemojte koristiti uređaj na visokoj temperaturi, vrlo vlažnom, mokrom okruženju ili u blizini zapaljivog materijala (zavjese, stolnjaci, itd.).
16. Nemojte koristiti ako je uređaj pao ili je oštećen na neki drugi način. Ne pokušavajte sami popraviti. Kontaktirajte prodavača za popravku/ zamjenu ako je u tijeku jamstveni rok ili pomoć za klijente.
17. Ako proizvod ispušta crni dim, odmah isključite napajanje. Pričekajte da proizvod prestane dimiti prije nego što izvadite košaru iz friteze.



OPASNOST OD OPEKOTINA!

1. Nemojte dodirivati vruće dijelove uređaja kako biste izbjegli opekline (Pogledajte A, B i C na Sl.1). Koristite ručke, hvataljke ili prikladne zaštitne naprave za vađenje hrane iz košare.



Sl.1

2. Ovaj uređaj može ispuštati toplinu, paru ili kondenzaciju tijekom i nakon rada. Ruke i lice moraju biti podalje od pare i otvora. Također obratite pozornost na vruću paru i toplinu kada vadite košaru iz proizvoda kako biste spriječili rizik od opekline, opekline ili drugih ozljeda i oštećenja imovine.
3. Kada uređaj radi i nekoliko minuta nakon završetka kuhanja, temperatura vanjske površine i otvora za zrak može biti vrlo visoka. Nemojte dirati niti pomicati uređaj kako biste izbjegli opasnost od opekline.
4. Za zračnu fritezu možete koristiti pergament papir ili aluminijsku foliju/foliju odgovarajuće veličine. Nemojte koristiti prevelike listove kako biste spriječili dodir grijaćih elemenata tijekom rada.

KABEL I UTIKAČ

1. Kabel za napajanje mora biti spojen na AC utičnicu (standardna kućna struja). Nemojte koristiti druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača na aparatu, kvalificirani stručnjak mora zamijeniti utičnicu drugom odgovarajućega tipa. Ne preporučuje se uporaba adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kabela. Ako je njihova uporaba nužna, koristite samo jednostavne ili višestruke adaptere i produžetke koji su u skladu s trenutnim sigurnosnim standardima, pazeći da ne prekoračite ograničenje snage označeno na adapteru i/ili produžetku.
3. Nemojte koristiti kabel za napajanje ako je oštećen.
4. Koristite samo kabel za napajanje koji je nazočan unutar pakiranja.
5. Kako biste izbjegli strujne udare, nemojte kabel za napajanje uranjati zajedno s bazom u vodu ili druge tekućine.
6. Kabel za napajanje mora se koristiti na suhom i čistom mjestu. Uporaba u vlažnom ili prljavom okolišu može dovesti do nesreća, strujnih udara ili eksplozija.
7. Ne dirajte kabel za napajanje ili utikač mokrim rukama.
8. Ne dopustite da kabel visi preko radnog stola.
9. Pazite da ne povučete kabel za napajanje ili se ne spotaknete o njega. Držite kabel dalje od izvora topline, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
10. Isključite kabel iz električne mreže prije čišćenja i kada se ne koristi. Za odspajanje ugashite uređaj a zatim izvadite utikač iz utičnice. Nemojte povlačiti za kabel već uzmite utikač u ruku.
11. Uveik najprije uključite utikač u uređaj a zatim spojite kabel na zidnu utičnicu. Provjerite je li kabel potpuno rastegnuto.
12. Kabel ne smije biti uvrnut ili omotan oko uređaja.
13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami popraviti. Kontaktirajte prodavača za popravku/ zamjenu ako je u tijeku jamstveni rok ili pomoć za klijente.
14. Nemojte koristiti produžne kabele, razdjelnike ili uređaje mjerače vremena.

SUKLADNOST PROIZVODA

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetsku kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu s Direktivom 2014/35/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstva država članica u odnosu na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica.

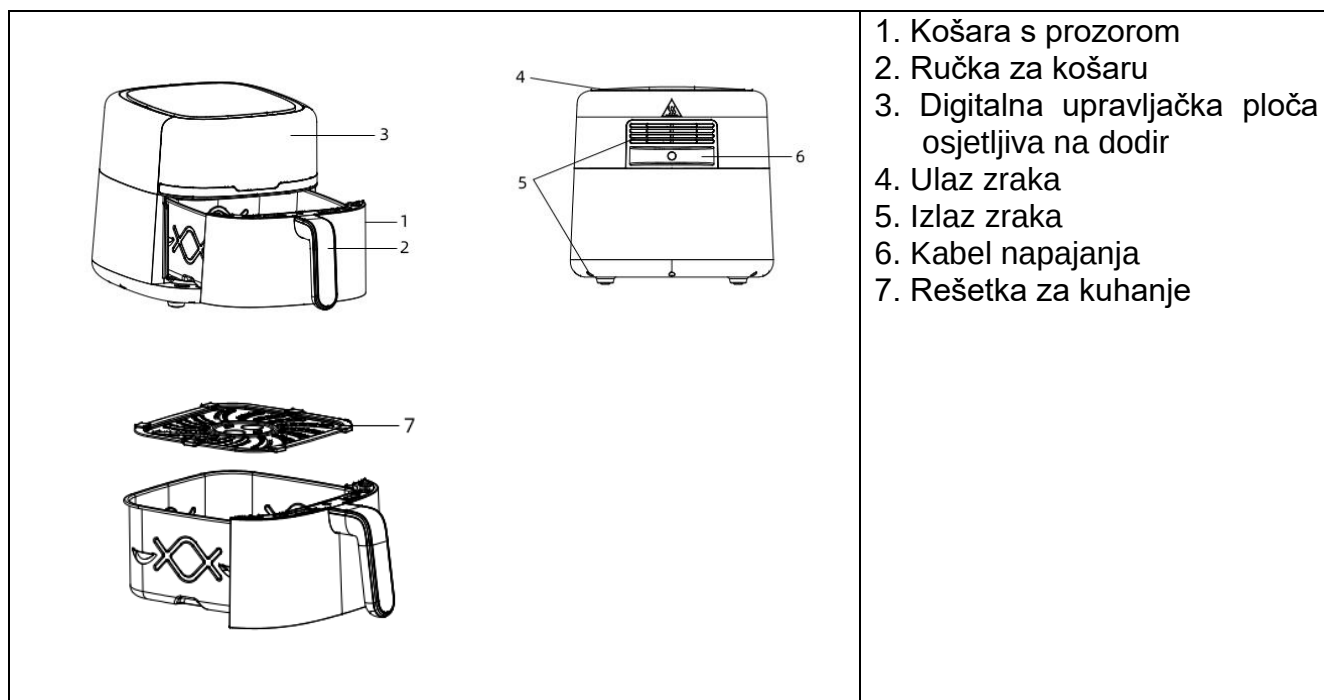
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu s Direktivom 2009/125/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o uspostavi okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2011/65/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2011. i naknadnom Delegiranom Direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 1800 W
- Kapacitet: 8,3L
- Ulazni napon: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz; 16 A
- Dimenzije: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Neto težina: 5400 g

KOMPONENTE



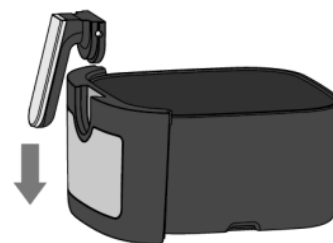
PRIJE PRVE UPORABE

1. Izvadite različite komponente iz pakiranja, provjerite njihovu cjelovitost i cjelovitost, pažljivo uklonite sve zaštite i naljepnice. Paket sadrži:
 - 1 Zračna friteza
 - 1 Ručka košare
 - 1 Rešetka za kuhanje
 - 1 Korisnički priručnik
2. Provjerite jesu li svi dijelovi ispravno sastavljeni i na mjestu prije upotrebe.
3. Ako fritezu koristite prvi put, savjetuje se da operete sve uklonjive dijelove koji će doći u dodir s hranom, prema uputama u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".
4. Pustite uređaj da radi na 200 °C bez hrane 10 - 15 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.

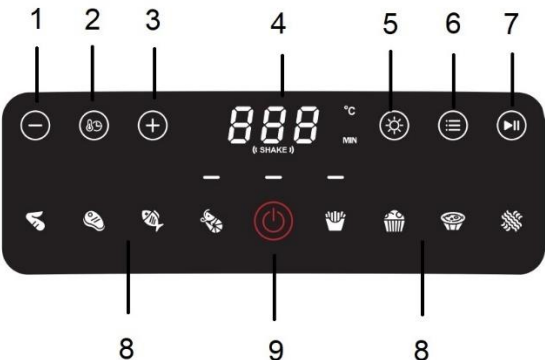
Sklop ručke košare

Ručka se ne smije montirati na košaru. Kako biste učvrstili ručku košare, izvedite sljedeće radnje:

- Uklonite košaru iz uređaja uklanjanjem svih naljepnica
- Umetnite ručku kao što je prikazano na slici i povucite prema dolje dok ne bude čvrsto pričvršćena
- Ručka košare mora se zaključati na mjestu i ne smije se olabaviti nakon što je zaključana na mjestu



OPIS TIPKI NA ZASLONU

	1. Podešavanje temperature/vremena (-) 2. Regulator temperature/vremena 3. Podešavanje temperature/vremena (+) 4. Prikaz vremena/temperature/protresanja (Shake) 5. Tipka za unutarnje svjetlo 6. Unaprijed odabrana tipka za odabir izbornika 7. Tipka Start/Pause 8. Unaprijed postavljeni izbornici 9. Tipka za uključanje/isključanje
---	---

UPUTE ZA UPOTREBU

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu, otpornu na toplinu i suhu površinu.
2. Umetnite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu, oglasit će se zvučni signal, friteza je u STANJU PRIPRAVNOSTI, a na zaslonu se prikazuje indikator tipke za uključivanje/isključivanje.
3. Uklonite košaru i stavite sastojke u rešetku za pečenje.
4. Pravilno umetnite košaru u njezin odjeljak.
5. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje (9) , na zaslonu će se prikazati temperatura i vrijeme pohranjenog programa, koji su 180 °C i 15 min.
6. U ovom trenutku moguće je ručno podesiti vrijeme i temperaturu tipkama za podešavanje vremena i temperature +/- (1,3) ili odabrati jednu od funkcija izbornika pritiskom unaprijed odabrane tipke za odabir izbornika (6).

7. Pritisnite tipku Start (7)  za početak kuhanja.
8. Tijekom kuhanja možete pritisnuti tipku "Unutarnje svjetlo" (5)  za unutarnje osvjjetljenje. Ponovnim pritiskom na tipku svjetlo će se ugasi. Svjetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
9. Indikator trešnje (4)  : Indikator trešnje prikazuje se tijekom ciklusa kuhanja zvučnim signalom. To vam daje priliku da protresete ili okrenete hranu unutar košare, pomažući osigurati ravnomjernije kuhanje. Napomena: Ako ne otvorite košaru i ne protresete hranu, indikator protresanja na upravljačkoj ploči ostat će uključen. Neke sastojke potrebno je protresti tijekom kuhanja (pogledajte odjeljak "Protresite" u unaprijed postavljenoj tablici izbornika za načine protresanja). Otvorite košaru, uhvatite je za ručku i protresite. Na kraju vratite košaru natrag u fritezu.
10. Na kraju kuhanja. uređaj će se isključiti.

TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENOG IZBORNIKA

Izbornik		Postavljeno vrijeme (min)	Podesite temperaturu (°C)	Protresite
	Pileći batak	19	180	Protresite
	Biftek	12	200	Protresite
	Riba	10	195	-
	Škampi	16	160	Protresite
	Čips	23	200	Protresite
	Torte	30	160	-
	Grickalice	11	180	Protresite
	Slanina	12	180	Protresite

Tablica "unaprijed postavljenog izbornika" je indikativna, vrijeme kuhanja i temperatura ovise o vrsti hrane i njezinoj konzistenciji. Stoga su zadane vrijednosti samo za referencu.

NAPOMENE:

- Svaka funkcija ima vlastito unaprijed definirano vrijeme i temperaturu (kao što je prikazano u tablici "unaprijed postavljeni izbornik"). Vrijeme i temperaturu moguće je podesiti neovisno pomoću tipke "Podešavanje vremena/temperature" (2) i odabirom "+/-" (1,3) .
- Raspon podešavanja temperature je 80 do 200 °C. Pritiskom tipke "Podešavanje temperature" (2) i pritiskom tipke "+/-" (1,3) moguće je povećati ili smanjiti temperaturu za 5 °C.
- Raspon podešavanja vremena je od 1 do 60 minuta. Pritiskom tipke "Podešavanje temperature/vremena" (2) i pritiskom tipke "+/-" (1,3) moguće  je povećati ili smanjiti za 1 minutu.
- Ako tijekom rada želite zaustaviti kuhanje, pritisnite tipku za pauzu (7) , oglasit će se zvučni signal i uređaj će prestati raditi.

- Ako tijekom rada želite isključiti uređaj, pritisnite tipku Off (9) , oglasit će se zvučni signal i na zaslonu će se prikazati "OFF". Uređaj će prestati raditi i vratiti se u stanje pripravnosti.
- Uređaj se automatski isključuje kada se posuda za kuhanje ukloni iz glavne jedinice. Nakon što se košara vrati u glavnu jedinicu, uređaj se ponovno uključuje i nastavlja postupak kuhanja.
- Tijekom uporabe, para može izlaziti iz uređaja. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.
- Na kraju pečenja oglasit će se zvučni signal i na pokazivaču će se prikazati "OFF". Motor nastavlja raditi oko 1 minutu, a zatim će se uređaj početi hladiti i ući u stanje pripravnosti.

KORISNI SAVJETI:

- Uvijek prethodno zagrijte uređaj 3-5 minuta prije početka procesa kuhanja.
- Tijekom uporabe možete u bilo kojem trenutku podesiti vrijeme i temperaturu kuhanja.
- Neke namirnice možda ćete morati provjeriti i protresti tijekom ciklusa kuhanja. Protresanje malih namirnica optimizira konačni rezultat i sprječava neravnomjerno kuhanje. Izvadite košaru iz glavne jedinice i lagano je protresite. Vratite košaru u glavnu jedinicu za nastavak procesa kuhanja.



POZOR: Košarica može biti vrlo vruća. Preporučuje se uvijek držati košaru za ručku.

- Vrijeme kuhanja u fritezi razlikuje se od vremena kuhanja u konvencionalnoj pećnici.
- Manje namirnice i male količine hrane zahtijevaju samo nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
- Za najbolje rezultate preporučujemo korištenje prethodno kuhanih krumpirića (500 g je idealno). Ako želite napraviti domaći krumpirići, slijedite korake u nastavku u knjizi recepata.
- Ne pripremajte jako masnu hranu u uređaju.
- Za pečenje kolača/quichea ili za prženje osjetljive ili punjene hrane, stavite lim za pečenje ili vatrostalnu posudu u posudu.
- Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno vratite košaru u uređaj i kuhajte još nekoliko minuta.
- Aparat se može koristiti i za zagrijavanje hrane. Aparat namjestite na 150 °C ne dulje od 10 minuta i redovito provjeravajte da hrana ne zagori.

SAVJETI ZA KUHANJE

Namirnica	Količina (g) min-max	Vrijeme kuhanja (min)	Temperatura °C	Protresite (Shake)	Napomene
Krumpir i krumpirići					
Tanki smrznuti krumpirići	300-700	9-16	200	-	
Debeli smrznuti krumpirići	300-700	11-20	200	-	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Dodajte ½ žlice ulja
Kriške domaćeg krumpira	300-800	18-22	180	-	Dodajte ½ žlice ulja
Domaće kocke krumpira	300-750	15-18	180	-	Dodajte ½ žlice ulja
Gratinirani krumpir	500	15-18	200	-	
Meso i perad					
Goveđi odrezak	100-500	8-12	180	da	
Svinjska rebarca	100-500	10-14	180	da	
Hamburger	100-500	7-14	180	da	
Kobasica	100-500	13-15	200	da	
Štapići	100-500	18-22	180	da	
Pileća prsa	100-500	10-15	180	da	

Slanina	100-500	10-12	180	da	
Grickalice					
Proletne rolice	100-400	8-10	200	da	Zagrijana pećnica
Smrznuti pileći komadići	100-500	6-10	200	da	Zagrijana pećnica
Smrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200	-	Zagrijana pećnica
Zamrznute grickalice od sira	100-400	8-10	180	-	Zagrijana pećnica
Punjeno povrće	100-400	1-10	160	-	
Torte					
Torte	300	20-25	160	-	Upotrijebite lim za pečenje
Quiche	400	20-22	180	-	Upotrijebite lim za pečenje
Muffins	300	15-18	200	-	Upotrijebite lim za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160	-	Upotrijebite lim za pečenje

Napomene:

- Vrijeme i temperatura kuhanja ovise o vrsti hrane i njezinoj konzistenciji. Stoga navedene vrijednosti treba shvatiti samo kao referencu.
- Dodajte 3 minute vremenu pripreme prije početka prženja ako je uređaj hladan.
- Dodajte najviše ½ žlice ulja. Veće količine mogu ugroziti integritet uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja uvijek isključite fritezu iz električne utičnice i ostavite je da se potpuno ohladi. Uklonite košaru za kuhanje kako bi se uređaj brže ohladio. Aparat se mora očistiti odmah nakon svake uporabe.

1. ČIŠĆENJE

Očistite fritezu izvana

Očistite vanjski dio friteze blago navlaženom mekom krpom ili spužvom i osušite krpom.



OPASNOST! NEMOJTE STAVLJATI U PERILICU POSUĐA ILI URANJATI U TEKUĆINU.

Očistite košaru i rešetku za pečenje

Dodajte vruću vodu u posudu za kuhanje friteze, zatim dodajte malo deterdženta i ostavite da se namače oko 10 minuta.

Očistite unutrašnjost košare i roštilja vrućom vodom i neabrazivnom spužvom. U protivnom će se oštetiti neprianjajući premaz.

Rešetka i košara mogu se prati u perilici posuđa na temperaturi ne višoj od 55 °C.

VAŽNA NAPOMENA  : Nemojte koristiti kemijska sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Očistite grijaći element

Očistite četkom kako biste uklonili sve ostatke hrane.

2. POHRANA

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga spremite ili omotate kabel za napajanje.

Provjerite nema li ostataka hrane unutar uređaja.

Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi prije nego što ih spremite.

Nikada nemojte spremati uređaj dok je još mokar.

Preporuča se čuvanje uređaja na suhom, čistom mjestu zaštićenom od vlage i prašine.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi	Utikač nije umetnut	Utaknite utikač u utičnicu
	Košara za kuhanje nije umetnuta	Pravilno umetnite posudu za kuhanje
	Vrijeme kuhanja i temperatura nisu odabrani	Postavite željeno vrijeme kuhanja i temperaturu
	Aktivirala se zaštita od pregrijavanja	Isključite uređaj i pričekajte potpuno hlađenje prije nego što ga ponovno uključite
Hrana nije dobro kuhana	Prekomjerna količina hrane	Smanjite količinu hrane
	Postavljena temperatura je preniska	Postavite višu temperaturu
	Podešeno vrijeme kuhanja je prekratko	Podesite dulje vrijeme kuhanja
Hrana nije ravnomjerno pečena	Hranu treba protresti do polovice kuhanja	Protresite hranu i provjerite kuhanje
Grickalice nisu hrskave	Korištene su grickalice pogodne za kuhanje uljnom fritezom	Upotrijebite pečene grickalice ili premažite grickalice uljem
Košara za kuhanje ne stane pravilno u glavnu jedinicu	Previše hrane u košari	Nemojte prepuniti spremnik
Iz uređaja izlazi bijeli dim, a vanjska strana uređaja je toplija nego inače	Kuhanje masne hrane	Uobičajena pojava koja ne utječe na uređaj ili rezultat kuhanja
	Košara za kuhanje sadrži masnoću preostalu od prethodnog kuhanja	Očistite košaru nakon svake uporabe
Svježi čips je neravnomjerno kuhan ili nije hrskav	Štapići krumpira nisu pravilno isprani i osušeni prije kuhanja	Temeljito isperite štapiće krumpira kako biste uklonili škrob i temeljito osušite
	Štapići krumpira su preveliki	Izrežite štapiće na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte malo ulja
Problem nije riješen		Obratite se ovlaštenom servisu

KUHAR

1. Pomfrit sa svježim krumpirom



Sastojci

- Krumpir 500 gr
- Ulje 2 žličice
- Sol po želji
- Papar po želji

- a. Krumpir ogulite i narežite na štapiće.
- b. Krumpirove štapiće namačite u slanoj vodi najmanje 20 minuta i kuhajte 2 minute, a zatim trakice osušite kuhinjskim papirom.
- c. Ulijte 1/2 žlice maslinovog ulja u zdjelu, ulijte štapiće i miješajte dok se ne prekriju uljem.
- d. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- e. Štapiće vadite iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom kako bi višak ulja ostao u zdjeli.
- f. Ravnomjerno rasporedite štapiće krumpira na roštilju unutar košare, umetnite košaru u uređaj i podesite program "čips" ili podesite vrijeme i temperaturu ovisno o veličini i količini čips ili dok čips ne postane zlatan.
- g. Pri kraju kuhanja krumpir rasporedite u posudu, posolite i popaprite po ukusu i poslužite.

SAVJET: Za najbolje rezultate protresite košaricu s krumpirićima na pola kuhanja.

2. Pečena pileća krilca



Sastojci

- | | |
|-----------------|-----------|
| • Pileća krilca | 350 gr |
| • Češnjak | 2 češnja |
| • Ulje | 2 žličice |
| • Sol | 1 žličica |
| • Papar | 1 žličica |

- a. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- b. Krilca pomiješajte s uljem, češnjakom, soli i paprom i ostavite da se mariniraju 20 minuta.
- c. Rasporedite pileće peraje u košaru za kuhanje ravnomjerno na rešetku unutar košare, umetnite košaru u uređaj i podesite program "Pileća bedra" ili podesite vrijeme i temperaturu ovisno o veličini i količini peraja ili dok peraje ne postanu zlatne.
- d. Na kraju kuhanja složite krilca u posudu i poslužite.

SAVJET: Za najbolje rezultate protresite košaricu s krilcima na pola kuhanja.

3. Goveđi odrezak



Sastojci

- | | |
|-------------------|-------------|
| • Goveđi odrezak | 350 gr |
| • Češnjak u prahu | 1 žličica |
| • Ulje | 2 žličice |
| • Sol | 1/2 žličice |
| • Papar | 1 žličica |
| • Umak od soje | Po želji |

- a. Zagrijte fritezu na 200 °C 5 minute.

- b. Odrezak pomiješajte s uljem, češnjakom, soja umakom, soli i paprom i ostavite da se marinira 20 minuta.
- c. Odrezak stavite na rešetku u košaricu, ubacite košaricu u uređaj i postavite program "Meso" ili postavite vrijeme i temperaturu prema veličini i količini odrezaka ili dok ne porumene.
- d. Na pola kuhanja okrenite odrezak, smanjite temperaturu na 150 °C i kuhajte još 10 minuta ili do zlatno smeđe boje.

SAVJET: Za najbolje rezultate okrenite odrezak na pola vremena pečenja.

4. Kobasica na žaru



Sastojci

- Svježa kobasica 250 gr
- Ulje 1 žličica

- a. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- b. Pomiješajte kobasice s uljem.
- c. Kobasice ravnomjerno posložite na rešetku u košari, stavite košaricu u uređaj i postavite program "Meso" ili postavite vrijeme i temperaturu ovisno o veličini i količini kobasica ili dok kobasice ne porumene.
- d. Na kraju kuhanja složite kobasice u posudu i poslužite.

SAVJET: Za najbolje rezultate protresite košaricu s krilcima na pola kuhanja.

5. Prženi škampi



Sastojci

- Svježi škampi 300 gr
- Ulje 1 žličica
- Brašno od po želji
- krupice po želji
- Sol

- a. Škampe očistite, operite i dobro osušite papirnatim ručnicima.
- b. Uzmite posudu i u nju uspite kozice.
- c. Začinite s malo ulja i obložite ih brašnom od krupice.
- d. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- e. Poprskajte malo ulja na škampe.
- f. Škampe ravnomjerno posložite na rešetku u košari, stavite košaricu u uređaj i postavite program "Škampi" ili postavite vrijeme i temperaturu ovisno o veličini i količini kobasica ili dok kobasice ne porumene.
- g. Pred kraj kuhanja škampe stavite u posudu, posolite i poslužite.

SAVJET: Za najbolje rezultate protresite košaricu s krilcima na pola kuhanja.

INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU PROIZVODA

PROIZVOD



Sukladno čl. 26 Zakonodavnog dekreta 14. ožujka 2014. br. 49 „Aktualiziranje Direktive 2012/19/EU o bacanju električne i elektroničke opreme (RAEE)“, nazočnost simbola kante koja je prekrivena označava da se ovaj uređaj ne smije smatrati gradskim otpadom: njegovo se bacanje mora obaviti odvojenim sakupljanjem. Zbrinjavanje na neodvojen način može predstavljati potencijalnu štetu za okoliš i zdravlje. Ovaj proizvod se može vratiti distributeru nakon kupnje novog uređaja.

Nepropisno odlaganje uređaja predstavlja prijevaru i podložno je sankcijama Uprave za javnu sigurnost. Za više informacija možete se obratiti lokalnoj upravi nadležnoj za pitanja okoliša.

PAKIRANJE

Za informacije kako ispravno baciti pakiranja koja štite ovaj proizvod i njegove dijelove i/ili pribor, pratite indikacije navedene na pakovanju.

UVJETI JAMSTVA

Tvrtka Tognana Porcellane S.p.A. čestita Vam na odabiru i jamči da su njeni proizvodi plod najnovijih tehnologija i istraživanja.

Uređaj je pokriven konvencionalnim jamstvom u trajanju od DVIJE GODINE od datuma kupnje od strane prvog korisnika. Ovo jamstvo ne utječe na valjanost važećih zakona koji se odnose na robu široke potrošnje (D.L. 6. rujna 2005. br. 206, čl. 130).

Za reklamaciju iz jamstva potrošač mora predložiti račun ili račun koji potvrđuje kupnju proizvoda.

Ako potrošač želi nešto reklamirati u smislu jamstva, mora se obratiti prodavaču ili izravno kontaktirati Tognana Porcellane S.p.A. na adresu e-pošte: support@tognana.com, ili na broj telefona **+39 0422 – 6721**.

Komponente ili dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka bit će besplatno popravljani ili zamijenjeni od strane naše ovlaštene servisne mreže, tijekom gore navedenog jamstvenog roka. Troškove popravka, uključujući troškove rezervnih dijelova i troškove dostave za isporuku proizvoda ili komponente bez kvarova snosit će Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. također mora snositi troškove dostave za povrat neispravnog proizvoda ili komponente, ako Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zahtijeva povrat neispravnog proizvoda ili komponente. Međutim, potrošač će morati snositi troškove odgovarajuće ambalaže za povrat neispravnog proizvoda ili komponente.

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo potpune zamjene uređaja, ako je popravljivost nemoguća ili preskupa, drugim jednakim (ili sličnim) uređajem tijekom jamstvenog roka.

U tom slučaju, valjanost jamstva ostaje kao kod prve kupnje: usluga obavljena pod jamstvom ne produljuje jamstveni rok.

Ovaj se uređaj nikada neće smatrati neispravnim u materijalima ili proizvodnji ako ga je potrebno prilagoditi, promijeniti ili prilagoditi kako bi bio u skladu s nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim i/ili tehničkim standardima koji su na snazi u zemlji koja nije ona za koju je izvorno dizajniran i proizveden.

Ovaj uređaj je dizajniran i napravljen samo za kućnu uporabu: svaka druga uporaba poništiti će jamstvo.

Jamstvo ne pokriva:

- dijelove podložni habanju, niti one dijelove koji zahtijevaju periodičnu zamjenu i/ili održavanje;
- profesionalnu uporabu proizvoda;
- kvarove ili bilo kakve nedostatke uzrokovane neispravnom instalacijom, konfiguracijom, ažuriranjem softvera / BIOS-a / firmvera koje nije izvršilo ovlašteno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje provode osobe koje nisu ovlaštene od strane Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulaciju komponentama sklopa ili, gdje je primjenjivo, softverom.

Daljnji zahtjevi, posebno zahtjevi za naknadu, su isključeni, osim ako je odgovornost propisana zakonom.

Na kraju jamstvenog razdoblja ili za proizvode koji nisu obuhvaćeni jamstvom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našoj web stranici: www.tognana.com

Tognana zadržava mogućnost svih potrebnih izmjena za estetsko i kvalitativno poboljšanje proizvoda u svakom trenutku i bez prethodne obavijesti.

Spoštovani Kupec,
hvala, ker ste izbrali naš cvrtnik za kuhanje in segrevanje hrane za domačo porabo.
Tognana Porcelane S.p.A. zavrača vsako odgovornost za kakršno koli škodo, ki bi
lahko neposredno ali posredno nastala na ljudeh, stvareh in hišnih ljubljenceh
zaradi neupoštevanja vseh navodil, navedenih v ustreznem "Uporabniškem
priročniku" v zvezi z namestitvijo, uporabo in vzdrževanjem aparata.

SIMBOLI V PRIROČNIKU/IZDELKU IN NJIHOV POMEN

	Ta simbol označuje, da morate ta priročnik pred uporabo natančno prebrati. Posebno pozornost namenite varnostnim napotkom. Ta priročnik skrbno hranite, saj je sestavni del izdelka.
	NEVARNOST: beseda označuje neposredno potencialno nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko povzroči resne poškodbe ali smrt, če se ji ne izognete.
	OPOZORILO: beseda označuje potencialno nevarnost s srednjo stopnjo tveganja, ki lahko povzroči resne poškodbe ali smrt, če se ji ne izognete.
	POZOR: Ta beseda označuje potencialno nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki bi lahko povzročila manjše ali zmerne poškodbe, če se ji ne izognete.
	Razred I: ta simbol označuje, da zaščita naprave ne temelji izključno na glavni izolaciji, ampak zahteva dodaten varnostni ukrep.
	POZOR – VROČA POVRŠINA! Simbol označuje, da lahko površinska temperatura območja, na katerega se nanaša, doseže nevarne vrednosti, zato se je treba izogibati neposrednemu stiku s kožo in tkaninami / materiali, občutljivimi na toploto.
	POMEMBNO OPOMBA: besede označujejo koristne informacije za pravilno uporabo izdelka.
	Ta simbol, prikazan na izdelku ali na embalaži, pomeni, da je treba aparat ob koncu njegove življenjske dobe zbrati ločeno od drugih odpadkov, da se omogoči primerna obdelava in recikliranje.
	Ta simbol označuje, da je naprava v skladu z varnostnimi zahtevami, ki jih določajo predpisi/direktive Evropske skupnosti.



Ta simbol označuje, da so FCM (materiali in predmeti v stiku z živili) primerni za stik z živili.

VARNOST IZDELKA



POMEMBNE OPOMBE O PRAVILNI UPORABI

1. Ta naprava je namenjena izključno kuhanju in segrevanju hrane za domačo porabo.
2. Ta aparat je namenjen za domačo uporabo in podobne namene, kot so:
 - *kuhinjski prostori za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - *turistične kmetije;
 - *stranke hotelov, penzionov in drugih stanovanjskih okolij;
 - *okolja vrste nočitev z zajtrkom.
3. Ta izdelek ni igrača.
4. Ne puščajte delov embalaže (plastične vrečke, ekspandirani polistiren itd.) na dosegu otrok ali ljudi, ki niso samozadostni, saj so ti predmeti potencialni viri nevarnosti (npr. nevarnost zadušitve).
5. Izdelek uporabljajte samo za namen, za katerega je bil zasnovan. Proizvajalec ne odgovarja za škodo ali poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe.
6. Zaradi nepooblaščenih popravil ali sprememb garancija preneha veljati.
7. Ne uporabljajte na prostem.
8. Aparata nikoli ne puščajte vklopljenega brez nadzora.
9. Ne postavljajte na ali blizu vročih plinskih ali električnih gorilnikov ali v vročo pečico.
10. Pred uporabo napravo postavite na trdno, ravno, vodoravno, nevnetljivo površino.
11. Za ročni izklop aparata pritisnite gumb za izklop.
12. Naprave nikoli ne dajajte v pomivalni stroj.
13. Naprave ne potaplajte v vodo in je ne izpirajte pod pipo, saj vsebuje elektronske komponente in grelne elemente.
14. Uporabljajte samo originalno dodatno opremo in nadomestne dele ali tiste, ki jih priporoča proizvajalec.



NEVARNOST

IZDELEK

1. Pred priključitvijo cvrtnika na napajanje preverite, ali napetost, navedena na napravi, ustreza napetosti vašega doma. Napravo priključite na električno vtičnico z učinkovitim ozemljitvijo. Proizvajalcu ni mogoče pripisati odgovornosti za morebitne nesreče, do katerih pride, ker sistem ni ozemljen.
2. Napravo lahko uporabljajo otroci, ki niso mlajši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi ali, ki nimajo izkušenj ali potrebnega znanja, če so pod nadzorom ali po tem, ko so prejele navodila o varni uporabi naprave in razumele z njo povezane nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Čiščenja in vzdrževanja, ki naj bi ga izvajal uporabnik, ne smejo izvajati otroci brez nadzora.
3. Nadzorujte otroke, da se ne bi igrali z aparatom.
4. V reže naprave ne vstavljajte kovinskih predmetov.
5. Dovoda in odvoda zraka ne pokrivajte med delovanjem izdelka ali ko je priključen v električno.
6. Izdelka ne postavljajte ob steno ali druge predmete: ob hrbtne strani izdelka, osrednji in zgornji stranici izdelka mora biti vsaj 10 cm prostora. Na izdelek ne postavljajte predmetov.
7. V cvrtnik ne dodajajte olja, saj lahko to povzroči nevarnost požara.
8. Da bi se izognili kratkim stikom, ne vstavljajte obsežnih živil, ki se lahko dotikajo uporov ali so ovita v aluminij kot tudi ne kovinskega orodja.
9. Napravo izklopite iz vtičnice med premikanjem in ko je ne uporabljate.
10. Pred čiščenjem počakajte približno 30 minut, da se naprava ohladi.
11. Odstranite vse zažgane ostanke hrane.
12. Nepravilna uporaba izdelka lahko povzroči škodo ali poškodbe.
13. Da preprečite električni udar, ohišja izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
14. Ta aparat nima delov, ki bi jih bilo mogoče popraviti. Ne poskušajte ga popraviti sami. Vzdrževanje zaupajte usposobljenemu servisnemu centru, ki uporablja samo enake

nadomestne dele. S tem bo zagotovljena varnost izdelka.

15. Naprave ne uporabljajte v okolju z visoko temperaturo, kjer je zelo vlažno, mokro ali v bližini vnetljivega materiala (zaves, prti itd.).
16. Ne uporabljajte, če je naprava padla na tla ali je kakor koli poškodovana. Ne poskušajte ga popraviti sami. Obrnite se na svojega prodajalca za popravilo/zamenjavo, če je pod garancijo, ali servis za stranke.
17. Če izdelek oddaja črni dim, takoj izklopite napajanje. Počakajte, da izdelek preneha oddajati dim, preden odstranite košaro iz cvrtnika.



NEVARNOST OPEKLIN!

1. Ne dotikajte se vročih delov naprave, da se izognete opeklinam (glejte A, B in C na sl.1). Za odstranjevanje hrane iz košare uporabite ročaje, prijemala ali ustrezno zaščitno opremo.

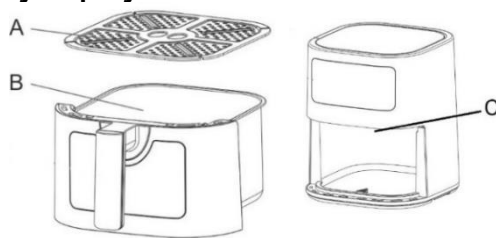


Fig.1

2. Ta naprava lahko med delovanjem in po njem sprošča toploto, paro ali kondenzat. Roke in obraz morajo biti na varni razdalji od pare in zračnikov. Pri odstranjevanju košare iz izdelka pazite tudi na vročo paro in toploto, da preprečite nevarnost opeklin, opekline ali druge poškodbe in materialno škodo.
3. Ko naprava deluje in še nekaj minut po koncu pečenja, je lahko temperatura zunanje površine in izstopa zraka zelo visoka. Naprave se ne dotikajte in je ne premikajte, da se izognete nevarnosti opeklin.
4. Za zračni cvrtnik lahko uporabite papir za peko primerne velikosti ali aluminijasto / kositrno folijo. Ne uporabljajte prevelikih listov, da se med delovanjem ne bi dotikali grelnih elementov.

KABEL IN VTIČ

1. Napajalni kabel mora biti priključen v električno vtičnico AC (standardni gospodinjski tok). Ne uporabljajte drugih električnih

vtičnic.

2. V primeru nezdržljivosti med vtičnico in vtičem naprave naj kvalificirano osebje zamenja vtičnico z drugo ustrezne vrste. Uporaba adapterjev, razdelilnih vtičnic in/ali podaljškov ni priporočljiva. Če je njihova uporaba potrebna, uporabljajte samo preproste ali večdelne adapterje in podaljške, ki so v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi, pri čemer pazite, da ne presežete omejitve moči, označene na adapterju in/ali podaljšku.
3. Ne uporabljajte napajalnega kabla, če je poškodovan.
4. Uporabljajte samo napajalni kabel, ki je priložen v paketu.
5. Da preprečite električni udar, napajalnega kabla skupaj s podnožjem ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
6. Napajalni kabel morate uporabljati na suhem in čistem mestu. Uporaba v vlažnem ali umazanem okolju lahko povzroči nevarnost požara, električnega udara ali kratkega stika.
7. Ne dotikajte se napajalnega kabla ali vtiča z mokrimi rokami.
8. Kabla ne pustite viseti z delovne površine.
9. Pazite, da napajalnega kabla ne potegnute ali se ne spotaknete obenj. Kabel hranite stran od virov toplote, vročih predmetov ali prostega ognja.
10. Pred čiščenjem in ko ga ne uporabljate, kabel izključite iz električnega omrežja. Za odklop izklopite enoto in nato izvlecite vtič iz stenske vtičnice. Ne vlecite kabla, temveč primite vtič.
11. Vedno najprej priključite vtič na aparat, nato pa kabel v stensko vtičnico. Prepričajte se, da je kabel popolnoma razvit.
12. Kabla ne smete zvijati ali ovijati okoli aparata.
13. Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan. Ne poskušajte ga popraviti sami. Obrnite se na svojega prodajalca za popravilo/zamenjavo, če je pod garancijo, ali servis za stranke.
14. Ne uporabljajte električnih podaljškov, razdelilnikov ali timerjev.

TEHNIČNI PODATKI

- Moč: 1800 W
- Vsebnost: 8,3L
- Vhodna napetost: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz; 16 A
- Dimenzije: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Neto teža: 5400 g

SKLADNOST IZDELKA

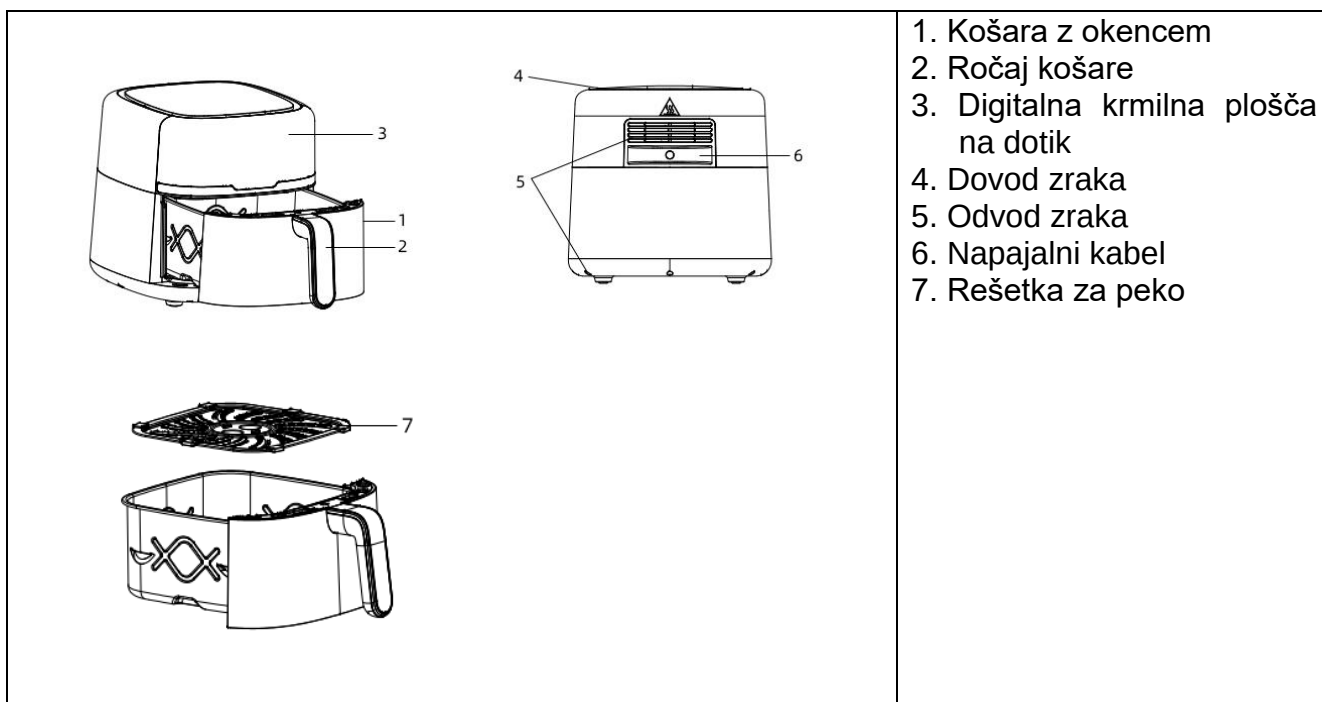
Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Zračni cvrtnik 8,3 l mod. Iridea skladen z Direktivo 2014/30/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaje držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Zračni cvrtnik 8,3 l mod. Iridea skladen z Direktivo 2014/35/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26. februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaje držav članic v zvezi z dostopnostjo na trgu električne opreme, namenjene za uporabo v določenih mejah napetosti.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Zračni cvrtnik 8,3 l mod. Iridea skladen z Direktivo 2009/125/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. oktobra 2009 o vzpostavitvi okvira za razvoj zahtev za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Zračni cvrtnik 8,3 l mod. Iridea skladen z Direktivo 2011/65/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2011 in kasnejšo Delegirano direktivo Komisije 2015/863 o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi.

KOMPONENTE



PRED PRVO UPORABO

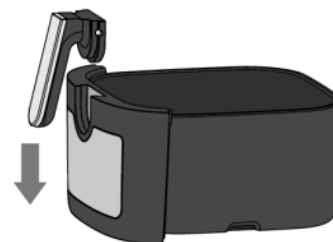
1. Iz embalaže odstranite posamezne sestavne dele, preverite njihovo celovitost in popolnost ter previdno odstranite morebitne zaščite in nalepke. V embalaži so:
 - 1 Zračni cvrtnik
 - 1 ročaj košare
 - 1 Rešetka za peko

- Kom. 1 Priročnik za uporabo
2. Pred uporabo se prepričajte, da so vsi deli pravilno sestavljeni in nameščeni.
 3. Če cvrtnik uporabljate prvič, je priporočljivo, da vse odstranljive dele, ki bodo prišli v stik z živili, operete v skladu z navodili v odstavku »ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE«.
 4. Aparat naj deluje pri 200 °C brez hrane 10-15 minut. Aparat lahko oddaja dim in vonjave zaradi ostankov iz proizvodnega procesa. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost.

Sestavljanje ročaja košare

Ročaja ni mogoče namestiti na košaro. Za pritrditev ročaja košare izvedite naslednje postopke:

- Odstranite košaro iz aparata tako, da odstranite morebitne nalepke
- Vstavite ročaj, kot je prikazano na sliki, in ga potisnite navzdol, dokler ni trdno pritrjen
- Ročaj košare se mora zakleniti na mestu in se ne sme odklopiti, ko je zaklenjen na mestu



OPIS TIPK ZASLONA

	1. Nastavitev temperature / časa (-) 2. Izbiralnik nastavitve temperature / časa 3. Nastavitev temperature / časa (+) 4. Prikaz časa / temperature / tresenja 5. Tipka za notranjo luč 6. Tipka za izbiro vnaprej izbranega menija 7. Tipka za zagon / premor 8. Vnaprej nastavljeni meniji 9. Tipka za vklop / izklop
--	--

NAVODILA ZA UPORABO

1. Aparat postavite na ravno, stabilno, toplotno odporno in suho površino.
2. Vstavite vtič v ozemljeno stensko vtičnico, zaslišal se bo zvočni signal, cvrtnik je v STANJU PRIPRAVLJENOSTI in na zaslonu se prikaže signalna lučka tipke za vklop / izklop.
3. Odstranite košaro in vstavite sestavine v rešetko za kuhanje.
4. Košarico pravilno vstavite v njen predal.
5. Pritisnite tipko za vklop / izklop (9) , na zaslonu se bosta prikazala temperatura in čas prednastavljenega programa, ki sta 180 °C oziroma 15 min.
6. Zdaj lahko ročno nastavite čas in temperaturo s tipkama za nastavitev časa in temperature +/- (1,3) ali izberete eno od funkcij menija s pritiskom na tipko za izbiro vnaprej izbranega menija (6).
7. Pritisnite tipko Start (7)  za začetek kuhanja.
8. Med kuhanjem lahko pritisnete gumb "Notranja luč" (5)  za notranjo razsvetljavo. Ponovni pritisk tipke bo ugasnil luč. Luč se po 30 sekundah samodejno ugasne.
9. Indikator tresenja (4)  : Med ciklom kuhanja se z zvočnim signalom prikaže indikator tresenja. Takrat lahko pretresete ali obrnete hrano v košari, kar vam pomaga zagotoviti bolj

enakomerno kuhanje. Opomba: če ne odprete košare in ne pretresete hrane, bo lučka za tresenje na krmilni plošči ostala prižgana. Nekatere sestavine je treba med kuhanjem pretresti (za načine stresanja glejte razdelek "Tresenje" v tabeli prednastavljenega menija). Odprite košaro, primite za ročaj in jo pretresite. Nazadnje vstavite košaro nazaj v cvrtnik.

10. Ob koncu kuhanja. Naprava se bo izklopila.

TABELA PREDNASTAVLJENEGA MENIJA

Meni		Nastavljeni čas (min)	Nastavljena temperatura (°C)	Pretresite
	Piščančje krače	19	180	Pretresite
	Zrezki	12	200	Pretresite
	Ribe	10	195	-
	Kozice	16	160	Pretresite
	Krompirček	23	200	Pretresite
	Torte	30	160	-
	Prigrizki	11	180	Pretresite
	Slanina	12	180	Pretresite

Tabela "prednastavljenega menija" je okvirna, čas kuhanja in temperatura sta odvisna od vrste hrane in njene konsistence. Zato so prednastavljene vrednosti samo referenčne.

OPOMBE:

- Vsaka funkcija ima svoj vnaprej določen čas in temperaturo (kot je prikazano v tabeli "prednastavljeni meni"). Čas in temperaturo je mogoče nastaviti neodvisno z gumbom "Nastavitev časa / temperature" (2) in izbiro "+/-" (1,3) .
- Območje nastavitve temperature je od 80 do 200 °C. S pritiskom na tipko "Nastavitev temperature" (2) in tipko "+/-" (1,3) lahko povečate ali zmanjšate temperaturo za 5 °C.
- Interval nastavljanja časa je med 1 in 60 minutami. S pritiskom na tipko "Nastavitev temperature / časa" (2) in tipko "+/-" (1,3)  je mogoče povečati ali zmanjšati za 1 minuto.
- Če želite med delovanjem prekiniti kuhanje, pritisnite tipko za premor (7) , oglasi se zvočni signal in naprava preneha delovati.
- Če želite napravo med delovanjem izklopiti, pritisnite tipko za izklop (9) , oglasi se zvočni signal in na zaslonu se prikaže "OFF". Naprava bo prenehala delovati in se vrnila v stanje pripravljenosti.
- Naprava se samodejno izklopi, ko odstranite košaro za kuhanje iz glavne enote. Ko je košara ponovno v glavni enoti, se naprava ponovno vklopi in nadaljuje s postopkom kuhanja.
- Med uporabo lahko iz naprave uhaja para. To je normalno in ne kaže na kakršno koli napako ali nevarnost.
- Po končanem kuhanju se bo oglasil zvočni signal in na zaslonu se bo prikazal napis "OFF". Motor deluje še približno 1 minuto, nato se naprava začne ohlajati in preide v stanje pripravljenosti.

KORISTNI NASVETI:

- Napravo pred začetkom kuhanja vedno segrevajte 3-5 minut.
- Med uporabo lahko kadarkoli nastavite čas in temperaturo kuhanja.
- Nekatera živila bo morda treba med ciklom kuhanja preveriti in pretresti. Stresanje živil majhne velikosti optimizira končni rezultat in preprečuje neenakomerno kuhanje. Odstranite košaro iz glavne enote in jo rahlo pretresite. Za nadaljevanje postopka kuhanja vrnite košaro nazaj v glavno enoto.



POZOR: Košara je lahko zelo vroča. Pazite, da košaro vedno držite za ročaj.

- Čas kuhanja v zračnem cvrtniku se razlikuje od časa kuhanja v tradicionalni pečici.
- Manjša živila in manjše količine hrane zahtevajo le nekoliko krajši čas priprave kot večja.
- Za optimalne rezultate priporočamo uporabo predhodno kuhanega krompirčka (idealna količina je 500 g). Če želite pripraviti domač pomfrit, sledite spodnjim korakom v receptih.
- V napravi ne pripravljajte zelo mastne hrane.
- Za peko torte / quiche ali za cvrtje nežne ali polnjene hrane v posodo položite pekač ali nepregorno ponev.
- Če sestavine še niso pripravljene, preprosto vrnite košaro nazaj v aparat in kuhajte še nekaj minut.
- Napravo lahko uporabljate tudi za segrevanje hrane. Napravo nastavite na 150 °C za največ 10 minut in redno preverjajte, da se hrana ne zažge.

NASVETI ZA KUHANJE

Hrana	Kol (g) min- maks	Čas kuhanja (min)	Temperatura °C	Tresenje	Opombe
Krompir in cvrta hrana					
Tanek zamrznjen krompirček	300-700	9-16	200	-	
Debel zamrznjen krompirček	300-700	11-20	200	-	
Domač krompirček (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Dodajte ½ žlice olja
Domači krompirjevi krhlji	300-800	18-22	180	-	Dodajte ½ žlice olja
Domače kocke krompirja	300-750	15-18	180	-	Dodajte ½ žlice olja
Gratiniran krompir	500	15-18	200	-	
Meso in perutnina					
Zrezek	100-500	8-12	180	da	
Svinjski kotleti	100-500	10-14	180	da	
Hamburger	100-500	7-14	180	da	
Klobasa	100-500	13-15	200	da	
Palčke	100-500	18-22	180	da	
Piščančja prsa	100-500	10-15	180	da	
Slanina	100-500	10-12	180	da	
Prigrizki					
Spomladanski zvitki	100-400	8-10	200	da	Vnaprej ogreta pečica
Zamrznjeni piščančji medaljoni	100-500	6-10	200	da	Vnaprej ogreta pečica
Zamrznjene ribje palčke	100-400	6-10	200	-	Vnaprej ogreta pečica
Zamrznjeni sirovi prigrizki	100-400	8-10	180	-	Vnaprej ogreta pečica
Polnjena zelenjava	100-400	1-10	160	-	
Torte					
Torte	300	20-25	160	-	Uporabite pekač

Quiche	400	20-22	180	-	Uporabite pekač
Mafini	300	15-18	200	-	Uporabite pekač
Sladki prigrizki	400	1-20	160	-	Uporabite pekač

Opombe:

- Čas kuhanja in temperatura sta odvisna od vrste hrane in njene konsistence. Zato so navedene vrednosti samo referenčne.
- Dodajte 3 minute času priprave, preden začnete cvreti, če je naprava hladna.
- Dodajte največ ½ žlice olja. Večje količine lahko ogrozijo celovitost naprave.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem vedno izklopite zračni cvrtnik iz omrežne vtičnice in pustite, da se popolnoma ohladi. Odstranite košaro za kuhanje, da se naprava hitreje ohladi. Napravo je treba očistiti takoj po vsaki uporabi.

1. ČIŠČENJE

Očistite zunanost cvrtnika

Zunanost cvrtnika obrišite z mehko krpo ali rahlo vlažno gobico in posušite s krpo.



NEVARNOST! NE POSTAVLJAJTE V POMIVALNI STROJ IN NE POTAPLJAJTE V TEKOČINE.

Očistite košaro in rešetko za peko

V košaro za cvrtje dodajte vročo vodo, nato dodajte nekaj detergenta in namakajte približno 10 minut. Notranjost košare in rešetko očistite s toplo vodo in neabrazivno gobico. V nasprotnem primeru se poškoduje premaz proti spijemanju.

Rešetka in košara sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju pri temperaturi, ki ne presega 55 °C.

POMEMBNA OPOMBA  : Za čiščenje ne uporabljajte kemičnih čistil, jeklene volne ali abrazivnih čistil.

Očistite grelni element

Očistite s krtačo, da odstranite morebitne ostanke hrane.

2. SHRANJEVANJE

Pred shranjevanjem ali navijanjem napajalnega kabla pustite, da se naprava popolnoma ohladi.

Preverite, da v napravi ni ostankov hrane.

Preverite, ali so vsi deli čista in suhi, preden jih pospravite.

Naprave nikoli ne shranjujte, ko je še mokra.

Priporočamo, da napravo hranite na suhem in čistem mestu, stran od vlage in prahu.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje	Vtič ni vstavljen	Vtič vstavite v električno vtičnico
	Košara za kuhanje ni vstavljena	Pravilno vstavite košaro za kuhanje
	Čas in temperatura pečenja nista izbrana	Nastavite želeni čas kuhanja in temperaturo
	Aktivirana je zaščita pred pregrevanjem	Izklopite napravo in počakajte, da se popolnoma ohladi, preden jo ponovno vklopite
Hrana ni dovolj kuhana	Količina hrane je prevelika	Zmanjšajte količino hrane
	Nastavljena temperatura je prenizka	Nastavite višjo temperaturo
	Nastavljeni čas kuhanja je prekratek	Nastavite daljši čas kuhanja
Hrana ni kuhana enakomerno	Hrano je treba pretresti ob polovici kuhanja	Pretresite hrano in preverite kuhanje
Prigrizki niso hrustljavi	Uporabljeni so bili prigrizki, primerni za kuhanje s cvrtnikom na olje	Uporabite prigrizke za pečico ali na prigrizke nanosite nekaj olja
Košara za kuhanje se ne prilega pravilno glavni enoti	Preveč hrane v košari	Posode ne napolnite preveč
Iz naprave uhaja bel dim, zunanost naprave pa je toplejša kot običajno	Peče se mastna hrana	Običajni pojav, ki ne vpliva na napravo ali rezultat pečenja
	Košara za kuhanje vsebuje maščobo, ki je ostala od prejšnjega kuhanja	Po vsaki uporabi očistite košaro
Sveži krompirček je neenakomerno kuhan ali ni hrustljiv	Krompirjeve palčke pred kuhanjem niso bile pravilno sprane in posušene	Krompirjeve palčke dobro sperite, da odstranite škrob in jih dobro posušite
	Krompirjeve palčke so prevelike	Palčke razrežite na manjše koščke
	Ni dovolj olja	Dodajte nekaj olja
Težava ni odpravljena		Obrnite se na pooblaščen servisni center

RECEPTI

1. Pomfrit s svežim krompirjem



Sestavine

- Krompir 500 gr
- Olje 2 čajni žlički
- Sol po okusu
- Poper po okusu

- Krompir olupimo in narežemo na palčke.
- Krompirjeve palčke namakamo v slani vodi vsaj 20 minut in pustimo vreti 2 minuti, nato pa jih posušite s papirnatimi brisačami.
- V skledo nalijemo 1/2 žlice oljčnega olja, vsujemo palčke in mešamo, dokler niso prekrite z oljem.

- d. Cvrtnik segrejemo na 200 °C 3 minute.
- e. S prsti ali kuhinjskim pripomočkom odstranimo palčke iz skleda, da v njej ostane odvečno olje.
- f. Krompirjeve palčke enakomerno razporedimo po rešetki znotraj košare, vstavimo košaro v aparat in nastavimo program "krompirček" ali nastavimo čas in temperaturo glede na velikost in količino krompirčka oz. dokler krompirček ne postane zlatorumen.
- g. Na koncu kuhanja krompir položimo v skledo, dodamo sol in poper po okusu in postrežemo.

NASVET: za boljši rezultat pretresemo košaro s krompirčkom na polovici kuhanja.

2. Ocvrte piščančje perutničke



Sestavine

- | | |
|-------------|----------------|
| • Piščančje | 350 gr |
| perutničke | 2 stroka |
| • Česen | 2 čajni žlički |
| • Olje | 1 čajna žlička |
| • Sol | 1 čajna žlička |
| • Poper | |

- a. Cvrtnik segrejemo na 200 °C 3 minute.
- b. Perutničke zmešamo z oljem, česnom, soljo in poprom ter mariniramo 20 minut.
- c. Piščančje perutničke enakomerno razporedimo po košari, vstavimo košaro v aparat in nastavimo program "Piščančje perutničke" ali nastavimo čas in temperaturo glede na velikost in količino perutničk oz. dokler perutničke ne postanejo zlatorumene.
- d. Ob koncu kuhanja perutničke položimo v skledo in postrežemo.

NASVET: za boljši rezultat pretresemo košaro s perutničkami na polovici kuhanja.

3. Goveji zrezek



Sestavine

- | | |
|-----------------|------------------|
| • Goveji zrezek | 350 gr |
| • Česen v prahu | 1 čajna žlička |
| • Olje | 2 čajni žlički |
| • Sol | 1/2 čajne žličke |
| • Poper | 1 čajna žlička |
| • Sojina omaka | Po okusu |

- a. Cvrtnik segrejemo na 200 °C 5 minute.
- b. Zrezek zmešamo z oljem, česnom, sojino omako, soljo in poprom ter mariniramo 20 minut.
- c. Zrezek položimo na rešetko znotraj košare, vstavimo košaro v aparat in nastavimo program "Meso" ali nastavimo čas in temperaturo glede na velikost in količino zrezkov oz. dokler ne postanejo zlatorumeni.

- d. Na polovici kuhanja zrezek obrnemo, znižamo temperaturo na 150 °C in kuhajmo še 10 minut ali do zlato rumene barve.

NASVET: za boljši rezultat zrezek obrnemo na polovici kuhanja.

4. Klobasa na žaru



Sestavine

- Sveža klobasa 250 gr
- Olje 1 čajna žlička

- a. Cvrtnik segrejemo na 200 °C 3 minute.
- b. Klobase zmešamo z oljem.
- c. Klobase enakomerno položimo na rešetko znotraj košare, vstavimo košaro v aparat in nastavimo program "Meso" ali nastavimo čas in temperaturo glede na velikost in količino klobas oz. dokler ne postanejo zlatorumene.
- d. Ob koncu kuhanja klobase položimo v skledo in postrežemo.

NASVET: za boljši rezultat pretresemo košaro s perutničkami na polovici kuhanja.

5. Ocvrte kozice



Sestavine

- Sveže kozice 300 gr
- Olje 1 čajna žlička
- Zdrob po okusu
- Sol po okusu

- a. Kozice očistimo, dobro operemo in posušimo s papirnatimi brisačami.
- b. Kozice stresemo v skledo.
- c. Začinimo z malo olja in jih paniramo z zdrobom.
- d. Cvrtnik segrejemo na 200 °C 3 minute.
- e. Kozice poškopimo z nekaj olja.
- f. Kozice enakomerno položimo na rešetko znotraj košare, vstavimo košaro v aparat in nastavimo program "Kozice" ali nastavimo čas in temperaturo glede na velikost in količino kozic oz. dokler ne postanejo zlatorumene.
- g. Ob koncu kuhanja kozice položimo v skledo, posolimo in postrežemo.

NASVET: za boljši rezultat pretresemo košaro s perutničkami na polovici kuhanja.

INFORMACIJE O ODSTRANJEVANJU IZDELKA

IZDELEK



V skladu s čl. 26 zakonodajnega odloka z dne 14. marca 2014, št. 49 "Izvajanje Direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)", prisotnost simbola prečrtanega smetnjaka pomeni, da se ta naprava ne šteje za komunalne odpadke: zato jo je treba odstraniti preko ločenega zbiranja. Odstranjevanje brez ločevanja lahko škoduje okolju in zdravju. Ta izdelek lahko ob nakupu novega aparata vrnete distributerju.

Nepravilno odstranjevanje aparata pomeni goljufivo ravnanje in zanj veljajo sankcije organa za javno varnost. Za več informacij se lahko obrnete na lokalno okoljsko upravo.

PAKIRANJE

Za informacije o pravilnem odstranjevanju embalaže, ki ščiti ta izdelek in njegove dele in/ali dodatke, sledite navodilom na embalaži.

GARANCIJSKI POGOJI

Podjetje Tognana Porcellane S.p.A. se vam zahvaljuje za vašo izbiro in zagotavlja, da so njegovi aparati rezultat najnovejših tehnologij in raziskav.

Za aparat velja običajna garancija za obdobje DVEH LET od datuma nakupa s strani prvega uporabnika. Ta garancija ne vpliva na veljavnost veljavne zakonodaje o potrošniškem blagu (zakonska uredba 6. september 2005 št. 206 čl. 130).

Za vložitev zahtevka v okviru garancije mora potrošnik predložiti račun ali potrdilo o nakupu izdelka.

Če želi potrošnik uveljavljati garancijski zahtevek, se mora obrniti na prodajalca ali neposredno na Tognana Porcellane S.p.A. na e-naslov: support@tognana.com, ali na telefonsko številko **+39 0422 – 6721**.

Komponente ali dele, ki so zaradi dokazanih proizvodnih vzrokov okvarjeni, v zgoraj navedenem garancijskem obdobju brezplačno popravi ali zamenja naša pooblaščen servisna mreža. Stroške popravila, vključno s stroški nadomestnih delov, in stroške pošiljanja za dostavo izdelka ali sestavnega dela brez napake krije družba Tognana Porcellane S.p.A.

Družba Tognana Porcellane S.p.A. krije tudi stroške prevoza za vrnitev izdelka ali komponente z napako, če družba Tognana Porcellane S.p.A. ali servisni center zahteva vrnitev izdelka ali komponente z napako. Vendar pa potrošnik krije stroške ustrezne embalaže za vračilo izdelka ali sestavnega dela z napako.

Družba Tognana Porcellane S.p.A. si pridržuje pravico, da aparat v celoti zamenja z drugim enakim (ali podobnim) aparatom v garancijskem roku, če popravilo ni mogoče ali je predrago.

V tem primeru je začetek garancijskega obdobja enak začetku prvega nakupa: delo, izvedeno v okviru garancije ne podaljša garancijskega obdobja.

Ta aparat se nikoli ne šteje za aparat z napako v materialu ali izdelavi, če se prilagodi, spremeni ali prilagodi tako, da ustreza nacionalnim ali lokalnim varnostnim in / ali tehničnim standardom, ki veljajo v državi, ki ni država, za katero je bil prvotno zasnovan in izdelan.

Ta aparat je bil zasnovan in izdelan samo za domačo uporabo: kakršnakoli drugačna uporaba pomeni izgubo garancije.

Garancija ne krije:

- delov, ki so podvrženi obrabi ali uničenju, niti tistih delov, ki jih je treba redno menjavati in/ali vzdrževati;
- profesionalne uporabe izdelka;
- nepravilno delovanje ali kakršne koli okvare zaradi nepravilne namestitve, konfiguracije, posodobitve programske opreme / BIOS-a / strojne programske opreme, ki je ni opravilo pooblaščen osebje družbe Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravil ali posegov, ki so jih izvedle osebe, ki jih družba Tognana Porcellane S.p.A. ni pooblastila;
- manipuliranje s sestavnimi deli sklopa ali kjer je to primerno, s programsko opremo.

Nadaljnji zahtevki, zlasti odškodninski, so izključeni, razen če je odgovornost obvezna po zakonu.

Ob koncu garancijskega obdobja ali za izdelke, za katere garancija ne velja, je družba Tognana Porcellane S.p.A. stranki na voljo za vsa vprašanja ali informacije. Dodatne informacije so na voljo tudi na našem spletnem mestu: www.tognana.com

Tognana si pridržuje pravico, da kadar koli in brez predhodnega obvestila uvede kakršne koli spremembe, potrebne za estetsko in kakovostno izboljšanje izdelka.

Poštovani kupče,
hvala vam što ste odabrali našu fritezu za kuhanje i zagrijavanje hrane za kućnu potrošnju. Tognana Porcellane S.p.A. se odriče svake odgovornosti za bilo kakvu štetu koja može direktno ili indirektno rezultirati ljudima, imovini i kućnim ljubimcima kao rezultat nepoštivanja svih zahtjeva navedenih u određenom "Korisničkom priručniku" u vezi sa instalacijom, upotrebom i održavanjem uređaja.

SIMBOLI U PRIRUČNIKU/PROIZVODU I NJIHOVO ZNAČENJE

	Ovaj simbol označava da morate pažljivo pročitati ovaj priručnik prije upotrebe. Obratite posebnu pažnju na sigurnosna uputstva. Pažljivo čuvajte ovaj priručnik jer je on sastavni dio proizvoda.
	OPASNOST: Riječ ukazuje na potencijalnu neposrednu opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku vjerovatnoću da izazove ozbiljne povrede ili smrt.
	UPOZORENJE: Riječ označava potencijalnu opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku vjerovatnoću da izazove ozbiljne povrede ili smrt.
	OPREZ: Riječ ukazuje na potencijalnu opasnost s niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbjegne, može dovesti do manjih ili umjerenih povreda.
	Klasa I: ovaj simbol označava da se zaštita uređaja ne zasniva isključivo na glavnoj izolaciji, već zahtijeva dodatnu sigurnosnu mjeru.
	UPOZORENJE – VRUĆA POVRŠINA! Simbol označava da površinska temperatura područja na koje se nanosi može dostići opasne vrijednosti i zbog toga se mora izbjegavati direktan kontakt sa kožom i tkaninama/materijalima osjetljivim na toplotu.
	VAŽNA NAPOMENA: riječi označavaju informacije korisne za ispravnu upotrebu proizvoda.
	Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se uređaj na kraju svog korisnog vijeka mora prikupljati odvojeno od drugog otpada kako bi se omogućilo adekvatno tretiranje i recikliranje.
	Ovaj simbol označava da je uređaj u skladu sa sigurnosnim zahtjevima propisa/direktiva Evropske zajednice.



Ovaj simbol označava da su Moca (materijali i predmeti u kontaktu s hranom) pogodni za kontakt s hranom.

SIGURNOST PROIZVODA



VAŽNE NAPOMENE O PRAVILNOJ UPOTREBI

1. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za kuhanje i zagrijavanje hrane za kućnu potrošnju.
2. Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu i slične primjene, kao što su:
 - *čajne kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - *agroturizmi;
 - *klijenti hotela, pansiona i drugih stambenih okruženja;
 - *pansioni.
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte dijelove ambalaže (plastične vrećice, ekspanzirani polistiren itd.) na dohvata ruke djece ili ljudima koji nisu samodostatni, jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr. rizik od gušenja).
5. Koristite proizvod samo u svrhu za koju je dizajniran. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili povredu uzrokovanu nepravilnom upotrebom.
6. Neovlaštene popravke ili modifikacije će poništiti garanciju.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
9. Ne stavljajte iznad ili blizu vrućih plinskih ili električnih peći ili u vruću pećnicu.
10. Prije upotrebe, postavite uređaj na čvrstu, ravnu, horizontalnu, nezapaljivu površinu.
11. Da biste ručno isključili uređaj, pritisnite dugme za isključivanje.
12. Uređaj nikada ne stavljajte u mašinu za sudove.
13. Nemojte uranjati uređaj u vodu ili ga ispirati ispod slavine, jer sadrži elektronske komponente i grijaće elemente.
14. Koristite samo originalnu dodatnu opremu i rezervne dijelove ili one koje preporučuje proizvođač.



OPASNOST

PROIZVOD

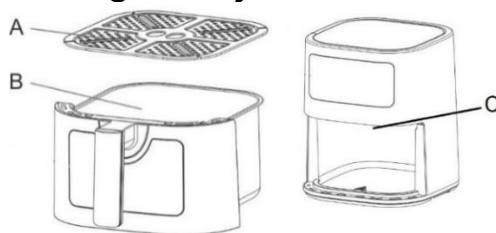
1. Prije spajanja friteze na napajanje, provjerite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu vašeg doma. Spojite uređaj na električnu utičnicu pomoću efikasnog uzemljenja. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakve nesreće uzrokovane nedostatkom uzemljenja sistema.
2. Uređaj mogu koristiti djeca u dobi od najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili bez iskustva ili potrebnog znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju upute koje se odnose na sigurnu upotrebu uređaja i razumijevanje opasnosti koje su u njemu sadržane. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje koje namjerava obavljati korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
3. Nadgledajte djecu tako da se ne igraju uređajem.
4. Ne stavljajte metalne predmete u utore uređaja.
5. Ne pokrivajte ulaz i izlaz zraka kada je proizvod u pogonu ili priključen na utičnicu.
6. Ne stavljajte proizvod na zid ili druge predmete: stražnja strana proizvoda, središnja i gornja strana proizvoda moraju imati razmak od najmanje 10 cm. Ne stavljajte predmete na proizvod.
7. Nemojte dodavati ulje u fritezu jer to može izazvati opasnost od požara.
8. Da biste izbjegli kratke spojeve, nemojte umetati glomaznu hranu koja može dodirnuti otpornike ili umotana u aluminijske ili metalne alate.
9. Isključite uređaj iz utičnice kada se kreće i kada nije u upotrebi.
10. Ostavite uređaj da se hladi oko 30 minuta prije čišćenja.
11. Uklonite sve zagorjele ostatke hrane.
12. Nepravilna upotreba proizvoda može prouzrokovati oštećenje ili povredu.
13. Kako biste izbjegli strujni udar, nemojte uranjati tijelo proizvoda u vodu ili druge tečnosti.
14. Ovaj uređaj ne sadrži dijelove koji se mogu servisirati. Ne pokušavajte to sami popraviti. Neka održavanje obavi kvalifikovani servisni centar koristeći samo identične rezervne

- dijelove. To će osigurati održavanje sigurnosti proizvoda.
15. Nemojte koristiti uređaj na visokim temperaturama, vrlo vlažnom, mokrom okruženju ili u blizini zapaljivog materijala (zavjese, stolnjaci itd.).
 16. Nemojte koristiti ako je uređaj pao ili je na bilo koji način oštećen. Ne pokušavajte sami popravljati. Obratite se prodavcu za popravku/zamjenu, ako je pod garancijom, ili korisničkoj podršci.
 17. Ako proizvod ispušta crni dim, odmah isključite napajanje. Pričekajte da proizvod prestane ispuštati dim prije nego što izvadite korpu iz friteze.



OPASNOST OD OPEKOTINA!

1. Ne dodirujte vruće dijelove uređaja kako biste izbjegli opekline (pogledajte A, B i C na sl.1). Za vađenje hrane iz korpe koristite ručke, kliješta ili odgovarajuću zaštitnu opremu.



Sl.1

2. Ovaj uređaj može osloboditi toplotu, paru ili kondenzat tokom i nakon rada. Ruke i lice moraju se držati na sigurnoj udaljenosti od pare i otvora. Takođe obratite pažnju na vruću paru i toplotu prilikom vađenja korpe iz proizvoda kako biste spriječili rizik od opekotina, oparine ili drugih povreda i oštećenja imovine.
3. Kada uređaj radi i nekoliko minuta nakon završetka kuhanja, temperatura vanjske površine i izlaza zraka može biti vrlo visoka. Nemojte dodirivati ili pomerati uređaj kako biste izbegli opasnost od opekotina.
4. Za fritezu se može koristiti papir za pečenje odgovarajuće veličine ili aluminijumska folija/limena folija. Nemojte koristiti ploče koje su prevelike kako biste spriječili da dodiruju grijaće elemente tokom rada.

KABL I UTIKAČ

1. Kabl za napajanje mora biti priključen na električnu utičnicu naizmjenične struje (standardna struja u domaćinstvu). Nemojte

- koristiti druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, neka kvalificirano osoblje zamijeni utičnicu drugom odgovarajućeg tipa. Ne preporučuje se upotreba adaptera, više utičnica i/ili produžetaka. Ako je njihova upotreba neophodna, koristite samo pojedinačne ili višestruke adaptere i produžetke koji su u skladu sa važećim sigurnosnim propisima, vodeći računa da ne prekoračite ograničenje snage označeno na adapteru i/ili produžetku.
 3. Nemojte koristiti kabl za napajanje ako je oštećen.
 4. Koristite samo kabl za napajanje unutar pakovanja.
 5. Da biste izbjegli strujni udar, nemojte uranjati osnovni kompletni kabl za napajanje u vodu ili druge tečnosti.
 6. Kabl za napajanje mora se koristiti na suhom i čistom mjestu. Upotreba u vlažnim ili prljavim sredinama može dovesti do rizika od požara, strujnog udara ili strujnog udara.
 7. Ne dodirujte kabl za napajanje ili utikač mokrim rukama.
 8. Ne vješajte kabl sa radne ploče.
 9. Pazite da ne povučete ili spotaknete kabl za napajanje. Držite kabl dalje od izvora toplote, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
 10. Isključite kabl iz napajanja prije čišćenja i kada nije u upotrebi. Da biste isključili uređaj, isključite ga, a zatim izvucite utikač iz zidne utičnice. Nemojte povlačiti kabl, već uhvatite utikač.
 11. Uvijek prvo spojite utikač na uređaj, a zatim spojite kabl na zidnu utičnicu. Pobrinite se da je kabl potpuno izvučen.
 12. Kabl se ne smije uvijati ili omotavati oko uređaja.
 13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami popravljati. Obratite se prodavcu za popravku/zamjenu, ako je pod garancijom, ili korisničkoj podršci.
 14. Nemojte koristiti produžne kablove, električne papuče ili tajmere.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 1800W
- Kapacitet: 8.3L
- Ulazni napon: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A

- Dimenzije: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Neto težina: 5400 g

USKLAĐENOST PROIZVODA

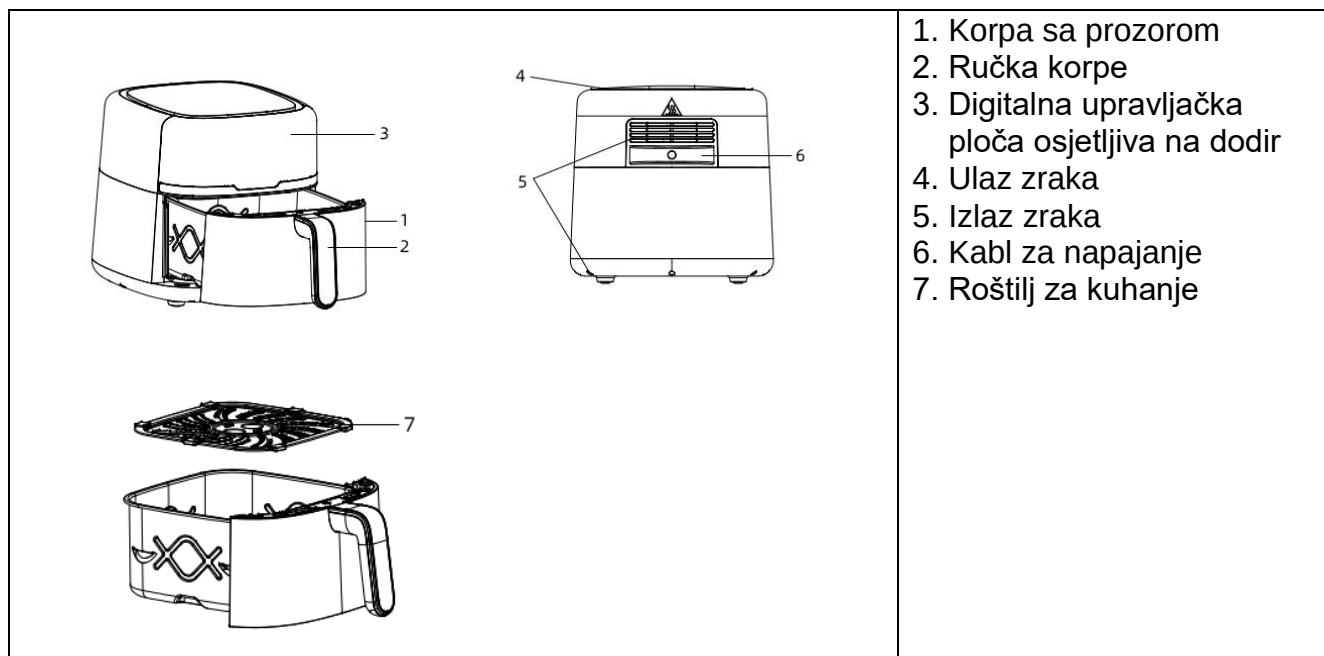
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. godine o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetsku kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. godine o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za upotrebu unutar određenih naponskih granica.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2009/125/EZ Evropskog parlamenta i Vijeća od 21. oktobra 2009. godine o uspostavi okvira za postavljanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air Fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 8. juna 2011. godine i naknadnom Delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektronskoj opremi.

KOMPONENTE



PRIJE PRVE UPOTREBE

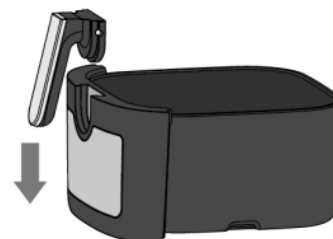
1. Uklonite različite komponente iz ambalaže, osigurajte njihov integritet i potpunost, nježno uklonite sve zaštite i etikete. Paket sadrži:

- 1 Friteza
 - 1 Ručka korpe
 - 1 Roštilj za kuhanje
 - 1 Korisnički priručnik
2. Pobrinite se da su svi dijelovi pravilno sastavljeni i na mjestu prije upotrebe.
 3. Ako fritezu koristite prvi put, preporučuje se da operete sve uklonjive dijelove koji će doći u kontakt s hranom slijedeći upute u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".
 4. Pokrenite uređaj na 200 °C bez hrane 10 - 15 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka iz proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost.

Sklop ručke korpe

Ručka se ne smije montirati na korpu. Da biste učvrstili ručku korpe, izvršite sljedeće radnje:

- Uklonite korpu iz uređaja uklanjanjem svih naljepnica
- Umetnite ručku kao što je prikazano na slici i klizite prema dolje dok ne bude čvrsto učvršćena
- Ručka korpe se mora zaključati na mjestu i ne smije se olabaviti nakon što je zaključana na mjestu



OPIS TASTERA ZA PRIKAZ

	1. Podešavanje temperature/vremena (-) 2. Izbornik podešavanja temperature/vremena 3. Podešavanje temperature/vremena (+) 4. Prikaz vremena/temperature/protresanja (Shake) 5. Dugme za unutrašnje svjetlo 6. Unaprijed odabrana tipka za odabir menija 7. Dugme Start/Pauza 8. Unaprijed postavljeni meniji 9. Tipka za uključivanje/isključivanje
--	---

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu, otpornu na toplotu i suhu površinu.
2. Umetnite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu, oglasit će se zvučni signal, friteza je u STANJU PRIPRAVNOSTI, a na ekranu se prikazuje indikator uključivanja/isključivanja.
3. Uklonite korpu i ubacite sastojke u rešetku za kuhanje.
4. Pravilno umetnite korpu u njen prelinac.
5. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (9) , na ekranu će se prikazati temperatura i vrijeme unaprijed podešenog programa, koji su 180 °C i 15 minuta.
6. U ovom trenutku moguće je ručno podesiti vrijeme i temperaturu pomoću tipki za podešavanje vremena i temperature +/- (1,3) ili odabrati jednu od funkcija menija pritiskom na unaprijed odabranu tipku za odabir menija (6).
7. Pritisnite taster Start (7)  da biste započeli kuhanje.

8. Tokom kuhanja možete pritisnuti dugme "Unutrašnje svjetlo" (5)  za unutrašnje osvetljenje. Ponovnim pritiskom na dugme će se isključiti svjetlo. Svjetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
9. Indikator tresenja (4)  : Indikator podrhtavanja se pojavljuje tokom ciklusa kuvanja zvučnim signalom. To vam daje priliku da protresete ili okrenete hranu unutar korpe, pomažući da se osigura ravnomjernije kuvanje. Napomena: Ako ne otvorite korpu i ne protresete hranu, indikator protresanja na kontrolnoj tabli će ostati uključen. Neke sastojke je potrebno protresti tokom kuhanja (pogledajte odjeljak "Protresite" u unaprijed postavljenoj tabeli menija za režime protresanja). Otvorite korpu, uhvatite je za ručku i protresite. Na kraju, vratite korpu nazad u fritezu.
10. Na kraju kuhanja. Uređaj će se isključiti.

TABELA UNAPRIJED POSTAVLJENIH MENIJA

Meni		Postavljeno vrijeme (min)	Postavljena temperatura (°C)	Protresanje
	Pileći bataci	19	180	Protresite
	Odresci	12	200	Protresite
	Riba	10	195	-
	Škampi	16	160	Protresite
	Čips	23	200	Protresite
	Kolači	30	160	-
	Grickalice	11	180	Protresite
	Slanina	12	180	Protresite

Tabela "unaprijed podešen meni" je indikativna, vrijeme i temperatura kuhanja zavise od vrste hrane i njene konzistencije. Stoga su unaprijed postavljene vrijednosti samo za referencu.

NAPOMENE:

- Svaka funkcija ima svoje unaprijed definisano vrijeme i temperaturu (kao što je prikazano u tabeli "unaprijed podešeni meni"). Moguće je samostalno podesiti vrijeme i temperaturu pomoću dugmeta "Podešavanje vremena/temperature" (2) i odabirom "+/-" (1,3) .
- Raspon podešavanja temperature je 80 do 200 °C. Pritiskom na taster "Podešavanje temperature" (2) i pritiskom na "+/-" (1,3) moguće je povećati ili smanjiti za 5 °C.
- Interval podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta. Pritiskom na taster "Podešavanje temperature/vremena" (2) i pritiskom na "+/-" (1,3) moguće  je povećati ili smanjiti za 1 minutu.
- Ako tokom rada želite prekinuti kuhanje, pritisnite tipku za pauzu (7) , oglasit će se zvučni signal i uređaj će prestati raditi.
- Ako tokom rada želite isključiti uređaj, pritisnite tipku Off (9) , oglasit će se zvučni signal i na ekranu će se prikazati "OFF". Uređaj će prestati raditi i vratiti se u stanje pripravnosti.

- Uređaj se automatski isključuje kada se korpa za kuvanje izvadi iz glavne jedinice. Nakon što se korpa vrati u glavnu jedinicu, uređaj se ponovo uključuje i nastavlja proces pečenja.
- Tokom upotrebe, para može izaći iz uređaja. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost.
- Na kraju pečenja će se oglasiti zvučni signal i na ekranu će se prikazati "OFF". Motor nastavlja da radi oko 1 minut, a zatim će uređaj početi da se hladi i prelazi u režim pripravnosti.

KORISNI SAVJETI:

- Uvek zagrevajte uređaj 3-5 minuta pre početka procesa kuvanja.
- Tokom upotrebe, vrijeme kuvanja i temperatura se mogu podesiti u bilo kojem trenutku.
- Neke namirnice će možda trebati provjeriti i protresti tokom ciklusa kuvanja. Protresanje malih namirnica optimizira konačni rezultat i izbjegava neujednačeno kuvanje. Izvadite korpu iz glavne jedinice i lagano je protresite. Vratite korpu u glavnu jedinicu da biste nastavili proces kuvanja.



UPOZORENJE: Korpa može biti veoma vruća. Preporučuje se da uvijek držite korpu za ručku.

- Vrijeme kuvanja u fritezi se razlikuje od vremena kuvanja u tradicionalnoj rerni.
- Manje namirnice i manje količine hrane zahtijevaju samo nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
- Za optimalne rezultate preporučujemo upotrebu prethodno kuvanih pomfrita (idealna količina je 500 g). Ako želite pripremiti domaći pomfrit, slijedite korake u nastavku u kuharici.
- Nemojte pripremati vrlo masnu hranu u uređaju.
- Za pečenje kolača/quiche-a ili za prženje osjetljive ili punjene hrane, stavite pleh za pečenje ili posudu za pečenje u posudu.
- Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno vratite korpu u uređaj i kuvajte još nekoliko minuta.
- Uređaj se također može koristiti za zagrijavanje hrane. Postavite uređaj na 150 °C ne duže od 10 minuta i redovno provjeravajte kako biste spriječili gorenje hrane.

SAVJETI ZA KUHANJE

Hrana	Količina (g) min-maks	Vrijeme kuvanja (min.)	Temperatura °C	Protresite (Shake)	Napomene
Krompir i pržena hrana					
Tanki smrznuti pomfrit	300-700	9-16	200	-	
Gusti smrznuti pomfrit	300-700	11-20	200	-	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Dodajte ½ kašike ulja
Kriške domaćeg krompira	300-800	18-22	180	-	Dodajte ½ kašike ulja
Kocke domaćeg krompira	300-750	15-18	180	-	Dodajte ½ kašike ulja
Gratinirani krompir	500	15-18	200	-	
Meso i perad					
Odrezak	100-500	8-12	180	da	
Svinjski kotleti	100-500	10-14	180	da	
Hamburger	100-500	7-14	180	da	
Kobasica	100-500	13-15	200	da	
Štapići	100-500	18-22	180	da	
Pileća prsa	100-500	10-15	180	da	
Slanina	100-500	10-12	180	da	
Grickalice					
Proletne rolice	100-400	8-10	200	da	Zagrijana pećnica

Smrznuti pileći medaljoni	100-500	6-10	200	da	Zagrijana pećnica
Smrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200	-	Zagrijana pećnica
Grickalice od smrznutog sira	100-400	8-10	180	-	Zagrijana pećnica
Punjeno povrće	100-400	1-10	160	-	
Kolači					
Kolači	300	20-25	160	-	Koristite pleh za pečenje
Quiche	400	20-22	180	-	Koristite pleh za pečenje
Mafini	300	15-18	200	-	Koristite pleh za pečenje
Slatki zalogaji	400	1-20	160	-	Koristite pleh za pečenje

Napomene:

- Vrijeme i temperatura kuhanja zavise od vrste hrane i njene konzistencije. Stoga navedene vrijednosti treba shvatiti samo kao referencu.
- Dodajte 3 minute na vrijeme pripreme prije početka prženja ako je uređaj hladan.
- Dodajte najviše ½ kašike ulja. Veće količine mogu ugroziti integritet uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja uvijek isključite fritezu iz utičnice i ostavite da se potpuno ohladi.

Uklonite korpu za kuvanje da biste brže ohladili uređaj.

Uređaj se mora očistiti odmah nakon svake upotrebe.

1. ČIŠĆENJE

Očistite vanjsku stranu friteze

Obrišite vanjsku stranu friteze mekom krpom ili blago vlažnom spužvom i osušite krpom.



OPASNOST! NEMOJTE STAVLJATI U MAŠINU ZA PRANJE POSUĐA ILI URANJATI U TEČNOSTI.

Očistite korpu za kuhanje i roštilj

Dodajte vruću vodu u korpu friteze, zatim dodajte malo deterdženta i namočite oko 10 minuta.

Očistite unutrašnjost korpe i roštilja vrućom vodom i neabrazivnim sunđerom. U suprotnom, premaz protiv lepljenja će biti oštećen.

Rešetka i korpa se mogu prati u mašini za sudove na temperaturi koja ne prelazi 55 °C.

VAŽNA NAPOMENA  : Nemojte koristiti hemijska sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Očistite grijaći element

Očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

2. SKLADIŠTENJE

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga odložite ili namotate kabl za napajanje. Provjerite da u uređaju nema ostataka hrane.

Prije skladištenja provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.
 Nikada ne skladištite uređaj dok je još mokar.
 Preporučuje se da uređaj čuvate na suhom i čistom mjestu, daleko od vlage i prašine.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Uređaj ne radi	Utikač nije umetnut	Priključite utikač u utičnicu
	Korpa za kuhanje nije umetnuta	Pravilno umetnite korpu za kuvanje
	Vrijeme kuhanja i temperatura nisu odabrani	Podesite željeno vrijeme kuhanja i temperaturu
	Aktivirana je zaštita od pregrijavanja	Isključite uređaj i pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga ponovo uključite
Hrana nije dobro pripremljena	Količina hrane je prekomjerna	Smanjite količinu hrane
	Podešena temperatura je preniska	Postavite višu temperaturu
	Podešeno vrijeme kuhanja je prekratko	Odredite duže vrijeme kuhanja
Hrana se ne kuha ravnomjerno	Hranu treba protresti na pola kuhanja	Protresite hranu i provjerite kuhanje
Grickalice nisu hrskave	Korištene su grickalice pogodne za kuhanje pomoću friteze	Upotrijebite pečene grickalice ili nanesite malo ulja na grickalice
Korpa za kuvanje se ne uklapa pravilno u glavnu jedinicu	Previše hrane u korpi	Nemojte prepuniti posudu
Bijeli dim izlazi iz uređaja, a vanjska strana uređaja je toplija nego obično	Kuvaju se masne namirnice	Normalna pojava koja ne utiče na uređaj ili rezultat kuhanja
	Korpa za kuhanje sadrži masnoću preostalu od prethodnog kuhanja	Očistite korpu nakon svake upotrebe
Svježi čips je neravnomjerno kuan ili nije hrskav	Štapići krompira nisu pravilno isprani i osušeni prije kuhanja	Temeljito isperite štapiće krompira kako biste uklonili škrob i temeljno osušite
	Štapići od krompira su preveliki	Izrežite štapiće na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte malo ulja
Problem nije riješen		Obratite se ovlaštenom servisu

KUHARICA

1. Pomfrit sa svježim krompirom



Sastojci

- Krompir 500 g
- Ulje 2 kašičice
- Sol po ukusu
- Papar po ukusu

- a. Ogulite krompir i narežite ga na štapiće.
- b. Namočite štapiće krompira u slanoj vodi najmanje 20 minuta i kuvajte 2 minuta, a zatim osušite trake papirnim ubrusima.

- c. Sipajte 1/2 kašike maslinovog ulja u posudu, sipajte štapiće i mešajte dok ne bude prekriveno uljem.
- d. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- e. Izvadite štapiće iz posude prstima ili posuđem za kuhanje tako da višak ulja ostane u posudi.
- f. Ravnomjerno rasporedite štapiće krompira na roštilju unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "čips" ili podesite vrijeme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine čipova ili dok čips ne postane zlatan.
- g. Na kraju kuvanja, stavite krompir u posudu, dodajte so i biber po ukusu i poslužite.

SAVJET: Za bolji rezultat, protresite korpu pomfritom na pola pečenja.

2. Pržena pileća krilca



Sastojci

- | | |
|-----------------|---------------|
| • Pileća krilca | 350 g |
| • Bijeli luk | 2 karanfilića |
| • Ulje | 2 kašičice |
| • Sol | 1 kašičica |
| • Papar | 1 kašičica |

- a. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- b. Pomešajte režnjeve sa uljem, belim lukom, solju i biberom i marinirajte 20 minuta.
- c. Rasporedite pileće peraje u korpu za kuvanje ravnomerno na rešetku unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Pileća bedra" ili podesite vreme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine peraja ili dok peraje ne postanu zlatne.
- d. Na kraju kuvanja, stavite peraje u posudu i poslužite.

SAVJET: Za bolji rezultat, protresite korpu perajama na pola pečenja.

3. Goveđi odrezak



Sastojci

- | | |
|----------------------|--------------|
| • Goveđi odrezak | 350 g |
| • Bijeli luk u prahu | 1 kašičica |
| • Ulje | 2 kašičice |
| • Sol | 1/2 kašičice |
| • Papar | 1 kašičica |
| • Sos od soje | Po ukusu |

- a. Zagrijte fritezu na 200 °C 5 minute.
- b. Biftek pomešajte sa uljem, belim lukom, soja sosom, solju i biberom i marinirajte 20 minuta.
- c. Stavite odrezak na roštilj unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Meso" ili podesite vrijeme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine odreska ili dok ne postanu zlatno smeđi.

- d. Na pola kuvanja okrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i kuvajte još 10 minuta ili do zlatno smeđe boje.

SAVJET: Za bolji rezultat okrenite odrezak na pola kuhanja.

4. Kobasica na žaru



Sastojci

- Svježa kobasica 250 g
- Ulje 1 kašičica

- Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- Pomiješajte kobasice s uljem.
- Ravnomjerno rasporedite kobasice na roštilju unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Meso" ili podesite vrijeme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine kobasica ili dok kobasice ne postanu zlatne.
- Nakon kuvanja, stavite kobasice u posudu i poslužite.

SAVJET: Za bolji rezultat, protresite korpu perajama na pola pečenja.

5. Pržene kozice



Sastojci

- Svježi škampi 300 g
- Ulje 1 kašičica
- Brašno od po potrebi
- krupice po potrebi
- Sol

- Očistite škampe, dobro ih operite i osušite papirnim ubrusima.
- Uzmite činiju i sipajte škampe unutra.
- Začinite sa malo ulja i hlebite ih griznim brašnom.
- Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- Poprskajte kozice uljem.
- Ravnomjerno rasporedite škampe na roštilju unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Škampi" ili podesite vrijeme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine kobasica ili dok kobasice ne postanu zlatne.
- Na kraju kuvanja, stavite škampe u posudu, dodajte so i poslužite.

SAVJET: Za bolji rezultat, protresite korpu perajama na pola pečenja.

INFORMACIJE O ODLAGANJU PROIZVODA

PROIZVOD



Na osnovu čl. 26 Zakonodavne uredbe br. 49 od 14. marta 2014. godine "Implementacija Direktive 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (OEEO)", prisustvo simbola precrtanog kontejnera ukazuje na to da se ovaj uređaj ne smatra gradskim otpadom: njegovo odlaganje se stoga mora izvršiti odvojenim sakupljanjem. Odlaganje koje se vrši na neodvojen način može predstavljati potencijalnu štetu za životnu sredinu i zdravlje. Ovaj proizvod se može vratiti distributeru prilikom kupovine novog uređaja.

Nepravilno odlaganje uređaja predstavlja prevarno ponašanje i podliježe sankcijama Uprave za javnu sigurnost. Za dodatne informacije obratite se lokalnom organu za zaštitu okoliša.

AMBALAŽA

Za informacije o pravilnom odlaganju ambalaže koja štiti ovaj proizvod i njegove dijelove i/ili pribor, slijedite upute na ambalaži.

USLOVI GARANCIJE

Tognana Porcellane S.p.A. vam zahvaljuje na izboru i garantuje da su njeni uređaji rezultat najnovijih tehnologija i istraživanja.

Uređaj je pokriven konvencionalnom garancijom u periodu od **DVIJE GODINE** od datuma kupovine od strane prvog korisnika. Ova garancija ne dovodi u pitanje valjanost važećeg zakonodavstva koje se odnosi na robu široke potrošnje (Zakonodavna uredba od 6. septembra 2005. br. 206 čl. 130).

Da bi podnio zahtjev prema Garanciji, potrošač mora predložiti račun ili fakturu koja potvrđuje kupovinu proizvoda.

Ako potrošač želi uložiti žalbu u okviru Garancije, mora kontaktirati prodavca ili kontaktirati Tognana Porcellane S.p.A. direktno na e-mail adresu : support@tognana.com, ili na broj telefona **+39 0422 – 6721**.

Komponente ili dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog dokazanih uzroka proizvodnje bit će popravljani ili zamijenjeni besplatno u našoj ovlaštenoj servisnoj mreži, tokom gore navedenog garantnog perioda. Troškove popravke, uključujući troškove rezervnih dijelova, i troškove isporuke za isporuku proizvoda ili komponente bez nedostataka snosi Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. će također snositi troškove isporuke za povrat neispravnog proizvoda ili komponente, ako Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zatraže povrat neispravnog proizvoda ili komponente. Međutim, potrošač će morati snositi troškove ambalaže pogodne za povrat neispravnog proizvoda ili komponente.

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo da zamijeni uređaj u cijelosti, ako se popravljivost pokaže nemogućom ili preskupom, drugim uređajem koji je isti (ili sličan) tokom garantnog perioda.

U tom slučaju, datum stupanja na snagu garancije ostaje datum prve kupovine: usluga izvršena pod garancijom ne produžava sam period garancije.

Ovaj uređaj se nikada neće smatrati neispravnim u materijalima ili proizvodnji ako ga treba prilagoditi, izmijeniti ili prilagoditi kako bi bio u skladu sa nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim i/ili tehničkim standardima koji su na snazi u zemlji koja nije zemlja za koju je prvobitno dizajniran i proizveden.

Ovaj uređaj je dizajniran i izrađen samo za kućnu upotrebu: svaka druga upotreba poništava garanciju.

Garancija ne pokriva:

- dijelove podložne habanju, niti one dijelove koji zahtijevaju periodičnu zamjenu i/ili održavanje;
- profesionalnu upotrebu proizvoda;
- kvarovi ili bilo koji kvar zbog nepravilne instalacije, konfiguracije, ažuriranja softvera / BIOS-a / firmvera koje nije izvršilo ovlašteno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje obavljaju osobe koje nisu ovlaštene od strane Tognane Porcellane S.p.A.;
- manipulacije komponentama sklopa ili, gdje je to primjenjivo, softvera.

Dalja potraživanja, posebno potraživanja za naknadu štete, su isključena, osim ako je odgovornost obavezna po zakonu.

Na kraju perioda važenja Garancije, ili za proizvode koji nisu obuhvaćeni njom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našoj web stranici: www.tognana.com

Tognana zadržava pravo da izvrši sve neophodne izmjene estetskog i kvalitetnog poboljšanja proizvoda, u bilo koje vrijeme i bez prethodne najave.

Poštovani kupče,
hvala vam što ste izabrali našu fritezu za kuvanje i zagrevanje hrane za kućnu potrošnju. Tognana Porcellane S.p.A. se odriče svake odgovornosti za bilo kakvu štetu koja može direktno ili indirektno prouzrokovati ljudima, imovini i kućnim ljubimcima kao rezultat nepoštovanja svih zahteva navedenih u konkretnom "Uputstvu za upotrebu" u vezi sa instalacijom, upotrebom i održavanjem uređaja.

SIMBOLI U PRIRUČNIKU/PROIZVODU I NJIHOVO ZNAČENJE

	Ovaj simbol označava da morate pažljivo pročitati ovo uputstvo pre upotrebe. Obratite posebnu pažnju na bezbednosna uputstva. Pažljivo čuvajte ovo uputstvo jer je ono sastavni deo proizvoda.
	OPASNOST: Reč ukazuje na potencijalnu neposrednu opasnost sa visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, ima veliku verovatnoću da izazove ozbiljne povrede ili smrt.
	UPOZORENJE: Reč označava potencijalnu opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, ima veliku verovatnoću da izazove ozbiljne povrede ili smrt.
	OPREZ: Reč ukazuje na potencijalnu opasnost sa niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do lakših ili umerenih povreda.
	Klasa I: ovaj simbol označava da se zaštita uređaja ne zasniva samo na glavnoj izolaciji, već zahteva dodatnu bezbednosnu meru.
	UPOZORENJE – VRUĆA POVRŠINA! Simbol označava da površinska temperatura područja na koje se nanosi može dostići opasne vrednosti i iz tog razloga se mora izbegavati direktan kontakt sa kožom i tkaninama/materijalima osetljivim na toplotu.
	VAŽNA NAPOMENA: reči označavaju informacije korisne za pravilnu upotrebu proizvoda.
	Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se uređaj na kraju svog korisnog veka mora sakupljati odvojeno od drugog otpada kako bi se omogućio adekvatan tretman i reciklaža.
	Ovaj simbol označava da je uređaj u skladu sa bezbednosnim zahtevima propisa/direktiva Evropske zajednice.



Ovaj simbol označava da su MOCA (materijali i predmeti u kontaktu sa hranom) pogodni za kontakt sa hranom.

BEZBEDNOST PROIZVODA



VAŽNE NAPOMENE O PRAVILNOJ UPOTREBI

1. Ovaj uređaj je namenjen isključivo za kuvanje i zagrevanje hrane za kućnu upotrebu.
2. Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, kao što su:
 - *čajne kuhinje za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
 - *agroturizmi;
 - *klijenti hotela, pansiona i drugih stambenih okruženja;
 - *pansioni.
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte delove ambalaže (plastične kese, ekspanzirani polistiren, itd.) na dohvata ruke deci ili ljudima koji nisu samodovoljni, jer su ovi predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr. rizik od gušenja).
5. Koristite proizvod samo u svrhu za koju je dizajniran. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja ili povrede izazvane nepravilnom upotrebom.
6. Neovlašćene popravke ili modifikacije će poništiti garanciju.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora.
9. Ne stavljajte iznad ili blizu vrućih gasnih ili električnih šporeta ili u vruću reću.
10. Pre upotrebe, postavite uređaj na čvrstu, ravnu, horizontalnu, nezapaljivu površinu.
11. Da biste ručno isključili uređaj, pritisnite taster za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u mašinu za sudove.
13. Nemojte potapati uređaj u vodu niti ga ispirati ispod slavine, jer sadrži elektronske komponente i grejne elemente.
14. Koristite samo originalnu dodatnu opremu i rezervne delove ili one koje preporučuje proizvođač.



OPASNOST

PROIZVOD

1. Pre priključenja friteze na napajanje, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu vašeg doma. Povežite uređaj na električnu utičnicu sa efikasnim uzemljenjem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za bilo kakve nezgode izazvane nedostatkom uzemljenja sistema.
2. Aparat mogu koristiti deca uzrasta ne manjeg od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili bez iskustva ili potrebnog znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju uputstva koja se odnose na bezbednu upotrebu uređaja i razumevanje opasnosti koje su u njemu sadržane. Deca se ne smeju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje treba da vrši korisnik ne smeju obavljati deca bez nadzora odraslih.
3. Nadgledajte decu tako da se ne igraju uređajem.
4. Ne stavljajte metalne predmete u otvore uređaja.
5. Ne pokrivajte ulaz i izlaz vazduha kada je proizvod u funkciji ili povezan sa utičnicom.
6. Ne stavljajte proizvod na zid ili druge predmete: zadnja strana proizvoda, centralna i gornja strana proizvoda moraju imati razmak od najmanje 10 cm. Ne stavljajte predmete na proizvod.
7. Nemojte dodavati ulje u fritezu jer to može izazvati opasnost od požara.
8. Da biste izbegli kratke spojeve, nemojte ubacivati glomaznu hranu koja može da dodirne otpornike ili da bude umotana u aluminijumske ili metalne alate.
9. Isključite uređaj iz utičnice kada se kreće i kada nije u upotrebi.
10. Ostavite uređaj da se hladi oko 30 minuta pre čišćenja.
11. Uklonite sve zagorele ostatke hrane.
12. Nepravilna upotreba proizvoda može prouzrokovati oštećenje ili povredu.
13. Da biste izbegli strujni udar, ne potapajte telo proizvoda u vodu ili druge tečnosti.
14. Ovaj uređaj ne sadrži delove koji se mogu servisirati. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Neka održavanje obavi kvalifikovani servisni centar koristeći samo identične rezervne

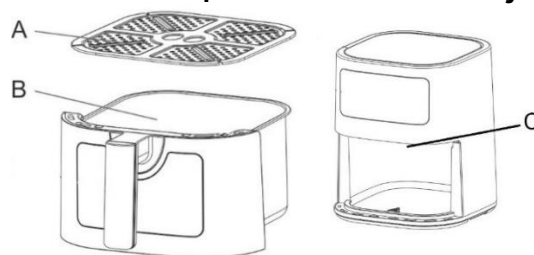
delove. To će osigurati održavanje bezbednosti proizvoda.

15. Nemojte koristiti uređaj na visokim temperaturama, veoma vlažnom, mokrom okruženju ili u blizini zapaljivog materijala (zavesе, stolnjaci, itd.).
16. Nemojte koristiti uređaj ako je pao ili je na bilo koji način oštećen. Ne pokušavajte sami da popravljate. Obratite se prodavcu za popravku/zamenu, ako je pod garancijom, ili korisničkoj podršci.
17. Ako proizvod ispušta crni dim, odmah isključite napajanje. Sačekajte da proizvod prestane da ispušta dim pre nego što izvadite korpu iz friteze.



OPASNOST OD OPEKOTINA!

1. Ne dodirujte vruće delove uređaja kako biste izbegli opekotine (pogledajte A, B i C na sl.1). Koristite ručke, klešta ili odgovarajuću zaštitnu opremu za vađenje hrane iz korpe.



Sl.1

2. Ovaj uređaj može da oslobodi toplotu, paru ili kondenzat tokom i nakon rada. Ruke i lice moraju se držati na bezbednoj udaljenosti od pare i ventilacionih otvora. Takođe obratite pažnju na vruću paru i toplotu prilikom vađenja korpe iz proizvoda kako biste sprečili rizik od opekotina, oparina ili drugih povreda i oštećenja imovine.
3. Kada uređaj radi i nekoliko minuta nakon završetka kuvanja, temperatura spoljne površine i izlaza vazduha može biti veoma visoka. Nemojte dodirivati ili pomerati uređaj kako biste izbegli opasnost od opekotina.
4. Za fritezu se može koristiti papir za pečenje odgovarajuće veličine ili aluminijumska folija/limena folija. Nemojte koristiti ploče koje su prevelike kako biste sprečili da dodiruju grejne elemente tokom rada.

KABL I UTIKAČ

1. Kabl za napajanje mora biti povezan sa električnom utičnicom naizmenične struje (standardna struja u domaćinstvu). Nemojte koristiti druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, kvalifikovano osoblje treba da zameni utičnicu drugom odgovarajućeg tipa. Ne preporučuje se upotreba adaptera, više utičnica i/ili nastavaka. Ako je njihova upotreba neophodna, koristite samo jedan ili više adaptera i produžetaka koji su u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, vodeći računa da ne pređete ograničenje snage označeno na adapteru i/ili produžetku.
3. Nemojte koristiti kabl za napajanje ako je oštećen.
4. Koristite samo kabl za napajanje unutar pakovanja.
5. Da biste izbegli strujni udar, ne potapajte osnovni kompletni kabl za napajanje u vodu ili druge tečnosti.
6. Kabl za napajanje se mora koristiti na suvom i čistom mestu. Upotreba u vlažnim ili prljavim sredinama može dovesti do rizika od požara, strujnog udara ili strujnog udara.
7. Ne dodirujte kabl za napajanje ili utikač mokrim rukama.
8. Ne dozvolite da kabl visi sa radne površine.
9. Pazite da ne povučete ili spotaknete kabl za napajanje. Držite kabl dalje od izvora toplote, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
10. Isključite kabl iz napajanja pre čišćenja i kada nije u upotrebi. Da biste isključili uređaj, isključite ga, a zatim izvucite utikač iz zidne utičnice. Nemojte povlačiti kabl, već uhvatite utikač.
11. Uvek prvo priključite utikač na uređaj, a zatim priključite kabl na zidnu utičnicu. Proverite da li je kabl potpuno izvučen.
12. Kabl se ne sme uvijati ili omotavati oko uređaja.
13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami da popravljate. Obratite se prodavcu za popravku/zamenu, ako je pod garancijom, ili korisničkoj podršci.
14. Nemojte koristiti produžne kablove, električne papuče ili tajmere.

USAGLAŠENOST PROIZVODA

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air Fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i Saveta od 26. februara 2014. godine o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetsku kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air Fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i Saveta od 26. februara 2014. godine o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namenjene za upotrebu u određenim naponskim granicama.

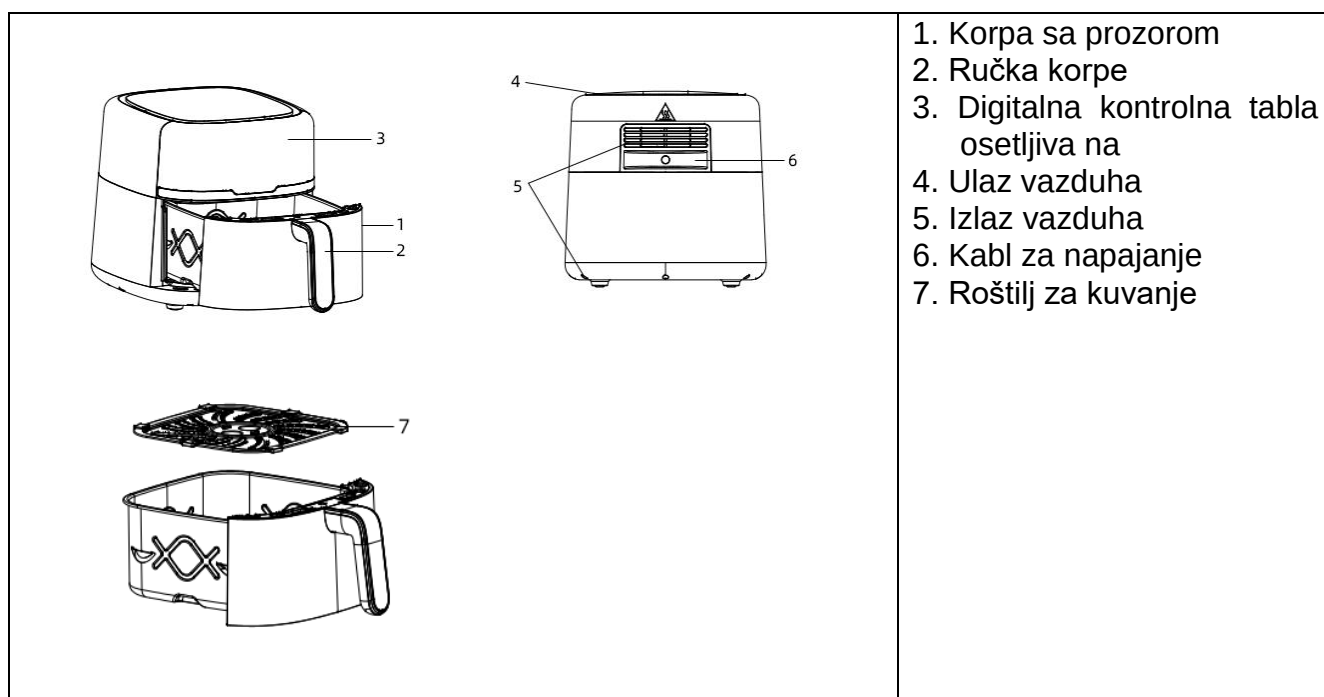
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air Fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2009/125/EZ Evropskog parlamenta i Saveta od 21. oktobra 2009. godine o uspostavljanju okvira za postavljanje zahteva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air Fryer 8.3L Mod. Iridea je u skladu sa Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i Saveta od 8. juna 2011. godine i naknadnom Delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektronskoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 1800 W
- Kapacitet: 8,3L
- Ulazni napon: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Dimenzije: 32,2 x 33,7 x 30,5 cm
- Neto težina: 5400 g

SAMOPODMAZUJUĆE



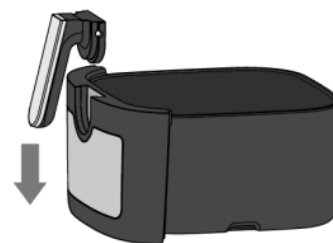
PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite različite komponente iz ambalaže, obezbedite njihov integritet i potpunost, nežno uklonite sve zaštite i etikete. Paket sadrži:
 - Br. 1 Friteza
 - Br. 1 Ručka korpe
 - Br. 1 Roštilj za kuvanje
 - Br. 1 Uputstvo za upotrebu
2. Uverite se da su svi delovi pravilno sastavljeni i postavljeni pre upotrebe.
3. Ako prvi put koristite fritezu, preporučuje se da operete sve uklonjive delove koji će doći u kontakt sa hranom prateći uputstva u odeljku "ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE".
4. Pokrenite uređaj na 200 °C bez hrane 10 - 15 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka iz proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost.

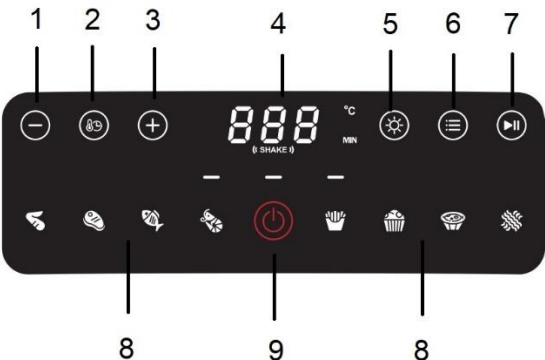
Sklop ručke korpe

Ručka se ne sme montirati na korpu. Da biste pričvrstili ručku korpe, izvršite sledeće radnje:

- Uklonite korpu iz uređaja uklanjanjem svih etiketa
- Umetnite ručku kao što je prikazano na slici i klizite nadole dok ne bude čvrsto pričvršćena
- Ručka korpe mora da se zaključa na mestu i ne sme da se olabavi kada se zaključa na mestu



OPIS TASTERA DISPLEJA

	1. Podešavanje temperature/vremena (-) 2. Birač podešavanja temperature/vremena 3. Podešavanje temperature/vremena (+) 4. Prikaz vremena/temperature/tresenja (shake) 5. Dugme za unutrašnje svetlo 6. Taster za izbor unapred izabranog menija 7. Dugme Start/Pauza 8. Unapred podešeni meniji 9. Taster za uključivanje/isključivanje
---	---

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu, otpornu na toplotu i suhu površinu.
2. Umetnite utikač u uzemljenu zidnu utičnicu, oglasice se zvučni signal, friteza je u STANJU PRIPRAVNOSTI, a na ekranu se prikazuje indikator tastera za uključivanje/isključivanje.
3. Uklonite korpu i ubacite sastojke u rešetku za kuvanje.
4. Pravilno umetnite korpu u njen odeljak.
5. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje (9) , na ekranu će se prikazati temperatura i vreme unapred podešenog programa, koji su 180 °C i 15 minuta.
6. U ovom trenutku je moguće ručno podesiti vreme i temperaturu pomoću tastera za podešavanje vremena i temperature +/- (1,3) ili odabrati jednu od funkcija menija pritiskom na unapred izabrani taster za izbor menija (6).

7. Pritisnite taster Start (7)  da biste započeli kuvanje.
8. Tokom kuvanja možete pritisnuti dugme "Unutrašnje svetlo" (5)  za unutrašnje osvetljenje. Ponovno pritiskanje dugmeta će isključiti svetlo. Svetlo će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.
9. Indikator tresenja (4)  (SHAKE) : Indikator tresenja se pojavljuje tokom ciklusa kuvanja zvučnim signalom. To vam daje priliku da protresete ili okrenete hranu unutar korpe, pomažući da se osigura ravnomernije kuvanje. Napomena: Ako ne otvorite korpu i ne protresete hranu, lampica za protresanje na kontrolnoj tabli će ostati upaljena. Neke sastojke je potrebno protresti tokom kuvanja (pogledajte odeljak „Protresite“ u unapred podešenoj tabeli menija za režime protresanja). Otvorite korpu, uhvatite je za ručku i protresite. Na kraju, vratite korpu nazad u fritezu.
10. Na kraju kuvanja. Uređaj će se isključiti.

UNAPRED PODEŠENA TABELA MENIJA

	Meni	Podešeno vreme (min)	Podešena temperatura (°C)	Protresite
	Pileći bataci	19	180	Protresite
	Odresci	12	200	Protresite
	Riba	10	195	-
	Škampi	16	160	Protresite
	Čips	23	200	Protresite
	Torte	30	160	-
	Lagani obroci	11	180	Protresite
	Slanina	12	180	Protresite

Tabela "unapred podešen meni" je indikativna, vreme i temperatura kuvanja zavise od vrste hrane i njene konzistencije. Zbog toga su unapred podešene vrednosti namenjene samo za referencu.

NAPOMENA:

- Svaka funkcija ima svoje unapred definisano vreme i temperaturu (kao što je prikazano u tabeli "unapred podešen meni"). Moguće je podesiti vreme i temperaturu nezavisno pomoću dugmeta "Podešavanje vremena/temperature" (2) i odabirom "+/-" (1,3) .
- Opseg podešavanja temperature je 80 do 200 °C. Pritiskom na taster "Podešavanje temperature" (2) i pritiskom na "+/-" (1,3) moguće je povećati ili smanjiti za 5 °C.
- Interval podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta. Pritiskom na taster "Podešavanje temperature/vremena" (2) i pritiskom na "+/-" (1,3) moguće  je povećati ili smanjiti za 1 minut.
- Ako tokom rada želite da zaustavite kuvanje, pritisnite taster za pauzu (7) , ogласиće se zvučni signal i uređaj će prestati da radi.
- Ako tokom rada želite da isključite uređaj, pritisnite taster Off (9) , ogласиće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati "OFF". Uređaj će prestati da radi i vratiće se u režim pripravnosti.

- Uređaj se automatski isključuje kada se korpa za kuvanje izvadi iz glavne jedinice. Kada se korpa vrati u glavnu jedinicu, uređaj se ponovo uključuje i nastavlja proces kuvanja.
- Tokom upotrebe, para može da izađe iz uređaja. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakav nedostatak ili opasnost.
- Na kraju kuvanja oglašiće se zvučni signal i na ekranu će se prikazati "OFF". Motor nastavlja da radi oko 1 minut, a zatim će uređaj početi da se hladi i prelazi u režim pripravnosti.

KORISNI SAVETI:

- Uvek zagrevajte uređaj 3-5 minuta pre početka procesa kuvanja.
- Tokom upotrebe, vreme i temperatura kuvanja se mogu podesiti u bilo kom trenutku.
- Neke namirnice će možda morati da se provere i protresu tokom ciklusa kuvanja. Protresanje malih namirnica optimizuje konačni rezultat i sprečava neujednačeno kuvanje. Izvadite korpu iz glavne jedinice i lagano je protresite. Vratite korpu u glavnu jedinicu da biste nastavili proces kuvanja.



PAŽNJA: Korpa može biti veoma vruća. Preporučuje se da uvek držite korpu za ručku.

- Vreme kuvanja u fritezi se razlikuje od vremena kuvanja u tradicionalnoj rerni.
- Manje namirnice i manje količine hrane zahtevaju samo nešto kraće vreme pripreme od većih.
- Za optimalne rezultate preporučujemo upotrebu prethodno kuvanih pomfrita (idealna količina je 500 g). Ako želite da pripremite domaći pomfrit, pratite korake u nastavku u kuvaru.
- Nemojte pripremati veoma masnu hranu u uređaju.
- Za pečenje kolača/pite ili prženje osetljive ili punjene hrane, stavite pleh za pečenje ili posudu za pečenje u posudu.
- Ako sastojci još nisu spremni, jednostavno vratite korpu u uređaj i kuvajte još nekoliko minuta.
- Uređaj se takođe može koristiti za zagrevanje hrane. Postavite uređaj na 150 °C ne duže od 10 minuta i redovno proveravajte kako biste sprečili gorenje hrane.

SAVETI ZA KUVANJE

Hrana	Kol. (g) min- maks	Vreme kuvanja (min.)	Temperatura °C	Protresite (Shake)	Napomene
Krompir i pržena hrana					
Tanki smrznuti čips	300-700	9-16	200	-	
Debeli smrznuti čips	300-700	11-20	200	-	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Dodajte ½ kašike ulja
Kriške domaćeg krompira	300-800	18-22	180	-	Dodajte ½ kašike ulja
Kocke domaćeg krompira	300-750	15-18	180	-	Dodajte ½ kašike ulja
Gratinirani krompir	500	15-18	200	-	
Meso i živina					
Biftek	100-500	8-12	180	da	
Svinjski kotleti	100-500	10-14	180	da	
Hamburger	100-500	7-14	180	da	
Kobasica	100-500	13-15	200	da	
Štapići	100-500	18-22	180	da	
Pileća prsa	100-500	10-15	180	da	
Slanina	100-500	10-12	180	da	
Grickalice					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	da	Zagrejana rerna
Smrznuti pileći medaljoni	100-500	6-10	200	da	Zagrejana rerna
Smrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200	-	Zagrejana rerna
Grickalice od smrznutog sira	100-400	8-10	180	-	Zagrejana rerna

Punjeno povrće	100-400	1-10	160	-	
Torte					
Torte	300	20-25	160	-	Koristite pleh za pečenje
Kiš	400	20-22	180	-	Koristite pleh za pečenje
Mafini	300	15-18	200	-	Koristite pleh za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160	-	Koristite pleh za pečenje

Napomena:

- Vreme i temperatura kuvanja zavise od vrste hrane i njene konzistencije. Zbog toga, navedene vrednosti treba shvatiti samo kao referencu.
- Dodajte 3 minuta na vreme pripreme pre početka prženja ako je uređaj hladan.
- Dodajte najviše ½ kašike ulja. Veće količine mogu ugroziti integritet uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja, uvek isključite fritezu iz utičnice i ostavite da se potpuno ohladi. Izvadite korpu za kuvanje da biste brže ohladili uređaj. Uređaj se mora očistiti odmah posle svake upotrebe.

1. ČIŠĆENJE

Očistite spoljašnjost friteze

Obrišite spoljnu stranu friteze mekom krpom ili blago vlažnim sunđerom i osušite krpom.



OPASNOST! NEMOJTE STAVLJATI U MAŠINU ZA PRANJE SUDOVA ILI URANJATI U TEČNOSTI.

Očistite korpu i rešetku za kuvanje

Dodajte toplu vodu u korpu za kuvanje u fritezi, zatim dodajte malo deterdženta i namočite oko 10 minuta.

Očistite unutrašnjost korpe i roštilja toplom vodom i neabrazivnim sunđerom. U suprotnom, premaz protiv lepljenja će biti oštećen.

Rešetka i korpa se mogu prati u mašini za sudove na temperaturi koja ne prelazi 55 °C.

VAŽNA NAPOMENA  : Nemojte koristiti hemijska sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.

Očistite grejni element

Očistite četkom da biste uklonili ostatke hrane.

2. SKLADIŠTENJE

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi pre skladištenja ili namotavanja kabla za napajanje.

Proverite da li u uređaju nema ostataka hrane.

Proverite da li su svi delovi čisti i suvi pre skladištenja.

Nikada ne skladištite uređaj dok je još mokar.

Preporučuje se da uređaj čuvate na suvom i čistom mestu, daleko od vlage i prašine.

REŠENJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi	Utikač nije utaknut u utičnicu	Stavite utikač u utičnicu
	Korpa za kuvanje nije umetnuta	Pravilno umetnite korpu za kuvanje
	Vreme i temperatura kuvanja nisu izabrani	Podesite željeno vreme i temperaturu kuvanja
	Aktivirana je zaštita od pregrevanja	Isključite uređaj i sačekajte potpuno hlađenje pre nego što ga ponovo uključite
Hrana nije dobro kuvana	Količina hrane je preterana	Smanjite količinu hrane
	Podešena temperatura je preniska	Podesite na višu temperaturu
	Podešeno vreme kuvanja je prekratko	Podesite duže vreme kuvanja
Hrana se ne kuva ravnomerno	Hranu treba protresti na pola kuvanja	Protresite hranu i proverite kuvanje
Grickalice nisu hrskave	Korišćene su grickalice pogodne za kuvanje uljnom fritezom	Koristite pečene grickalice ili nanesite malo ulja na grickalice
Korpa za kuvanje se ne uklapa pravilno u glavnu jedinicu	Previše hrane u korpi	Nemojte prepuniti posudu
Iz uređaja izlazi beli dim, a spoljašnjost uređaja je toplija nego obično	Kuvaju se masne namirnice	Normalna pojava koja ne utiče na uređaj ili rezultat kuvanja
	Korpa za kuvanje sadrži masnoću preostalu od prethodnog kuvanja	Očistite korpu nakon svake upotrebe
Sveži čips je neravnomerno kuvan ili nije hrskav	Štapići krompira nisu pravilno isprani i osušeni pre kuvanja	Temeljno isperite štapiće krompira da biste uklonili škrob i temeljno osušite
	Štapići od krompira su preveliki	Isecite štapiće na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte malo ulja
Problem nije rešen		Kontaktirajte ovlašćeni servisni centar

KUVAR

1. Pomfrit sa svežim krompirom



Sastojci

- Krompir 500 g
- Ulje 2 kašičice
- So po ukusu
- Biber po ukusu

- Ogulite krompir i isecite ga na štapiće.
- Namočite štapiće krompira u slanoj vodi najmanje 20 minuta i kuvajte 2 minuta, a zatim osušite trake papirnim ubrusima.
- Sipajte 1/2 kašike maslinovog ulja u činiju, sipajte štapiće i mešajte dok se ne prekrije uljem.
- Zagrejte fritezu na 200 °C 3 minuta.

- e. Uklonite štapiće iz posude prstima ili posuđem za kuvanje tako da višak ulja ostane u posudi.
- f. Ravnomerno rasporedite štapiće krompira na roštilju unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "čips" ili podesite vreme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine čips ili dok čips ne postane zlatan.
- g. Na kraju kuvanja, stavite krompir u činiju, dodajte so i biber po ukusu i poslužite.

SAVET: Za bolji rezultat, protresite korpu čipsom do polovine kuvanja.

2. Pržena pileća krilca



Sastojci

- | | |
|-----------------|---------------|
| • Pileća krilca | 350 g |
| • Beli luk | 2 karanfilića |
| • Ulje | 2 kašičice |
| • So | 1 kašičica |
| • Biber | 1 kašičica |

- a. Zagrejte fritezu na 200 °C 3 minuta.
- b. Pomešajte režnjeve sa uljem, belim lukom, solju i biberom i marinirajte 20 minuta.
- c. Rasporedite pileće peraje u korpi za kuvanje ravnomerno na rešetku unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Pileći bataci" ili podesite vreme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine peraja ili dok peraje ne postanu zlatne.
- d. Na kraju kuvanja, stavite peraje u posudu i poslužite.

SAVET: za bolji rezultat, na pola kuvanja protresite korpu sa krilcima.

3. Goveđi odrezak



Sastojci

- | | |
|--------------------|--------------|
| • Goveđi odrezak | 350 g |
| • Beli luk u prahu | 1 kašičica |
| • Ulje | 2 kašičice |
| • So | 1/2 kašičice |
| • Biber | 1 kašičica |
| • Soja sos | Po ukusu |

- a. Zagrejte fritezu na 200 °C 5 minuta.
- b. Biftek pomešajte sa uljem, belim lukom, soja sosom, solju i biberom i marinirajte 20 minuta.
- c. Stavite odrezak na roštilj unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Meso" ili podesite vreme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine odreska ili dok ne postanu zlatno smeđi.
- d. Na pola kuvanja okrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i kuvajte još 10 minuta ili do zlatno smeđe boje.

SAVET: Za bolji rezultat okrenite biftek na pola kuvanja.

4. Kobasica na žaru



Sastojci

- Sveža kobasica 250 g
- Ulje 1 kašičica

- a. Zagrejte fritezu na 200 °C 3 minuta.
- b. Pomešajte kobasice sa uljem.
- c. Ravnomerno rasporedite kobasice na roštilju unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Meso" ili podesite vreme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine kobasica ili dok kobasice ne postanu zlatne.
- d. Nakon kuvanja, stavite kobasice u posudu i poslužite.

SAVET: za bolji rezultat, na pola kuvanja protresite korpu sa krilcima.

5. Pržene kozice



Sastojci

- Sveži škampi 300 g
- Ulje 1 kašičica
- Brašno od griza po potrebi
- So po potrebi

- a. Očistite škampe, dobro ih operite i osušite papirnim ubrusima.
- b. Uzmite činiju i sipajte škampe unutra.
- c. Začinite sa malo ulja i hlebite ih griznim brašnom.
- d. Zagrejte fritezu na 200 °C 3 minuta.
- e. Poprskajte škampe uljem.
- f. Ravnomerno rasporedite škampe na roštilju unutar korpe, umetnite korpu u uređaj i podesite program "Škampi" ili podesite vreme i temperaturu u zavisnosti od veličine i količine kobasica ili dok kobasice ne postanu zlatne.
- g. Na kraju kuvanja, stavite škampe u posudu, dodajte so i poslužite.

SAVET: za bolji rezultat, na pola kuvanja protresite korpu sa krilcima.

INFORMACIJE O ODLAGANJU PROIZVODA

PROIZVOD



Na osnovu čl. 26 Zakonodavne uredbe br. 49 od 14. marta 2014. godine "Implementacija Direktive 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (OEEU)", prisustvo simbola precrtane kante ukazuje na to da se ovaj uređaj ne smatra gradskim otpadom: njegovo odlaganje se stoga mora izvršiti odvojenim sakupljanjem. Odlaganje koje se vrši na neodvojen način može predstavljati potencijalnu štetu po životnu sredinu i zdravlje.

Ovaj proizvod se može vratiti distributeru prilikom kupovine novog uređaja.

Nepravilno odlaganje uređaja predstavlja prevarno ponašanje i podleže sankcijama Uprave za javnu bezbednost. Za dodatne informacije obratite se lokalnom organu za zaštitu životne sredine.

PAKOVANJE

Za informacije o pravilnom odlaganju ambalaže koja štiti ovaj proizvod i njegove delove i/ili pribor, pratite uputstva na ambalaži.

USLOVI GARANCIJE

Tognana Porcellane S.p.A. vam se zahvaljuje na izboru i garantuje da su njeni aparati rezultat najnovijih tehnologija i istraživanja.

Uređaj je pokriven konvencionalnom garancijom u periodu od DVE GODINE od datuma kupovine od strane prvog korisnika. Ova garancija ne dovodi u pitanje vađenje važećeg zakonodavstva u vezi sa robom široke potrošnje (Zakonodavna uredba 6. septembar 2005. br. 206 čl. 130).

Da bi podneo zahtev po osnovu Garancije, potrošač mora predložiti priznanicu ili fakturu kojom se potvrđuje kupovina proizvoda.

Ukoliko potrošač želi da podnese reklamaciju po osnovu Garancije, mora da kontaktira prodavca ili da kontaktira Tognana Porcellane S.p.A. direktno na e-mail adresu: support@tognana.com, ili na broj telefona **+39 0422 – 6721**.

Komponente ili delovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog dokazanih uzroka proizvodnje biće popravljani ili zamenjeni besplatno u našoj ovlašćenoj servisnoj mreži, tokom gore navedenog garantnog perioda. Troškove popravke, uključujući troškove rezervnih delova, i troškove isporuke za isporuku proizvoda ili komponente bez nedostataka snosiće Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. će takođe snositi troškove isporuke za povraćaj neispravnog proizvoda ili komponente, ako Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zatraže povraćaj neispravnog proizvoda ili komponente. Međutim, potrošač će morati da snosi troškove ambalaže pogodne za povraćaj neispravnog proizvoda ili komponente.

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo da zameni uređaj u celosti, ako se popravljivost pokaže nemogućom ili preskupom, drugim uređajem koji je isti (ili sličan) tokom garantnog perioda.

U ovom slučaju, datum stupanja na snagu garancije ostaje datum prve kupovine: usluga izvršena pod garancijom ne produžava sam period garancije.

Ovaj uređaj se nikada neće smatrati neispravnim u materijalima ili proizvodnji ako ga treba prilagoditi, izmeniti ili prilagoditi kako bi bio u skladu sa nacionalnim ili lokalnim bezbednosnim i/ili tehničkim standardima koji su na snazi u zemlji koja nije zemlja za koju je prvobitno dizajniran i proizveden.

Ovaj uređaj je dizajniran i napravljen samo za upotrebu u domaćinstvu: svaka druga upotreba poništava garanciju.

Garancija ne pokriva:

- delovi koji su podložni habanju, niti oni delovi koji zahtevaju periodičnu zamenu i/ili održavanje;
- profesionalnu upotrebu proizvoda;
- kvarove ili bilo kakav kvar zbog nepravilne instalacije, konfiguracije, ažuriranja softvera / BIOS-a / firmvera koje nije izvršilo ovlašćeno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje obavljaju lica koja nisu ovlašćena od strane kompanije Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulacije komponentama sklopa ili, gde je primenljivo, softvera.

Dalja potraživanja, posebno potraživanja za naknadu štete, su isključena, osim ako je odgovornost obavezna po zakonu.

Na kraju perioda vađenja Garancije, ili za proizvode koji nisu obuhvaćeni njom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našem veb-sajtu: www.tognana.com

Tognana zadržava pravo da u bilo kom trenutku i bez prethodne najave izvrši sve neophodne izmene u pogledu estetskog i kvalitetnog poboljšanja proizvoda.



MADE IN CHINA

TOGNANA PORCELLANE SPA – Via Capitello, 22 31030 Casier (TV) – Italy

rev. 00

