



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Tognana Iridea](#) Friggitrice D2DFA05IR Champagne o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

# Tognana

 **IRIDEA**



Cod. D2DFA05IRZU



Cod. D2DFA05IRCH

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

**Manual de usuario - Benutzerhandbuch - Korisnički priručnik**

**Uporabniški priročnik - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za korišćenje**





|                 |  |            |
|-----------------|--|------------|
| <b><i>B</i></b> |  |            |
| Bosanski        |  | <b>114</b> |
| <b><i>D</i></b> |  |            |
| Deutsch         |  | <b>67</b>  |
| <b><i>E</i></b> |  |            |
| English         |  | <b>20</b>  |
| Español         |  | <b>51</b>  |
| <b><i>F</i></b> |  |            |
| Français        |  | <b>35</b>  |
| <b><i>H</i></b> |  |            |
| Hrvatski        |  | <b>84</b>  |
| <b><i>I</i></b> |  |            |
| Italiano        |  | <b>4</b>   |
| <b><i>S</i></b> |  |            |
| Srpski          |  | <b>129</b> |
| Slovenščina     |  | <b>99</b>  |

*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**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>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.</b>                      |
|    | <b>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.</b>                                                                                         |
|   | <b>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.</b>                                                                                                 |
|  | <b>ATTENZIONE: la parola indica un potenziale pericolo con un livello di rischio basso che, se non evitato, potrebbe portare a lesioni minori o moderate.</b>                                                                                                               |
|  | <b>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.</b>                                                                                         |
|  | <b>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.</b> |
|  | <b>NOTA IMPORTANTE: le parole indicano informazioni utili al corretto utilizzo del prodotto.</b>                                                                                                                                                                            |
|  | <b>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.</b>                                       |

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

## **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.

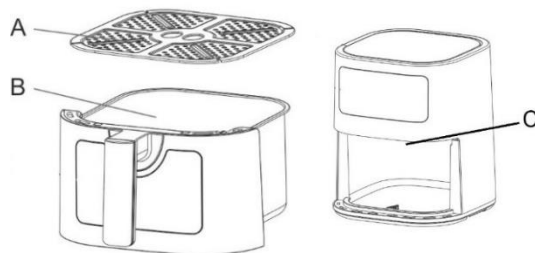


Fig.1

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 prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghe 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 8L 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 8L 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.***

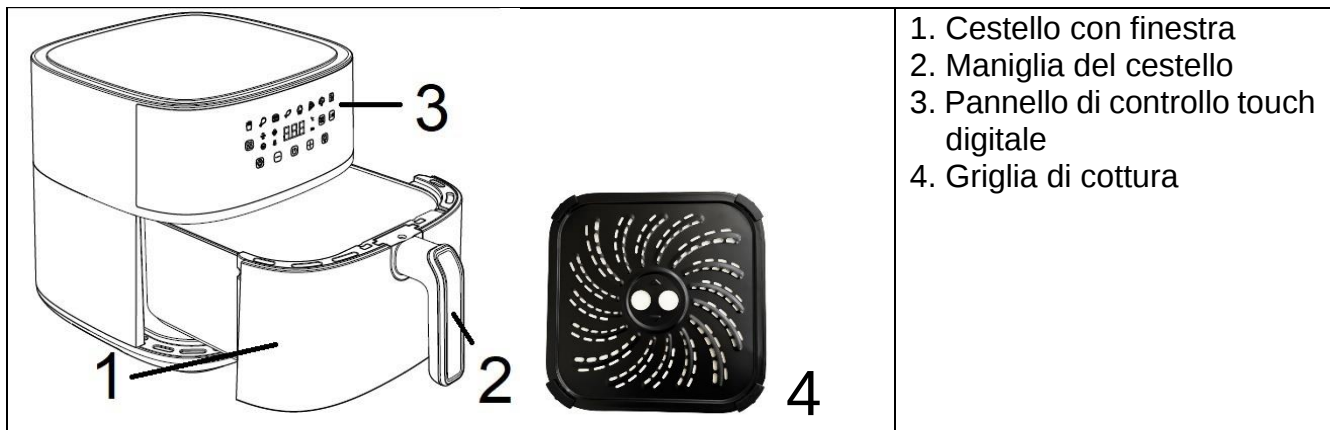
***Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 8L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile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

***Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 8L 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: 2000W
- Capacità: 8L
- Tensione di ingresso: 220-240Vac ~ 50-60Hz
- Dimensioni: 32,5 x 41 x 32 cm
- Peso netto: 6600 g

## **COMPONENTI**



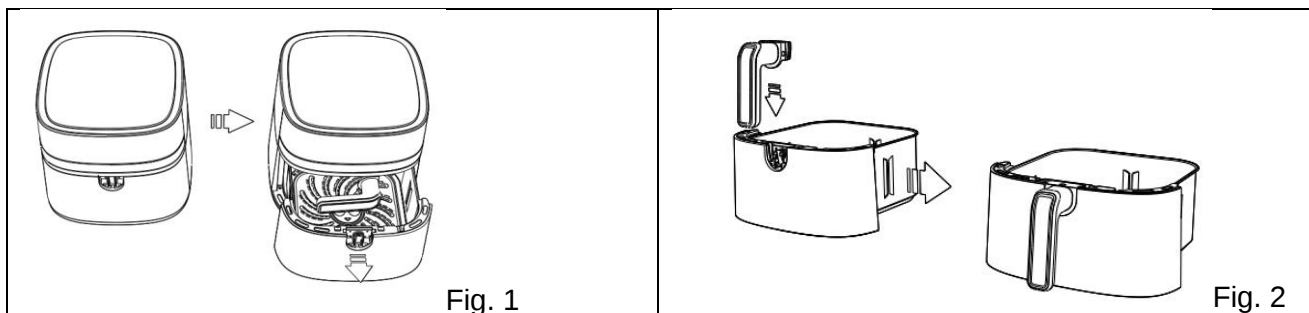
## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

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.

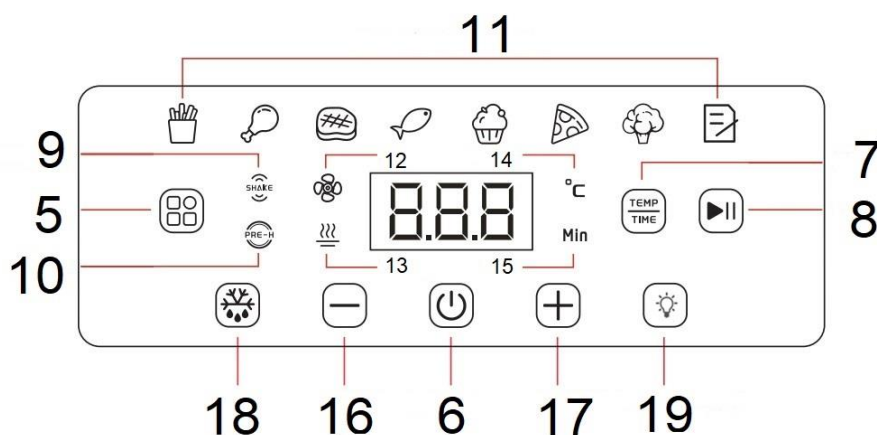
## **Assemblaggio della maniglia del cestello**

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 (Fig.1).
- Inserire la maniglia come mostrato in Fig. 2 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. Scuotere la maniglia per verificare che sia saldamente bloccata.



## DESCRIZIONE TASTI DISPLAY



5. Tasto selezione Menù preimpostato
6. Tasto accensione/spegnimento
7. Tasto selezione Temperatura /Tempo
8. Tasto avvio/pausa
9. Indicatore funzione scuotimento "SHAKE"
10. Indicatore funzione pre-riscaldamento "PRE-H"
11. Menù pre-impostati
12. Indicatore ventola
13. Indicatore resistenze
14. Indicatore temperatura impostata (°C)
15. Indicatore tempo impostato (min)
16. Tasto regolazione Temperatura /Tempo (-)
17. Tasto regolazione Temperatura/Tempo (+)
18. Tasto scongelamento
19. Tasto accensione/spegnimento luce interna

### 5. Tasto selezione Menù preimpostato



Selezionare il menù desiderato premendo questo tasto, la spia del programma selezionato lampeggerà e il display mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti. Tali valori possono essere modificati premendo i pulsanti regolazione temperatura e tempo (16-17). Confermare il programma premendo il pulsante di avvio



### 6. Tasto di accensione/spegnimento



Una volta collegato l'apparecchio alla presa di corrente, la spia del tasto di accensione/spegnimento si illuminerà. Premere il tasto e l'intero pannello comandi si illuminerà.

### 7. Tasto selezione Temperatura/Tempo



Questo tasto consente di regolare la temperatura o il tempo di cottura.

Premere una volta il tasto , il display indicherà la temperatura preimpostata. Premere i tasti -/+ (16,17) per regolare la temperatura desiderata a intervalli di 5 °C.

Premere nuovamente il tasto , il display indicherà il tempo preimpostato.

Premere i tasti -/+ (16,17) per regolare il tempo di cottura desiderato al minuto, da 1 a 60 minuti in tutte le modalità.

E' possibile modificare il tempo e la temperatura predefinite del menu premendo per circa 5 secondi il tasto regolazione Temperatura /Tempo  finchè non si sentono tre "beep". Le nuove impostazioni sostituiranno quelle originali e verranno salvate di conseguenza.

## 8. Tasto Avvio/Pausa

Confermare l'impostazione premendo questo pulsante e l'apparecchio inizierà a funzionare. Premere nuovamente questo pulsante per mettere in pausa la funzione durante il ciclo di cottura.

## 18. Tasto Scongellamento

Confermare l'impostazione premendo questo pulsante e l'apparecchio inizierà a funzionare. Per mettere in pausa la funzione durante il ciclo di scongelamento premere il tasto Avvio/Pausa .

E' possibile regolare il tempo premendo i tasti +/- (16,17), mentre la temperatura è fissa.

## 19. Luce interna

Premendo questo tasto sarà possibile controllare l'avanzamento della cottura mentre l'apparecchio è in funzione.

L'apertura della porta durante il processo di cottura metterà in pausa l'apparecchio. La luce interna si attiva quando si apre lo sportello.

## 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



(6).

3. Estrarre il cestello e inserire correttamente la griglia.
4. Introdurre il cibo all'interno del cestello.
5. Inserire il cestello correttamente nel proprio vano.
6. Premere il tasto di accensione/spegnimento (6) , nel display sarà visualizzata la temperatura e il tempo preimpostati.
7. A questo punto è possibile regolare il tempo e la temperatura manualmente utilizzando i tasti di regolazione Tempo e Temperatura +/- (16,17) oppure selezionare una delle funzioni del menu premendo il tasto selezione menù pre-selezionato (5).
8. Premere il tasto Avvio (8)  per avviare la cottura.
9. Alcuni programmi di cottura iniziano con un preriscaldamento di circa 3 minuti. Durante la fase di

preriscaldamento si accende la spia  (10), l'indicatore della ventola (12) e delle resistenze (13). Al termine del ciclo di pre-riscaldamento l'apparecchio emetterà 3 "beep" ad indicare l'inizio del ciclo di cottura.

10. Indicatore di scuotimento (9)  : L'indicatore di scuotimento si avverte mediante un segnale acustico durante il ciclo di cottura di alcuni programmi (vedere la tabella "menù preimpostato"). Questa funzione dà l'opportunità di girare il cibo all'interno, contribuendo a garantire una cottura più uniforme.  
Nota: se non si apre lo sportello e non si agita il cibo, la spia di agitazione (SHAKE) sul pannello di controllo continuerà a lampeggiare. Una volta aperto lo sportello la spia di agitazione (SHAKE) smetterà di lampeggiare.
11. A termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico e visualizzato "END" sul display.

## TABELLA MENU PREIMPOSTATO

|    | Menu                                                                                              | Peso suggerito (gr) | Tempo impostato (min) | Temperatura impostata (°C) | Temperatura impostabile | Funzione Shake attiva | Pre-riscalda-mento |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| 1. |  Patatine        | 500                 | 15                    | 200                        | 80-200                  | SI                    | SI                 |
| 2. |  Cosce di Pollo  | 700                 | 15                    | 200                        | 80-200                  | SI                    | SI                 |
| 3. |  Bistecche       | 300                 | 8                     | 180                        | 80-200                  | SI                    | SI                 |
| 4. |  Pesce           | 500                 | 18                    | 190                        | 80-200                  | SI                    | SI                 |
| 5. |  Torte           | 500                 | 35                    | 150                        | 80-200                  | N/A                   | N/A                |
| 6. |  Pizza           | 200                 | 8                     | 160                        | 80-200                  | N/A                   | SI                 |
| 7. |  Verdure         | 300                 | 10                    | 120                        | 80-120                  | SI                    | SI                 |
| 8. |  Personalizzato |                     | 15                    | 180                        | 80-200                  | SI                    | SI                 |
| 9. |  Scongelo      |                     | 15                    | 60                         | N/A                     | N/A                   | N/A                |

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:

- Si consiglia di non utilizzare mai il cestello senza la griglia al suo interno.
- Si raccomanda di non capovolgere il cestello con il vassoio ancora inserito, poiché l'eventuale olio in eccesso che si è depositato sul fondo del cestello colerà sugli ingredienti.
- L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 80 e 200°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti.
- L'apparecchio si spegne automaticamente quando si apre lo sportello. Una volta richiuso lo sportello, 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, il motore potrebbe continuare a funzionare ancora per circa 1 minuto, poi l'apparecchio inizierà a raffreddarsi ed entrerà in modalità standby.
- 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 cestello.
- Se i cibi non sono ancora pronti, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio e cuocere per qualche altro minuto.

## SUGGERIMENTI UTILI:

- 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.**

## CONSIGLI DI COTTURA

| Cibo                                 | Q.tà (gr)<br>min-max | Tempo di<br>cottura<br>(min) | Temperatura<br>°C | Scuotimento<br>(Shake) | Note                            |
|--------------------------------------|----------------------|------------------------------|-------------------|------------------------|---------------------------------|
| <b>Patate e fritti</b>               |                      |                              |                   |                        |                                 |
| Patatine surgelate sottili           | 300-700              | 9-16                         | 200               | si                     |                                 |
| Patatine surgelate spesse            | 300-700              | 11-20                        | 200               | si                     |                                 |
| Patate fritte fatte in casa (8x8 mm) | 300-800              | 10-16                        | 200               | si                     | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Spicchi di patate fatte in casa      | 300-800              | 18-22                        | 180               | si                     | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Cubetti di patate fatte in casa      | 300-750              | 15-18                        | 180               | si                     | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Patate gratinate                     | 500                  | 15-18                        | 200               | si                     |                                 |
| <b>Carne e pollame</b>               |                      |                              |                   |                        |                                 |
| 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                     |                                 |
| <b>Snacks</b>                        |                      |                              |                   |                        |                                 |
| Involtini primavera                  | 100-400              | 8-10                         | 200               | -                      |                                 |
| Pepite di pollo congelate            | 100-500              | 6-10                         | 200               | si                     |                                 |
| Bastoncini di pesce congelati        | 100-400              | 6-10                         | 200               | -                      |                                 |
| Snack al formaggio surgelati         | 100-400              | 8-10                         | 180               | -                      |                                 |
| Verdure ripiene                      | 100-400              | 1-10                         | 160               | -                      |                                 |
| <b>Torte</b>                         |                      |                              |                   |                        |                                 |
| 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 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

Pulire l'interno del cestello e la griglia con acqua calda, detersivo delicato per stoviglie 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 detergenti chimici, lana d'acciaio o detergenti 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.
- 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

- 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

- 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 "Bistecche" 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 4 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

- a. Mescolare le salsicce con l'olio.
- b. Disporre le salsicce in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Bistecche" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle salsicce oppure fino a quando le salsicce diventano dorate.
- c. 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.         |

- a. Pulire i gamberi, lavarli e asciugarli molto bene con carta assorbente.
- b. Prendere una ciotola e versare i gamberi all'interno.
- c. Condire con un po' d'olio e panarli con la farina di semola.
- d. Spruzzare un po' di olio sui gamberi.
- e. Disporre i gamberi in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Pesce" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle salsicce oppure fino a quando le salsicce diventano dorate.
- f. 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

### 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](mailto: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](http://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 for cooking and heating food for home consumption. Tognana Porcellane S.p.A. declines any liability for any damage that may arise, directly or indirectly, for persons, things and pets as a result of failure to comply with all the requirements indicated in the appropriate “Manual of use” regarding the installation, use and maintenance of the appliance.*

## **SYMBOLS IN THE MANUAL/PRODUCT AND THEIR MEANING**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | This symbol indicates that you need to read this manual carefully before use. Pay particular attention to safety guidance. Keep this manual as an integral part of the product.                                                                          |
|    | <b>DANGER:</b> the word indicates a potential imminent danger with a high level of risk that, if not avoided, has a high probability of causing serious injury or death.                                                                                 |
|    | <b>WARNING:</b> the word indicates a potential hazard with an average level of risk that, if not avoided, has a high probability of causing serious injury or death.                                                                                     |
|   | <b>ATTENTION:</b> the word indicates a potential hazard with a low level of risk that, if not avoided, could lead to minor or moderate injuries.                                                                                                         |
|  | this symbol indicates that the protection of the appliance is not based solely on the main insulation, but requires an additional safety measure.                                                                                                        |
|  | <b>ATTENTION – HOT SURFACE!:</b> The symbol indicates that the surface temperature of the area of application can reach become dangerously high and for this reason direct contact with the skin and heat sensitive fabrics/materials should be avoided. |
|  | <b>IMPORTANT NOTICE:</b> the words indicate useful information for the correct use of the product.                                                                                                                                                       |
|  | This symbol on the product or packaging indicates that the appliance at the end of its useful life must be collected separately from other waste for proper treatment and recycling.                                                                     |
|  | This symbol indicates that the appliance complies with the safety requirements laid down in EU regulations/directives.                                                                                                                                   |
|  | This symbol indicates that the materials and objects in contact with food (MOCA) are suitable for food contact.                                                                                                                                          |

## **PRODUCT SAFETY**



### **IMPORTANT NOTES ON CORRECT USE**

1. This appliance is intended exclusively for cooking and heating food for domestic consumption.
2. This appliance is intended for domestic use and similar applications, such as:
  - \*kitchen areas of shop staff, offices and other working environments;
  - \*agrotourism
  - \*customers of hotels, guesthouses and other residential environments;
  - \*rooms like bed and breakfast.
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 dependant 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 was designed. The manufacturer is not liable for damage or injury caused by improper use.
6. Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
7. Do not use outdoors.
8. Never leave the turned on appliance unattended.
9. Do not place on or near a gas or electric stove, or in a hot oven.
10. Before use, place the appliance on a solid, flat, horizontal and non-flammable surface.
11. To turn off the appliance manually, press the shutdown button.
12. Never put the appliance in the dishwasher.
13. Do not soak the appliance in water or rinse it under the tap, as it contains electronic components and heating elements.
14. Use only original or manufacturer-recommended spare parts and accessories.



### **DANGER**

### **PRODUCT**

1. Before connecting the appliance to the power supply, check that the voltage indicated on the appliance corresponds to the voltage available in your home.

Connect the appliance to a power outlet equipped with efficient grounding. The manufacturer cannot be held responsible for any accidents caused by the lack of grounding of the system.

2. The appliance may be used by children of at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or without experience or knowledge, provided that they are supervised or have received instructions on the safe use of the appliance and the understanding of the hazards inherent thereto. Children should not play with the appliance. Cleaning and maintenance intended to be carried out by the user shall not be carried out by children without supervision.
3. Supervise the children so 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 inlet and outlet when the appliance is in operation or when it is connected to the power outlet.
6. Do not place the product against the wall or other objects: the back of the product, the middle side and the upper side of the product must have a free space of at least 10 cm. Do not place objects on top of the product.
7. Do not add oil to the air fryer as this may cause a fire hazard.
8. To avoid short circuits, do not put bulky food that can touch the resistors in the oven. In addition, do not put food wrapped in aluminium or metal tools in the oven.
9. Disconnect the appliance from the socket when moving and not in use.
10. Let the appliance cool about 30 minutes before cleaning.
11. Remove any burnt food residues.
12. Incorrect use of the product can cause damage or injury.
13. In order to avoid electric shocks, do not immerse the body of the product in water or other liquids.
14. This product does not contain repairable parts. Don't try to fix it yourself. Have maintenance performed by a qualified service centre using only identical spare parts. This will ensure that the safety of the product is maintained.
15. Do not use the appliance at high temperatures, in very humid or wet environments or in the vicinity of flammable material (curtains, tablecloths, etc.).
16. Do not use if the appliance has fallen or has been damaged in any way. Do not attempt repairs yourself. Contact your dealer for

repair/replacement, if under warranty, or customer support.

17. If the product emits black smoke, disconnect the power supply immediately. Wait until the product has stopped emitting smoke before you remove the basket from the fryer.



### **DANGER OF SCALDING!**

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

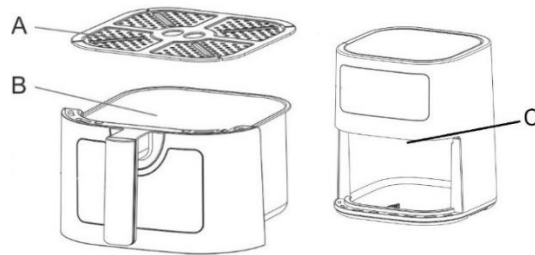


Fig.1

2. This appliance can release heat, steam or condensation during and after operation. Hands and face should be kept safe from steam and air intakes. Also pay attention to hot steam and heat when removing accessories to prevent the risk of burns, scalds or other injuries, as well as property damage.
3. When the appliance is in operation and for a few minutes after the end of operation, the temperature of the outside surface and air outlet can be very high. Do not touch or move the appliance to avoid danger of burns.
4. For the air fryer you can use baking paper or aluminum/tin film of suitable size. Do not use too large sheets to prevent them from touching the heating elements during operation.

### **CABLE AND PLUG**

1. The power cord must be connected to an AC electrical outlet (standard household current). Do not use other electrical outlets.
2. In case of incompatibility between the socket and the plug of the appliance, have the socket replaced by another suitable type by qualified personnel. The use of adapters, multiple sockets, and/or extensions is not recommended. Should their use be necessary, use only simple or multiple adapters and extensions complying with the current safety standards, taking care not to exceed the power limit marked on the adapter and/or extension.

3. Do not use the power cord if damaged.
4. Use only the power cord supplied in the package.
5. In order to avoid electric shock, do not immerse the power cord in water or other liquids.
6. The power cord should be used in a dry and clean place. Use in wet or dirty environments may lead to risks of fire, electric shock or electrocution.
7. Do not touch the cable or power plug with wet hands.
8. Do not let the cable dangle or fall down from a countertop.
9. Be careful not to pull or trip over the power cord. Keep the cable away from sources of heat, hot objects or open flames.
10. Disconnect the cable from the power outlet before cleaning and when the appliance is not in use. To disconnect, turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet. Don't pull the cable but grab the plug.
11. Always connect the plug to the appliance first, then connect the cable to the wall outlet. Make sure the cable is fully extended.
12. The cable should not be twisted or wrapped around the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Do not attempt repairs yourself. Contact your dealer for repair/replacement, if under warranty, or customer support.
14. Do not use extension cables or timer devices.

## **CONFORMITY OF THE PRODUCT**

***The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8L Mod. Iridea complies with Directive 2014/30/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 electromagnetic compatibility.***

***The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8L 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.***

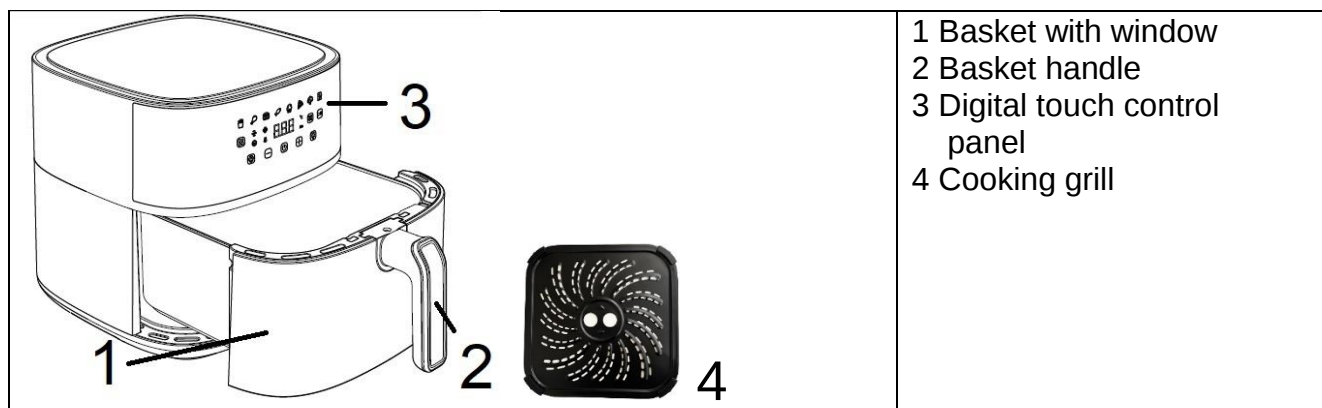
***The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 8L Mod. Iridea complies with Directive 2009/125/EU of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 on the establishment of a framework for the development of specifications for the ecodesign of energy-related products***

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

## **TECHNICAL DATA**

- Power: 2000 W
- Capacity: 8L
- Input voltage: 220-240 Vac ~ 50–60 Hz
- Dimensions: 32.5 x 41 x 32 cm
- Net weight: 6600 g

## **COMPONENTS**



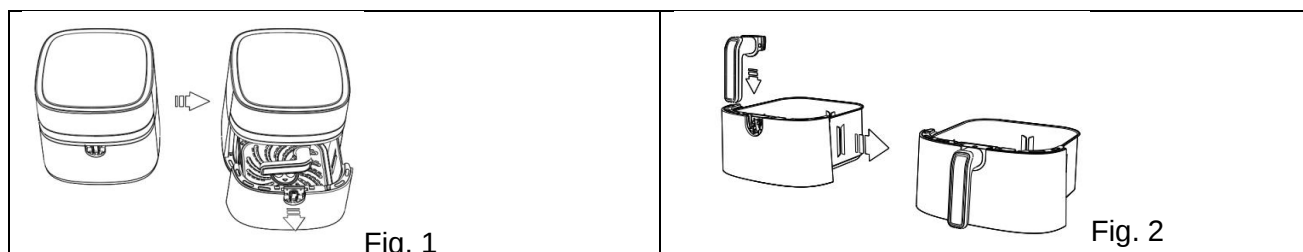
## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove the different components from the packaging, check that they are complete and intact, carefully remove any protections and labels. The package contains:
  - No. 1 Air fryer
  - No. 1 Basket handle
  - No. 1 Cooking grill
  - No. 1 User Manual
2. Make sure that all parts are assembled correctly and in place before use.
3. If you are using the fryer for the first time, it is recommended that you wash all removable parts that will come into contact with food following the instructions in the section “CLEANING AND MAINTENANCE”.
4. Operate the empty appliance at 200 °C without food for 10 - 15 minutes. The appliance may emit smoke and odours due to the residues of the manufacturing process. This is normal and does not indicate any defect or danger.

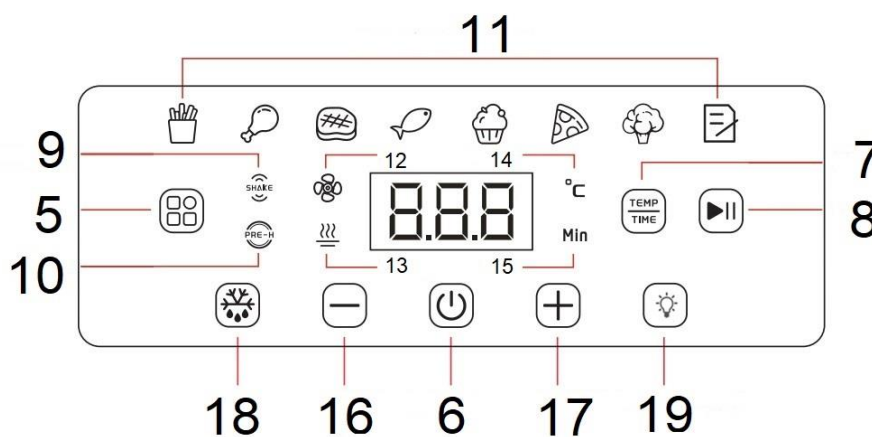
## **Assemble the basket handle**

The handle may not be assembled to the basket. To attach the basket handle, follow these steps:

- Remove the basket from the appliance, removing any labels (Fig. 1).
- Insert the handle as shown in Fig. 2 and slide downwards until it is securely attached.
- The basket handle should lock into place and should not detach once locked. Shake the handle to verify that it is securely locked.



## DISPLAY BUTTONS DESCRIPTION



5. Pre-set menu selection button
6. On/Off button
7. Temperature/time selection button
8. Start/pause button
9. Shake function indicator "SHAKE"
10. Preheating function indicator "PRE-H"
11. Pre-set menus
12. Fan indicator
13. Heating element indicator
14. Set temperature indicator (°C)
15. Set time indicator (min)
16. Temperature/time adjustment button (-)
17. Temperature/time adjustment button (+)
18. Defrost button
19. Internal light on/off button

### 5 Pre-set menu selection button

Select the desired menu by pressing this button; the indicator for the selected program will flash, and the display will show the default time and temperature. These values can be changed by pressing the temperature and time adjust buttons (16-17). Confirm the program by pressing the start button .

### 6 On/off button

Once the appliance is plugged into the power outlet, the indicator light for the power on/off button will illuminate. Press the button, and the entire control panel will light up.

### 7 Temperature/time selection button

This button allows you to adjust the cooking temperature or time.

Press the button once , the display will indicate the preset temperature.  
Press the -/+ buttons (16,17) to adjust the desired temperature in 5°C intervals.

Press the button again , the display will show the preset time.

Press the -/+ buttons (16,17) to adjust the desired cooking time per minute, from 1 to 60 minutes in all modes.

You can change the default time and temperature of the menu by pressing and holding the temperature/time adjustment button  for about 5 seconds until you hear three beeps. The new settings will replace the original ones and will be saved accordingly.

## 8 Start/Pause button

Confirm the setting by pressing this button, and the appliance will start operating. Press this button again to pause the function during the cooking cycle.

## 18 Defrost button

Confirm the setting by pressing this button, and the appliance will start operating. To pause the function during the defrost cycle, **press the Start/Pause button** . You can adjust the time by pressing the +/- buttons (16,17), while the temperature is fixed.

## 19 Internal light

Pressing this button allows you to monitor the cooking progress while the appliance is in operation. Opening the door during the cooking process will pause the appliance. The internal light activates when the door is opened.

## INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant, and dry surface.
2. Insert the power plug into a grounded wall outlet; an audible signal will be emitted, indicating that the air fryer-oven is in standby mode, and the display will show the power on/off button indicator  (6).
3. Take out the basket and insert the grill properly.
4. Place food in the basket.
5. Insert the basket properly into its compartment.
6. Press the on/off button (6) , and the preset temperature and time will be displayed on the screen.
7. At this point, you can manually adjust the time and temperature using the time and temperature adjustment buttons +/- (16,17) or select one of the menu functions by pressing the pre-set menu selection button (5).
8. Press the start button (8)  to start cooking.
9. Some cooking programs start with a preheating phase of about 3 minutes. During the preheating phase, the indicator light  (10), the fan indicator (12) and the heating element indicator (13) will light up. At the end of the preheating cycle, the appliance will emit 3 beeps to indicate the start of the cooking cycle.
10. Shaking indicator (9)  : The shake indicator is signaled by an audible sound during the cooking cycle of certain programs (refer to the "pre-set menu" table). This function allows you to shake the food inside, ensuring more even cooking.  
Note: If you do not open the door and shake the food, the SHAKE light on the control panel will continue to flash. Once the door is opened, the shake indicator (SHAKE) will stop flashing.
11. At the end of the cooking cycle, an audible signal will be emitted, and "END" will be displayed on the screen.

## PRESET MENU TABLE

|    | Menu                                                                                             | Suggested weight (g) | Set time (min) | Set temperature (°C) | Adjustable temperature | Shake function active | Pre-heating |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|----------------------|------------------------|-----------------------|-------------|
| 1. |  French Fries   | 500                  | 15             | 200                  | 80-200                 | YES                   | YES         |
| 2. |  Chicken thighs | 700                  | 15             | 200                  | 80-200                 | YES                   | YES         |
| 3. |  Steaks         | 300                  | 8              | 180                  | 80-200                 | YES                   | YES         |
| 4. |  Fish           | 500                  | 18             | 190                  | 80-200                 | YES                   | YES         |
| 5. |  Cakes          | 500                  | 35             | 150                  | 80-200                 | N/A                   | N/A         |
| 6. |  PIZZA          | 200                  | 8              | 160                  | 80-200                 | N/A                   | YES         |
| 7. |  Vegetables     | 300                  | 10             | 120                  | 80-120                 | YES                   | YES         |
| 8. |  Custom        |                      | 15             | 180                  | 80-200                 | YES                   | YES         |
| 9. |  Defrost      |                      | 15             | 60                   | N/A                    | N/A                   | N/A         |

The table "Preset menu" is suggestive, the cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. Therefore, the pre-set values are to be understood only as a reference.

### NOTES:

- We advise you never to use the basket without the grill in it.
- Avoid overturning the basket with the tray still inserted, as any excess oil accumulated at the bottom of the basket may drip onto the ingredients.
- The temperature adjustment range is between 80 and 200°C.
- The time adjustment range is between 1 and 60 minutes.
- The appliance automatically shuts off when the door is opened. Once the door is closed, the appliance restarts and continues the cooking process.
- During use, steam may escape from the appliance. This is normal and does not indicate any defect or danger.
- At the end of cooking, the motor may continue to run for about 1 minute, then the appliance will start to cool down and enter standby mode.
- The cooking time in the air fryer is different from that of a traditional oven.
- Smaller foods and smaller quantities of food require only slightly shorter preparation times than larger ones.
- For optimal results, it is recommended to use pre-cooked French fries (the ideal quantity is 500g). If you want to prepare homemade French fries, follow the steps outlined in the recipe book.
- Do not prepare very fatty food in the appliance.
- To bake a cake/quiche or fry delicate or filled foods, place a baking tray or dish in the basket.
- If the food is not yet ready, simply reinsert the basket into the appliance and cook for a few more minutes.

## USEFUL SUGGESTIONS:

- During use, you can adjust the cooking time and temperature at any time.
- It may be necessary to check and shake some foods during the cooking cycle. Shaking small-sized foods optimizes the final result and prevents uneven cooking. Remove the basket from the main unit and shake it lightly. Reinsert the basket into the main unit to continue the cooking process.



**ATTENTION: The basket can be very hot. We recommend that you always hold the basket by its handle.**

## COOKING TIPS

| Food                           | Quantity (gr) min-max | Cooking time (min) | Temperature (°C) | Shake | Notes                   |
|--------------------------------|-----------------------|--------------------|------------------|-------|-------------------------|
| <b>Potatoes and fries</b>      |                       |                    |                  |       |                         |
| Thin frozen fries              | 300-700               | 9-16               | 200              | yes   |                         |
| Thick frozen fries             | 300-700               | 11-20              | 200              | yes   |                         |
| Homemade French fries (8x8 mm) | 300-800               | 10-16              | 200              | yes   | Add ½ tablespoon of oil |
| Homemade potato wedges         | 300-800               | 18-22              | 180              | yes   | Add ½ tablespoon of oil |
| Homemade potato cubes          | 300-750               | 15-18              | 180              | yes   | Add ½ tablespoon of oil |
| Potato gratin                  | 500                   | 15-18              | 200              | yes   |                         |
| <b>Meat and poultry</b>        |                       |                    |                  |       |                         |
| Steak                          | 100-500               | 8-12               | 180              | yes   |                         |
| Pork ribs                      | 100-500               | 10-14              | 180              | yes   |                         |
| Hamburger                      | 100-500               | 7-14               | 180              | yes   |                         |
| Sausage                        | 100-500               | 13-15              | 200              | yes   |                         |
| Chicken nuggets                | 100-500               | 18-22              | 180              | yes   |                         |
| Chicken breast                 | 100-500               | 10-15              | 180              | yes   |                         |
| Bacon                          | 100-500               | 10-12              | 180              | yes   |                         |
| <b>Snacks</b>                  |                       |                    |                  |       |                         |
| Spring rolls                   | 100-400               | 8-10               | 200              | -     |                         |
| Frozen chicken nuggets         | 100-500               | 6-10               | 200              | yes   |                         |
| Frozen fish sticks             | 100-400               | 6-10               | 200              | -     |                         |
| Frozen cheese snacks           | 100-400               | 8-10               | 180              | -     |                         |
| Stuffed vegetables             | 100-400               | 1-10               | 160              | -     |                         |
| <b>Cakes</b>                   |                       |                    |                  |       |                         |
| 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:

- Cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. Therefore, the values indicated are only to be considered as reference.
- Add a maximum of ½ tablespoon of oil. Exceeding quantities may compromise the integrity of the appliance.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before proceeding with the cleaning, always disconnect the plate from the power outlet and let it cool completely.

Remove the cooking basket to expedite cooling of the appliance.  
The appliance should be cleaned immediately after each use.

## 1. CLEANING

### Cleaning the outside of the air fryer oven

Clean the outside of the oven with a soft cloth or a slightly moistened sponge and dry with a cloth.



**DANGER! DO NOT PUT IN THE DISHWASHER OR SOAK IN LIQUIDS.**

### Clean the basket and the cooking grill

Clean the basket and cooking grill by using warm water, mild dish detergent, and a non-abrasive sponge. Otherwise, the non-stick coating will be damaged.

The grill and basket are dishwasher safe at temperatures not exceeding 55°C."

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

### Cleaning the heating element

Clean with a brush to remove any food residues.

## 2. STORING

Allow the appliance to cool completely before storing it or wrapping the supply cable around it.

Check that there are no food residues inside the appliance.

Make sure all parts are clean and dry before storing them.

Never store the appliance when it is still wet.

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

## TROUBLESHOOTING

| Problem                       | Possible cause                                                | Solution                                                                            |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance is not working  | The plug has not been inserted correctly                      | Connect the plug into the power outlet                                              |
|                               | The cooking basket has not been inserted                      | Insert the cooking basket properly                                                  |
|                               | The cooking time and temperature were not selected            | Set the time and the desired cooking temperature                                    |
|                               | Protection against overheating has been activated             | Turn off the appliance and wait for it to cool completely before turning it back on |
| The food is not well cooked   | The amount of food is excessive                               | Reduce the amount of food                                                           |
|                               | The temperature set is too low                                | Set a higher temperature                                                            |
|                               | The cooking time set is too short                             | Set a longer cooking time                                                           |
| The food is not cooked evenly | The food should be shaken halfway through the cooking process | Shake the food and check if it is done                                              |
| The snacks are not crispy     | Ensure that snacks suitable for air frying have been used     | Use oven-ready snacks or brush some oil on the snacks                               |
| The cooking basket does       | Too much food in the basket                                   | Do not overfill the basket                                                          |

|                                                                                                |                                                                     |                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| not fit correctly in the main unit                                                             |                                                                     |                                                                               |
| From the appliance white smoke comes out and the outside of the appliance is warmer than usual | Greasy foods are being cooked.                                      | Normal phenomenon that does not affect the appliance or the result of cooking |
|                                                                                                | The cooking basket contains grease from previous cooking            | Clean the container after each use                                            |
| Fresh fries are unevenly cooked or are not crispy                                              | The potato sticks were not rinsed and dried properly before cooking | Rinse the potato sticks well to remove starch and dry thoroughly              |
|                                                                                                | The potato sticks are too large                                     | Cut the sticks into smaller pieces                                            |
|                                                                                                | Insufficient oil                                                    | Add a bit more oil                                                            |
| The problem is not solved                                                                      |                                                                     | Contact an authorized service center                                          |

## **COOKBOOK**

### **1. French fries with fresh potatoes**



#### **Ingredients:**

- Potatoes 500 g
- Oil 2 teaspoons
- Salt to taste
- Pepper to taste

- a. Peel the potatoes and cut them into sticks.
- b. Soak the potato sticks in salted water for at least 20 minutes and boil for 2 minutes, then dry the sticks with kitchen paper.
- c. Pour 1/2 tablespoon olive oil into a bowl, pour in the sticks and stir until they are coated with oil.
- d. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil remains in the bowl.
- e. Arrange the potato sticks evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance, and set the 'French fries' program, or adjust the time and temperature according to the size and quantity of the fries, or until they become golden brown.
- f. At the end of cooking, place the potatoes in a bowl, add salt and pepper to taste, and serve.

**TIP:** for better results, shake the basket with the fries 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. Mix the wings with oil, garlic, salt, and pepper, and let marinate for 20 minutes.
- b. Arrange the chicken wings evenly in the cooking basket on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance, and set the 'Chicken Thighs' program

or set the time and temperature according to the size and quantity of the wings or until the wings become golden brown.

- c. At the end of cooking, place the wings in a bowl and serve.

**TIP:** for best results, shake the basket with the 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     | to taste     |

- Mix the steak with oil, garlic, soy sauce, salt, and pepper, and let marinate for 20 minutes.
- Place the steak on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance, and set the "Steaks" program or adjust the time and temperature according to the size and quantity of the steaks until they become golden brown.
- Halfway through cooking, turn the steak, reduce the temperature to 150°C, and cook for another 4 minutes or until golden brown.

**TIP:** for best results, flip the steak halfway through cooking.

### 4. Grilled sausage



#### Ingredients:

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| • Fresh sausage | 250 g      |
| • Oil           | 1 teaspoon |

- Mix the sausages with the oil.
- Arrange the sausages evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance, and set the program to "Sausages" or adjust the time and temperature according to the size and quantity of sausages until they become golden brown.
- At the end of cooking, place the sausages in a bowl and serve.

**TIP:** for best results, shake the basket with the sausages halfway through cooking.

## 5. Fried shrimps



### Ingredients:

- |                  |            |
|------------------|------------|
| • Fresh shrimps  | 300 g      |
| • Oil            | 1 teaspoon |
| • Semolina flour | as needed  |
| • Salt           | as needed  |

- g. Clean the shrimps, wash them and dry them very well with paper towels.
- a. Take a bowl and put the shrimps into the bowl.
- b. Season with a little oil and coat with semolina flour.
- c. Sprinkle some oil over the shrimps.
- d. Arrange the shrimp evenly on the grill inside the basket, place the basket in the appliance, and set the "Fish" program or adjust the time and temperature according to the size and quantity of the shrimp, or until they become golden brown.
- e. At the end of cooking, place the shrimps in a bowl, add salt, and serve.

**TIP:** for best results, shake the shrimps halfway through the cooking process.

## **INFORMATION ON THE DISPOSAL OF THE PRODUCT**

### **PRODUCT**



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 presence of the wheeled bin symbol indicates that this product is not to be considered urban waste: Non-separate disposal can be a potential harm to the environment and health. This product may be returned to the distributor upon purchase of a new

appliance.

Improper disposal of the product constitutes fraudulent conduct and is subject to sanctions by the Public Safety Authority. For more information, please contact the local environmental authority.

### **PACKAGING**

For information on how to properly dispose of the packaging that protects this product and its parts and/or accessories, follow the instructions in the packaging.

## **WARRANTY CONDITIONS**

*The Company Tognana Porcellane S.p.A. thanks you for your choice and guarantees that its products are the result of the latest technologies and research.*

*The appliance is covered by the conventional warranty for the period of TWO YEARS from the date of first purchase by the user. This guarantee is without prejudice to the validity of the legislation in force concerning consumer goods (Legislative Decree No 206 of 6 September 2005).*

*In order to file a complaint under the Warranty, the consumer must present the receipt or invoice certifying the purchase of the product.*

*If the consumer wishes to file a complaint under the Warranty, he or she must contact the retailer or contact Tognana Porcellane S.p.A. directly at the e-mail address: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), or phone number **+39 0422 – 6721**.*

*Components or parts that are defective due to proven manufacturing causes will be repaired or replaced free of charge at our authorised service network, during the above warranty period.*

*Repair costs, including spare parts costs, and shipping costs for the delivery of a defective product or component will be borne by Tognana Porcellane S.p.A.*

*Tognana Porcellane S.p.A. must also bear the shipping costs for the return of the product or the defective component,*

*if Tognana Porcellane S.p.A. or the service centre requires the return of the defective product or component. However, the consumer will have to bear the costs of suitable packaging for the return of the defective product or component.*

*Tognana Porcellane S.p.A. reserves the right to make the complete replacement of the appliance, if repairability is impossible or too costly, with another product the same (or similar) during the course of the warranty period.*

*In this case, the start of the guarantee remains that of the first purchase:*

*the performance carried out under the warranty does not extend the warranty period itself.*

*This appliance will never be considered defective for materials or manufacture should it be*

*This equipment will never be considered defective for materials or manufacture if it is adapted, changed or regulated, to comply with national or local safety standards and/or techniques, in force in a country other than the one for which it was originally designed and manufactured.*

*This appliance has been designed and built exclusively for domestic use: any other use makes the warranty void.*

*The guarantee does not cover:*

- *parts subject to wearing, nor those parts that require periodic replacement and/or maintenance;*
- *professional use of the product;*
- *malfunctions or any defects due to incorrect installation, configuration, software update/BIOS/firmware not performed by authorised personnel of Tognana Porcellane S.p.A;*
- *repairs or interventions carried out by persons not authorised by Tognana Porcellane S.p.A;*
- *manipulation of assembly components or, where applicable, software.*

*Further claims, in particular claims for compensation, are excluded, unless liability is mandatory by law.*

*At the end of the period of validity of the Warranty, or for products that are not covered by the Warranty, Tognana Porcellane S.p.A. remains at the end customer's disposal for any questions or information. Further information is also available on our website: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*

*Tognana reserves the right to make any necessary changes for aesthetic and qualitative improvement of the product, at any time and without notice.*

*Cher client,  
merci d'avoir choisi notre friteuse sans huile Airfryer pour la cuisson et le chauffage des aliments pour la 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**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Ce symbole indique qu'il faut lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser. Prêter une attention particulière aux instructions de sécurité. Conserver ce manuel avec précaution car il fait partie intégrante du produit.</b>                                          |
|    | <b>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 ou la mort.</b>                                                                                              |
|    | <b>AVERTISSEMENT: le mot indique un danger potentiel avec un niveau de risque moyen qui, s'il n'est pas évité, est susceptible de causer des blessures graves ou la mort.</b>                                                                                                 |
|  | <b>ATTENTION: indique un danger présentant un faible niveau de risque qui peut entraîner des blessures mineures ou modérées s'il n'est pas évité.</b>                                                                                                                         |
|  | <b>Classe I : Ce symbole indique que la protection de l'appareil ne repose pas uniquement sur l'isolation principale, mais nécessite une mesure de sécurité supplémentaire.</b>                                                                                               |
|  | <b>ATTENTION — SURFACE CHAUDE!: Le symbole indique que la température de surface de la zone d'application peut devenir dangereusement élevée et, pour cette raison, il convient d'éviter tout contact direct avec la peau et les tissus/matériaux sensibles à la chaleur.</b> |
|  | <b>REMARQUE IMPORTANTE : les mots indiquent des informations utiles pour une utilisation correcte du produit.</b>                                                                                                                                                             |
|  | <b>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.</b>                                                                               |
|  | <b>Ce symbole indique que l'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les règlements/directives communautaires européens.</b>                                                                                                                               |



**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 la cuisson et au chauffage des aliments à usage domestique.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que:
  - \* les espaces de cuisine du personnel de la boutique, des bureaux et d'autres environnements 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 laisser 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 invalideront la garantie.
7. N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
8. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
9. Ne pas placer au-dessus ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou dans un four chaud.
10. Avant utilisation, placer l'appareil sur une surface solide, plate et non inflammable.
11. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt.
12. Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.
13. Ne pas tremper l'appareil dans l'eau ou le rincer sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants.

14. Utiliser uniquement des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou recommandés par le fabricant.



**DANGER**

## **PRODUIT**

1. Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension disponible dans votre maison.  
Connectez l'appareil à une prise de courant équipée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne peut être tenu responsable des accidents causés par l'absence de mise à la terre du système.
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. Ne pas insérer d'objets métalliques dans les fentes de l'appareil.
5. Ne pas obstruer les entrées et sorties d'air lorsque le produit est en fonctionnement ou connecté à la prise électrique.
6. Ne pas placer le produit contre le mur ou d'autres objets : l'arrière du produit, le côté du milieu et le côté supérieur du produit doivent disposer d'un espace libre d'au moins 10 cm. Ne placez pas d'objets sur le dessus du produit.
7. Ne pas ajouter d'huile à la friteuse à air car cela peut provoquer un risque d'incendie.
8. Pour éviter les courts-circuits, ne pas insérer d'aliments volumineux qui pourraient toucher les résistances ou qui sont enveloppés dans de l'aluminium, ni d'ustensiles métalliques.
9. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il se déplace et n'est pas utilisé.
10. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.

11. Enlever tout résidu de nourriture brûlée.
12. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des dommages ou des blessures.
13. Afin d'éviter les chocs électriques, n'immergez pas le corps du produit dans l'eau ou d'autres liquides.
14. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable. N'essayez pas de le réparer vous-même. Faites effectuer l'entretien par un centre de service qualifié en n'utilisant que 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 ou mouillés ou à proximité de matériaux inflammables(couches, nappes, etc.).
16. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. 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, débranchez immédiatement l'alimentation électrique. Attendez que le produit ait cessé d'émettre de la fumée avant de retirer le panier de la friteuse.



### **DANGER D'ÉCHAUDAGE!**

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

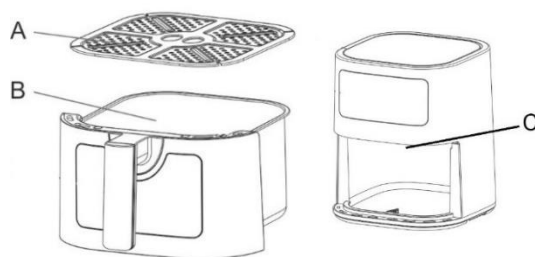


Fig.1

2. Cet appareil peut libérer de la chaleur, de la vapeur ou de la condensation pendant et après son fonctionnement. Les mains et le visage doivent être maintenus à une distance de sécurité de la vapeur et des prises d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à la chaleur lors du retrait des accessoires pour prévenir le risque de brûlures, d'échaudures ou d'autres blessures, ainsi que de dommages matériels.

3. Lorsque l'appareil est en fonctionnement et pendant quelques minutes après la fin de la cuisson, la température de la surface externe et de la sortie d'air peut être très élevée. Ne touchez pas et ne déplacez pas l'appareil pour éviter le danger de brûlures.
4. Pour la friteuse à air, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium/de l'aluminium de taille appropriée. N'utilisez pas de feuilles trop grandes pour éviter qu'elles ne touchent les éléments chauffants pendant 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. Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni dans l'emballage.
5. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation 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 câble d'alimentation. Tenez le câble à l'écart des sources de chaleur, des objets chauds ou des flammes nues.
10. Débranchez le câble de la prise de courant avant le nettoyage et lorsque l'appareil 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.

## **CONFORMITÉ DU PRODUIT**

***Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 8L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 Février 2014 sur l'harmonisation des législations des États membres relatives compatibilité électromagnétique.***

***Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 8L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 Février 2014 sur l'harmonisation des législations des États membres relatives la mise à disposition sur le marché d'équipements électriques destinés à être utilisés dans certaines limites de tension.***

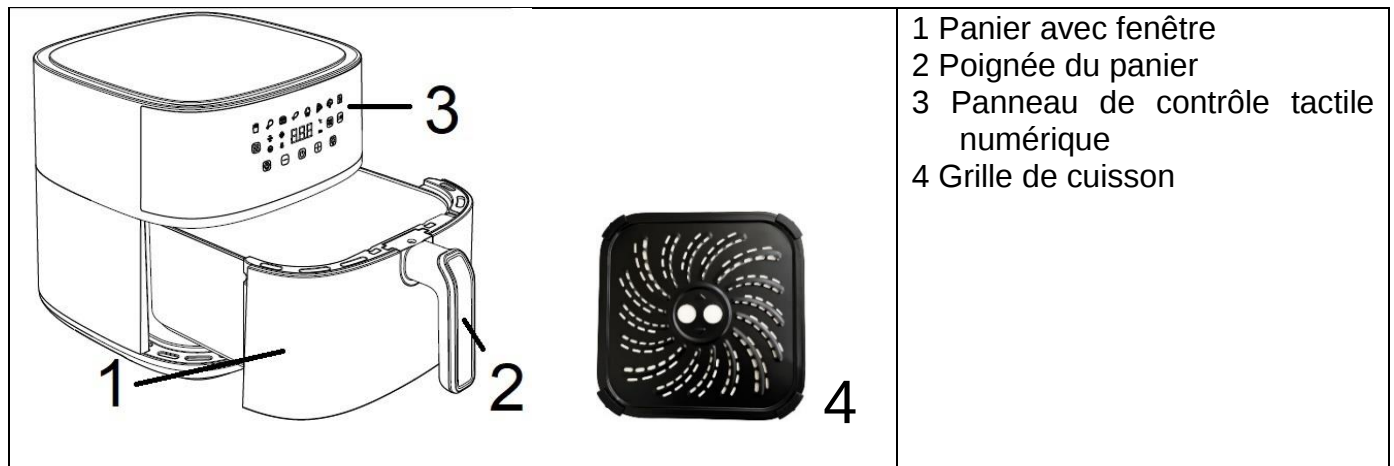
***Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 8L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2009/125/UE du Parlement européen et du Conseil du 21 Octobre 2009 sur la mise en place d'un cadre pour l'élaboration de cahiers des charges écoconception des produits liés à l'énergie***

***Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 8L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 Juin 2011 et directive déléguée 2015/863 de la Commission relative à la restriction l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.***

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Puissance: 2000 W
- Capacité: 8L
- Tension d'entrée: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimensions: 32,5 x 41 x 32 cm
- Poids net: 6600 g

## **COMPOSANTS**



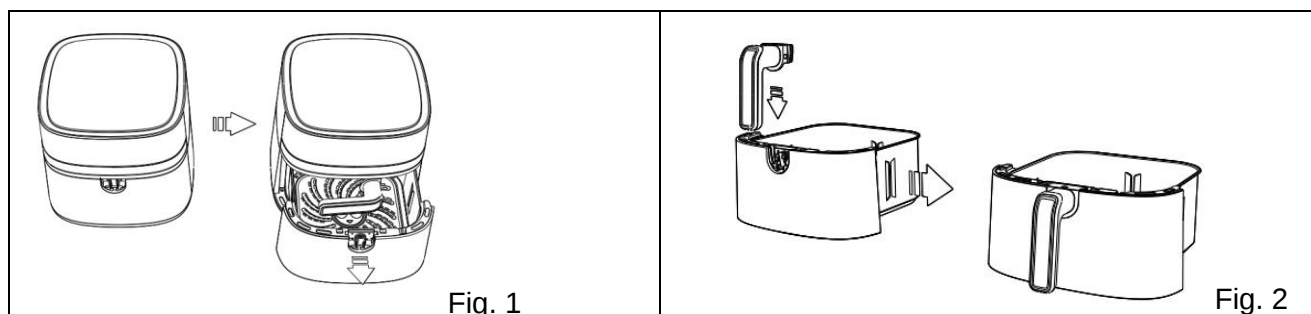
## **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Sortez les différents composants de l'emballage, vérifiez leur intégrité et leur exhaustivité, retirez délicatement les éventuelles protections et étiquettes. Le paquet contient:
  - N. 1 Airfryer
  - N. 1 Poignée du panier
  - N. 1 Grille de cuisson
  - N. 1 Manuel d'utilisation
2. S'assurer que toutes les pièces sont correctement assemblées et en position avant utilisation.
3. Il est recommandé de laver toutes les pièces amovibles qui entreront en contact avec les aliments en suivant les indications du paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
4. Faites fonctionner l'appareil vide à 200 °C sans aliments pendant 10 à 15 minutes. L'appareil peut dégager de la fumée et des odeurs en raison des résidus du processus de fabrication. Cela est normal et n'indique aucun défaut ou danger.

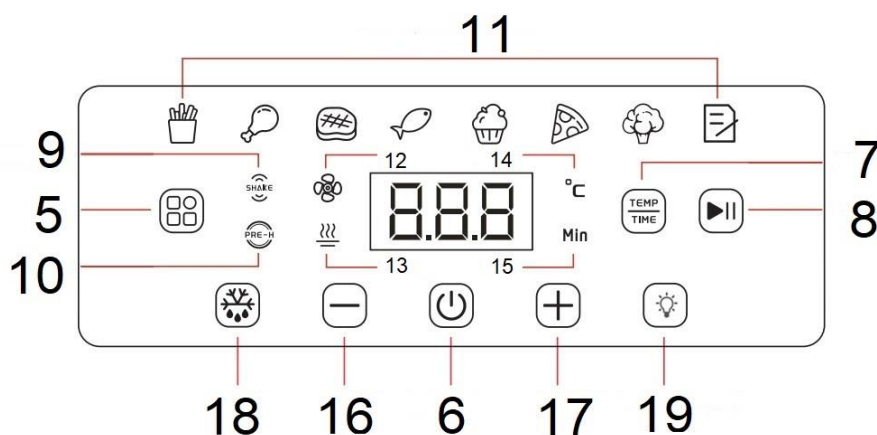
## **Assemblez la poignée du panier.**

La poignée peut ne pas être assemblée au panier. Pour fixer la poignée du panier, suivez ces étapes :

- Retirez le panier de l'appareil, enlevant toutes les étiquettes (Fig. 1).
- Insérez la poignée comme indiqué dans la Fig. 2 et faites-la glisser vers le bas jusqu'à ce qu'elle soit solidement fixée.
- La poignée du panier doit se verrouiller en place et ne doit pas se détacher une fois verrouillée. Secouez la poignée pour vérifier qu'elle est solidement verrouillée.



## DESCRIPTION DES BOUTONS DE L'ÉCRAN



5. Bouton de sélection de menu prédéfini
6. On/Off bouton
7. Bouton de sélection de température/temps
8. Start/pause bouton
9. Indicateur de fonction secouer "SHAKE"
10. Indicateur de fonction de préchauffage "PRE-H"
11. Pre-set menus
12. Indicateur de ventilation
13. Indicateur d'élément chauffant
14. Indicateur de température définie (°C)
15. Indicateur de temps défini (min)
16. Bouton de réglage de température/temps (-)
17. Bouton de réglage de température/temps (+)
18. Defrost bouton
19. Bouton de mise en marche/arrêt de la lumière intérieure

### 5 Bouton de sélection pre-set

Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur ce bouton ; l'indicateur du programme sélectionné clignotera, et l'affichage affichera le temps et la température par défaut. Ces valeurs peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons de réglage de température et de temps (16-17). Confirmez le programme en appuyant sur le bouton de démarrage .

### 6 On/Off bouton

Une fois que l'appareil est branché sur la prise de courant, le voyant lumineux du bouton marche/arrêt s'allumera. Appuyez sur le bouton, et l'ensemble du panneau de commande s'allumera.

### 7 Bouton de sélection de température/temps

Ce bouton vous permet d'ajuster la température ou le temps de cuisson.

Appuyez une fois sur le bouton , l'affichage indiquera la température prédéfinie.  
Appuyez sur les boutons -/+ (16,17) pour ajuster la température désirée par intervalles de 5 °C.

Appuyez à nouveau sur le bouton , l'affichage affichera le temps prédéfini.

Appuyez sur les boutons -/+ (16,17) pour ajuster le temps de cuisson désiré par minute, de 1 à 60 minutes dans tous les modes.

Vous pouvez modifier le temps et la température par défaut du menu en maintenant enfoncé le bouton



de réglage de température/temps pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez trois bips. Les nouveaux paramètres remplaceront les paramètres d'origine et seront enregistrés en conséquence.

## 8 Start/pause bouton

Confirmez le réglage en appuyant sur ce bouton, et l'appareil commencera à fonctionner. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour mettre en pause la fonction pendant le cycle de cuisson.

## 18 Defrost bouton

Confirmez le réglage en appuyant sur ce bouton, et l'appareil commencera à fonctionner. Pour mettre en pause la fonction pendant le cycle de dégivrage, appuyez sur le bouton de Start/Pause . Vous pouvez ajuster le temps en appuyant sur les boutons +/- (16,17), tandis que la température est fixée.

## 19 Lumière interne

En appuyant sur ce bouton, vous pouvez surveiller l'avancement de la cuisson pendant que l'appareil est en fonctionnement.

L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson mettra en pause l'appareil. La lumière interne s'active lorsque la porte est ouverte.

# INSTRUCTIONS D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
2. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre ; un signal sonore sera émis, indiquant que la friteuse à air est en mode veille, et l'affichage affichera l'indicateur du bouton On/Off



(6).

3. Sortez le panier et insérez correctement la grille.
4. Placez les aliments dans le panier.
5. Insérez correctement le panier dans son compartiment.
6. Appuyez sur le bouton On/Off (6) , et la température et le temps prédéfinis seront affichés à l'écran.
7. À ce stade, vous pouvez ajuster manuellement le temps et la température en utilisant les boutons de réglage du temps et de la température +/- (16,17) ou sélectionner l'une des fonctions de menu en appuyant sur le bouton de sélection de menu pre-set (5).
8. Appuyez sur le bouton Start (8)  pour commencer la cuisson.
9. Certains programmes de cuisson commencent par une phase de préchauffage d'environ 3 minutes.



Pendant la phase de préchauffage, le voyant lumineux  (10), l'indicateur de ventilation (12) et l'indicateur d'élément chauffant (13) s'allumeront. À la fin du cycle de préchauffage, l'appareil émettra 3 bips pour indiquer le début du cycle de cuisson.

10. Indicateur de secousse (9)  : L'indicateur de secousse est signalé par un son audible pendant le cycle de cuisson de certains programmes (voir le tableau des "menus pre-set"). Cette fonction vous permet de secouer les aliments à l'intérieur, assurant une cuisson plus uniforme.  
Remarque: Si vous n'ouvrez pas la porte et ne secouez pas les aliments, le voyant SHAKE sur le panneau de commande continuera de clignoter. Une fois la porte ouverte, l'indicateur de secousse (SHAKE) cessera de clignoter.
11. À la fin du cycle de cuisson, un signal sonore sera émis et "END" s'affichera à l'écran.

## TABEAU DES MENUS PRESET

|    | Menu                                                                                               | Poids suggéré (g) | Indicateur de temps (min) | Indicateur de température (°C) | Température réglable | Fonction SHAKE active | Préchauffage |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------|
| 1. |  Frites           | 500               | 15                        | 200                            | 80- 200              | Oui                   | Oui          |
| 2. |  Cuisse de poulet | 700               | 15                        | 200                            | 80- 200              | Oui                   | Oui          |
| 3. |  Steaks           | 300               | 8                         | 180                            | 80- 200              | Oui                   | Oui          |
| 4. |  Poisson          | 500               | 18                        | 190                            | 80- 200              | Oui                   | Oui          |
| 5. |  Gâteaux          | 500               | 35                        | 150                            | 80- 200              | N/A                   | N/A          |
| 6. |  PIZZA            | 200               | 8                         | 160                            | 80- 200              | N/A                   | Oui          |
| 7. |  Légumes          | 300               | 10                        | 120                            | 80- 120              | Oui                   | Oui          |
| 8. |  Custom          |                   | 15                        | 180                            | 80- 200              | Oui                   | Oui          |
| 9. |  Defrost        |                   | 15                        | 60                             | N/A                  | N/A                   | N/A          |

Le tableau "menu prédéfini" est indicatif, le temps et la température de cuisson dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Par conséquent, les valeurs prédéfinies ne doivent être comprises que comme une référence.

### REMARQUES:

- Nous vous conseillons de ne jamais utiliser le panier sans le gril à l'intérieur.
- Évitez de renverser le panier avec le plateau encore inséré, car toute l'excès d'huile accumulée au fond du panier pourrait goutter sur les ingrédients.
- La plage de réglage de la température est comprise entre 80 et 200°C.
- La plage de réglage du temps est comprise entre 1 et 60 minutes.
- L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Une fois la porte fermée, l'appareil redémarre et continue le processus de cuisson.
- Pendant l'utilisation, de la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Cela est normal et n'indique aucun défaut ou danger.
- À la fin de la cuisson, le moteur peut continuer à fonctionner pendant environ 1 minute, puis l'appareil commencera à se refroidir et entrera en mode veille.
- Le temps de cuisson dans la friteuse à air est différent de celui d'un four traditionnel.
- Les aliments plus petits et les quantités plus petites nécessitent des temps de préparation légèrement plus courts que les plus grands.
- Pour des résultats optimaux, il est recommandé d'utiliser des frites pré-cuites (la quantité idéale est de 500g). Si vous souhaitez préparer des frites maison, suivez les étapes décrites dans le livre de recettes.
- Ne préparez pas de plats très gras dans l'appareil.
- Pour cuire un gâteau/une quiche ou frire des aliments délicats ou remplis, placez un plateau ou un plat dans le panier.

- Si les aliments ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement le panier dans l'appareil et cuisez quelques minutes supplémentaires.

#### CONSEILS UTILES :

- Pendant l'utilisation, vous pouvez ajuster le temps de cuisson et la température à tout moment.
- Il peut être nécessaire de vérifier et de secouer certains aliments pendant le cycle de cuisson. Secouer les aliments de petite taille optimise le résultat final et empêche une cuisson inégale. Retirez le panier de l'unité principale et secouez-le légèrement. Réinsérez le panier dans l'unité principale pour continuer le processus de cuisson.



**ATTENTION: Le panier peut être très chaud. Nous vous recommandons de toujours tenir le panier par sa poignée.**

#### CONSEILS DE CUISSON

| Aliment                                | Quantité (gr) min-max | Temps de cuisson (min) | Température (°C) | Shake | Remarques                             |
|----------------------------------------|-----------------------|------------------------|------------------|-------|---------------------------------------|
| <b>Pommes de terre et frites</b>       |                       |                        |                  |       |                                       |
| Frites minces congelées                | 300- 700              | 9- 16                  | 200              | Oui   |                                       |
| Frites minces congelées                | 300- 700              | 11- 20                 | 200              | Oui   |                                       |
| Pommes de terre frites maison (8x8 mm) | 300- 800              | 10- 16                 | 200              | Oui   | Ajoutez 0,5 cuillère à soupe d'huile. |
| Quartiers de pommes de terre maison    | 300- 800              | 18- 22                 | 180              | Oui   | Ajoutez 0,5 cuillère à soupe d'huile. |
| Cubes de pommes de terre maison        | 300- 750              | 15- 18                 | 180              | Oui   | Ajoutez 0,5 cuillère à soupe d'huile. |
| Gratin de pommes de terre              | 500                   | 15- 18                 | 200              | Oui   |                                       |
| <b>Viande et volaille</b>              |                       |                        |                  |       |                                       |
| Steak                                  | 100- 500              | 8- 12                  | 180              | Oui   |                                       |
| Côtes de porc                          | 100- 500              | 10- 14                 | 180              | Oui   |                                       |
| Hamburger                              | 100- 500              | 7- 14                  | 180              | Oui   |                                       |
| Saucisse                               | 100- 500              | 13- 15                 | 200              | Oui   |                                       |
| Nuggets de poulet                      | 100- 500              | 18- 22                 | 180              | Oui   |                                       |
| Blanc de poulet                        | 100- 500              | 10- 15                 | 180              | Oui   |                                       |
| Lard                                   | 100- 500              | 10- 12                 | 180              | Oui   |                                       |
| <b>En-cas</b>                          |                       |                        |                  |       |                                       |
| Rouleaux de printemps                  | 100- 400              | 8- 10                  | 200              | -     |                                       |
| Nuggets de poulet surgelés             | 100- 500              | 6- 10                  | 200              | Oui   |                                       |
| Bâtonnets de poisson surgelés          | 100- 400              | 6- 10                  | 200              | -     |                                       |
| Encas de fromage surgelés              | 100- 400              | 8- 10                  | 180              | -     |                                       |
| Légumes farcis                         | 100- 400              | 1- 10                  | 160              | -     |                                       |
| <b>Gâteaux</b>                         |                       |                        |                  |       |                                       |
| Gâteaux                                | 300                   | 20- 25                 | 160              | -     | Utiliser un plat de cuisson           |
| Quiche                                 | 400                   | 20- 22                 | 180              | -     | Utiliser un plat de cuisson           |
| Muffins                                | 300                   | 15- 18                 | 200              | -     | Utiliser un plat de cuisson           |
| Encas sucrés                           | 400                   | 1- 20                  | 160              | -     | Utiliser un plat de cuisson           |

#### Remarques:

- Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Par conséquent, les valeurs indiquées ne doivent être considérées que comme une référence.

- Ajoutez un maximum de ½ cuillère à soupe d'huile. Dépasser les quantités recommandées peut compromettre l'intégrité de l'appareil.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la plaque de la prise de courant et laissez-la refroidir complètement.

Retirez le panier de cuisson pour accélérer le refroidissement de l'appareil.

L'appareil doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation.

### **1. NETTOYAGE**

#### **Nettoyage de l'extérieur de la friteuse sans huile Airfryer**

Nettoyez l'extérieur de la friteuse sans huile Airfryer avec un chiffon doux ou une éponge légèrement humidifiée et

sécher avec un chiffon.



**DANGER! NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE OU TREMPER DANS DES LIQUIDES.**

#### **Nettoyage du panier et de la grille de cuisson**

Nettoyez le panier et la grille de cuisson en utilisant de l'eau tiède, un détergent doux et une éponge non abrasive. Sinon, le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.

La grille et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle à des températures ne dépassant pas 55 °C.

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

#### **Nettoyage de l'élément chauffant**

Nettoyez à l'aide d'une brosse pour éliminer les résidus d'aliments.

### **2. CONSERVATION**

Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger ou d'enrouler le câble d'alimentation autour d'elle.

Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus alimentaires 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 lorsqu'il est encore humide.

Il est recommandé de ranger l'appareil dans un endroit sec, propre, à l'abri de l'humidité et de la poussière.

## **RÉSOLUTION DES PROBLÈMES**

| <b>Problème</b>                 | <b>Cause possible</b>                                            | <b>Solution</b>                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| L'appareil n'est pas travailler | La fiche n'est pas correctement insérée                          | Branchez la fiche dans la prise.                       |
|                                 | Le panier de cuisson n'a pas été inséré.                         | Insérez le panier de cuisson correctement.             |
|                                 | Le temps de cuisson et la température n'ont pas été sélectionnés | Définir l'heure et le température de cuisson souhaitée |

|                                                                                                    |                                                                                              |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                    | La protection contre la surchauffe s'est déclenchée                                          | Éteignez l'appareil et attendez 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                                                         | Régalez une température plus élevée                                                            |
|                                                                                                    | Le temps de cuisson réglé est trop court                                                     | Régalez un temps de cuisson plus long                                                          |
| La nourriture n'est pas cuite uniformément                                                         | La nourriture doit être secouée à mi-cuisson                                                 | Secouez la nourriture et vérifiez si elle est cuite                                            |
| Les snacks ne sont pas croustillants                                                               | Assurez-vous d'utiliser des snacks adaptés à la cuisson à l'air                              | Utilisez des snacks prêts à l'emploi ou badigeonnez-les légèrement d'huile                     |
| Le panier de cuisson ne s'insère pas correctement dans l'unité principale                          | Trop de nourriture dans le panier                                                            | Ne surchargez pas le panier                                                                    |
| Depuis l'appareil la fumée blanche sort et l'extérieur de l'appareil est plus chaud que d'habitude | Les aliments gras sont en train de cuire.                                                    | Phénomène normal qui ne affecter l'appareil ou le résultat de la cuisson                       |
|                                                                                                    | Le panier de cuisson contient de la graisse de cuisson précédente                            | Nettoyez le panier après chaque utilisation                                                    |
| Les frites fraîches sont mal cuites ou ne sont pas croustillantes                                  | Les bâtonnets de pomme de terre n'ont pas été correctement rincés et séchés avant la cuisson | Rincez bien les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon et séchez-les soigneusement |
|                                                                                                    | Les bâtonnets de pomme de terre sont trop gros                                               | Coupez les bâtonnets en morceaux plus petits                                                   |
|                                                                                                    | Huile insuffisante                                                                           | Ajoutez un peu plus d'huile                                                                    |
| Le problème persiste                                                                               |                                                                                              | Contactez un centre de service agréé                                                           |

## **LIVRE DE RECETTES**

### **1. Frites maison avec des pommes de terre fraîches**



#### **Ingrédients:**

- Pommes de terre 500 g
- Huile 2 cuillères à café
- Sel au goût
- Poivre au goût

- a. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- b. Tremper les bâtonnets de pomme de terre dans de l'eau salée pendant au moins 20 minutes et les faire bouillir pendant 2 minutes, puis les sécher avec du papier absorbant.
- c. Verser 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, y verser les bâtonnets et les mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile.
- d. Retirer les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol.

- e. Disposer les bâtonnets de pomme de terre uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil et régler le programme "French fries", ou ajuster le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des frites, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- f. À la fin de la cuisson, mettre les pommes de terre dans un bol, ajouter du sel et du poivre au goût, et servir.

**CONSEIL** : pour de meilleurs résultats, secouer le panier avec les frites à mi-cuisson.

## 2. Ailes de poulet frites



### Ingrédients:

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

- a. Mélanger les ailes avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre, et laisser mariner pendant 20 minutes.
- b. Disposer les ailes de poulet uniformément dans le panier de cuisson sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil, et régler le programme "Chicken Thighs" ou régler le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des ailes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- c. À la fin de la cuisson, mettre les ailes dans un bol et servir.

**CONSEIL** : pour de meilleurs résultats, secouer le panier avec les ailes à mi-cuisson.

## 3. Steak de bœuf



### Ingrédients:

- |                 |                     |
|-----------------|---------------------|
| • Steak de bœuf | 350 g               |
| • Poudre d'ail  | 1 cuillère à café   |
| • Huile         | 2 cuillères à café  |
| • Sel           | 1/2 cuillère à café |
| • Poivre        | 1 cuillère à café   |
| • Sauce soja    | au goût             |

- a. Mélanger le steak avec de l'huile, de l'ail, de la sauce soja, du sel et du poivre, et laisser mariner pendant 20 minutes.
- b. Placer le steak sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil et régler le programme "Steaks" ou ajuster le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des steaks jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- c. À mi-cuisson, retourner le steak, réduire la température à 150°C et cuire pendant encore 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**CONSEIL** : pour de meilleurs résultats, retourner le steak à mi-cuisson.

#### 4. Saucisses grillées



##### Ingrédients:

- Saucisses fraîches 250 g
- Huile 1 cuillère à café

- Mélanger les saucisses avec l'huile.
- Disposer les saucisses uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil et régler le programme sur "Sausages" ou ajuster le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité de saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- À la fin de la cuisson, mettre les saucisses dans un bol et servir.

**CONSEIL** : pour de meilleurs résultats, secouer le panier avec les saucisses à mi-cuisson.

#### 5. Crevettes frites



##### Ingrédients:

- Crevettes fraîches 300 g
- Huile 1 cuillère à café
- Farine de semoule de selon les besoins
- Sel selon les besoins

- Nettoyez les crevettes, lavez-les et séchez-les très bien avec du papier absorbant.
- Prenez un bol et mettez-y les crevettes.
- Assaisonnez avec un peu d'huile et enrobez de farine de semoule.
- Arrosez les crevettes d'un peu d'huile.
- Disposez les crevettes uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, placez le panier dans l'appareil et réglez le programme "Fish" ou ajustez le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des crevettes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- À la fin de la cuisson, mettez les crevettes dans un bol, ajoutez du sel et servez.

**CONSEIL** : pour de meilleurs résultats, secouez les crevettes à mi-cuisson.

#### **INFORMATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION** **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 de 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](mailto:support@tognana.com), or phone number **+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. 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 ;
- 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.

D'autres revendications, en particulier les demandes d'indemnisation, sont exclues, sauf si la responsabilité est légalement obligatoire.

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](http://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 Air Fryer para cocinar y calentar alimentos para el consumo en el hogar. 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**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>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.</b>                     |
|    | <b>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.</b>                                                                             |
|    | <b>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.</b>                                                                                  |
|  | <b>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.</b>                                                                                         |
|  | <b>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.</b>                                                                                        |
|  | <b>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.</b> |
|  | <b>NOTA IMPORTANTE: las palabras indican información útil para el uso correcto del producto.</b>                                                                                                                                                                 |
|  | <b>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.</b>                                                                     |
|  | <b>Este símbolo indica que el aparato cumple los requisitos de seguridad de los reglamentos/directivas de la Comunidad Europea.</b>                                                                                                                              |



**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 deje partes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) al alcance de niños o personas no autosuficientes, 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 encendido/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.



## **¡EL 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.
7. No agregue aceite a la airfryer, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
8. Para evitar cortocircuitos, no inserte alimentos voluminosos que puedan tocar las resistencias ni envueltos en aluminio, ni utensilios metálicos.
9. Desconecte el aparato del enchufe cuando se mueva y no esté en uso.
10. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo.
11. Retire cualquier residuo de alimentos quemados.
12. El uso incorrecto del producto puede causar daños o heridas.
13. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja 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. Espere hasta que el producto haya dejado de emitir humo antes de retirar la canasta de la freidora.



### **¡EL PELIGRO DE QUEMADURAS!**

1. No toque las partes calientes del aparato para evitar quemaduras (Ver A, B, C Sobre y Fig. 1). Utilice asas, pinzas o equipo protector adecuado para sacar alimentos de la cesta.

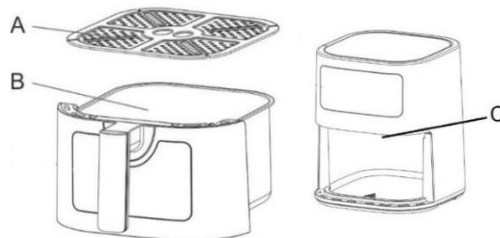


Fig.1

2. Este aparato puede liberar calor, vapor o condensación durante y después del funcionamiento. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de ventilación. También preste atención al vapor caliente y al calor al retirar los accesorios para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras u otras lesiones, así como daños a la propiedad.
3. Cuando el aparato está en funcionamiento y durante algunos minutos después de finalizar la cocción, la temperatura de la superficie externa y de la salida de aire puede ser muy elevada. No toque ni mueva el aparato para evitar el peligro de quemaduras.
4. Para la airfryer, puede usar papel de hornear o papel de aluminio de tamaño adecuado. No utilice 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 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 Air fryer 8L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre compatibilidad electromagnética.***

***El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 8L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados dentro de ciertos límites de voltaje.***

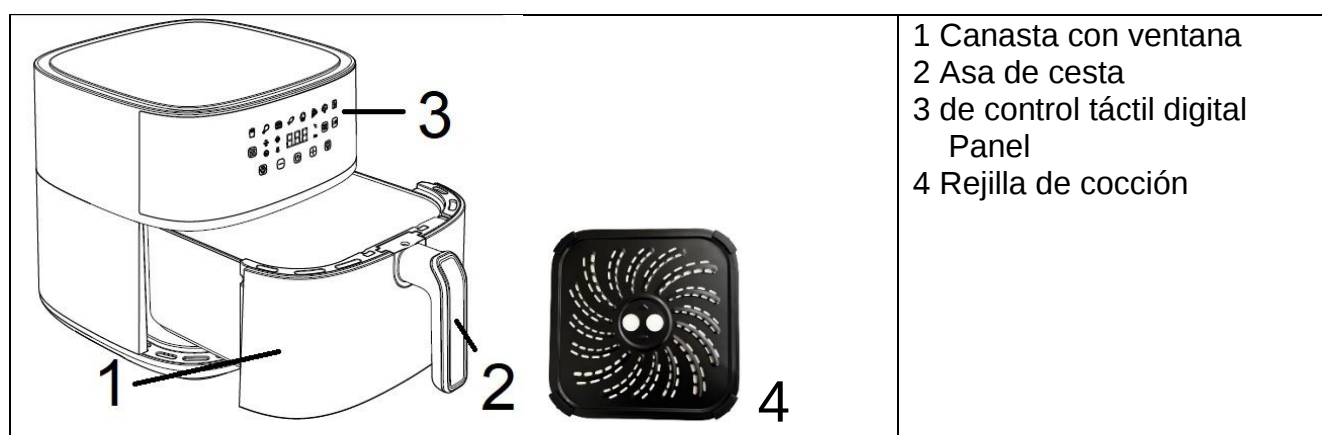
***El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 8L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2009/125/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.***

***El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 8L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 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: 2000 W
- Capacidad: 8L
- Voltaje de entrada: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimensiones (mm): 32,5 x 41 x 32 cm
- Peso neto: 6600 g

## **COMPONENTES**



## **ANTES DEL PRIMER USO**

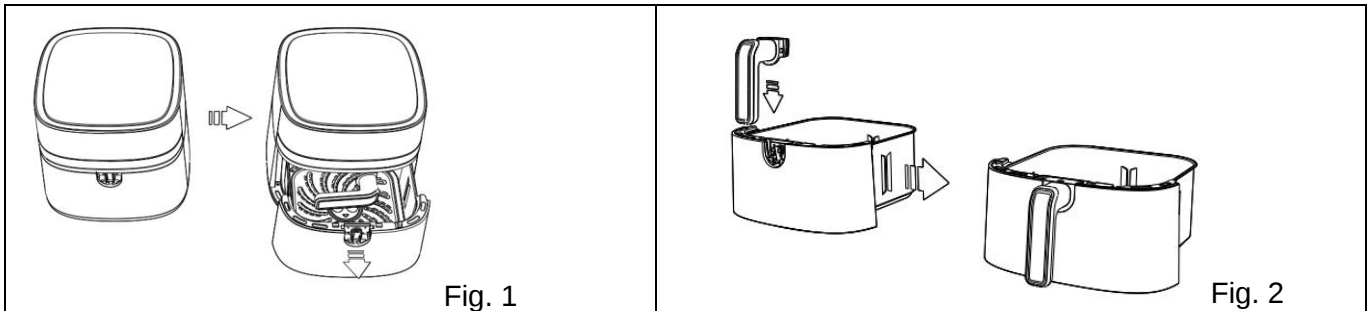
1. Retire los distintos componentes del embalaje, verifique su integridad y su integridad, retire con cuidado las protecciones y las etiquetas. El paquete contiene:
  - N. 1 Air fryer
  - N. 1 Asa de cesta

- N. 1 Rejilla de cocción
  - N. 1 Manual de usuario
2. Asegúrese de que todas las piezas estén ensambladas correctamente y en su lugar antes de usar.
  3. Si está utilizando la freidora por primera vez, se recomienda que lave todas las piezas extraíbles que entrarán en contacto con los alimentos siguiendo las instrucciones en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
  4. Opere el electrodoméstico vacío 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.

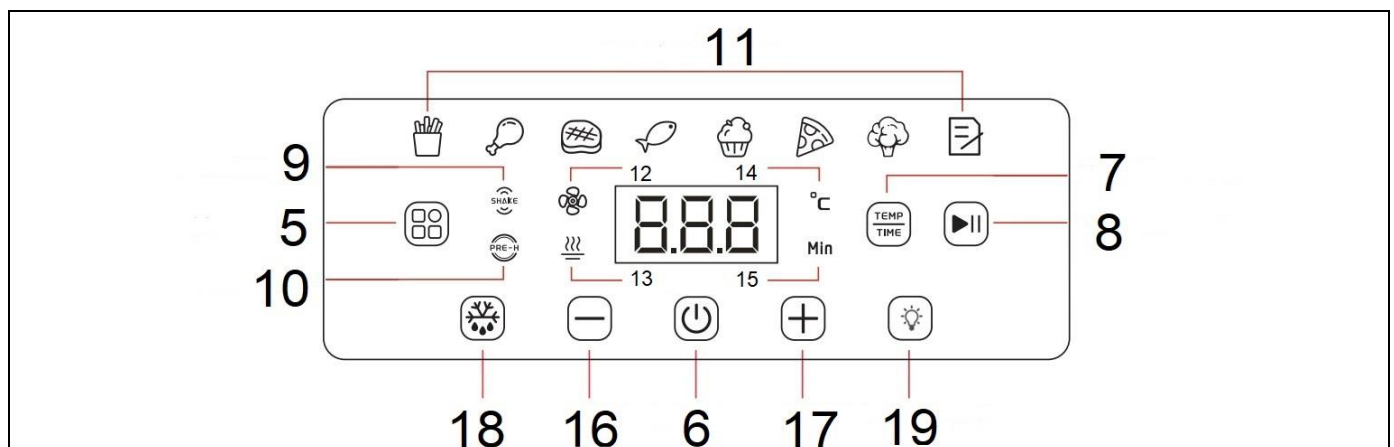
## **Montar el asa de la cesta**

Es posible que el asa no esté montada en la cesta. Para fijar el asa de la cesta, sigue estos pasos:

- Retire la cesta del electrodoméstico, quitando cualquier etiqueta (Fig. 1).
- Inserte la asa como se muestra en la Fig. 2 y deslícela hacia abajo hasta que esté firmemente adjuntada.
- La asa de la cesta debería trabarse en su lugar y no debería desprenderse una vez bloqueada. Agite la asa para verificar que esté firmemente bloqueada.



## **DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES DEL DISPLAY**



5. Botón de selección de menú preestablecido
6. Botón de encendido / apagado
7. Botón de selección de temperatura/tiempo
8. Botón de inicio/pausa
9. Indicador de función de agitar "SHAKE"
10. Indicador de función de precalentamiento "PRE-H"
11. Menús preestablecidos
12. Indicador del ventilador
13. Indicador del elemento calefactor
14. Indicador de temperatura establecida (°C)
15. Indicador de tiempo establecido (min)
16. Botón de ajuste de temperatura/tiempo (-)
17. Botón de ajuste de temperatura/tiempo (+)
18. Botón de descongelación
19. Botón de encendido/apagado de la luz interna

### 5 Botón de selección de menú preestablecido

Seleccione el menú deseado presionando este botón; El indicador del programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará la hora y la temperatura predeterminadas. Estos valores se pueden cambiar presionando los botones de ajuste de temperatura y tiempo (16-17). Confirme el programa presionando el botón de inicio .

### 6 Botón de encendido/apagado

Una vez que el aparato esté enchufado a la toma de corriente, se iluminará la luz indicadora del botón de encendido/apagado. Presione el botón y todo el panel de control se iluminará.

### 7 Botón de selección de temperatura/tiempo

Este botón le permite ajustar la temperatura o el tiempo de cocción.

Presione el botón una vez , la pantalla indicará la temperatura preestablecida. Presione los botones +/- (16,17) para ajustar la temperatura deseada en intervalos de 5°C.

Presione el botón nuevamente , la pantalla mostrará la hora preestablecida.

Presione los botones +/- (16,17) para ajustar el tiempo de cocción deseado por minuto, de 1 a 60 minutos en todos los modos.

Puede cambiar la hora y la temperatura predeterminadas del menú presionando y manteniendo presionado el botón de ajuste de temperatura/hora.  durante unos 5 segundos hasta que escuche tres pitidos. Las nuevas configuraciones reemplazarán a las originales y se guardarán en consecuencia.

### 8 Botón Inicio/Pausa

Confirme la configuración presionando este botón y el aparato comenzará a funcionar. Presione este botón nuevamente para pausar la función durante el ciclo de cocción.

### 18 Botón de descongelación

Confirme la configuración presionando este botón y el aparato comenzará a funcionar. Para pausar la función durante el ciclo de descongelación, presione el botón Start/Pause. .

Puede ajustar el tiempo presionando los botones +/- (16, 17), mientras que la temperatura está fija.

## 19 Luz interna

Al presionar este botón, puede monitorear el progreso de la cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

Abrir la puerta durante el proceso de cocción detendrá el aparato. La luz interna se activa cuando se abre la puerta.

## **INSTRUCCIONES DE USO**

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca.
2. Inserte el enchufe en un tomacorriente de pared con conexión a tierra; Se emitirá una señal audible, indicando que el freidora está en modo de espera, y la pantalla mostrará el indicador del botón de encendido/apagado.  (6).
3. Saque la cesta e inserte la rejilla correctamente.
4. Coloque alimentos en la cesta.
5. Inserte la cesta correctamente en su compartimento.
6. Presione el botón de encendido/apagado (6) , y la temperatura y el tiempo preestablecidos se mostrarán en la pantalla.
7. En este punto, puede ajustar manualmente el tiempo y la temperatura usando los botones de ajuste de tiempo y temperatura +/- (16,17) o seleccionar una de las funciones del menú presionando el botón de selección del menú preestablecido (5).
8. Presione el botón de inicio (8)  para empezar a cocinar.
9. Algunos programas de cocción comienzan con una fase de precalentamiento de unos 3 minutos.

Durante la fase de precalentamiento, el testigo  (10), se iluminarán el indicador del ventilador (12) y el indicador del elemento calefactor (13). Al final del ciclo de precalentamiento, el aparato emitirá 3 pitidos para indicar el inicio del ciclo de cocción.

10. Indicador de agitar (9) : El indicador de agitar se indica mediante un sonido audible durante el ciclo de cocción de ciertos programas (consulte la tabla "menú preestablecido"). Esta función le permite agitar los alimentos del interior, garantizando una cocción más uniforme.  
Nota: Si no abre la puerta y agita los alimentos, la luz SHAKE en el panel de control seguirá parpadeando. Una vez que se abra la puerta, el indicador de agitación (SHAKE) dejará de parpadear.
11. Al final del ciclo de cocción, se emitirá una señal audible y se mostrará "FIN" en la pantalla.

## **TABLA DE MENÚ PREESTABLECIDA**

| Menú |                                                                                     | Peso sugerido (g) | Tiempo establecido (minutos) | Temperatura establecida (°C) | Temperatura ajustable | Función de agitación activa (SHAKE) | Precalentamiento |    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------------------|------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|------------------|----|
| 1.   |  | Papas fritas      | 500                          | 15                           | 200                   | 80- 200                             | SÍ               | SÍ |
| 2.   |  | Muslos de pollo   | 700                          | 15                           | 200                   | 80- 200                             | SÍ               | SÍ |
| 3.   |  | Steaks            | 300                          | 8                            | 180                   | 80- 200                             | SÍ               | SÍ |
| 4.   |  | Pez               | 500                          | 18                           | 190                   | 80- 200                             | SÍ               | SÍ |

|    |                                                                                   |             |     |    |     |         |       |       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|----|-----|---------|-------|-------|
| 5. |  | Tortas      | 500 | 35 | 150 | 80- 200 | N / A | N / A |
| 6. |  | PIZZA       | 200 | 8  | 160 | 80- 200 | N / A | SÍ    |
| 7. |  | Verduras    | 300 | 10 | 120 | 80- 120 | SÍ    | SÍ    |
| 8. |  | Costumbre   |     | 15 | 180 | 80- 200 | SÍ    | SÍ    |
| 9. |  | Descongelar |     | 15 | 60  | N / A   | N / A | N / A |

La tabla de "menú preestablecido" es indicativa; el tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo de alimento y su consistencia. Por lo tanto, los valores preestablecidos deben entenderse solo como referencia.

#### NOTAS:

- Le recomendamos que nunca utilice la cesta sin la rejilla en ella.
- Evite voltear la cesta con la bandeja aún insertada, ya que cualquier exceso de aceite acumulado en el fondo de la cesta podría gotear sobre los ingredientes.
- El rango de ajuste de temperatura está entre 80 y 200°C.
- El rango de ajuste del tiempo está entre 1 y 60 minutos.
- El aparato se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. Una vez cerrada la puerta, el aparato se reinicia 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, el motor puede continuar funcionando durante aproximadamente 1 minuto, luego el aparato comenzará a enfriarse y entrará en modo de espera.
- El tiempo de cocción en la airfryer es diferente al de un horno tradicional.
- Los alimentos más pequeños y en menor cantidad requieren tiempos de preparación sólo ligeramente más cortos que los más grandes.
- Para obtener resultados óptimos, se recomienda utilizar patatas fritas precocidas (la cantidad ideal es 500g). Si quieres preparar patatas fritas caseras, sigue los pasos indicados en el recetario.
- No prepare alimentos muy grasos en el aparato.
- Para hornear un pastel/quiche o freír alimentos delicados o rellenos, coloque una bandeja o plato para hornear en la cesta.
- Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a insertar la cesta en el electrodoméstico y cocine por unos minutos más.

#### CONSEJOS ÚTILES:

- Durante el uso, puede ajustar el tiempo de cocción y la temperatura en cualquier momento.
- Puede ser necesario revisar y agitar algunos alimentos durante el ciclo de cocción. Agitar los alimentos de tamaño pequeño optimiza el resultado final y evita una cocción desigual. Retire la cesta de la unidad principal y agítela ligeramente. Vuelva a insertar la cesta en la unidad principal para continuar el proceso de cocción.



**ATENCIÓN: La cesta puede estar muy caliente. Recomendamos que siempre sostenga la cesta por su asa.**

## CONSEJOS DE COCINA

| Alimento                              | Cantidad (gr) mín- máx | Tiempo de cocción (min) | Temperatura (°C) | Shake | Notas                        |
|---------------------------------------|------------------------|-------------------------|------------------|-------|------------------------------|
| <b>Patatas y patatas fritas</b>       |                        |                         |                  |       |                              |
| Papas fritas congeladas delgadas      | 300- 700               | 9- 16                   | 200              | Sí    |                              |
| Papas fritas congeladas gruesas       | 300-700                | 11-20                   | 200              | Sí    |                              |
| Papas fritas caseras (8x8 milímetros) | 300- 800               | 10- 16                  | 200              | Sí    | Agrega ½ cucharada de aceite |
| Gajos de patatas caseros              | 300- 800               | 18- 22                  | 180              | Sí    | Agrega ½ cucharada de aceite |
| Dados de patata caseros               | 300- 750               | 15- 18                  | 180              | Sí    | Agrega ½ cucharada de aceite |
| Gratinado de patatas                  | 500                    | 15- 18                  | 200              | Sí    |                              |
| <b>Carne y aves de corral</b>         |                        |                         |                  |       |                              |
| Bife                                  | 100- 500               | 8- 12                   | 180              | Sí    |                              |
| Costillas de cerdo                    | 100- 500               | 10- 14                  | 180              | Sí    |                              |
| Hamburguesa                           | 100- 500               | 7- 14                   | 180              | Sí    |                              |
| Embutido                              | 100- 500               | 13- 15                  | 200              | Sí    |                              |
| Nuggets de pollo                      | 100- 500               | 18- 22                  | 180              | Sí    |                              |
| Pechuga de pollo                      | 100- 500               | 10- 15                  | 180              | Sí    |                              |
| Tocino                                | 100- 500               | 10- 12                  | 180              | Sí    |                              |
| <b>Bocadillos</b>                     |                        |                         |                  |       |                              |
| Rollitos de primavera                 | 100- 400               | 8- 10                   | 200              | -     |                              |
| Nuggets de pollo congelados           | 100- 500               | 6- 10                   | 200              | Sí    |                              |
| Palitos de pescado congelados         | 100- 400               | 6- 10                   | 200              | -     |                              |
| Bocadillos de queso congelados        | 100- 400               | 8- 10                   | 180              | -     |                              |
| Verduras Rellenas                     | 100- 400               | 1- 10                   | 160              | -     |                              |
| <b>Tortas</b>                         |                        |                         |                  |       |                              |
| Tortas                                | 300                    | 20- 25                  | 160              | -     | Uso bandeja para hornear     |
| Quiche                                | 400                    | 20- 22                  | 180              | -     | Uso bandeja para hornear     |
| Muffins                               | 300                    | 15- 18                  | 200              | -     | Uso bandeja para hornear     |
| Bocadillos dulces                     | 400                    | 1- 20                   | 160              | -     | Uso bandeja para hornear     |

### Notas:

- El tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo de alimento y de su consistencia. Por lo tanto, los valores indicados deben considerarse únicamente como referencia.
- Agrega un máximo de ½ cucharada de aceite. Cantidades excesivas pueden comprometer la integridad del aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder con la limpieza, desconecte siempre la placa de la toma de corriente y permita que se enfríe completamente.

Retire la cesta de cocción para acelerar el enfriamiento del electrodoméstico.

El electrodoméstico debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.

### 1. LIMPIEZA

#### Limpie el exterior:

Utilice un paño suave o una esponja ligeramente humedecida y seque con un paño.



**¡EL PELIGRO! NO COLOQUE LA UNIDAD DEL MOTOR Y LA BASE EN EL LAVAVAJILLAS NI LOS SUMERJA EN LÍQUIDOS.**

#### **Limpiar la cesta y la rejilla de cocción**

Limpie la cesta y la rejilla de cocción utilizando agua tibia, detergente suave para platos y una esponja no abrasiva. De lo contrario, se dañará el revestimiento antiadherente.

La rejilla y la cesta son aptas para lavavajillas a temperaturas que no excedan los 55 °C.

**NOTA IMPORTANTE  : No utilice limpiadores químicos, lana de acero o limpiadores abrasivos para limpiar.**

#### **Limpiar el elemento calefactor:**

Use un cepillo para eliminar cualquier residuo de comida.

## **2. ALMACENAMIENTO**

Deje que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo o enrollar el cable de alimentación alrededor de él.

Compruebe que no queden residuos de comida en el interior del aparato.

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

No guardar nunca el aparato cuando aún esté húmedo.

Se recomienda guardar el aparato en un lugar seco, limpio y alejado de la humedad y el polvo.

## **SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS**

| <b>Problema</b>                                                    | <b>Posible causa</b>                                                         | <b>Solución</b>                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona:                                            | La clavija no se ha insertado correctamente.                                 | Conecte el enchufe al toma de corriente                                                    |
|                                                                    | La cesta de cocción no está insertada.                                       | Inserte la cesta de cocción correctamente                                                  |
|                                                                    | No se han seleccionado el tiempo y la temperatura de cocción                 | Configure el tiempo y la temperatura de cocción deseados.                                  |
|                                                                    | La protección contra el sobrecalentamiento se ha activado.                   | Apague el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de encenderlo de nuevo.     |
| La comida no está bien cocida                                      | La cantidad de alimentos es excesiva                                         | Reduzca la cantidad de comida.                                                             |
|                                                                    | La temperatura configurada es demasiado baja.                                | Ajuste una temperatura más alta.                                                           |
|                                                                    | El tiempo de cocción establecido es demasiado corto.                         | Ajuste un tiempo de cocción más largo.                                                     |
| La comida no se cocina uniformemente                               | Los alimentos deben ser agitados a la mitad del proceso de cocción.          | Agite los alimentos y compruebe si están listos.                                           |
| Los bocadillos no quedan crujientes.                               | Asegúrese de que se hayan utilizado bocadillos adecuados para freír al aire. | Utilice bocadillos listos para el air fryer o unte un poco de aceite sobre los bocadillos. |
| La cesta de cocción no encaja correctamente en la unidad principal | Hay demasiada comida en la cesta                                             | No sobrecargue la cesta                                                                    |
| Desde el aparato                                                   | Se están cocinando alimentos grasos.                                         | Fenómeno normal que no                                                                     |

|                                                                               |                                                                                    |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| el humo blanco sale y el exterior del aparato es más cálido de lo habitual:   |                                                                                    | afecta al aparato ni al resultado de la cocción.                                    |
|                                                                               | La cesta de cocción contiene grasa de la cocción anterior                          | Limpie la cesta después de cada uso.                                                |
| Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual o no están crujientes | Los palitos de papa no se enjuagaron ni secaron adecuadamente antes de cocinarlos. | Enjuague bien los palitos de patata para quitarles el almidón y secar completamente |
|                                                                               | Los palitos de patatas son demasiado grandes.                                      | Cortar los palitos en trozos más pequeños.                                          |
|                                                                               | Aceite insuficiente                                                                | Agrega un poco más de aceite                                                        |
| El problema no se resuelve.                                                   |                                                                                    | Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado                            |

## **LIBRO DE COCINA**

### **1. Papas fritas con patatas frescas**



#### **Ingredientes:**

- Papas 500 g
- Aceite 2 cucharaditas
- Sal probar
- Pimienta probar

- a. Pelar las patatas y cortarlas en bastones.
- b. Remojar los palitos de patata en agua con sal durante al menos 20 minutos y hervir durante 2 minutos, luego secar los palitos con papel de cocina.
- c. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, vierta los palitos y revuelva hasta que estén cubiertos de aceite.
- d. Retira los palitos del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que quede el exceso de aceite en el bol.
- e. Coloque los palitos de patata de manera uniforme en la rejilla dentro de la cesta, inserte la cesta en el electrodoméstico y ajuste el programa de "Papas fritas", o ajuste el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de papas fritas, o hasta que estén doradas.
- f. Al final de la cocción, colocar las patatas en un bol, salpimentar al gusto y servir.

**CONSEJO:** para obtener mejores resultados, agite la cesta con las papas fritas a la mitad de la cocción.

### **2. Alitas de pollo fritas**



#### **Ingredientes:**

- Alitas de pollo 350 g
- Ajo 2 dientes
- Aceite 2 cucharaditas
- Sal 1 cucharadita
- Pimienta 1 cucharadita

- Mezcla las alitas con aceite, ajo, sal y pimienta y deja marinar por 20 minutos.
- Coloque las alitas de pollo de manera uniforme en la cesta de cocción en la rejilla dentro de la cesta, inserte la cesta en el electrodoméstico y ajuste el programa de "Muslos de pollo" o configure el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de las alitas o hasta que las alitas estén doradas.
- Al final de la cocción, coloque las alitas en un bol y sirva.

**CONSEJO:** Para obtener mejores resultados, agite la cesta con las alitas a la mitad de la cocción.

### 3. Filete de ternera



#### Ingredientes:

- |                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| • Filete de ternera | 350 g           |
| • Polvo de ajo      | 1 cucharadita   |
| • Aceite            | 2 cucharaditas  |
| • Sal               | 1/2 cucharadita |
| • Pimienta          | 1 cucharadita   |
| • Soy sauce         | probar          |

- Mezclar el bistec con aceite, ajo, salsa de soja, sal y pimienta y dejar marinar durante 20 minutos.
- Coloque el bistec en la rejilla dentro de la cesta, inserte la cesta en el electrodoméstico y ajuste el programa de "Bistecs" o ajuste el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de los bistecs hasta que estén dorados.
- A mitad de cocción, dar la vuelta al filete, reducir la temperatura a 150°C y cocinar durante otro 4 minutos o hasta que estén doradas.

**CONSEJO:** Para obtener mejores resultados, volteé el bistec a la mitad de la cocción.

### 4. Salchicha a la parrilla



#### Ingredientes:

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| • Salchicha fresca | 250 g         |
| • Aceite           | 1 cucharadita |

- Mezclar las salchichas con el aceite.
- Coloque las salchichas de manera uniforme en la rejilla dentro de la cesta, inserte la cesta en el electrodoméstico y ajuste el programa a "Salchichas" o ajuste el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de salchichas hasta que estén doradas.
- Al final de la cocción, colocar las salchichas en un bol y servir.

**CONSEJO:** Para obtener mejores resultados, agite la cesta con las salchichas a la mitad del tiempo de cocción.

## 5. Camarones fritos



### Ingredientes:

- |                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| • Camarones frescos | 300 g<br>1 cucharadita |
| • Aceite            | según sea necesario    |
| • Harina de sémola  | según sea necesario    |
| • Sal               |                        |

- Limpiar los camarones, lavarlos y secarlos muy bien con papel toalla.
- Coge un bol y pon las gambas en él.
- Condimentar con un poco de aceite y rebozar con harina de sémola.
- Espolvorea un poco de aceite sobre las gambas.
- Coloque los camarones de manera uniforme en la rejilla dentro de la cesta, coloque la cesta en el electrodoméstico y ajuste el programa a "Pescado" o ajuste el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de los camarones, o hasta que estén dorados.
- Al final de la cocción, coloque los camarones en un bol, agregue sal y sirva.

**CONSEJO:** Para obtener mejores resultados, agite los camarones a la mitad del proceso de cocción.

## **INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DEL 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: La eliminación realizada de manera no separada puede representar un potencial daño para el medio ambiente y la

salud. Este producto puede devolverse al distribuidor al comprar tras la compra de 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](mailto: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 período.

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 hacer la sustitución completa del aparato, si la reparabilidad es imposible o demasiado costosa, con otro producto el mismo (o similar) durante el transcurso del período de garantía.

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

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](http://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.

*Sehr geehrter Kunde,  
vielen Dank, dass Sie sich für unseren Airfryer zum Kochen und Erwärmen von  
Lebensmitteln für den Hausgebrauch entschieden haben. Tognana Porcellane S.p.A.  
lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die direkt oder indirekt für Personen,  
Gegenstände und Haustiere aufgrund der Nichteinhaltung aller im entsprechenden  
„Benutzerhandbuch“ angegebenen Anforderungen in Bezug auf die Installation,  
Verwendung und Wartung des Geräts entstehen können.*

## **SYMBOLS IM HANDBUCH/PRODUKT UND DEREN BEDEUTUNG**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Dieses Symbol zeigt an, dass Sie dieses Handbuch vor der Verwendung sorgfältig lesen müssen. Achten Sie besonders auf die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie dieses Handbuch als integralen Bestandteil des Produkts auf.                                    |
|    | <b>GEFAHR:</b> das Wort deutet auf eine potenzielle unmittelbar bevorstehende Gefahr mit einem hohen Risiko hin, das, wenn sie nicht vermieden wird, eine hohe Wahrscheinlichkeit hat, schwere Verletzungen oder Tod zu verursachen.                        |
|  | <b>WARNUNG:</b> das Wort weist auf eine potenzielle Gefahr mit einem durchschnittlichen Risiko hin, das, wenn sie nicht vermieden wird, eine hohe Wahrscheinlichkeit hat, schwere Verletzungen oder Tod zu verursachen.                                     |
|  | <b>ACHTUNG:</b> das Wort weist auf eine potenzielle Gefahr mit einem geringen Risiko hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen oder mäßigen Verletzungen führen könnte.                                                                     |
|  | dieses Symbol zeigt an, dass der Schutz des Geräts nicht nur auf der Hauptisolierung beruht, sondern eine zusätzliche Sicherheitsmaßnahme erfordert.                                                                                                        |
|  | <b>ACHTUNG – HEISSE OBERFLÄCHE!:</b> Das Symbol zeigt an, dass die Oberflächentemperatur des Anwendungsbereichs gefährlich hoch werden kann und daher ein direkter Kontakt mit der Haut und hitzeempfindlichen Stoffen/Materialien vermieden werden sollte. |
|  | <b>WICHTIGER HINWEIS:</b> die Wörter geben nützliche Informationen für die korrekte Verwendung des Produkts an.                                                                                                                                             |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen für die ordnungsgemäße Behandlung und das Recycling gesammelt werden muss.</b> |
|  | <b>Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät die in den EU-Vorschriften/Richtlinien festgelegten Sicherheitsanforderungen erfüllt.</b>                                                                                             |
|  | <b>Dieses Symbol zeigt an, dass Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (MOCA), für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.</b>                                                             |

## **PRODUKTSICHERHEIT**



### **WICHTIGE HINWEISE ZUR KORREKTEN VERWENDUNG**

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Kochen und Erwärmen von Lebensmitteln für den Hausgebrauch bestimmt.
2. Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
  - \*Küchenbereiche von Ladenmitarbeitern, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - \*Agrotourismus
  - \*Kunden in Hotels, Pensionen und anderen Wohnumgebungen;
  - \* Zimmer wie Bed & Breakfast.
3. Dieses Produkt ist kein Spielzeug.
4. Lassen Sie Teile der Verpackung (Kunststoffbeutel, Polystyrolschaum usw.) nicht in Reichweite von Kindern oder abhängigen Personen, da diese Produkte potenzielle Gefahrenquellen darstellen (z. B.: Erstickungsgefahr).
5. Verwenden Sie das Produkt nur für den einzigen Zweck, für den es entworfen wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
6. Nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie.
7. Verwenden Sie nicht im Freien.
8. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
9. Stellen Sie nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder eines heißen Ofens.

10. Stellen Sie das Gerät vor Gebrauch auf eine feste, flache, horizontale und nicht brennbare Oberfläche.
11. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Abschalttaste.
12. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
13. Das Gerät nicht in Wasser einweichen oder unter dem Wasserhahn spülen, da es elektronische Komponenten und Heizelemente enthält.
14. Verwenden Sie nur Original- oder vom Hersteller empfohlene Ersatzteile und Zubehör.



## **GEFAHR**

### **PRODUKT**

1. Bevor Sie das Gerät an das Netzteil anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung der in Ihrem Haus verfügbaren Spannung entspricht.  
Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die mit einer effizienten Erdung ausgestattet ist. Der Hersteller kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die durch die fehlende Erdung des Systems verursacht werden.
2. Das Gerät kann von Kindern ab mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder Anweisungen über die sichere Verwendung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
3. Beaufsichtigen Sie die Kinder so, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Legen Sie keine Metallgegenstände in die Schlitze des Geräts ein.
5. Decken Sie den Luftein- und -auslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist oder wenn es an die Steckdose angeschlossen ist.
6. Stellen Sie das Produkt nicht an die Wand oder andere Gegenstände: die Rückseite, die Mittelseite und die Oberseite des Produkts müssen einen Freiraum von mindestens 10 cm haben.

7. Füllen Sie kein Öl in die Airfryer, da dies zu Brandgefahr führen kann.
8. Um Kurzschlüsse zu vermeiden, legen Sie keine sperrigen Lebensmittel, die die Widerstände in den Ofen berühren können. Außerdem sollten Sie keine in Aluminium- oder Metallwerkzeuge eingewickelten Lebensmittel in den Ofen legen.
9. Trennen Sie das Gerät nicht in Gebrauch und beim Bewegen von der Steckdose.
10. Das Gerät vor der Reinigung 30 Minuten abkühlen lassen.
11. Entfernen Sie alle verbrannten Lebensmittelmrückstände.
12. Eine falsche Verwendung des Produkts kann Schäden oder Verletzungen verursachen.
13. Um Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie das Korpus des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
14. Dieses Produkt enthält keine reparierbaren Teile. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Lassen Sie die Wartung durch ein qualifiziertes Servicecenter mit nur identischen Ersatzteilen durchführen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Sicherheit des Produkts erhalten bleibt.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, in sehr feuchten oder nassen Umgebungen oder in der Nähe von brennbarem Material (Vorhänge, Tischdecken usw.).
16. Verwenden Sie nicht das Gerät wenn es in irgendeiner Weise gefallen ist oder beschädigt wurde. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie Ihren Händler für Reparatur/Ersatz, wenn unter Garantie, oder Kundensupport.
17. Wenn das Produkt schwarzen Rauch ausstrahlt, trennen Sie das Netzteil sofort. Warten Sie, bis das Produkt keinen Rauch mehr ausstößt, bevor Sie die Tür öffnen und den Inhalt aus der Fritteuse entnehmen.



### **GEFAHR DER VERBRÜHUNG!**

1. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts, um Verbrennungen zu vermeiden (siehe A, B, C Das und Abb. 1). Verwenden Sie Griffe, Zangen oder geeignete Schutzausrüstung, um Lebensmittel aus dem Ofen zu entfernen.

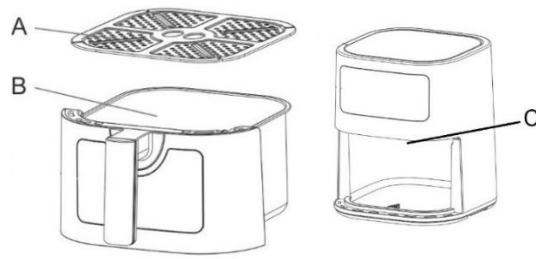


Abb.1

2. Dieses Gerät kann Wärme, Dampf oder Kondensation während und nach dem Betrieb abgeben. Hände und Gesicht sollten vor Dampf- und Lufteinlässen geschützt werden. Achten Sie auch beim Abnehmen des Zubehörs auf heißen Dampf und Hitze, um Verbrennungen, Verbrühungen oder anderen Verletzungen sowie Sachschäden vorzubeugen.
3. Wenn das Gerät in Betrieb ist und einige Minuten nach dem Ende des Betriebs, kann die Temperatur der Außenfläche und des Luftauslasses sehr hoch sein. Berühren oder bewegen Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Für den Airfryer können Sie Backpapier oder Alu-/Zinnfolie geeigneter Größe verwenden. Verwenden Sie nicht zu große Platten, um zu verhindern, dass sie während des Betriebs die Heizelemente berühren.

## KABEL UND STECKER

1. Das Netzkabel muss an eine Netzsteckdose mit AC angeschlossen werden (Standard-Haushaltsstrom). Verwenden Sie keine anderen Steckdosen.
2. Bei Unvereinbarkeit zwischen Steckdose und Stecker des Geräts, lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ durch qualifiziertes Personal ersetzen. Die Verwendung von Adaptern, mehreren Steckdosen und/oder Erweiterungen wird nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung erforderlich ist, verwenden Sie nur einfache oder mehrere Adapter und Erweiterungen, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen, wobei darauf geachtet wird, dass die auf dem Adapter und/oder der Verlängerung angegebene Leistungsgrenze nicht überschritten wird.
3. Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn es beschädigt sind.
4. Verwenden Sie nur das mit dem Verpackung mitgelieferte Netzkabel.
5. Um Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

6. Das Netzkabel muss an einem Ort verwendet werden das trocken und sauber ist. Die Verwendung in nassen oder schmutzigen Umgebungen kann zu Brandgefahr, Stromschlag oder Stromschlag führen.
7. Berühren Sie das Kabel oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht baumeln oder fallen von einer Arbeitsplatte.
9. Achten Sie darauf, nicht zu ziehen oder zu fahren über das Netzkabel. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen fern.
10. Trennen Sie das Kabel von der Steckdose vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Um zu trennen, schalten Sie das Gerät aus, dann entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht das Kabel, sondern greifen Sie den Stecker.
11. Schließen Sie den Stecker immer zuerst an das Gerät an, dann schließen Sie das Kabel an die Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollständig verlängert ist.
12. Das Kabel sollte nicht verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie Ihren Händler für Reparatur/Ersatz, wenn unter Garantie, oder Kundensupport.
14. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Timergeräte.

## **TECHNISCHE DATEN**

- Leistung: 2000 W
- Kapazität: 8L
- Eingangsspannung: 220–240 Vac ~ 50–60 Hz
- Abmessungen: 32,5 x 41 x 32 cm
- Nettogewicht: 6600 g

## **KONFORMITÄT DES PRODUKTS**

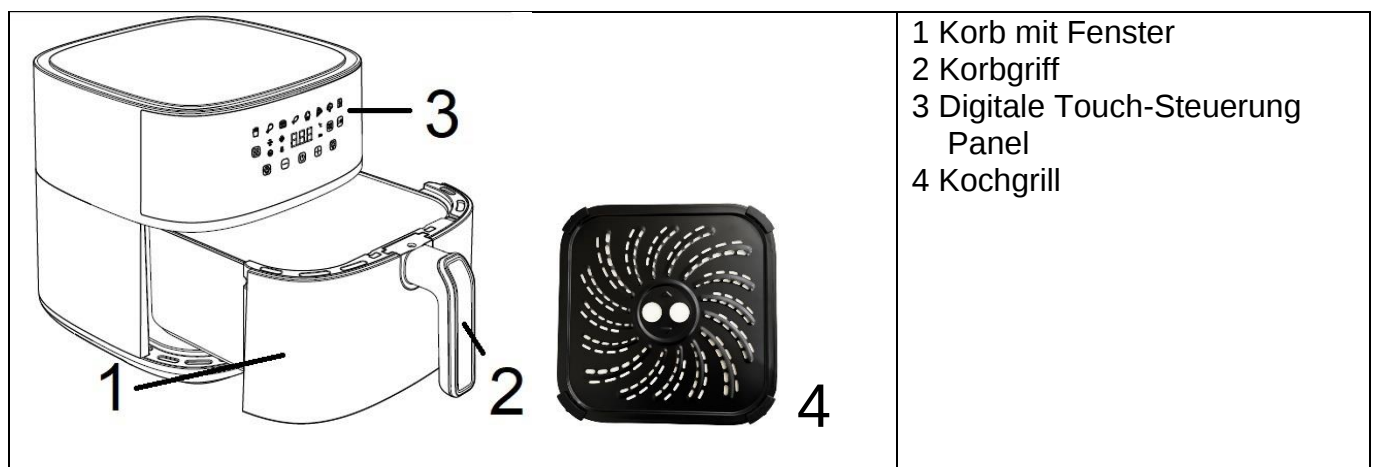
*Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 8 L Mod.IRIDEA entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über elektromagnetische Verträglichkeit.*

*Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 8 L Mod.IRIDEA entspricht 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 auf dem Markt, die zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen bestimmt innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.*

*Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 8 L Mod.IRIDEA entspricht der Richtlinie 2009/125/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über die Schaffung eines Rahmens für die Ausarbeitung von Spezifikationen für die Ökodesign energiebezogener Produkte*

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

## **KOMPONENTEN**



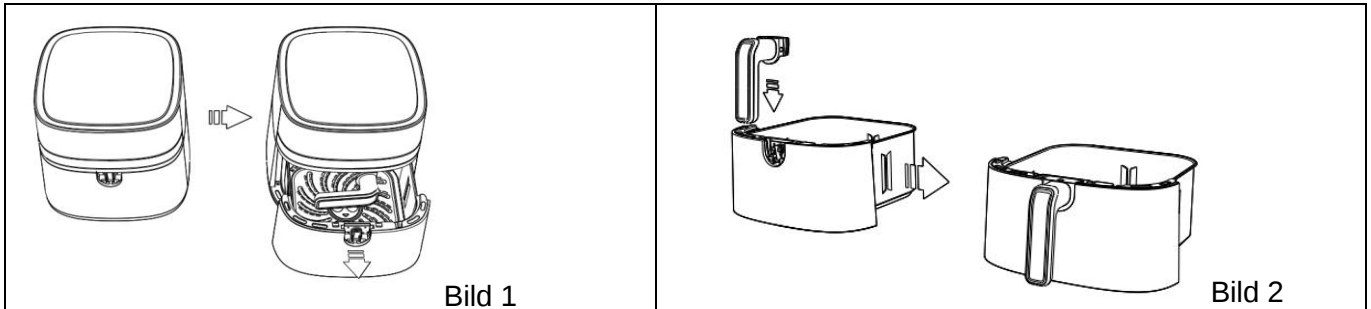
## **VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

1. Entfernen Sie die verschiedenen Komponenten aus der Verpackung, überprüfen Sie, ob sie vollständig und intakt sind, entfernen Sie sorgfältig Schutz und Etiketten. Das Paket enthält:
  - Nr. 1 Airfryer
  - Nr. 1 Korbgriff
  - Nr. 1 Kochgrill
  - Nr. 1 Benutzerhandbuch
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Verwendung korrekt montiert sind.
3. Es wird empfohlen, alle herausnehmbaren Teile zu waschen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gemäß den Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.
4. Betreiben Sie das leere Gerät 10-15 Minuten lang bei 200 °C ohne Lebensmittel. Das Gerät kann aufgrund der Rückstände des Herstellungsprozesses Rauch und Gerüche emittieren. Dies ist normal und weist nicht auf einen Mangel oder eine Gefahr hin.

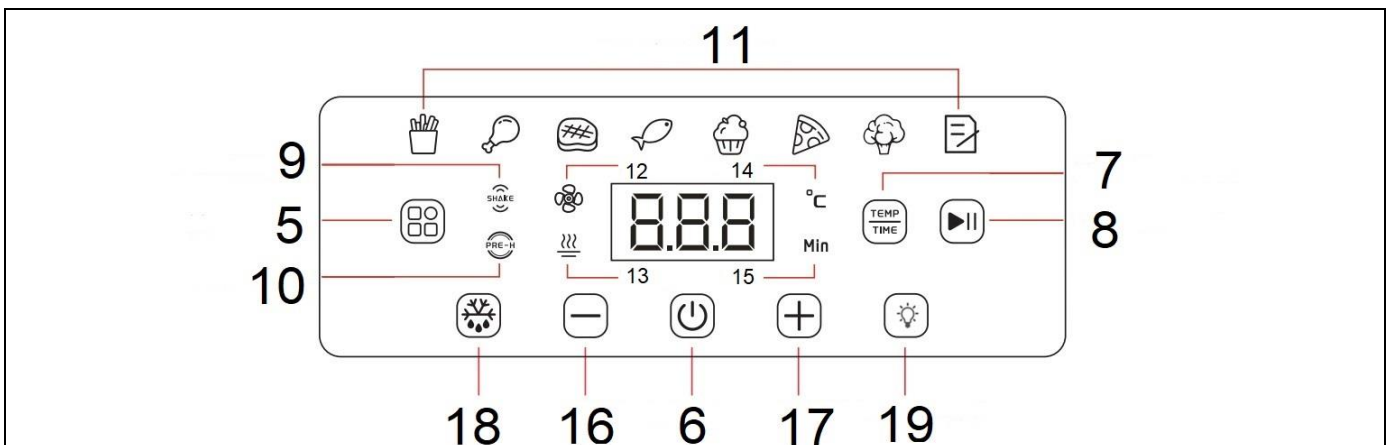
## Montieren Sie den Korbgriff

Möglicherweise ist der Griff noch nicht am Korb montiert. Um den Korbgriff zu befestigen, folge diesen Schritten:

- Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und entfernen Sie alle Etiketten (Bild 1).
- Setzen Sie den Griff wie in Bild 2 gezeigt ein und schieben Sie ihn nach unten, bis er sicher befestigt ist.
- Der Korbgriff sollte einrasten und sich nach dem Verriegeln nicht lösen. Schütteln Sie den Griff, um sicherzustellen, dass er sicher verriegelt ist.



## BESCHREIBUNG DER DISPLAY-TASTEN



5. Auswahltaste für voreingestelltes Menü
6. An / aus Schalter
7. Temperatur-/Zeitauswahltaste
8. Start-/Pause-Taste
9. Shake-Funktionsanzeige „SHAKE“
10. Vorheizfunktionsanzeige „PRE-H“
11. Voreingestellte Menüs
12. Lüfteranzeige
13. Heizelementanzeige
14. Temperaturanzeige einstellen (°C)
15. Zeitanzeige einstellen (Min.)
16. Temperatur-/Zeit-Einstelltaste (-)
17. Temperatur-/Zeit-Einstelltaste (+)
18. Auftautaste
19. Taste zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung

### **5 Auswahltaste für voreingestelltes Menü**

Wählen Sie durch Drücken dieser Taste das gewünschte Menü aus; Die Anzeige für das ausgewählte Programm blinkt und auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt. Diese Werte

können durch Drücken der Temperatur- und Zeiteinstelltasten (16-17) geändert werden. Bestätigen Sie das Programm durch Drücken der Starttaste .

## 6 Ein-/Aus-Taste

Sobald das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist, leuchtet die Kontrollleuchte für die Ein-/Aus-Taste auf. Drücken Sie die Taste und das gesamte Bedienfeld leuchtet auf.

## 7 Temperatur-/Zeit -Einstelltaste

Mit dieser Taste können Sie die Gartemperatur oder -zeit anpassen.

Drücken Sie die Taste einmal , zeigt das Display die voreingestellte Temperatur an. Drücken Sie die Tasten +/- (16,17), um die gewünschte Temperatur in 5°C-Schritten einzustellen.

Drücken Sie die Taste erneut , das Display zeigt die voreingestellte Zeit an.

Drücken Sie die Tasten +/- (16,17), um die gewünschte Garzeit pro Minute einzustellen, von 1 bis 60 Minuten in allen Modi.

Sie können die Standardzeit und -temperatur des Menüs ändern, indem Sie die Temperatur-/Zeit-Einstelltaste gedrückt halten  etwa 5 Sekunden lang gedrückt, bis Sie drei Pieptöne hören. Die neuen Einstellungen ersetzen die ursprünglichen und werden entsprechend gespeichert.

## 8 Start/Pause-Taste

Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken dieser Taste und das Gerät nimmt den Betrieb auf. Drücken Sie diese Taste erneut, um die Funktion während des Garvorgangs zu unterbrechen.

## 18 Auftautaste

Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken dieser Taste und das Gerät nimmt den Betrieb auf. Um die Funktion während des Abtauzyklus anzuhalten, **drücken Sie die Start/Pause-Taste** . Sie können die Zeit anpassen, indem Sie die Tasten +/- (16,17) drücken, während die Temperatur fest eingestellt ist.

## 19 Innenbeleuchtung

Durch Drücken dieser Taste können Sie den Garfortschritt überwachen, während das Gerät in Betrieb ist. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird das Gerät angehalten. Die Innenbeleuchtung wird beim Öffnen der Tür aktiviert.

# GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose; Es ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass sich der Heißluftfritteuse-Ofen im Standby-Modus befindet, und auf dem Display erscheint die Ein-/Aus-Taste  (6).
3. Nehmen Sie den Korb heraus und setzen Sie den Grill richtig ein.
4. Legen Sie Lebensmittel in den Korb.
5. Setzen Sie den Korb richtig in sein Fach ein.

6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (6) , und die voreingestellte Temperatur und Zeit werden auf dem Bildschirm angezeigt.
7. An diesem Punkt können Sie die Zeit und Temperatur manuell mit den Zeit- und Temperatureinstelltasten -/ (16,17) einstellen oder eine der Menüfunktionen auswählen, indem Sie die voreingestellte Menüauswahltaste (5) drücken.
8. Drücken Sie die Starttaste (8)  um mit dem Kochen zu beginnen.
9. Einige Garprogramme beginnen mit einer Vorheizphase von ca. 3 Minuten. Während der Vorheizphase leuchtet die Kontrollleuchte  (10), die Lüfteranzeige (12) und die Heizelementanzeige (13) leuchten auf. Am Ende des Vorheizzyklus gibt das Gerät 3 Pieptöne ab, um den Beginn des Garzyklus anzuzeigen.
10. Schüttelanzeige (9)  : Die Schüttelanzeige wird während des Garvorgangs bestimmter Programme durch einen akustischen Ton signalisiert (siehe Tabelle „Voreingestelltes Menü“). Mit dieser Funktion können Sie die darin enthaltenen Lebensmittel schütteln und so ein gleichmäßigeres Garen gewährleisten.  
Notiz: Wenn Sie die Tür nicht öffnen und die Lebensmittel nicht schütteln, leuchtet die Schüttelanzeige SHAKE auf dem Bedienfeld weiterhin blinken. Sobald die Tür geöffnet wird, stoppt die Schüttelanzeige (SHAKE). blinkt.
11. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird „ENDE“ angezeigt.

#### PRESET-MENÜ-TABELLE

| MENÜ |                                                                                                   | Empfohl<br>enes<br>Gewicht<br>(g) | Satz<br>Zeit<br>(Min.) | Temperatur<br>einstellen<br>(°C) | Einstellbare<br>Temperatur | Schüttelf<br>unktion<br>(SHAKE7)<br>aktiv | Vorheizen |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------|----------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------|-----------|
| 10.  |  Pommes frites | 500                               | 15                     | 200                              | 80-200                     | JA                                        | JA        |
| 11.  |  Hühnerschenke | 700                               | 15                     | 200                              | 80-200                     | JA                                        | JA        |
| 12.  |  Steaks        | 300                               | 8                      | 180                              | 80-200                     | JA                                        | JA        |
| 13.  |  Fisch         | 500                               | 18                     | 190                              | 80-200                     | JA                                        | JA        |
| 14.  |  Kuchen        | 500                               | 35                     | 150                              | 80-200                     | N/A                                       | N/A       |
| 15.  |  PIZZA         | 200                               | 8                      | 160                              | 80-200                     | N/A                                       | JA        |
| 16.  |  Gemüse        | 300                               | 10                     | 120                              | 80-120                     | JA                                        | JA        |
| 17.  |  Brauch        |                                   | 15                     | 180                              | 80-200                     | JA                                        | JA        |
| 18.  |  Auftauen      |                                   | 15                     | 60                               | N/A                        | N/A                                       | N/A       |

Die Tabelle „Voreingestelltes Menü“ ist suggestiv, die Garzeit und Temperatur hängen von der Art des Essens und seiner Konsistenz ab. Daher sind die voreingestellten Werte nur als Referenz zu verstehen.

## ANMERKUNGEN:

- Wir empfehlen Ihnen, den Korb niemals ohne den darin befindlichen Grill zu verwenden.
- Vermeiden Sie es, den Korb umzudrehen, während das Tablett noch eingesetzt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden des Korbs angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann.
- Der Temperatur-Einstellbereich liegt zwischen 80 und 200 °C.
- Der Zeiteinstellbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten.
- Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn die Tür geöffnet wird. Sobald die Tür geschlossen ist, startet das Gerät neu und setzt den Garvorgang fort.
- Während des Gebrauchs kann Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist normal und weist nicht auf einen Mangel oder eine Gefahr hin.
- Am Ende des Garvorgangs läuft der Motor möglicherweise noch etwa 1 Minute weiter, dann beginnt das Gerät abzukühlen und geht in den Standby-Modus.
- Die Garzeit in der Heißluftfritteuse unterscheidet sich von der eines herkömmlichen Ofens.
- Kleinere Lebensmittel und kleinere Lebensmittelmengen erfordern nur geringfügig kürzere Zubereitungszeiten als größere.
- Für optimale Ergebnisse empfiehlt sich die Verwendung vorgekochter Pommes Frites (ideale Menge 500g). Wenn Sie hausgemachte Pommes Frites zubereiten möchten, befolgen Sie die im Rezeptbuch beschriebenen Schritte.
- 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 Form in den Behälter.
- Wenn das Essen noch nicht fertig ist, setzen Sie den Korb einfach wieder in das Gerät ein und kochen Sie es noch ein paar Minuten.

## NÜTZLICHE VORSCHLÄGE:

- Während des Gebrauchs können Sie die Garzeit und Temperatur jederzeit anpassen.
- Es kann erforderlich sein, einige Lebensmittel während des Garvorgangs zu überprüfen und zu schütteln. Das Schütteln kleiner Lebensmittel optimiert das Endergebnis und verhindert ein ungleichmäßiges Garen. Nehmen Sie den Korb vom Hauptgerät ab und schütteln Sie ihn leicht. Setzen Sie den Korb wieder in das Hauptgerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.



**ACHTUNG: Der Korb kann sehr heiß sein. Wir empfehlen Ihnen, den Korb immer am Griff zu halten.**

## KOCHTIPPS

| Essen                                  | Menge (gr)<br>min-max | Kochzeit<br>(Min.) | Temperatur (°C) | Shake | Notiz                        |
|----------------------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|-------|------------------------------|
| <b>Kartoffeln und Pommes</b>           |                       |                    |                 |       |                              |
| Dünne gefrorene Pommes                 | 300-700               | 9-16               | 200             | Ja    |                              |
| Dicke gefrorene Pommes                 | 300-700               | 11-20              | 200             | Ja    |                              |
| Hausgemachte Pommes Frites<br>(8x8 mm) | 300-800               | 10-16              | 200             | Ja    | ½ hinzufügen<br>Esslöffel Öl |
| Hausgemachte Kartoffelecken            | 300-800               | 18-22              | 180             | Ja    | ½ hinzufügen<br>Esslöffel Öl |
| Hausgemachte Kartoffelwürfel           | 300-750               | 15-18              | 180             | Ja    | ½ hinzufügen<br>Esslöffel Öl |
| Kartoffelgratin                        | 500                   | 15-18              | 200             | Ja    |                              |
| <b>Fleisch und Geflügel</b>            |                       |                    |                 |       |                              |
| Steak                                  | 100-500               | 8-12               | 180             | Ja    |                              |
| Schweinerippen                         | 100-500               | 10-14              | 180             | Ja    |                              |
| Hamburger                              | 100-500               | 7-14               | 180             | Ja    |                              |
| Wurst                                  | 100-500               | 13-15              | 200             | Ja    |                              |

|                           |         |       |     |    |                            |
|---------------------------|---------|-------|-----|----|----------------------------|
| Hühnernuggets             | 100-500 | 18-22 | 180 | Ja |                            |
| Hühnerbrust               | 100-500 | 10-15 | 180 | Ja |                            |
| Speck                     | 100-500 | 10-12 | 180 | Ja |                            |
| <b>Snacks</b>             |         |       |     |    |                            |
| Frühlingsrollen           | 100-400 | 8-10  | 200 | -  |                            |
| Gefrorene Chicken Nuggets | 100-500 | 6-10  | 200 | Ja |                            |
| Gefrorene Fischstäbchen   | 100-400 | 6-10  | 200 | -  |                            |
| Gefrorene Käsesnacks      | 100-400 | 8-10  | 180 | -  |                            |
| Gefülltes Gemüse          | 100-400 | 1-10  | 160 | -  |                            |
| <b>Kuchen</b>             |         |       |     |    |                            |
| Kuchen                    | 300     | 20-25 | 160 | -  | Benutzen Sie ein Backblech |
| Quiche                    | 400     | 20-22 | 180 | -  | Benutzen Sie ein Backblech |
| Muffins                   | 300     | 15-18 | 200 | -  | Benutzen Sie ein Backblech |
| Süße Snacks               | 400     | 1-20  | 160 | -  | Benutzen Sie ein Backblech |

**Anmerkungen:**

- Garzeit und -temperatur hängen von der Art des Lebensmittels und seiner Konsistenz ab. Daher sind die angegebenen Werte nur als Referenz zu betrachten.
- Maximal ½ Esslöffel Öl hinzufügen. Zu große Mengen können die Integrität des Geräts beeinträchtigen.

## **REINIGUNG UND WARTUNG**

Bevor Sie mit der Reinigung fortfahren, trennen Sie die Platte immer von der Steckdose und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Entfernen Sie den Garkorb, um das Abkühlen des Geräts zu beschleunigen.

Das Gerät sollte unmittelbar nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

### **1. REINIGUNG**

#### **Reinigung der Außenseite des Airfryer Ofen**

Die Außenseite des Ofens mit einem weichen Tuch oder einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen und mit einem Tuch trocknen.



**GEFAHR! NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE GEBEN ODER IN FLÜSSIGKEITEN EINWEICHEN.**

#### **Reinigen Sie den Korb und den Grill**

Reinigen Sie den Korb und den Grill mit warmem Wasser, mildem Spülmittel und a nicht scheuernder Schwamm. Andernfalls wird die Antihaftbeschichtung beschädigt. Der Grill und der Korb sind spülmaschinenfest bei Temperaturen bis zu 55 °C.

**WICHTIGER HINWEIS  : Verwenden Sie keine chemischen Waschmittel, Stahlputzwolle oder Schleifreiniger für die Reinigung.**

#### **Reinigung des Heizelements**

Reinigen Sie mit einer Bürste, um alle Lebensmittelreste zu entfernen.

## 2. LAGERUNG

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es lagern oder das Netzkabel darum wickeln.

Stellen Sie sicher, dass sich im Inneren des Geräts keine Speisereste befinden.

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

Bewahren Sie das Gerät niemals auf, wenn es noch nass ist.

Es wird empfohlen, das Gerät an einem trockenen Ort zu lagern, sauber und weg von Feuchtigkeit und Staub.

## FEHLERSUCHE

| Problem                                                                                | Mögliche Ursache                                                                  | Lösung                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht                                                           | Der Stecker wurde nicht korrekt eingefügt                                         | Stecken Sie den Stecker in den Steckdose                                                                     |
|                                                                                        | Der Garkorb ist nicht eingesetzt                                                  | Setzen Sie den Garkorb ein richtig                                                                           |
|                                                                                        | Die Garzeit und Temperatur wurden nicht ausgewählt.                               | Stellen Sie die Zeit und die gewünschte Kochtemperatur                                                       |
|                                                                                        | Schutz vor 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 durchgekocht.                                                  | Die Menge an Lebensmitteln ist übertrieben                                        | Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln                                                                    |
|                                                                                        | Die Temperatur ist zu niedrig                                                     | Stellen Sie eine höhere Temperatur ein                                                                       |
|                                                                                        | Die Kochzeit ist zu kurz                                                          | Stellen Sie eine längere Kochzeit ein                                                                        |
| Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart                                                | Das Essen sollte nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden               | Schütteln Sie das Essen um und prüfen Sie, ob es gar ist                                                     |
| Die Snacks sind nicht knusprig                                                         | Stellen Sie sicher, dass zum Heißluftfrittieren geeignete Snacks verwendet wurden | Verwenden Sie ofenfertige Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl                                |
| Der Garkorb passt nicht richtig in das Hauptgerät                                      | Zu viel Essen im Korb                                                             | Überfüllen Sie den Korb nicht                                                                                |
| Vom Gerät Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät, und das Gerät ist wärmer als gewöhnlich | Fettige Lebensmittel werden gekocht.                                              | Normalerscheinung, die das Gerät oder das Kochergebnis nicht beeinträchtigt.                                 |
|                                                                                        | Der Garkorb enthält Fett vom vorherigen Garen                                     | Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch                                                                |
| Frische Pommes sind ungleichmäßig gegart oder nicht knusprig                           | Die Kartoffelsticks wurden vor dem Kochen nicht richtig abgespült und getrocknet  | Spülen Sie die Kartoffelstifte gut ab, um Stärke zu entfernen gründlich trocknen                             |
|                                                                                        | Die Kartoffelstäbchen sind zu groß                                                | Schneiden Sie die Stäbchen in kleinere Stücke                                                                |
|                                                                                        | Zu wenig Öl                                                                       | Etwas mehr Öl hinzufügen                                                                                     |
| Das Problem ist nicht gelöst                                                           |                                                                                   | Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter                                                           |

# KOCHBUCH

## 1. Pommes frites mit frischen Kartoffeln



### Zutaten:

- Kartoffeln 500 g
- Öl 2 Teelöffel
- Salz zu schmecken
- Pfeffer zu schmecken

- a. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
- b. Die Kartoffelstifte mindestens 20 Minuten in Salzwasser einweichen und 2 Minuten kochen lassen, dann die Stifte mit Küchenpapier trocknen.
- c. Geben Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, geben Sie die Stäbchen hinein und rühren Sie, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- d. Entfernen Sie die Stäbchen mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel verbleibt.
- e. Ordnen Sie die Kartoffelsticks gleichmäßig auf dem Grill im Korb an, setzen Sie den Korb in das Gerät ein und stellen Sie das Programm „Pommes Frites“ ein oder passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Pommes Frites an oder bis sie goldbraun sind.
- f. Am Ende der Garzeit die Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

**TIPP:** Um bessere Ergebnisse zu erzielen, schütteln Sie den Korb mit den Pommes Frites nach der Hälfte der Garzeit.

## 2. Gebratene Hähnchenflügel



### Zutaten:

- Hühnerflügel 350 g
- Knoblauch 2 Nelken
- Öl 2 Teelöffel
- Salz 1 Teelöffel
- Pfeffer 1 Teelöffel

- a. Die Flügel mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.
- b. Ordnen Sie die Hähnchenflügel gleichmäßig im Garkorb auf dem Grill im Korb an, setzen Sie den Korb in das Gerät ein und stellen Sie das Programm „Hähnchenschenkel“ ein oder stellen Sie die Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Flügel ein oder bis die Flügel fertig sind goldbraun werden.
- c. Am Ende des Garvorgangs die Flügel in eine Schüssel geben und servieren.

**TIPP:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, schütteln Sie den Korb mit den Flügeln zur Hälfte der Garzeit.

### 3. Rindersteak



#### Zutaten:

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| • Rindersteak     | 350 g         |
| • Knoblauchpulver | 1 Teelöffel   |
| • Öl              | 2 Teelöffel   |
| • Salz            | 1/2 Teelöffel |
| • Pfeffer         | 1 Teelöffel   |
| • Ich bin Weide   | zu schmecken  |

- Das Steak mit Öl, Knoblauch, Sojasauce, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.
- Legen Sie das Steak auf den Grill im Korb, setzen Sie den Korb in das Gerät ein und stellen Sie das Programm „Steaks“ ein oder passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Steaks an, bis sie goldbraun sind.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Steak wenden, die Temperatur auf 150 °C reduzieren und noch einmal garen  
4 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

**TIPP:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, wenden Sie die Steak nach der Hälfte des Garvorgangs.

### 4. Gegrillte Wurst



#### Zutaten:

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

- Die Würstchen mit dem Öl vermischen.
- Ordnen Sie die Würstchen gleichmäßig auf dem Rost im Korb an, setzen Sie den Korb in das Gerät ein und stellen Sie das Programm auf „Würstchen“ oder passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Würstchen an, bis sie goldbraun sind.
- Am Ende des Garvorgangs die Würste in eine Schüssel geben und servieren.

**TIPP:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, schütteln Sie den Korb mit den Würstchen zur Hälfte der Garzeit.

### 5. Gebratene Garnelen



#### Zutaten:

- |                    |              |
|--------------------|--------------|
| • Frische Garnelen | 300 g        |
| • Öl               | 1 Teelöffel  |
| • Grießmehl        | wie benötigt |
| • Salz             | wie benötigt |

- a. Die Garnelen säubern, waschen und mit Küchenpapier gut trocknen.
- b. Nehmen Sie eine Schüssel und geben Sie die Garnelen hinein.
- c. Mit etwas Öl würzen und mit Grießmehl bestreuen.
- d. Etwas Öl über die Garnelen streuen.
- e. Ordnen Sie die Garnelen gleichmäßig auf dem Grill im Korb an, stellen Sie den Korb in das Gerät und stellen Sie das Programm „Fisch“ ein oder passen Sie Zeit und Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Garnelen an oder bis sie goldbraun sind.
- f. Am Ende des Garvorgangs die Garnelen in eine Schüssel geben, salzen und servieren.

**TIPP:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, schütteln Sie die Garnelen nach der Hälfte des Garvorgangs.

## **INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG DES PRODUKTS**

### **PRODUKT**



Gemäß Artikel 26 des Gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 49 vom 14. März 2014 „Durchführung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE)“ bedeutet das Vorhandensein des Abfalltonnesymbols, dass dieses Produkt nicht als Siedlungsabfälle anzusehen ist: Eine Entsorgung die nicht getrennt ist kann ein potenzieller Schaden für Umwelt und Gesundheit. Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben Gerät.

Eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts stellt ein betrügerisches Verhalten dar und unterliegt Sanktionen der Behörde für öffentliche Sicherheit. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die lokale Umweltbehörde.

### **VERPACKUNG**

Für Informationen darüber, wie die Verpackung, die dieses Produkt und seine Teile und/oder Zubehör schützt, ordnungsgemäß entsorgt werden kann, befolgen Sie die Anweisungen in der Verpackung.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

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

Das Produkt wird durch eine vertragliche Garantie für den Zeitraum von ZWEI JAHREN ab dem Datum des ersten Kaufs

vom Benutzer abgedeckt. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden Gesetzgebung bezüglich Verbrauchsgüter (Gesetzesdekret Nr. 206 vom 6. September 2005).

Um eine Reklamation im Rahmen der Garantie einzureichen, muss der Verbraucher die Quittung oder Rechnung vorlegen, die den Kauf des Produkts bescheinigt.

Wenn der Verbraucher eine Beschwerde im Rahmen der Garantie einreichen möchte, muss er sich an den Händler wenden.

Oder sich direkt an Tognana Porcellane S.p.A. wenden: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), oder Telefonnummer **+39 0422 – 6721**.

Komponenten oder Teile, die auf nachgewiesene Herstellungsfehler zurückzuführen sind, werden während des oben genannten Garantiezeitraums

kostenlos in unserem autorisierten Service-Netzwerk repariert oder ersetzt.

Reparaturkosten, einschließlich Ersatzteilkosten, und Versandkosten für die Lieferung eines defektes Produkt oder Bauteil wird von Tognana Porcellane S.p.A. getragen.

Tognana Porcellane S.p.A. trägt auch die Versandkosten für die Rücksendung des Produkts oder der defekte Komponente, wenn Tognana Porcellane S.p.A. oder das Servicezentrum die Rückgabe der defektes Produkts oder Bauteils verlangt. Der Verbraucher muss jedoch die Kosten einer geeigneten Verpackung für die Rückgabe des defekten Produkts oder Bauteils tragen.

*Tognana Porcellane S.p.A. behält sich das Recht vor, das gesamte Gerät auszutauschen, falls eine Reparatur unmöglich oder zu kostspielig ist, durch ein anderes Produkt desselben (oder ähnlichen) Typs während der Garantiezeit.*

*In diesem Fall bleibt der Beginn der Garantie der erste Kauf:*

*die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Gewährleistungsfrist nicht.*

*Dieses Gerät wird nie als fehlerhaft aufgrund von Materialien oder Herstellung betrachtet werden,*

*Diese Ausrüstung gilt niemals als defekt für Materialien oder Herstellung, wenn sie angepasst, geändert oder reguliert wird, um den nationalen oder lokalen Sicherheitsstandards und/oder Techniken zu entsprechen, die in einem anderen Land als demjenigen gelten, für das sie ursprünglich entwickelt und hergestellt wurden.*

*Dieses Gerät wurde ausschließlich für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: jede andere Verwendung führt zum Verlust der Garantie.*

*Die Garantie deckt nicht Folgendes ab:*

- *Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen;*
- *professionelle Verwendung des Produkts;*
- *Fehlfunktionen oder Mängel aufgrund fehlerhafter Installation, Konfiguration, Software-Update/BIOS/Firmware, die nicht von autorisiertem Personal von Tognana Porcellane S.p.A. durchgeführt werden;*
- *Reparaturen oder Eingriffe von nicht von Tognana Porcellane S.p.A. autorisierten Personen;*
- *Manipulation von Montagekomponenten oder gegebenenfalls Software.*

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

*Nach Ablauf der Gültigkeitsdauer der Garantie oder für Produkte, die nicht unter die Garantie fallen, steht Tognana Porcellane S.p.A. dem Endkunden weiterhin für Fragen oder Informationen zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*

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

*Dragi klijenti,*  
*hvala vam što ste odabrali naš air fryer za kuhanje i grijanje hrane za kućnu upotrebu. Tognana Porcellane S.p.A. ne snosi odgovornost za bilo kakvu štetu koja može nastati, izravno ili neizravno, za osobe, stvari i kućne ljubimce kao rezultat neispunjavanja svih zahtjeva navedenih u odgovarajućem „Korisničkom priručniku” u vezi s ugradnjom, uporabom i održavanjem uređaja.*

## **SIMBOLI U PRIRUČNIKU/NA PROIZVODU I NJIHOVO ZNAČENJE**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ovaj simbol upućuje na to da morate pažljivo pročitati ovaj priručnik prije uporabe. Obratite posebnu pozornost na smjernice o sigurnosti. Zadržite ovaj priručnik kao sastavni dio proizvoda.              |
|    | <b>OPASNOST:</b> riječ označava potencijalnu neposrednu opasnost s visokom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku vjerojatnost da će prouzročiti ozbiljnu ozljedu ili smrt.                    |
|    | <b>UPOZORENJE:</b> riječ označava potencijalnu opasnost s prosječnom razinom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku vjerojatnost da će prouzročiti tešku ozljedu ili smrt.                             |
|  | <b>PAŽNJA:</b> riječ označava potencijalnu opasnost s niskom razinom rizika koja bi, ako se ne izbjegne, mogla dovesti do manjih ili umjerenih ozljeda.                                                     |
|  | ovaj simbol pokazuje da se zaštita uređaja ne temelji isključivo na glavnoj izolaciji, već zahtijeva dodatnu sigurnosnu mjeru.                                                                              |
|  | <b>PAŽNJA – VRUĆA POVRŠINA!:</b> Simbol upućuje na to temperatura površine može postati opasno visoka i zbog toga treba izbjegavati izravan kontakt s kožom i toplinski osjetljivim tkaninama/materijalima. |
|  | <b>VAŽNA NAPOMENA:</b> upućuje na korisne informacije za pravilnu uporabu proizvoda.                                                                                                                        |
|  | Ovaj simbol na proizvodu ili ambalaži označava da se uređaj na kraju svojega vijeka trajanja mora zbrinuti odvojeno od drugog otpada zbog pravilne obrade i recikliranja.                                   |
|  | Ovaj simbol označava da uređaj ispunjava sigurnosne zahtjeve utvrđene u propisima/direktivama EU-a.                                                                                                         |
|  | Ovaj simbol označava da su materijali i predmeti u kontaktu s hranom (MOCA) prikladni za kontakt s hranom.                                                                                                  |

## **SIGURNOST PROIZVODA**



### **VAŽNE NAPOMENE O ISPRAVNOJ UPORABI**

1. Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje i grijanje hrane za kućnu potrošnju.
2. Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i slične primjene, kao što su:
  - \*kuhinjski prostori osoblja dućana, ureda i drugih radnih okruženja
  - \*agroturizam
  - \*hoteli, obiteljski hoteli i druga stambena okruženja
  - \*pansioni.
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte dijelove ambalaže (plastične vrećice, polistirensku pjenu itd.) na dohvata djece i drugih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr.: rizik od gušenja).
5. Koristiti proizvod isključivo u svrhu za koju je namijenjen. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili ozljedu uzrokovanu nepravilnom uporabom.
6. Neovlašteni popravci ili izmjene poništavaju jamstvo proizvoda.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte upaljeni uređaj bez nadzora.
9. Ne stavljajte uređaj na plinski ili električni štednjak ni u njihovu blizinu, kao ni u vruću pećnicu.
10. Prije uporabe stavite uređaj na čvrstu, glatku, vodoravnu i nezapaljivu površinu.
11. Da biste ručno isključili uređaj, pritisnite gumb za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u perilicu posuđa.
13. Nemojte namakati uređaj u vodi ni ispirati ga pod slavinom jer sadrži elektroničke komponente i grijaće elemente.
14. Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor ili one koje preporučuje proizvođač.



### **OPASNOST**

### **PROIZVOD**

1. Prije spajanja uređaja na napajanje provjerite odgovara li napon na uređaju naponu dostupnom u vašem domu.  
Priključite uređaj na utičnicu s učinkovitim uzemljenjem. Proizvođač

se ne može smatrati odgovornim za nesreće uzrokovane nedostatkom uzemljenja sustava.

2. Uređaj mogu koristiti djeca u dobi od najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva ili znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje namjerava obaviti korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
3. Nadgledajte djecu kako se ne bi igrala s uređajem.
4. Ne umećite metalne predmete u utore uređaja.
5. Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka dok je uređaj u funkciji ili kada je priključen na utičnicu.
6. Ne naslanjajte uređaj na zid ili druge predmete: sa svake strane uređaja treba osigurati 10 cm slobodnog prostora. Ne stavljajte predmete na uređaj.
7. Nemojte dodavati ulje u air fryer jer to može izazvati opasnost od požara.
8. Da biste izbjegli kratki spoj, nemojte u pećnicu stavljati hranu velikih dimenzija koja može dotaknuti grijače u pećnici. Osim toga, u pećnicu nemojte stavljati hranu umotanu u aluminijsku foliju ili metalne alate.
9. Isključite uređaj iz utičnice kada ga premještate i ne koristite.
10. Pustite uređaj da se ohladi oko 30 minuta prije čišćenja.
11. Uklonite sve izgorjele ostatke hrane.
12. Neispravna uporaba proizvoda može uzrokovati oštećenje ili ozljedu.
13. Da biste izbjegli strujni udar, ne uranjajte tijelo proizvoda u vodu ili druge tekućine.
14. Ovaj proizvod ne sadrži dijelove koji se mogu popraviti. Ne pokušavajte ga sami popraviti. Održavanje uređaja treba obaviti kvalificirani servisni centar koristeći samo identične rezervne dijelove. Time će se osigurati održana sigurnost proizvoda.
15. Uređaj se ne smije koristiti na visokim temperaturama, u vrlo vlažnim ili vlažnim okruženjima ili u blizini zapaljivog materijala (zavjese, stolnjaci itd.).
16. Nemojte koristiti uređaj ako je pao ili je na bilo koji način oštećen. Ne pokušavajte ga sami popraviti. Kontaktirajte svoj servis za popravak/zamjenu ako je uređaj pod jamstvom, ili korisničku

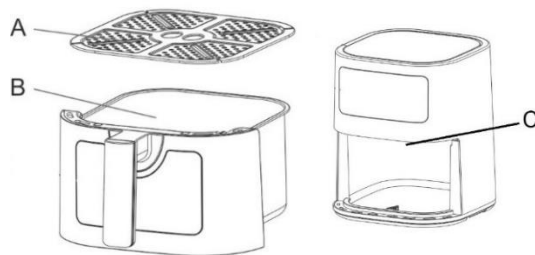
podršku.

17. Ako uređaj proizvodi crni dim, odmah isključite napajanje. Pričekajte da uređaj prestane proizvoditi dim prije nego što otvorite vrata i izvadite hranu.



### **OPASNOST OD OPEKLINA!**

1. Nemojte dirati vruće dijelove uređaja kako biste izbjegli opekline (vidi A, B, C na slici 1). Za vađenje hrane koristite kuhinjski pribor, hvataljke ili drugu odgovarajuću zaštitnu opremu.



Slika 1

2. Ovaj uređaj može osloboditi toplinu, paru ili kondenzaciju tijekom i nakon rada. Ruke i lice moraju biti zaštićeni od naleta vruće pare ili zraka. Također obratite pozornost na vruću paru i toplinu prilikom korištenja pribora kako biste spriječili rizik od opekline ili drugih ozljeda.
3. Tijekom rada uređaja i nekoliko minuta nakon završetka rada, temperatura vanjske površine i izlaza zraka može biti vrlo visoka. Nemojte dirati ili pomicati uređaj kako biste izbjegli opasnost od opekline.
4. Za air fryer možete koristiti papir za pečenje ili aluminijsku foliju prikladne veličine. Nemojte stavljati prevelike listove papira ili folije kako biste ih spriječili da dodiruju grijaće elemente tijekom rada.

### **KABEL I UTIKAČ**

1. Kabel za napajanje mora biti priključen u utičnicu za izmjeničnu struju (standardna struja kućanstva). Nemojte koristiti druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača uređaja, kvalificirani stručnjak treba zamijeniti utičnicu drugim prikladnim tipom. Ne preporučuje se upotreba adaptera, višestrukih utičnica i/ili priključaka. Ako je njihova uporaba potrebna, koristite samo jednostavne ili višestruke adaptere i priključke u skladu s trenutnim sigurnosnim standardima, vodeći računa o tome da se ne prekorači ograničenje snage označeno na adapteru i/ili

priključku.

3. Nemojte koristiti kabel za napajanje ako je oštećen.
4. Koristite samo kabel za napajanje koji se isporučuje u pakiranju.
5. Da biste izbjegli strujni udar, nemojte uroniti kabel za napajanje u vodu ili druge tekućine.
6. Kabel za napajanje treba koristiti na suhom i čistom mjestu. Upotreba u mokrim ili prljavim okruženjima može dovesti do rizika od požara ili strujnog udara.
7. Ne dodirujte kabel ili utikač mokrim rukama.
8. Ne dopustite da kabel visi ili padne s radne ploče.
9. Budite oprezni da ne povlačite kabel za napajanje ili prijedete preko njega. Držite kabel podalje od izvora topline, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
10. Isključite kabel iz utičnice prije čišćenja i kada uređaj nije u uporabi. Isključite uređaj, a zatim izvucite utikač iz utičnice. Ne povlačite kabel, već primite rukom utikač pri isključivanju.
11. Uvijek prvo spojite utikač na uređaj, a zatim uključite kabel u utičnicu. Provjerite je li kabel potpuno odmotan.
12. Kabel ne smije biti presavijen ili omotan oko uređaja.
13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabel za napajanje oštećen. Ne pokušavajte ga sami popraviti. Kontaktirajte svoj servis za popravak/zamjenu ako je uređaj pod jamstvom, ili korisničku podršku.
14. Nemojte koristiti produžne kabele ili uređaje za mjerenje vremena.

## **SUKLADNOST PROIZVODA**

***Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost.***

***Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/35/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica.***

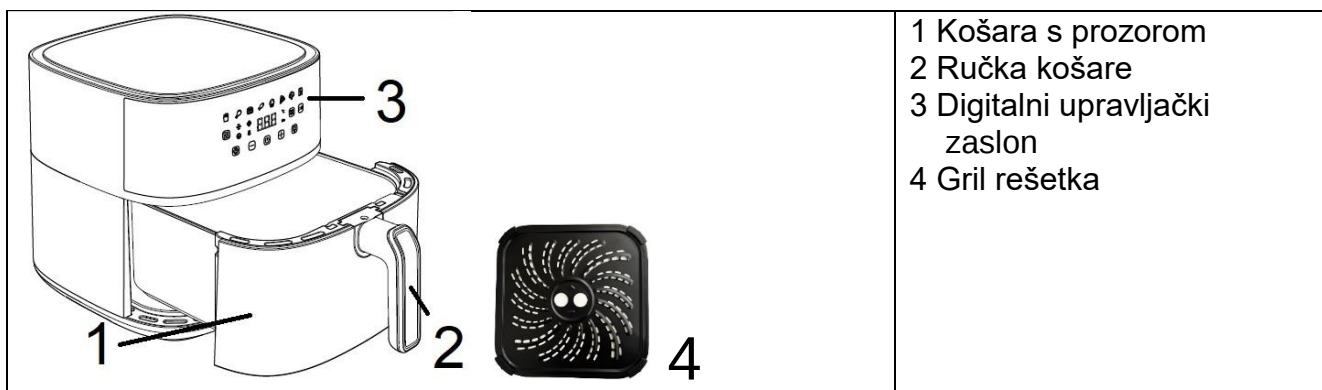
***Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2009/125/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o uspostavi okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.***

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

## **TEHNIČKI PODACI**

- Snaga: 2000 W
- Kapacitet: 8L
- Ulazni napon: 220 – 240 Vac ~ 50 – 60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 41 x 32 cm
- Neto težina: 6600 g

## **DIJELOVI**



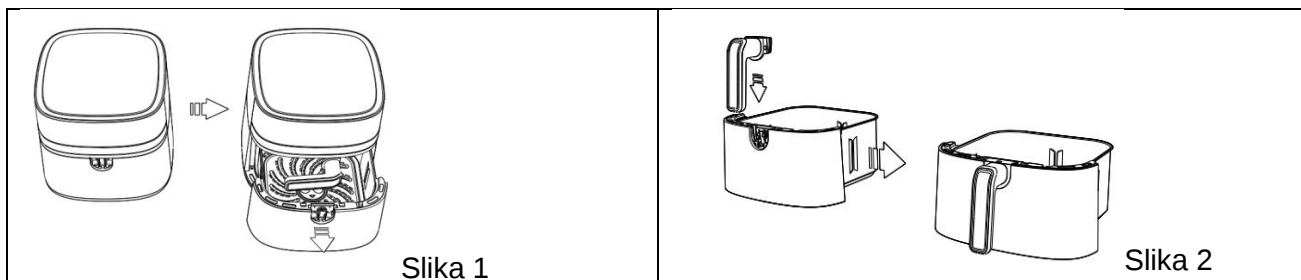
## **PRIJE PRVE UPOTREBE**

1. Izvadite različite dijelove iz pakiranja, provjerite jesu li svi potrebni dijelovi neoštećeni i uključeni u pakiranje, pažljivo uklonite sve zaštite i etikete. Pakiranje sadržava:
  - Br. 1 air fryer
  - Br. 1 ručka košare
  - Br. 1 rešetka
  - Br. 1 korisnički priručnik
2. Provjerite jesu li svi dijelovi pravilno sastavljeni i postavljeni na mjesto prije uporabe.
3. Preporučuje se pranje svih dijelova koji se mogu izvaditi, a koji će doći u kontakt s hranom prema uputama u dijelu „ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE”.
4. Uključite prazan uređaj na 200 °C bez hrane 10-15 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne upućuje na kvar ili opasnost.

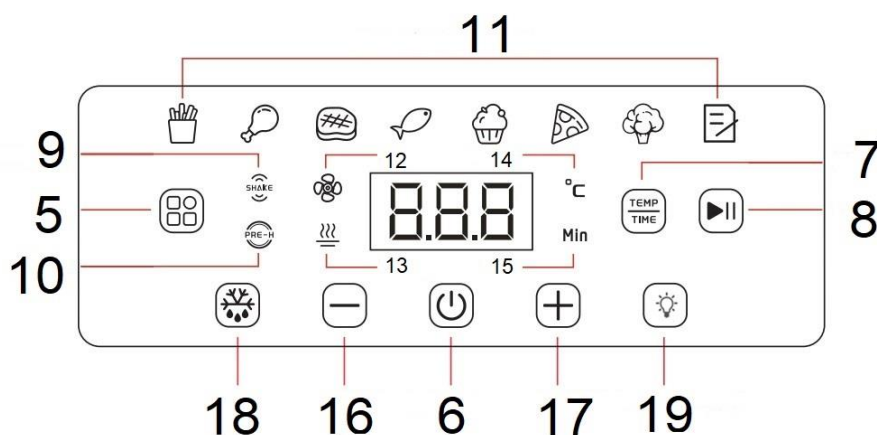
## **Sastavljanje ručke košare**

Ručka možda nije montirana na košaru. Za pričvršćivanje ručke košare, pratite sljedeće korake:

- Izvadite košaru iz uređaja i uklonite sve naljepnice (sl. 1).
- Umetnite ručku kao što je prikazano na slici 2 i povucite je prema dolje dok ne bude sigurno pričvršćena.
- Ručka košare trebala bi se zaključati na svoje mjesto i ne bi se trebala odvojiti nakon što je zaključana. Protresite ručku kako biste provjerili je li sigurno zaključana.



## OPIS GUMBA NA ZASLONU



5. Gumb za odabir unaprijed postavljenog programa
6. Gumb za uključivanje/isključivanje ON/OFF
7. Gumb za odabir temperature/vremena pečenja
8. Gumb za start/pauzu
9. Indikator funkcije „SHAKE“
10. Indikator funkcije zagrijavanja „PRE-H“
11. Unaprijed postavljeni programi
12. Indikator ventilatora
13. Indikator grijaćeg elementa
14. Indikator za postavljanje temperature (°C)
15. Indikator za odabir vremena (min)
16. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(-)
17. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(+)
18. Gumb za odleđivanje
19. Gumb za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svjetla ON/OFF

### 5 Gumb za unaprijed postavljeni program

Odaberite željeni izbornik pritiskom na ovaj gumb; indikator odabranog programa će treperiti, a zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu. Te vrijednosti možete promijeniti pritiskom na gumb za prilagodbu temperature i vremena (16-17). Potvrdite program pritiskom na gumb za pokretanje .

### 6 Gumb za uključivanje/isključivanje ON/OFF

Kada je uređaj priključen na utičnicu, upalit će se svjetlosni indikator za gumb za uključivanje/isključivanje. Pritisnite gumb i kontrolna ploča će zasvijetliti.

### 7 Gumb za odabir temperature/vremena pečenja

Ovaj gumb omogućuje vam podešavanje temperature ili vremena kuhanja.

Pritisnite gumb jednom , zaslon će pokazati unaprijed postavljenu temperaturu. Pritisnite gumb -/+ (16,17) za prilagodbu željene temperature u intervalima od 5 °C.

Pritisnite gumb ponovno , zaslon će pokazati unaprijed postavljeno vrijeme.

Pritisnite gumb -/+ (16,17) za prilagodbu željenog vremena kuhanja po minuti, od 1 do 60 minuta u svim načinima rada.

Zadano vrijeme i temperaturu izbornika možete promijeniti pritiskom i držanjem gumba za prilagodbu temperature/vremena  otprilike 5 sekundi dok ne čujete tri zvučna signala. Nove postavke će zamijeniti originalne i biti spremljene u skladu s tim.

### 8 Gumb za start/pauzu

Potvrdite postavku pritiskom na ovaj gumb i uređaj će početi raditi. Pritisnite ovaj gumb ponovno da biste zaustavili kuhanje.

### 18 Gumb za odleđivanje

Potvrdite postavku pritiskom na ovaj gumb i uređaj će početi raditi. Za pauziranje funkcije tijekom ciklusa odmrzavanja, **pritisnite gumb Start/Pauza** .

Možete podesiti vrijeme pritiskom na gumbe +/- (16,17), dok je temperatura fiksna.

### 19 Unutarnje svjetlo

Pritiskom na ovaj gumb možete pratiti napredak kuhanja dok uređaj radi.

Otvaranje vrata tijekom procesa kuhanja zaustavit će uređaj. Unutarnje svjetlo će se uključiti kad su vrata otvorena.

## UPUTE ZA UPORABU

1. Stavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na toplinu.
2. Umetnite priključak za napajanje u uzemljenu utičnicu; čut ćete zvučni signal koji označava da je uređaj u stanju pripravnosti, a zaslon će prikazati indikator gumba za uključivanje/isključivanje  (6).
3. Izvadite košaru i pravilno umetnite rešetku.
4. Stavite hranu u košaru.
5. Pravilno umetnite košaru u njezin odjeljak.
6. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (6) , a na zaslonu će biti prikazana unaprijed postavljena temperatura i vrijeme.
7. U ovom trenutku možete ručno prilagoditi vrijeme i temperaturu koristeći gumbe za prilagodbu vremena i temperature +/- (16,17) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na gumb za odabir unaprijed postavljenog programa (5).
8. Pritisnite gumb za pokretanje (8)  kako biste započeli kuhanje.
9. Neki programi kuhanja počinje s fazom zagrijavanja od otprilike 3 minute. Tijekom faze zagrijavanja, upalit će se svjetlosni indikator  (10), indikator ventilatora (12) i indikator grijaćeg elementa (13). Na kraju faze zagrijavanja, uređaj će emitirati 3 zvučna signala kako bi označio početak ciklusa kuhanja.
10. Indikator funkcije protresanja „SHAKE“ (9)  : Indikator protresanja označen je zvučnim signalom tijekom ciklusa kuhanja određenih programa (pogledajte tablicu "unaprijed postavljeni program"). Ovam vam funkcija omogućuje protresanje hrane kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje.  
NAPOMENA: Ako ne otvorite vrata i ne protresete hranu, indikator protresanja SHAKE na kontrolnoj ploči nastaviti će treperiti. Kada otvorite vrata, indikator protresanja (SHAKE) će prestati treperiti.
11. Na kraju ciklusa kuhanja, čut ćete zvučni signal, a na zaslonu će biti prikazana poruka "END".

## TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA

|    | Program                                                                                         | Preporučena težina (g) | Postavljeno vrijeme (min) | Postavljena temperatura (°C) | Podesiva temperatura | Funkcija protresanja (SHAKE) aktivna | Zagrijavanje |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------|--------------------------------------|--------------|
| 1. |  Pomfrit       | 500                    | 15                        | 200                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 2. |  Pileći bataci | 700                    | 15                        | 200                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 3. |  Odresci       | 300                    | 8                         | 180                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 4. |  Riba          | 500                    | 18                        | 190                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 5. |  Kolači        | 500                    | 35                        | 150                          | 80 – 200             | N/A                                  | N/A          |
| 6. |  PIZZA         | 200                    | 8                         | 160                          | 80 – 200             | N/A                                  | DA           |
| 7. |  Povrće        | 300                    | 10                        | 120                          | 80 – 120             | DA                                   | DA           |
| 8. |  Prilagođeno  |                        | 15                        | 180                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 9. |  Odležavanje |                        | 15                        | 60                           | N/A                  | N/A                                  | N/A          |

Tablica služi za za informiranje, vrijeme kuhanja i temperatura ovise o vrsti hrane i njezinoj teksturi. Stoga se unaprijed određene vrijednosti trebaju shvatiti samo kao smjernice.

### NAPOMENA:

- Savjetujemo vam da nikada ne koristite košaru bez rešetke u njoj.
- Nemojte preokretati košaru dok je rešetka još uvijek umetnuta jer sav višak ulja nakupljen na dnu košare može kapnuti na namirnice.
- Raspon podešavanja temperature je između 80 i 200 °C.
- Raspon podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta.
- Raspon prilagodbe vremena kreće se između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gdje je raspon prilagodbe vremena od 1 do 24 sata. Kad su vrata zatvorena, uređaj nastavlja proces kuhanja.
- Tijekom upotrebe iz uređaja može izlaziti para. To je normalno i ne upućuje na kvar ili opasnost.
- Na kraju kuhanja, motor može nastaviti raditi još otprilike 1 minutu, nakon čega će uređaj početi hladiti i prelaziti u stanje pripravnosti.
- Vrijeme kuhanja u air fryeru razlikuje se od onog u tradicionalnoj pećnici.
- Manji komadi i manje količine hrane zahtijevaju samo nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
- Za optimalne rezultate preporučuje se upotreba prethodno pripremljenog pomfrita (idealna količina je 500 g). Ako želite pripremiti domaći pomfrit, slijedite korake u kuharici.
- Ne pripremajte previše masnu hranu u ovom uređaju.
- Za pečenje kolača/quichea ili prženje osjetljive ili punjene hrane, stavite lim za pečenje ili posudu u košaru.
- Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite košaru u uređaj i kuhajte još nekoliko minuta.

#### KORISNI PRIJEDLOZI:

- Tijekom upotrebe možete prilagoditi vrijeme kuhanja i temperaturu u bilo kojem trenutku.
- Može biti potrebno provjeriti i protresti neke namirnice tijekom ciklusa kuhanja. Protresanje hrane optimizira konačni rezultat i osigurava ravnomjerno kuhanje. Izvadite košaru iz glavne jedinice i lagano je protresite. Ponovno umetnite košaru u glavnu jedinicu za nastavak procesa kuhanja.



**PAŽNJA: Košara može biti vrlo vruća. Preporučujemo da košaru uvijek držite za ručku.**

#### SAVJETI ZA KUHANJE

| HRANA                       | Količina (g)<br>min-max | Postavljeno<br>vrijeme (min) | Temperatur<br>a (°C) | Protresanje<br>(Shake) | Napomene                  |
|-----------------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------|------------------------|---------------------------|
| <b>Krumpir i pomfrit</b>    |                         |                              |                      |                        |                           |
| Tanki smrznuti pomfrit      | 300 – 700               | 9 – 16                       | 200                  | DA                     |                           |
| Deblji smrznuti pomfrit     | 300 – 700               | 11 – 20                      | 200                  | DA                     |                           |
| Domaći pomfrit (8 x 8 mm)   | 300 – 800               | 10 – 16                      | 200                  | DA                     | Dodati ½ žlice ulja       |
| Domaće krumpirove lađice    | 300 – 800               | 18 – 22                      | 180                  | DA                     | Dodati ½ žlice ulja       |
| Domaće kocke od krumpira    | 300 – 750               | 15 – 18                      | 180                  | DA                     | Dodati ½ žlice ulja       |
| Gratinirani krumpir         | 500                     | 15 – 18                      | 200                  | DA                     |                           |
| <b>Meso i perad</b>         |                         |                              |                      |                        |                           |
| Odresci                     | 100 – 500               | 8 – 12                       | 180                  | DA                     |                           |
| Svinjska rebra              | 100 – 500               | 10 – 14                      | 180                  | DA                     |                           |
| Hamburger                   | 100 – 500               | 7 – 14                       | 180                  | DA                     |                           |
| Kobasica                    | 100 – 500               | 13 – 15                      | 200                  | DA                     |                           |
| Pileći medaljoni            | 100 – 500               | 18 – 22                      | 180                  | DA                     |                           |
| Pileća prsa                 | 100 – 500               | 10 – 15                      | 180                  | DA                     |                           |
| Slanina                     | 100 – 500               | 10 – 12                      | 180                  | DA                     |                           |
| <b>Grickalice</b>           |                         |                              |                      |                        |                           |
| Proljetne rollice           | 100 – 400               | 8 – 10                       | 200                  | -                      |                           |
| Smrznuti pileći medaljni    | 100 – 500               | 6 – 10                       | 200                  | DA                     |                           |
| Smrznuti riblji štapići     | 100 – 400               | 6 – 10                       | 200                  | -                      |                           |
| Smrznute grickalice od sira | 100 – 400               | 8 – 10                       | 180                  | -                      |                           |
| Punjeno povrće              | 100 – 400               | 1 – 10                       | 160                  | -                      |                           |
| <b>Kolači</b>               |                         |                              |                      |                        |                           |
| Kolači                      | 300                     | 20 – 25                      | 160                  | -                      | Koristite pleh za pečenje |
| Quiche                      | 400                     | 20 – 22                      | 180                  | -                      | Koristite pleh za pečenje |
| Muffini                     | 300                     | 15 – 18                      | 200                  | -                      | Koristite pleh za pečenje |
| Slatke grickalice           | 400                     | 1 – 20                       | 160                  | -                      | Koristite pleh za pečenje |

#### Napomene:

- Tablica služi za za informiranje, vrijeme kuhanja i temperatura ovise o vrsti hrane i njezinoj teksturi. Stoga navedene vrijednosti služe samo za informaciju.
- Dodati maksimalno ½ žlice ulja. Premašivanje dopuštenih količina može oštetiti uređaj.

#### ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije nego što nastavite s čišćenjem, uvijek isključite uređaj iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi. Izvadite košaru za kuhanje kako biste ubrzali hlađenje uređaja. Uređaj treba čistiti odmah nakon svakog kuhanja.

## 1. ČIŠĆENJE

### Čišćenje vanjskog dijela uređaja

Očistite vanjski dio mekom krpom ili lagano navlaženom spužvom i osušite krpom.



**OPASNOST! NEMOJTE STAVLJATI U PERILICU POSUĐA ILI NAMAKATI U TEKUĆINAMA.**

### Očistite košaru i rešetku za pečenje

Očistite košaru i rešetku toplom vodom, blagim deterdžentom za suđe i neabrazivnom spužvom. U suprotnom će se oštetiti zaštitni premaz uređaja.

Košara i rešetka mogu se prati u perilici suđa na temperaturi do 55 °C.

**VAŽNA NAPOMENA  : Ne koristite kemijske deterdžente, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za čišćenje.**

### Čišćenje grijaćeg elementa

Očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

## 2. SKLADIŠTENJE

Pustite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga pohranite ili omotate kabel oko njega.

Provjerite da u uređaju nema ostataka hrane.

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

Nikada ne spremajte uređaj dok je još vlažan.

Preporučuje se pohraniti uređaj na suhom i čistom mjestu, daleko od vlage i prašine.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                         | Mogući uzrok                                           | Rješenje                                                                                 |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uređaj ne radi                                  | Utikač nije ispravno umetnut.                          | Umetnite utikač u utičnicu                                                               |
|                                                 | Košara za kuhanje nije umetnuta                        | Umetnite košaru za kuhanje ispravno                                                      |
|                                                 | Vrijeme i temperatura pečenja nisu odabrani.           | Postavite vrijeme i željenu temperaturu pečenja.                                         |
|                                                 | Aktivirana je zaštita od pregrijavanja.                | Isključite uređaj i pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga ponovno uključite. |
| Hrana nije dobro pečena                         | Previše je hrane u uređaju.                            | Smanjite količinu hrane.                                                                 |
|                                                 | Temperatura je preniska.                               | Postavite uređaj na višu temperaturu                                                     |
|                                                 | Vrijeme kuhanja je prekratko                           | Postavite duže vrijeme kuhanja                                                           |
| Hrana nije ravnomjerno pečena                   | Hranu bi na pola pečenja trebalo protresti             | Protresite hranu i provjerite je li pečena                                               |
| Grickalice nisu hrskave                         | Upotrijebite grickalice koje su prikladne za air fryer | Koristite grickalice koje su pripremljene za air fryer ili ih premažite s malo ulja.     |
| Košara za kuhanje ne pristaje u glavnu jedinicu | Previše hrane u košari                                 | Nemojte prepuniti košaru                                                                 |
| Iz uređaja                                      | Peče se hrana s puno masnoće.                          | Normalna pojava koja ne                                                                  |

|                                                            |                                                       |                                                               |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| izlazi bijeli dim i kućište je toplije nego obično         |                                                       | utječe na air fryer ili rezultat pečenja.                     |
|                                                            | Košara sadrži masnoću od prethodnog kuhanja           | Očistite posudu nakon svake uporabe.                          |
| Pomfrit od svježeg krumpira nije dovoljno pečen ili hrskav | Štapići krumpira nisu isprani i osušeni prije kuhanja | Isperite krumpir kako biste uklonili škrob i dobro ga osušite |
|                                                            | Štapići krumpira su preveliki                         | Narežite štapiće na manje komade                              |
|                                                            | Nedovoljno ulja                                       | Dodajte još malo ulja                                         |
| Problem nije riješen                                       |                                                       | Obratite se autoriziranom servisu                             |

## **KUHARICA**

### **1. Pomfrit od svježeg krumpira**



#### **Sastojci:**

- krumpir 500 g
- ulje 2 žlice
- sol po ukusu
- papar po ukusu

- Ogulite krumpire i narežite ih na štapiće.
- Namočite krumpir u slanoj vodi barem 20 minuta, zatim ga prokuhajte 2 minute i potom osušite kuhinjskim papirom.
- U zdjelu ulijte pola žlice maslinova ulja, dodajte krumpir i promiješajte dok sve nije dobro obloženo uljem.
- Izvadite krumpir iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom kako bi višak ulja ostao u zdjeli.
- Stavite krumpir u košaru, umetnite košaru u uređaj, odaberite program „Pomfrit“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu pomfrita, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- Na kraju kuhanja stavite pomfrit u zdjelu, dodajte sol i papar te poslužite.

**SAVJET:** za bolje rezultate protresite košaru s krumpirićima na pola kuhanja.

### **2. Pržena pileća krilca**



#### **Sastojci:**

- pileća krilca 350 g
- češnjak 2 režnja
- ulje 2 žlice
- sol 1 žlica
- papar 1 žlica

- Pomiješajte krilca s uljem, češnjakom, soli i paprom, te ostavite da se mariniraju 20 minuta.
- Stavite krilca na rešetku, umetnite rešetku u uređaj, odaberite program „Pileći bataci“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu krilaca, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđa.

c. Na kraju kuhanja stavite krilca u zdjelu i poslužite.

**SAVJET:** za najbolje rezultate protresite košaru s krilcima na pola kuhanja.

### 3. Biftek



#### Sastojci:

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| • biftek          | 350 g     |
| • češnjak u prahu | 1 žlica   |
| • ulje            | 2 žlice   |
| • sol             | 1/2 žlice |
| • papar           | 1 žlica   |
| • umak od soje    | po ukusu  |

- Pomiješajte biftek s uljem, češnjakom, umakom od soje, soli i paprom, te ostavite da se marinira 20 minuta.
- Stavite biftek u košaru, umetnite košaru u uređaj, odaberite program „Odresci“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu bifteka, ili pecite dok ne postane zlatnosmeđ.
- Na pola pečenja preokrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 4 minuta dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

**SAVJET:** za najbolje rezultate preokrenite biftek na pola kuhanja.

### 4. Grilana kobasica



#### Sastojci:

|                   |         |
|-------------------|---------|
| • svježa kobasica | 250 g   |
| • ulje            | 1 žlica |

- Pomiješajte kobasice s uljem.
- Stavite kobasice na rešetku u košari, umetnite košaru u uređaj i odaberite program „Kobasice“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu kobasica, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđe.
- Na kraju kuhanja stavite kobasice u zdjelu i poslužite.

**SAVJET:** za najbolje rezultate protresite košaru s kobasicama na pola kuhanja.

## 5. Prženi škampi



### Sastojci:

- |                   |          |
|-------------------|----------|
| • svježi škampi   | 300 g    |
| • ulje            | 1 žlica  |
| • pšenično brašno | po ukusu |
| • sol             | po ukusu |

- Očistite škampe, operite ih i dobro osušite kuhinjskim ručnicima.
- Uzmite zdjelu i stavite škampe u zdjelu.
- Začinite s malo ulja i pospite pšeničnim brašnom.
- Poprskajte malo ulja po škampima.
- Stavite škampe na rešetku u košari, umetnite košaru u uređaj, odaberite program „Riba“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu škampa, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- Na kraju kuhanja stavite škampe u zdjelu i poslužite.

**SAVJET:** za najbolje rezultate protresite škampe na pola kuhanja.

## INFORMACIJE O ODLAGANJU PROIZVODA

### PROIZVOD



U skladu s člankom 26. Zakonodavne uredbe br. 49 od 14. ožujka 2014. „Provedba Direktive 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO)“, prisutnost simbola prekrštenog spremnika za otpad upućuje na to da se taj proizvod ne smatra komunalnim otpadom: njegovo odlaganje se mora vršiti odvojenim prikupljanjem otpada. Nepropisno odvajanje otpada može predstavljati potencijalnu štetu za okoliš i zdravlje. Ovaj se proizvod može vratiti distributeru nakon kupnje novog uređaja.

Neppravilno odlaganje proizvoda smatra se prekršajem i podliježe sankcijama tijela za javnu sigurnost. Za više informacija obratite se lokalnom tijelu nadležnom za zaštitu okoliša.

### PAKIRANJE

Za informacije o tome kako pravilno odložiti ambalažu ovog proizvoda i njegove dijelove i/ili dodatke, slijedite upute na pakiranju.

## JAMSTVENI UVJETI

Tvrtka Tognana Porcellane S.p.A. zahvaljuje na vašem izboru i jamči da su njezini proizvodi rezultat najnovijih tehnologija i istraživanja.

Proizvod ima ugovorno jamstvo u razdoblju od DVIJE GODINE računajući od datuma kupnje. Ovo jamstvo ne dovodi u pitanje valjanost važećeg zakonodavstva o robi široke potrošnje (Zakonodavna uredba br. 206 od 6. rujna 2005.).

Kako bi podnio prigovor na temelju jamstva, potrošač mora predložiti potvrdu ili račun kojim se potvrđuje kupnja proizvoda.

Ako potrošač želi podnijeti pritužbu na temelju jamstva, mora kontaktirati trgovca, ili se izravno obratiti tvrtki Tognana Porcellane S.p.A. na e-adresu: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), ili telefonski broj **+39 0422 – 6721**.

Komponente ili dijelovi koji su neispravni zbog dokazanih proizvodnih uzroka bit će popravljani ili zamijenjeni besplatno u našoj ovlaštenoj servisnoj mreži, tijekom gore navedenog jamstvenog razdoblja.

Troškove popravka, uključujući troškove rezervnih dijelova i troškove dostave neispravnog proizvoda ili komponente snosi tvrtka Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. također će 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 ambalaže prikladne za vraćanje neispravnog proizvoda ili komponente.

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo izvršiti potpunu zamjenu uređaja, ako se mogućnost popravka pokaže nemogućom ili preskupom, s drugim istim (ili sličnim) proizvodom tijekom jamstvenog razdoblja.

U ovom slučaju, početak jamstva jednak je onome pri prvoj kupnji:

popravci izvršeni tijekom razdoblja jamstva ne produljuju samo navedeno razdoblje jamstva.

Oprema koja je prilagođena, izmijenjena ili regulirana kako bi bila u skladu s nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim normama i/ili tehnikama koje su na snazi u zemlji različitoj od one za koju je izvorno projektirana i proizvedena nikada se neće smatrati neispravnom.

Oprema koja je prilagođena, izmijenjena ili regulirana kako bi bila u skladu s nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim normama i/ili tehnikama koje su na snazi u zemlji različitoj od one za koju je izvorno projektirana i proizvedena nikada se neće smatrati neispravnom.

Ovaj uređaj je dizajniran i izrađen isključivo za kućnu uporabu:

svaka druga uporaba čini jamstvo nevažećim.

Jamstvo ne pokriva:

- dijelove koji podliježu trošenju, kao ni one dijelove koji zahtijevaju periodičnu zamjenu i/ili održavanje
- profesionalnu uporabu proizvoda
- kvarove ili bilo kakve nedostatke zbog neispravne instalacije, konfiguracije, ažuriranja softvera/BIOS/upravljačkog programa koje nije obavilo ovlašteno osoblje tvrtke Tognana Porcellane S.p.A.
- popravke ili zahvate koje obavljaju osobe koje nije ovlastila tvrtka Tognana Porcellane S.p.A.
- manipuliranje sastavnim dijelovima sklopa ili, ako je primjenjivo, softverom.

Isključeni su daljnji zahtjevi, posebno zahtjevi za naknadu štete, osim ako je odgovornost obvezana zakonom.

Na kraju razdoblja valjanosti jamstva, ili za proizvode koji nisu njime obuhvaćeni, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našoj internetskoj stranici: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)

Tognana zadržava pravo na bilo kakve promjene potrebne za estetsko i kvalitativno poboljšanje proizvoda, u bilo koje vrijeme i bez prethodne najave.

*Spoštovani kupci,*  
*hvala, ker ste izbrali naš air fryer za kuhanje in segrevanje hrane za domačo uporabo.*  
*Tognana Porcellane S.p.A. ne odgovarja za kakršno koli škodo, ki bi lahko neposredno*  
*ali posredno nastala osebam, na predmetih in hišnih ljubljenskih zaradi neupoštevanja*  
*vseh zahtev, določenih v ustreznem "Uporabniškem priročniku" glede namestitve,*  
*uporabe in vzdrževanja naprave.*

## **SIMBOLI V PRIROČNIKU ALI NA IZDELKU IN NJIHOV POMEN**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Ta simbol označuje, da morate pred uporabo natančno prebrati ta priročnik. Posebno pozornost posvetite varnostnim smernicam. Ta priročnik skrbno shranite kot sestavni del izdelka.</b>                   |
|    | <b>NEVARNOST:</b> beseda pomeni potencialno nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči resne poškodbe ali smrt.                                                           |
|    | <b>OPOZORILO:</b> beseda označuje potencialno nevarnost s povprečno stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči resne poškodbe ali smrt.                                                      |
|   | <b>PAŽNJA:</b> beseda označuje potencialno nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki lahko, če se ji ne izognete, povzroči manjše ali zmerne poškodbe.                                                          |
|  | <b>ta simbol nakazuje, da zaščita naprave ne temelji le na glavni izolaciji, ampak zahteva dodaten varnostni ukrep.</b>                                                                                      |
|  | <b>POZOR – VROČA POVRŠINA!:</b> simbol pomeni, da lahko površinska temperatura postane nevarno visoka, zato se je treba izogibati neposrednemu stiku s kožo in tkaninami/materiali, občutljivimi na toploto. |
|  | <b>POMEMBNA OPOMBA:</b> navaja koristne informacije za pravilno uporabo izdelka.                                                                                                                             |
|  | <b>Ta simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da je treba napravo ob koncu življenjske dobe odstraniti ločeno od drugih odpadkov za pravilno obdelavo in recikliranje.</b>                                    |
|  | <b>Ta simbol označuje, da naprava izpolnjuje varnostne zahteve, določene v uredbah/direktivah EU.</b>                                                                                                        |
|  | <b>Ta simbol pomeni, da so materiali in izdelki, ki so v stiku z živili, primerni za stik z živili.</b>                                                                                                      |

## **VARNOST IZDELKA**



### **POMEMBNE OPOMBE O PRAVILNI UPORABI**

1. Ta naprava je namenjena izključno za kuhanje in segrevanje hrane za domačo uporabo.
2. Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobne namene, kot so:
  - \*kuhinjski prostori zaposlenih v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - \*kmečki turizem;
  - \*hoteli, družinski hoteli in druga stanovanjska okolja;
  - \*penzioni.
3. Ta izdelek ni igrača.
4. Ne puščajte delov embalaže (plastičnih vrečk, polistirenske pene ipd.) na doseg otrok in drugih oseb, saj so ti predmeti potencialni viri nevarnosti (npr. nevarnost zadušitve).
5. Izdelek uporabljajte samo za predvideni namen. Proizvajalec ne odgovarja za škodo ali poškodbe, ki jih povzroči nepravilna uporaba.
6. Nepooblaščen popravila ali modifikacije razveljavijo garancijo izdelka.
7. Ne uporabljajte na prostem.
8. Naprave nikoli ne puščajte delovati brez nadzora.
9. Naprave ne postavljajte na plinski ali električni štedilnik ali v njihovo bližino ter je prav tako ne postavljajte v vročo pečico.
10. Napravo pred uporabo postavite na trdno, gladko, vodoravno in nevnetljivo površino.
11. Če želite napravo ročno izklopiti, pritisnite gumb za izklop.
12. Naprave nikoli ne postavljajte v pomivalni stroj.
13. Naprave ne namakajte v vodi in je ne izpirajte pod pipo, saj vsebuje elektronske komponente in grelne elemente.
14. Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor ali tiste, ki jih priporoča proizvajalec.



### **NEVARNOST:**

#### **IZDELEK**

1. Pred priključitvijo naprave na napajanje se prepričajte, da napetost na napravi ustreza napetosti, ki je na voljo v vašem domu.

Napravo priključite v vtičnico z učinkovito ozemljitvijo. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nesreče, ki jih povzroči pomanjkanje ozemljitve sistema.

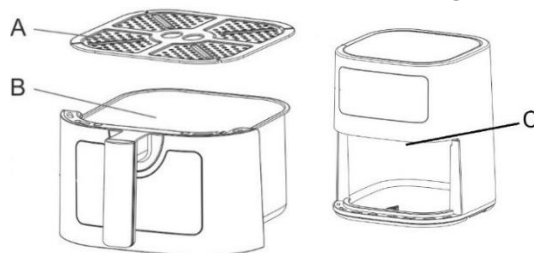
2. Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, pod pogojem, da so pod nadzorom ali so prejeli navodila glede varne uporabe naprave in razumejo nevarnosti, ki so z njo povezane. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Otroci ne smejo izvajati čiščenja in vzdrževanja, ki naj bi jih sicer izvajal uporabnik, brez nadzora.
3. Otroke nadzorujte, tako da se ne igrajo z napravo.
4. V reže naprave ne vstavljajte kovinskih predmetov.
5. Ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka, ko naprava deluje ali ko je priključena na električno vtičnico.
6. Naprave ne naslanjajte ob zid ali druge predmete: na vsaki strani naprave mora biti 10 cm prostora. Na napravo ne postavljajte predmetov.
7. V air fryer ne dodajajte olja, ker lahko povzroči požar.
8. Da bi se izognili kratkemu stiku, v pečico ne postavljajte živil velikih dimenzij, ki bi se lahko dotikali grelcev v pečici. Poleg tega v air fryer ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo ali kovinski pribor.
9. Napravo izključite iz vtičnice, ko jo želite premakniti in je ne uporabljate.
10. Pred čiščenjem počakajte približno 30 minut, da se naprava ohladi.
11. Odstranite morebitne ostanke zažgane hrane.
12. Nepravilna uporaba izdelka lahko povzroči škodo ali poškodbe.
13. Da bi se izognili električnemu udaru, izdelka ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
14. Ta izdelek ne vsebuje delov, ki jih je mogoče popraviti. Ne poskušajte ga popraviti sami. Vzdrževanje naprave naj opravi usposobljen servisni center, uporabiti pa je treba samo enake rezervne dele. S tem bo zagotovljena varnost izdelka.
15. Naprave ne smete uporabljati na visokih temperaturah, v zelo vlažnem ali mokrem okolju ali v bližini vnetljivega materiala (zavese, namizni prti itd.).
16. Če je naprava padla ali je bila kakor koli poškodovana, je ne uporabljajte. Ne poskušajte je popraviti sami. Obrnite se na servis za popravilo/zamenjavo, če je naprava v garanciji, ali na podporo za stranke.

17. Če naprava proizvaja črn dim, takoj izklopite napajanje. Preden odprete vrata in odstranite hrano, počakajte, da se naprava neha kaditi.



### **NEVARNOST NASTANKA OPEKLIN!**

1. Ne dotikajte se vročih delov naprave, da ne bi prišlo do opeklin (glejte A, B C: na sliki 1). Za odstranjevanje hrane iz air fryera uporabite prijemalke, rokavice ali drugo ustrezno zaščitno opremo.



Slika 1

2. Ta naprava lahko med delovanjem in po njem sprošča toploto, paro ali kondenzacijo. Roke in obraz morajo biti zaščiteni pred udari vroče pare ali zraka. Na vročo paro in toploto bodite pozorni tudi pri uporabi pribora, da preprečite nevarnost opeklin ali drugih poškodb.
3. Med delovanjem naprave in nekaj minut po koncu delovanja je lahko temperatura zunanje površine in odvoda zraka zelo visoka. Naprave se ne dotikajte in je ne premikajte, da preprečite nevarnost opeklin.
4. Za air fryer lahko uporabite peki papir ali alu folijo primerne velikosti. Ne uporabljajte prevelikih listov papirja ali folije, da se med delovanjem ne bi dotikali grelnih elementov.

### **KABEL IN VTIČ**

1. Napajalni kabel mora biti priključen v vtičnico za izmenični tok (standardna gospodinjstva električna napeljava). Ne uporabljajte drugih električnih vtičnic.
2. V primeru nezdržljivosti med vtičnico in vtičem naprave mora usposobljeni strokovnjak zamenjati vtičnico z drugim ustreznim tipom. Uporaba adapterjev, več vtičnic in/ali priključkov ni priporočljiva. Če se njihovi uporabi ni mogoče izogniti, uporabite samo preproste adapterje ali večkratne adapterje in priključke v skladu z veljavnimi varnostnimi standardi, pri čemer pazite, da ne presežete omejitve moči, navedene na adapterju in/ali priključku.
3. Napajalnega kabla ne uporabljajte, če je poškodovan.
4. Uporabljajte samo napajalni kabel, ki je priložen v pakiranju.

5. Da bi se izognili električnemu udaru, napajalnega kabla ne potapljajte v vodo ali druge tekočine.
6. Napajalni kabel je treba uporabljati na suhem in čistem mestu. Uporaba v mokrih ali umazanih okoljih lahko povzroči požar ali električni udar.
7. Kabla ali vtiča se ne dotikajte z mokrimi rokami.
8. Ne dovolite, da kabel visi ali pade z delovne plošče.
9. Pazite, da napajalnega kabla ne povlečete ali da ga ne pohodite. Kabel naj ne bo v bližini virov toplote, vročih predmetov ali odprtega ognja.
10. Pred čiščenjem naprave ali ko ta ni v uporabi, izklopite napajalni kabel iz vtičnice. Izklopite napravo in izvlecite vtič iz vtičnice. Ne vlecite za kabel, temveč primite za vtič.
11. Vtič vedno najprej priključite na napravo, nato pa kabel priključite v vtičnico. Prepričajte se, da je kabel v celoti razvit.
12. Kabel ne sme biti zvit ali ovit okoli naprave.
13. Naprave ne uporabljajte, če je napajalni kabel poškodovan. Ne poskušajte je popraviti sami. Obrnite se na servis za popravilo/zamenjavo, če je naprava v garanciji, ali na podporo za stranke.
14. Ne uporabljajte podaljškov ali naprav za merjenje časa.

### **SKLADNOST IZDELKA**

***Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer 8 L Mod.IRIDEA v skladu z Direktivo 2014/30/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26.februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo.***

***Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer 8 L Mod.IRIDEA v skladu z Direktivo 2014/35/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26.februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z omogočanjem dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej.***

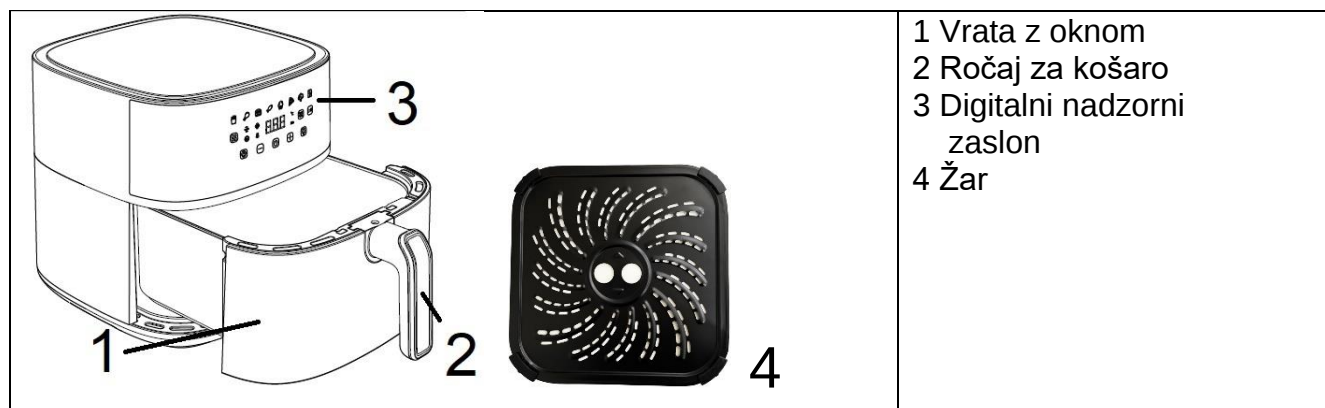
***Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer 8 L Mod.IRIDEA v skladu z Direktivo 2009/125/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21.oktobra 2009 o vzpostavitvi okvira za določanje zahtev za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo.***

***Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. Proizvajalec izjavlja, da je izdelek Air fryer 8 L Mod. IRIDEA v skladu z Direktivo 2011/65/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2011 in poznejša Delegirana direktiva Komisije 2015/863 o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi.***

## **TEHNIČNI PODATKI**

- Moč: 2000 W
- Zmogljivost: 8L
- Vhodna napetost: 220–240 Vac ~ 50–60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 41 x 32 cm
- Neto teža: 6600 g

## **DELI**



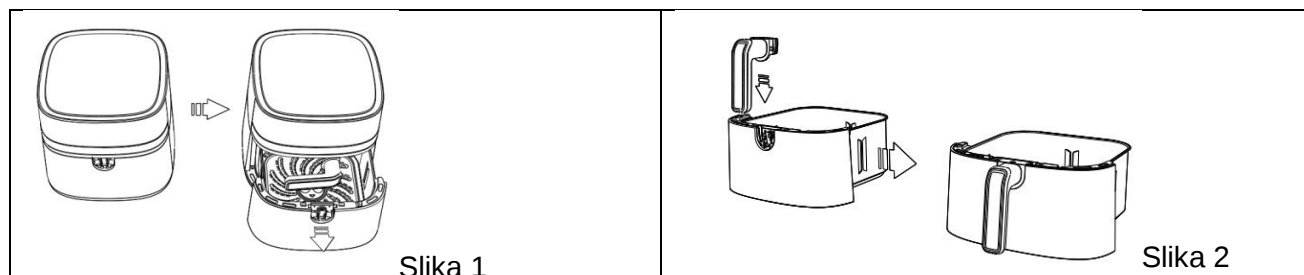
## **PRED PRVO UPORABO**

1. Odstranite različne dele iz embalaže, preverite, ali so vsi potrebni deli nepoškodovani in vključeni v embalažo, previdno odstranite vse zaščite in nalepke. Paket vsebuje:
  - Št. 1 air fryer
  - Št. 1 ročaj za košaro
  - Št. 1 rešetka
  - Št. 1 uporabniški priročnik
2. Pred uporabo se prepričajte, da so vsi deli pravilno sestavljeni in nameščeni.
3. Priporočljivo je, da vse odstranljive dele, ki bodo prišli v stik z živili, operete v skladu z navodili v razdelku "ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE".
4. Prazno napravo vključimo na 200 °C brez hrane za 10- 15 minut. Naprava lahko oddaja dim in vonjave zaradi ostankov proizvodnega procesa. To je normalno in ne predstavlja okvare ali nevarnosti.

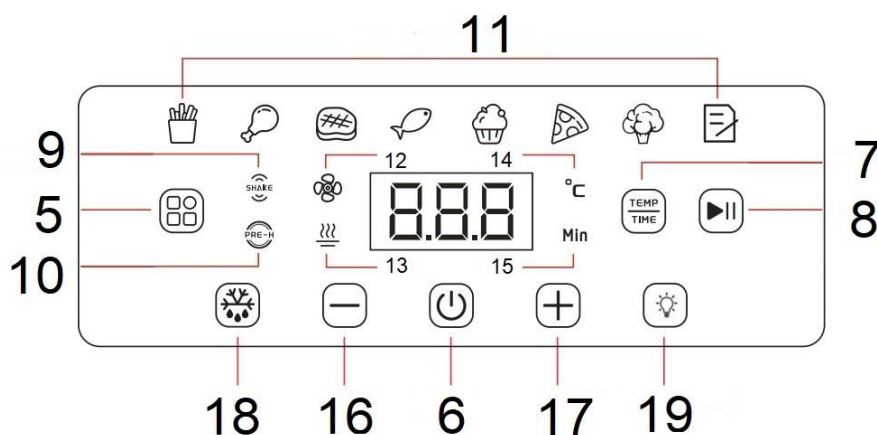
## **Sestavljanje ročaja košare**

Ročaj morda ni prednastavljen na košaro. Za pritrditev ročaja košare, sledite tem korakom:

- Odstranite košaro iz naprave in odstranite vse nalepke (sl. 1).
- Vstavite ročaj, kot je prikazano na sliki 2, in ga povlecite navzdol, dokler ni varno pritrjen.
- Ročaj košare se mora zaskočiti na svoje mesto in se ne sme sneti, ko je zaklenjen. Stresite ročaj, da se prepričate, da je varno zaklenjen.



## OPIS TIPK NA ZASLONU



5. Gumb za izbiro prednastavljenega programa
6. Gumb za VKLOP/IZKLOP
7. Gumb za izbiro temperature/časa pečenja
8. Gumb za začetek/pavzo
9. Indikator funkcije "SHAKE"
10. Indikator funkcije ogrevanja "PRE-H"
11. Prednastavljeni programi
12. Indikator ventilatorja
13. Indikator grelnega elementa
14. Indikator nastavitve temperature (°C)
15. Indikator izbire časa (min)
16. Gumb za nastavitev temperature/časa pečenja (-)
17. Gumb za nastavitev temperature/časa pečenja (+)
18. Gumb za odmrzovanje
19. Gumb za vklop/izklop notranje luči

### 5 Gumb za prednastavljeni program



S pritiskom na ta gumb izberite želeni meni; indikator izbranega programa utripa, na zaslonu pa se prikaže nastavljen čas in temperatura. Te vrednosti lahko spremenite s pritiskom na gumba za nastavitev temperature in časa (16-17). Program potrdite s pritiskom na gumb za zagon .

### 6 Gumb za vklop/izklop ON/OFF



Ko je naprava priključena v vtičnico, zasveti indikatorska lučka gumba za vklop/izklop. Pritisnite gumb in nadzorna plošča zasveti.

### 7 Gumb za izbiro temperature/časa pečenja



Ta gumb vam omogoča nastavitev temperature ali časa kuhanja.

Pritisnite gumb enkrat , na zaslonu bo prikazana prednastavljena temperatura. Pritisnite gumba +/- (16,17), da nastavite želeno temperaturo v korakih po 5 °C.

Ponovno pritisnite gumb , na zaslonu bo prikazan prednastavljeni čas.

Pritisnite gumba +/- (16,17), da nastavite želeni čas kuhanja na minuto, od 1 do 60 minut v vseh načinih. Privzeti čas menija in temperaturo lahko spremenite tako, da pritisnete in držite gumb za nastavitev temperature/časa  približno 5 sekund, dokler ne zaslišite treh piskov. Nove nastavitve bodo nadomestile prvotne nastavitve in se ustrezno shranile.

## 8 Gumb za začetek/pavzo

Nastavitev potrdite s pritiskom na ta gumb in naprava bo začela delovati. Ponovno pritisnite to tipko, da ustavite kuhanje.

## 18 Gumb za odmrzovanje

Nastavitev potrdite s pritiskom na ta gumb in naprava bo začela delovati. Za zaustavitev funkcije med ciklom odmrzovanja, **pritisnite gumb Start/Pause** .

Čas nastavite s pritiskom na tipki +/- (16,17), medtem ko je temperatura fiksna.

## 19 Notranja luč

S pritiskom na to tipko lahko med delovanjem naprave spremljate potek kuhanja.

Če med kuhanjem odprete vrata, se naprava zaustavi. Notranja luč se prižge, ko odprete vrata.

## NAVODILA ZA UPORABO

1. Napravo postavite na ravno, stabilno in suho površino, odporno na vročino.
2. Napajalni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico; zaslišali boste pisk, ki označuje, da je pečica v stanju pripravljenosti, na zaslonu pa se prikaže indikator gumba za vklop/izklop  (6).
3. Odstranite košaro in pravilno vstavite mrežo.
4. Hrano dajte v košaro.
5. Košarico pravilno vstavite v njen predal.
6. Pritisnite gumb za vklop/izklop (6) , na zaslonu pa se prikažeta prednastavljena temperatura in čas.
7. Na tej točki lahko ročno nastavite čas in temperaturo z uporabo gumbov za nastavitev časa in temperature +/- (16,17) ali izberete eno od funkcij s pritiskom na gumb za izbiro prednastavljenega programa (5).
8. Pritisnite gumb za zagon (8)  da začnete kuhati.
9. Nekateri programi kuhanja se začne s fazo segrevanja, ki traja približno 3 minute. Med fazo ogrevanja se prižge indikatorska lučka  (10), indikator ventilatorja (12) in indikator grelnega elementa (13). Na koncu faze segrevanja bo naprava oddala 3 piske, ki nakazujejo začetek cikla kuhanja.
10. Indikator funkcije stresanja "SHAKE" (9)  : Indikator stresanja se signalizira z zvočnim signalom med ciklom kuhanja določenih programov (glejte tabelo "prednastavljeni programi"). Ta funkcija vam omogoča stresanje hrane, da zagotovite enakomerno kuhanje.  
OPOMBA: Če ne odprete vrat in ne pretresete živila, indikator SHAKE nadzorni plošči še naprej bo utripala. Ko odprete vrata, se indikator SHAKE ustavi utripanje.
11. Ob koncu cikla kuhanja boste zaslišali pisk in na zaslonu se bo prikazalo sporočilo "KONEC".

## TABELA PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV

|    | Program                                                                                           | Priporočena teža (g) | Nastavljen i čas (min) | Nastavljena temperatura (°C) | Nastavljiva temperatura | Funkcija SHAKE je aktivna | Predgretje |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------|------------------------------|-------------------------|---------------------------|------------|
| 1. |  Pomfrit         | 500                  | 15                     | 200                          | 80–200                  | JA                        | JA         |
| 2. |  Piščančja bedra | 700                  | 15                     | 200                          | 80–200                  | JA                        | JA         |
| 3. |  Zrezki          | 300                  | 8                      | 180                          | 80–200                  | JA                        | JA         |
| 4. |  Riba            | 500                  | 18                     | 190                          | 80–200                  | JA                        | JA         |
| 5. |  Torte           | 500                  | 35                     | 150                          | 80–200                  | N/A                       | N/A        |
| 6. |  PIZZA           | 200                  | 8                      | 160                          | 80–200                  | N/A                       | JA         |
| 7. |  Zelenjava       | 300                  | 10                     | 120                          | 80–120                  | JA                        | JA         |
| 8. |  Prilagojeno    |                      | 15                     | 180                          | 80–200                  | JA                        | JA         |
| 9. |  Odmrzovanje   |                      | 15                     | 60                           | N/A                     | N/A                       | N/A        |

Tabela je zgolj informativna. Čas in temperatura kuhanja sta odvisna od vrste hrane in njene teksture, zato je treba vnaprej določene vrednosti razumeti le kot smernice.

### OPOMBA:

- Svetujemo vam, da nikoli ne uporabljate košare brez rešetki.
- Ne prevračajte košare, ko je rešetka še vedno na mestu, saj lahko odvečno olje, ki se nabere na dnu košare, kaplja na hrano.
- Območje nastavitve temperature je med 80 in 200 °C.
- Območje nastavitve časa je od 1 i 60 minut.
- Območje nastavitve časa je med 1 in 60 minutami, razen pri programu Dehidrator, kjer je območje nastavitve časa od 1 do 24 ur. Ko so vrata zaprta, naprava nadaljuje s kuhanjem.
- Med uporabo lahko iz naprave uhaja para. To je normalno in ne predstavlja okvare ali nevarnosti.
- Po končanem kuhanju motor še naprej deluje 1 minuto, nato pa se naprava začne ohlajati in preide v stanje pripravljenosti.
- Čas kuhanja v cvrtniku je drugačen kot v klasični pečici.
- Manjša živila in majhne količine hrane zahtevajo le nekoliko krajši čas priprave kot večja.
- Za optimalne rezultate je priporočljivo uporabiti predhodno pripravljen ocvrt krompirček (idealna količina je 500 g). Če želite pripraviti domač ocvrt krompirček, sledite korakom v kuharski knjigi.
- V napravi ne pripravljajte zelo mastne hrane.
- Za peko biskvita/quicha ali za cvrtje občutljive ali polnjene hrane postavite pekač ali ognjevzdržno posodo v pečico.
- Če ŽIVILO še niso pripravljene, preprosto postavite košaro nazaj v aparat in kuhajte še nekaj minut.

### KORISTNI PREDLOGI:

- Med uporabo lahko kadarkoli prilagodite čas kuhanja in temperaturo.

- Med ciklom kuhanja bo morda treba nekaj živil preveriti in obrniti. Obračanje hrane optimizira končni rezultat in zagotavlja enakomerno kuhanje. Odstranite košaro iz glavne enote in jo nežno pretresite. Za nadaljevanje postopka kuhanja vrnite košaro v glavno enoto.



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

## NASVETI ZA KUHANJE

| ŽIVILO                         | Količina (g)<br>min-max | Nastavljeni<br>čas (min) | Temperatura<br>(°C) | Shake | Opombe                       |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|---------------------|-------|------------------------------|
| <b>Krompir in krompirček</b>   |                         |                          |                     |       |                              |
| Tanek zamrznjen krompirček     | 300–700                 | 9–16                     | 200                 | JA    |                              |
| Debelejši zamrznjen krompirček | 300–700                 | 11–20                    | 200                 | JA    |                              |
| Domač krompirček (8x8 mm)      | 300–800                 | 10–16                    | 200                 | JA    | Dodajte ½ žlice olja         |
| Domače krompirjeve pogače      | 300–800                 | 18–22                    | 180                 | JA    | Dodajte ½ žlice olja         |
| Domače kocke krompirja         | 300–750                 | 15–18                    | 180                 | JA    | Dodajte ½ žlice olja         |
| Gratiniran krompir             | 500                     | 15–18                    | 200                 | JA    |                              |
| <b>Meso in perutnina</b>       |                         |                          |                     |       |                              |
| Zrezki                         | 100–500                 | 8–12                     | 180                 | JA    |                              |
| Svinjska rebra                 | 100–500                 | 10–14                    | 180                 | JA    |                              |
| Hamburger                      | 100–500                 | 7–14                     | 180                 | JA    |                              |
| Klobasa                        | 100–500                 | 13–15                    | 200                 | JA    |                              |
| Piščančji koščki               | 100–500                 | 18–22                    | 180                 | JA    |                              |
| Piščančje prsi                 | 100–500                 | 10–15                    | 180                 | JA    |                              |
| Slanina                        | 100–500                 | 10–12                    | 180                 | JA    |                              |
| <b>Prigrizki</b>               |                         |                          |                     |       |                              |
| Spomladanski zvitki            | 100–400                 | 8–10                     | 200                 | -     |                              |
| Zamrznjeni piščančji koščki    | 100–500                 | 6–10                     | 200                 | JA    |                              |
| Zamrznjene ribje palčke        | 100–400                 | 6–10                     | 200                 | -     |                              |
| Prigrizki iz zamrznjenega sira | 100–400                 | 8–10                     | 180                 | -     |                              |
| Polnjena zelenjava             | 100–400                 | 1–10                     | 160                 | -     |                              |
| <b>Torte</b>                   |                         |                          |                     |       |                              |
| Torte                          | 300                     | 20–25                    | 160                 | -     | Uporabite pladenj za pečenje |
| Quiche                         | 400                     | 20–22                    | 180                 | -     | Uporabite pladenj za pečenje |
| Muffini                        | 300                     | 15–18                    | 200                 | -     | Uporabite pladenj za pečenje |
| Sladki prigrizki               | 400                     | 1–20                     | 160                 | -     | Uporabite pladenj za pečenje |

### Opombe:

- Tabela je zgolj informativna. Čas in temperatura kuhanja sta odvisna od vrste hrane in njene teksture, zato so navedene vrednosti zgolj informativne narave.
- Dodajte največ ½ žlice olja. Preseganje dovoljenih količin lahko poškoduje napravo.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Preden začnete s čiščenjem, pečico vedno izključite iz vtičnice in počakajte, da se popolnoma ohladi. Odstranite košaro za kuhanje, da pospešite ohlajanje aparata. Napravo je treba očistiti po vsakem kuhanju.

## 1. ČIŠČENJE

### Čiščenje zunanosti

Zunanost očistite z mehko krpo ali rahlo navlaženo gobico in posušite s krpo.



**NEVARNOST! NE POMIVAJTE V POMIVALNEM STROJU IN NE NAMAKAJTE V TEKOČINAH.**

### Očistite košaro in rešetko za peko

Košaro in rešetko očistite z toplo vodo, blagim detergentom za pomivanje posode in neabrazivno gobico. V nasprotnem se lahko poškoduje zaščitni premaz aparata.

Košaro in rešetko lahko pomivate v pomivalnem stroju pri temperaturi, ki ni višja od 55 °C.

**POMEMBNA OPOMBA : Ne uporabljajte kemičnih detergentov, jeklene volne ali abrazivnih čistil.**

### Čiščenje grelnega elementa

Očistite s krtačko, da odstranite ostanke hrane.

## 2. SHRANJEVANJE

Pred shranjevanjem ali preden ovijete napajalni kabel počakajte, da se naprava popolnoma ohladi.

Preverite, da v napravi ni ostankov hrane.

Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

Naprave nikoli ne shranjujte, ko je še vlažna.

Napravo je priporočljivo shraniti na suhem in čistem mestu, zaščitenem pred vlago in prahom.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

| Težava                                       | Možen vzrok                                      | Rešitev                                                                              |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Naprava ne deluje                            | Vtič ni pravilno vstavljen.                      | Vtič vstavite v vtičnico.                                                            |
|                                              | Košara za kuhanje ni vstavljena                  | Vstavite košaro za kuhanje pravilno                                                  |
|                                              | Čas in temperatura peke nista izbrana.           | Nastavite čas in želeno temperaturo peke.                                            |
|                                              | Aktivirala se je zaščita pred pregrevanjem.      | Izklopite napravo in počakajte, da se popolnoma ohladi, preden jo ponovno vklopite.  |
| Hrana ni dovolj pečena.                      | V pečici je preveč hrane.                        | Zmanjšajte količino hrane.                                                           |
|                                              | Temperatura je prenizka.                         | Aparat nastavite na višjo temperaturo                                                |
|                                              | Čas kuhanja je prekratek                         | Nastavite daljši čas kuhanja                                                         |
| Hrana ni enakomerno pečena                   | Na polovici kuhanja je treba hrano pretresti     | Živilo pretresite in preverite, ali je kuhano                                        |
| Prigrizki niso hrustljavi                    | Uporabite prigrizke, ki so primerni za air fryer | Uporabite prigrizke, ki so pripravljeni za v pečico ali pa jih namažite z malo olja. |
| Košara za kuhanje se ne prilega glavni enoti | Preveč hrane v košari                            | Ne napolnite preveč.                                                                 |
| Iz naprave                                   | Peče se hrana z veliko maščobe.                  | Običajni pojav, ki ne                                                                |

|                                                    |                                                                |                                                           |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| izhaja bel dim, ohišje pa je toplejše kot običajno |                                                                | vpliva na pečico ali rezultat pečenja.                    |
|                                                    | V košari je maščoba iz prejšnjega kuhanja                      | Posodo očistite po vsaki uporabi.                         |
| Svež krompirček ni dovolj kuhan ali hrustljiv      | Krompirjeve palčke pred kuhanjem niso bile izprane in posušene | Palčke sperite, da odstranite škrob in jih dobro posušite |
|                                                    | Krompirjeve palčke so prevelike                                | Narežite palčke na manjše koščke                          |
|                                                    | Ni dovolj olja                                                 | Dodajte malo olja                                         |
| Težava ni bila rešena.                             |                                                                | Obrnite se na pooblaščen servis                           |

## **KUHARSKA KNJIGA**

### **1. Pomfrit iz svežega krompirja**



#### **Sestavine:**

- Krompir 500 g
- Olje 2 žlički
- Sol po okusu
- Poper po okusu

- a. Krompir olupite in narežite na palčke.
- b. Krompir vsaj 20 minut namakamo v slanem kropu, nato ga kuhamo 2 minuti in nato osušimo s kuhinjskim papirjem.
- c. V skledo vlijemo pol žlice olivnega olja, dodamo krompir in mešamo toliko časa, da je vse dobro prevlečeno z oljem.
- d. Krompir odstranite s prsti ali kuhinjskim pripomočkom, tako da odvečno olje ostane v posodi.
- e. Krompir položite v košarico, košarico vstavite v aparat, izberite program "Pommes Frites" ali prilagodite čas in temperaturo pečenja glede na velikost in debelino krompirčka ali pa ga pecite do zlato rjave barve.
- f. Na koncu kuhanja krompirček damo v skledo, solimo in popramo ter postrežemo.

**NASVET:** za boljše rezultate košarico krompirčka stresite na polovici kuhanja.

### **2. Ocvrte piščančje perutničke**



#### **Sestavine:**

- Piščančje perutničke 350 g
- Česen 2 režnja
- Olje 2 žlički
- Sol 1 žlička
- Poper 1 žlička

- a. Perutničke pomešajte z oljem, česnom, soljo in poprom ter pustite, da se marinirajo 20 minut.

- b. Perutnice položimo na rešetko, rešetko vstavimo v aparat, izberemo program "Piščančja bedra" ali prilagodimo čas in temperaturo peke glede na velikost in količino perutničk ali pa jih pečemo do zlato rjave barve.
- c. Po koncu peke perutničke prestavite v skledo in postrezite.

**NASVET:** Za najboljše rezultate na polovici kuhanja pretresite košaro s perutničkami.

### 3. Biftek



#### Sestavine:

- |                 |            |
|-----------------|------------|
| • Biftek        | 350 g      |
| • Česen v prahu | 1 žlička   |
| • Olje          | 2 žlički   |
| • Sol           | 1/2 žličke |
| • Poper         | 1 žlička   |
| • Sojina omaka  | po okusu   |

- a. Biftek pomešajte z oljem, česnom, soljo in poprom ter pustite, da se marinirajo 20 minut.
- b. Biftek položimo v košarico, košarico vstavimo v aparat, izberemo program "Zrezki" ali prilagodimo čas in temperaturo pečenja glede na velikost in debelino bifeka ali pečemo do zlato rjave barve.
- c. Na polovici pečenja obrnemo biftek, znižamo temperaturo na 150 °C in pečemo še 4 minut do zlato rjave barve.

**NASVET:** za najboljše rezultate na polovici kuhanja obrnite biftek.

### 4. Klobasa na žaru



#### Sestavine:

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| • Sveža klobasa | 250 g    |
| • Olje          | 1 žlička |

- a. Klobase pomešajte z oljem.
- b. Klobase položimo na rešetko v košarico, košarico vstavimo v aparat in izberemo program "Klobase" ali prilagodimo čas in temperaturo pečenja glede na velikost in debelino klobas ali pa jih pečemo do zlato rjave barve.
- c. Po koncu peke klobase prestavite v skledo in postrezite.

**NASVET:** za najboljše rezultate pretresite košaro za klobase na pol kuhanja.

## 5. Ocvrte kozice



### Sestavine:

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| • Sveže kozice  | 300 g    |
| • Olje          | 1 žlička |
| • Pšenična moka | po okusu |
| • Sol           | po okusu |

- Kozice očistite, operite in jih dobro posušite s papirnatimi brisačami.
- Vzemite skledo in vanjo položite kozico.
- Začinite z malo olja in jih premažite z moko.
- Na kozice poskropite nekaj olja.
- Kozico položimo na rešetko v košarico, košarico vstavimo v aparat, izberemo program "Ribe" ali prilagodimo čas in temperaturo pečenja glede na velikost in debelino kozice ali pa jo pečemo do zlato rjave barve.
- Po koncu peke kozice prestavite v skledo in postrezite.

**NASVET:** za najboljše rezultate kozico na polovici kuhanja obrnite.

## INFORMACIJE O ODSTRANJEVANJU IZDELKA

### IZDELEK



V skladu s členom 26 Zakonodajne uredbe št. 49 z dne 14. marca 2014 "Izvajanje Direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEU)", prisotnost simbola za zabojnike na kolesih pomeni, da se ta izdelek ne šteje za urbani odpad: Nepravilno ločevanje odpadkov lahko predstavlja potencialno škodo za okolje in zdravje. Ta izdelek lahko vrnete distributerju po nakupu nove naprave.

Nepravilno odstranjevanje izdelka se šteje za prekršek in je predmet sankcij organov javne varnosti. Za več informacij se obrnite na lokalni organ za okolje.

### PAKIRANJE

Za informacije o tem, kako pravilno zavreči embalažo tega izdelka in njegovih delov in/ali pribora, sledite navodilom na embalaži.

## GARANCIJSKI POGOJI

Družba Tognana Porcellane S.p.A. se vam zahvaljuje za vašo izbiro in zagotavlja, da so njeni izdelki rezultat najnovejših tehnologij in raziskav.

Za izdelek velja pogodbeni garancija za obdobje DVEH LET od datuma nakupa. Ta garancija ne posega v veljavnost veljavne zakonodaje o potrošniškem blagu (Zakonodajna uredba št. 206 z dne 6. septembra 2005).

Za vložitev reklamacije mora potrošnik predložiti potrdilo ali račun, ki potrjuje nakup izdelka.

Če želi potrošnik vložiti pritožbo na temelju garancije, se mora obrniti na trgovca, ali neposredno na družbo Tognana Porcellane S.p.A. na e-naslov [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), ili telefonsko številko **+39 0422 – 6721**.

Komponente ali dele, ki so okvarjeni zaradi dokazanih proizvodnih vzrokov, bomo popravili ali zamenjali brezplačno v naši pooblaščen servisni mreži v zgoraj navedenem garancijskem obdobju.

Stroški popravil, vključno s stroški nadomestnih delov in stroški dobave okvarjenega izdelka ali komponente krije družba Tognana Porcellane S.p.A.

Družba Tognana Porcellane S.p.A. krije tudi stroške pošiljanja za vračilo okvarjenega izdelka ali komponente, če družba Tognana Porcellane S.p.A. ali servisni center zahteva vračilo okvarjenega izdelka ali komponente. Vendar pa bo moral potrošnik kriti stroške embalaže, ustrezne za vračilo okvarjenega izdelka ali komponente.

*Družba Tognana Porcellane S.p.A. si pridržuje pravico do zamenjave celotne naprave, če se izkaže, da je popravilo nemogoče ali predrago, z drugim istim (ali podobnim) izdelkom v garancijskem obdobju.*

*V tem primeru je začetek garancije enak kot pri prvem nakupu:*

*popravila, opravljena v garancijskem roku, ne podaljšajo samega navedenega garancijskega roka.*

*Oprema, ki je bila prilagojena, modificirana ali regulirana tako, da je skladna z nacionalnimi ali lokalnimi varnostnimi standardi in/ali tehnikami, ki veljajo v državi, za katero ni bila prvotno zasnovana in izdelana, se nikoli ne bo štela za nedelujočo.*

*Oprema, ki je bila prilagojena, modificirana ali regulirana tako, da je skladna z nacionalnimi ali lokalnimi varnostnimi standardi in/ali tehnikami, ki veljajo v državi, za katero ni bila prvotno zasnovana in izdelana, se nikoli ne bo štela za nedelujočo.*

*Ta naprava je zasnovana in izdelana izključno za domačo uporabo:*

*vsaka druga uporaba razveljavi garancijo.*

*Garancija ne zajema:*

- *delov, ki so podvrženi obrabi, kot tudi tistih delov, ki zahtevajo redno zamenjavo in/ali vzdrževanje;*
- *profesionalne uporabe izdelka;*
- *okvar ali kakršnih koli napak zaradi napačne namestitve, konfiguracije, posodobitve programske opreme/BIOS-a/upravljalnega programa, ki jih ni izvedlo pooblaščen osebje družbe Tognana Porcellane S.p.A.;*
- *popravil ali posegov, ki jih izvajajo osebe, ki jih ni pooblastila družba Tognana Porcellane S.p.A.;*
- *manipulacije sestavnih delov sklopa ali, če je to primerno, programske opreme.*

*Nadaljnji zahtevki, zlasti odškodninski zahtevki, so izključeni, razen če odgovornost zahteva zakon.*

*Ob koncu garancijskega obdobja ali za izdelke, ki niso zajeti v njem, družba Tognana Porcellane S.p.A. ostaja na voljo končnemu kupcu za vsa vprašanja ali informacije. Dodatne informacije so na voljo tudi na naši spletni strani: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)*

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

*Dragi klijenti,  
hvala vam što ste odabrali naš air fryer za kuvanje i grijanje hrane za kućnu upotrebu. Tognana Porcellane S.p.A. neće biti odgovorna za bilo kakvu štetu koja može nastati, direktno ili indirektno, za osobe, imovinu i kućne ljubimce kao rezultat nepridržavanja svih uslova utvrđenih u relevantnom „Uputstvu za upotrebu“ u vezi sa instalacijom, korišćenjem i održavanjem aparata.*

## **SIMBOLI NAVEDENI U UPUTSTVIMA/ NA UREĐAJU I NJIHOVO ZNAČENJE**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ovaj simbol označava da je potrebno pažljivo pročitati ova uputstva prije upotrebe. Obratite posebnu pažnju na sigurnosne informacije. Čuvajte ova uputstva na sigurnom mjestu jer su ona sastavni dio samog proizvoda. |
|    | <b>OPASNOST:</b> riječ označava potencijalnu neizbježnu opasnost s visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku mogućnost da izazove ozbiljne ozljede ili smrt.                                           |
|    | <b>UPOZORENJE:</b> riječ označava potencijalnu neizbježnu opasnost sa srednjim nivoom rizika koja, ako se ne izbjegne, ima veliku mogućnost da izazove ozbiljne ozljede ili smrt.                                       |
|  | <b>OPREZ:</b> riječ označava potencijalnu opasnost s niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbjegne, mogla bi da dovede do manjih ili srednjih ozljeda.                                                                  |
|  | ovaj simbol označava da se zaštita opreme ne zasniva samo na osnovnoj izolaciji, već zahtijeva dodatne sigurnosne mjere.                                                                                                |
|  | <b>POZORNOST – VRUĆA POVRŠINA!</b> Simbol ukazuje na to da temperatura površine može postati opasno visoka i stoga treba izbjegavati direktan kontakt sa kožom i tkaninama/materijalima osjetljivim na toplotu.         |
|  | <b>VAŽNA NAPOMENA:</b> ove riječi označavaju korisne informacije za upotrebu proizvoda.                                                                                                                                 |
|  | Ovaj simbol na proizvodu ili ambalaži označava da se uređaj na kraju svojega vijeka trajanja mora zbrinuti odvojeno od drugog otpada zbog pravilne obrade i recikliranja.                                               |
|  | Ovaj simbol pokazuje da je uređaj usklađen sa sigurnosnim zahtjevima kojeg predviđaju uredbe/direktive Evropske zajednice.                                                                                              |



**Ovaj simbol označava da su materijali i predmeti u kontaktu s hranom (MOCA) prikladni za kontakt s hranom.**

## **SIGURNOST PROIZVODA**



### **VAŽNE NAPOMENE O ISPRAVNOJ UPOTREBI**

1. Ovaj uređaj je namijenjen isključivo za kuvanje i grijanje hranje za kućnu upotrebu.
2. Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu i slične primjene, kao što su:
  - \* kuhinjski prostori za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim mjestima;
  - \* u agroturizmu;
  - \* korisnicima hotela, pansiona i drugih stambenih sredina;
  - \* u sredinama "noćenje s doručkom".
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte dijelove ambalaže (plastične vrećice, polistirensku pjenu itd.) na dohvat djece i drugih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr.: rizik od gušenja).
5. Upotrebljavajte proizvod samo u svrhu za koju je osmišljen. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili ozljede uzrokovane nepravilnom upotrebom.
6. Neovlaštene popravke ili modifikacije poništavaju garanciju.
7. Ne upotrebljavajte na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uređaj uključen bez nadzora.
9. Ne postavljajte uređaj blizu plinskog ili električnog štednjaka ili u vruću pećnicu.
10. Prije upotrebe postavite uređaj na čvrstu, ravnu, vodoravnu i nezapaljivu površinu.
11. Za ručno isključivanje uređaja, pritisnite dugme za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u mašinu za pranje sudova.
13. Nemojte uranjati uređaj u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode jer sadrži elektronske komponente i grijaće elemente.
14. Upotrebljavajte samo originalne dodatke i rezervne dijelove ili one koje preporučuje proizvođač.



## OPASNOST

### PROIZVOD

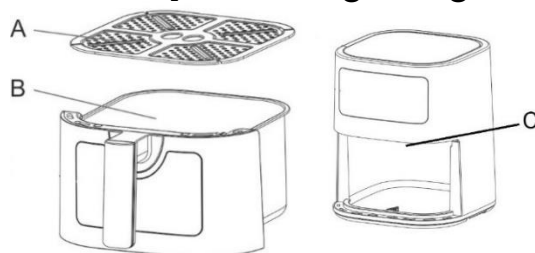
1. Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite odgovara li napon na uređaju naponu u vašem domu.  
Uključite uređaj u utičnicu sa efikasnim uzemljenjem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane neuzemljenjem sistema.
2. Aparat mogu da koriste djeca starosti od najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili upućeni u sigurno korištenje aparata i da razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora odrasle osobe.
3. Nadgledajte djecu da se ne bi igrala 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. Ne naslanjajte uređaj na zid ili druge predmete: sa svake strane uređaja treba osigurati 10 cm slobodnog prostora. Ne stavljajte predmete na uređaj.
7. Nemojte dodavati ulje u air fryer jer to može izazvati opasnost od požara.
8. Da bi se izbjegao kratki spoj, ne stavljajte veliku hranu u pećnicu koja može dirati grijače pećnice. Pored toga, ne stavljajte hranu umotanu u aluminijsku foliju ili metalne alate u pećnicu.
9. Isključite uređaj iz utičnice kada ga pomjerate i ne koristite.
10. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta prije čišćenja.
11. Uklonite sve zagorene ostatke hrane.
12. Nepravilna upotreba proizvoda može uzrokovati oštećenje ili ozljede.
13. Da biste izbjegli strujni udar, nemojte uranjati proizvod u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
14. Ovaj proizvod ne sadrži dijelove koji se mogu servisirati. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Održavanje neka obavlja kvalifikovani servisni centar upotrebljavajući samo identične rezervne dijelove. Time će se osigurati održana sigurnost proizvoda.

15. Nemojte upotrebljavati uređaj na visokoj temperaturi, u veoma vlažnom ili mokrom okruženju ili u blizini zapaljivog materijala(stolnjaci, zavjese).
16. Ne pokušavajte ga sami popraviti ako je pao ili se na bilo koji način oštetio. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Kontaktirajte servisera za popravku/zamjenu ukoliko je proizvod pod garancijom ili korisničku podršku.
17. Ako uređaj proizvodi crni dim, odmah isključite napajanje. Pričekajte da uređaj prestane proizvoditi dim prije nego što otvorite vrata i izvadite hranu.



### **OPASNOST OD OPEKLINA!**

1. Nemojte dirati vruće dijelove uređaja kako biste izbjegli opekline (vidi A, B, C na slici 1). Za vađenje hrane iz pećnice koristite kuhinjski pribor, hvataljke ili drugu odgovarajuću zaštitnu opremu.



Slika 1

2. Ovaj uređaj može ispuštati toplotu, paru ili kondenzaciju tokom i nakon rada. Ruke i lice moraju biti zaštićeni od udara vruće pare ili zraka. Takođe obratite pozornost na vruću paru i toplotu kada koristite pribor da biste spriječili rizik od opekotina ili drugih ozljeda.
3. Tokom rada uređaja i nekoliko minuta nakon završetka kuvanja, temperatura spoljne površine i otvora za vazduh može da bude veoma visoka. Nemojte dirati niti pomicati uređaj da biste izbjegli opasnost od opekotina.
4. Za air fryer možete koristiti papir za pečenje ili aluminijsku foliju prikladne veličine. Nemojte stavljati prevelike listove papira ili folije da ih spriječite da dodiruju grijaće elemente tokom rada.

### **KABL I UTIKAČ**

1. Kabl za napajanje mora biti priključen na AC utičnicu (standardna kućna struja). Nemojte upotrebljavati druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača, kvalifikovani stručnjak mora zamijeniti utičnicu drugom odgovarajućeg tipa. Ne

preporučuje se upotreba adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova. Ako je njihova upotreba neophodna, upotrebljavajte samo jedan ili više adaptera i produžnih kablova koji su u skladu sa trenutnim sigurnosnim standardima, vodeći računa da ne prekoračite ograničenje snage označeno na adapteru i/ili produžnom kablju.

3. Nemojte upotrebljavati kabl za napajanje ako je oštećen.
4. Koristite samo kabl za napajanje koji se isporučuje u pakiranju.
5. Da biste izbjegli strujni udar, nemojte uranjati kabl za napajanje u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
6. Kabl za napajanje mora se upotrebljavati na suvom i čistom mjestu. Korištenje u mokrim ili prljavim okruženjima može dovesti do rizika od požara ili strujnog udara.
7. Ne dirajte kabl ili utikač mokrim rukama.
8. Ne dozvolite da kabl visi ili padne sa radne površine.
9. Pazite da ne povučete ili ne pogazite kabl za napajanje. Držite kabl dalje od izvora toplote, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
10. Isključite kabl za napajanje prije čišćenja i kada uređaj nije u upotrebi. Isključite uređaj, a izvucite utikač iz utičnice. Ne povlačite kabl, već držite utikač rukom prilikom isključivanja.
11. Uvijek prvo spojite utikač na uređaj, a zatim uključite kabl u utičnicu. Provjerite da li je kabl potpuno rastegnuto.
12. Kabl ne smije biti uvrnut ili omotan oko uređaja.
13. Nemojte upotrebljavati uređaj ako je kabl za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Kontaktirajte servisera za popravku/zamjenu ukoliko je proizvod pod garancijom ili korisničku podršku.
14. Nemojte upotrebljavati produžne kablove ili uređaje s tajmerom.

## **TEHNIČKI PODACI**

- Snaga: 2000 W
- Kapacitet: 8L
- Ulazni napon: 220 – 240 Vac ~ 50 – 60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 41 x 32 cm
- Neto težina: 6600 g

## **USKLAĐENOST PROIZVODA**

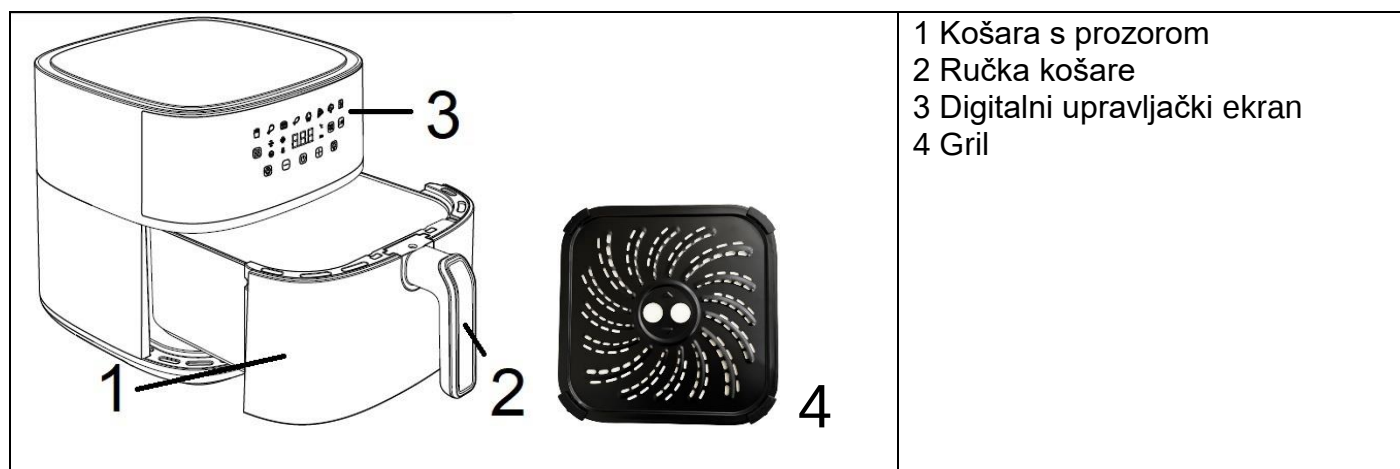
**Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. o usklađivanju zakona država članica, koja se odnosi na elektromagnetnu kompatibilnost.**

**Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. o usklađivanju zakona država članica, koja se odnosi na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu u određenim granicama napona.**

**Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2009/125/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 21. oktobra 2009., koja se odnosi na uspostavljanje okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji upotrebljavaju energiju.**

**Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 8. juna 2011. i naknadnom Delegiranom Direktivom Komisije 2015/863 o ograničavanju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektronskoj opremi.**

## **DIJELOVI**



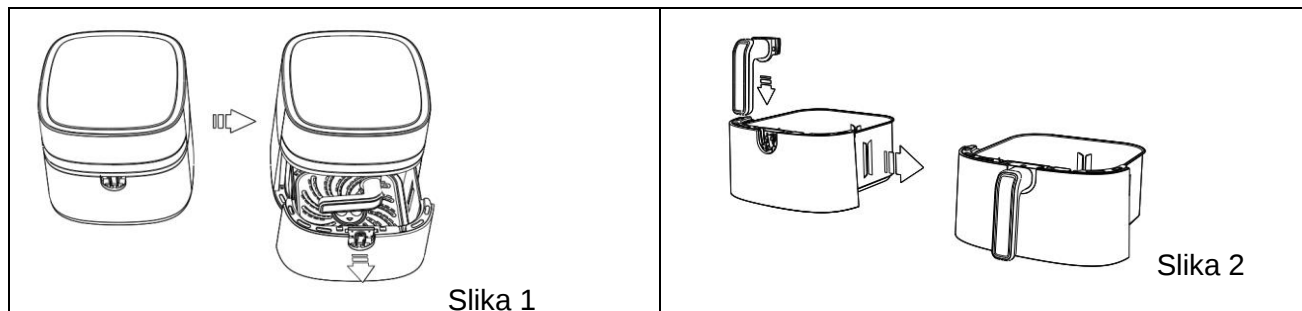
## **PRIJE PRVE UPOTREBE**

1. Uklonite različite dijelove iz pakovanja, provjerite da li su svi potrebni dijelovi neoštećeni i uključeni u pakovanje, pažljivo uklonite sve zaštite i oznake. Pakovanje sadrži:
  - Br. 1 air fryer
  - Br. 1 ručka košare
  - Br. 1 rešetka
  - Br. 1 uputstva za upotrebu
2. Provjerite da li su svi dijelovi ispravno sastavljeni i na mjestu prije upotrebe.
3. Preporučuje se pranje svih uklonjivih dijelova koji će doći u kontakt s hranom u skladu sa uputstvima iz odjeljka "ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE".
4. Uključite prazan uređaj 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.

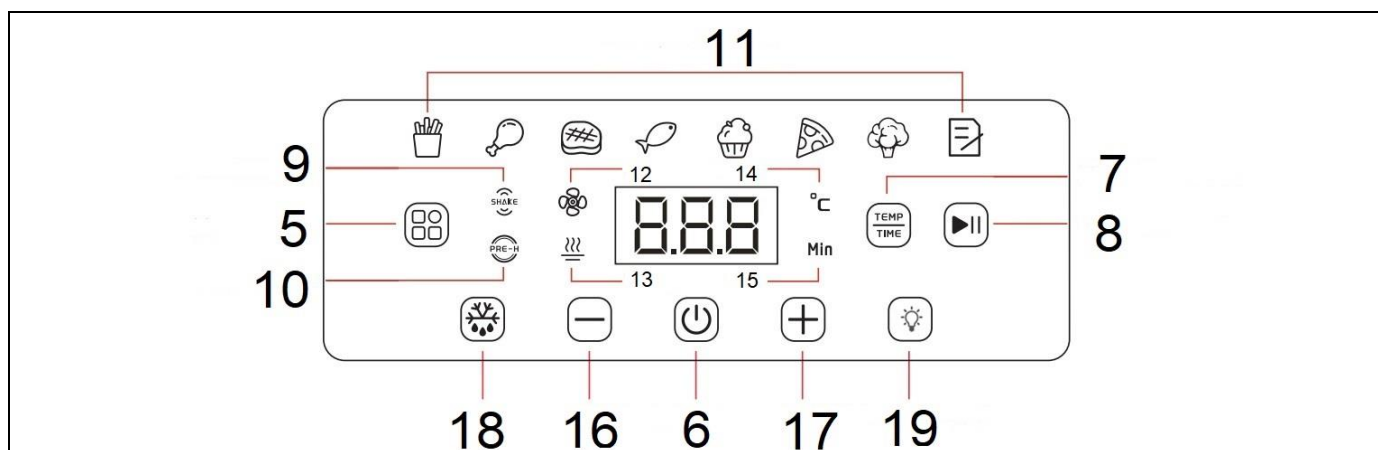
## Sastavljanje ručke korpe

Drška se ne sme montirati na korpu. Za pričvršćivanje ručke korpe, slijedite ove korake:

- Uklonite korpu iz uređaja i uklonite sve naljepnice (sl. 1).
- Umetnite ručku kao što je prikazano na slici 2 i povucite je prema dolje dok ne bude čvrsto pričvršćena.
- Ručka korpe treba da se zaključa na svom mestu i da se ne odvoji kada je zaključana. Protresite ručku kako biste bili sigurni da je sigurno zaključana.



## OPIS GUMBA NA ZASLONU



5. Gumb za odabir unaprijed postavljenog programa
6. Gumb za uključivanje/isključivanje ON/OFF
7. Gumb za odabir temperature/vremena pečenja
8. Gumb za start/pauzu
9. Indikator funkcije „SHAKE“
10. Indikator funkcije zagrijavanja „PRE-H“
11. Unaprijed postavljeni programi
12. Indikator ventilatora
13. Indikator grijaćeg elementa
14. Indikator za postavljanje temperature (°C)
15. Indikator za odabir vremena (min)
16. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(-)
17. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(+)
18. Gumb za odleđivanje
19. Gumb za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svjetla ON/OFF

## 5 Gumb za unaprijed postavljeni program

Odaberite željeni izbornik pritiskom na ovaj gumb; indikator odabranog programa će treperiti, a zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu. Te vrijednosti možete promijeniti pritiskom na gumb za prilagodbu temperature i vremena (16-17). Potvrdite program pritiskom na gumb za pokretanje .

## 6 Gumb za uključivanje/isključivanje ON/OFF

Kada je uređaj priključen na utičnicu, upalit će se svjetlosni indikator za gumb za uključivanje/isključivanje. Pritisnite gumb i kontrolna ploča će zasvijetliti.

## 7 Gumb za odabir temperature/vremena pečenja

Ovaj gumb omogućuje vam podešavanje temperature ili vremena kuvanja.

Pritisnite gumb jednom , zaslon će pokazati unaprijed postavljenu temperaturu. Pritisnite gumb -/+ (16,17) za prilagodbu željene temperature u intervalima od 5 °C.

Pritisnite gumb ponovno , zaslon će pokazati unaprijed postavljeno vrijeme.

Pritisnite gumb -/+ (16,17) za prilagodbu željenog vremena kuvanja po minuti, od 1 do 60 minuta u svim načinima rada.

Zadano vrijeme i temperaturu izbornika možete promijeniti pritiskom i držanjem gumba za prilagodbu temperature/vremena  otprilike 5 sekundi dok ne čujete tri zvučna signala. Nove postavke će zamijeniti originalne i biti spremljene u skladu s tim.

## 8 Gumb za start/pauzu

Potvrdite postavku pritiskom na ovaj gumb i uređaj će početi raditi. Pritisnite ovaj gumb ponovno da biste zaustavili kuvanje.

## 18 Gumb za odleđivanje

Potvrdite postavku pritiskom na ovaj gumb i uređaj će početi raditi. Za pauziranje funkcije tokom ciklusa odmrzavanja, **pritisnite dugme Start/Pauza** .

Možete podesiti vrijeme pritiskom na tipke -/+ (16,17), dok je temperatura fiksna.

## 19 Unutarnje svjetlo

Pritiskom na ovaj gumb možete pratiti napredak kuvanja dok uređaj radi.

Otvaranje vrata tijekom procesa kuvanja zaustavit će uređaj. Unutarnje svjetlo će se uključiti kad su vrata otvorena.

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

1. Stavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na toplinu.
2. Umetnite priključak za napajanje u uzemljenu utičnicu; čut ćete zvučni signal koji označava da je pećnica u stanju pripravnosti, a zaslon će prikazati indikator gumba za uključivanje/isključivanje  (6).
3. Uklonite korpu i pravilno umetnite rešetku.
4. Stavite hranu u korpu.
5. Pravilno umetnite košaru u njezin odjeljak.

6. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (6)  , a na zaslonu će biti prikazana unaprijed postavljena temperatura i vrijeme.
7. U ovom trenutku možete ručno prilagoditi vrijeme i temperaturu koristeći gumb za prilagodbu vremena i temperature +/- (16,17) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na gumb za odabir unaprijed postavljenog programa (5).
8. Pritisnite gumb za pokretanje (8)  kako biste započeli kuvanje.
9. Neki programi kuvanja počinje s fazom zagrijavanja od otprilike 3 minute. Tijekom faze zagrijavanja, upalit će se svjetlosni indikator  (10), indikator ventilatora (12) i indikator grijaćeg elementa (13). Na kraju faze zagrijavanja, uređaj će emitirati 3 zvučna signala kako bi označio početak ciklusa kuvanja.
10. Indikator funkcije protresanja „SHAKE“ (9)  : Indikator protresanja označen je zvučnim signalom tijekom ciklusa kuvanja određenih programa (pogledajte tablicu "unaprijed postavljeni program"). Ovam vam funkcija omogućuje protresanje hrane kako bi se osiguralo ravnomjerno kuvanje.  
NAPOMENA: Ako ne otvorite vrata i ne protresete hranu, indikator protresanja SHAKE na kontrolnoj ploči nastaviti će treperiti. Kada otvorite vrata, indikator protresanja (SHAKE) će prestati treperiti.
11. Na kraju ciklusa kuvanja, čut ćete zvučni signal, a na zaslonu će biti prikazana poruka "END".

**TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA**

| Program                                                                                |               | Preporučena težina (g) | Postavljeno vrijeme (min) | Postavljena temperatura (°C) | Podesiva temperatura | Funkcija protresanja (SHAKE) aktivna | Zagrijavanje |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------|---------------------------|------------------------------|----------------------|--------------------------------------|--------------|
| 1.  | Pomfrit       | 500                    | 15                        | 200                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 2.  | Pileći bataci | 700                    | 15                        | 200                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 3.  | Odresci       | 300                    | 8                         | 180                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 4.  | Riba          | 500                    | 18                        | 190                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 5.  | Kolači        | 500                    | 35                        | 150                          | 80 – 200             | N/A                                  | N/A          |
| 6.  | PIZZA         | 200                    | 8                         | 160                          | 80 – 200             | N/A                                  | DA           |
| 7.  | Povrće        | 300                    | 10                        | 120                          | 80 – 120             | DA                                   | DA           |
| 8.  | Prilagođeno   |                        | 15                        | 180                          | 80 – 200             | DA                                   | DA           |
| 9.  | Odmrzavanje   |                        | 15                        | 60                           | N/A                  | N/A                                  | N/A          |

Tabela je indikativna, vrijeme kuvanja i temperatura zavise od vrste hrane i njezine konzistencije. Stoga, unaprijed određene vrijednosti treba shvatiti samo kao smjernice.

**NAPOMENA:**

- Savjetujemo vam da nikada ne koristite korpu bez rešetke u njoj.

- Nemojte prevrtati korpu dok je rešetka na svom mjestu, jer višak ulja nakupljen na dnu korpe može kapnuti na hranu.
- Raspon podešavanja temperature je između 80 i 200 °C.
- Raspon podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta.
- Raspon prilagodbe vremena kreće se između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gdje je raspon prilagodbe vremena od 1 do 24 sata. Kad su vrata zatvorena, uređaj nastavlja proces kuvanja.
- Tijekom upotrebe iz uređaja može izlaziti para. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.
- Na kraju kuvanja, motor može nastaviti raditi još otprilike 1 minutu, nakon čega će uređaj početi hladiti i prelaziti u stanje pripravnosti.
- Vrijeme kuvanja u air fryeru razlikuje se od onog u tradicionalnoj pećnici.
- Manji komadi i manje količine hrane zahtijevaju samo nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
- Za optimalne rezultate preporučuje se upotreba prethodno pripremljenog pomfrita (idealna količina je 500 g). Ako želite pripremiti domaći pomfrit, slijedite korake u kuvarici.
- Ne pripremajte previše masnu hranu u ovom uređaju.
- Za pečenje kolača/quichea ili prženje osjetljive ili punjene hrane, stavite lim za pečenje ili posudu u korpu.
- Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu u uređaj i kuhajte još nekoliko minuta.

#### KORISNI PRIJEDLOZI:

- Tokom upotrebe, možete podesiti vreme kuvanja i temperaturu u bilo kom trenutku.
- Može biti potrebno provjeriti i protresti neke namirnice tijekom ciklusa kuvanja. Protresanje hrane optimizira konačni rezultat i osigurava ravnomjerno kuvanje. Izvadite košaru iz glavne jedinice i lagano je protresite. Ponovno umetnite korpu u glavnu jedinicu za nastavak procesa kuvanja.



**PAŽNJA: Košarica može da bude veoma vruća. Preporučujemo da uvijek držite korpu za ručku.**

#### SAVJETI ZA KUVANJE

| HRANA                       | Količina (g) min-max | Postavljen o vrijeme (min) | Temperatura (°C) | Protresanje (Shake) | Napomene            |
|-----------------------------|----------------------|----------------------------|------------------|---------------------|---------------------|
| <b>Krompir i pomfrit</b>    |                      |                            |                  |                     |                     |
| Tanki smrznuti pomfrit      | 300 – 700            | 9 – 16                     | 200              | DA                  |                     |
| Deblji smrznuti pomfrit     | 300 – 700            | 11 – 20                    | 200              | DA                  |                     |
| Domaći pomfrit (8 x 8 mm)   | 300-800              | 10 – 16                    | 200              | DA                  | Dodati ½ žlice ulja |
| Domaće krompirove lađice    | 300-800              | 18 – 22                    | 180              | DA                  | Dodati ½ žlice ulja |
| Domaće kocke od krompira    | 300-750              | 15 – 18                    | 180              | DA                  | Dodati ½ žlice ulja |
| Gratinirani krompir         | 500                  | 15 – 18                    | 200              | DA                  |                     |
| <b>Meso i perad</b>         |                      |                            |                  |                     |                     |
| Odresci                     | 100 – 500            | 8 – 12                     | 180              | DA                  |                     |
| Svinjska rebra              | 100 – 500            | 10 – 14                    | 180              | DA                  |                     |
| Hamburger                   | 100 – 500            | 7 – 14                     | 180              | DA                  |                     |
| Kobasica                    | 100 – 500            | 13 – 15                    | 200              | DA                  |                     |
| Pileći medaljoni            | 100 – 500            | 18 – 22                    | 180              | DA                  |                     |
| Pileća prsa                 | 100 – 500            | 10 – 15                    | 180              | DA                  |                     |
| Slanina                     | 100 – 500            | 10 – 12                    | 180              | DA                  |                     |
| <b>Grickalice</b>           |                      |                            |                  |                     |                     |
| Proletne rollice            | 100 – 400            | 8 – 10                     | 200              | -                   |                     |
| Smrznuti pileći medaljni    | 100 – 500            | 6 – 10                     | 200              | DA                  |                     |
| Zamrznuti riblji štapići    | 100 – 400            | 6 – 10                     | 200              | -                   |                     |
| Smrznute grickalice od sira | 100 – 400            | 8 – 10                     | 180              | -                   |                     |

|                   |           |         |     |   |                           |
|-------------------|-----------|---------|-----|---|---------------------------|
| Punjeno povrće    | 100 – 400 | 1 – 10  | 160 | - |                           |
| <b>Kolači</b>     |           |         |     |   |                           |
| Kolači            | 300       | 20 – 25 | 160 | - | Koristite pleh za pečenje |
| Quiche            | 400       | 20 – 22 | 180 | - | Koristite pleh za pečenje |
| Muffini           | 300       | 15 – 18 | 200 | - | Koristite pleh za pečenje |
| Slatke grickalice | 400       | 1 – 20  | 160 | - | Koristite pleh za pečenje |

**Napomene:**

- Tabela je indikativna, vrijeme kuvanja i temperatura zavise od vrste hrane i njezine konzistencije. Stoga navedene vrijednosti služe samo za informaciju.
- Dodati maksimalno ½ žlice ulja. Premašivanje dopuštenih količina može oštetiti uređaj.

## **ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE**

Prije nego što nastavite s čišćenjem, uvijek isključite uređaj iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi. Uklonite korpu za kuvanje kako biste ubrzali hlađenje uređaja. Uređaj treba čistiti odmah nakon svakog kuvanja.

### **1. ČIŠĆENJE**

#### **Čišćenje vanjskog dijela pećnice**

Očistite vanjski dio pećnice mekom krpom ili lagano navlaženom spužvom i osušite krpom.



**OPASNOST! NEMOJTE PRATI U MAŠINI ZA PRANJE SUDOVA ILI URANJATI U TEČNOST.**

#### **Očistite košaru i rešetku za pečenje**

Očistite korpu i rešetku toplom vodom, blagim deterdžentom za pranje posuđa i neabrazivni sunđer. U suprotnom će se oštetiti zaštitni premaz uređaja. Korpa i rešetka mogu se prati u perilici suđa na temperaturi do 55 °C.

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

#### **Čišćenje grijaćeg elementa**

Očistite četkom da biste uklonili sve ostatke hrane.

### **2. Skladištenje**

Pustite uređaj da se potpuno ohladi prije nego što ga pohranite ili omotate kabel oko njega. Provjerite da u uređaju nema ostataka hrane. Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suvi prije nego što ih pohranite. Nikada nemojte spremati uređaj dok je još mokar. Preporučljivo je čuvati uređaj na suvom, čistom mjestu zaštićenom od vlage i prašine.

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                                                       | Mogući uzrok                                           | Rješenje                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Uređaj ne radi                                                | Utikač nije umetnut.                                   | Umetnite utikač u utičnicu                                                              |
|                                                               | Košara za kuvanje nije umetnuta.                       | Umetnite korpu za kuvanje ispravno                                                      |
|                                                               | Vrijeme i temperatura pečenja nisu odabrani.           | Podesite vrijeme i željenu temperaturu pečenja.                                         |
|                                                               | Aktivirala se zaštita od pregrijavanja.                | Isključite uređaj i pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga ponovo uključite. |
| Hrana nije dobro kuvana.                                      | Previše hrane u pećnica.                               | Smanjite količinu hrane.                                                                |
|                                                               | Temperatura je preniska.                               | Postavite uređaj na višu temperaturu                                                    |
|                                                               | Vrijeme kuvanja je prekratko.                          | Podesite duže vrijeme kuvanja                                                           |
| Hrana nije ravnomjerno pečena                                 | Hranu bi na pola pečenja trebalo protresti             | Protresite hranu i provjerite je li pečena                                              |
| Grickalice nisu hrskave                                       | Upotrijebite grickalice koje su prikladne za air fryer | Koristite grickalice koje su pripremljene za pećnicu ili ih premažite s malo ulja.      |
| Košara za kuvanje ne odgovara u glavnu jedinicu               | Previše hrane u košari                                 | Nemojte prepuniti košaru                                                                |
| Iz uređaja izlazi bijeli dim i kućište je toplije nego obično | Peče se hrana s puno masti.                            | Normalna pojava koja ne utiče na pećnicu ili rezultat.                                  |
|                                                               | Košara sadrži masnoću od prethodnog kuhanja            | Očistite posudu nakon svake upotrebe.                                                   |
| Pomfrit od svježeg krompira nije dovoljno pečen ili hrskav    | Štapići nisu isprani i osušeni prije kuvanja           | Isperite štapiće kako biste uklonili škrob i dobro ih osušite                           |
|                                                               | Štapići krompira su preveliki                          | Narežite štapiće na manje komade                                                        |
|                                                               | Nedovoljno ulja                                        | Dodajte još malo ulja                                                                   |
| Problem nije riješen                                          |                                                        | Obratite se autoriziranom servisu                                                       |

## KUVARICA

### 1. Pomfrit od svježeg krompira



#### Sastojci

- krompir 500 g
- ulje 2 žlice
- sol po ukusu
- papar po ukusu

- Ogulite krompire i narežite ih na štapiće.
- Namočite krompir u slanoj vodi barem 20 minuta, zatim ga prokuvajte 2 minute i potom osušite kuhinjskim papirom.
- U zdjelu ulijte pola žlice maslinova ulja, dodajte krompir i promiješajte dok sve nije dobro obloženo uljem.
- Izvadite krompir iz zdjele prstima ili kuhinjskim priborom kako bi višak ulja ostao u zdjeli.
- Stavite krompir u košaru, umetnite košaru u uređaj, odaberite program „Pomfrit“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu pomfrita, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- Na kraju kuvanja stavite pomfrit u zdjelu, dodajte sol i papar te poslužite.

**SAVJET:** za bolje rezultate protresite košaru s krompirićima na pola kuhanja.

## 2. Pržena pileća krilca



### Sastojci

- pileća krilca 350 g
- češnjak 2 režnja
- ulje 2 žlice
- sol 1 žlica
- papar 1 žlica

- Pomiješajte krilca s uljem, češnjakom, soli i paprom, te ostavite da se mariniraju 20 minuta.
- Stavite krilca na rešetku, umetnite rešetku u uređaj, odaberite program „Pileći bataci“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu krilaca, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđa.
- Na kraju kuvanja stavite krilca u zdjelu i poslužite.

**SAVJET:** za najbolje rezultate protresite korpu s krilcima na pola kuvanja.

## 3. Biftek



### Sastojci

- biftek 350 g
- češnjak u prahu 1 žlica
- ulje 2 žlice
- sol 1/2 žlice
- papar 1 žlica
- umak od soje po ukusu

- Pomiješajte biftek s uljem, češnjakom, umakom od soje, soli i paprom, te ostavite da se marinira 20 minuta.
- Stavite biftek u korpu, umetnite korpu u uređaj, odaberite program „Odresci“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu bifteka, ili pecite dok ne postane zlatnosmeđ.
- Na pola pečenja preokrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 4 minuta dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

**SAVJET:** za najbolje rezultate preokrenite biftek na pola kuhanja.

## 4. Grilana kobasica



### Sastojci

- svježa kobasica 250 g
- ulje 1 žlica

- Pomiješajte kobasice s uljem.

- b. Stavite kobasice na rešetku u korpu, umetnite korpu u uređaj i odaberite program „Kobasice“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu kobasica, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđe.
- c. Na kraju kuvanja stavite kobasice u zdjelu i poslužite.

**SAVJET:** za najbolje rezultate, protresite korpu za kobasice na pola kuvanja.

## 5. Prženi škampi



### Sastojci

- |                   |          |
|-------------------|----------|
| • svježi škampi   | 300 g    |
| • ulje            | 1 žlica  |
| • pšenično brašno | po ukusu |
| • sol             | po ukusu |

- a. Očistite škampe, operite ih i dobro osušite kuhinjskim ručnicima.
- b. Uzmite zdjelu i stavite škampe u zdjelu.
- c. Začinite s malo ulja i pospite pšeničnim brašnom.
- d. Poprskajte malo ulja po škampima.
- e. Stavite škampe na rešetku u korpu, umetnite korpu u uređaj, odaberite program „Riba“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu škampa, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- f. Na kraju kuvanja stavite škampe u zdjelu i poslužite.

**SAVJET:** za najbolje rezultate protresite škampe na pola kuvanja.

## INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU PROIZVODA

### PROIZVOD



U skladu s člankom 26. Zakonodavne uredbe br. 49 od 14 marta 2014. „Provedba Direktive 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO)“, prisutnost simbola prekrštenog spremnika za otpad upućuje na to da se taj proizvod ne smatra komunalnim otpadom: njegovo odlaganje se mora vršiti odvojenim prikupljanjem otpada. Nepropisno odvajanje otpada može predstavljati potencijalnu štetu za okoliš i zdravlje. Ovaj se proizvod može vratiti distributeru nakon kupnje novog uređaja.

Nepravilno odlaganje proizvoda smatra se prekršajem i podložan je sankcijama od strane organa javne bezbjednosti. Za dalje informacije obratite se lokalnoj upravi odgovornoj za upravljanje okolišem.

### AMBALAŽA

Za informacije o pravilnom odlaganju pakovanja ovog proizvoda i njegovih dijelova i/ili pribora pratite uputstva na pakovanju.

## USLOVI GARANCIJE

Kompanija Tognana Porcellane S.p.A. zahvaljuje vam na izboru i garantuje da su njezini uređaji proizvod najnovijih tehnologija i istraživanja.

Proizvod ima ugovorno jamstvo u razdoblju od DVIJE GODINE računajući od datuma kupnje. Ova garancija ne dovodi u pitanje valjanost važećeg zakonodavstva o potrošačkim robama (Zakonodavni dekret br. 206 od 6. septembra 2005).

Da bi se protivio na osnovu garancije, potrošač mora predložiti sertifikat ili fakturu kojom se potvrđuje kupovina proizvoda.

*Ako potrošač želi uložiti žalbu na osnovu garancije, mora kontaktirati trgovca, ili se izravno obratiti tvrtki Tognana Porcellane S.p.A. na e-adresu: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), ili telefonski broj **+39 0422 – 6721**.*

*Komponente ili dijelovi koje su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka bit će popravljene ili zamijenjene besplatno u našoj ovlaštenoj servisnoj mreži, tijekom gore navedenog jamstvenog perioda.*

*Troškove popravke, uključujući troškove rezervnih dijelova i troškove dostave za isporuku neispravnog proizvoda ili komponente snosit će kompanija Tognana Porcellane S.p.A. Tognana Porcellane S.p.A. će snositi troškove transporta za povrat neispravnog proizvoda ili komponente, ako kompanija Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zahtijeva povrat neispravnog proizvoda ili komponente. U svakom slučaju, potrošač snosi troškove odgovarajućeg pakovanja za vraćanje neispravnog proizvoda ili komponente.*

*Kompanija Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo potpune zamjene uređaja, ako je popravka nemoguća ili nesrazmjerno skupa, s drugim ekvivalentnim (ili sličnim) proizvodom u garantnom roku.*

*U ovom slučaju, garantni rok ostaje isti kao i kod prve kupovine:*

*bilo kakvo servisiranje obavljeno tokom garantnog roka neće produžiti sam garantni rok.*

*Oprema koja je prilagođena, modifikovana ili regulisana da bude u skladu sa nacionalnim ili lokalnim bezbednosnim standardima i/ili tehnikama na snazi u zemlji različitoj od one za koju je prvobitno dizajnirana i proizvedena nikada se neće smatrati neispravnom.*

*Oprema koja je prilagođena, modifikovana ili regulisana da bude u skladu sa nacionalnim ili lokalnim bezbednosnim standardima i/ili tehnikama na snazi u zemlji različitoj od one za koju je prvobitno dizajnirana i proizvedena nikada se neće smatrati neispravnom.*

*Ovaj uređaj je dizajniran i napravljen samo za kućnu upotrebu:*

*svaka druga upotreba poništava garanciju.*

*Garancija ne pokriva:*

- dijelove koji su podložni habanju ili dijelove koji zahtijevaju periodičnu zamjenu i/ili*
- profesionalnu upotrebu proizvoda*
- kvarove ili bilo kakve nedostake uzrokovane neispravnom instalacijom, konfiguracijom, ažuriranjem softvera / BIOS/ koje nije izvršilo ovlašteno osoblje kompanije Tognana Porcellane S.p.A.*
- popravke ili intervencije koje vrše osobe koje nisu ovlaštene od strane kompanije Tognana Porcellane S.p.A.*
- manipuliranje komponentama sklopa ili, ako je primjenjivo, softverom.*

*Isključeni su dodatni zahtjevi, posebno zahtjevi za naknadu štete, osim ako je odgovornost propisana zakonom.*

*Na kraju perioda garancije, za proizvode koji nisu obuhvaćeni garancijom, kompanija 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](http://www.tognana.com)*

*Tognana zadržava pravo da napravi bilo kakve promjene neophodne za estetsko i kvalitativno poboljšanje proizvoda, u bilo kom trenutku i bez prethodne najave.*

*Dragi klijenti,*  
 hvala vam što ste izabrali naš air fryer za kuvanje i grejanje hrane za kućnu upotrebu. Tognana Porcellane S.p.A. odbija svaku odgovornost za sve štete koje mogu direktno ili indirektno nastati kod osoba, stvari i domaćih životinja ukoliko ne pratite odredbe navedene u "Priručniku za upotrebu" koje se odnose na postavljanje, upotrebu i održavanje uređaja.

## **SIMBOLI U PRIRUČNIKU/ NA PROIZVODU I NJIHOVO ZNAČENJE**

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ovaj simbol označava da morate pažljivo da pročitate ovaj priručnik pre upotrebe. Posebno obratite pažnju na bezbednosne smernice. Sačuvajte ovaj priručnik na bezbednom mestu kao sastavni deo proizvoda.       |
|    | <b>OPASNOST:</b> reč označava potencijalnu neizbežnu opasnost s visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, ima veliku mogućnost da izazove teške povrede ili smrt.                                           |
|    | <b>UPOZORENJE:</b> reč označava potencijalnu neizbežnu opasnost s visokim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, ima veliku mogućnost da izazove teške povrede ili smrt.                                         |
|   | <b>PAŽNJA:</b> reč označava potencijalnu opasnost s niskim nivoom rizika koja, ako se ne izbegne, može dovesti do manjih ili srednjih rizika.                                                                    |
|  | Ovaj simbol označava da se zaštita opreme ne zasniva samo na osnovnoj izolaciji, već zahteva dodatne sigurnosne mere.                                                                                            |
|  | <b>PAŽNJA – VRUĆA POVRŠINA!:</b> Simbol ukazuje na to da temperatura površine može dostići opasne vrednosti i stoga treba izbegavati direktan kontakt sa kožom i tkaninama/materijalima osetljivim na toplotu.   |
|  | <b>VAŽNA NAPOMENA:</b> ove reči označavaju korisne informacije za upotrebu proizvoda.                                                                                                                            |
|  | Ovaj simbol koji se nalazi na proizvodu ili na njegovom pakovanju označava da se uređaj na kraju roka trajanja mora baciti odvojeno od drugog otpada kako bi se omogućio njegov ispravan tretman i recikliranje. |
|  | Ovaj simbol pokazuje da je uređaj u skladu sa bezbednosnim zahtevima koje predviđaju uredbe/direktive Evropske unije.                                                                                            |
|  | Ovaj simbol pokazuje da MOCA (materijali i predmeti u kontaktu s hranom) odgovara kontaktu s hranom.                                                                                                             |

## **SIGURNOST PROIZVODA**



### **VAŽNE NAPOMENE O ISPRAVNOJ UPOTREBI**

1. Ovaj uređaj je namenjen isključivo za kuvanje i grejanje hrane za kućnu upotrebu.
2. Ovaj uređaj je namenjen za kućnu upotrebu i slične primene, kao što su:
  - \* kuhinjski prostori za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim mestima;
  - \* u seoskom turizmu;
  - \* korisnici hotela, pansiona i drugih stambenih okruženja;
  - \* u okruženjima „noćenje i doručak“.
3. Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte delove ambalaže (plastične kese, ekspanzirani polistiren i itd.) u dometu dece 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 povrede nastale nepravilnom upotrebom.
6. Neovlašćene popravke ili izmene poništavaju garanciju proizvoda.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora.
9. Nemojte stavljati uređaj iznad ili u blizini plinskih peći ili vrućih električnih peći ili u vrućoj peći.
10. Pre upotrebe postavite uređaj na čvrstu, ravnu, vodoravnu i nezapaljivu površinu.
11. Za ručno isključivanje uređaja pritisnite taster za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u mašinu za sudove.
13. Nemojte uranjati uređaj u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode jer sadrži elektronske komponente i grejače.
14. Koristite samo originalni pribor i rezervne delove ili one koje preporučuje proizvođač.



### **OPASNOST**

### **PROIZVOD**

1. Pre priključivanja uređaja na napajanje, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu u vašem domu.  
Priključite uređaj na električnu utičnicu koja ima uzemljenje.

Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane neuzemljenjem sistema.

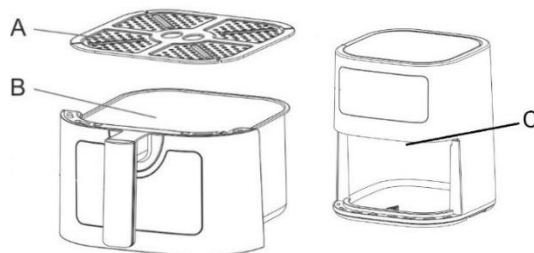
2. Uređaj smeju da koriste deca starija od 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim, mentalnim sposobnostima ili osobe bez potrebnog znanja ili iskustva, pod uslovom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju uputstva koja se odnose na bezbednu upotrebu uređaja i nakon što shvate opasnosti koje su s njim povezane. Deca se ne smeju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje treba da obavi korisnik ne smeju obavljati deca bez nadzora odraslih.
3. Deca se ne smeju igrati s uređajem.
4. Nemojte ubacivati metalne predmete u otvore uređaja.
5. Nemojte prekrivati uređaj dok se koristi ili kada je priključen u utičnicu.
6. Nemojte da naslanjate uređaj na zid ili drugi objekat: Sa svake strane uređaja treba da bude obezbeđen slobodan prostor od 10 cm. Ne stavljajte predmete na uređaj.
7. Nemojte dodavati ulje u air fryer jer to može uzrokovati opasnost od požara.
8. Da biste izbegli kratak spoj, nemojte stavljati kabastu hranu u rernu koja može da dodirne grejače. Pored toga, nemojte stavljati hranu umotanu u aluminijumsku foliju ili metalne alate u rernu.
9. Isključite uređaj iz utičnice kada ga pomerate i ne koristite.
10. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta pre čišćenja.
11. Uklonite sve ostatke izgorele hrane.
12. Nepravilna upotreba proizvoda može dovesti do oštećenja ili povrede.
13. Da biste izbegli električni udar, nemojte kućište proizvoda potapati u vodu ni druge tečnosti.
14. Ovaj uređaj ne sadrži delove koji se mogu servisirati. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Održavanje treba da obavlja kvalifikovani servisni centar koristeći samo identične rezervne delove. Ovo će garantovati održavanje bezbednosti proizvoda.
15. Nemojte koristiti uređaj na visokoj temperaturi, u vrlo vlažnom, mokrom okruženju ili u blizini zapaljivih materijala (zavesa, stolnjaci).
16. Ne pokušavajte sami da ga popravite ako je pao ili se na bilo koji način oštetio. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Obratite se servisu za popravku/zamenu ako je proizvod pod garancijom ili korisničkoj podršci.

17. Ako uređaj ispušta crni dim, odmah isključite napajanje. Pričekajte da uređaj prestane proizvoditi dim prije nego što otvorite vrata i izvadite hranu.



### **OPASNOST OD OPEKOTINA!**

1. Nemojte dodirivati vruće delove uređaja kako biste izbegli opekotine (pogledajte A, B, C na sl.1). Koristite kuhinjski pribor, hvataljke ili drugu odgovarajuću zaštitnu opremu da biste izvadili hranu.



Slika 1

2. Ovaj uređaj može ispuštati toplotu, paru ili kondenzaciju tokom i nakon rada. Ruke i lice moraju da budu zaštićeni od vrele pare ili vazduha. Takođe obratite pažnju na vruću paru i toplotu kada koristite dodatnu opremu da biste sprečili rizik od opekotina ili drugih povreda i oštećenja imovine.
3. Kada uređaj radi i nekoliko minuta nakon završetka kuvanja, temperatura spoljne površine i otvora za vazduh može biti veoma visoka. Nemojte dirati ni pomerati uređaj kako biste izbegli opasnost od opekotina.
4. Za air fryer možete koristiti papir za pečenje ili aluminijumsku foliju odgovarajuće veličine. Nemojte da stavljate suviše velike listove papira ili folije da biste sprečili da dodiruju grejne elemente tokom rada.

### **KABL I UTIKAČ**

1. Kabl 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 uređaju, kvalifikovani stručnjak mora da zameni utičnicu drugom odgovarajućeg tipa. Ne preporučuje se upotreba adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova. Ako je njihova upotreba nužna, koristite samo jednostavne ili višestruke adaptere i produžetke koji su u skladu s trenutnim bezbednosnim standardima, pazeći 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. Kako biste izbegli strujni udar, nemojte uranjati kabl za napajanje u vodu ili neku drugu tečnost.
6. Kabl za napajanje mora se koristiti na suvom i čistom mestu. Korišćenje u mokrim ili prljavim okruženjima može da dovede do opasnosti od požara ili strujnog udara.
7. Ne dirajte kabl za napajanje ili utikač mokrim rukama.
8. Nemojte dozvoliti da kabl visi ili padne sa radne površine.
9. Pazite da ne povučete kabl za napajanje ili pređete preko njega. Držite kabl dalje od izvora toplote, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
10. Isključite kabl za napajanje pre čišćenja i kada se uređaj ne koristi. Isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice. Nemojte povlačiti za kabl, već uzmite utikač u ruku.
11. Uvek prvo priključite utikač u uređaj, a zatim priključite kabl u utičnicu. Proverite da li je kabl potpuno rastegnut.
12. Kabl ne sme da bude uvrnut ili omotan oko uređaja.
13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Obratite se servisu za popravku/zamenu ako je proizvod pod garancijom ili korisničkoj podršci.
14. Nemojte koristiti produžne kablove, razdelnike ili uređaje za merenje vremena.

## **TEHNIČKI PODACI**

- Snaga: 2000 W
- Kapacitet: 8L
- Ulazni napon: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 41 x 32 cm
- Neto težina: 6600 g

## **USKLAĐENOST PROIZVODA**

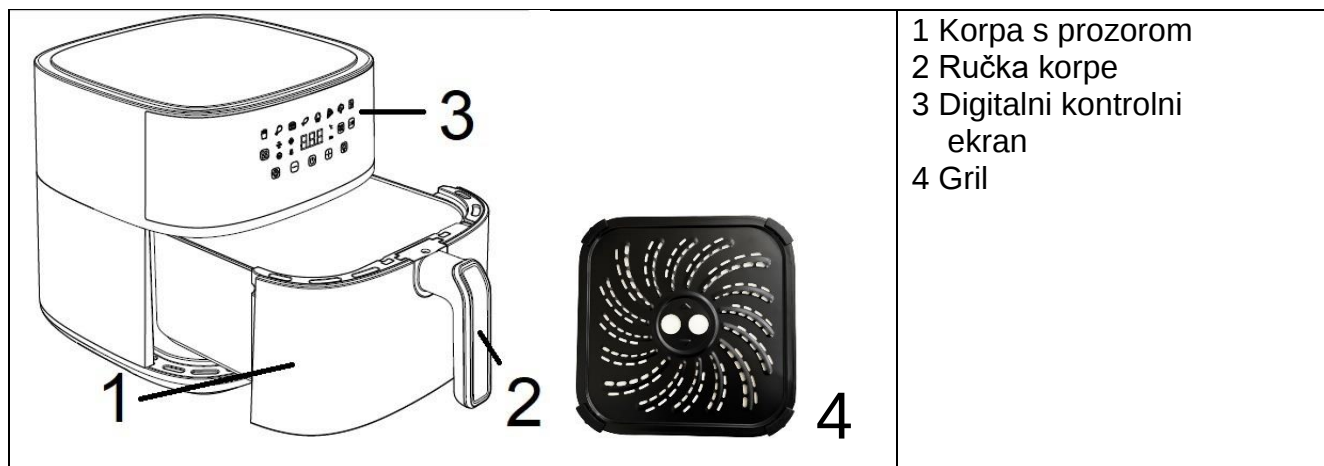
*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i saveta od 26.februara 2014 o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetnu kompatibilnost.*

*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i saveta od 26.februara 2014 o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namenjene upotrebi unutar određenog ograničenja napona.*

*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2009/125/EU Evropskog parlamenta i saveta od 21.oktobra 2009. koja se odnosi na uspostavljanje okvira za razvoj specifikacija za eko-dizajn proizvoda povezanih s energijom.*

*Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 8 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i saveta od 8. 2 juna 2011. I naknadnom delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju upotrebe određenih opasnih materija u električnoj i elektronskoj opremi.*

## **DELOVI**



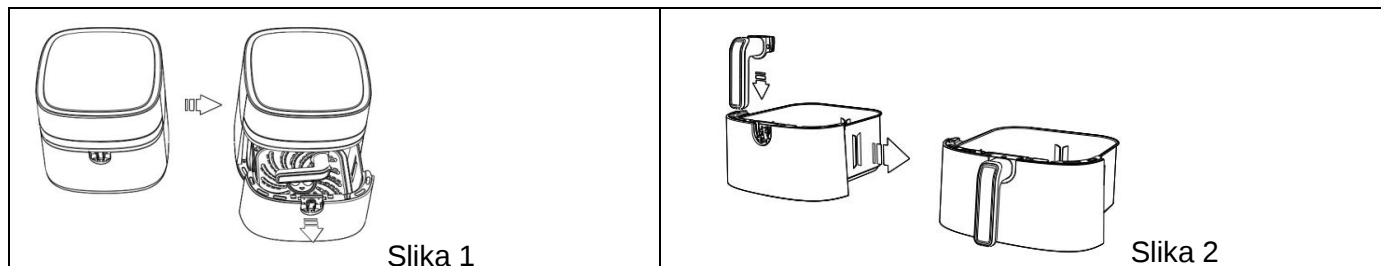
## **PRE PRVE UPOTREBE**

1. Izvadite različite komponente iz pakovanja, proverite da li su neoštećene i kompletne, pažljivo uklonite sve zaštite i nalepnice. Pakovanje sadrži:
  - Br. 1 air fryer
  - Br. 1 ručka korpe
  - Br. 1 rešetka
  - Br. 1 korisnički priručnik
2. Proverite da li su svi delovi pravilno sastavljeni i na mestu pre upotrebe.
3. Preporučuje se pranje svih odvojivih delova koji će doći u dodir sa hranom u skladu sa uputstvima u odeljku „ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE“.
4. Uključite prazan uređaj na 200 °C bez hrane 10-15 minuta. Uređaj može da ispušta dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.

## Sastavljanje ručke korpe

Ručka možda nije montirana na korpu. Za pričvršćivanje ručke korpe, pratite ove korake:

- Izvadite korpu iz uređaja i uklonite sve nalepnice (sl. 1).
- Umetnite ručku kao što je prikazano na slici 2 i povucite je nadole dok ne bude bezbedno pričvršćena.
- Ručka korpe treba da se zaključa na mestu i da se ne odvaja kad je zaključana. Protresite ručku da biste proverili je li bezbedno zaključana.



## OPIS DUGMADI NA DISPLEJU

5. Dugme za izbor unapred podešenog programa

6. Dugme ON/OFF

7. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja

8. Dugme za početak/pauzu

9. Indikator funkcije „SHAKE“

10. Indikator funkcije zagrevanja „PRE-H“

11. Unapred postavljeni programi

12. Indikator ventilatora

13. Indikator grejnog elementa

14. Indikator podešavanja temperature (°C)

15. Indikator izbora vremena (min)

16. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja(-)

17. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja(+)

18. Dugme za odleđivanje

19. Dugme za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svetla

### 5 Dugme za unapred postavljeni program

Izaberite željeni meni pritiskom na ovo dugme; indikator izabranog programa će treperiti, a displej će pokazati podešeno vreme i temperaturu. Ove vrednosti možete promeniti pritiskom na dugmad za podešavanje temperature i vremena (16-17). Potvrdite program pritiskom na dugme za pokretanje .

## 6 Dugme za uključivanje/isključivanje ON/OFF

Kada je uređaj priključen na utičnicu, upaliće se indikatorska lampica za dugme za uključivanje/isključivanje. Pritisnite dugme i kontrolna tabla će zasvetleti.

## 7 Dugme za izbor temperature/vremena pečenja

Ovo dugme vam omogućava da podesite temperaturu ili vreme kuvanja.

Pritisnite dugme jednom , displej će pokazati unapred podešenu temperaturu. Pritisnite dugmad +/- (16,17) da biste podesili željenu temperaturu u koracima od 5 °C.

Pritisnite dugme ponovo , displej će pokazati unapred podešeno vreme.

Pritisnite dugmad +/- (16,17) da podesite željeno vreme kuvanja u minuti, od 1 do 60 minuta u svim režimima.

Možete promeniti podešeno vreme i temperaturu u meniju pritiskom i držanjem dugmeta za podešavanje temperature/vremena  oko 5 sekundi dok ne čujete tri zvučna signala. Nova podešavanja će zameniti originalna podešavanja i biti sačuvana u skladu sa tim.

## 8 Dugme za početak/pauzu

Potvrdite podešavanje pritiskom na ovo dugme i uređaj će početi da radi. Pritisnite ovo dugme ponovo da zaustavite kuvanje.

## 18 Dugme za odleđivanje

Potvrdite podešavanje pritiskom na ovo dugme i uređaj će početi da radi. Za pauziranje funkcije tokom ciklusa odmrzavanja **pritisnite dugme Start/Pauza** . Možete podesiti vreme pritiskom na dugmad +/- (16,17), dok je temperatura fiksna.

## 19 Unutarnje svetlo

Pritiskom na ovo dugme možete pratiti napredak kuvanja dok uređaj radi. Otvaranje vrata tokom procesa kuvanja će zaustaviti uređaj. Unutrašnje svetlo će se uključiti kada se otvore vrata.

## UPUTSTVA ZA UPOTREBU

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na toplotu.
2. Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu; čućete zvučni signal koji pokazuje da je pećnica u režimu pripravnosti i na displeju će se prikazati indikator dugmeta za uključivanje/isključivanje  (6).
3. Uklonite korpu i pravilno umetnite rešetku.
4. Stavite hranu u korpu.
5. Pravilno ubacite korpu u njen odeljak.
6. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (6)  i na ekranu će se prikazati unapred podešena temperatura i vreme.
7. U ovom trenutku možete ručno podesiti vreme i temperaturu pomoću dugmadi za podešavanje vremena i temperature +/- (16,17) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na dugme za izbor unapred podešenog programa (5).
8. Pritisnite dugme za pokretanje  da biste započeli kuvanje.

9. Neki programi kuvanja počinje fazom zagrevanja od približno 3 minuta. Tokom faze grejanja svetliće svetlosni indikator  (10), indikator ventilatora (12) i indikator grejnog elementa (13). Na kraju faze zagrevanja, uređaj će emitovati 3 zvučna signala koji označavaju početak ciklusa kuvanja.
10. Indikator funkcije protresanja „SHAKE“ (9)  : Indikator protresanja signalizira se zvučnim signalom tokom ciklusa kuvanja određenih programa (pogledajte tabelu „predpodešenih programa“). Ova funkcija vam omogućava da protresete hranu kako biste obezbedili ravnomerno kuvanje.  
NAPOMENA: Ako ne otvorite vrata i ne protresete hranu, indikator SHAKE kontrolnoj tabli nastaviće da treperi. Kada otvorite vrata, indikator SHAKE će prestati treperiti
11. Na kraju ciklusa kuvanja, čućete zvučni signal i na ekranu će se prikazati poruka „KRAJ“.

**TABELA UNAPRED PODEŠENIH PROGRAMA**

|    | Program                                                                                         | Preporučena težina (g) | Podešeno vreme (min) | Podešena temperatura (°C) | Podesiva temperatura | Funkcija protresanja (SHAKE) aktivna | Zagrevanje |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------|---------------------------|----------------------|--------------------------------------|------------|
| 1. |  Pomfrit       | 500                    | 15                   | 200                       | 80-200               | DA                                   | DA         |
| 2. |  Pileći bataci | 700                    | 15                   | 200                       | 80-200               | DA                                   | DA         |
| 3. |  Odresci       | 300                    | 8                    | 180                       | 80-200               | DA                                   | DA         |
| 4. |  Riba        | 500                    | 18                   | 190                       | 80-200               | DA                                   | DA         |
| 5. |  Kolači      | 500                    | 35                   | 150                       | 80-200               | N/A                                  | N/A        |
| 6. |  PICA        | 200                    | 8                    | 160                       | 80-200               | N/A                                  | DA         |
| 7. |  Povrće      | 300                    | 10                   | 120                       | 80-120               | DA                                   | DA         |
| 8. |  Prilagođeno |                        | 15                   | 180                       | 80-200               | DA                                   | DA         |
| 9. |  Odleživanje |                        | 15                   | 60                        | N/A                  | N/A                                  | N/A        |

Tabela je indikativna; vreme pečenja i temperatura zavise od vrste hrane i njene konzistencije. Stoga, unapred određene vrednosti treba shvatiti samo kao smernice.

**NAPOMENA:**

- Savetujemo vam da nikada ne koristite korpu bez rešetke u njoj.
- Nemojte prevrnuti korpu dok je rešetka na mestu, jer višak ulja koji se skuplja na drugu korpu može da kapne na hranu.
- Raspon podešavanja temperature je između 80 i 200 °C.
- Raspon podešavanja vremena je od 1 i 60 minuta.
- Opseg podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gde je opseg podešavanja vremena od 1 do 24 sata. Kada su vrata zatvorena, uređaj nastavlja proces kuvanja.
- Tokom upotrebe, para može da izađe iz uređaja. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.
- Na kraju kuvanja, motor nastavlja da radi 1 minut, a zatim će uređaj početi da se hladi i preći u stanje mirovanja.

- Vreme kuvanja u fritezi se razlikuje od onog u tradicionalnoj rerni.
- Manje namirnice i male količine hrane zahtevaju samo nešto kraće vreme pripreme od većih.
- Za optimalne rezultate preporučuje se korišćenje prethodno pripremljenog pomfrita (idealna količina je 500 g). Ako želite da pripremite domaći pomfrit, pratite korake u kuvarici.
- Ne pripremajte veoma masnu hranu u uređaju.
- Za pečenje kolača/tartova ili za prženje osetljive ili punjene hrane, stavite pečenje ili u posudu.
- Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj i kuvajte još nekoliko minuta.

#### KORISNI PREDLOZI:

- Tokom upotrebe možete podesiti vreme kuvanja i temperaturu u bilo kom trenutku.
- Možda će biti potrebno proveriti i protresti neke namirnice tokom ciklusa kuvanja. Protresanje hrane optimizuje konačni rezultat i obezbeđuje ravnomerno kuvanje. Izvadite korpu iz glavne jedinice i lagano je protresite. Vratite korpu u glavnu jedinicu za nastavak procesa kuvanja.



**PAŽNJA:** Korpa može da bude veoma vruća. Preporučujemo da korpu uvek držite za ručku.

#### SAVETI ZA KUVANJE

| HRANA                       | Količina<br>(g) min-max | Podešeno<br>vreme<br>(min) | Temperatura<br>(°C) | Protresanje<br>(Shake) | Napomene                  |
|-----------------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|---------------------------|
| <b>Krompir i pomfrit</b>    |                         |                            |                     |                        |                           |
| Tanki smrznuti pomfrit      | 300-700                 | 9-16                       | 200                 | DA                     |                           |
| Debeo smrznuti pomfrit      | 300-700                 | 11-20                      | 200                 | DA                     |                           |
| Domaći pomfrit (8x8 mm)     | 300-800                 | 10-16                      | 200                 | DA                     | Dodajte ½ kašike ulja     |
| Domaće lađice od krompira   | 300-800                 | 18-22                      | 180                 | DA                     | Dodajte ½ kašike ulja     |
| Domaće kocke krompira       | 300-750                 | 15-18                      | 180                 | DA                     | Dodajte ½ kašike ulja     |
| Gratinirani krompir         | 500                     | 15-18                      | 200                 | DA                     |                           |
| <b>Meso i živina</b>        |                         |                            |                     |                        |                           |
| Odresci                     | 100-500                 | 8-12                       | 180                 | DA                     |                           |
| Svinjska rebra              | 100-500                 | 10-14                      | 180                 | DA                     |                           |
| Hamburger                   | 100-500                 | 7-14                       | 180                 | DA                     |                           |
| Kobasica                    | 100-500                 | 13-15                      | 200                 | DA                     |                           |
| Pileći medaljoni            | 100-500                 | 18-22                      | 180                 | DA                     |                           |
| Pileća prsa                 | 100-500                 | 10-15                      | 180                 | DA                     |                           |
| Slanina                     | 100-500                 | 10-12                      | 180                 | DA                     |                           |
| <b>Grickalice</b>           |                         |                            |                     |                        |                           |
| Prolećne rolnice            | 100-400                 | 8-10                       | 200                 | -                      |                           |
| Smrznuti pileći medaljni    | 100-500                 | 6-10                       | 200                 | DA                     |                           |
| Smrznuti riblji štapići     | 100-400                 | 6-10                       | 200                 | -                      |                           |
| Smrznute grickalice od sira | 100-400                 | 8-10                       | 180                 | -                      |                           |
| Punjeno povrće              | 100-400                 | 1-10                       | 160                 | -                      |                           |
| <b>Kolači</b>               |                         |                            |                     |                        |                           |
| 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 |
| Slatke grickalice           | 400                     | 1-20                       | 160                 | -                      | Koristite pleh za pečenje |

#### Napomene:

- Tabela je indikativna; vreme pečenja i temperatura zavise od vrste hrane i njene konzistencije. Stoga su navedene vrednosti samo informativnog karaktera.
- Dodajte najviše ½ kašike ulja. Prekoračenje dozvoljenih količina može oštetiti uređaj.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre nego što nastavite s čišćenjem, uvek isključite uređaj iz utičnice i ostavite da se potpuno ohladi. Uklonite korpu za kuvanje da biste ubrzali hlađenje uređaja. Uređaj treba čistiti nakon svakog kuvanja.

### 1. ČIŠĆENJE

#### Čišćenje spoljne strane rerne

Spoljašnjost rerne očistite mekom krpom ili blago vlažnim sunđerom i osušite krpom.



**OPASNOST! NEMOJTE STAVLJATI U MAŠINU ZA SUDOVE ILI URANJATI U TEČNOST.**

#### Očistite korpu i rešetku za pečenje

Očistite korpu i rešetku toplom vodom, blagim deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom. U protivnom, neprianjajući premaz će se oštetiti. Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje sudova na temperaturi do 55 °C.

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

#### Čišćenje grejnog elementa

Očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

### 2. Skladištenje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi pre nego što ga odložite ili obmotate kabl oko njega. Uverite se da u uređaju nema ostataka hrane. Proverite da li su svi delovi čisti i suvi pre nego što ih odložite. Nikada nemojte odlagati uređaj dok je još mokar. Preporučuje se čuvanje uređaja na suvom i čistom mestu daleko od vlage i prašine.

## REŠAVANJE PROBLEMA

| Problem                      | Mogući uzrok                               | Rešenje                                                                               |
|------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Uređaj ne radi               | Utikač nije ubačen.                        | Ubacite utikač u utičnicu.                                                            |
|                              | Korpa za kuvanje nije ubačena              | Umetnite korpu za kuvanje ispravno                                                    |
|                              | Vreme i temperatura pečenja nisu izabrani. | Podesite vreme i željenu temperaturu pečenja.                                         |
|                              | Aktivirala se zaštita od pregrevanja.      | Isključite uređaj i sačekajte da se potpuno ohladi pre nego što ga ponovno uključite. |
| Hrana nije dobro pečena      | Previše hrane u rerni.                     | Smanjite količinu hrane.                                                              |
|                              | Podešena temperatura je preniska.          | Podesite uređaj na višu temperaturu.                                                  |
|                              | Vreme kuvanja je prekratko                 | Podesite duže vreme kuvanja.                                                          |
| Hrana nije ravnomerno pečena | Hranu bi na pola pečenja trebalo protresti | Protresite hranu i proverite da li je gotova.                                         |

|                                                               |                                                      |                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Grickalice nisu hrskave                                       | Upotrebite grickalice koje su prikladne za air fryer | Koristite grickalice koje su pripremljene za rernu ili ih premažite s malo ulja. |
| Korpa za kuvanje ne odgovara u glavnu jedinicu                | Previše hrane u korpi                                | Nemojte prepuniti korpu                                                          |
| Iz uređaja. izlazi beli dim, a kućište je toplije nego obično | Peče se hrana s mnogo masnoće.                       | Normalna pojava koja ne utiče na rernu ili rezultat pečenja.                     |
|                                                               | Korpa sadrži masnoću od prethodnog kuvanja           | Očistite posudu nakon svake upotrebe.                                            |
| Pomfrit od svežeg krompira nije dovoljno pečen ili hrskav     | Štapići krompira nisu isprani i osušeni pre kuvanja  | Isperite štapiće da biste uklonili škrob i dobro osušite                         |
|                                                               | Štapići krompira su preveliki                        | Narežite štapiće na manje komade                                                 |
|                                                               | Nedovoljno ulja                                      | Dodajte još malo ulja                                                            |
| Problem nije rešen                                            |                                                      | Obratite se ovlašćenom servisu                                                   |

## KUVARICA

### 1. Pomfrit od svežeg krompira



#### Sastojci

- krompir 500 g
- ulje 2 kašike
- so po ukusu
- biber po ukusu

- Krompir oljuštite i isecite na štapiće.
- Namočite krompir u slanoj vodi barem 20 minuta, zatim prokuvajte 2 minuta i osušite papirnim ubrusima.
- U činiju sipajte pola kašike maslinovog ulja, dodajte krompir i mešajte dok se sve dobro ne premaže uljem.
- Krompir izvadite iz posude prstima ili kuhinjskim priborom tako da višak ulja ostane u činiji.
- Krompir stavite u korpu, ubacite korpu u aparat, izaberite program „Pomfrit“ ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i debljini pomfrita ili pecite dok ne porumeni.
- Na kraju kuvanja pomfrit stavite u činiju, posolite i pobiberite i poslužite.

**SAVET:** Za najbolje rezultate protresite korpu s pomfritom na pola kuvanja.

### 2. Pržena pileća krilca



#### Sastojci

- pileća krilca 350 g
- beli luk 2 češnja
- ulje 2 kašike
- so 1 kašika
- biber 1 kašika

- Krilca pomešajte s uljem, belim lukom, solju i biberom i ostavite da se mariniraju 20 minuta.

- b. Postavite krilca na rešetku, ubacite rešetku u uređaj, izaberite program "Pileći bataci" ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini krilaca ili pecite dok ne porumene.
- c. Na kraju kuvanja stavite krilca u činiju i poslužite.

**SAVET:** Za najbolje rezultate protresite korpu s krilcima na pola kuvanja.

### 3. Biftek



#### Sastojci

- |                    |            |
|--------------------|------------|
| • biftek           | 350 g      |
| • beli luk u prahu | 1 kašika   |
| • ulje             | 2 kašike   |
| • so               | 1/2 kašike |
| • biber            | 1 kašika   |
| • umak od soje     | po ukusu   |

- a. Pomešajte biftek s uljem, belim lukom, solju i biberom i ostavite da se marinira 20 minuta.
- b. Stavite biftek u korpu, ubacite korpu u uređaj, izaberite program „Odresci“ ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini bifteka ili pecite dok ne porumeni.
- c. Na pola pečenja okrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 4 minuta do zlatno braon boje.

**SAVET:** za najbolje rezultate okrenite biftek na pola kuvanja.

### 4. Kobasica na žaru



#### Sastojci

- |                  |          |
|------------------|----------|
| • sveža kobasica | 250 g    |
| • ulje           | 1 kašika |

- a. Pomešajte kobasice s uljem.
- b. Stavite kobasice na rešetku, ubacite korpu u uređaj, izaberite program "Kobasice" ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini kobasica ili kuvajte dok ne porumene.
- c. Na kraju kuvanja stavite kobasice u činiju i poslužite.

**SAVET:** za najbolje rezultate protresite korpu s kobasicama na pola kuvanja.

## 5. Prženi škampi



### Sastojci

- |                   |          |
|-------------------|----------|
| • sveži škampi    | 300 g    |
| • ulje            | 1 kašika |
| • pšenično brašno | po ukusu |
| • so              | po ukusu |

- Očistite škampe, operite i dobro osušite papirnim ubrusima.
- Stavite škampe u činiju.
- Začinite s malo ulja i obložite ih brašnom.
- Poprskajte škampe sa malo ulja.
- Stavite škampe na rešetku, ubacite rešetku u aparat, izaberite program "Riba" ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini škampa ili kuvajte dok ne porumene.
- Na kraju kuvanja stavite škampe u činiju i poslužite.

**SAVET:** za najbolje rezultate okrenite škampe na pola kuvanja.

## INFORMACIJE O ODLAGANJU

### PROIZVODA



U skladu sa čl. 26. Zakonodavne uredbe br. 49 od 14. marta 2014. „Implementacija Direktive 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (WEEE)“, simbol precrtane kante ukazuje da se ovaj uređaj ne sme smatrati komunalnim otpadom: njegovo odlaganje se mora vršiti odvojenim prikupljanjem otpada. Ako se uređaj ne odlaže kao odvojeni otpad, to može predstavljati potencijalnu opasnost po životnu sredinu i

zdravlje. Ovaj proizvod se može vratiti distributeru nakon kupovine novog uređaja.

Nepravilno odlaganje uređaja predstavlja prevaru i podleže sankcijama od strane organa javne bezbednosti. Za više informacija možete se obratiti lokalnoj upravi nadležnoj za pitanja okoline.

### PAKOVANJE

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

## USLOVI GARANCIJE

Kompanija Tognana Porcellane S.p.A. čestita vam na izboru i jamči da su njeni proizvodi plod najnovijih tehnologija i istraživanja.

Uređaj je pokriven konvencionalnom garancijom u trajanju od DVE GODINE od datuma kupnje. Ova garancija ne utiče na primenu važećih zakona koji se odnose na robu široke potrošnje (D.L. 6. septembra 2005. br. 206).

Za reklamaciju na osnovu garancije, potrošač mora da dostavi potvrdu ili fakturu koja potvrđuje kupovinu proizvoda.

Ako potrošač želi nešto da reklamira u smislu garancije, mora se obratiti prodavcu

ili direktno kontaktirati Tognana Porcellane S.p.A. na e-mail adresu: [support@tognana.com](mailto:support@tognana.com), ili telefonski broj **+39 0422 – 6721**.

Komponente ili delovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka biće besplatno popravljani ili zamenjeni od strane naše ovlašćene servisne mreže, tokom gore navedenog garantnog perioda.

Troškove popravke, uključujući troškove rezervnih delova i troškove dostave za isporuku proizvoda ili komponente bez kvarova snosiće Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. takođe mora da snosi troškove dostave za povraćaj neispravnog proizvoda ili komponente, ako Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zahteva povraćaj neispravnog proizvoda ili komponente. Međutim, potrošač će morati da snosi troškove odgovarajuće ambalaže

za povraćaj neispravnog proizvoda ili komponente.

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo potpune zamene uređaja, ako je popravka nemoguća ili preskupa, drugim jednakim (ili sličnim) uređajem tokom garantnog roka.

U tom slučaju, važenje garancije ostaje kao kod prve kupovine: popravke obavljene pod garancijom ne produžavaju garantni rok.

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

Ovaj uređaj se nikada neće smatrati neispravnim u materijalima ili proizvodnji ako ga je potrebno prilagoditi, promeniti ili prilagoditi kako bi bio u skladu s nacionalnim ili lokalnim bezbednosnim 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 upotrebu: svaka druga upotreba poništava garanciju.

Garancija ne pokriva:

- delove podložne habanju, niti one delove koji zahtevaju periodičnu zamenu i/ili održavanje;
- profesionalnu upotrebu proizvoda;
- kvarove ili bilo kakve nedostatke uzrokovane neispravnom instalacijom, konfiguracijom, ažuriranjem softvera / BIOS-a / firmvera koje nije izvršilo ovlašćeno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje obavljaju osobe koje nisu ovlašćene od strane Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulaciju sastavnim komponentama ili, gde je primenjivo, softverom.

Dalji zahtevi, posebno zahtevi za naknadu, isključeni su, osim ako je odgovornost propisana zakonom.

Na kraju garantnog perioda ili za proizvode koji nisu obuhvaćeni garancijom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našoj veb-stranici: [www.tognana.com](http://www.tognana.com)

Tognana zadržava mogućnost svih potrebnih izmena za estetsko i kvalitativno poboljšanje proizvoda u svakom trenutku i bez prethodnog obaveštenja.



MADE IN CHINA

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

rev. 00

