



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Tognana Iridea Friggitrice D2DFA06IR Carta da Zucchero](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Tognana Iridea Friggitrice D2DFA01IR Rosso Mela](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

Tognana

IRIDEA



Cod. D2DFA01IRRO



Cod. D2DFA01IRVE

Manuale d'uso - User manual - Manuel de l'Utilisateur
Manual de usuario - Korisnički priručnik - Benutzerhandbuch



D

Deutsch

80

E

English

19

Español

49

F

Français

33

H

Hrvatski

65









I



Italiano

4

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

SIMBOLI PRESENTI NEL MANUALE/PRODOTTO E LORO SIGNIFICATO

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

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

SICUREZZA DEL PRODOTTO



NOTE IMPORTANTI SULL'UTILIZZO CORRETTO

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

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



PERICOLO

PRODOTTO

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

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

9. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando si sposta e quando non è in uso.
10. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
11. L'utilizzo scorretto del prodotto può causare danni o ferite.
12. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi.
13. 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.
14. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura, molto umidi, bagnati o nelle vicinanze di materiale infiammabile (tende, tovaglie, ecc.).
15. 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.
16. 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 Fig.1). Utilizzare maniglie, pinze o idonei dispositivi di protezione per rimuovere il cibo dal cestello.

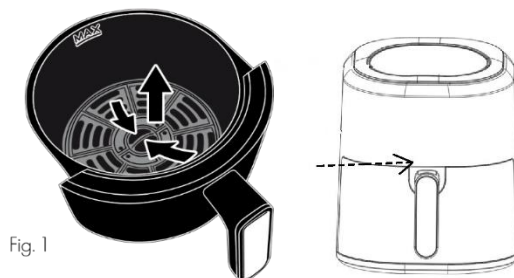


Fig. 1

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 spostalo a piacimento per evitare il pericolo.
 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 prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghie 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 4,5L 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 4,5L 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.

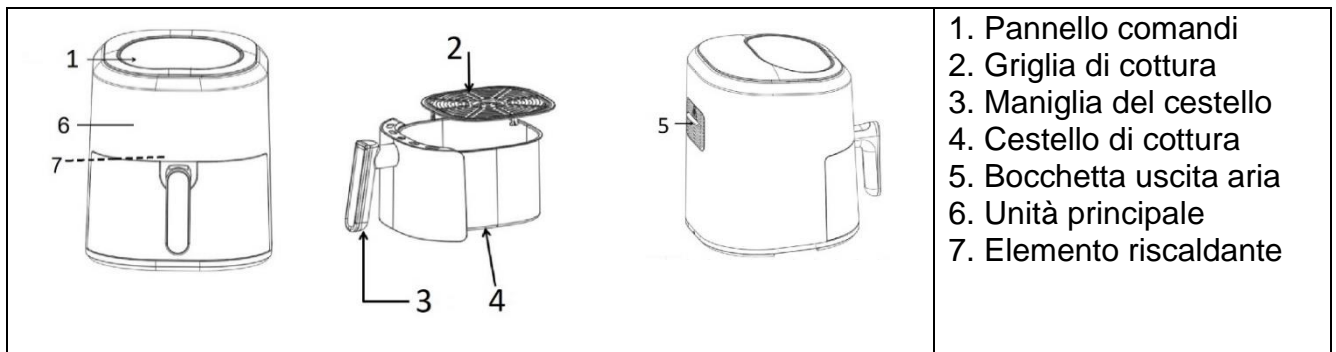
Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 4,5L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 4,5L 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: 1400W
- Capacità: 4,5L
- Tensione di ingresso: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Dimensioni: 25,5 x 31 x 30 cm
- Peso netto: 3000 g

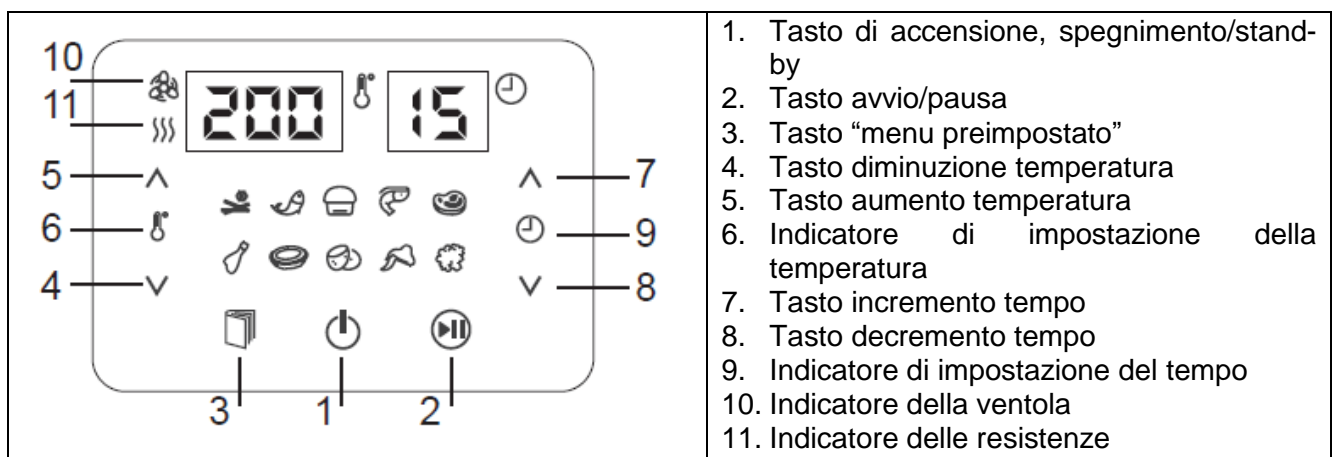
COMPONENTI



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 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.

DESCRIZIONE TASTI DISPLAY





ISTRUZIONI DI UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e asciutta.
2. L'apparecchio si spegne automaticamente quando il cestello di cottura viene tolto dall'unità principale. Una volta rimesso il recipiente nell'unità principale, l'apparecchio si riaccende e continua il processo di cottura.
3. Durante l'uso, può fuoriuscire del vapore dall'apparecchio. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo.

DESCRIZIONE TASTI

| | |
|---|---|
|  | Tasto accensione, spegnimento/standby: inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra e il display visualizzerà "--- --", l'apparecchio è in modalità standby. Premere il tasto di ACCENSIONE per 1 secondo, tutte le spie si accendono a luce fissa, mentre la spia delle patatine fritte e la spia del tasto AVVIO lampeggiano. |
|  | Tasto avvio: Il display mostra la temperatura e il tempo preimpostati (200°C – 15') ed è possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura desiderati, dopodiché premere il pulsante AVVIO/PAUSA per iniziare la cottura. |
|  | Impostazione della temperatura: dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata o aver sospeso il processo di cottura, premere i tasti di aumento o diminuzione della temperatura (5 e 4) per regolare la temperatura di cottura desiderata. Ogni pressione aumenta o diminuisce di 5 °C, oppure è possibile tenere premuto il tasto di aumento o diminuzione per regolare continuamente la temperatura, la temperatura più alta è 200 °C, la temperatura più bassa è 60 °C. |
|  | Impostazione del tempo: dopo aver selezionato la modalità di cottura desiderata o aver sospeso il processo di cottura, premere i tasti di aumento o diminuzione della temperatura (7 e 8) per regolare il tempo di cottura desiderato. Ogni pressione è di 1 minuto, oppure è possibile tenere premuto i tasti per regolare continuamente il tempo. Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti. |
|  | Tasto pausa: durante la cottura, premere il tasto PAUSA, l'apparecchio entra in modalità pausa e la spia lampeggia. Premere nuovamente il tasto AVVIO, l'apparecchio riprenderà la cottura dall'inizio. Premendo nuovamente il tasto di accensione, le impostazioni di cottura verranno annullate e l'apparecchio tornerà allo stato di standby (nessuna funzione di memoria). Quando l'apparecchio è in funzione, la spia del tasto AVVIO rimane accesa fissa mentre quando l'apparecchio viene sospeso dal pulsante AVVIO, la spia continuerà a lampeggiare. |
|  | Indicatore delle resistenze: al termine della cottura, vengono emessi 2 segnali acustici, l'indicatore delle resistenze si spegne indicando che la resistenza smette di funzionare. La ventola funzionerà ancora per 30 secondi per raffreddare il prodotto. |
|  | Tasto menu preimpostato: premere il tasto MENU PREIMPOSTATO per cambiare le diverse modalità funzionali. Dopo aver selezionato la modalità desiderata premere il tasto AVVIO per iniziare a lavorare. E' possibile premere il pulsante AVVIO/PAUSA per regolare la temperatura e il tempo dopo aver selezionato qualsiasi modalità funzionale. |

TABELLA MENU PREIMPOSTATO

| SIMBOLO | ALIMENTO | TEMPERATURA DI COTTURA PRE-IMPOSTATA | TEMPO DI COTTURA PRE-IMPOSTATA |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
|  | Patatine fritte e snack surgelati | 200°C | 15 min |
|  | Pesce | 200°C | 18 min |

| | | | |
|---|-----------------|-------|--------|
|  | Dolci | 180°C | 14 min |
|  | Gamberetti | 140°C | 10 min |
|  | Carne | 180°C | 10 min |
|  | Cosce di pollo | 200°C | 20 min |
|  | Frittate | 180°C | 10 min |
|  | Patate fresche | 200°C | 30 min |
|  | Alette di pollo | 200°C | 15 min |
|  | Verdure | 120°C | 12 min |

NOTA IMPORTANTE

- Preriscaldare sempre l'apparecchio per 3-5 minuti prima di iniziare il processo di cottura.
- Durante l'uso, è possibile regolare in qualsiasi momento il tempo e la temperatura di cottura: in questo caso il ciclo di cottura ripartirà dall'inizio.
- Potrebbe essere necessario controllare e scuotere alcuni alimenti a metà del tempo 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 prega di tenere sempre il cestello dal manico.

- Il tempo di cottura nella friggitrice ad aria è diverso da quello di un forno tradizionale.
- Gli alimenti più piccoli e piccole quantità di cibo richiedono un tempo di preparazione solo leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- La quantità ideale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 g.
- Non preparare nell'apparecchio cibi molto grassi.
- Per cuocere una torta/quiche o per friggere alimenti delicati o ripieni, collocare una teglia o una pirofila nel contenitore.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche per riscaldare i cibi. Impostare l'apparecchio a 150 °C per non più 10 minuti e controllare regolarmente per evitare che i cibi si brucino.
- 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.

CONSIGLI DI COTTURA

| Cibo | Tempo di cottura (min) | Temperatura °C | Scuotere | Note |
|--------------------------------------|------------------------|----------------|------------------------|---------------------------------|
| Patate e fritti | | | | |
| Patatine surgelate sottili | 12-16 | 200 | Scuotere ogni 6 minuti | |
| Patatine surgelate spesse | 12-20 | 200 | Scuotere ogni 6 minuti | |
| Patate fritte fatte in casa (8x8 mm) | 18-25 | 180 | Scuotere ogni 6 minuti | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Spicchi di patate fatte in casa | 18-22 | 180 | Scuotere ogni 6 minuti | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Cubetti di patate fatte in casa | 12-18 | 200 | Scuotere ogni 6 minuti | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Patate gratinate | 18-22 | 180 | | |
| Carne e pollame | | | | |
| Bistecca | 8-12 | 180 | | |
| Costolette di maiale | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Bastoncini | 18-22 | 180 | | |
| Petto di pollo | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | |
| Involtini primavera | 8-10 | 200 | Scuotere ogni 6 minuti | Forno pre-riscaldato |
| Pepite di pollo congelate | 6-10 | 200 | Scuotere ogni 6 minuti | Forno pre-riscaldato |
| Bastoncini di pesce congelati | 6-10 | 200 | | Forno pre-riscaldato |
| Snack al formaggio surgelati | 10 | 200 | | Forno pre-riscaldato |
| Verdure ripiene | 20 | 160 | | Forno pre-riscaldato |
| Torte | | | | |
| Torte | 20-25 | 160 | | |

Note:

- **Aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione prima di iniziare a friggere se l'apparecchio è freddo.**
- **Aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio. Quantità superiori possono compromettere l'integrità dell'apparecchio.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

L'apparecchio deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.

1. PULIZIA

Pulire l'esterno della friggitrice

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



PERICOLO! NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE O


IMMERGERE IN LIQUIDI.

Pulire il cestello e la griglia di cottura

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

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

La griglia è lavabile in lavastoviglie ad una temperatura non superiore a 55°C.

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

Pulire l'elemento riscaldante

Pulire con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

2. CONSERVAZIONE

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

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

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

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|--|--|--|
| L'apparecchio non funziona | La spina non è stata inserita | Inserire la spina nella presa di corrente |
| | Il cestello di cottura non è stato inserito | Inserire correttamente il cestello di cottura |
| | Non sono stati selezionati il tempo e la temperatura di cottura | Impostare il tempo e la temperatura di cottura desiderati |
| | La protezione contro il surriscaldamento si è attivata | Spegnere l'apparecchio e aspettare il completo raffreddamento prima di riaccenderlo. |
| Il cibo non è ben cotto. | La quantità del cibo è eccessiva. | Ridurre la quantità del cibo. |
| | La temperatura impostata è troppo bassa. | Impostare una temperatura più alta. |
| | Il tempo di cottura impostato è troppo breve. | Impostare un tempo di cottura più lungo. |
| Il cibo non è cotto in modo uniforme. | Il cibo deve essere scosso a metà cottura. | Scuotere il cibo e controllarne la cottura. |
| Gli snack non sono croccanti. | Sono stati utilizzati snack adatti per la cottura con friggitrice ad olio. | Usare snack da forno oppure spennellare un po' di olio sugli snack. |
| Il cestello di cottura non si inserisce correttamente nell'unità principale. | Troppo cibo nel cestello. | Non riempire troppo il recipiente. |
| Dall'apparecchio fuoriesce | Si stanno cuocendo cibi grassi. | Fenomeno normale che non |

| | | |
|--|---|--|
| fumo bianco e l'esterno dell'apparecchio è più caldo del solito. | | 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

- a. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
- b. 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.
- c. Mescolare i bastoncini di patate con l'olio.
- d. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- e. Disporre uniformemente i bastoncini di patate sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "patate fresche" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle patatine oppure fino a quando le patatine diventano dorate.
- f. 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

- a. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- b. Mescolare le alette con l'olio, l'aglio, il sale e il pepe e lasciare marinare per 20 minuti.
- c. 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 "Alette 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.
- d. 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

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

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

4. Salsiccia grigliata



Ingredienti

- Salsiccia fresca 250 gr
- Olio 1 cucchiaino

- a. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- b. Mescolare le salsicce con l'olio.

- c. Disporre le salsicce in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Carne" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle salsicce oppure fino a quando le salsicce diventano dorate.
- d. Al termine della cottura, disporre le salsicce in una ciotola e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello con le alette 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. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
- e. Spruzzare un po' di olio sui gamberi.
- f. Disporre i gamberi in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Gamberetti" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle salsicce oppure fino a quando le salsicce diventano dorate.
- g. Al termine della cottura, disporre i gamberi in una ciotola, aggiungere il sale e servire.

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

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO

PRODOTTO



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

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

IMBALLO

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

CONDIZIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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










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

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

Dear Customer,

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

SYMBOLS USED THE MANUAL/ITEM AND THEIR MEANINGS

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



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

PRODUCT SAFETY



IMPORTANT NOTES ON CORRECT USE

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

**ITEM**

1. Before connecting the fryer to the power, check that the voltage shown on the appliance corresponds to your household voltage.
2. Connect the appliance to an earthed power socket. The manufacturer shall not be held liable for any accidents resulting from the electrical installation not being earthed.
3. The appliance can be used by children at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or the necessary knowledge, provided they are supervised or have received instructions on how to safely use the appliance and understand the inherent dangers. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance tasks intended to be carried out by the user must not be carried out by unsupervised children.
4. Supervise children in order that they do not play with the appliance.
5. Do not insert metal objects into the slots of the appliance.
6. Do not cover the air intake and vent when the product is being used or is connected to the power socket.
7. Do not position the product against the wall or other objects: the clearance from the rear, middle and upper sides of the product must be at least 10 cm. Do not lay objects on top of the product.
8. Do not add oil to the fryer as this may cause a fire hazard.
9. To avoid short circuits, do not insert bulky foods that might touch the heating elements or are wrapped in aluminium, or metal utensils.
10. Disconnect the appliance from the power socket when it is moved and not in use.
11. Leave the appliance to cool before cleaning.
12. Improper use of the product may cause damage or injury.
13. To avoid electric shocks, do not submerge the body of the product in water or other liquids.
14. This appliance does not contain repairable parts. Do not try to repair it by yourself. Arrange for maintenance to be performed by a qualified service centre using only identical spare parts. This will ensure the continued safety of the product.

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



BURN HAZARD!

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

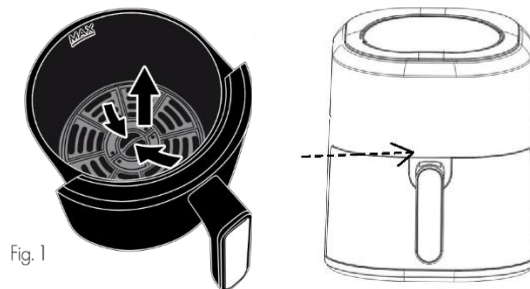


Fig. 1

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

PLUG AND CORD

1. The power cord must be connected to an AC power outlet (standard household current). Do not use other power outlets.
2. In case of incompatibility between the socket and plug of the appliance, have the socket replaced with a suitable type by qualified personnel. The use of adapters, power strips and/or

extension cords is not recommended. Should their use become necessary, use only simple or multiple adaptors and extension cords that comply with current safety standards, taking care not to exceed the power limit marked on the adapter and/or extension cord.

3. Do not use the power cord if damaged.
4. Use only the power cord included in the packaging.
5. To avoid electric shocks, do not submerge the power cord complete with the base in water or other liquids.
6. The power cord must be used in a dry and clean place. Use of the appliance in wet or dirty environments may give rise to the risk of fire, electric shocks or electrocution.
7. Do not touch the power cord or plug with wet hands.
8. Do not let the cord hang over the counter.
9. Be careful not to pull or trip on the power cord. Keep the cord far from sources of heat, hot objects and open flames.
10. Disconnect the cord from the mains before cleaning and when it is not in use. To disconnect the appliance, turn it off and then remove the plug from the wall socket. Do not pull on the cord, but rather grab the plug.
11. Always connect the plug to the appliance first, then connect the cord to the wall socket. Check that the cord is fully unwound.
12. The cord must not be twisted or wrapped around the appliance.
13. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Do not attempt to repair it yourself. Contact the retailer for repair/replacement, if under warranty, or call customer support.
14. Do not use extension cords, power strips or timer devices.

PRODUCT CONFORMITY

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air Fryer 4.5L Mod. Iridea complies with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council, of 26th February 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air Fryer 4.5L Mod. Iridea complies with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council, of 26th February 2014, on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

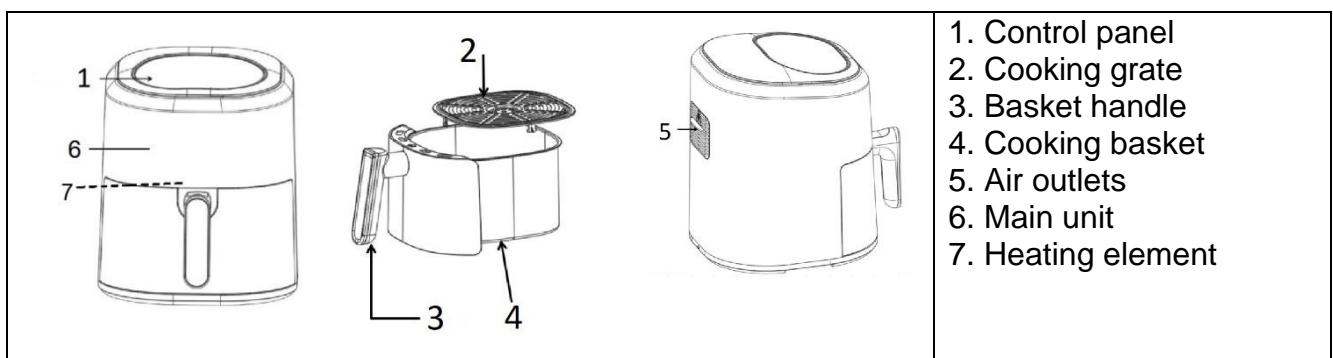
The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air Fryer 4.5L Mod. Iridea Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council, of 21st October 2009, on establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air Fryer 4.5L Mod. Iridea complies with Directive 2011/65/EU of the Parliament and of the Council, of 8th June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863, on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

TECHNICAL DATA

- Power: 1400W
- Capacity: 4,5L
- Input voltage: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Dimensions: 25.5 x 31 x 30 cm
- Net weight: 3000 g

COMPONENTS

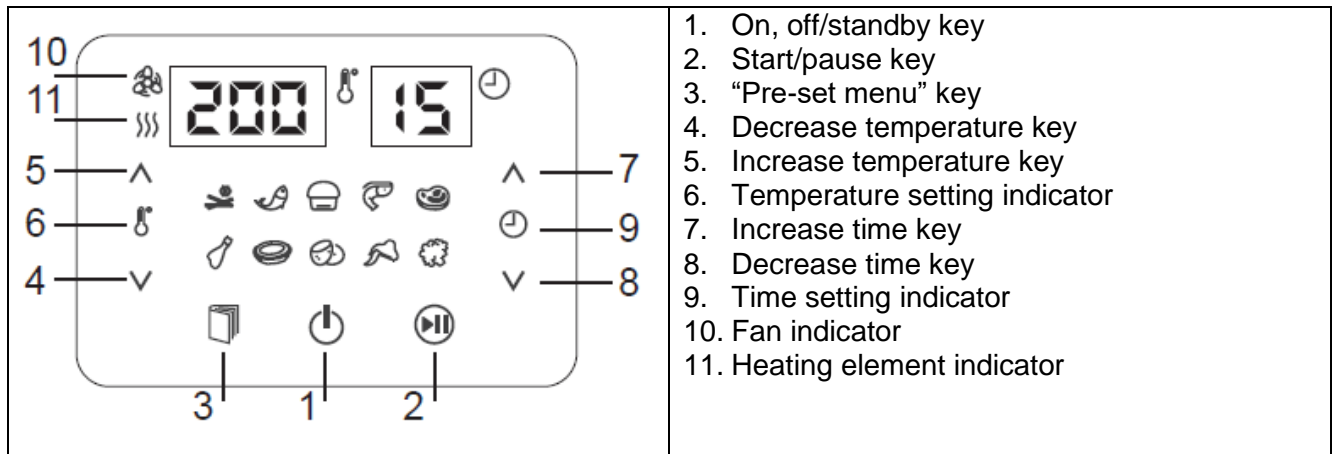


BEFORE FIRST USE

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

2. Check that all the parts are properly assembled and in position before use.
3. If the air fryer is being used for the first time, it is recommended to wash all removable parts that will come into contact with foodstuffs, following the instructions in the section, "CLEANING AND MAINTENANCE".
4. Operate the appliance at 200 °C without food for 10 - 15 minutes. The appliance may give off smoke and odours due to residue from the manufacturing process. This is normal and is not an indication of a defect or hazard.

DESCRIPTION OF DISPLAY KEYS









INSTRUCTIONS FOR USE









1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and dry surface.
2. The appliance automatically turns off when the cooking basket is removed from the main unit. Once the basket is placed back in the main unit, the appliance turns on again and continues cooking.
3. While in use, the appliance may produce steam. This is normal and is not an indication of a defect or hazard.



DESCRIPTION OF KEYS

| | |
|--|---|
| | <p>On, off/standby key: insert the plug in an earthed power socket and the display will show "--- --", the appliance is in standby mode. Press the ON key for 1 second, all the LEDs will turn on steadily; the fries LED and the START key LED will start to blink.</p> |
| | <p>Start key: The display shows the pre-set temperature and time (200°C - 15'). The cooking time and temperature can be adjusted at will, after which press the START/PAUSE button to start cooking.</p> |
| | <p>Temperature setting: once the desired cooking mode has been selected or the cooking process has been paused, press the temperature increase or decrease keys (5 and 4) to adjust the desired cooking temperature. Each press increases or decreases the temperature by 5 °C, otherwise the key can be held pressed to continually increase or decrease the temperature. The highest temperature is 200 °C, the lowest temperature is 60 °C.</p> |

| | |
|---|--|
|    | <p>Time setting: once the desired cooking mode has been selected or the cooking process has been paused, press the time increase or decrease keys (7 and 8) to adjust the desired cooking time. Each press adjusts the time by 1 minute, otherwise the keys can be held pressed to continually adjust the time. The maximum settable time is 60 minutes.</p> |
|  | <p>Pause key: if the PAUSE key is pressed during cooking, the appliance goes into pause mode and the LED starts to blink. Press the START key again to resume the cooking cycle from the start. Press the ON key again to cancel the cooking settings and place the appliance back in standby mode (no memory function). When the appliance is in use, the START key LED remains steadily lit; when the appliance is paused using the START button, the LED continues to blink.</p> |
|  | <p>Heating element indicator: at the end of cooking, 2 acoustic signals are emitted; the heating element indicator turns off signalling that the heating elements have stopped working. The fan will run for another 30 seconds to cool the product.</p> |
|  | <p>Pre-set menu key: press the PRE-SET MENU key to change the various operating modes. After selecting the desired operating mode, press the START key to start the appliance. The START/PAUSE button can be pressed to adjust the temperature and time once any operating mode has been selected.</p> |

PRE-SET MENU TABLE

| SYMBOL | FOOD | PRE-SET COOKING TEMPERATURE | PRE-SET COOKING TIME |
|---|-------------------------|-----------------------------|----------------------|
|  | Fries and frozen snacks | 200°C | 15 min |
|  | Fish | 200°C | 18 min |
|  | Desserts | 180°C | 14 min |
|  | Prawns | 140°C | 10 min |
|  | Meat | 180°C | 10 min |
|  | Chicken legs | 200°C | 20 min |
|  | Omelettes | 180°C | 10 min |
|  | Fresh potatoes | 200°C | 30 min |

| | | | |
|---|---------------|-------|--------|
|  | Chicken wings | 200°C | 15 min |
|  | Vegetables | 120°C | 12 min |

IMPORTANT NOTE

- Always heat the appliance for 3-5 minutes before starting the cooking process.
- The cooking time and temperature can be adjusted at any time during use: in this case, the cooking cycle will restart from the beginning.
- It may be necessary to check and shake certain foods halfway through the cooking time. Shaking small-sized foods improves the end result and avoids uneven cooking. Remove the basket from the main unit and shake it slightly. Place the basket back in the main unit to continue cooking.



CAUTION: The basket can be very hot. Please always hold the basket by the handle

- Cooking times in the air fryer are different to those of a normal oven.
- Smaller and smaller quantities of food require only slightly less preparation time compared to larger foods.
- The ideal quantity for crispy fries is 500 g.
- Do not prepare very fatty foods in the appliance.
- To bake a cake/quiche or fry delicate or filled foods, place a baking tray or baking dish in the container.
- The appliance can also be used to heat food. Set the appliance to 150°C for no longer than 10 minutes and regularly check to make sure the food does not burn.
- The “pre-set menu” table is indicative; the cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. Therefore, the pre-set values are for reference only.

COOKING TIPS

| Food | Cooking time (min) | Temperature °C | Shake | Notes |
|--------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------|-------------------------|
| Potatoes and fried food | | | | |
| Thin frozen fries | 12-16 | 200 | Shake every 6 minutes | |
| Thick frozen fries | 12-20 | 200 | Shake every 6 minutes | |
| Homemade fries (8x8 mm) | 18-25 | 180 | Shake every 6 minutes | Add ½ tablespoon of oil |
| Homemade potato wedges | 18-22 | 180 | Shake every 6 minutes | Add ½ tablespoon of oil |
| Homemade diced potatoes | 12-18 | 200 | Shake every 6 minutes | Add ½ tablespoon of oil |
| Potatoes au gratin | 18-22 | 180 | | |
| Meat and poultry | | | | |
| Steak | 8-12 | 180 | | |
| Pork chops | 10-14 | 180 | | |
| Hamburgers | 7-14 | 180 | | |
| Sticks | 18-22 | 180 | | |
| Chicken breast | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | |

| | | | | |
|------------------------|-------|-----|-----------------------|-----------------|
| Spring rolls | 8-10 | 200 | Shake every 6 minutes | Oven pre-heated |
| Frozen chicken nuggets | 6-10 | 200 | Shake every 6 minutes | Oven pre-heated |
| Frozen fish fingers | 6-10 | 200 | | Oven pre-heated |
| Frozen cheese snacks | 10 | 200 | | Oven pre-heated |
| Stuffed vegetables | 20 | 160 | | Oven pre-heated |
| Cakes | | | | |
| Cakes | 20-25 | 160 | | |

Notes:

- **Add 3 minutes of preparation time before starting to fry if the appliance is cold.**
- **Add maximum ½ tablespoon of oil. Larger quantities may compromise the integrity of the appliance.**

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

The appliance must be cleaned immediately after each use.

1. CLEANING

Cleaning the outside of the fryer

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

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


Cleaning the basket and cooking grate

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

Clean the inside of the basket and the grate with warm water and a non-abrasive sponge.

Otherwise, the non-stick coating will be damaged.

The grill is dishwasher safe at a temperature not exceeding 55°C.

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

Cleaning the heating element

Clean with a brush to remove any food residue.

2. STORAGE

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

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

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

Never stow the appliance while it is still wet.

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

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|--|---|
| The appliance is not working | The plug is not inserted | Insert the plug in the power socket |
| | The cooking basket is not inserted | Insert the cooking basket correctly |
| | The cooking time and temperature have not been selected | Set the desired cooking time and temperature |
| | The overheating protection has tripped | Turn the appliance off and wait for it to fully cool before turning it on again. |
| The food is not well cooked. | There is an excessive amount of food. | Reduce the amount of food. |
| | The set temperature is too low. | Set a higher temperature. |
| | The set cooking time is too short. | Set a longer cooking time. |
| The food is not evenly cooked. | The food needs to be shaken halfway through cooking. | Shake the food and check the doneness. |
| The snacks are not crispy. | Snacks intended for cooking in an oil fryer have been used. | Use oven snacks or brush some oil over the snacks. |
| The cooking basket does not fit properly in the main unit. | Too much food in the basket. | Do not overfill the container. |
| White smoke is emitted and the outside of the appliance is hotter than usual. | Fatty food is being cooked. | This is a normal phenomenon that does not affect the appliance or the cooking result. |
| | The cooking basket contains fat residue from previous cooking. | Clean the basket after each use. |
| The fresh potatoes are unevenly cooked or are not crispy. | The potato sticks were not properly rinsed and dried before cooking. | Rinse the potato sticks well to remove any starch and dry them well. |
| | The potato sticks are too big. | Cut the sticks into smaller pieces. |
| | Not enough oil. | Add some oil. |
| The problem is not solved. | | Contact an authorised service centre. |

RECIPE BOOK

1. Fries with fresh potatoes



Ingredients

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

- a. Peel the potatoes and cut them into sticks.
- b. Immerse the potato sticks in salted water for at least 20 minutes and boil for 2 minutes, then dry the strips with paper towel.
- c. Mix the potato sticks with the oil.
- d. Pre-heat the fryer to 200°C for 3 minutes.
- e. Evenly arrange the potato sticks on the grate inside the basket, insert the basket in

- the appliance and set the “fresh potatoes” program or set the time and temperature depending on the size and number of potato sticks, or until they turn golden brown.
- At the end of cooking, place the potato sticks in a bowl, season with salt and pepper as desired and serve.

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

2. Fried chicken wings



Ingredients

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

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

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

3. Beef steak



Ingredients

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

- Pre-heat the fryer to 200°C for 5 minutes.
- Mix the steak with the oil, garlic, soy sauce, salt and pepper and leave to marinate for 20 minutes.
- Place the steak on the grate inside the basket, insert the basket in the appliance and set the “Meat” program or set the time and temperature depending on the size and number of steaks, or until they turn golden brown.
- Halfway through cooking, turn the steak, reduce the temperature to 150 °C and cook for another 10 minutes or until golden brown.

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

4. Grilled sausage



Ingredients

- Fresh sausage 250 g
- Oil 1 teaspoon

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

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

5. Fried prawns



Ingredients

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

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

TIP: for better results, shake the basket with the prawns halfway through

INFORMATION ON DISPOSAL

ITEM



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

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

PACKAGING

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

WARRANTY TERMS

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

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

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

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

The components or parts found to have ascertained manufacturing defects shall be repaired or replaced free of charge by our authorised service network, during the aforementioned warranty period.

The repair costs, including the cost of the spare parts, the shipping costs for the delivery of a defect-free product or component, shall be borne by Tognana Porcellane S.p.A.

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

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

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

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

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

The warranty does not cover:

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

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

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




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

Cher Client,

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

SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL/PRODUIT ET LEUR SIGNIFICATION

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

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

SÉCURITÉ DU PRODUIT

REMARQUES IMPORTANTES SUR L'UTILISATION CORRECTE

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

- chaudes ou dans un four chaud.
10. Avant l'utilisation, placez l'appareil sur une surface solide, plate, horizontale et non inflammable.
 11. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton d'extinction.
 12. Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
 13. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des résistances.
 14. N'utiliser que des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou recommandés par le fabricant.



DANGER

PRODUIT

1. Avant de brancher la friteuse à l'alimentation, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension de l'habitation.
2. Branchez l'appareil à une prise de courant dotée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne peut pas être considéré responsable en cas d'accidents provoqués par l'absence de mise à la terre du circuit.
3. 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.
4. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. N'introduisez pas d'objets métalliques dans les fentes de l'appareil.
6. Ne couvrez pas l'entrée et la sortie de l'air quand le produit est en marche ou branché à la prise de courant.

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



DANGER BRÛLURES !

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

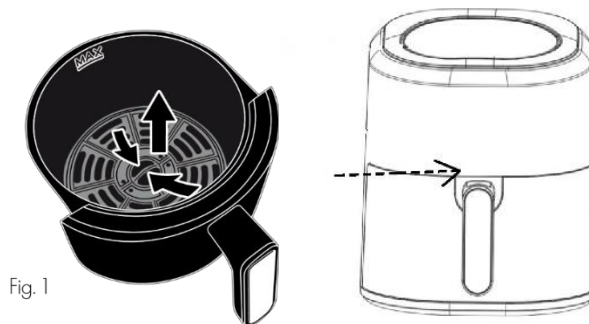


Fig. 1

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

CÂBLE ET FICHE

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

l'emballage.

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

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile 4,5l Mod. Iridea est conforme à la Directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant l'harmonisation des législations des États membres relatives la compatibilité électromagnétique.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile 4,5l Mod. Iridea est conforme à la directive 2014/35/UE du Parlement Européen et du Conseil du 26 février 2014 concernant l'harmonisation des législations des États membres relatives à la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

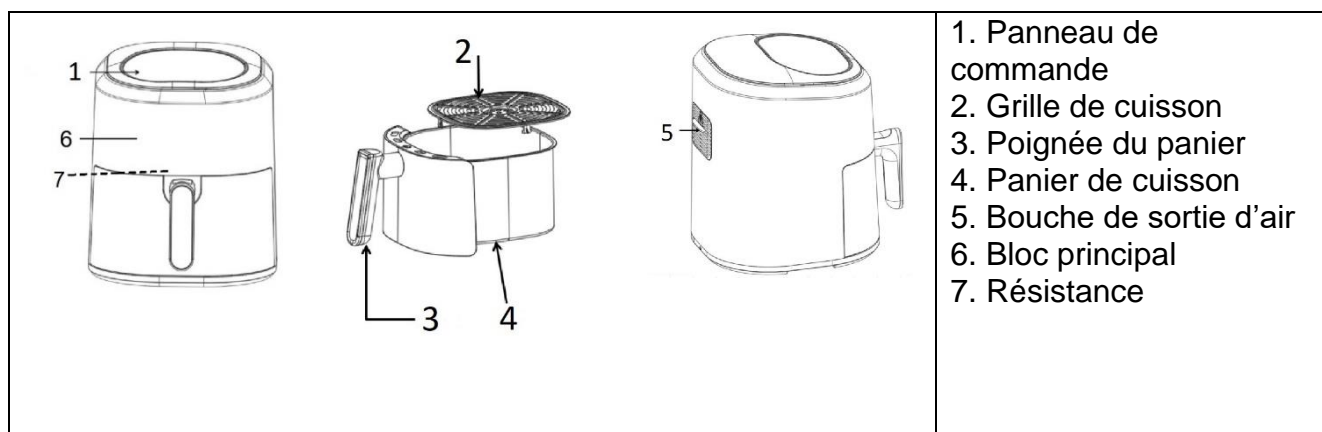
Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile 4,5l Mod. Iridea est conforme à la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant un cadre pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile 4,5l Mod. Iridea est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement Européen et du Conseil du 8 juin 2011 et à la Directive Déléguée ultérieure 2015/863 de la Commission relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance : 1400W
- Capacité : 4,5 L
- Tension d'entrée : 220-240Vca ~ 50-60Hz ; 16A
- Dimensions : 25.5 x 31 x 30 cm
- Poids net : 3000 g

COMPOSANTS

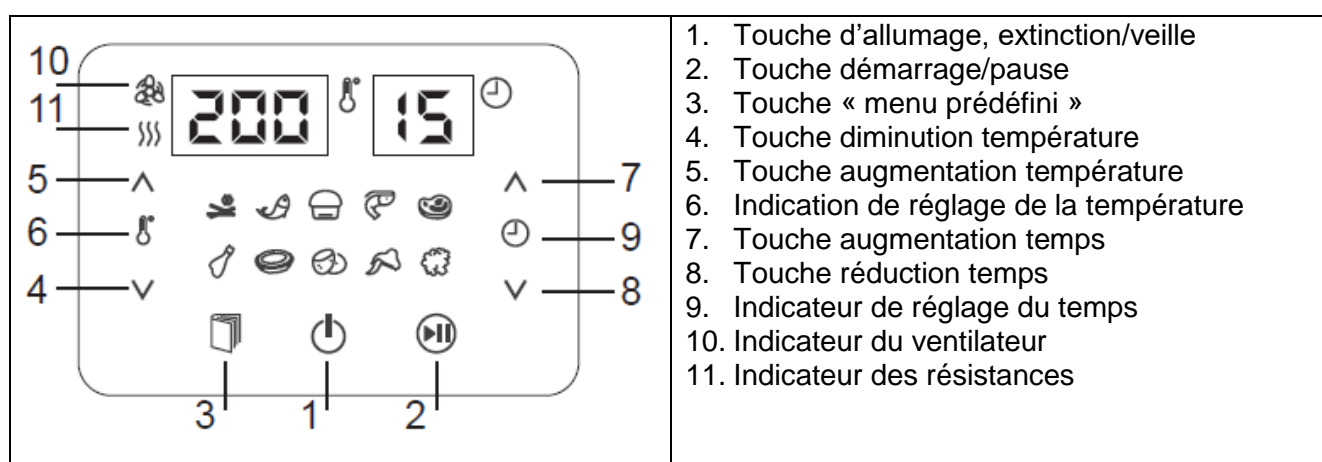


AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez les différents composants, assurez-vous de leur intégrité, et retirez délicatement les protections et les étiquettes. L'emballage contient :

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

DESCRIPTION DES TOUCHES DE L'ÉCRAN



INSTRUCTIONS D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface plate, stable, résistante à la chaleur et sèche.
2. L'appareil s'éteint automatiquement quand le panier de cuisson est retiré du bloc principal. Après avoir remis le récipients dans le bloc principal, l'appareil se rallume et continue le processus de cuisson.
3. Durant l'utilisation, de la vapeur peut sortir de l'appareil. Ceci est normal et n'indique aucun défaut ou danger.

DESCRIPTION DES TOUCHES

| | |
|--|---|
| | <p>Touche allumage, extinction/veille : branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre et l'écran affichera « --- -- », l'appareil est en mode veille. Appuyez sur la touche d'ALLUMAGE pendant 1 seconde ; tous les voyants s'allument et restent fixes, alors que le voyant des frites et le voyant de la touche DÉMARRAGE clignotent.</p> |
| | <p>Touche démarrage : L'écran montre la température de cuisson et le temps prédéfini (200°C – 15') et il est possible de régler le temps et la température de cuisson souhaités, puis d'appuyer sur la touche « DÉMARRAGE/PAUSE » pour commencer la cuisson.</p> |















| | |
|---|---|
|    | <p>Réglage de la température : après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité ou interrompu le processus de cuisson, appuyez sur les touches d'augmentation ou de diminution de la température (5 et 4) pour régler la température de cuisson souhaitée. Chaque pression augmente ou diminue de 5 °C, et il est également possible de maintenir enfoncée la touche d'augmentation ou de diminution pour régler en continu la température ; la température la plus haute est de 200 °C, et la température la plus basse est de 60 °C.</p> |
|    | <p>Réglage du temps : après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité ou interrompu le processus de cuisson, appuyez sur les touches d'augmentation ou de diminution de la température (7 et 8) pour régler le temps de cuisson souhaité. Chaque pression correspond à 1 minute, et il est aussi possible de maintenir les touches enfoncées pour régler le temps en continu. Le temps maximal réglable est de 60 minutes.</p> |
|  | <p>Touche pause : durant la cuisson, appuyez sur la touche PAUSE ; l'appareil se met en mode pause et le voyant clignote. Appuyez de nouveau sur la touche DÉMARRAGE ; l'appareil reprendra la cuisson depuis le début. En appuyant de nouveau sur la touche d'allumage, les paramètres de cuisson seront annulés et l'appareil se remettra en veille (aucune fonction de mémoire). Quand l'appareil est en marche, le voyant de la touche DÉMARRAGE reste allumé fixe, alors que quand l'appareil est interrompu avec la touche DÉMARRAGE, le voyant continue de clignoter.</p> |
|  | <p>Indicateur des résistances : à la fin de la cuisson, 2 signaux sonores sont émis, l'indicateur des résistances s'éteint en indiquant que la résistance cesse de fonctionner. Le ventilateur fonctionnera encore pendant 30 secondes pour refroidir le produit.</p> |
|  | <p>Touche menu prédéfini : appuyez sur la touche MENU PRÉDÉFINI pour changer les différents modes de fonctionnement. Après avoir sélectionné le mode souhaité, appuyez sur la touche DÉMARRAGE pour commencer la cuisson. Il est possible d'appuyer sur la touche DÉMARRAGE/PAUSE pour régler la température et le temps après avoir sélectionné n'importe quel mode de fonctionnement.</p> |

TABLEAU MENU PRÉDÉFINI

| SYMBOLE | ALIMENT | TEMPÉRATURE DE CUISSON PRÉDÉFINIE | TEMPS DE CUISSON PRÉDÉFINI |
|---|---------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
|  | Frites et snacks surgelés | 200°C | 15 min |
|  | Poisson | 200°C | 18 min |
|  | Desserts | 180°C | 14 min |
|  | Crevettes | 140°C | 10 min |
|  | Viande | 180°C | 10 min |

| | | | |
|---|--------------------------|-------|--------|
|  | Cuisses de poulet | 200°C | 20 min |
|  | Omelettes | 180°C | 10 min |
|  | Pommes de terre fraîches | 200°C | 30 min |
|  | Ailes de poulet | 200°C | 15 min |
|  | Légumes | 120°C | 12 min |

REMARQUE IMPORTANTE

- Préchauffez toujours l'appareil pendant 3-5 minutes avant de commencer le processus de cuisson.
- Durant l'utilisation, il est possible de régler à tout moment le temps et la température de cuisson : dans ce cas, le cycle de cuisson recommencera depuis le début.
- Il pourrait être nécessaire de contrôler et de secouer quelques aliments à la moitié du temps de cuisson. Le fait de secouer les aliments de petites dimensions permet d'optimiser le résultat final et d'éviter une cuisson non uniforme. Extrayez le panier du bloc principal et secouez-le légèrement. Remettez le panier dans le bloc principal pour continuer le processus de cuisson.



ATTENTION : Le panier peut être très chaud. Veuillez toujours tenir le panier par la poignée.

- Le temps de cuisson dans la friteuse sans huile est différent de celui d'un four traditionnel.
- Les aliments plus petits et les petites quantités d'aliments demandent un temps de préparation seulement légèrement plus court que les plus grands.
- La quantité idéale pour la préparation de frites croustillantes est de 500 g.
- Ne préparez pas d'aliments très gras dans l'appareil.
- Pour faire cuire une tarte/quiche ou pour faire frire des aliments délicats ou farcis, placez une plaque ou un plat en pyrex dans le récipient.
- L'appareil peut aussi être utilisé pour réchauffer les aliments. Réglez l'appareil à 150 °C pendant une durée maximale de 10 minutes et contrôlez régulièrement pour éviter que les aliments ne brûlent.
- Le tableau « menu prédéfini » est indicatif ; le temps et la température de cuisson dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Les valeurs prédéfinies ne servent par conséquent que de référence.

CONSEILS DE CUISSON

| Aliment | Temps de cuisson (min) | Température °C | Secouer | Remarques |
|--|------------------------|----------------|------------------------------|-----------|
| Pommes de terre et produits frits | | | | |
| Pommes de terre surgelées fines | 12-16 | 200 | Secouer toutes les 6 minutes | |

| | | | | |
|-------------------------------------|-------|-----|------------------------------|----------------------------|
| Frites surgelées épaisses | 12-20 | 200 | Secouer toutes les 6 minutes | |
| Frites faites maison (8x8 mm) | 18-25 | 180 | Secouer toutes les 6 minutes | Ajouter ½ cuillère d'huile |
| Potatoes faites maison | 18-22 | 180 | Secouer toutes les 6 minutes | Ajouter ½ cuillère d'huile |
| Dés de pomme de terre faites maison | 12-18 | 200 | Secouer toutes les 6 minutes | Ajouter ½ cuillère d'huile |
| Pommes de terre gratinées | 18-22 | 180 | | |
| Viande et volaille | | | | |
| Steak | 8-12 | 180 | | |
| Travers de porc | 10-14 | 180 | | |
| Steak haché | 7-14 | 180 | | |
| Bâtonnets | 18-22 | 180 | | |
| Escalope de poulet | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | |
| Nems | 8-10 | 200 | Secouer toutes les 6 minutes | Four préchauffé |
| Nuggets de poulet congelés | 6-10 | 200 | Secouer toutes les 6 minutes | Four préchauffé |
| Bâtonnets de poisson congelés | 6-10 | 200 | | Four préchauffé |
| Snacks au fromage surgelés | 10 | 200 | | Four préchauffé |
| Légumes farcis | 20 | 160 | | Four préchauffé |
| Tartes | | | | |
| Tartes | 20-25 | 160 | | |

Remarques :

- **Ajoutez 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à faire frire si l'appareil est froid.**
- **Ajoutez au maximum ½ cuillère d'huile. Des quantités supérieures peuvent compromettre l'intégrité de l'appareil.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

L'appareil doit être nettoyé immédiatement après chaque utilisation.

1. NETTOYAGE

Nettoyer l'extérieur de la friteuse

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



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

Nettoyer le panier et la grille de cuisson

Ajoutez de l'eau chaude dans le panier de cuisson de la friteuse, puis ajoutez un peu de détergent

et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

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

Le gril passe au lave-vaisselle à une température ne dépassant pas 55°C.

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

Nettoyer la résistance

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

2. CONSERVATION

Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le ranger ou d'enrouler le cordon d'alimentation. Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus d'aliments à l'intérieur de l'appareil.

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

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

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Problème | Cause possible | Solution |
|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | La fiche n'a pas été branchée | Branchez la fiche dans la prise de courant |
| | Le panier de cuisson n'a pas été inséré | Insérez correctement le panier de cuisson |
| | Le temps et la température de cuisson n'ont pas été sélectionnés | Définissez le temps et la température de cuisson souhaités |
| | La protection contre la surchauffe s'est déclenchée | Éteignez l'appareil et attendez le refroidissement complet avant de le rallumer. |
| Les aliments ne sont pas bien cuits. | La quantité d'aliments est excessive. | Réduisez la quantité d'aliments. |
| | La température définie est trop basse. | Définissez une température plus élevée. |
| | Le temps de cuisson défini est trop court. | Définissez un temps de cuisson plus long. |
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément. | Les aliments doivent être secoués à mi-cuisson. | Secouez les aliments et contrôlez leur cuisson. |
| Les snacks ne sont pas croquants. | Les snacks utilisés sont prévus pour être cuits avec une friteuse à huile. | Utilisez des snacks à cuire au four ou badigeonnez un peu d'huile sur les snacks. |
| Le panier de cuisson ne s'insère pas correctement dans le bloc principal. | Trop d'aliments dans le panier. | Ne remplissez pas trop le récipient. |
| De la fumée blanche sort de l'appareil et l'extérieur de l'appareil est plus chaud que | Les aliments cuits sont trop gras. | Phénomène normal qui n'a pas d'incidence sur l'appareil ou sur le résultat de la |

| | | |
|---|---|--|
| d'habitude. | | cuisson. |
| | Le panier de cuisson contient de la graisse d'une cuisson précédente. | Nettoyez le panier après chaque utilisation. |
| Les frites fraîches sont cuites de manière irrégulière ou ne sont pas croquantes. | Les bâtonnets de pomme de terre n'ont pas été rincés et séchés correctement avant la cuisson. | Rincez bien les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon et séchez bien. |
| | Les bâtonnets de pomme de terre sont trop grands. | Coupez les bâtonnets en plus petits morceaux. |
| | Huile insuffisante. | Ajoutez un peu d'huile. |
| Le problème n'est pas résolu. | | Contactez un centre de service après-vente agréé. |

LIVRE DE RECETTES

1. Frites de pomme de terre fraîches



Ingrédients

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

- a. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- b. Plongez les bâtonnets de pomme de terre dans de l'eau salée pendant au moins 20 minutes et faites bouillir pendant 2 minutes, puis séchez-les avec du papier absorbant.
- c. Mélangez les bâtonnets de pomme de terre avec l'huile.
- d. Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- e. Disposez uniformément les bâtonnets de pomme de terre sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et sélectionnez le programme « pommes de terre fraîches » ou définissez le temps et la température en fonction des dimensions et de la quantité de frites ou jusqu'à ce que les frites deviennent dorées.
- f. À la fin de la cuisson, disposez les pommes de terre dans un bol, ajoutez du sel et du poivre à discrétion et servez.

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

2. Ailes de poulet frites



Ingrédients

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

- a. Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- b. Mélangez les ailes avec l'huile, l'ail, le sel et le poivre et laissez mariner pendant 20 minutes.
- c. Disposez les ailes de poulet sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le panier dans l'appareil et sélectionnez le programme « Ailes de poulet » ou définissez le temps et la température en fonction des dimensions et de la quantité d'ailes ou jusqu'à ce que les ailes deviennent dorées.
- d. À la fin de la cuisson, disposez les ailes dans un bol et servez.

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

3. Steak de bœuf



Ingrédients

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

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

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

4. Saucisse grillée



Ingrédients

- Saucisse fraîche 250 gr
- Huile 1 cuillère à café

- a. Préchauffez la friteuse à 200°C pendant 3 minutes.
- b. Mélangez les saucisses avec l'huile.
- c. Disposez les saucisses uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérez le

panier dans l'appareil et sélectionnez le programme « Viande » ou définissez le temps et la température en fonction des dimensions et de la quantité de saucisses ou jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

- d. À la fin de la cuisson, disposez les saucisses dans un bol et servez.

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

5. Crevettes frites



Ingrédients

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

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

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

INFORMATIONS 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 séparée. Une élimination effectuée de manière non sélective peut constituer un dommage potentiel pour l'environnement et la santé. Ce produit peut être retourné au distributeur lors de l'achat d'un nouvel appareil.

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

EMBALLAGE

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

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

Si le consommateur souhaite déposer une réclamation au titre de la Garantie, il doit s'adresser au revendeur ou contacter directement Tognana Porcellane S.p.A. à l'adresse électronique suivante :

*support@tognana.com, o au numéro de téléphone **+39 0422 – 6721**.*

Les composants ou pièces qui s'avèrent défectueux en raison de causes de fabrication avérées seront réparés ou remplacés gratuitement par notre réseau de service après-vente agréé, pendant la période de garantie susmentionnée.

Les frais de réparation, y compris le coût des pièces de rechange, et les frais d'expédition pour la livraison d'un produit ou d'un composant exempt de défauts sont à la charge de Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. prendra également en charge les frais d'expédition pour le retour du produit ou du composant défectueux, si Tognana Porcellane S.p.A. ou le centre de service demande la restitution du produit ou du composant défectueux. Toutefois, le consommateur doit supporter les coûts d'un emballage approprié pour le renvoi du produit ou du composant défectueux.

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

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

Cet appareil a été conçu et fabriqué pour un usage exclusivement domestique : toute autre utilisation annule la garantie.

La garantie ne couvre pas :

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

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









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



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

Estimado Cliente:

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

SÍMBOLOS EN EL MANUAL/PRODUCTO Y SU SIGNIFICADO

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

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

SEGURIDAD DEL PRODUCTO



NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL USO CORRECTO

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

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



PELIGRO

PRODUCTO

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

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

9. Desconectar el aparato de la toma al moverlo y cuando no se utilice.
10. Dejar enfriar el aparato antes de limpiarlo.
11. El uso incorrecto del producto puede causar daños o heridas.
12. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cuerpo del producto en agua u otros líquidos.
13. 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.
14. No utilizar el aparato en ambientes con alta temperatura, muy húmedos, mojados o cerca de material inflamable (cortinas, manteles, etc.).
15. 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.
16. Si el producto emite humo negro, desconectar inmediatamente la fuente de alimentación. Esperar a que el producto deje de emitir humo antes de retirar la cesta de la freidora.



¡PELIGRO QUEMADURAS!

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

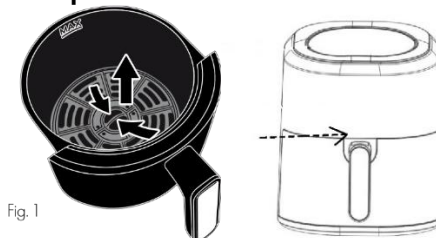


Fig. 1

2. Este aparato puede desprender calor, vapor o condensación durante y después de su funcionamiento. Las manos y la cara deben mantenerse a una distancia prudencial de las salidas de vapor y de aire. Además prestar atención al vapor calor al retirar

- la cesta del producto para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras y otras lesiones y daños materiales.
3. Cuando el aparato está en funcionamiento y durante unos minutos después de finalizar la cocción, la temperatura de la superficie exterior y de la salida de aire puede ser muy elevada. No tocar ni mover a voluntad para evitar peligros.
 4. Para la freidora de aire se puede utilizar papel de horno o película de aluminio/estaño del tamaño adecuado. No utilizar hojas demasiado grandes para evitar que toquen los elementos calefactores durante el funcionamiento.

CABLE Y ENCHUFE

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

cuando no se utilice. Para desconectar el aparato, apagarlo y desenchufarlo de la toma de corriente. No tirar el cable, sujetar el enchufe.

11. Conectar siempre primero el enchufe al aparato y, después, enchufar el cable a la toma de corriente. Asegurarse de que el cable esté completamente extendido.
12. El cable no debe retorcerse ni enrollarse alrededor del aparato.
13. No utilizar el aparato si el cable de alimentación está dañado. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.
14. No utilizar alargadores, regletas o dispositivos con temporizador.

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 4,5L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 4,5L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 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 límites de tensión.

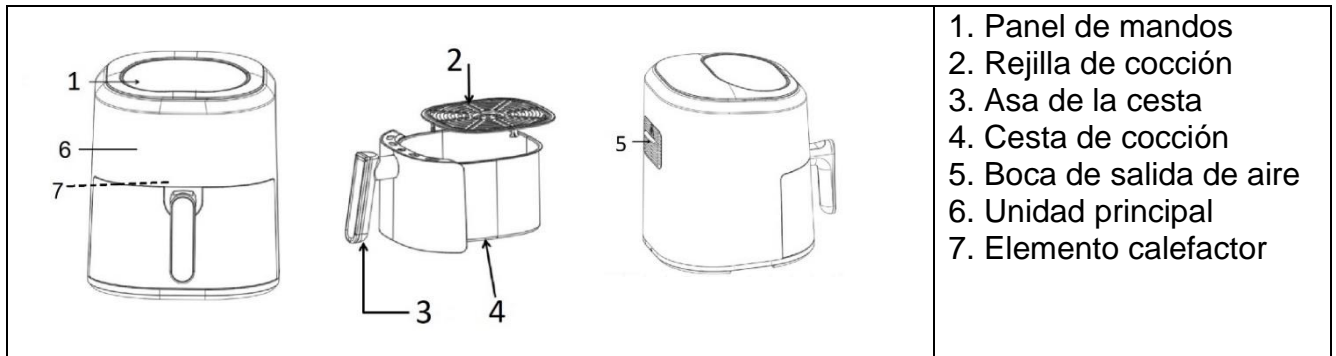
El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 4,5L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Freidora de aire 4,5L Mod. Iridea cumple con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011, y a la posterior Directiva Delegada 2015/863 de la Comisión sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

DATOS TÉCNICOS

- Potencia: 1400W
- Capacidad: 4.5L
- Tensión de entrada: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Tamaños: 25.5 x 31 x 30 cm
- Peso neto: 3000 g

COMPONENTES

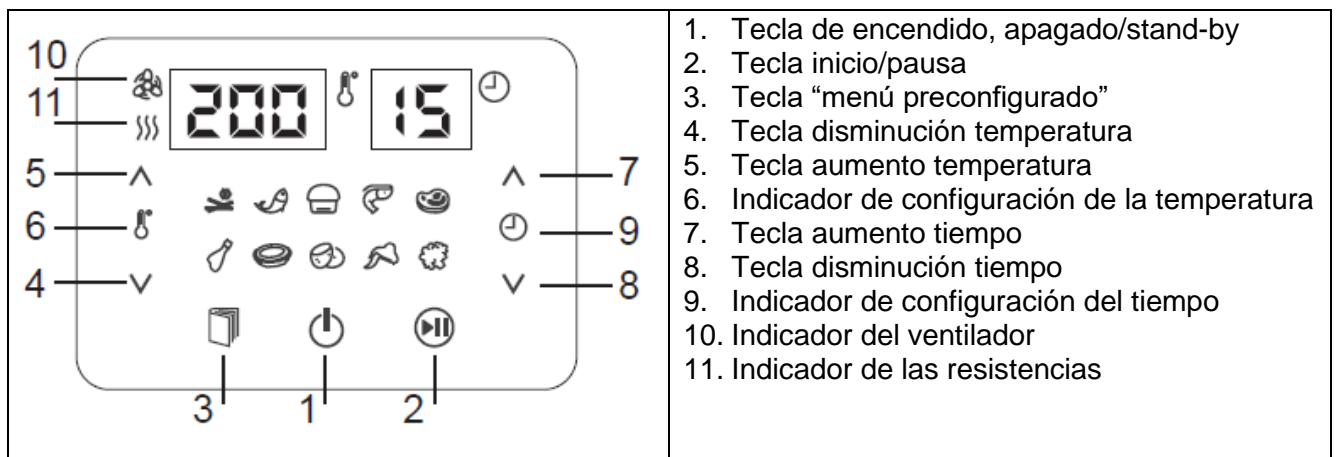


1. Panel de mandos
2. Rejilla de cocción
3. Asa de la cesta
4. Cesta de cocción
5. Boca de salida de aire
6. Unidad principal
7. Elemento calefactor

ANTES DEL PRIMER USO

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

DESCRIPCIÓN DE LAS TECLAS DE LA PANTALLA



1. Tecla de encendido, apagado/stand-by
2. Tecla inicio/pausa
3. Tecla "menú preconfigurado"
4. Tecla disminución temperatura
5. Tecla aumento temperatura
6. Indicador de configuración de la temperatura
7. Tecla aumento tiempo
8. Tecla disminución tiempo
9. Indicador de configuración del tiempo
10. Indicador del ventilador
11. Indicador de las resistencias

INSTRUCCIONES PARA EL USO

1. Colocar el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca.
2. El aparato se apaga automáticamente cuando la cesta de cocción se quita de la unidad principal. Una vez que el recipiente vuelve a la unidad principal, el aparato se enciende de nuevo y continúa el proceso de cocción.
3. Durante el uso, puede salir vapor del aparato. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.

DESCRIPCIÓN DE LAS TECLAS










| | |
|---|--|
|  | Tecla encendido, apagado/standby: conectar el enchufe en una toma con conexión a tierra y la pantalla mostrará "--- --", el aparato está en modo standby. Pulsar la tecla de ENCENDIDO durante 1 segundo, todos los indicadores luminosos se encienden con luz fija, mientras que el indicador luminoso de las patatas fritas y el indicador luminoso de la tecla INICIO parpadean. |
|  | Tecla inicio: La pantalla muestra la temperatura y el tiempo preconfigurados (200°C – 15') y es posible regular el tiempo y la temperatura de cocción deseados, a continuación, pulsar el botón INICIO/PAUSA para iniciar la cocción. |
|  | Configuración de la temperatura: tras seleccionar el modo de cocción deseado o suspender el proceso de cocción, pulsar las teclas de aumento o disminución de la temperatura (5 y 4) para regular la temperatura de cocción deseada. Cada presión aumenta o disminuye 5 °C, o es posible tener pulsada la tecla de aumento o disminución para regular continuamente la temperatura, la temperatura más alta es 200 °C, la temperatura más baja es 60 °C. |
|  | Configuración del tiempo: tras seleccionar el modo de cocción deseado o suspender el proceso de cocción, pulsar las teclas de aumento o disminución de la temperatura (7 y 8) para regular el tiempo de cocción deseado. Cada presión es de 1 minuto, o es posible tener pulsadas las teclas para regular continuamente el tiempo. El tiempo máximo que puede configurarse es de 60 minutos. |
|  | Tecla pausa: durante la cocción, pulsar la tecla PAUSA, el aparato entra en modo pausa y el indicador luminoso parpadea. Pulsar de nuevo la tecla INICIO, el aparato reanuda la cocción desde el principio. Pulsando de nuevo la tecla de encendido, se cancelarán las configuraciones de cocción y el aparato volverá al estado standby (sin función de memoria). Cuando el aparato está en funcionamiento, la luz indicadora de la tecla INICIO permanece encendida fija, mientras que cuando el aparato es suspendido por el botón START, la luz continuará parpadeando. |
|  | Indicador de las resistencias: al final de la cocción, se emiten 2 señales acústicas, el indicador de las resistencias se apaga indicando que la resistencia deja de funcionar. El ventilador funcionará durante otros 30 segundos para enfriar el producto. |
|  | Tecla menú preconfigurado: pulsar la tecla MENÚ PRECONFIGURADO para cambiar los diferentes modos funcionales. Después de seleccionar el modo deseado pulsar la tecla INICIO para comenzar a trabajar. Es posible pulsar el botón INICIO/PAUSA para regular la temperatura y el tiempo después de haber seleccionado cualquier modo funcional. |

TABLA MENÚ PRECONFIGURADO

| SÍMBOLO | ALIMENTO | TEMPERATURA DE COCCIÓN PRE-CONFIGURADA | TIEMPO DE COCCIÓN PRE-CONFIGURADO |
|---|------------------------------------|--|-----------------------------------|
|  | Patatas fritas y snacks congelados | 200°C | 15 min |
|  | Pescado | 200°C | 18 min |

| | | | |
|---|-----------------|-------|--------|
|  | Postres | 180°C | 14 min |
|  | Gambas | 140°C | 10 min |
|  | Carne | 180°C | 10 min |
|  | Muslos de pollo | 200°C | 20 min |
|  | Tortillas | 180°C | 10 min |
|  | Patatas frescas | 200°C | 30 min |
|  | Alitas de pollo | 200°C | 15 min |
|  | Verduras | 120°C | 12 min |

NOTA IMPORTANTE

- Precalentar siempre el aparato durante 3-5 minutos antes de iniciar el proceso de cocción.
- Durante el uso, es posible regular en cualquier momento el tiempo y la temperatura de cocción: en este caso el ciclo de cocción volverá a partir desde el inicio.
- Podría ser necesario comprobar y agitar algunos alimentos a mitad del tiempo de cocción. Agitando los alimentos pequeños se optimiza el resultado final y se evita una cocción no uniforme. Extraer la cesta de la unidad principal y agitarla ligeramente. Volver colocar la cesta en la unidad principal para continuar el proceso de cocción.



PRECAUCIÓN: LA CANASTA PUEDE ESTAR MUY CALIENTE. SUJETE SIEMPRE LA CESTA POR EL ASA.

- El tiempo de cocción en una freidora de aire es diferente al de un horno convencional.
- Los alimentos más pequeños y en menor cantidad sólo requieren un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los más grandes.
- La cantidad ideal para la preparación de patatas crujientes es de 500 g.
- No preparar alimentos muy grasos en el aparato.
- Para cocinar una tarta/quiche o freír alimentos delicados o rellenos, colocar una bandeja o fuente de horno en el recipiente.
- El aparato también puede utilizarse para calentar los alimentos. Configurar el aparato a 150 °C durante no más de 10 minutos y controlar regularmente para evitar que se quemen los alimentos.
- La tabla “menú preconfigurado” es indicativa; el tiempo y la temperatura de cocción

dependen del tipo de alimento y de su consistencia. Por lo tanto, los valores preconfigurados son sólo de referencia.

CONSEJOS DE COCCIÓN

| Alimento | Tiempo de cocción (min) | Temperatura °C | Agitar | Notas |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------|-----------------------|------------------------------|
| Patatas y fritos | | | | |
| Patatas congeladas finas | 12-16 | 200 | Agitar cada 6 minutos | |
| Patatas congeladas gruesas | 12-20 | 200 | Agitar cada 6 minutos | |
| Patatas fritas caseras (8x8 mm) | 18-25 | 180 | Agitar cada 6 minutos | Añadir ½ cucharada de aceite |
| Palitos de patatas caseros | 18-22 | 180 | Agitar cada 6 minutos | Añadir ½ cucharada de aceite |
| Cubos de patatas caseros | 12-18 | 200 | Agitar cada 6 minutos | Añadir ½ cucharada de aceite |
| Patatas gratinadas | 18-22 | 180 | | |
| Carne y aves de corral | | | | |
| Bistec | 8-12 | 180 | | |
| Costillas de cerdo | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Bastoncitos | 18-22 | 180 | | |
| Pechuga de pollo | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | |
| Rollitos primavera | 8-10 | 200 | Agitar cada 6 minutos | Horno pre-calentado |
| Nuggets de pollo congelados | 6-10 | 200 | Agitar cada 6 minutos | Horno pre-calentado |
| Bastoncitos de pescado congelados | 6-10 | 200 | | Horno pre-calentado |
| Snack de queso congelados | 10 | 200 | | Horno pre-calentado |
| Verduras rellenas | 20 | 160 | | Horno pre-calentado |
| Tartas | | | | |
| Tartas | 20-25 | 160 | | |

Notas:

- Añadir 3 minutos al tiempo de preparación antes de comenzar a freír si el aparato está frío.
- Añadir máximo ½ cucharada de aceite. Cantidades mayores pueden comprometer la integridad del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

El aparato debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.

1. LIMPIEZA

Limpiar la parte externa de la freidora

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


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

Limpiar la cesta y la rejilla de cocción

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

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

La parrilla es apta para lavavajillas a una temperatura que no supere los 55 °C.

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

Limpiar el elemento calefactor

Limpiar con un cepillo para eliminar los restos de alimentos.

2. ALMACENAMIENTO

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

Comprobar que no haya residuos de alimento dentro del aparato.

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

No guardar nunca el aparato cuando aún esté húmedo.

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

SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|------------------------------------|---|---|
| El aparato no funciona | El enchufe no está conectado | Conectar el enchufe en la toma de corriente |
| | No se ha introducido la cesta de cocción | Introducir correctamente la cesta de cocción |
| | No han sido seleccionados el tiempo y la temperatura de cocción | Configurar el tiempo y la temperatura de cocción deseados |
| | La protección contra el recalentamiento se ha activado | Apagar el aparato y esperar a que se enfríe completamente antes de volver a encenderlo. |
| El alimento no está bien cocinado. | La cantidad de alimento es excesiva. | Reducir la cantidad de alimento. |
| | La temperatura configurada es demasiado baja. | Configurar una temperatura más alta. |
| | El tiempo de cocción configurado es demasiado corto. | Configurar un tiempo de cocción más largo. |
| El alimento no está cocinado | El alimento debe agitarse a mitad | Agitar el alimento y controlar la |

| | | |
|--|---|---|
| de modo uniforme. | de cocción. | cocción. |
| Los snacks no están crujientes. | No se utilizaron snacks adecuados para cocinar en una freidora de aceite. | Utilizar snacks de horneados o untarlos con un poco de aceite. |
| La cesta de cocción no se introduce correctamente en la unidad principal. | Demasiado alimento en la cesta. | No llenar demasiado el recipiente. |
| Sale humo blanco del aparato y el exterior del aparato está más caliente de lo normal. | Se están cocinando alimentos grasos. | Fenómeno normal que no influye en el aparato o en el resultado de la cocción. |
| | La cesta de cocción contiene grasa sobrante de la cocción anterior. | Limpiar la cesta después de cada uso. |
| Las patatas fritas frescas están cocinadas de forma irregular o no están crujientes. | Los bastoncitos de patata no se enjuagaron y secaron correctamente antes de cocinarlos. | Enjuagar bien los palitos de patata para eliminar el almidón y secarlos bien. |
| | Los bastoncitos de patatas son demasiado grandes. | Cortar los bastoncitos en trozos más pequeños. |
| | Aceite insuficiente. | Añadir un poco de aceite. |
| El problema no se resuelve. | | Dirigirse a un centro de asistencia autorizado. |

RECETARIO

1. Patatas fritas con patatas frescas



Ingredientes

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

- a. Pelar las patatas y cortarlas en bastoncitos.
- b. Remojar los bastoncitos de patata en agua con sal durante al menos 20 minutos y hervir durante 2 minutos, después secar las tiras con papel de cocina.
- c. Mezclar los bastoncitos de patatas con el aceite.
- d. Precalentar la freidora a 200°C durante 3 minutos.
- e. Colocar los bastoncitos de patata uniformemente en la rejilla dentro de la cesta, introducir la cesta en el aparato y configurar el programa “patatas frescas” o configurar el tiempo y la temperatura según el tamaño y la cantidad de patatas o hasta que las patatas fritas se doren.
- f. Cuando las patatas estén cocidas, colocarlas en un cuenco, añadir sal y pimienta al gusto y servir.

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

2. Alitas de pollo fritas



Ingredientes

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

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

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

3. Bistec de ternera



Ingredientes

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

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

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

4. Salchicha a la parrilla



Ingredientes

- Salchicha fresca 250 gr
- Aceite 1 cucharadita

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

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

5. Gambas fritas



Ingredientes

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

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

SUGERENCIA: un mejor resultado, agitar la cesta con las alitas a mitad

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN

PRODUCTO



De conformidad con el Art. 26 del Decreto Legislativo 14 de marzo de 2014, N.º 49 "Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)", la presencia del símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que este aparato no debe considerarse como residuo urbano: por lo tanto, su eliminación debe realizarse mediante recogida selectiva. La eliminación llevada a cabo de forma no diferenciada puede ser potencialmente perjudicial para el medio ambiente y la salud. Este producto puede ser devuelto al distribuidor al comprar un nuevo aparato.

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

EMBALAJE

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

Los componentes o piezas que resulten defectuosos por causas de fabricación establecidas serán reparados o sustituidos gratuitamente por nuestra red de asistencia autorizada durante el periodo de garantía mencionado.

Los costes de reparación, incluidos los costes de las piezas de recambio, y los costes de envío para la entrega de un producto o componente sin defectos correrán a cargo de Tognana Porcellane S.p.A. Tognana Porcellane S.p.A. también correrá con los gastos de envío para la devolución del producto o componente defectuoso si Tognana Porcellane S.p.A. o el centro de asistencia solicitan la devolución del producto o componente defectuoso. No obstante, el consumidor deberá correr con los gastos de un embalaje adecuado para la devolución del producto o componente defectuoso.

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

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

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

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

La garantía no cubre:

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










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


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

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

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

SIMBOLI NAZOČNI U PRIRUČNIKU/ NA UREĐAJU I NJIHOVO ZNAČENJE

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

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

SIGURNOST PROIZVODA



VAŽNE OBAVJESTI O ISPRAVNOJ UPORABI

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



OPASNOST

PROIZVOD

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

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

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



OPASNOST OD OPEKOTINA!

1. Nemojte dodirivati vruće dijelove uređaja kako biste izbjegli opekline (Fig.1). Koristite ručke, hvataljke ili prikladne zaštitne naprave za vađenje hrane iz košare.

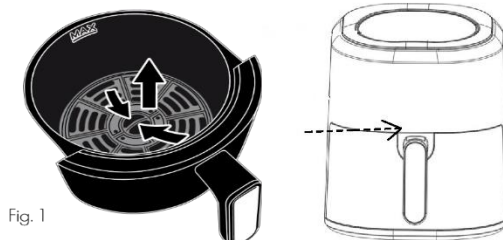


Fig. 1

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

KABEL I UTIKAČ

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

SUKLADNOST PROIZVODA

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Zračna friteza 4,5 L Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetsku kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Zračna friteza 4,5 L Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2014/35/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene uporabi unutar određenog napona granice.

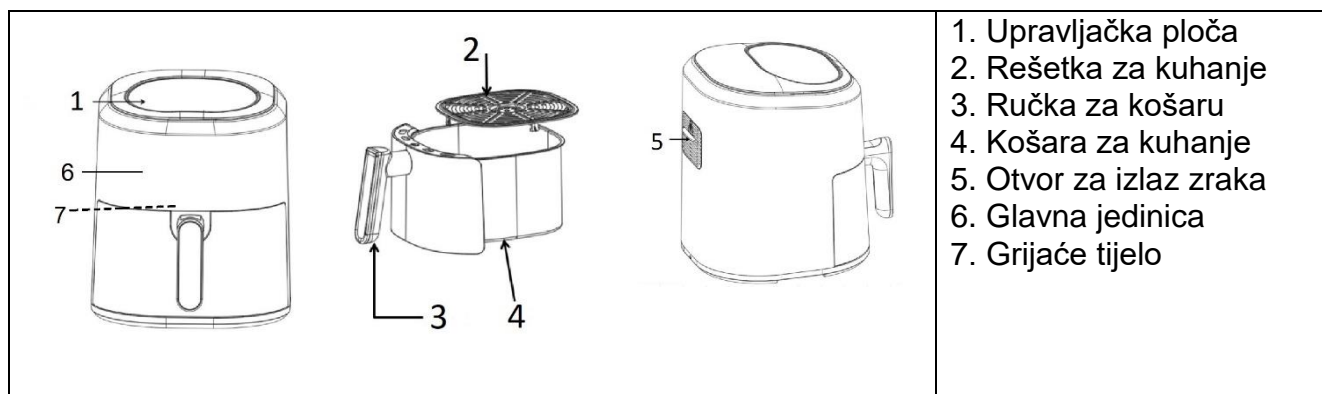
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Zračna friteza 4,5 L Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2009/125/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009., koja se odnosi na uspostavu okvira za razvoj specifikacija za eko-dizajn proizvoda povezanih s energijom

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Zračna friteza 4,5 L Mod. Iridea u skladu s Direktivom 2011/65/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2011. i naknadnom Delegiranom Direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 1400 W
- Kapacitet: 4.5L
- Ulazni napon: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz; 16 A
- Dimenzije: 25.5 x 31 x 30 cm
- Neto težina: 3000 g

KOMPONENTE



PRIJE PRVE UPORABE

1. Izvadite različite komponente iz pakiranja, provjerite njihovu cjelovitost i cjelovitost, pažljivo uklonite sve zaštite i naljepnice. Paket sadrži:
 - 1 Zračna friteza
 - 1 Rešetka za kuhanje

- 1 Priručnik za uporabu
2. Provjerite jesu li svi dijelovi ispravno sastavljeni i na mjestu prije upotrebe.
 3. Ako fritezu koristite prvi put, savjetuje se da operete sve uklonjive dijelove koji će doći u dodir s hranom, prema uputama u odjeljku "ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE".
 4. Pustite uređaj da radi na 200 °C bez hrane 10 - 15 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.

OPIS TIPKI NA ZASLONU





| | |
|---|--|
| <p>The diagram shows a control panel with a digital display showing '200' and '15'. Callouts 1-11 point to: 1. Power button, 2. Start/Pause button, 3. Menu button, 4. Decrease temperature button, 5. Increase temperature button, 6. Temperature indicator, 7. Increase time button, 8. Decrease time button, 9. Time indicator, 10. Fan indicator, 11. Resistance indicator.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipka za uključivanje, isključivanje/stanje pripravnosti 2. Tipka za pokretanje/pauzu 3. Tipka "unaprijed postavljeni izbornik" 4. Tipka za smanjenje temperature 5. Tipka za povećanje temperature 6. Indikator podešene temperature 7. Tipka za povećanje vremena 8. Tipka za smanjenje vremena 9. Indikator podešenog vremena 10. Indikator ventilatora 11. Indikator otpora |
|---|--|

UPUTE ZA UPOTREBU








1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu, otpornu na toplinu i suhu površinu.
2. Uređaj se automatski isključuje kada se posuda za kuhanje ukloni iz glavne jedinice. Nakon što se posuda vrati u glavnu jedinicu, uređaj se ponovno uključuje i nastavlja proces kuhanja.
3. Tijekom uporabe, para može izlaziti iz uređaja. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.




OPIS TIPKI

| | |
|--|--|
| | <p>Tipka za uključivanje/isključivanje/pripravnost: Umetnite utikač u uzemljenu utičnicu i na zaslonu će se prikazati "--- --", uređaj je u stanju pripravnosti. Pritisnite tipku UKLJUČIVANJE 1 sekundu, sva svjetla će svijetliti, žaruljica krumpirića i lampica tipke START će treperiti.</p> |
| | <p>Tipka start: Zaslom prikazuje unaprijed postavljenu temperaturu i vrijeme (200 °C - 15') te je moguće podesiti željeno vrijeme kuhanja i temperaturu, nakon čega pritisnite tipku START/PAUZA za početak kuhanja.</p> |
| | <p>Podešavanje temperature: nakon odabira željenog načina kuhanja ili prekidanja procesa kuhanja, pritisnite tipke za povećanje ili smanjenje temperature (5 i 4) za podešavanje željene temperature kuhanja. Svaki pritisak povećava ili smanjuje temperaturu za 5 °C, ili možete pritisnuti i držati tipku za povećanje ili smanjenje za kontinuirano podešavanje temperature, najviša temperatura je 200 °C, najniža temperatura je 60 °C.</p> |

| | |
|---|--|
|  | <p>Podešavanje vremena: nakon odabira željenog načina kuhanja ili prekidanja procesa kuhanja, pritisnite tipke za povećanje ili smanjenje temperature (7 i 8) za podešavanje željenog vremena kuhanja. Svaki pritisak je 1 minuta ili možete držati tipke pritisnute za kontinuirano podešavanje vremena. Maksimalno vrijeme koje se može postaviti je 60 minuta.</p> |
|  | <p>Tipka za pauzu: tijekom kuhanja pritisnite tipku PAUZA, uređaj prelazi u način rada za pauzu i lampica treperi. Ponovno pritisnite tipku START, uređaj će ponovno pokrenuti kuhanje od početka. Ponovnim pritiskom na tipku za napajanje, postavke kuhanja će se poništiti i uređaj će se vratiti u stanje pripravnosti (nema funkcije memorije). Kada je uređaj u radu, lampica na tipki START ostaje upaljena, dok kada se uređaj isključi pritisnom na tipku START, lampica će nastaviti bljeskati.</p> |
|  | <p>Indikator grijača: na kraju kuhanja emitiraju se 2 zvučna signala, indikator otpora se gasi što znači da otpornik prestaje raditi. Ventilator će i dalje raditi 30 sekundi kako bi ohladio proizvod.</p> |
|  | <p>Tipka izbornika unaprijed postavljenih postavki: pritisnite tipku UNAPRIJED POSTAVLJENI IZBORNIK za promjenu različitih funkcionalnih načina rada. Nakon odabira željenog načina rada pritisnite tipku START za početak rada. Moguće je pritisnuti tipku START/PAUZA za podešavanje temperature i vremena nakon odabira bilo kojeg načina rada.</p> |

TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENOG IZBORNIKA

| SIMBOL | NAMIRNICA | UNAPRIJED POSTAVLJENA TEMPERATURA KUHANJA | UNAPRIJED PODEŠENO VRIJEME KUHANJA |
|---|-------------------------------|---|------------------------------------|
|  | Pomfrit i smrznute grickalice | 200 °C | 15 min |
|  | Riba | 200 °C | 18 min |
|  | Deserti | 180 °C | 14 min |
|  | Škampi | 140 °C | 10 min |
|  | Meso | 180 °C | 10 min |
|  | Pileći batak | 200 °C | 20 min |
|  | Omleti | 180 °C | 10 min |

| | | | |
|---|----------------|--------|--------|
|  | Svježi krumpir | 200 °C | 30 min |
|  | Pileća krilca | 200 °C | 15 min |
|  | Povrće | 120 °C | 12 min |

VAŽNA NAPOMENA

- Uvijek prethodno zagrijte uređaj 3-5 minuta prije početka procesa kuhanja.
- Tijekom upotrebe, vrijeme kuhanja i temperatura mogu se podesiti u bilo kojem trenutku: u ovom slučaju, ciklus kuhanja će se ponovno pokrenuti od početka.
- Neke će namirnice možda trebati provjeriti i protresti na pola vremena kuhanja. Protresanje malih namirnica optimizira konačni rezultat i sprječava neravnomjerno kuhanje. Izvadite košaru iz glavne jedinice i lagano je protresite. Vratite košaru u glavnu jedinicu za nastavak procesa kuhanja.



POZORNOST: Košara može biti vrlo vruća. Uvijek držite košaru za ručku.

- Vrijeme kuhanja u fritezi razlikuje se od vremena kuhanja u konvencionalnoj pećnici.
- Manje namirnice i male količine hrane zahtijevaju samo nešto kraće vrijeme pripreme od većih.
- Idealna količina za pripremu hrskavih krumpirića je 500 g.
- Ne pripremajte jako masnu hranu u uređaju.
- Za pečenje kolača/quichea ili za prženje osjetljive ili punjene hrane, stavite lim za pečenje ili vatrostalnu posudu u posudu.
- Aparat se može koristiti i za zagrijavanje hrane. Aparat namjestite na 150 °C ne dulje od 10 minuta i redovito provjeravajte da hrana ne zagori.
- Tablica "unaprijed postavljenog izbornika" je indikativna, vrijeme kuhanja i temperatura ovise o vrsti hrane i njezinoj konzistenciji. Stoga su zadane vrijednosti samo za referencu.

SAVJETI ZA KUHANJE

| Namirnica | Vrijeme kuhanja (min) | Temperatura °C | Protresti | Napomene |
|-----------------------------|-----------------------|----------------|----------------------------|----------------------|
| Krumpir i krumpirići | | | | |
| Tanki smrznuti krumpirići | 12-16 | 200 | Protresite svakih 6 minuta | |
| Debeli smrznuti krumpirići | 12-20 | 200 | Protresite svakih 6 minuta | |
| Domaći pomfrit (8x8 mm) | 18-25 | 180 | Protresite svakih 6 minuta | Dodajte ½ žlica ulja |
| Domaće ploške krumpira | 18-22 | 180 | Protresite svakih 6 minuta | Dodajte ½ žlica ulja |
| Domaće kocke krumpira | 12-18 | 200 | Protresite svakih 6 minuta | Dodajte ½ žlica ulja |
| Gratinirani krumpir | 18-22 | 180 | | |
| Meso i perad | | | | |
| Goveđi odrezak | 8-12 | 180 | | |

| | | | | |
|------------------------------|-------|-----|----------------------------|-----------------------------|
| Svinjska rebarca | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Štapići | 18-22 | 180 | | |
| Pileća prsa | 10-15 | 180 | | |
| Grickalice | | | | |
| Proljezne rollice | 8-10 | 200 | Protresite svakih 6 minuta | Pećnica prethodno zagrijana |
| Smrznuti pileći komadići | 6-10 | 200 | Protresite svakih 6 minuta | Pećnica prethodno zagrijana |
| Smrznuti riblji štapići | 6-10 | 200 | | Pećnica prethodno zagrijana |
| Zamrznute grickalice od sira | 10 | 200 | | Pećnica prethodno zagrijana |
| Punjeno povrće | 20 | 160 | | Pećnica prethodno zagrijana |
| Torte | | | | |
| Torte | 20-25 | 160 | | |

Napomene:

- Dodajte 3 minute vremenu pripreme prije početka prženja ako je uređaj hladan.
- Dodajte najviše ½ žlice ulja. Veće količine mogu ugroziti integritet uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

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

1. ČIŠĆENJE

Očistite fritezu izvana

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



OPASNOST NEMOJTE STAVLJATI U PERILICU POSUĐA ILI URANJATI U TEKUĆINU.

Očistite košaru i rešetku za pečenje

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

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

Roštilj se može prati u perilici posuđa na temperaturi ne višoj od 55°C.

VAŽNA ZABILJEŠKA  : Za čišćenje nemojte koristiti kemijska sredstva za čišćenje, čeličnu vunu ili abrazivna sredstva za

čišćenje

Očistite grijaći element

Očistite četkom kako biste uklonili sve ostatke hrane.

2. POHRANA

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

Provjerite nema li ostataka hrane unutar uređaja.

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

Nikada nemojte spremati uređaj dok je još mokar.

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|--|
| Uređaj ne radi | Utikač nije umetnut | Utaknite utikač u utičnicu |
| | Košara za kuhanje nije umetnuta | Pravilno umetnite posudu za kuhanje |
| | Vrijeme kuhanja i temperatura nisu odabrani | Postavite željeno vrijeme kuhanja i temperaturu |
| | Aktivirala se zaštita od pregrijavanja | Isključite uređaj i pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga ponovno uključite. |
| Hrana nije dobro kuhana. | Količina hrane je prevelika. | Smanjite količinu hrane. |
| | Postavljena temperatura je preniska. | Postavite višu temperaturu. |
| | Postavljeno vrijeme kuhanja je prekratko. | Podesite duže vrijeme kuhanja. |
| Hrana nije ravnomjerno kuhana. | Hranu treba protresti na pola kuhanja. | Protresite hranu i provjerite je li gotova. |
| Grickalice nisu hrskave. | Korištene su grickalice prikladne za kuhanje u fritezi na ulju. | Koristite grickalice za pripremu u pećnici ili premažite grickalice s malo ulja. |
| Košara za kuhanje ne pristaje ispravno u glavnu jedinicu. | Previše hrane u košari. | Nemojte prepuniti spremnik. |
| Iz uređaja izlazi bijeli dim, a izvana je topliji nego inače. | Kuha se masna hrana. | Normalna pojava koja ne utječe na uređaj ili rezultat kuhanja. |
| | Košara za kuhanje sadrži masnoću preostalu od prethodnog kuhanja. | Očistite košaru nakon svake upotrebe. |
| Svježi krumpirići su neravnomjerno pečeni ili nisu hrskavi. | Štapići krumpira nisu dobro isprani i osušeni prije kuhanja. | Štapiće krumpira dobro operite da uklonite škrob i osušite. |
| | Štapići krumpira su preveliki. | Štapiće narežite na manje komade. |
| | Nema dovoljno ulja. | Dodajte malo ulja. |
| Problem nije riješen. | | Obratite se ovlaštenom servisu. |

KUHAR

1. Pomfrit sa svježim krumpirom



Sastojci

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

- a. Krumpir ogulite i narežite na štapiće.
- b. Krumpirove štapiće namačite u slanoj vodi najmanje 20 minuta i kuhajte 2 minute, a zatim trakice osušite kuhinjskim papirom.
- c. Pomiješajte štapiće krumpira s uljem.
- d. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- e. Štapiće krumpira ravnomjerno posložite na rešetku u košari, stavite košaru u uređaj i postavite program "svježi krumpir" ili postavite vrijeme i temperaturu ovisno o veličini i količini krumpirića ili dok krumpirići ne poprime zlatnu boju.
- f. Pri kraju kuhanja krumpir rasporedite u posudu, posolite i popaprite po ukusu i poslužite.

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

2. Pečena pileća krilca



Sastojci

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

- a. Zagrijte fritezu na 200 °C 3 minute.
- b. Krilca pomiješajte s uljem, češnjakom, soli i paprom i ostavite da se mariniraju 20 minuta.
- c. Pileća krilca u košari za pečenje ravnomjerno rasporedite na rešetku unutar košare, stavite košaru u uređaj i postavite program "Pileća krilca" ili postavite vrijeme i temperaturu ovisno o veličini i količini krilaca. krila su zlatnosmeđa.
- d. Na kraju kuhanja složite krilca u posudu i poslužite.

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

3. Goveđi odrezak



Sastojci

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

- Zagrijte fritezu na 200 °C 5 minute.
- Odrezak pomiješajte s uljem, češnjakom, soja umakom, soli i paprom i ostavite da se marinira 20 minuta.
- Odrezak stavite na rešetku u košaricu, ubacite košaricu u uređaj i postavite program "Meso" ili postavite vrijeme i temperaturu prema veličini i količini odrezaka ili dok ne porumene.
- Na pola pečenja biftek okrenite, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 10 minuta ili dok ne porumeni.

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

4. Kobasica na žaru



Sastojci

- Svježa kobasica 250 gr
- Ulje 1 žličica

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

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

5. Prženi škampi



Sastojci

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

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

SAVJET: Za najbolje rezultate protresite košaricu s škampima na pola kuhanja

INFORMACIJE O BACANJU

PROIZVOD



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

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

PAKIRANJE

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

UVJETI JAMSTVA

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

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

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

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

Komponente ili dijelovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka bit će besplatno popravljani ili zamijenjeni od strane naše ovlaštene servisne mreže, tijekom gore navedenog jamstvenog

roka.

Troškove popravka, uključujući troškove rezervnih dijelova i troškove dostave za isporuku proizvoda ili komponente bez kvarova snosit će Tognana Porcellane S.p.A.

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

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

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

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

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

Jamstvo ne pokriva:

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

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

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




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

Lieber Kunde,

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

IM HANDBUCH/AM PRODUKT VORHANDENE SYMBOLE UND IHRE BEDEUTUNG

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

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

SICHERHEIT DES PRODUKTS



WICHTIGE HINWEISE FÜR EINEN KORREKTEN GEBRAUCH

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

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



GEFAHR

PRODUKT

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

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



GEFAHR VON VERBRENNUNGEN!

1. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts, um Verbrennungen zu vermeiden (Fig.1). Benutzen Sie Griffe, Zangen oder geeignete Schutzvorrichtungen, um Lebensmittel aus dem Korb zu entnehmen.

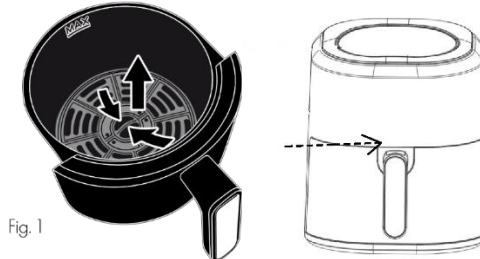


Fig. 1

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

KABEL UND STECKER

1. Das Versorgungskabel muss an eine WS-Steckdose (Standard-Haushaltsstrom) angeschlossen werden. Verwenden Sie keine andere Steckdose.
2. Im Falle von Inkompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker des Geräts lassen Sie die Steckdose von qualifiziertem Personal durch eine andere geeigneten Typs ersetzen. Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten. Wenn deren Einsatz erforderlich ist, verwenden Sie nur einfache oder mehrere Adapter und Verlängerungen, die den aktuellen

Sicherheitsstandards entsprechen, und achten Sie darauf, die auf dem Adapter und/oder der Verlängerung angegebene Leistungsgrenze nicht zu überschreiten.

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

PRODUKTKONFORMITÄT

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 4,5L Mod. Iridea der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Gesetze der Mitgliedstaaten bezüglich der elektromagnetischen Verträglichkeit entspricht.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 4,5L Mod. Iridea der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten in Bezug auf die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt entspricht.

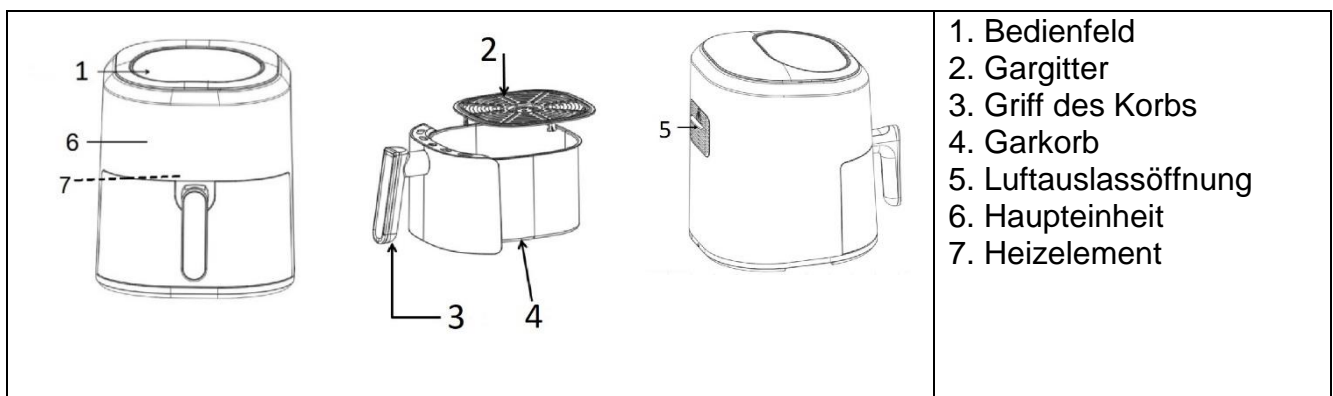
Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 4,5L Mod. Iridea der Richtlinie 2009/125/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte entspricht

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Heißluftfritteuse 4,5L Mod. Iridea der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der nachfolgenden Delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten entspricht.

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 1400W
- Fassungsvermögen: 4,5L
- Eingangsspannung: 220-240Vac ~ 50-60Hz; 16A
- Abmessungen: 25.5 x 31 x 30 cm
- Nettogewicht: 3000 g

KOMPONENTEN

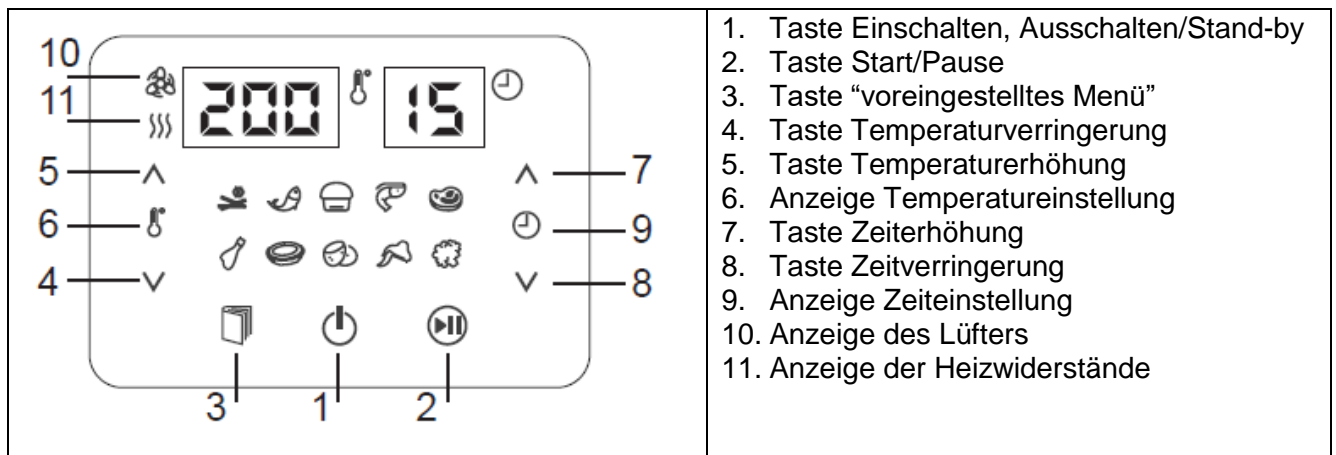


VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Packen Sie die verschiedenen Komponenten aus, vergewissern Sie sich, dass sie unversehrt und vollständig sind, und entfernen Sie vorsichtig alle Schutzhüllen und Etiketten. Das Paket enthält:
 - Nr. 1 Heißluftfritteuse

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

BESCHREIBUNG DER TASTEN AM DISPLAY



GEBRAUCHSANLEITUNG






1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
2. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, wenn der Garkorb von der Haupteinheit entfernt wird. Nachdem der Behälter wieder in die Haupteinheit eingesetzt wurde, schaltet sich das Gerät wieder ein und führt den Garprozess weiter.
3. Während der Verwendung kann Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist normal und weist auf keinen Defekt oder keine Gefahr hin.

BESCHREIBUNG DER TASTEN

| | |
|--|--|
| | <p>Taste Einschalten, Ausschalten/Stand-by: den Stecker in eine Stromsteckdose mit Erdung einstecken und das Display visualisiert "--- --", das Gerät befindet sich im Modus Stand-by. Drücken Sie die Taste EINSCHALTEN für 1 Sekunde, alle Kontrolllampen leuchten mit festem Licht auf, während die Kontrolllampe der Pommes frites und die Kontrolllampe der Taste START blinken.</p> |
| | <p>Taste Start: Das Display zeigt die voreingestellte Temperatur und Zeit (200°C – 15') und es ist möglich, die gewünschte Zeit und Gartemperatur einzustellen, danach die Taste START/PAUSE drücken, um das Garen zu beginnen.</p> |

| | |
|---|---|
|  | <p>Einstellung der Temperatur: nachdem man den gewünschten Garmodus gewählt oder den Garprozess unterbrochen hat, die Tasten zur Erhöhung oder Verringerung der Temperatur (5 und 4) drücken, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen. Jeder Druck erhöht oder verringert um 5 °C, oder es kann die Taste zur Erhöhung oder Verringerung gedrückt gehalten werden, um die Temperatur auf kontinuierliche Art zu regeln, die höchste Temperatur ist 200 °C, die niedrigste Temperatur 60 °C.</p> |
|  | <p>Einstellung der Zeit: nachdem man den gewünschten Garmodus gewählt oder den Garprozess unterbrochen hat, die Tasten zur Erhöhung oder Verringerung der Zeit (7 und 8) drücken, um die gewünschte Garzeit einzustellen. Jeder Druck beträgt 1 Minute oder es können die Tasten gedrückt gehalten werden, um die Zeit auf kontinuierliche Art zu regeln. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten.</p> |
|  | <p>Taste Pause: während des Garvorgangs die Taste PAUSE drücken, das Gerät geht auf den Modus Pause über und die Kontrolllampe blinkt. Erneut die Taste START drücken, das Gerät nimmt den Garvorgang von Anfang an wieder auf. Durch erneutes Drücken der Einschalttaste werden die Gareinstellungen gelöscht und das Gerät kehrt in den Zustand Stand-by zurück (keine Speicherfunktion). Wenn das Gerät in Betrieb ist, bleibt die Kontrolllampe der Taste START fest aufleuchtend, während wenn das Gerät mit der Taste START unterbrochen wird, die Kontrolllampe weiterhin blinkt.</p> |
|  | <p>Anzeige der Heizwiderstände: am Ende des Garvorgangs werden 2 akustische Signale abgegeben, die Anzeige der Heizwiderstände geht aus und gibt damit an, dass der Heizwiderstand sich nicht mehr in Betrieb befindet. Der Lüfter funktioniert noch für 30 Sekunden, um das Produkt zu kühlen.</p> |
|  | <p>Taste voreingestelltes Menü: die Taste VOREINGESTELLTES MENÜ drücken, um die verschiedenen Funktionsmodi zu wechseln. Nachdem man den gewünschten Modus gewählt hat, die Taste START drücken, um die Arbeit zu beginnen. Es ist möglich, die Taste START/PAUSE zu drücken, um die Temperatur und die Zeit zu regeln, nachdem ein beliebiger Funktionsmodus gewählt wurde.</p> |

TABELLE VOREINGESTELLTES MENÜ

| SYMBOL | LEBENSMITTEL | VOREINGESTELLTE GARTEMperatur | VOREINGESTELLTE GARZEIT |
|---|---------------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
|  | Pommes frites und tiefgekühlte Snacks | 200°C | 15 min |
|  | Fisch | 200°C | 18 min |
|  | Süßwaren | 180°C | 14 min |
|  | Garnelen | 140°C | 10 min |
|  | Fleisch | 180°C | 10 min |

| | | | |
|---|--------------------|-------|--------|
|  | Hünerschenkel | 200°C | 20 min |
|  | Omeletts | 180°C | 10 min |
|  | Frische Kartoffeln | 200°C | 30 min |
|  | Hühnerflügel | 200°C | 15 min |
|  | Gemüse | 120°C | 12 min |

WICHTIGE ANMERKUNG

- Heizen Sie das Gerät immer 3-5 Minuten vor, bevor Sie den Garprozess beginnen.
- Während des Gebrauchs können die Garzeit und -temperatur jederzeit angepasst werden: in diesem Fall beginnt der Garzyklus von vorne.
- Einige Lebensmittel müssen möglicherweise nach der Hälfte der Garzeit kontrolliert und geschüttelt werden. Das Schütteln kleinerer Lebensmittel optimiert das Endergebnis und vermeidet ein ungleichmäßiges Garen. Nehmen Sie den Korb aus der Haupteinheit und schütteln Sie ihn leicht. Setzen Sie den Korb wieder in die Haupteinheit ein, um den Garvorgang fortzusetzen.



ACHTUNG: DER KORB KANN SEHR HEISS SEIN. BITTE HALTEN SIE DEN KORB IMMER AM GRIFF FEST.

- Die Garzeit in der Heißluftfritteuse unterscheidet sich von der eines herkömmlichen Backofens.
- Kleinere Lebensmittel und kleine Mengen an Speisen benötigen nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit als größere.
- Die ideale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 g.
- Bereiten Sie im Gerät keine sehr fetthaltigen Speisen zu.
- Um einen Kuchen/eine Quiche zu backen oder empfindliche oder gefüllte Speisen zu braten, stellen Sie ein Backblech oder eine ofenfeste Form in den Behälter.
- Das Gerät kann auch zum Erwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten auf 150 °C ein und kontrollieren Sie regelmäßig, ob die Speisen anbrennen.
- Die Tabelle „Voreingestelltes Menü“ enthält Richtwerte, die Garzeit und -temperatur hängen von der Art des Lebensmittels und seiner Konsistenz ab. Daher dienen die voreingestellten Werte nur als Referenz.

EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

| Speise | Garzeit (min) | Temperatur °C | Schütteln | Anmerkungen |
|-----------------------------------|---------------|---------------|----------------|-------------|
| Kartoffeln und Frittiertes | | | | |
| Dünne tiefgekühlte Pommes | 12-16 | 200 | Alle 6 Minuten | |

| | | | | |
|---------------------------------------|-------|-----|--------------------------|------------------------|
| | | | schütteln | |
| Dicke tiefgekühlte Pommes | 12-20 | 200 | Alle 6 Minuten schütteln | |
| Selbstgemachte Pommes frites (8x8 mm) | 18-25 | 180 | Alle 6 Minuten schütteln | ½ Löffel Öl hinzugeben |
| Selbstgemachte Kartoffelschnitze | 18-22 | 180 | Alle 6 Minuten schütteln | ½ Löffel Öl hinzugeben |
| Selbstgemachte Kartoffelwürfel | 12-18 | 200 | Alle 6 Minuten schütteln | ½ Löffel Öl hinzugeben |
| Gratinierte Kartoffeln | 18-22 | 180 | | |
| Fleisch und Geflügel | | | | |
| Steak | 8-12 | 180 | | |
| Schweinerippchen | 10-14 | 180 | | |
| Hamburger | 7-14 | 180 | | |
| Fischstäbchen | 18-22 | 180 | | |
| Hühnerbrust | 10-15 | 180 | | |
| Snacks | | | | |
| Frühlingsrollen | 8-10 | 200 | Alle 6 Minuten schütteln | Ofen vorgeheizt |
| Eingefrorene Hühnernuggets | 6-10 | 200 | Alle 6 Minuten schütteln | Ofen vorgeheizt |
| Eingefrorene Fischstäbchen | 6-10 | 200 | | Ofen vorgeheizt |
| Tiefgekühlter Käse-Snack | 10 | 200 | | Ofen vorgeheizt |
| Gefülltes Gemüse | 20 | 160 | | Ofen vorgeheizt |
| Torten | | | | |
| Torten | 20-25 | 160 | | |

Anmerkungen:

- Wenn das Gerät kalt ist, verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.
- Fügen Sie nicht mehr als ½ Esslöffel Öl hinzu. Größere Mengen können die Integrität des Geräts beeinträchtigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

Das Gerät muss unmittelbar nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. REINIGUNG

Reinigen der Außenseite der Fritteuse

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



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

Reinigen des Korbs und des Gargitters

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

Reinigen Sie die Innenseite des Korbs und des Gitters mit heißem Wasser und einem nicht

scheuernden Schwamm. Andernfalls wird die Antihftbeschichtung beschädigt.

Der Grill ist bei einer Temperatur von nicht mehr als 55 °C spülmaschinenfest.

WICHTIGE ANMERKUNG  : Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuermittel.

Reinigen des Heizelements

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

2. AUFBEWAHRUNG

Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder das Netzkabel aufwickeln.

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

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

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

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

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|---|
| Das Gerät funktioniert nicht | Der Stecker ist nicht eingesteckt | Den Stecker in die Stromsteckdose stecken |
| | Der Garkorb wurde nicht eingesetzt | Den Garkorb korrekt einsetzen |
| | Die Garzeit und -temperatur wurden nicht gewählt | Die gewünschte Garzeit und -temperatur einstellen |
| | Der Schutz gegen Überhitzung wurde aktiviert | Das Gerät abschalten und vor dem erneuten Einschalten warten, bis es vollständig abgekühlt ist. |
| Die Speise ist nicht genügend gegart. | Übermäßige Menge an Speise. | Die Menge an Speise reduzieren. |
| | Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. | Eine höhere Temperatur einstellen. |
| | Die eingestellte Garzeit ist zu kurz. | Eine längere Garzeit einstellen. |
| Die Speise ist nicht gleichmäßig gegart. | Die Speise muss auf der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden. | Die Speise schütteln und deren Gare kontrollieren. |
| Die Snacks sind nicht knusprig. | Es wurden Snacks verwendet, die für das Garen mit Ölfritteuse geeignet sind. | Snacks für Backofen verwenden oder etwas Öl auf die Snacks streichen. |
| Der Garkorb kann nicht korrekt in die Haupteinheit eingesetzt werden. | Zu viel Speise im Korb. | Den Behälter nicht zu sehr füllen. |
| Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus und die Außenseite des Geräts ist als heißer als gewöhnlich. | Man gart fetthaltige Speisen. | Normales Phänomen, das das Gerät nicht beeinflusst oder das Garergebnis beeinträchtigt. |
| | Der Garkorb enthält vom vorhergehenden Garvorgang verbliebenes Fett. | Den Korb nach jeder Verwendung reinigen. |

| | | |
|---|--|---|
| Die frischen Pommes sind ungleichmäßig gegart oder sind nicht knusprig. | Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Garen nicht richtig abgespült und getrocknet. | Die Kartoffelstäbchen gut abspülen, um die Stärke zu entfernen, und gut trocknen. |
| | Die Kartoffelstäbchen sind zu groß. | Die Stäbchen kleiner schneiden. |
| | Öl unzureichend. | Etwas Öl hinzufügen. |
| Das Problem ist nicht gelöst. | | Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. |

REZEPTSAMMLUNG

1. Pommes frites mit frischen Kartoffeln



Zutaten

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

- a. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden.
- b. Die Kartoffelstäbchen mindestens 20 Minuten in Salzwasser geben und 2 Minuten kochen lassen, dann die Streifen mit Küchenpapier trocknen.
- c. Die Kartoffelstäbchen mit dem Öl vermischen.
- d. Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- e. Die Kartoffelstäbchen gleichmäßig auf dem Gitter im Korb anordnen, den Korb in das Gerät setzen und das Programm „Frische Kartoffeln“ einstellen oder die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Pommes einstellen oder bis die Pommes goldbraun werden.
- f. Am Ende des Garvorgangs die Kartoffeln in einer Schale anrichten, Salz und Pfeffer nach Belieben hinzufügen und servieren.

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

2. Frittierte Hühnerflügel



Zutaten

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

- a. Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.

- b. Die Flügel mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.
- c. Die Hähnchenflügel im Garkorb gleichmäßig auf dem Gitter im Inneren des Korbs anordnen, den Korb in das Gerät einsetzen und das Programm "Hühnerflügel" einstellen oder die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Flügel einstellen oder bis die Flügel goldbraun sind.
- d. Am Ende des Garvorgangs die Flügel in eine Schale geben und servieren.

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

3. Rindersteak



Zutaten

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

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

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

4. Gegrillte Wurst



Zutaten

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

- a. Die Fritteuse 3 Minuten lang auf 200 °C vorheizen.
- b. Die Würste mit Öl vermischen.
- c. Die Würste gleichmäßig auf dem Grill im Inneren des Korbs anordnen, den Korb in das Gerät einsetzen und das Programm "Fleisch" einstellen oder die Zeit und

Temperatur entsprechend der Größe und Menge der Würste einstellen oder bis die Würste goldbraun werden.

- d. Am Ende des Garvorgangs die Würste in eine Schale geben und servieren.

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

5. Frittierte Garnelen



Zutaten

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

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

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

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

PRODUKT



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

Dieses Produkt kann beim Kauf eines neuen Geräts an den Händler zurückgegeben werden.

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

VERPACKUNG

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

GARANTIEBEDINGUNGEN

Das Unternehmen Tognana Porcellane S.p.A. dankt Ihnen für Ihre Wahl und garantiert, dass seine Geräte

das Ergebnis der neuesten Technologien und Forschung sind.

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

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

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

Komponenten oder Teile, die sich aufgrund von festgestellten Herstellungsursachen als defekt erweisen, werden von unserem autorisierten Kundendienstnetz während der oben genannten Garantiezeit kostenlos repariert oder ersetzt.

Die Reparaturkosten, einschließlich der Kosten für Ersatzteile, und die Versandkosten für die Lieferung eines fehlerfreien Produkts oder Bauteils werden von Tognana Porcellane S.p.A. getragen.

Tognana Porcellane S.p.A. trägt auch die Versandkosten für die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Bauteils, wenn Tognana Porcellane S.p.A. oder die Servicestelle die Rücksendung des mangelhaften Produkts oder Bauteils verlangt. Der Verbraucher trägt jedoch die Kosten für eine geeignete Verpackung für die Rücksendung des fehlerhaften Produkts oder Bauteils.

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

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

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

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

Die Garantie deckt folgendes nicht ab:

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

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

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

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



MADE IN PRC

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

rev. 01