

Tognana



IRIDEA



Cod. D2DFA10IRRO



Cod. D2DFA10IRVE



Cod. D2DFA10IRCH

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

Manual de usuario - Benutzerhandbuch - Korisnički priručnik

Uporabniški priročnik - Uputstvo za upotrebu - Uputstvo za korišćenje



<i>B</i>	
Bosanski	111
<i>D</i>	
Deutsch	65
<i>E</i>	
English	19
Español	50
<i>F</i>	
Français	34
<i>H</i>	
Hrvatski	81
<i>I</i>	
Italiano	3
<i>S</i>	
Srpski	126
Slovenščina	96

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, purché 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 lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
5. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio.
6. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando il prodotto è in funzione o collegato alla presa di corrente.
7. 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.
8. Non aggiungere olio nella friggitrice in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
9. Per evitare cortocircuiti, non inserire alimenti voluminosi che possono toccare le resistenze o avvolti in alluminio, né utensili

metallici.

10. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando si sposta e quando non è in uso.
11. Lasciare raffreddare l'apparecchio circa 30 minuti prima di pulirlo.
12. Rimuovere eventuali residui di cibo bruciato.
13. L'utilizzo scorretto del prodotto può causare danni o ferite.
14. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi.
15. 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.
16. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura, molto umidi, bagnati o nelle vicinanze di materiale infiammabile (tende, tovaglie, ecc.).
17. 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.
18. Se il prodotto emette fumo nero, scollegare immediatamente l'alimentazione. Attendere che il prodotto smetta di emettere fumo prima di rimuovere il cestello dalla friggitrice.



PERICOLO SCOTTATURE!

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

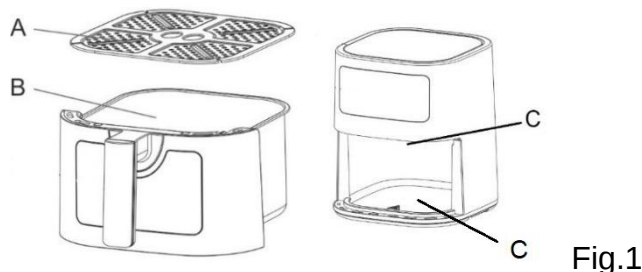


Fig.1

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

rimozione del cestello dal prodotto per prevenire il rischio di ustioni, ustioni o altre lesioni e danni alla proprietà.

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

CAVO E SPINA

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

11. Collegare sempre prima la spina all'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Accertarsi che il cavo sia completamente esteso.
12. Il cavo non deve essere attorcigliato o avvolto attorno all'apparecchio.
13. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non tentare la riparazione da soli. Contattare il rivenditore per la riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.
14. Non utilizzare cordoni prolungatori, ciabatte elettriche o dispositivi timer.

CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice ad aria 10L 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 10L 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 10L 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 10L 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

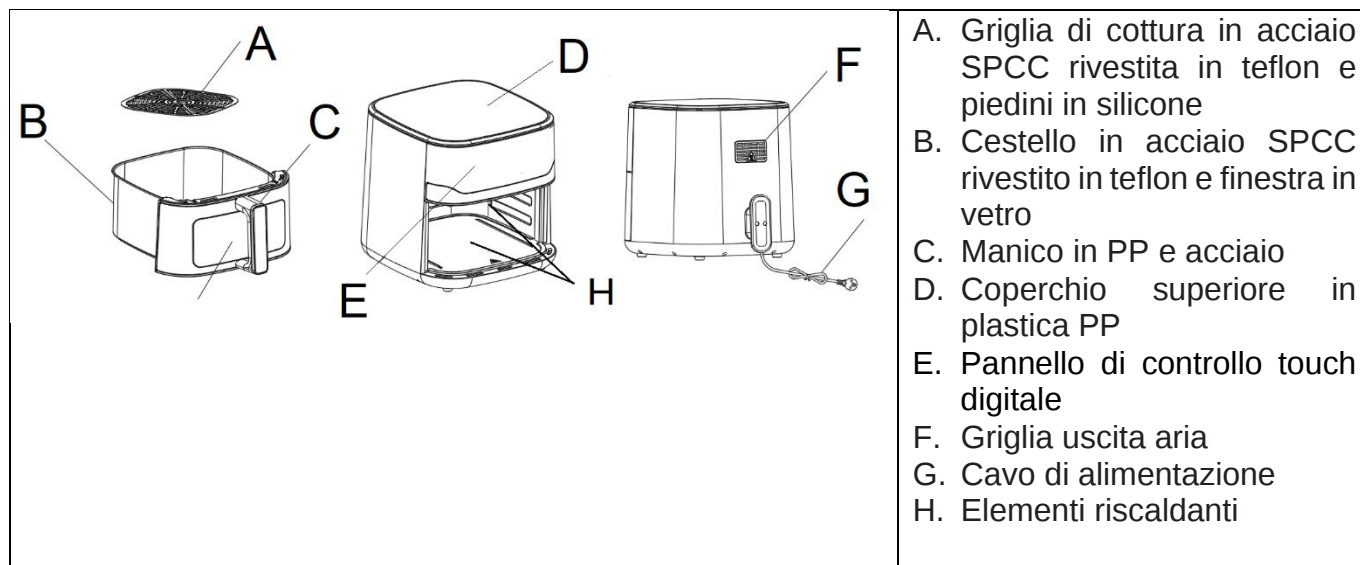
- Potenza: 2300W
- Capacità: 10L
- Tensione di ingresso: 220-240Vac ~ 50-60Hz
- Dimensioni: 32,5 x 44,5 x 34 cm
- Peso netto: 6200 gr

CONSUMO ENERGETICO

Informazioni sul prodotto per il consumo di energia e il tempo massimo per raggiungere la modalità di basso consumo applicabile.

Modalità standby	0,16 W
Tempo massimo necessario affinché l'apparecchio raggiunga automaticamente la modalità o la condizione di basso consumo applicabile.	1 minuto

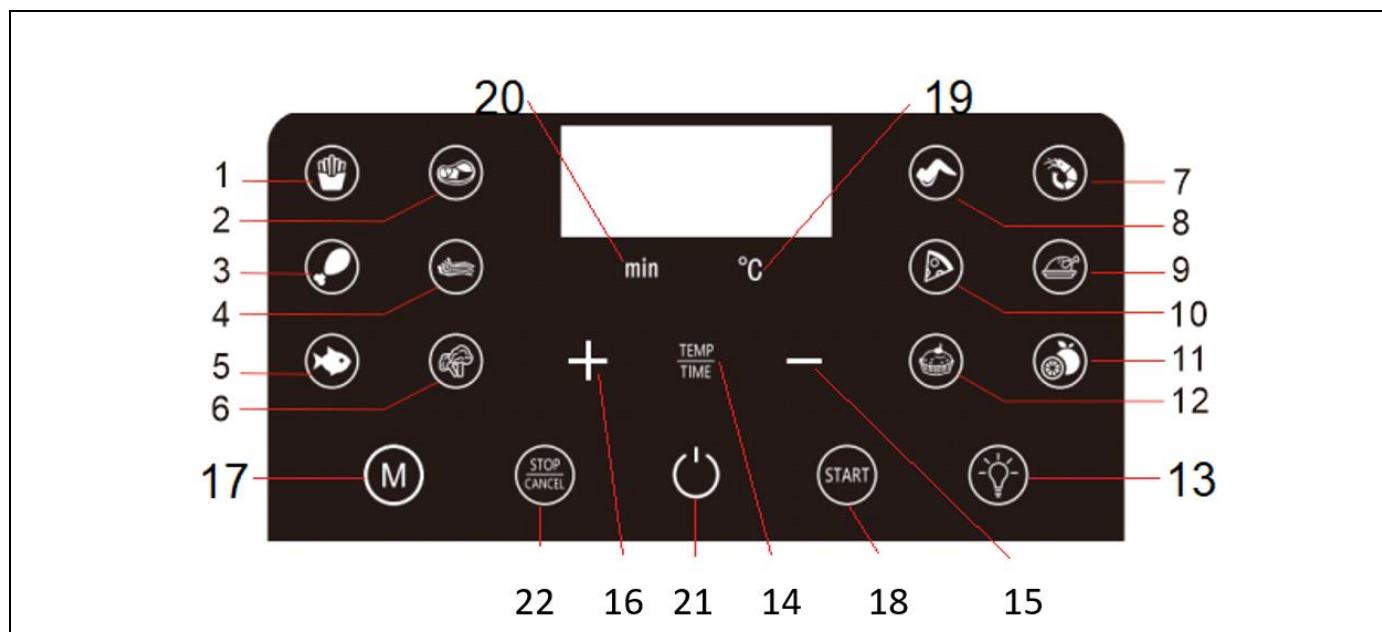
COMPONENTI



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



1. Programma "Patatine fritte"
2. Programma "Carne"
3. Programma "Cosce di pollo"
4. Programma "Barbecue"
5. Programma "Pesce"
6. Programma "Verdure"
7. Programma "Gamberetti"
8. Programma "Alette di Pollo"
9. Programma "Pollo"
10. Programma "Pizza"
11. Programma "Essiccatore"
12. Programma "Torta"
13. Tasto accensione/spegnimento luce interna
14. Tasto selezione Temperatura/Tempo
15. Tasto regolazione Temperatura/Tempo -
16. Tasto regolazione Temperatura/Tempo +
17. Tasto selezione Menù preimpostato
18. Tasto Avvio
19. Indicatore temperatura impostata (°C)
20. Indicatore tempo impostato (min)
21. Tasto accensione/spegnimento
22. Tasto arresto/annulla STOP/CANCEL

13. Tasto accensione/spegnimento luce interna



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

L'apertura del cestello durante il processo di cottura metterà in pausa l'apparecchio.

14. Tasto selezione Temperatura/Tempo



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

Premere una volta il tasto , il display indicherà la temperatura preimpostata.

Premere i tasti +/- (15,16) per regolare la temperatura desiderata a intervalli di 5°C.

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

Premere i tasti +/- (15,16) per regolare il tempo di cottura desiderato a intervalli di 1 minuto, da 1 a 60 minuti in tutte le modalità.

17. Tasto selezione Menù preimpostato



Selezionare il menù desiderato premendo questo tasto, la spia del programma selezionato lampeggerà e il display mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti. Tali valori possono essere modificati premendo i pulsanti regolazione temperatura e tempo (15,16). Confermare il programma premendo il pulsante di avvio



18. Tasto Avvio



Confermare l'impostazione premendo questo pulsante e l'apparecchio inizierà a funzionare.

21. Tasto di accensione/spegnimento



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

22. Tasto arresto/annulla



Premere questo pulsante per mettere in pausa la funzione durante il ciclo di cottura, la ventola si arresterà per 30 secondi e se non ci saranno ulteriori operazioni per 5 minuti, l'apparecchio torna alla modalità

standby. Premere una seconda volta il tasto pausa/arresto  per tornare direttamente alla modalità Standby.

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e asciutta.
2. Inserire la spina di alimentazione in una presa a muro con messa a terra, verrà emesso un segnale acustico, la friggitrice è in standby e il display visualizza la spia del tasto di accensione/spegnimento lampeggiante (21) . Se non viene effettuata nessuna operazione, dopo 1 minuto torna alla modalità standby.
3. Estrarre il cestello e inserire correttamente la griglia, facendo puntare la freccia verso la parte posteriore della friggitrice.
4. Introdurre il cibo all'interno del cestello.
5. Inserire il cestello correttamente nel proprio vano.
6. Premere il tasto di accensione/spegnimento (21) , sul display saranno visualizzati alternativamente la temperatura e il tempo preimpostati, e i tasti di accensione/spegnimento (21) e il tasto Avvio (18)  lampeggeranno.
7. A questo punto è possibile regolare il tempo e la temperatura manualmente utilizzando i tasti di selezione e regolazione Tempo e Temperatura +/- (15,16) oppure selezionare una delle funzioni del menu premendo il tasto selezione menù pre-impostato (17) .
8. Premere il tasto Avvio (18)  per avviare la cottura. La spia e tutti i restanti programmi si spegneranno.
9. Al termine della cottura, il display si spegnerà, apparirà la scritta END e verrà emesso un segnale acustico. L'apparecchio entrerà in stand-by e sarà possibile aprire il cestello.

TABELLA MENU PREIMPOSTATO

Menu		Peso suggerito (gr)	Tempo impostato (min)	Temperatura impostata (°C)	NOTE
1	Patatine fritte	100-600	20-25	200	Agitare durante la cottura
2	Carne	100-600	10-15	200	Può essere girato durante la cottura
3	Cosce di pollo	100-500	25-30	190	Può essere girato durante la cottura
4	Griglia	100-500	10-15	180	Può essere girato durante la cottura
5	Pesce	100-500	20-25	190	Può essere girato durante la cottura
6	Verdure	100-500	18-23	200	Agitare durante la cottura
7	Gamberetti	100-500	15-20	180	Può essere girato durante la cottura
8	Alette di pollo	100-500	15-20	180	Può essere girato durante la cottura
9	Pollo	100-500	40-45	200	Può essere girato durante la cottura
10	Pizza	500-1000	10-15	180	Può essere girato durante la cottura
11	Essiccatore	100-500	2H	50	Può essere girato durante la cottura
12	Torte	100-500	30-35	160	Non agitare durante la cottura

La tabella “menù preimpostato” è indicativa, il tempo e la temperatura di cottura dipendono dalla tipologia, consistenza e quantità dell’alimento. Pertanto, i valori indicati sono da intendersi solo come riferimento.

NOTE:

- Si consiglia di non utilizzare mai il cestello senza la griglia al suo interno.
- Si raccomanda di non capovolgere il cestello con il vassoio ancora inserito, poiché l'eventuale olio in eccesso che si è depositato sul fondo del cestello colerà sugli ingredienti.
- L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 80 e 200°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti.
- L'apparecchio si spegne automaticamente quando si apre lo sportello. Una volta richiuso lo sportello, l'apparecchio si riaccende e continua il processo di cottura.
- Durante l'uso, può fuoriuscire del vapore dall'apparecchio. Ciò è normale e non indica alcun difetto o pericolo.
- A termine della cottura, il motore potrebbe continuare a funzionare ancora per circa 1 minuto, poi l'apparecchio inizierà a raffreddarsi ed entrerà in modalità standby.
- Il tempo di cottura nella friggitrice ad aria è diverso da quello di un forno tradizionale.
- Gli alimenti più piccoli e piccole quantità di cibo richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di utilizzare patatine fritte precotte (la quantità ideale è di 500 g). Se si desidera preparare patatine fritte fatte in casa, seguire i seguenti passaggi riportati nel ricettario.
- Non preparare nell'apparecchio cibi molto grassi.
- Per cuocere una torta/quiche o per friggere alimenti delicati o ripieni, collocare un contenitore idoneo nel cestello.
- Se i cibi non sono ancora pronti, è sufficiente inserire nuovamente il cestello nell'apparecchio e cuocere per qualche altro minuto.

SUGGERIMENTI UTILI:

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



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

CONSIGLI DI COTTURA

Cibo	Q.tà (gr) min-max	Tempo di cottura (min)	Temperatura °C	Scuotimento/ Mescolamento	Note
Patate e fritti					
Patatine surgelate sottili	300-700	12-16	200	si	
Patatine surgelate spesse	300-700	12-20	200	si	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	18-20	200	si	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatte in casa	300-800	18-22	180	si	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatte in casa	300-750	12-18	200	si	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate gratinate	500	18-22	180	-	

Carne e pollame					
Bistecca	100-500	8-12	180	si	
Costolette di maiale	100-500	10-14	180	si	
Hamburger	100-500	7-14	180	si	
Salsiccia	100-500	13-15	200	si	
Bastoncini	100-500	18-22	180	si	
Petto di pollo	100-500	10-15	180	si	
Pancetta	100-500	10-12	180	si	
Snacks					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	-	
Pepite di pollo congelate	100-500	6-10	200	si	
Bastoncini di pesce congelati	100-400	6-10	200	-	
Snack al formaggio surgelati	100-400	8-10	180	-	
Verdure ripiene	100-400	1-10	160	-	
Torte					
Torte	300	20-25	160	-	Utilizzare un contenitore idoneo
Quiche	400	20-22	180	-	Utilizzare un contenitore idoneo
Muffins	300	15-18	200	-	Utilizzare un contenitore idoneo
Snack dolci	400	1-20	160	-	Utilizzare un contenitore idoneo

Note:

- Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dalla tipologia, consistenza e quantità dell'alimento. Pertanto, i valori indicati sono da intendersi solo come riferimento.
- Aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio. Quantità superiori possono compromettere l'integrità dell'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia, scollegare sempre la friggitrice ad aria dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente per almeno 30 minuti.

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

L'apparecchio deve essere pulito dopo ogni utilizzo.

1. PULIZIA

Pulire l'esterno della friggitrice

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



PERICOLO! NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE O IMMERGERE IN LIQUIDI.

Pulire il cestello e la griglia di cottura

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

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

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

Pulire l'elemento riscaldante

Pulire con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

2. CONSERVAZIONE

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

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

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

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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. Versare 1/2 cucchiaio di olio d'oliva in una ciotola, versare i bastoncini e mescolare finché non sono ricoperti di olio.
- d. Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola.
- e. Disporre uniformemente i bastoncini di patate sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "patatine" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle patatine oppure fino a quando le patatine diventano dorate.
- 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. Mescolare le alette con l'olio, l'aglio, il sale e il pepe e lasciare marinare per 20 minuti.
- b. 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.
- c. Al termine della cottura, disporre le alette in una ciotola e servire.

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

3. Bistecca di manzo



Ingredienti

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

- Mescolare la bistecca con l'olio, l'aglio, la salsa di soia, il sale e il pepe e lasciare marinare per 20 minuti.
- Disporre la bistecca sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Carne" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle bistecche oppure fino a quando diventano dorate.
- A metà cottura girare la bistecca, ridurre la temperatura a 150°C e cuocere per altri 4 minuti o finché non diventa dorata.

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

4. Salsiccia grigliata



Ingredienti

- | | |
|--------------------|--------------|
| • Salsiccia fresca | 250 gr |
| • Olio | 1 cucchiaino |

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

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

5. Gamberi fritti



Ingredienti

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

- Pulire i gamberi, lavarli e asciugarli molto bene con carta assorbente.
- Prendere una ciotola e versare i gamberi all'interno.

- c. Condire con un po' d'olio e panarli con la farina di semola.
- d. Spruzzare un po' di olio sui gamberi.
- e. Disporre i gamberi in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "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.
- f. Al termine della cottura, disporre i gamberi in una ciotola, aggiungere il sale e servire.

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

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

PRODOTTO



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

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

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

IMBALLO

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

GARANZIA PICCOLI ELETTRODOMESTICI A MARCHIO "TOGNANA"

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

La presente garanzia trova applicazione unicamente per gli apparecchi piccoli elettrodomestici contraddistinti dal marchio "Tognana" e vale come garanzia convenzionale ai sensi dell'art. 135-quinquies del Codice del consumo italiano (D.lgs. 6 settembre 2005, n.206). Con la presente garanzia non vengono in alcun modo pregiudicati i diritti espressamente previsti a favore del consumatore dalla normativa sulle vendite dei beni mobili di consumo, italiana o del Paese di residenza del consumatore: il consumatore potrà quindi sempre far valere i suoi diritti nei confronti del rivenditore presso il quale ha acquistato l'apparecchio, alle condizioni e nei termini previsti da tale normativa.

Ai sensi della presente garanzia, l'apparecchio è coperto dalla garanzia convenzionale per il periodo di **due anni** dalla data di acquisto da parte del primo utente.

Spetta al consumatore - attraverso un documento di consegna rilasciato dal rivenditore (o dalla stessa Tognana Porcellane S.p.A., nel caso di acquisto compiuto dal consumatore direttamente nello shop online di questa) oppure da altro documento probante (ad esempio, ricevuta fiscale, scontrino di cassa o similari, ordine di acquisto, ecc.), che riporti il nominativo del rivenditore e la data in cui è stata effettuata la vendita - dimostrare che la presente garanzia risulti ancora valida al momento della presentazione del reclamo di difettosità dell'apparecchio.

Nel caso di difettosità dell'apparecchio, ai sensi della presente garanzia, il consumatore potrà evidenziare tale difettosità rivolgendosi al rivenditore dell'apparecchio oppure contattando direttamente Tognana Porcellane S.p.A. all'indirizzo e-mail **support@tognana.com**, o al numero di telefono **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. garantisce la **riparazione** o **sostituzione gratuita** dell'apparecchio e/o di suoi componenti che presentino difetti per accertate cause di fabbricazione e/o malfunzionamenti, in modo diretto o tramite centri di assistenza convenzionati (verificare gli eventuali contatti nel sito di Tognana Porcellane S.p.A.: www.tognana.com). 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 (ovvero che presenti caratteristiche funzionali ed estetiche analoghe a quelle dell'apparecchio acquistato), senza che il consumatore possa, in questa seconda ipotesi, contestare la scelta compiuta da Tognana Porcellane S.p.A.

Il consumatore, nella presentazione del reclamo, oltre a specificare il difetto riscontrato, fornendo pure documentazione fotografica, se indispensabile ai fini dell'accertamento della difettosità dell'apparecchio, dovrà comunicare i propri dati personali - nome e cognome, indirizzo di residenza, e-mail e numero di telefono - per ogni successivo contatto. Per il buon fine della sostituzione o riparazione dell'apparecchio, il consumatore sarà comunque tenuto a seguire le istruzioni fornite al riguardo dagli addetti di Tognana Porcellane S.p.A. o del centro di assistenza incaricato.

Tutti i costi di riparazione e di consegna dell'apparecchio in sostituzione o di componenti privi di difetti saranno interamente sostenuti da Tognana Porcellane S.p.A., la quale si farà pure carico dei costi di restituzione dell'apparecchio o del componente difettoso, qualora espressamente richiesto al consumatore. Si precisa che, a seguito dell'avvenuta sostituzione o riparazione dell'apparecchio, la decorrenza della presente garanzia rimane quella del primo acquisto: pertanto, la prestazione eseguita in forza della garanzia non prolunga il periodo di sua validità.

Ai fini dell'efficacia della presente garanzia, viene specificato che: l'apparecchio è stato progettato e costruito per un **impiego esclusivamente domestico**, facendo di conseguenza venir meno la presente garanzia un qualsivoglia altro differente utilizzo. Inoltre, l'apparecchio non potrà mai venir considerato difettoso qualora dovesse essere adattato o modificato per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore nel Paese del consumatore, se al di fuori dell'Unione Europea.

In ogni caso, la **presente garanzia non copre**:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- la negligenza o trascuratezza nell'uso dell'apparecchio (es. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio);
- l'uso professionale dell'apparecchio;
- i difetti 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 personale non autorizzato da Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipolazioni di componenti dell'apparecchio o, ove applicabile, del software;
- altre circostanze che, comunque, non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

Tognana Porcellane S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto istruzioni e concernenti specialmente le avvertenze in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Ulteriori rivendicazioni, in particolare se relative a richieste di indennizzo, sono escluse, fatto salvo il caso in cui la responsabilità derivi da espressa previsione di legge. Al termine del periodo di validità della presente garanzia, o per beni che non siano coperti dalla stessa, Tognana Porcellane S.p.A. resta a disposizione del cliente per qualsiasi domanda o informazione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito internet:

www.tognana.com.

*Dear customer,
thank you for choosing our air fryer for cooking and heating food for home consumption. Tognana Porcellane S.p.A. declines any liability for any damage that may arise, directly or indirectly, for persons, things and pets as a result of failure to comply with all the requirements indicated in the appropriate “Manual of use” regarding the installation, use and maintenance of the appliance.*

SYMBOLS IN THE MANUAL/PRODUCT AND THEIR MEANING

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

PRODUCT SAFETY



IMPORTANT NOTES ON CORRECT USE

1. This appliance is intended exclusively for cooking and heating food for domestic consumption.
2. This appliance is intended for domestic use and similar applications, such as:
 - *kitchen areas of shop staff, offices and other working environments;
 - *agrotourism;
 - *customers of hotels, guesthouses and other residential environments;
 - *rooms like bed and breakfast.
3. This product is not a toy.
4. Do not leave the appliance unattended during operation.
5. Do not leave parts of the packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc.) within reach of children or dependant persons, as these objects are potential sources of danger (e.g.: risk of suffocation).
6. Use the product for the sole purpose for which it was designed. The manufacturer is not liable for damage or injury caused by improper use.
7. Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
8. Do not use outdoors.
9. Never leave the turned on appliance unattended.
10. Do not place on or near a gas or electric stove, or in a hot oven.
11. Before use, place the appliance on a solid, flat, horizontal and non-flammable surface.
12. To turn off the appliance manually, press the shutdown button.
13. Never put the appliance in the dishwasher.
14. Do not soak the appliance in water or rinse it under the tap, as it contains electronic components and heating elements.
15. Use only original or manufacturer-recommended spare parts and accessories.



DANGER

PRODUCT

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

available in your home.

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

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

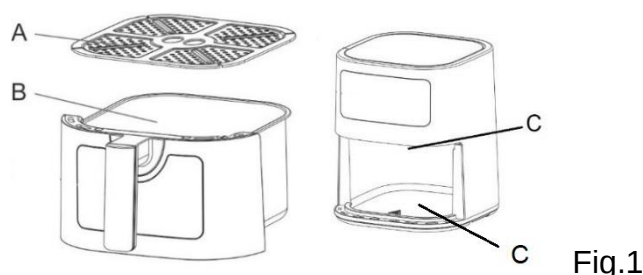
way. Do not attempt repairs yourself. Contact your dealer for repair/replacement, if under warranty, or customer support.

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



DANGER OF SCALDING!

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



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

CABLE AND PLUG

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

limit marked on the adapter and/or extension.

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

CONFORMITY OF THE PRODUCT

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 10L Mod. Iridea complies with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 10L Mod. Iridea complies with Directive 2014/35/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment intended for use within certain voltage limits.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 10L Mod. Iridea complies with Directive 2009/125/EU of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 on the establishment of a framework for the development of specifications for the ecodesign of energy-related products

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer 10L Mod. Iridea complies with Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council of 8 June 2011 and subsequent Commission Delegated Directive 2015/863 on restriction the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

TECHNICAL DATA

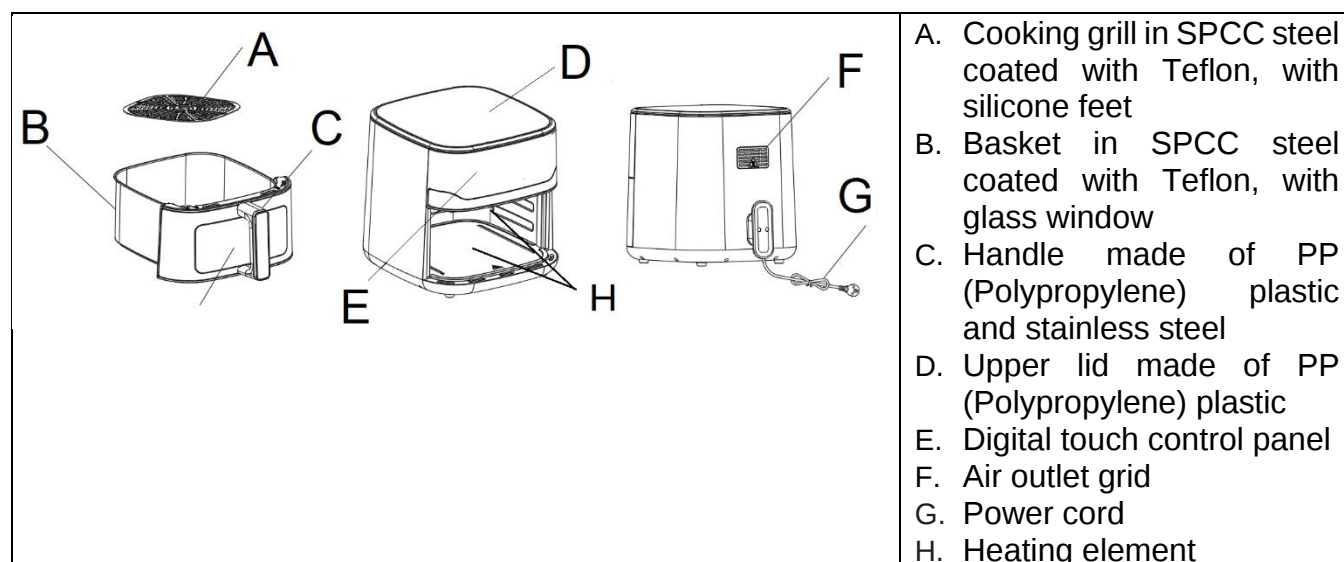
- Power: 2300 W
- Capacity: 10L
- Input voltage: 220-240 Vac ~ 50–60 Hz
- Dimensions: 32.5 x 44.5 x 34 cm
- Net weight: 6200 g

ENERGY CONSUMPTION

Product information for energy consumption and maximum time to reach the applicable low power mode.

Standby mode	0.16 W
Maximum time required for the appliance to automatically reach the applicable low power mode or condition.	1 minute

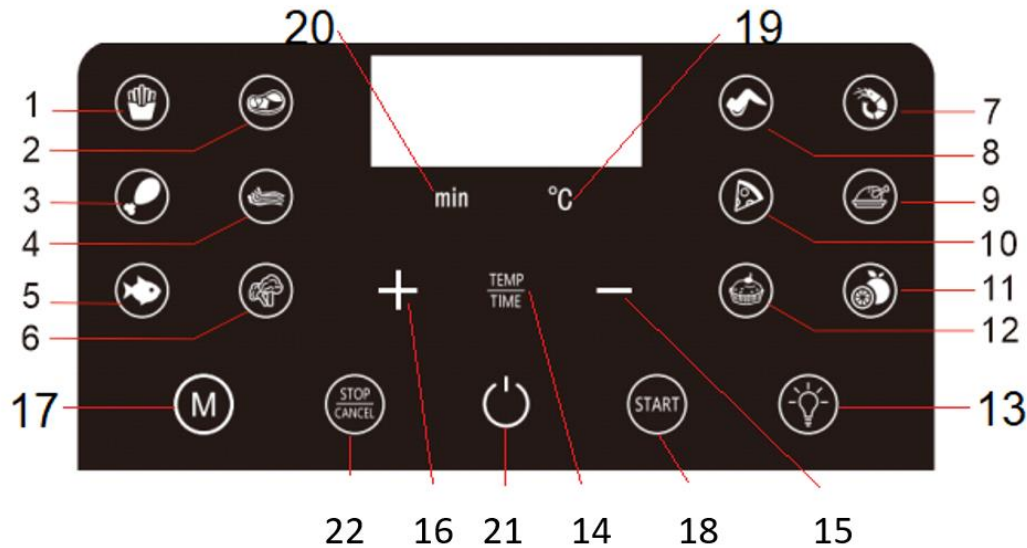
COMPONENTS



BEFORE FIRST USE

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

DISPLAY BUTTONS DESCRIPTION



1. "French Fries" Program
2. "Meat" Program
3. "Chicken Thighs" Program
4. "Barbecue" Program
5. "Fish" Program
6. "Vegetables" Program
7. "Shrimp" Program
8. "Chicken Wings" Program
9. "Chicken" Program
10. "Pizza" Program
11. "Dehydrator" Program
12. "Cake" Program
13. Internal Light On/Off Button
14. Temperature/Time Selection Button
15. Temperature/Time Adjustment Button -
16. Temperature/Time Adjustment Button +
17. Pre-set Menu Selection Button
18. Start Button
19. Set Temperature Indicator (°C)
20. Set Time Indicator (min)
21. On/Off Button
22. Pause/Stop Button STOP/CANCEL

13. Internal light on/off button

Pressing this button allows you to monitor the cooking progress while the appliance is in operation. Opening the door during the cooking process will pause the appliance.

14. Temperature/time selection button

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

Press the button once , the display will indicate the preset temperature. Press the -/+ buttons (15,16) to adjust the desired temperature in 5°C intervals.

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

Press the +/- buttons (15,16) to adjust the desired cooking time per minute, from 1 to 60 minutes in all modes.

17. Pre-set menu selection button



Select the desired menu by pressing this button; the indicator for the selected program will flash, and the display will show the default time and temperature. These values can be changed by pressing the

temperature and time adjust buttons (15,16). Confirm the program by pressing the start button



18. Start button



Confirm the setting by pressing this button, and the appliance will start operating.

21. On/off button



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

22. Stop/Cancel Button



Press this button to pause the function during the cooking cycle. The fan will stop for 30 seconds, and if no further actions are taken for 5 minutes, the appliance will return to standby mode. Press the stop/cancel

button a second time to return directly to standby mode.



INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant, and dry surface.
2. Insert the power plug into a grounded wall outlet; an audible signal will be emitted, indicating that the air fryer-oven is in standby mode, and the display will show the power on/off button indicator (21) flashing. If no operation is performed, it returns to standby mode after 1 minute.
3. Take out the basket and insert the grill properly, making sure the arrow points towards the back of the fryer.
4. Place food in the basket.
5. Insert the basket properly into its compartment.
6. Press the on/off button (21), and the temperature and time will be displayed alternately on the screen, and the on/off buttons (21) and the Start button (18) will flash.
7. At this point, you can manually adjust the time and temperature using the time and temperature adjustment buttons +/- (15,16) or select one of the menu functions by pressing the pre-set menu selection button (17).
8. Press the start button (18) to start cooking. The light will become solid and all remaining programs will turn off.
9. At the end of the cooking cycle, the display will turn off, the word END will appear and an acoustic signal will sound. The appliance will go into stand-by and it will be possible to open the basket.

PRESET MENU TABLE

Menu		Suggested weight (g)	Set time (min)	Set temperature (°C)	NOTES
1	French Fries	100-600	20-25	200	Shake during cooking
2	Meat	100-600	10-15	200	Can be turned during cooking
3	Chicken Thighs	100-500	25-30	190	Can be turned during cooking
4	Barbecue	100-500	10-15	180	Can be turned during cooking
5	Fish	100-500	20-25	190	Can be turned during cooking
6	Vegetables	100-500	18-23	200	Shake during cooking
7	Shrimp	100-500	15-20	180	Can be turned during cooking
8	Chicken Wings	100-500	15-20	180	Can be turned during cooking
9	Chicken	100-500	40-45	200	Can be turned during cooking
10	Pizza	500-1000	10-15	180	Can be turned during cooking
11	Dehydrator	100-500	2H	50	Can be turned during cooking
12	Cake	100-500	30-35	160	Do not shake during cooking

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

NOTES:

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

USEFUL SUGGESTIONS:

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



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

COOKING TIPS

Food	Quantity (gr) min-max	Cooking time (min)	Temperature (°C)	Shake	Notes
Potatoes and fries					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	yes	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	yes	
Homemade French fries (8x8 mm)	300-800	18-26	200	yes	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	yes	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato cubes	300-750	12-18	200	yes	Add ½ tablespoon of oil
Potato gratin	500	18-22	180	-	
Meat and poultry					
Steak	100-500	8-12	180	yes	
Pork ribs	100-500	10-14	180	yes	
Hamburger	100-500	7-14	180	yes	
Sausage	100-500	13-15	200	yes	
Chicken nuggets	100-500	18-22	180	yes	
Chicken breast	100-500	10-15	180	yes	
Bacon	100-500	10-12	180	yes	
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	-	
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	yes	
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	-	
Frozen cheese snacks	100-400	8-10	180	-	
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160	-	
Cakes					
Cakes	300	20-25	160	-	Use a suitable container
Quiche	400	20-22	180	-	Use a suitable container
Muffins	300	15-18	200	-	Use a suitable container
Sweet snacks	400	1-20	160	-	Use a suitable container

Notes:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Before proceeding with the cleaning, always disconnect the plate from the power outlet and let it cool completely for at least 30 minutes

Remove the cooking basket to expedite cooling of the appliance.

The appliance should be cleaned after each use.

1. CLEANING

Cleaning the outside of the air fryer oven

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



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

Clean the basket and the cooking grill

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

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

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

Cleaning the heating element

Clean with a brush to remove any food residues.

2. STORING

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

Check that there are no food residues inside the appliance.

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

Never store the appliance when it is still wet.

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

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug has not been inserted correctly	Connect the plug into the power outlet
	The cooking basket has not been inserted	Insert the cooking basket properly
	The cooking time and temperature were not selected	Set the time and the desired cooking temperature
	Protection against overheating has been activated	Turn off the appliance and wait for it to cool completely before turning it back on
The food is not well cooked	The amount of food is excessive	Reduce the amount of food
	The temperature set is too low	Set an higher temperature
	The cooking time set is too short	Set a longer cooking time

The food is not cooked evenly	The food should be shaken halfway through the cooking process	Shake the food and check if it is done
The snacks are not crispy	Ensure that snacks suitable for air frying have been used	Use oven-ready snacks or brush some oil on the snacks
The cooking basket does not fit correctly in the main unit	Too much food in the basket	Do not overfill the basket
From the appliance white smoke comes out and the outside of the appliance is warmer than usual	Greasy foods are being cooked.	Normal phenomenon that does not affect the appliance or the result of cooking
	The cooking basket contains grease from previous cooking	Clean the container after each use
Fresh fries are unevenly cooked or are not crispy	The potato sticks were not rinsed and dried properly before cooking	Rinse the potato sticks well to remove starch and dry thoroughly
	The potato sticks are too large	Cut the sticks into smaller pieces
	Insufficient oil	Add a bit more oil
The problem is not solved		Contact your dealer or customer service.

COOKBOOK

1. French fries with fresh potatoes



Ingredients:

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

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

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

2. Fried chicken wings



Ingredients:

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

- a. Mix the wings with oil, garlic, salt, and pepper, and let marinate for 20 minutes.
- b. Arrange the chicken wings evenly in the cooking basket on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance, and set the 'Chicken Thighs' program or set the time and temperature according to the size and quantity of the wings or until the wings become golden brown.
- c. At the end of cooking, place the wings in a bowl and serve.

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

3. Beef steak



Ingredients:

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

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

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

4. Grilled sausage



Ingredients:

- Fresh sausage 250 g
- Oil 1 teaspoon

- a. Mix the sausages with the oil.

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

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

5. Fried shrimps



Ingredients:

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

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

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

INFORMATION ON THE DISPOSAL OF THE PRODUCT

PRODUCT



Pursuant to art. 26 of Legislative Decree No. 49 of 14 March 2014 "Implementation of Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE)", the presence of the wheeled bin symbol indicates that this product is not to be considered urban waste: Non-separate disposal can be a potential harm to the environment and health. This product may be returned to the distributor upon purchase of a new

appliance.

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

PACKAGING

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

"TOGNANA" SMALL APPLIANCES WARRANTY

The Company **Tognana Porcellane S.p.A.** thanks its Customers for their choice and guarantees that its appliances are the result of the latest technologies and research.

This warranty applies only to small appliances marked with the "Tognana" brand and is valid as a conventional warranty pursuant to Article 135-quinquies of the Italian Consumer Code (Legislative Decree 206 of 6 September 2005). This warranty does not in any way affect the rights expressly provided for in favour of the consumer by the regulations on the sale of consumer movable goods, whether Italian or of the

consumer's country of residence: the consumer can therefore always assert his rights against the retailer from which he purchased the appliance, under the conditions and within the terms provided for by these regulations.

Under this warranty, the appliance is covered by the conventional warranty for a period of **two years** from the date of purchase by the first user.

It is up to the consumer - through a delivery document issued by the retailer (or by Tognana Porcellane S.p.A. itself, in the case of a purchase made by the consumer directly in the online shop of the latter) or by another evidentiary document (for example, tax receipt, cash receipt or similar, purchase order, etc.), which shows the name of the retailer and the date on which the sale was made - to demonstrate that this warranty is still valid at the time of filing the complaint of defect of the appliance.

In the event of a defect in the appliance, pursuant to this warranty, the consumer may highlight this defect by contacting the appliance dealer or by contacting Tognana Porcellane S.p.A. directly at the e-mail **addresssupport@tognana.com**, or at the telephone number **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. guarantees the **free repair** or **replacement** of the appliance and/or its components that have defects due to ascertained causes of manufacture and/or malfunctions, directly or through affiliated service centres (check any contacts on the Tognana Porcellane S.p.A. website: www.tognana.com). Tognana Porcellane S.p.A. reserves the right to completely replace the appliance, if repairability is impossible or too expensive, with another identical or similar appliance (or one that has functional and aesthetic characteristics similar to those of the purchased appliance), without the consumer being able, in this second hypothesis, to contest the choice made by Tognana Porcellane S.p.A.

The consumer, in the presentation of the complaint, in addition to specifying the defect found, also providing photographic documentation, if indispensable for the purpose of ascertaining the defect of the appliance, must communicate their personal data - name and surname, residence address, email and telephone number - for each subsequent contact. For the successful replacement or repair of the appliance, the consumer will in any case be required to follow the instructions provided in this regard by the employees of Tognana Porcellane S.p.A. or the service centre in charge.

All costs of repair and delivery of the replacement appliance or defect-free components will be entirely borne by Tognana Porcellane S.p.A., which will also bear the costs of returning the defective appliance or component, if expressly requested by the consumer.

It should be noted that, following the replacement or repair of the appliance, the effective date of this warranty remains that of the first purchase: therefore, the service performed under the warranty does not extend the period of its validity.

For the purposes of the effectiveness of this warranty, it is specified that: the appliance has been designed and built for **exclusively domestic use**, consequently terminating this warranty for any other different use. In addition, the appliance can never be considered defective if it has to be adapted or modified to comply with national or local safety and/or technical standards, in force in the consumer's country, if outside the European Union.

In any case, **this warranty does not cover:**

- parts subject to wear and tear, nor those that require periodic replacement and/or maintenance;
- negligence or carelessness in the use of the appliance (e.g. failure to comply with the operating instructions of the appliance);
- professional use of the appliance;
- defects due to incorrect installation, configuration, updating of software/BIOS/firmware not performed by authorized personnel Tognana Porcellane S.p.A.;
- repairs or interventions carried out by personnel not authorised by Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulations of components of the appliance or, where applicable, of the software;
- other circumstances that, in any case, cannot be traced back to manufacturing defects in the appliance.

Tognana Porcellane S.p.A. declines all responsibility for any damage that may, directly or indirectly, result to people, property and pets as a result of failure to comply with all the requirements indicated in the specific instruction booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance of the device.

Further claims, in particular if they relate to claims, are excluded, unless the liability arises from express provision of law. At the end of the period of validity of this warranty, or for goods that are not covered by it, Tognana Porcellane S.p.A. remains available to the customer for any questions or information. Further information is available on the website: www.tognana.com.

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

SYMBOLES PRÉSENTS DANS LE MANUEL/PRODUIT ET LEUR SIGNIFICATION

	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 repose pas uniquement sur l'isolation principale, mais nécessite une mesure de sécurité supplémentaire.
	ATTENTION — SURFACE CHAUDE!: Le symbole indique que la température de surface de la zone d'application peut devenir dangereusement élevée et, pour cette raison, il convient d'éviter tout contact direct avec la peau et les tissus/matériaux sensibles à la chaleur.
	REMARQUE IMPORTANTE : les mots indiquent des informations utiles pour une utilisation correcte du produit.
	Ce symbole sur le produit ou l'emballage indique que l'appareil doit être collecté séparément des autres déchets en fin de vie afin de permettre un traitement et un recyclage adéquats.
	Ce symbole indique que l'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les règlements/directives communautaires européens.



Ce symbole indique que les MOCA (matériaux et objets en contact avec les aliments) sont aptes au contact alimentaire.

SÉCURITÉ DU PRODUIT



REMARQUES IMPORTANTES SUR L'UTILISATION CORRECTE

1. Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson et au chauffage des aliments à usage domestique.
2. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que:
 - * les espaces de cuisine du personnel de la boutique, des bureaux et d'autres environnements de travail;
 - * les gîtes de vacances ;
 - * les clients des hôtels, des pensions de famille et d'autres environnements de type résidentiel ;
 - * les environnements de type « chambre d'hôtes ».
3. Ce produit n'est pas un jouet.
4. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
5. Ne laisser pas des pièces d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants ou des personnes non autonomes, car ces objets sont des sources potentielles de danger (ex. : risque d'étouffement).
6. 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.
7. Les réparations ou modifications non autorisées invalideront la garantie.
8. N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
9. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
10. Ne pas placer au-dessus ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou dans un four chaud.
11. Avant utilisation, placer l'appareil sur une surface solide, plate et non inflammable.
12. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt.
13. Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.

14. Ne pas tremper l'appareil dans l'eau ou le rincer sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants.
15. Utiliser uniquement des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou recommandés par le fabricant.



DANGER

PRODUIT

1. Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension disponible dans votre maison.
Connectez l'appareil à une prise de courant équipée d'une mise à la terre efficace. Le fabricant ne peut être tenu responsable des accidents causés par l'absence de mise à la terre du système.
2. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
3. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas insérer d'objets métalliques dans les fentes de l'appareil.
5. Ne pas obstruer les entrées et sorties d'air lorsque le produit est en fonctionnement ou connecté à la prise électrique.
6. Ne pas placer le produit contre le mur ou d'autres objets : l'arrière du produit, le côté du milieu et le côté supérieur du produit doivent disposer d'un espace libre d'au moins 10 cm. Ne placez pas d'objets sur le dessus du produit.
7. Ne pas ajouter d'huile à la friteuse à air car cela peut provoquer un risque d'incendie.
8. Pour éviter les courts-circuits, ne pas insérer d'aliments volumineux qui pourraient toucher les résistances ou qui sont enveloppés dans de l'aluminium, ni d'ustensiles métalliques.
9. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il se déplace et n'est pas

utilisé.

10. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.
11. Enlever tout résidu de nourriture brûlée.
12. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des dommages ou des blessures.
13. Afin d'éviter les chocs électriques, n'immergez pas le corps du produit dans l'eau ou d'autres liquides.
14. Cet appareil ne contient aucune pièce réparable. N'essayez pas de le réparer vous-même. Faites effectuer l'entretien par un centre de service qualifié en n'utilisant que des pièces de rechange identiques. Cela permettra de conserver la sécurité du produit.
15. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements à haute température, très humides ou mouillés ou à proximité de matériaux inflammables(couches, nappes, etc.).
16. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contacter le revendeur pour la réparation/remplacement, si sous garantie, ou le service à la clientèle.
17. Si le produit émet de la fumée noire, débranchez immédiatement l'alimentation électrique. Attendez que le produit ait cessé d'émettre de la fumée avant de retirer le panier de la friteuse.



DANGER D'ÉCHAUDAGE!

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

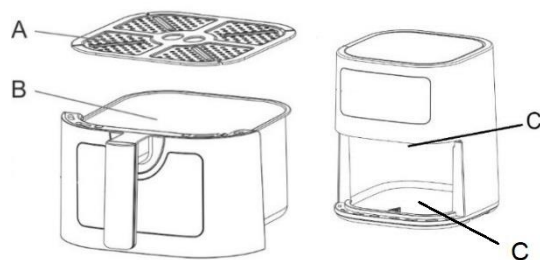


Fig.1

2. Cet appareil peut libérer de la chaleur, de la vapeur ou de la condensation pendant et après son fonctionnement. Les mains et le visage doivent être maintenus à une distance de sécurité de la vapeur et des prises d'air. Faites également attention à la vapeur

chaude et à la chaleur lors du retrait des accessoires pour prévenir le risque de brûlures, d'échaudures ou d'autres blessures, ainsi que de dommages matériels.

3. Lorsque l'appareil est en fonctionnement et pendant quelques minutes après la fin de la cuisson, la température de la surface externe et de la sortie d'air peut être très élevée. Ne touchez pas et ne déplacez pas l'appareil pour éviter le danger de brûlures.
4. Pour la friteuse à air, vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium/de l'aluminium de taille appropriée. N'utilisez pas de feuilles trop grandes pour éviter qu'elles ne touchent les éléments chauffants pendant le fonctionnement.

CÂBLE ET FICHE

1. Le câble d'alimentation doit être connecté à une prise électrique AC (courant domestique standard). Ne pas utiliser d'autres prises électriques.
2. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer la prise par un autre type plus adéquat, par un personnel qualifié. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges est déconseillée. Si leur utilisation devient nécessaire, utilisez exclusivement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser la limite de puissance marquée sur l'adaptateur et/ou la rallonge.
3. Ne pas utiliser le câble d'alimentation si celui-ci est endommagé.
4. Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni dans l'emballage.
5. Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation dans de l'eau ou d'autres liquides.
6. Le câble d'alimentation doit être utilisé dans un endroit sec et propre. L'utilisation dans des environnements humides ou sales peut entraîner des risques d'incendie, de choc électrique ou d'électrocution.
7. Ne pas toucher le câble d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées.
8. Ne faites pas pendre le câble du plan de travail.
9. Veillez à ne pas tirer ou trébucher sur le câble d'alimentation. Tenez le câble à l'écart des sources de chaleur, des objets chauds ou des flammes nues.
10. Débranchez le câble de la prise de courant avant le nettoyage et

lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Pour déconnecter, éteignez l'appareil, puis retirez la fiche de la prise murale. Ne tirez pas sur le câble mais saisissez la fiche.

11. Branchez toujours la fiche avant l'appareil, puis branchez le câble à la prise murale. Assurez-vous que le câble est entièrement déployé.
12. Le câble ne doit pas être tordu ou enroulé autour de l'appareil.
13. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contacter le revendeur pour la réparation/remplacement, si sous garantie, ou le service à la clientèle.
14. N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou de temporisateurs.

CONFORMITÉ DU PRODUIT

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 10L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 Février 2014 sur l'harmonisation des législations des États membres relatives compatibilité électromagnétique.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 10L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 Février 2014 sur l'harmonisation des législations des États membres relatives la mise à disposition sur le marché d'équipements électriques destinés à être utilisés dans certaines limites de tension.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 10L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2009/125/UE du Parlement européen et du Conseil du 21 Octobre 2009 sur la mise en place d'un cadre pour l'élaboration de cahiers des charges écoconception des produits liés à l'énergie

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Friteuse sans huile Airfryer de 10L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 Juin 2011 et directive déléguée 2015/863 de la Commission relative à la restriction l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

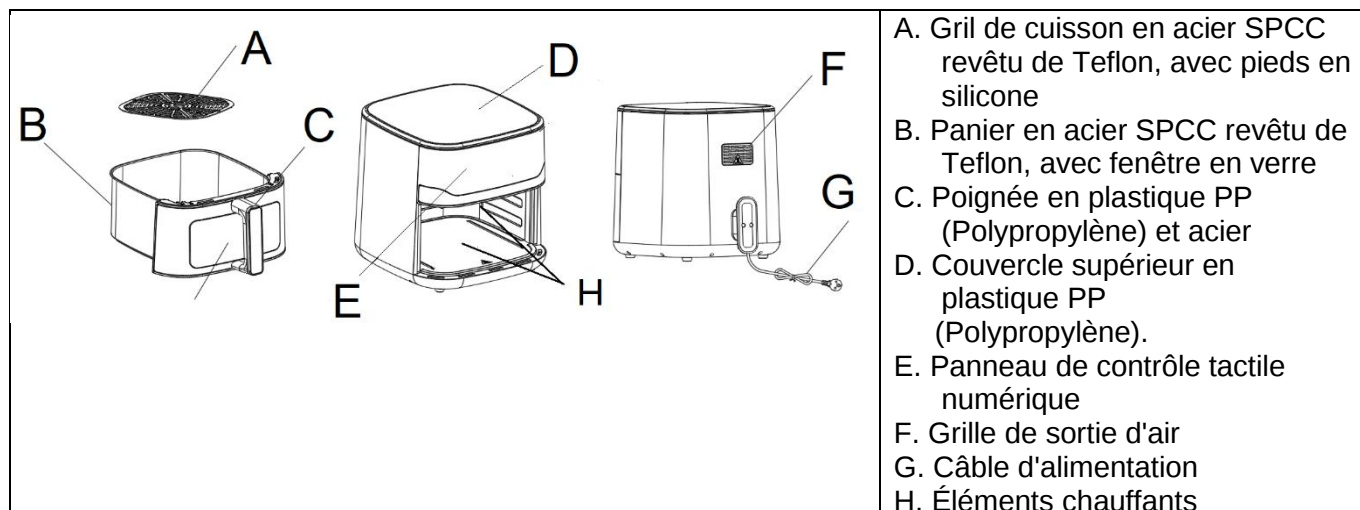
- Puissance: 2300 W
- Capacité: 10L
- Tension d'entrée: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimensions: 32.5 x 44.5 x 34 cm
- Poids net: 6200 g

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximal pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Mode veille	0.16 W
Temps maximal requis pour que l'appareil atteigne automatiquement le mode ou la condition de faible consommation applicable.	1 minute

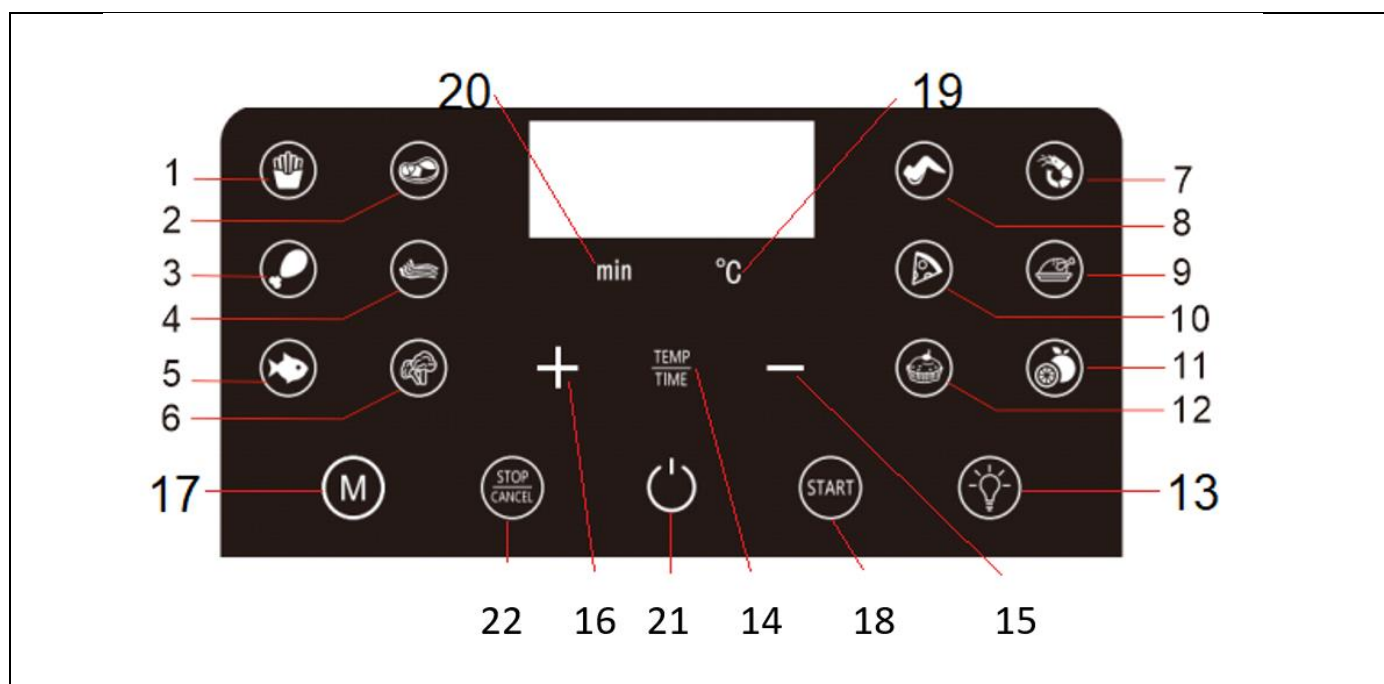
COMPOSANTS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

DESCRIPTION DES BOUTONS DE L'ÉCRAN



1. Programme "Frites"
2. Programme "Viande"
3. Programme "Cuisses de poulet"
4. Programme "Barbecue"
5. Programme "Poisson"
6. Programme "Légumes"
7. Programme "Crevettes"
8. Programme "Ailes de poulet"
9. Programme "Poulet"
10. Programme "Pizza"
11. Programme "Déshydrateur"
12. Programme "Gâteau"
13. Bouton d'allumage/extinction de la lumière intérieure
14. Bouton de sélection de la température/temps
15. Bouton de réglage de la température/temps -
16. Bouton de réglage de la température/temps +
17. Bouton de sélection du menu pré-réglé
18. Bouton de démarrage
19. Indicateur de température réglée (°C)
20. Indicateur de temps réglé (min)
21. Bouton d'allumage/extinction
22. Bouton de pause/arrêt STOP/CANCEL

13. Bouton marche/arrêt de lumière interne



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

L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson mettra en pause l'appareil.

14. Bouton de sélection de température/temps



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

Appuyez une fois sur le bouton , l'affichage indiquera la température prédéfinie.

Appuyez sur les boutons +/- (15,16) pour ajuster la température désirée par intervalles de 5 °C.

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

Appuyez sur les boutons +/- (15,16) pour ajuster le temps de cuisson désiré par minute, de 1 à 60 minutes dans tous les modes.

17. Bouton de sélection pre-set



Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur ce bouton ; l'indicateur du programme sélectionné clignotera, et l'affichage affichera le temps et la température par défaut. Ces valeurs peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons de réglage de température et de temps (15,16). Confirmez le

programme en appuyant sur le bouton de démarrage .

18. Start bouton



Confirmez le réglage en appuyant sur ce bouton, et l'appareil commencera à fonctionner.

21. On/Off bouton

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

22. Bouton d'arrêt/annuler

Appuyez sur ce bouton pour mettre la fonction en pause pendant le cycle de cuisson. Le ventilateur s'arrêtera pendant 30 secondes et, si aucune autre opération n'est effectuée pendant 5 minutes, l'appareil reviendra en mode veille. Appuyez une seconde fois sur le bouton d'arrêt/annuler  pour revenir directement en mode veille.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
2. Insérez la fiche d'alimentation dans une prise murale mise à la terre ; un signal sonore sera émis, indiquant que la friteuse à air est en mode veille, et l'affichage affichera l'indicateur du bouton On/Off clignotante (21) . Si aucune opération n'est effectuée, il revient en mode veille après 1 minute.
3. Sortez le panier et insérez correctement la grille en veillant à ce que la flèche pointe vers l'arrière de la friteuse.
4. Placez les aliments dans le panier.
5. Insérez correctement le panier dans son compartiment.
6. Appuyez sur le bouton On/Off  (21), et la température et le temps prédéfinis seront affichés en alternance à l'écran. et les boutons On/Off (21) et le bouton Démarrer (18)  clignoteront.
7. À ce stade, vous pouvez ajuster manuellement le temps et la température en utilisant les boutons de réglage du temps et de la température +/- (15,16) ou sélectionner l'une des fonctions de menu en appuyant sur le bouton de sélection de menu pre-set  (17).
8. Appuyez sur le bouton Start  (18) pour commencer la cuisson. Le voyant deviendra fixe et tous les programmes restants s'éteindront.
9. À la fin du cycle de cuisson, l'écran s'éteint, le mot END apparaît et un signal sonore retentit. L'appareil se mettra en veille et il sera possible d'ouvrir le panier.

TABLEAU DES MENUS PRESET

Menu		Poids suggéré (g)	Indicateur de temps (min)	Indicateur de température (°C)	NOTE
1	Frites	100-600	20-25	200	Agiter pendant la cuisson
2	Viande	100-600	10-15	200	Peut être retournée pendant la cuisson
3	Cuisses de poulet	100-500	25-30	190	Peut être retournée pendant la cuisson
4	Barbecue	100-500	10-15	180	Peut être retournée pendant la cuisson
5	Poisson	100-500	20-25	190	Peut être retournée pendant la cuisson
6	Légumes	100-500	18-23	200	Agiter pendant la cuisson

7	Crevettes	100-500	15-20	180	Peut être retournée pendant la cuisson
8	Ailes de poulet	100-500	15-20	180	Peut être retournée pendant la cuisson
9	Poulet	100-500	40-45	200	Peut être retournée pendant la cuisson
10	Pizza	500-1000	10-15	180	Peut être retournée pendant la cuisson
11	Déshydrateur	100-500	2H	50	Peut être retournée pendant la cuisson
12	Gâteau	100-500	30-35	160	Ne pas secouer pendant la cuisson

Le tableau « menu prédéfini » est indicatif, le temps et la température de cuisson dépendent du type, de la consistance et de la quantité des aliments. Par conséquent, les valeurs prédéfinies ne doivent être comprises que comme une référence.

REMARQUES:

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

CONSEILS UTILES :

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



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

CONSEILS DE CUISSON

Aliment	Quantité (gr) min-max	Temps de cuisson (min)	Température (°C)	Shake	Remarques
Pommes de terre et frites					
Frites minces congelées	300- 700	12- 16	200	Oui	
Frites minces congelées	300- 700	12- 20	200	Oui	
Pommes de terre frites maison (8x8 mm)	300- 800	18- 20	200	Oui	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300- 800	18- 22	180	Oui	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	300- 750	12- 18	200	Oui	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile
Gratin de pommes de terre	500	18- 22	180	-	
Viande et volaille					
Steak	100- 500	8- 12	180	Oui	
Côtes de porc	100- 500	10- 14	180	Oui	
Hamburger	100- 500	7- 14	180	Oui	
Saucisse	100- 500	13- 15	200	Oui	
Nuggets de poulet	100- 500	18- 22	180	Oui	
Blanc de poulet	100- 500	10- 15	180	Oui	
Lard	100- 500	10- 12	180	Oui	
En-cas					
Rouleaux de printemps	100- 400	8- 10	200	-	
Nuggets de poulet surgelés	100- 500	6- 10	200	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100- 400	6- 10	200	-	
Encas de fromage surgelés	100- 400	8- 10	180	-	
Légumes farcis	100- 400	1- 10	160	-	
Gâteaux					
Gâteaux	300	20- 25	160	-	Utiliser un conteneur approprié
Quiche	400	20- 22	180	-	Utiliser un conteneur approprié
Muffins	300	15- 18	200	-	Utiliser un conteneur approprié
Encas sucrés	400	1- 20	160	-	Utiliser un conteneur approprié

Remarques:

- Le temps et la température de cuisson dépendent du type, de la consistance et de la quantité des aliments. Par conséquent, les valeurs prédéfinies ne doivent être comprises que comme une référence.
- Ajouter au maximum ½ cuillère à soupe d'huile. Des quantités plus élevées peuvent compromettre l'intégrité de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la plaque de la prise de courant et laissez-la refroidir complètement pendant au moins 30 minutes.

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

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

1. NETTOYAGE

Nettoyage de l'extérieur de la friteuse sans huile Airfryer

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



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

Nettoyage du panier et de la grille de cuisson

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

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

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

Nettoyage de l'élément chauffant

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

2. CONSERVATION

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

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

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

Ne rangez jamais l'appareil lorsqu'il est encore humide.

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

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil n'est pas travailler	La fiche n'est pas correctement insérée	Branchez la fiche dans la prise.
	Le panier de cuisson n'a pas été inséré.	Insérez le panier de cuisson correctement.
	Le temps de cuisson et la température n'ont pas été sélectionnés	Définir l'heure et la température de cuisson souhaitée
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée	Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le rallumer
La nourriture n'est pas bien cuite	La quantité de nourriture est excessive	Réduire la quantité de nourriture
	La température réglée est trop basse	Réglez une température plus élevée
	Le temps de cuisson réglé est trop court	Réglez un temps de cuisson plus long
La nourriture n'est pas cuite uniformément	La nourriture doit être secouée à mi-cuisson	Secouez la nourriture et vérifiez si elle est cuite
Les snacks ne sont pas croustillants	Assurez-vous d'utiliser des snacks adaptés à la cuisson à l'air	Utilisez des snacks prêts à l'emploi ou badigeonnez-les légèrement d'huile
Le panier de cuisson ne s'insère pas correctement dans l'unité principale	Trop de nourriture dans le panier	Ne surchargez pas le panier
Depuis l'appareil la fumée blanche sort et l'extérieur	Les aliments gras sont en train de cuire.	Phénomène normal qui ne affecter l'appareil ou le résultat de la cuisson

de l'appareil est plus chaud que d'habitude	Le panier de cuisson contient de la graisse de cuisson précédente	Nettoyez le panier après chaque utilisation
Les frites fraîches sont mal cuites ou ne sont pas croustillantes	Les bâtonnets de pomme de terre n'ont pas été correctement rincés et séchés avant la cuisson	Rincez bien les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon et séchez-les soigneusement
	Les bâtonnets de pomme de terre sont trop gros	Coupez les bâtonnets en morceaux plus petits
	Huile insuffisante	Ajoutez un peu plus d'huile
Le problème persiste		Contactez votre revendeur ou le service client.

LIVRE DE RECETTES

1. Frites maison avec des pommes de terre fraîches



Ingrédients:

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

- Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- Tremper les bâtonnets de pomme de terre dans de l'eau salée pendant au moins 20 minutes et les faire bouillir pendant 2 minutes, puis les sécher avec du papier absorbant.
- Verser 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, y verser les bâtonnets et les mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile.
- Retirer les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol.
- Disposer les bâtonnets de pomme de terre uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil et régler le programme " Frites ", ou ajuster le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des frites, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- À la fin de la cuisson, mettre les pommes de terre dans un bol, ajouter du sel et du poivre au goût, et servir.

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

2. Ailes de poulet frites



Ingrédients:

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

- Mélanger les ailes avec de l'huile, de l'ail, du sel et du poivre, et laisser mariner pendant 20 minutes.

- b. Disposer les ailes de poulet uniformément dans le panier de cuisson sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil, et régler le programme " Ailes de poulet " ou régler le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des ailes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- c. À la fin de la cuisson, mettre les ailes dans un bol et servir.

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

3. Steak de bœuf



Ingrédients:

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

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

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

4. Saucisses grillées



Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------------|
| • Saucisses fraîches | 250 g |
| • Huile | 1 cuillère à café |

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

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

5. Crevettes frites



Ingrédients:

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

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

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

INFORMATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

PRODUIT



Aux termes de l'art. 26 du Décret Législatif n° 49 du 14 mars 2014 « Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) », la présence du symbole de la poubelle barrée indique que cet appareil ne doit pas être considéré comme un déchet domestique : Son élimination doit donc être effectuée par collecte 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.

GARANTIE DES PETITS APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS DE MARQUE « TOGNANA »

La société **Tognana Porcellane S.p.A.** remercie ses clients pour leur choix et garantit que ses appareils sont le fruit des dernières technologies et recherches.

Cette garantie s'applique uniquement aux petits appareils électroménagers portant la marque « Tognana » et constitue une garantie conventionnelle au sens de l'article 135 quinquies du Code de la consommation italien (décret législatif 6 septembre 2005, n° 206). La présente garantie ne porte en aucun cas atteinte aux droits expressément prévus en faveur du consommateur par la législation sur les ventes de biens de consommation mobiliers, italienne ou du pays de résidence du consommateur : le consommateur pourra donc toujours faire valoir ses droits à l'encontre du revendeur auprès duquel il a acheté l'appareil, dans les conditions et délais prévus par cette législation.

En vertu de la présente garantie, l'appareil est couvert par la garantie conventionnelle pour la période de **deux ans** à compter de la date d'achat par le premier utilisateur.

Il appartient au consommateur - au moyen d'un document de livraison délivré par le revendeur (ou par Tognana Porcellane S.p.A. elle-même, dans le cas d'un achat effectué par le consommateur directement

dans la boutique en ligne de celle-ci) ou d'un autre document probant (par exemple, un reçu fiscal, un ticket de caisse ou similaire, un bon de commande, etc.), indiquant le nom du revendeur et la date à laquelle la vente a été effectuée - de démontrer que la présente garantie est toujours valable au moment de la présentation de la réclamation pour défaut de l'appareil.

En cas de défaut de l'appareil, conformément à la présente garantie, le consommateur peut mettre en évidence ce défaut en contactant le revendeur de l'appareil ou en contactant directement Tognana Porcellane S.p.A. à l'**adresse** e-mail support@tognana.com, ou au numéro de téléphone **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. garantit la **réparation** ou le **remplacement gratuit** de l'appareil et/ou de ses composants présentant des défauts dus à des causes de fabrication avérées et/ou à des dysfonctionnements, directement ou par l'intermédiaire de centres d'assistance partenaires (vérifier les éventuels contacts sur le site de Tognana Porcellane S.p.A. : www.tognana.com). Tognana Porcellane S.p.A. se réserve le droit d'effectuer le remplacement intégral de l'appareil, si la réparabilité s'avère impossible ou trop onéreuse, par un autre appareil identique ou similaire (c'est-à-dire présentant des caractéristiques fonctionnelles et esthétiques similaires à celles de l'appareil acheté), sans que le consommateur puisse, dans cette deuxième hypothèse, contester le choix fait par Tognana Porcellane S.p.A.

Le consommateur, lors de la présentation de la réclamation, en plus de spécifier le défaut constaté, en fournissant également une documentation photographique, si nécessaire aux fins de la constatation du défaut de l'appareil, devra communiquer ses données personnelles - nom et prénom, adresse de résidence, e-mail et numéro de téléphone - pour chaque contact ultérieur. Pour la bonne fin du remplacement ou de la réparation de l'appareil, le consommateur sera toujours tenu de suivre les instructions fournies à cet égard par les employés de Tognana Porcellane S.p.A. ou du centre de service en charge.

Tous les frais de réparation et de livraison de l'appareil de remplacement ou de composants exempts de défauts seront entièrement pris en charge par Tognana Porcellane S.p.A., qui prendra également en charge les frais de retour de l'appareil ou du composant défectueux, si expressément demandé au consommateur. Il est précisé qu'à la suite du remplacement ou de la réparation de l'appareil, la date d'effet de la présente garantie reste celle du premier achat : par conséquent, la prestation effectuée en vertu de la garantie ne prolonge pas la durée de sa validité.

Aux fins de l'efficacité de la présente garantie, il est précisé que : l'appareil a été conçu et construit pour un **usage exclusivement domestique**, la présente garantie n'étant pas applicable à toute autre utilisation différente. En outre, l'appareil ne pourra jamais être considéré comme défectueux s'il devait être adapté ou modifié pour se conformer aux normes de sécurité et/ou techniques nationales ou locales, en vigueur dans le pays du consommateur, s'il se trouve en dehors de l'Union européenne.

En tout état de cause, la **présente garantie ne couvre pas** :

- les pièces sujettes à l'usure ou à l'usage, ni celles qui nécessitent un remplacement et/ou un entretien périodique ;
- la négligence ou la négligence dans l'utilisation de l'appareil (par exemple, le non-respect des instructions pour le fonctionnement de l'appareil) ;
- l'utilisation professionnelle de l'appareil ;
- les défauts dus à une mauvaise installation, configuration, mise à jour du logiciel/BIOS/micrologiciel non effectuée par du personnel autorisé Tognana Porcellane S.p.A. ;
- réparations ou interventions effectuées par du personnel non autorisé par Tognana Porcellane S.p.A. ;
- manipulations de composants de l'appareil ou, le cas échéant, du logiciel ;
- d'autres circonstances qui, en tout état de cause, ne peuvent être attribuées à des défauts de fabrication de l'appareil.

Tognana Porcellane S.p.A. décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant, directement ou indirectement, être causé aux personnes, aux biens et aux animaux domestiques en raison du non-respect de toutes les prescriptions indiquées dans le manuel d'instructions et concernant en particulier les avertissements concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

D'autres réclamations, en particulier celles relatives aux demandes d'indemnisation, sont exclues, sauf dans le cas où la responsabilité découle d'une disposition expresse de la loi. À la fin de la période de validité de la présente garantie, ou pour les biens qui ne sont pas couverts par celle-ci, Tognana Porcellane S.p.A. reste à la disposition du client pour toute question ou information. De plus amples informations sont disponibles sur le site internet : www.tognana.com.

Estimado cliente:

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

SÍMBOLOS EN EL MANUAL/PRODUCTO Y SU SIGNIFICADO

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



Este símbolo indica que los MOCA (materiales y artículos en contacto con alimentos) son aptos para el contacto con alimentos.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO



NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL USO CORRECTO

1. Este aparato está destinado exclusivamente para cocinar y calentar alimentos para consumo doméstico.
2. Este aparato está destinado al uso doméstico y a aplicaciones similares, como:
 - *zonas de cocina del personal de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - *agroturismos;
 - *clientes de hoteles, pensiones y otros entornos de tipo residencial;
 - *ambientes tipo bed and breakfast.
3. Este producto no es un juguete.
4. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
5. No deje partes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, etc.) al alcance de niños o personas no autosuficientes, ya que estos objetos son fuentes potenciales de peligro (por ejemplo, riesgo de asfixia).
6. 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.
7. Las reparaciones o modificaciones no autorizadas invalidarán la garantía.
8. No utilizar al abierto.
9. No dejar nunca el aparato encendido sin vigilancia.
10. No colocar sobre o cerca de una cocina de gas o eléctrica caliente o en un horno caliente.
11. Antes de usar el aparato, colocarlo sobre una superficie sólida, plana, horizontal no inflamable.
12. Para apagar el aparato manualmente, pulsar el botón de encendido/apagado.
13. No colocar nunca el aparato en el lavavajillas.
14. No sumergir el aparato en agua o enjuagarlo bajo el grifo, ya que contiene componentes electrónicos y elementos calefactores.

15. Utilizar únicamente accesorios y piezas de repuesto originales o recomendados por el fabricante.



¡EL PELIGRO!

PRODUCTO

1. Antes de conectar la freidora a la red eléctrica, comprobar que la tensión indicada en el aparato se corresponde con el de su vivienda.
Conectar el aparato a una toma de corriente con una toma de tierra eficaz. El fabricante no puede ser considerado responsable de los accidentes causados por la falta de conexión a tierra del sistema.
2. El aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no deben ser realizados por niños sin vigilancia.
3. Vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
4. No introducir objetos metálicos en las ranuras del aparato.
5. No cubrir la entrada ni la salida de aire cuando el producto esté en funcionamiento o enchufado.
6. No colocar el producto contra la pared u otros objetos: la parte posterior del producto, el centro y los lados superiores del producto deben tener un espacio libre de al menos 10 cm.
7. No agregue aceite a la airfryer, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
8. Para evitar cortocircuitos, no inserte alimentos voluminosos que puedan tocar las resistencias ni envueltos en aluminio, ni utensilios metálicos.
9. Desconecte el aparato del enchufe cuando se mueva y no esté en uso.
10. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo.
11. Retire cualquier residuo de alimentos quemados.
12. El uso incorrecto del producto puede causar daños o heridas.
13. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cuerpo del producto

en agua u otros líquidos.

14. Este aparato no contiene piezas reparables. No intente repararlo usted mismo. Haga que el mantenimiento sea llevado a cabo por un centro de servicio cualificado, utilizando únicamente piezas de recambio idénticas. Esto garantizará el mantenimiento de la seguridad del producto.
15. No utilizar el aparato en ambientes con alta temperatura, muy húmedos, mojados o cerca de material inflamable (cortinas, manteles, etc.).
16. No utilizarlo si el aparato se ha caído o ha sufrido algún tipo de daño. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.
17. Si el producto emite humo negro, desconectar inmediatamente la fuente de alimentación. Espere hasta que el producto haya dejado de emitir humo antes de retirar la canasta de la freidora.



¡EL PELIGRO DE QUEMADURAS!

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

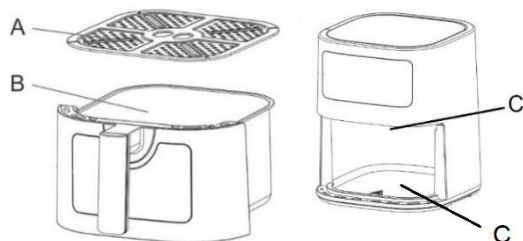


Fig.1

2. Este aparato puede liberar calor, vapor o condensación durante y después del funcionamiento. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de ventilación. También preste atención al vapor caliente y al calor al retirar los accesorios para evitar el riesgo de quemaduras, escaldaduras u otras lesiones, así como daños a la propiedad.
3. Cuando el aparato está en funcionamiento y durante algunos minutos después de finalizar la cocción, la temperatura de la superficie externa y de la salida de aire puede ser muy elevada. No toque ni mueva el aparato para evitar el peligro de quemaduras.
4. Para la airfryer, puede usar papel de hornear o papel de aluminio de tamaño adecuado. No utilice hojas demasiado grandes para

evitar que toquen los elementos calefactores durante el funcionamiento.

CABLE Y ENCHUFE

1. El cable de alimentación debe enchufarse a una toma de corriente de CA (corriente doméstica estándar). No utilizar otras tomas eléctricas.
2. En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado por personal cualificado. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples, y/o alargadores. En caso de que sea necesario utilizarlos, utilizar únicamente adaptadores y cables alargadores simples o múltiples que cumplan las normas de seguridad vigentes, procurando no superar el límite de potencia marcado en el adaptador y/o el cable alargador.
3. No utilizar el cable de alimentación si está dañado.
4. Utilizar únicamente el cable de alimentación incluido en el embalaje.
5. Para evitar descargas eléctricas, no sumergir el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
6. El cable de alimentación debe utilizarse en un lugar seco y limpio. El uso en entornos húmedos o sucios puede provocar riesgo de incendio, descarga eléctrica o electrocución.
7. No tocar el cable o el enchufe de corriente con las manos mojadas.
8. No colgar el cable de la superficie de trabajo.
9. Atención a no tirar o tropezar con el cable de alimentación. Mantener el cable alejado de fuentes de calor, objetos calientes o llamas abiertas.
10. Desconectar el cable de la red eléctrica antes de limpiarlo y cuando no se utilice. Para desconectar el aparato, apagarlo y desenchufarlo de la toma de corriente. No tirar el cable, sujetar el enchufe.
11. Conectar siempre primero el enchufe al aparato y, después, enchufar el cable a la toma de corriente. Asegurarse de que el cable esté completamente extendido.
12. El cable no debe retorcerse ni enrollarse alrededor del aparato.
13. No utilizar el aparato si el cable de alimentación está dañado. No intente repararlo usted mismo. Ponerse en contacto con el distribuidor para la reparación/sustitución, si está en garantía, o con el servicio de atención al cliente.
14. No utilizar alargadores, regletas o dispositivos con temporizador.

CONFORMIDAD DEL PRODUCTO

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 10L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre compatibilidad electromagnética.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 10L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados dentro de ciertos límites de voltaje.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 10L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2009/125/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por la que se insta un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer 10L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 8 de junio de 2011, y a la posterior Directiva Delegada 2015/863 de la Comisión sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

DATOS TÉCNICOS

- Potencia: 2300 W
- Capacidad: 10L
- Voltaje de entrada: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimensiones (mm): 32.5 x 44.5 x 34 cm
- Peso neto: 6200 g

CONSUMO DE ENERGÍA

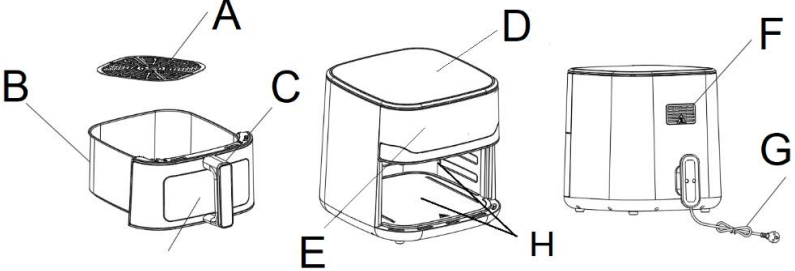
Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable.

Modo de espera	0.16 W
Tiempo máximo necesario para que el aparato alcance automáticamente el modo o condición de bajo consumo correspondiente.	1 minuto

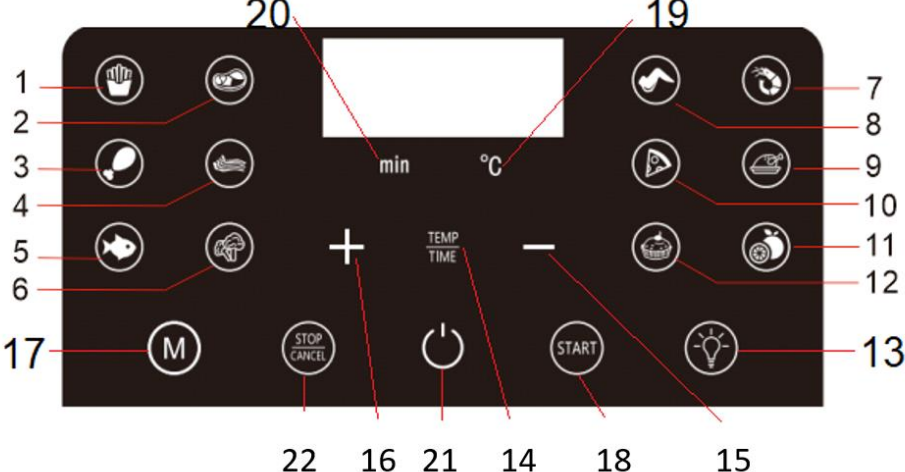
ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire los distintos componentes del embalaje, verifique su integridad y su integridad, retire con cuidado las protecciones y las etiquetas. El paquete contiene:
 - N. 1 Air fryer
 - N. 1 Rejilla de cocción
 - N. 1 Manual de usuario
2. Asegúrese de que todas las piezas estén ensambladas correctamente y en su lugar antes de usar.
3. Si está utilizando la freidora por primera vez, se recomienda que lave todas las piezas extraíbles que entrarán en contacto con los alimentos siguiendo las instrucciones en la sección "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
4. Opere el electrodoméstico vacío a 200 °C sin alimentos durante 10 - 15 minutos. El aparato puede emitir humo y olores debido a los residuos del proceso de fabricación. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.

COMPONENTES

	A. Rejilla de cocina en acero SPCC recubierta con Teflón, con patas de silicona B. Cesta en acero SPCC recubierta con Teflón, con ventana de vidrio C. Asa de plástico PP (Polipropileno) y acero D. Tapa superior de plástico PP (Polipropileno) E. Panel de control táctil digital F. Rejilla de salida de aire G. Cable de alimentación H. Elementos calefactores
---	--

DESCRIPCIÓN DE LOS BOTONES DEL DISPLAY

	
1. Programa "Papas fritas" 2. Programa "Carne" 3. Programa "Muslos de pollo" 4. Programa "Barbacoa" 5. Programa "Pez" 6. Programa "Verduras" 7. Programa "Camarón" 8. Programa "Alitas de Pollo" 9. Programa "Pollo" 10. Programa "Pizza" 11. Programa "Deshidratador" 12. Programa "Tartas" 13. Botón de encendido/apagado de la luz interior 14. Botón de selección de Temperatura/Tiempo 15. Botón de ajuste de Temperatura/Tiempo - 16. Botón de ajuste de Temperatura/Tiempo + 17. Botón de selección de Menú preestablecido 18. Botón de Inicio 19. Indicador de temperatura establecida (°C) 20. Indicador de tiempo establecido (min) 21. Botón de encendido/apagado 22. Botón de parada/anulación STOP/CANCEL	

13. Botón de encendido/apagado de luz interior



Presionando este botón podrá comprobar el progreso de la cocción mientras el aparato está en funcionamiento.

Abrir la cesta durante el proceso de cocción pausará el aparato.

14. Botón de selección de temperatura/ tiempo



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

Presione el botón una vez , la pantalla indicará la temperatura preestablecida.

Presione los botones +/- (15,16) para ajustar la temperatura deseada en intervalos de 5°C.

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

Presione los botones +/- (15,16) para ajustar el tiempo de cocción deseado por minuto, de 1 a 60 minutos en todos los modos.

17. Botón de selección de menú preestablecido



Seleccione el menú deseado presionando este botón; El indicador del programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará la hora y la temperatura predeterminadas. Estos valores se pueden cambiar presionando los botones de ajuste de temperatura y tiempo (15,16). Confirme el programa presionando

el botón de inicio .

18. Botón Inicio



Confirme la configuración presionando este botón y el aparato comenzará a funcionar.

21. Botón de encendido/apagado



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

22. Botón de parada/anulación



Presione este botón para poner en pausa la función durante el ciclo de cocción; el ventilador se detendrá durante 30 segundos y, si no se realizan más acciones durante 5 minutos, el aparato volverá al modo de

espera. Presione una segunda vez el botón de parada/anulación  para volver directamente al modo de espera.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable, resistente al calor y seca.
2. Inserte el enchufe en un tomacorriente de pared con conexión a tierra; Se emitirá una señal audible, indicando que el freidora está en modo de espera, y la pantalla mostrará el indicador del botón de encendido/apagado.  (21). Si no se realiza ninguna operación, vuelve al modo de espera después de 1 minuto.
3. Saque la cesta e inserte la rejilla correctamente, asegurándose de que la flecha apunte hacia la parte posterior de la freidora.
4. Coloque alimentos en la cesta.
5. Inserte la cesta correctamente en su compartimento.

6. Presione el botón de encendido/apagado (21) , y la temperatura y el tiempo preestablecidos se mostrarán alternativamente en la pantalla, y los botones de encendido/apagado (21) y el botón de Inicio (18)  parpadearán.
7. En este punto, puede ajustar manualmente el tiempo y la temperatura usando los botones de ajuste de tiempo y temperatura +/- (15,16) o seleccionar una de las funciones del menú presionando el botón de selección del menú preestablecido (17) .
8. Presione el botón de inicio (18)  para empezar a cocinar. La luz se volverá fija y todos los programas restantes se apagarán.
9. Al final del ciclo de cocción, la pantalla se apagará, aparecerá la palabra END y sonará una señal acústica. El aparato pasará al modo de espera y será posible abrir la cesta.

TABLA DE MENÚ PREESTABLECIDA

Menú		Peso sugerido (g)	Tiempo establecido (minutos)	Temperatura establecida (°C)	NOTE
1	Papas fritas	100-600	20-25	200	Agitar durante la cocción
2	Carne	100-600	10-15	200	Se puede girar durante la cocción
3	Muslos de pollo	100-500	25-30	190	Se puede girar durante la cocción
4	Barbacoa	100-500	10-15	180	Se puede girar durante la cocción
5	Pez	100-500	20-25	190	Se puede girar durante la cocción
6	Verduras	100-500	18-23	200	Agitar durante la cocción
7	Camarón	100-500	15-20	180	Se puede girar durante la cocción
8	Alitas de Pollo	100-500	15-20	180	Se puede girar durante la cocción
9	Pollo	100-500	40-45	200	Se puede girar durante la cocción
10	Pizza	500-1000	10-15	180	Se puede girar durante la cocción
11	Deshidratador	100-500	2H	50	Se puede girar durante la cocción
12	Tartas	100-500	30-35	160	No agitar durante la cocción

La tabla de “menú preestablecido” es orientativa, el tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo, consistencia y cantidad del alimento. Por lo tanto, los valores preestablecidos deben entenderse solo como referencia.

NOTAS:

- Le recomendamos que nunca utilice la cesta sin la rejilla en ella.
- Evite voltear la cesta con la bandeja aún insertada, ya que cualquier exceso de aceite acumulado en el fondo de la cesta podría gotear sobre los ingredientes.
- El rango de ajuste de temperatura está entre 80 y 200°C.
- El rango de ajuste del tiempo está entre 1 y 60 minutos.
- El aparato se apaga automáticamente cuando se abre la puerta. Una vez cerrada la puerta, el aparato se reinicia y continúa el proceso de cocción.
- Durante el uso, puede salir vapor del aparato. Esto es normal y no indica ningún defecto o peligro.
- Al final de la cocción, el motor puede continuar funcionando durante aproximadamente 1 minuto, luego el aparato comenzará a enfriarse y entrará en modo de espera.
- El tiempo de cocción en la airfryer es diferente al de un horno tradicional.
- Los alimentos más pequeños y en menor cantidad requieren tiempos de preparación sólo ligeramente más cortos que los más grandes.

- Para obtener resultados óptimos, se recomienda utilizar patatas fritas precocidas (la cantidad ideal es 500g). Si quieres preparar patatas fritas caseras, sigue los pasos indicados en el recetario.
- No prepare alimentos muy grasos en el aparato.
- Para hornear un pastel/quiche o freír alimentos delicados o rellenos, coloque una bandeja o plato para hornear en la cesta.
- Si los alimentos aún no están listos, simplemente vuelva a insertar la cesta en el electrodoméstico y cocine por unos minutos más.

CONSEJOS ÚTILES:

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



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

CONSEJOS DE COCINA

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

Notas:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder con la limpieza, desconecte siempre la placa de la toma de corriente y permita que se enfríe completamente durante al menos 30 minutos.

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

El electrodoméstico debe limpiarse después de cada uso.

1. LIMPIEZA

Limpe el exterior:

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



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

Limpiar la cesta y la rejilla de cocción

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

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

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

Limpe el elemento calefactor:

Use un cepillo para eliminar cualquier residuo de comida.

2. ALMACENAMIENTO

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

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

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

No guardar nunca el aparato cuando aún esté húmedo.

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

SOLUCIÓN DE LOS PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona:	La clavija no se ha insertado correctamente.	Conecte el enchufe al toma de corriente
	La cesta de cocción no está insertada	Inserte la cesta de cocción correctamente
	No se han seleccionado el tiempo y la temperatura de cocción	Configure el tiempo y la temperatura de cocción deseados.

	La protección contra el sobrecalentamiento se ha activado.	Apague el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de encenderlo de nuevo.
La comida no está bien cocida	La cantidad de alimentos es excesiva	Reduzca la cantidad de comida.
	La temperatura configurada es demasiado baja.	Ajuste una temperatura más alta.
	El tiempo de cocción establecido es demasiado corto.	Ajuste un tiempo de cocción más largo.
La comida no se cocina uniformemente	Los alimentos deben ser agitados a la mitad del proceso de cocción.	Agite los alimentos y compruebe si están listos.
Los bocadillos no quedan crujientes.	Asegúrese de que se hayan utilizado bocadillos adecuados para freír al aire.	Utilice bocadillos listos para el air fryer o unte un poco de aceite sobre los bocadillos.
La cesta de cocción no encaja correctamente en la unidad principal	Hay demasiada comida en la cesta	No sobrecargue la cesta
Desde el aparato el humo blanco sale y el exterior del aparato es más cálido de lo habitual	Se están cocinando alimentos grasos.	Fenómeno normal que no afecta al aparato ni al resultado de la cocción.
	La cesta de cocción contiene grasa de la cocción anterior	Limpie la cesta después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se cocinan de forma desigual o no están crujientes	Los palitos de papa no se enjuagaron ni secaron adecuadamente antes de cocinarlos.	Enjuague bien los palitos de patata para quitarles el almidón y secar completamente
	Los palitos de patatas son demasiado grandes.	Cortar los palitos en trozos más pequeños.
	Aceite insuficiente	Agrega un poco más de aceite
El problema no se resuelve.		Póngase en contacto con su distribuidor o servicio de atención al cliente

LIBRO DE COCINA

1. Papas fritas con patatas frescas



Ingredientes:

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

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

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

2. Alitas de pollo fritas



Ingredientes:

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

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

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

3. Filete de ternera



Ingredientes:

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

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

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

4. Salchicha a la parrilla



Ingredientes:

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

- Mezclar las salchichas con el aceite.

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

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

5. Camarones fritos



Ingredientes:

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

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

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

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



De conformidad con el Art. 26 del Decreto Legislativo 14 de marzo de 2014, N.º 49 "Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)", la presencia del símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que este aparato no debe

considerarse como residuo urbano: La eliminación realizada de manera no separada puede representar un potencial daño para el medio ambiente y la salud. Este producto puede devolverse al distribuidor al comprar tras la compra de un nuevo aparato.

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

EMBALAJE

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

GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA "TOGNANA"

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

Esta garantía se aplica únicamente a los pequeños electrodomésticos identificados con la marca "Tognana" y es válida como garantía convencional de conformidad con el art. 135-quinquies del Código de Consumo italiano (Decreto Legislativo 6 de septiembre de 2005, núm. 206). Esta garantía no afecta en modo alguno a

los derechos expresamente previstos a favor del consumidor por la normativa sobre la venta de bienes muebles de consumo, italiana o del país de residencia del consumidor: por lo tanto, el consumidor siempre podrá hacer valer sus derechos frente al minorista al que ha comprado el aparato, en las condiciones y en los términos previstos por dicha normativa.

En virtud de esta garantía, el aparato está cubierto por la garantía convencional durante un período de **dos años** a partir de la fecha de compra por parte del primer usuario.

Corresponde al consumidor - a través de un documento de entrega emitido por el minorista (o por la propia Tognana Porcellane S.p.A., en el caso de compra realizada por el consumidor directamente en la tienda en línea de esta) o de otro documento probatorio (por ejemplo, recibo fiscal, recibo de caja o similar, orden de compra, etc.), que indique el nombre del minorista y la fecha en que se realizó la venta - demostrar que esta garantía sigue siendo válida en el momento de la presentación de la reclamación por defecto del aparato.

En caso de defecto del aparato, en virtud de esta garantía, el consumidor podrá poner de relieve dicho defecto poniéndose en contacto con el distribuidor del aparato o poniéndose en contacto directamente con Tognana Porcellane S.p.A. en la dirección de correo electrónico **support@tognana.com**, o en el número de teléfono **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. garantiza la **reparación o sustitución gratuita** del aparato y/o de sus componentes que presenten defectos por causas comprobadas de fabricación y/o funcionamientos anómalos, directamente o a través de centros de asistencia autorizados (compruebe los posibles contactos en el sitio web de Tognana Porcellane S.p.A.: www.tognana.com). Tognana Porcellane S.p.A. se reserva el derecho de efectuar la sustitución integral del aparato, si la reparabilidad resultara imposible o demasiado costosa, por otro aparato igual o similar (o que presente características funcionales y estéticas análogas a las del aparato adquirido), sin que el consumidor pueda, en este segundo supuesto, impugnar la elección realizada por Tognana Porcellane S.p.A.

El consumidor, en la presentación de la reclamación, además de especificar el defecto encontrado, proporcionando también documentación fotográfica, si es indispensable para la comprobación del defecto del aparato, deberá comunicar sus datos personales - nombre y apellidos, dirección de residencia, correo electrónico y número de teléfono - para cada contacto posterior. Para el éxito de la sustitución o reparación del aparato, el consumidor deberá seguir las instrucciones proporcionadas al respecto por los empleados de Tognana Porcellane S.p.A. o del centro de asistencia encargado.

Todos los costes de reparación y entrega del aparato de sustitución o de componentes sin defectos correrán en su totalidad a cargo de Tognana Porcellane S.p.A., que también asumirá los costes de devolución del aparato o componente defectuoso, si así lo solicita expresamente el consumidor.

Cabe señalar que, después de la sustitución o reparación del aparato, la vigencia de esta garantía sigue siendo la de la primera compra: por lo tanto, el servicio realizado en virtud de la garantía no prolonga el período de su validez.

A efectos de la eficacia de esta garantía, se especifica que: el aparato ha sido diseñado y fabricado para un **uso exclusivamente doméstico**, lo que anula cualquier otro uso diferente de la presente garantía. Además, el aparato nunca se considerará defectuoso si debe adaptarse o modificarse para cumplir con las normas de seguridad y/o técnicas nacionales o locales vigentes en el país del consumidor, si está fuera de la Unión Europea.

En cualquier caso, **esta garantía no cubre:**

- las piezas sujetas a desgaste o deterioro, ni las que requieren una sustitución y/o mantenimiento periódico;
- negligencia o descuido en el uso del aparato (por ejemplo, incumplimiento de las instrucciones para el funcionamiento del aparato);
- el uso profesional del aparato;
- los defectos debidos a una instalación, configuración y actualización incorrectas del software/BIOS/firmware no realizadas por personal autorizado de Tognana Porcellane S.p.A.;
- reparaciones o intervenciones realizadas por personal no autorizado por Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulaciones de componentes del aparato o, en su caso, del software;
- otras circunstancias que, en cualquier caso, no pueden atribuirse a defectos de fabricación del aparato.

Tognana Porcellane S.p.A. declina toda responsabilidad por eventuales daños que puedan, directa o indirectamente, derivarse a personas, cosas y animales domésticos como consecuencia del incumplimiento de todas las prescripciones indicadas en el correspondiente manual de instrucciones y relativas especialmente a las advertencias en materia de instalación, uso y mantenimiento del aparato.

Se excluyen otras reclamaciones, en particular si están relacionadas con reclamaciones de indemnización, a menos que la responsabilidad se derive de disposiciones legales expresas. Al final del período de validez de esta garantía, o para bienes que no estén cubiertos por la misma, Tognana Porcellane S.p.A. queda a disposición del cliente para cualquier pregunta o información. Más información está disponible en el sitio web: www.tognana.com.

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

SYMBOLS IM HANDBUCH/PRODUKT UND DEREN BEDEUTUNG

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

	Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät die in den EU-Vorschriften/Richtlinien festgelegten Sicherheitsanforderungen erfüllt.
	Dieses Symbol zeigt an, dass Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (MOCA), für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

PRODUKTSICHERHEIT



WICHTIGE HINWEISE ZUR KORREKTEN VERWENDUNG

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

13. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
14. Das Gerät nicht in Wasser einweichen oder unter dem Wasserhahn spülen, da es elektronische Komponenten und Heizelemente enthält.
15. Verwenden Sie nur Original- oder vom Hersteller empfohlene Ersatzteile und Zubehör.



GEFAHR

PRODUKT

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

eingewickelten Lebensmittel in den Ofen legen.

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



GEFAHR DER VERBRÜHUNG!

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

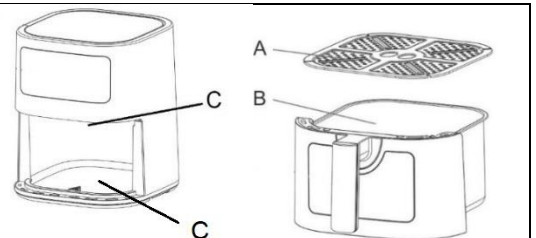


Abb.1

2. Dieses Gerät kann Wärme, Dampf oder Kondensation während und nach dem Betrieb abgeben. Hände und Gesicht sollten vor Dampf- und Lufteinlässen geschützt werden. Achten Sie auch beim

Abnehmen des Zubehörs auf heißen Dampf und Hitze, um Verbrennungen, Verbrühungen oder anderen Verletzungen sowie Sachschäden vorzubeugen.

3. Wenn das Gerät in Betrieb ist und einige Minuten nach dem Ende des Betriebs, kann die Temperatur der Außenfläche und des Luftauslasses sehr hoch sein. Berühren oder bewegen Sie das Gerät nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Für den Airfryer können Sie Backpapier oder Alu-/Zinnfolie geeigneter Größe verwenden. Verwenden Sie nicht zu große Platten, um zu verhindern, dass sie während des Betriebs die Heizelemente berühren.

KABEL UND STECKER

1. Das Netzkabel muss an eine Netzsteckdose mit AC angeschlossen werden (Standard-Haushaltsstrom). Verwenden Sie keine anderen Steckdosen.
2. Bei Unvereinbarkeit zwischen Steckdose und Stecker des Geräts, lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ durch qualifiziertes Personal ersetzen. Die Verwendung von Adaptern, mehreren Steckdosen und/oder Erweiterungen wird nicht empfohlen. Wenn ihre Verwendung erforderlich ist, verwenden Sie nur einfache oder mehrere Adapter und Erweiterungen, die den aktuellen Sicherheitsstandards entsprechen, wobei darauf geachtet wird, dass die auf dem Adapter und/oder der Verlängerung angegebene Leistungsgrenze nicht überschritten wird.
3. Verwenden Sie das Netzkabel nicht, wenn es beschädigt sind.
4. Verwenden Sie nur das mit der Verpackung mitgelieferte Netzkabel.
5. Um Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
6. Das Netzkabel muss an einem Ort verwendet werden das trocken und sauber ist. Die Verwendung in nassen oder schmutzigen Umgebungen kann zu Brandgefahr, Stromschlag oder Stromschlag führen.
7. Berühren Sie das Kabel oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht baumeln oder fallen von einer Arbeitsplatte.
9. Achten Sie darauf, nicht zu ziehen oder zu fahren über das

Netzkabel. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, heißen Gegenständen oder offenen Flammen fern.

10. Trennen Sie das Kabel von der Steckdose vor der Reinigung und wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Um zu trennen, schalten Sie das Gerät aus, dann entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht das Kabel, sondern greifen Sie den Stecker.
11. Schließen Sie den Stecker immer zuerst an das Gerät an, dann schließen Sie das Kabel an die Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass das Kabel vollständig verlängert ist.
12. Das Kabel sollte nicht verdreht oder um das Gerät gewickelt werden.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie Ihren Händler für Reparatur/Ersatz, wenn unter Garantie, oder Kundensupport.
14. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Timergeräte.

KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 10 L Mod.IRIDEA entspricht der Richtlinie 2014/30/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 10 L Mod.IRIDEA entspricht der Richtlinie 2014/35/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung elektrischer Betriebsmittel auf dem Markt, die zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen bestimmt innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 10 L Mod.IRIDEA entspricht der Richtlinie 2009/125/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über die Schaffung eines Rahmens für die Ausarbeitung von Spezifikationen für die Ökodesign energiebezogener Produkte

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer 10 L Mod.IRIDEA entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und anschließende Delegierte Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

TECHNISCHE DATEN

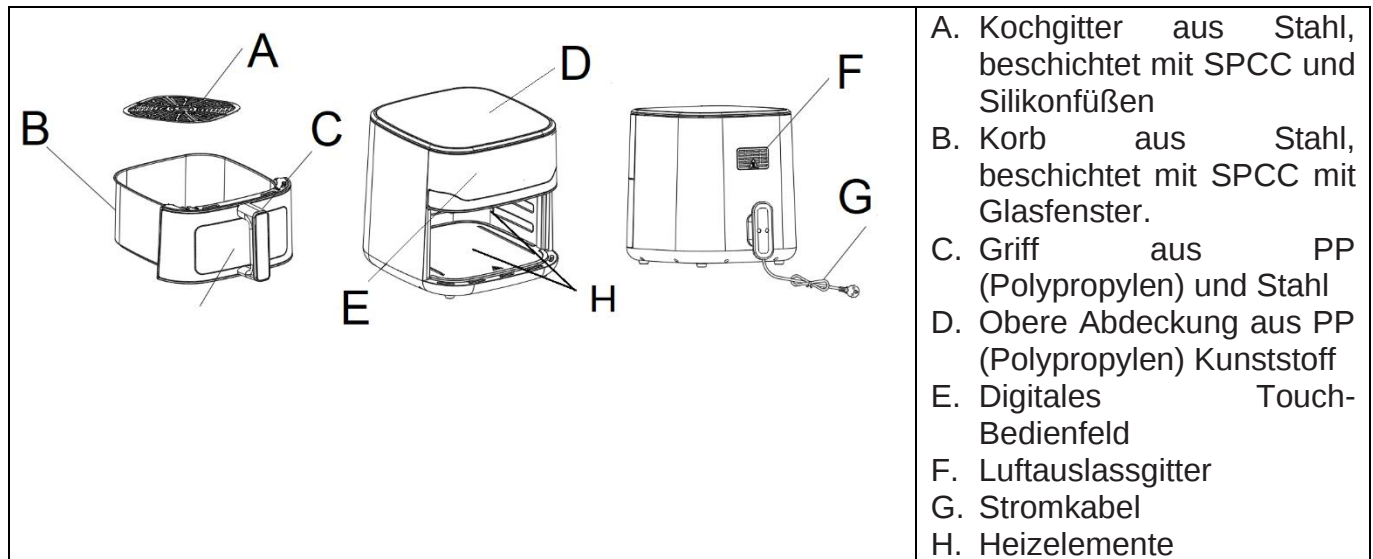
- Leistung: 2300 W
- Kapazität: 10L
- Eingangsspannung: 220–240 Vac ~ 50–60 Hz
- Abmessungen: 32,5 x 44,5 x 34 cm
- Nettogewicht: 6200 g

ENERGIEVERBRAUCH

Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus.

Standby-Modus	0.16 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu wechseln.	1 minute

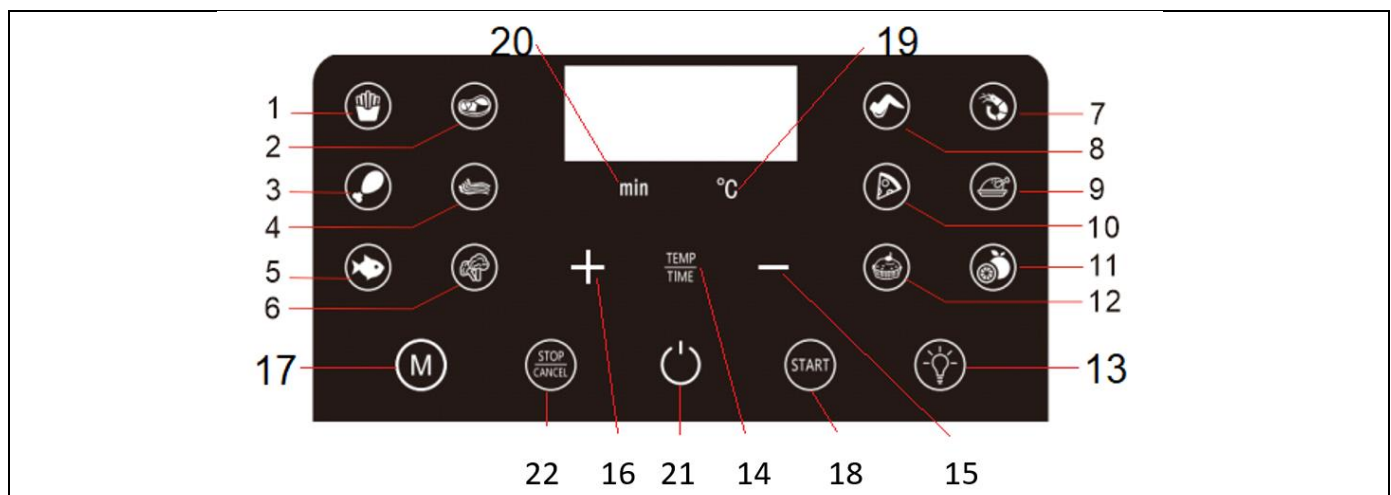
KOMPONENTEN



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

BESCHREIBUNG DER DISPLAY-TASTEN



1. Programm „Pommes Frites“
2. Programm „Fleisch“
3. Programm „Hähnchenkeulen“
4. Programm „Barbecue“
5. Programm „Fisch“
6. Programm „Gemüse“
7. Programm „Garnelen“
8. Programm „Hähnchenflügel“
9. Programm „Hähnchen“
10. Programm „Pizza“
11. Programm „Dörrgerät“
12. Programm „Kuchen“
13. Taste zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung
14. Temperatur-/Zeitauswahltaste
15. Temperatur-/Zeit-Einstelltaste -
16. Temperatur-/Zeit-Einstelltaste +
17. Voreingestellte Menütaste
18. Taste zum Starten
19. Temperaturanzeige einstellen (°C)
20. Zeitanzeige einstellen (min)
21. Taste zum Ein- / Ausschalten
22. Taste zum Stoppen / Abbrechen STOP / CANCEL

13. Taste zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung



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

14. Temperatur-/Zeit -Einstelltaste



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

Drücken Sie die Taste einmal , zeigt das Display die voreingestellte Temperatur an.

Drücken Sie die Tasten +/- (15,16), um die gewünschte Temperatur in 5°C-Schritten einzustellen.

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

Drücken Sie die Tasten +/- (15,16), um die gewünschte Garzeit pro Minute einzustellen, von 1 bis 60 Minuten in allen Modi.

17. Auswahltaste für voreingestelltes Menü



Wählen Sie durch Drücken dieser Taste das gewünschte Menü aus; Die Anzeige für das ausgewählte Programm blinkt und auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt. Diese Werte können durch Drücken der Temperatur- und Zeiteinstelltasten (15,16) geändert werden. Bestätigen Sie

das Programm durch Drücken der Starttaste .

18. Start-Taste



Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken dieser Taste und das Gerät nimmt den Betrieb auf.

21. Ein-/Aus-Taste



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

22. Taste zum Stoppen / Abbrechen



Drücken Sie diese Taste, um die Funktion während des Kochvorgangs zu pausieren. Der Ventilator stoppt für 30 Sekunden, und wenn innerhalb von 5 Minuten keine weiteren Aktionen erfolgen, kehrt das Gerät in

den Standby-Modus zurück. Drücken Sie die Taste „Stoppen / Abbrechen“  ein zweites Mal, um direkt in den Standby-Modus zu wechseln.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige und trockene Oberfläche.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose; Es ertönt ein akustisches Signal, das anzeigt, dass sich der Heißluftfritteuse-Ofen im Standby-Modus befindet, und auf dem Display erscheint die Ein-/Aus-Taste  (21) blinken. Wenn keine Bedienung erfolgt, kehrt das Gerät nach 1 Minute in den Standby-Modus zurück.
3. Nehmen Sie den Korb heraus und setzen Sie den Grill richtig ein. wobei der Pfeil nach hinten zur Fritteuse zeigt.
4. Legen Sie Lebensmittel in den Korb.
5. Setzen Sie den Korb richtig in sein Fach ein.
6. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (21) , und die voreingestellte Temperatur und Zeit werden auf dem Bildschirm angezeigt, und die Ein-/Ausschalt-Taste (21) sowie die Start-Taste (18)  blinken.
7. An diesem Punkt können Sie die Zeit und Temperatur manuell mit den Zeit- und Temperatur-Einstelltasten -/ (15,16) einstellen oder eine der Menüfunktionen auswählen, indem Sie die voreingestellte Menüauswahl Taste (17) drücken .
8. Drücken Sie die Starttaste (18)  um mit dem Kochen zu beginnen. Das Licht leuchtet konstant und alle anderen Programme werden ausgeschaltet.
9. Am Ende des Kochvorgangs schaltet sich das Display aus, die Anzeige „END“ erscheint und ein akustisches Signal wird abgegeben. Das Gerät geht in den Standby-Modus und der Korb kann geöffnet werden.

PRESET-MENÜ-TABELLE

MENÜ		Empfohlenes Gewicht (g)	Satz Zeit (Min.)	Temperatur einstellen (°C)	NOTIZ
1	Pommes frites	100-600	20-25	200	Während des Kochens schütteln
2	Fleisch	100-600	10-15	200	Kann während des Kochens gewendet werden.
3	Hähnchenkeulen	100-500	25-30	190	Kann während des Kochens gewendet werden.
4	Barbecue	100-500	10-15	180	Kann während des Kochens gewendet werden.
5	Fisch	100-500	20-25	190	Kann während des Kochens gewendet werden.
6	Gemüse	100-500	18-23	200	Während des Kochens schütteln
7	Garnelen	100-500	15-20	180	Kann während des Kochens gewendet werden.
8	Hähnchenflügel	100-500	15-20	180	Kann während des Kochens gewendet werden.
9	Hähnchen	100-500	40-45	200	Kann während des Kochens gewendet werden.
10	Pizza	500-1000	10-15	180	Kann während des Kochens gewendet werden.
11	Dörrgerät	100-500	2H	50	Kann während des Kochens gewendet werden.
12	Kuchen	100-500	30-35	160	Während des Kochens nicht schütteln.

Die Tabelle „Voreingestelltes Menü“ dient als Anhaltspunkt. Garzeit und Temperatur hängen von der Art, Konsistenz und Menge der Lebensmittel ab. Daher sind die voreingestellten Werte nur als Referenz zu verstehen.

ANMERKUNGEN:

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

NÜTZLICHE VORSCHLÄGE:

- Während des Gebrauchs können Sie die Garzeit und Temperatur jederzeit anpassen.

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



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

KOCHTIPPS

Essen	Menge (gr) min-max	Kochzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Shake	Notiz
Kartoffeln und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	300-700	12-16	200	Ja	
Dicke gefrorene Pommes	300-700	12-20	200	Ja	
Hausgemachte Pommes Frites (8x8mm)	300-800	18-20	200	Ja	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	300-800	18-22	180	Ja	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	200	Ja	½ Esslöffel Öl hinzufügen
Kartoffelgratin	500	18-22	180	-	
Fleisch und Geflügel					
Steak	100-500	8-12	180	Ja	
Schweinerippen	100-500	10-14	180	Ja	
Hamburger	100-500	7-14	180	Ja	
Wurst	100-500	13-15	200	Ja	
Hühnernuggets	100-500	18-22	180	Ja	
Hühnerbrust	100-500	10-15	180	Ja	
Speck	100-500	10-12	180	Ja	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	-	
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200	-	
Gefrorene Käsesnacks	100-400	8-10	180	-	
Gefülltes Gemüse	100-400	1-10	160	-	
Kuchen					
Kuchen	300	20-25	160	-	Geeigneten Behälter verwenden
Quiche	400	20-22	180	-	Geeigneten Behälter verwenden
Muffins	300	15-18	200	-	Geeigneten Behälter verwenden
Süße Snacks	400	1-20	160	-	Geeigneten Behälter verwenden

Anmerkungen:

- Garzeit und Temperatur richten sich nach Art, Konsistenz und Menge der Lebensmittel. Daher sind die angegebenen Werte nur als Referenz zu betrachten.
- Maximal ½ Esslöffel Öl hinzufügen. Zu große Mengen können die Integrität des Geräts beeinträchtigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Bevor Sie mit der Reinigung fortfahren, trennen Sie die Platte immer von der Steckdose und lassen Sie die Platte mindestens 30 Minuten lang vollständig abkühlen.

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

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. REINIGUNG

Reinigung der Außenseite des Airfryer Ofen

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



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

Reinigen Sie den Korb und den Grill

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

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

Reinigung des Heizelements

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

2. LAGERUNG

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

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

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

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

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

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Der Stecker wurde nicht korrekt eingefügt	Stecken Sie den Stecker in den Steckdose
	Der Garkorb ist nicht eingesetzt	Setzen Sie den Garkorb ein richtig
	Die Garzeit und Temperatur wurden nicht ausgewählt.	Stellen Sie die Zeit und die gewünschte Kochtemperatur
	Schutz vor Überhitzung wurde aktiviert	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten
Das Essen ist nicht gut durchgekocht.	Die Menge an Lebensmitteln ist übertrieben	Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln
	Die Temperatur ist zu niedrig	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein
	Die Kochzeit ist zu kurz	Stellen Sie eine längere Kochzeit ein
Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart	Das Essen sollte nach der Hälfte des Garvorgangs geschüttelt werden	Schütteln Sie das Essen um und prüfen Sie, ob es gar ist
Die Snacks sind nicht knusprig	Stellen Sie sicher, dass zum Heißluftfrittieren geeignete Snacks verwendet wurden	Verwenden Sie ofenfertige Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl
Der Garkorb passt nicht richtig in das Hauptgerät	Zu viel Essen im Korb	Überfüllen Sie den Korb nicht

Vom Gerät Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät, und das Gerät ist wärmer als gewöhnlich	Fettige Lebensmittel werden gekocht.	Normalerscheinung, die das Gerät oder das Kochergebnis nicht beeinträchtigt.
	Der Garkorb enthält Fett vom vorherigen Garen	Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch
Frische Pommes sind ungleichmäßig gegart oder nicht knusprig	Die Kartoffelsticks wurden vor dem Kochen nicht richtig abgespült und getrocknet	Spülen Sie die Kartoffelstifte gut ab, um Stärke zu entfernen gründlich trocknen
	Die Kartoffelstäbchen sind zu groß	Schneiden Sie die Stäbchen in kleinere Stücke
	Zu wenig Öl	Etwas mehr Öl hinzufügen
Das Problem ist nicht gelöst		Kontaktieren Sie Ihren Händler oder Kundenservice

KOCHBUCH

1. Pommes frites mit frischen Kartoffeln

Zutaten:



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

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

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

2. Gebratene Hähnchenflügel



Zutaten:

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

- a. Die Flügel mit Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.

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

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

3. Rindersteak



Zutaten:

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

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

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

4. Gegrillte Wurst



Zutaten:

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

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

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

5. Gebratene Garnelen



Zutaten:

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

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

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

INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG DES PRODUKTS

PRODUKT



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

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

VERPACKUNG

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

GARANTIE FÜR KLEINGERÄTE DER MARKE „TOGNANA“

Die Gesellschaft **Tognana Porcellane S.p.A.** dankt ihren Kunden für die Wahl und garantiert, dass ihre Geräte das Ergebnis der neuesten Technologien und Forschungen sind.

Diese Garantie gilt nur für kleine Haushaltsgeräte, die mit der Marke „Tognana“ gekennzeichnet sind, und gilt als konventionelle Garantie gemäß Art. 135-quinquies des italienischen Verbraucherschutzgesetzes (Gesetzesdekret 6. September 2005, Nr. 206). Diese Garantie berührt in keiner Weise die Rechte, die dem Verbraucher ausdrücklich durch die italienischen oder das Wohnsitzland des Verbrauchers Rechtsvorschriften über den Verkauf von beweglichen Verbrauchsgütern gewährt werden: Der Verbraucher kann daher jederzeit seine Rechte gegenüber dem Händler geltend machen, bei dem er das Gerät gekauft hat, und zwar zu den Bedingungen und innerhalb der Fristen, die in diesen Rechtsvorschriften vorgesehen sind.

Im Rahmen dieser Garantie ist das Gerät für die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum durch den Erstbenutzer durch die herkömmliche Garantie abgedeckt.

Es liegt in der Verantwortung des Verbrauchers - durch ein vom Händler ausgestelltes Lieferdokument (oder von Tognana Porcellane S.p.A. im Falle eines Kaufs, den der Verbraucher direkt im Online-Shop des Händlers tätigt) oder durch ein anderes Beweisdokument (z. B. Steuerbeleg, Kassenbon oder ähnliches, Bestellung usw.), das den Namen des Händlers und das Datum des Verkaufs enthält - nachzuweisen, dass diese Garantie zum Zeitpunkt der Einreichung der Mängelrüge des Geräts noch gültig ist.

Im Falle eines Defekts des Geräts im Sinne dieser Garantie kann der Verbraucher diesen Defekt durch Kontaktaufnahme mit dem Händler des Geräts oder durch direkte Kontaktaufnahme mit Tognana Porcellane S.p.A. unter der E-Mail-Adresse **support@tognana.com** oder unter der Telefonnummer **+39 0422 6721** anzeigen.

Tognana Porcellane S.p.A. garantiert die kostenlose **Reparatur** oder den **Austausch** des Geräts und/oder seiner Komponenten, die Defekte aufgrund festgestellter Herstellungs- und/oder Funktionsstörungen aufweisen, direkt oder über Partner-Servicezentren (überprüfen Sie die eventuellen Kontakte auf der Website von Tognana Porcellane S.p.A.: www.tognana.com). Tognana Porcellane S.p.A. behält sich das Recht vor, das Gerät, wenn eine Reparatur unmöglich oder zu kostspielig ist, vollständig durch ein anderes identisches oder ähnliches Gerät (oder durch eines mit ähnlichen funktionellen und ästhetischen Eigenschaften wie das gekaufte Gerät) zu ersetzen, ohne dass der Verbraucher im zweiten Fall die Möglichkeit hat, die von Tognana Porcellane S.p.A. getroffene Wahl anzufechten.

Der Verbraucher muss bei der Einreichung der Reklamation nicht nur den festgestellten Mangel angeben, sondern auch fotografische Unterlagen vorlegen, wenn dies für die Feststellung des Defekts des Geräts unerlässlich ist, sondern auch seine persönlichen Daten (Vor- und Nachname, Wohnadresse, E-Mail-Adresse und Telefonnummer) für jede weitere Kontaktaufnahme mitteilen. Für den erfolgreichen Abschluss des Austauschs oder der Reparatur des Geräts ist der Verbraucher in jedem Fall verpflichtet, die diesbezüglichen Anweisungen des Personals von Tognana Porcellane S.p.A. oder des beauftragten Servicezentrums zu befolgen.

Alle Reparatur- und Lieferkosten für das Ersatzgerät oder fehlerfreie Komponenten werden vollständig von Tognana Porcellane S.p.A. getragen, die auch die Kosten für die Rücksendung des defekten Geräts oder der defekten Komponente trägt, wenn dies ausdrücklich vom Verbraucher verlangt wird.

Es wird darauf hingewiesen, dass nach dem Austausch oder der Reparatur des Geräts die Gültigkeit dieser Garantie die des ersten Kaufs bleibt: Daher verlängert die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung die Gültigkeitsdauer nicht.

Für die Zwecke der Wirksamkeit dieser Garantie wird darauf hingewiesen, dass: das Gerät **ausschließlich für den häuslichen Gebrauch** konzipiert und gebaut wurde, wodurch die vorliegende Garantie für jede andere Verwendung entfällt. Darüber hinaus kann das Gerät niemals als defekt angesehen werden, wenn es angepasst oder modifiziert werden muss, um den nationalen oder lokalen Sicherheits- und/oder technischen Vorschriften zu entsprechen, die im Land des Verbrauchers gelten, wenn es außerhalb der Europäischen Union liegt.

In jedem Fall **deckt diese Garantie nicht:**

- Teile, die Verschleiß oder Abnutzung unterliegen, sowie solche, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen;
- Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit bei der Verwendung des Geräts (z. B. Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung des Geräts);
- die professionelle Nutzung des Gerätes;
- Mängel aufgrund falscher Installation, Konfiguration, Software-/BIOS-/Firmware-Updates, die nicht von autorisiertem Personal von Tognana Porcellane S.p.A. durchgeführt wurden;
- Reparaturen oder Eingriffe durch nicht von Tognana Porcellane S.p.A. autorisiertes Personal;
- Manipulation von Komponenten des Geräts oder gegebenenfalls der Software;
- sonstige Umstände, die jedoch nicht auf Herstellungsfehler des Geräts zurückzuführen sind.

Tognana Porcellane S.p.A. lehnt jede Haftung für Schäden ab, die direkt oder indirekt an Personen, Sachen und Haustieren aufgrund der Nichteinhaltung aller in der entsprechenden Bedienungsanleitung angegebenen Vorschriften und insbesondere der Hinweise zur Installation, Verwendung und Wartung des Geräts entstehen können.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere auf Schadensersatzansprüche, sind ausgeschlossen, es sei denn, die Haftung ergibt sich aus ausdrücklicher gesetzlicher Bestimmung. Nach Ablauf der Gültigkeitsdauer dieser Garantie oder für Waren, die nicht durch diese Garantie abgedeckt sind, steht Tognana Porcellane S.p.A. dem Kunden für Fragen oder Informationen zur Verfügung. Weitere Informationen finden Sie auf der Website:

www.tognana.com.

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

SIMBOLI U PRIRUČNIKU/NA PROIZVODU I NJIHOVO ZNAČENJE

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

SIGURNOST PROIZVODA



VAŽNE NAPOMENE O ISPRAVNOJ UPORABI

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



OPASNOST

PROIZVOD

1. Prije spajanja uređaja na napajanje provjerite odgovara li napon na uređaju naponu dostupnom u vašem domu.

Priključite uređaj na utičnicu s učinkovitim uzemljenjem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nesreće uzrokovane nedostatkom uzemljenja sustava.

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

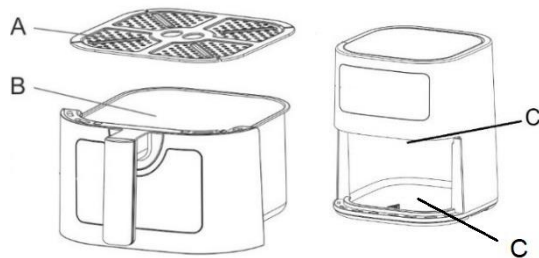
popravak/zamjenu ako je uređaj pod jamstvom, ili korisničku podršku.

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



OPASNOST OD OPEKLINA!

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



Slika 1

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

KABEL I UTIKAČ

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

ne prekorači ograničenje snage označeno na adapteru i/ili priključku.

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

SUKLADNOST PROIZVODA

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/35/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2009/125/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o uspostavi okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu s Direktivom 2011/65/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2011. i aknadnom Delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

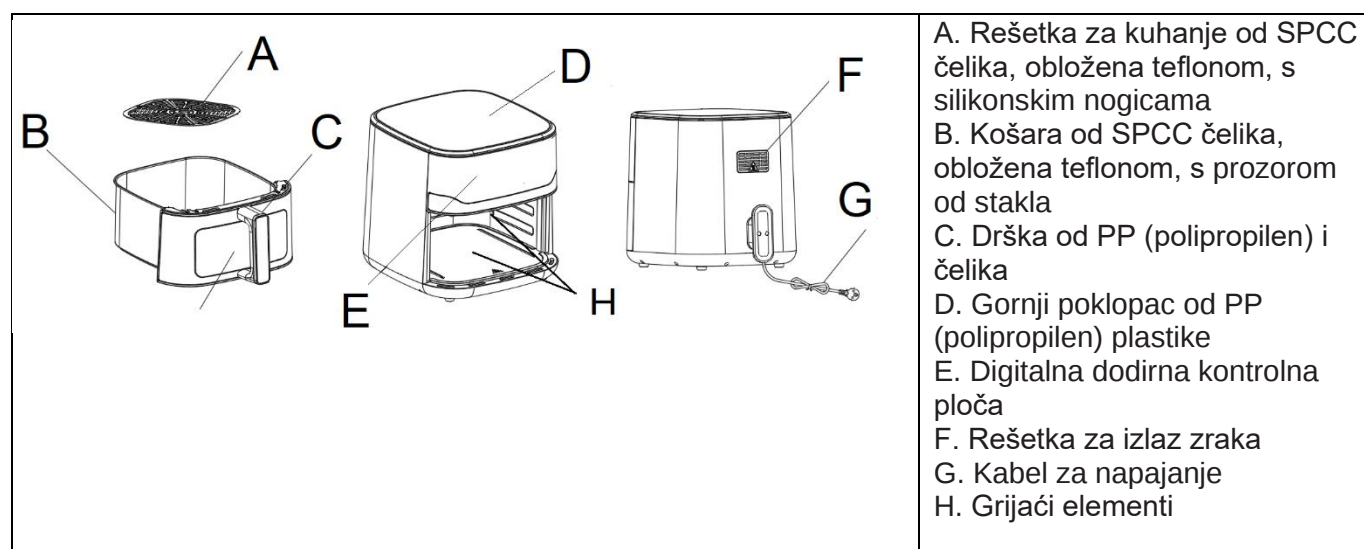
- Snaga: 2300 W
- Kapacitet: 10L
- Ulazni napon: 220 – 240 Vac ~ 50 – 60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 44,5 x 34 cm
- Neto težina: 6200 g

POTROŠNJA ENERGIJE

Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme za postizanje primjenjivog načina niske potrošnje.

Način mirovanja	0.16 W
Maksimalno vrijeme potrebno da uređaj automatski dostigne primjenjivi način rada ili stanje male snage.	1 minuta

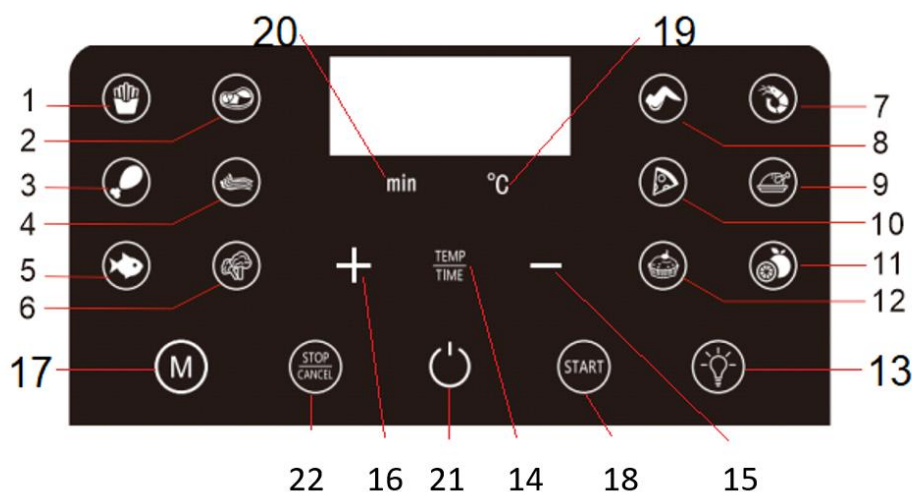
DIJELOVI



PRIJE PRVE UPOTREBE

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

OPIS GUMBA NA ZASLONU



1. Program „Pomfrit“
2. Program „Meso“
3. Program „Pileće batak“
4. Program „Roštilj“
5. Program „Riba“
6. Program „Povrće“
7. Program „Kamenice“
8. Program „Pileća krilca“
9. Program „Piletina“
10. Program „Pizza“
11. Program „Dehidrator“
12. Program „Torta“
13. Gumb za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svjetla ON/OFF
14. Tipka za odabir Temperature/Vremena
15. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(-)
16. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(+)
17. Gumb za odabir unaprijed postavljenog programa
18. Gumb za start
19. Indikator za postavljanje temperature (°C)
20. Indikator za odabir vremena (min)
21. Tipka za uključivanje/isključivanje
22. Tipka za zaustavljanje/otkazivanje STOP/CANCEL

13. Unutarnje svjetlo

Pritiskom na ovaj gumb možete pratiti napredak kuhanja dok uređaj radi.
Otvaranje vrata tijekom procesa kuhanja zaustavit će uređaj.

14. Gumb za odabir temperature/vremena pečenja

Ovaj gumb omogućuje vam podešavanje temperature ili vremena kuhanja.

Pritisnite gumb jednom , zaslon će pokazati unaprijed postavljenu temperaturu. Pritisnite gumbе +/- (15,16) za prilagodbu željene temperature u intervalima od 5 °C.

Pritisnite gumb ponovno , zaslon će pokazati unaprijed postavljeno vrijeme.

Pritisnite gumb -/+ (15,16) za prilagodbu željenog vremena kuhanja po minuti, od 1 do 60 minuta u svim načinima rada.

17. Gumb za unaprijed postavljeni program



Odaberite željeni izbornik pritiskom na ovaj gumb; indikator odabranog programa će treperiti, a zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu. Te vrijednosti možete promijeniti pritiskom na gumb za prilagodbu

temperature i vremena (15,16). Potvrdite program pritiskom na gumb za pokretanje



18. Gumb za start



Potvrdite postavku pritiskom na ovaj gumb i uređaj će početi raditi.

21. Gumb za uključivanje/isključivanje ON/OFF



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

22. Tipka za zaustavljanje/otkazivanje



Pritisnite ovu tipku za pauzu funkcije tijekom ciklusa kuhanja, ventilator će se zaustaviti na 30 sekundi, a ako u narednih 5 minuta ne bude nikakvih daljnjih radnji, uređaj će se vratiti u način pripravnosti. Pritisnite

tipku za zaustavljanje/otkazivanje drugi put da biste izravno prešli u način pripravnosti.



UPUTE ZA UPORABU

1. Stavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na toplinu.
2. Umetnite priključak za napajanje u uzemljenu utičnicu; čut ćete zvučni signal koji označava da je uređaj u stanju pripravnosti, a zaslon će prikazati indikator gumba za uključivanje/isključivanje (21). Ako se ne izvrši nikakva operacija, vraća se u stanje pripravnosti nakon 1 minute.
3. Izvadite košaru i pravilno umetnite rešetku.
4. Stavite hranu u košaru.
5. Pravilno umetnite košaru u njezin odjeljak.
6. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (21) , a na zaslonu će biti prikazana unaprijed postavljena temperatura i vrijeme, a tipke za uključivanje/isključivanje (21) i tipka Start (18)  će treperiti.
7. U ovom trenutku možete ručno prilagoditi vrijeme i temperaturu koristeći gumb za prilagodbu vremena i temperature -/+ (15,16) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na gumb za odabir unaprijed postavljenog programa (17) .
8. Pritisnite gumb za pokretanje (18)  kako biste započeli kuhanje.
9. Na kraju kuhanja, zaslon će se isključiti, pojavit će se natpis „END“ i bit će emitiran zvučni signal. Uređaj će preći u stand-by način i bit će moguće otvoriti košaru.

TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA

Program		Preporučena težina (g)	Postavljeno vrijeme (min)	Postavljena temperatura (°C)	NOTE
1	Pomfrit	100-600	20-25	200	Tijekom kuhanja protresati
2	Meso	100-600	10-15	200	Može se okrenuti tijekom kuhanja
3	Pileće batak	100-500	25-30	190	Može se okrenuti tijekom kuhanja
4	Roštilj	100-500	10-15	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
5	Riba	100-500	20-25	190	Može se okrenuti tijekom kuhanja
6	Povrće	100-500	18-23	200	Tijekom kuhanja protresati
7	Kamenice	100-500	15-20	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
8	Pileća krilca	100-500	15-20	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
9	Piletina	100-500	40-45	200	Može se okrenuti tijekom kuhanja
10	Pizza	500-1000	10-15	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
11	Dehidrator	100-500	2H	50	Može se okrenuti tijekom kuhanja
12	Torta	100-500	30-35	160	Tijekom kuhanja ne protresati

Tablica "predefiniranog izbornika" je informativna, vrijeme i temperatura kuhanja ovise o vrsti, teksturi i količini hrane. Stoga se unaprijed određene vrijednosti trebaju shvatiti samo kao smjernice.

NAPOMENA:

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

KORISNI PRIJEDLOZI:

- Tijekom upotrebe možete prilagoditi vrijeme kuhanja i temperaturu u bilo kojem trenutku.

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



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

SAVJETI ZA KUHANJE

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

Napomene:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije nego što nastavite s čišćenjem, uvijek isključite uređaj iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi najmanje 30 minuta.

Izvadite košaru za kuhanje kako biste ubrzali hlađenje uređaja.

Uređaj treba čistiti nakon svakog kuhanja.

1. ČIŠĆENJE

Čišćenje vanjskog dijela uređaja

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



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

Očistite košaru i rešetku za pečenje

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

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

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

Čišćenje grijaćeg elementa

Očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

2. SKLADIŠTENJE

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

Provjerite da u uređaju nema ostataka hrane.

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

Nikada ne spremajte uređaj dok je još vlažan.

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

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

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

KUHARICA

1. Pomfrit od svježeg krumpira



Sastojci:

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

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

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

2. Pržena pileća krilca



Sastojci:

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

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

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

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

3. Biftek



Sastojci:

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

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

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite biftek na pola kuhanja.

4. Grilana kobasica



Sastojci:

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

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

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

5. Prženi škampi



Sastojci:

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

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

SAVJET: za najbolje rezultate protresite škampe na pola kuhanja.

INFORMACIJE O ODLAGANJU PROIZVODA

PROIZVOD



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

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

PAKIRANJE

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

"TOGNANA" JAMSTVO ZA MALE UREĐAJE

Tvrtka **Tognana Porcellane S.p.A.** zahvaljuje svojim kupcima na njihovom izboru i jamči da su njezini uređaji rezultat najnovijih tehnologija i istraživanja.

Ovo jamstvo odnosi se samo na male uređaje označene robnom markom "Tognana" i vrijedi kao konvencionalno jamstvo u skladu s člankom 135. Zakona o zaštiti potrošača (Zakonodavna uredba 206 od 6. rujna 2005.). Ovo jamstvo ni na koji način ne utječe na prava izričito predviđena u korist potrošača propisima o prodaji pokretne robe široke potrošnje, bilo talijanske ili zemlje prebivališta potrošača: potrošač stoga uvijek može ostvariti svoja prava prema prodavatelju od kojeg je kupio uređaj, pod uvjetima i u okviru uvjeta predviđenih ovim propisima.

Prema ovom jamstvu, uređaj je pokriven konvencionalnim jamstvom u razdoblju od **dvije godine** od datuma kupnje od strane prvog korisnika.

Na potrošaču je da - putem dokumenta o isporuci koji je izdao trgovac na malo (ili sama Tognana Porcellane S.p.A., u slučaju kupnje koju je potrošač izvršio izravno u internetskoj trgovini potonjeg) ili drugim dokaznim dokumentom (na primjer, poreznim računom, gotovinskim računom ili sličnim, narudžbenicom itd.), iz kojeg je vidljivo ime trgovca na malo i datum kada je izvršena prodaja - dokaže da je ovo jamstvo još uvijek valjano u trenutku podnošenja prigovora na neispravnost uređaja.

U slučaju kvara na uređaju, u skladu s ovim jamstvom, potrošač može istaknuti taj nedostatak kontaktiranjem prodavatelja uređaja ili kontaktiranjem tvrtke Tognana Porcellane S.p.A. izravno na **adresu** e-pošte support@tognana.com ili na telefonski broj **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. jamči **besplatan popravak** ili **zamjenu** uređaja i/ili njegovih komponenti koje imaju nedostatke zbog utvrđenih uzroka proizvodnje i/ili kvarova, izravno ili putem povezanih servisnih centara (provjerite sve kontakte na web stranici Tognana Porcellane S.p.A.). Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo u potpunosti zamijeniti uređaj, ako se mogućnost popravka pokaže nemogućom ili preskupom, drugim jednakim ili sličnim uređajem (ili onim koji ima funkcionalne i estetske karakteristike slične onima kupljenog uređaja), a da potrošač ne može, u ovoj drugoj hipotezi, osporiti izbor Tognana Porcellane S.p.A.

Potrošač je dužan u predstavljanju prigovora, uz navođenje utvrđenog nedostatka, dostaviti i fotografsku dokumentaciju, ako je to neophodno u svrhu utvrđivanja nedostatka uređaja, za svaki sljedeći kontakt priopćiti svoje osobne podatke - ime i prezime, adresu prebivališta, adresu e-pošte i telefonski broj. Za uspješnu zamjenu ili popravak uređaja, potrošač će u svakom slučaju morati slijediti upute koje su u tom pogledu dali zaposlenici tvrtke Tognana Porcellane S.p.A. ili nadležni servisni centar.

Sve troškove popravka i isporuke zamjenskog uređaja ili komponenti bez nedostataka snosit će Tognana Porcellane S.p.A., koja će također snositi troškove povrata neispravnog uređaja ili komponente, ako to potrošač izričito zatraži.

Treba napomenuti da, nakon zamjene ili popravka uređaja, datum stupanja na snagu ovog jamstva ostaje datum prve kupnje: stoga, usluga izvršena u okviru jamstva ne produljuje razdoblje njegove valjanosti. Za potrebe učinkovitosti ovog jamstva navedeno je sljedeće: uređaj je dizajniran i izrađen **isključivo za uporabu u kućanstvu**, čime se ovo jamstvo ukida za bilo koju drugu uporabu. Osim toga, uređaj se nikada ne može smatrati neispravnim ako ga je potrebno prilagoditi ili modificirati kako bi bio u skladu s nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim i/ili tehničkim standardima koji su na snazi u zemlji potrošača, ako je izvan Europske unije.

U svakom slučaju, **ovo jamstvo ne pokriva:**

- dijelovi podložni habanju, niti oni koji zahtijevaju povremenu zamjenu i/ili održavanje;
- nemar ili nepažnja pri uporabi uređaja (npr. nepridržavanje uputa za uporabu uređaja);
- profesionalna uporaba uređaja;
- kvarovi zbog nepravilne instalacije, konfiguracije, ažuriranja softvera/BIOS-a/firmvera koje nije izvršilo ovlašteno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje provodi osoblje koje nije ovlastilo društvo Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulacije komponentama uređaja ili, gdje je to primjenjivo, softvera;
- druge okolnosti koje se, u svakom slučaju, ne mogu povezati s proizvodnim nedostacima na uređaju.

Tognana Porcellane S.p.A. odriče se svake odgovornosti za bilo kakvu štetu koja može, izravno ili neizravno, rezultirati ljudima, imovinom i kućnim ljubimcima kao rezultat nepoštivanja svih zahtjeva navedenih u posebnoj knjižici s uputama i koja se posebno odnosi na upozorenja u vezi s instalacijom, uporabom i održavanjem uređaja.

Daljnji zahtjevi, posebno ako se odnose na zahtjeve, isključeni su, osim ako odgovornost proizlazi iz izričite zakonske odredbe. Na kraju razdoblja valjanosti ovog jamstva, ili za robu koja nije obuhvaćena njime, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su na internetskoj stranici: www.tognana.com

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

SIMBOLI V PRIROČNIKU ALI NA IZDELKU IN NJIHOV POMEN

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

VARNOST IZDELKA



POMEMBNE OPOMBE O PRAVILNI UPORABI

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



NEVARNOST:

IZDELEK

1. Pred priključitvijo naprave na napajanje se prepričajte, da napetost

na napravi ustreza napetosti, ki je na voljo v vašem domu.

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

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

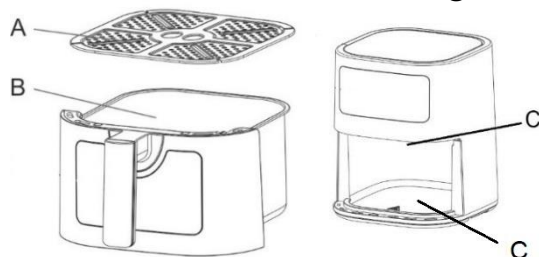
stranke.

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



NEVARNOST NASTANKA OPEKLIN!

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



Slika 1

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

KABEL IN VTIČ

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

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

SKLADNOST IZDELKA

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer 10 L Mod.IRIDEA v skladu z Direktivo 2014/30/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26.februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer 10 L Mod.IRIDEA v skladu z Direktivo 2014/35/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 26.februarja 2014 o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z omogočanjem dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer 10 L Mod.IRIDEA v skladu z Direktivo 2009/125/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21.oktobra 2009 o vzpostavitvi okvira za določanje zahtev za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. Proizvajalec izjavlja, da je izdelek Air fryer 10 L Mod. IRIDEA v skladu z Direktivo 2011/65/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2011 in poznejša Delegirana direktiva Komisije 2015/863 o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi.

TEHNIČNI PODATKI

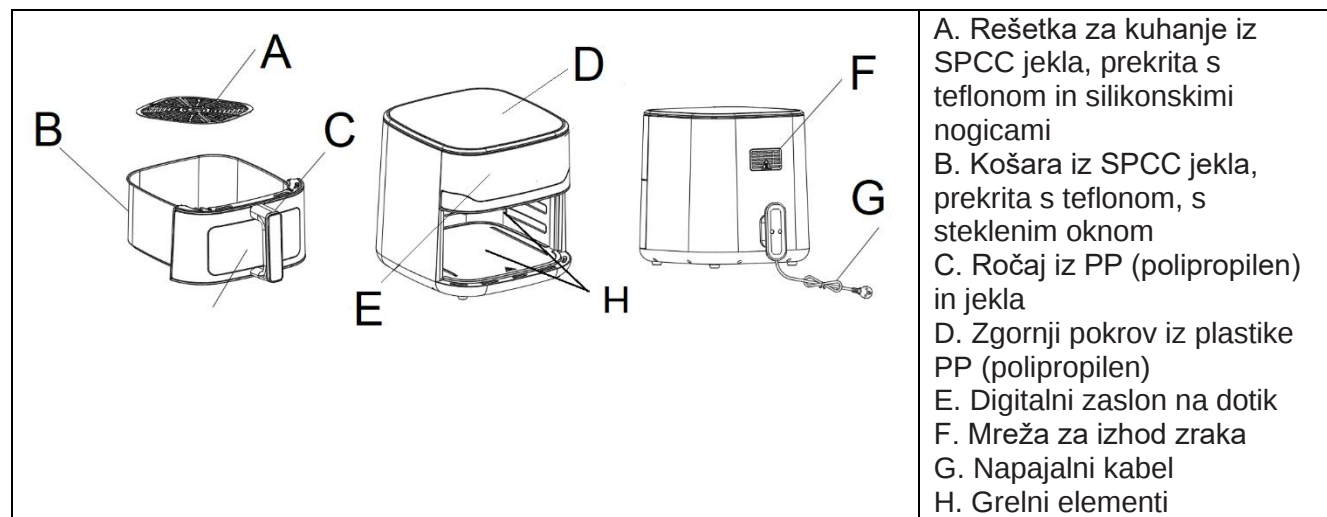
- Moč: 2300 W
- Zmogljivost: 10L
- Vhodna napetost: 220–240 Vac ~ 50–60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 44,5 x 34 cm
- Neto teža: 6200 g

PORABA ENERGIJE

Informacije o izdelku za porabo energije in najdaljši čas za dosego ustreznega načina nizke porabe.

Način pripravljenosti	0.16 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da naprava samodejno doseže ustrezni način nizke porabe ali stanje.	1 minuta

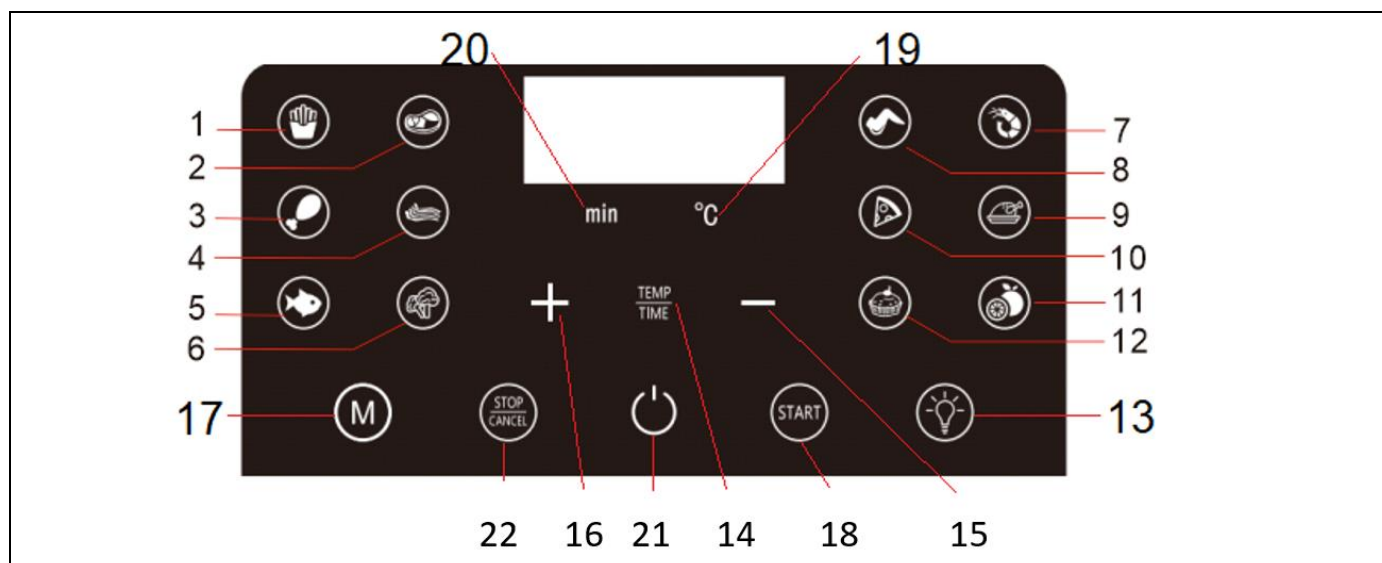
DELI



PRED PRVO UPORABO

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

OPIS TIPK NA ZASLONU



1. Program „Pomfrit“
2. Program „Mesni“
3. Program „Piščančja bedra“
4. Program „Barbecue“
5. Program „Ribe“
6. Program „Zelenjava“
7. Program „Kozice“
8. Program „Piščančja krilca“
9. Program „Piščanec“
10. Program „Pica“
11. Program „Sušilnik“
12. Program „Torta“
13. Gumb za vklop/izklop notranje luči
14. Gumb za izbiro temperature/časa pečenja
15. Gumb za nastavitev temperature/časa pečenja (-)
16. Gumb za nastavitev temperature/časa pečenja (+)
17. Gumb za izbiro prednastavljenega programa
18. Gumb za začetek
19. Indikator nastavljene temperature (°C)
20. Indikator izbire časa (min)
21. Gumb za vklop/izklop
22. Tipka za ustavitev/preklic STOP/CANCEL

13. Notranja luč



S pritiskom na to tipko lahko med delovanjem naprave spremljate potek kuhanja. Če med kuhanjem odprete vrata, se naprava zaustavi.

14. Gumb za izbiro temperature/časa pečenja



Ta gumb vam omogoča nastavitev temperature ali časa kuhanja.

Pritisnite gumb enkrat , na zaslonu bo prikazana prednastavljena temperatura. Pritisnite gumba +/- (15,16), da nastavite želeno temperaturo v korakih po 5 °C.

Ponovno pritisnite gumb , na zaslonu bo prikazan prednastavljeni čas.

Pritisnite gumba +/- (15,16), da nastavite želeni čas kuhanja na minuto, od 1 do 60 minut v vseh načinih.

17. Gumb za prednastavljeni program



S pritiskom na ta gumb izberite želeni meni; indikator izbranega programa utripa, na zaslonu pa se prikaže nastavljen čas in temperatura. Te vrednosti lahko spremenite s pritiskom na gumba za nastavitev temperature in časa (15,16). Program potrdite s pritiskom na gumb za zagon .

18. Gumb za začetek



Nastavitev potrdite s pritiskom na ta gumb in naprava bo začela delovati.

21. Gumb za vklop/izklop ON/OFF



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

22. Tipka za ustavitev/preklic



Pritisnite to tipko, da začasno prekinete funkcijo med kuhanjem, ventilator se bo ustavil za 30 sekund, in če v naslednjih 5 minutah ne bo nobenih nadaljnjih dejanj, se bo naprava vrnila v način pripravljenosti.

Pritisnite tipko za zaustavitev/preklic  drugič, da se neposredno vrnete v način pripravljenosti.

NAVODILA ZA UPORABO

1. Napravo postavite na ravno, stabilno in suho površino, odporno na vročino.
2. Napajalni vtič vstavite v ozemljeno vtičnico; zaslišali boste pisk, ki označuje, da je pečica v stanju pripravljenosti, na zaslonu pa se prikaže indikator gumba za vklop/izklop  (21). Če v 1 minuti ne bo nobenih dejanj, se naprava vrne v način pripravljenosti.
3. Odstranite košaro in pravilno vstavite mrežo, pri čemer pazite, da puščica kaže proti zadnji strani cvrtnika.
4. Hrano dajte v košaro.
5. Košarico pravilno vstavite v njen predal.
6. Pritisnite gumb za vklop/izklop (21) , na zaslonu pa se prikažeta prednastavljena temperatura in čas, gumba za vklop/izklop (21) in gumb Start  (18) pa bosta utripala.
7. Na tej točki lahko ročno nastavite čas in temperaturo z uporabo gumbov za nastavitev časa in temperature +/- (15,16) ali izberete eno od funkcij s pritiskom na gumb za izbiro prednastavljenega programa (17) .
8. Za začetek kuhanja pritisnite gumb Start  (18). Lučka bo svetila in vsi preostali programi se bodo izklopili.
9. Ob koncu kuhanja se zaslon izklopi, pojavila se bo oznaka „END“ in izdal se bo zvočni signal. Naprava bo prešla v način pripravljenosti in košaro bo mogoče odpreti.

TABELA PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV

Program		Priporočena teža (g)	Nastavljeni čas (min)	Nastavljena temperatura (°C)	NOTE
1	Pomfri	100-600	20-25	200	Tijekom kuhanja protresati
2	Meso	100-600	10-15	200	Lahko se obrne med kuhanjem
3	Piščančja bedra	100-500	25-30	190	Lahko se obrne med kuhanjem
4	Rešetka	100-500	10-15	180	Lahko se obrne med kuhanjem
5	Ribe	100-500	20-25	190	Lahko se obrne med kuhanjem
6	Zelenjava	100-500	18-23	200	Tijekom kuhanja protresati
7	Kozice	100-500	15-20	180	Lahko se obrne med kuhanjem
8	Piščančja krilca	100-500	15-20	180	Lahko se obrne med kuhanjem
9	Piščanec	100-500	40-45	200	Lahko se obrne med kuhanjem
10	Pica	500-1000	10-15	180	Lahko se obrne med kuhanjem
11	Sušilnik	100-500	2H	50	Lahko se obrne med kuhanjem
12	Torte	100-500	30-35	160	Tijekom kuhanja ne protresati

Tabela »prednastavljenega menija« je okvirna, čas kuhanja in temperatura sta odvisna od vrste, konsistence in količine hrane, zato je treba vnaprej določene vrednosti razumeti le kot smernice.

OPOMBA:

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

KORISTNI PREDLOGI:

- Med uporabo lahko kadarkoli prilagodite čas kuhanja in temperaturo.

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



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

NASVETI ZA KUHANJE

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

Opombe:

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Preden začnete s čiščenjem, vedno odklopite pečico iz električnega omrežja in počakajte vsaj 30 minut, da se popolnoma ohladi.

Odstranite košaro za kuhanje, da pospešite ohlajanje aparata.

Napravo je treba očistiti po vsakem kuhanju.

1. ČIŠČENJE

Čiščenje zunanosti

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



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

Očistite košaro in rešetko za peko

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

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

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

Čiščenje grelnega elementa

Očistite s krtačko, da odstranite ostanke hrane.

2. SHRANJEVANJE

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

Preverite, da v napravi ni ostankov hrane.

Prepričajte se, da so vsi deli čisti in suhi.

Naprave nikoli ne shranjujte, ko je še vlažna.

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

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje	Vtič ni pravilno vstavljen.	Vtič vstavite v vtičnico.
	Košara za kuhanje ni vstavljena	Vstavite košaro za kuhanje pravilno
	Čas in temperatura peke nista izbrana.	Nastavite čas in želeno temperaturo peke.
	Aktivirala se je zaščita pred pregrevanjem.	Izklopite napravo in počakajte, da se popolnoma ohladi, preden jo ponovno vklopite.
Hrana ni dovolj pečena.	V pečici je preveč hrane.	Zmanjšajte količino hrane.
	Temperatura je prenizka.	Aparat nastavite na višjo temperaturo
	Čas kuhanja je prekratek	Nastavite daljši čas kuhanja
Hrana ni enakomerno pečena	Na polovici kuhanja je treba hrano pretresti	Žvilo pretresite in preverite, ali je kuhano
Prigrizki niso hrustljavi	Uporabite prigrizke, ki so primerni za air fryer	Uporabite prigrizke, ki so pripravljeni za v pečico ali pa jih namažite z malo olja.
Košara za kuhanje se ne prilega glavni enoti	Preveč hrane v košari	Ne napolnite preveč.
Iz naprave izhaja bel dim, ohišje pa je toplejše kot običajno	Peče se hrana z veliko maščobe.	Običajni pojav, ki ne vpliva na pečico ali rezultat pečenja.
	V košari je maščoba iz prejšnjega kuhanja	Posodo očistite po vsaki uporabi.
Svež krompirček ni dovolj kuhan ali hrustljiv	Krompirjeve palčke pred kuhanjem niso bile izprane in posušene	Palčke sperite, da odstranite škrob in jih dobro posušite

	Krompirjeve palčke so prevelike	Narežite palčke na manjše koščke
	Ni dovolj olja	Dodajte malo olja
Težava ni bila rešena.		Obrnite se na prodajalca ali službo za stranke

KUHARSKA KNJIGA

1. Pomfrit iz svežega krompirja



Sestavine:

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

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

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

2. Ocvrte piščančje perutničke



Sestavine:

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

- a. Perutničke pomešajte z oljem, česnom, soljo in poprom ter pustite, da se marinirajo 20 minut.
- b. Perutnice položimo na rešetko, rešetko vstavimo v aparat, izberemo program "Piščančja bedra" ali prilagodimo čas in temperaturo peke glede na velikost in količino perutničk ali pa jih pečemo do zlato rjave barve.
- c. Po koncu peke perutničke prestavite v skledo in postrezite.

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

3. Biftek



Sestavine:

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

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

NASVET: za najboljše rezultate na polovici kuhanja obrnite biftek.

4. Klobasa na žaru



Sestavine:

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

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

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

5. Ocvrte kozice



Sestavine:

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

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

NASVET: za najboljše rezultate kozico na polovici kuhanja obrnite.

INFORMACIJE O ODSTRANJEVANJU IZDELKA

IZDELEK



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

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

PAKIRANJE

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

GARANCIJSKI LIST

1. Firma in naslov sedeža garanta:

Tognana Porcellane S.p.A.
Capitello, 22 31030 Casier (TV)
Italia

2. Datum dobave blaga: _____

3. Podatki, ki identificirajo blago: _____

4. Tognana Porcellane S.p.A. jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z dobavo blaga potrošniku.

5. Pravice potrošnika, če blago nima lastnosti navedenih v garancijskem listu:

Če blago, za katero je izdana obvezna garancija, ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. Če napake niso odpravljene v skupno 30 dneh od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis od potrošnika prejel zahtevo za odpravo napak, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom.

Rok iz prejšnjega odstavka se lahko podaljša na najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar za največ 15 dni. Pri določitvi podaljšane roka se upoštevajo narava in kompleksnost blaga, narava in resnost neskladnosti ter napor, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave. O številu dni za podaljšanje roka in razlogih za njegovo podaljšanje proizvajalec obvesti potrošnika pred potekom roka 30 dni.

Če proizvajalec v roku 30 oz. 45 dni v primeru podaljšanja roka ne popravi ali ne zamenja blaga z novim, lahko potrošnik zahteva vračilo celotne kupnine od proizvajalca ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine.

Če potrošnik zahteva sorazmerno znižanje kupnine, je znižanje kupnine sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.

Ne glede na zgoraj navedeno lahko potrošnik zahteva vračilo plačanega zneska od proizvajalca, če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim proizvajalec izda nov garancijski list.

Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga.

Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.

Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, plača proizvajalec.

6. Postopek, ki ga mora potrošnik uporabiti za uveljavljanje garancije: Potrošnik obvesti garanta pisno po pošti, po e-pošti ali osebno pri pooblaščenem servisu s predložitvijo dokazil o veljavnosti garancije in nemudoma omogoči pregled reklamiranega blaga.

7. Rok za rešitev reklamacije: 30 dni z možnostjo podaljšanja za največ 15 dni.

8. Trajanje garancijskega roka: 24 mesecev.

9. Ozemeljsko območje veljavnosti garancije: Slovenija.

10. Opozorilo, potrošnik ima zakonsko pravico, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahteve in da garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

11. Garant zagotavlja potrošniku vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate še tri leta po poteku garancije

Pooblaščen servis:

PSC PREŠEREN D.O.O Litijška cesta 12A 1000 Ljubljana – SLO 01-540-10-00,031-807-407 info@servispreseren.com od PON do PET med 7:00 in 17:00	PSC PREŠEREN D.O.O. PE MB Ptujška cesta 9 2000 Maribor - SLO 02-331-64-00, 031-620-900, info-mb@servispreseren.com od PON do PET med 7:00 in 16:00
---	---

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

SIMBOLI NAVEDENI U UPUTSTVIMA/ NA UREĐAJU I NJIHOVO ZNAČENJE

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



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

SIGURNOST PROIZVODA



VAŽNE NAPOMENE O ISPRAVNOJ UPOTREBI

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



OPASNOST

PROIZVOD

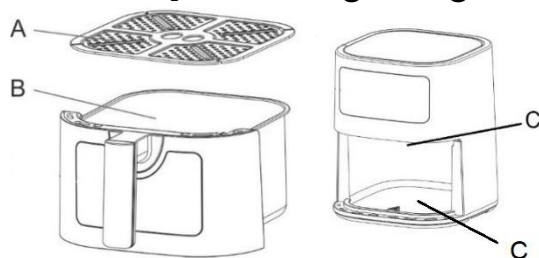
1. Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite odgovara li napon na uređaju naponu u vašem domu.
Uključite uređaj u utičnicu sa efikasnim uzemljenjem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane neuzemljenjem sistema.
2. Aparat mogu da koriste djeca starosti od najmanje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

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



OPASNOST OD OPEKLINA!

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



Slika 1

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

KABL I UTIKAČ

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

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

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

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 2300 W
- Kapacitet: 10L
- Ulazni napon: 220 – 240 Vac ~ 50 – 60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 44,5 x 34 cm
- Neto težina: 6200 g

PORABA ENERGIJE

Informacije o izdellku za porabo energije in najdaljši čas za dosego ustreznega načina nizke porabe.

Način pripravljenosti	0.16 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da naprava samodejno doseže ustrezeni način nizke porabe ali stanje.	1 minuta

USKLAĐENOST PROIZVODA

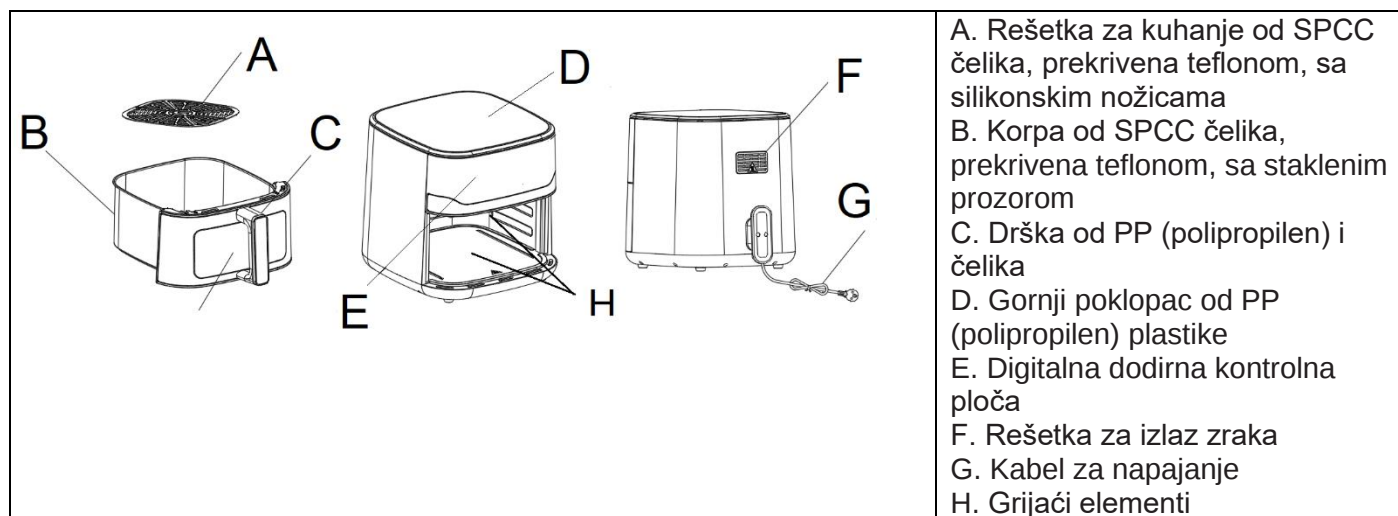
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. o skladištanju zakona država članica, koja se odnosi na elektromagnetnu kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. o usklađivanju zakona država članica, koja se odnosi na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu u određenim granicama napona.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2009/125/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 21. oktobra 2009., koja se odnosi na uspostavljanje okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji upotrebljavaju energiju.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod. IRIDEA u skladu sa Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 8. juna 2011. i naknadnom Delegiranom Direktivom Komisije 2015/863 o ograničavanju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektronskoj opremi.

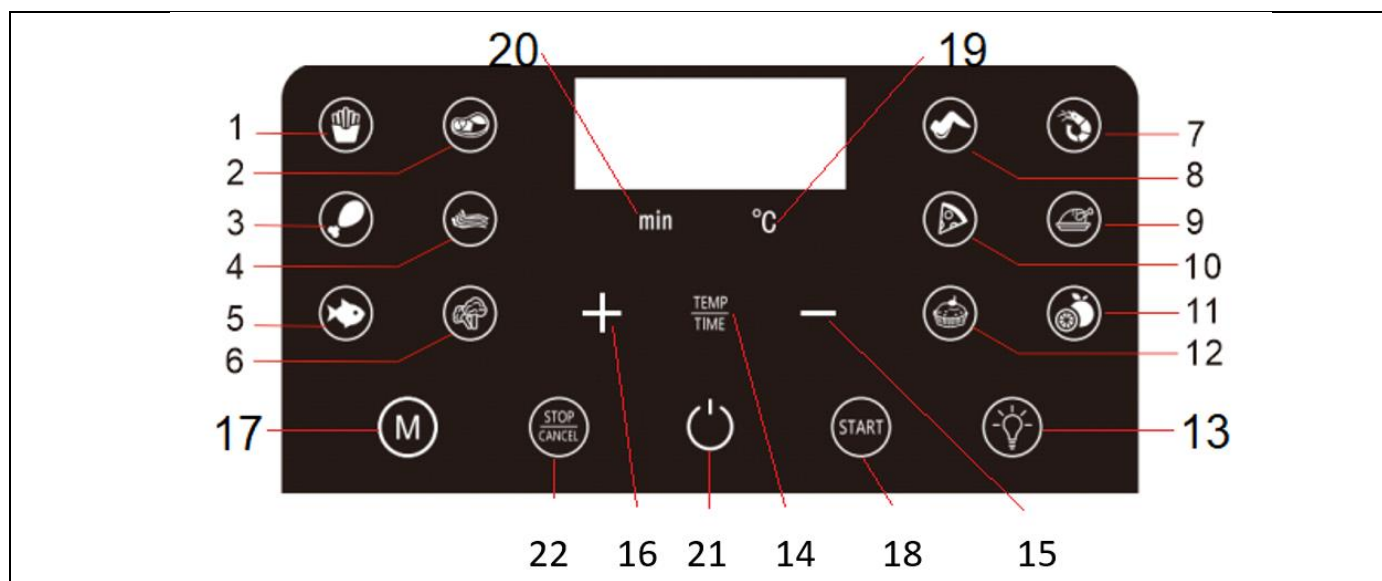
DIJELOVI



PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite različite dijelove iz pakovanja, provjerite da li su svi potrebni dijelovi neoštećeni i uključeni u pakovanje, pažljivo uklonite sve zaštite i oznake. Pakovanje sadrži:
 - Br. 1 air fryer
 - Br. 1 rešetka
 - Br. 1 uputstva za upotrebu
2. Provjerite da li su svi dijelovi ispravno sastavljeni i na mjestu prije upotrebe.
3. Preporučuje se pranje svih uklonjivih dijelova koji će doći u kontakt s hranom u skladu sa uputstvima iz odjeljka "ČIŠĆENJE i ODRŽAVANJE".
4. Uključite prazan uređaj na 200 °C bez hrane 10-15 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.

OPIS GUMBA NA ZASLONU



1. Program „Pomfrit“
2. Program „Meso“
3. Program „Pileći bataci“
4. Program „Roštilj“
5. Program „Riba“
6. Program „Povrće“
7. Program „Kamenice“
8. Program „Pileća krilca“
9. Program „Piletina“
10. Program „Pizza“
11. Program „Sušilica“
12. Program „Torta“
13. Gumb za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svjetla ON/OFF
14. Gumb za odabir temperature/vremena pečenja
15. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(-)
16. Gumb za prilagodbu temperature/vremena pečenja(+)
17. Gumb za odabir unaprijed postavljenog programa
18. Gumb za start
19. Indikator za postavljanje temperature (°C)
20. Indikator za odabir vremena (min)
21. Gumb za uključivanje/isključivanje
22. Taster za zaustavljanje/otkazivanje STOP/CANCEL

13. Unutarnje svjetlo



Pritiskom na ovaj gumb možete pratiti napredak kuvanja dok uređaj radi.
Otvaranje vrata tijekom procesa kuvanja zaustavit će uređaj.

14. Gumb za odabir temperature/vremena pečenja



Ovaj gumb omogućuje vam podešavanje temperature ili vremena kuvanja.

Pritisnite gumb jednom , zaslon će pokazati unaprijed postavljenu temperaturu.
Pritisnite gume -/+ (15,16) za prilagodbu željene temperature u intervalima od 5 °C.

Pritisnite gumb ponovno , zaslon će pokazati unaprijed postavljeno vrijeme.

Pritisnite gumbе +/- (15,16) za prilagodbu željenog vremena kuvanja po minuti, od 1 do 60 minuta u svim načinima rada.

17. Gumb za unaprijed postavljeni program



Odaberite željeni izbornik pritiskom na ovaj gumb; indikator odabranog programa će treperiti, a zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu. Te vrijednosti možete promijeniti pritiskom na gumbе za prilagodbu

temperature i vremena (15,16). Potvrdite program pritiskom na gumb za pokretanje



18. Gumb za start



Potvrdite postavku pritiskom na ovaj gumb i uređaj će početi raditi.

21. Gumb za uključivanje/isključivanje ON/OFF



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

22. Taster za zaustavljanje/otkazivanje



Pritisnite ovaj taster da pauzirate funkciju tokom ciklusa kuvanja, ventilator će se zaustaviti na 30 sekundi, a ako u narednih 5 minuta ne bude nikakvih daljih radnji, uređaj će se vratiti u standby režim. Pritisnite

drugi put taster za zaustavljanje/otkazivanje



UPUTSTVA ZA UPOTREBU

1. Stavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na toplinu.
 2. Umetnite priključak za napajanje u uzemljenu utičnicu; čut ćete zvučni signal koji označava da je pećnica u stanju pripravnosti, a zaslon će prikazati indikator gumba za uključivanje/isključivanje (21)
-
- Ako se ne izvrši nijedna radnja, nakon 1 minute uređaj će se vratiti u standby režim.
3. Uklonite korpu i pravilno umetnite rešetku, pazeći da strelica pokazuje prema zadnjem delu friteze.
 4. Stavite hranu u korpu.
 5. Pravilno umetnite košaru u njezin odjeljak.
 6. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (21)
-
- a na zaslonu će biti prikazana unaprijed postavljena temperatura i vrijeme, a tasteri za uključivanje/isključivanje (21) i taster za početak (18)
-
- će treperiti.
7. U ovom trenutku možete ručno prilagoditi vrijeme i temperaturu koristeći gumbе za prilagodbu vremena i temperature +/- (15,16) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na gumb za odabir unaprijed postavljenog programa (17)
-
8. Pritisnite gumb za pokretanje (18)
-
- kako biste započeli kuvanje.
9. Na kraju kuvanja, displej će se isključiti, pojavit će se natpis END, a bit će emitiran zvučni signal. Uređaj će preći u stand-by režim i biće moguće otvoriti korpu.

TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA

Program		Preporučena težina (g)	Postavljeno vrijeme (min)	Postavljena temperatura (°C)	NOTE
1	Pomfrit	100-600	20-25	200	Tijekom kuhanja protresati
2	Meso	100-600	10-15	200	Može se okrenuti tijekom kuhanja
3	Pileći bataci	100-500	25-30	190	Može se okrenuti tijekom kuhanja
4	Rešetka	100-500	10-15	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
5	Riba	100-500	20-25	190	Može se okrenuti tijekom kuhanja
6	Povrće	100-500	18-23	200	Tijekom kuhanja protresati
7	Kamenice	100-500	15-20	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
8	Pileća krilca	100-500	15-20	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
9	Piletina	100-500	40-45	200	Može se okrenuti tijekom kuhanja
10	Pica	500-1000	10-15	180	Može se okrenuti tijekom kuhanja
11	Sušilica	100-500	2H	50	Može se okrenuti tijekom kuhanja
12	Torte	100-500	30-35	160	Tijekom kuhanja ne protresati

Tabela “preset menu” je indikativna, vrijeme kuvanja i temperatura zavise od vrste, konzistencije i količine hrane. Stoga, unaprijed određene vrijednosti treba shvatiti samo kao smjernice.

NAPOMENA:

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

KORISNI PRIJEDLOZI:

- Tokom upotrebe, možete podesiti vreme kuvanja i temperaturu u bilo kom trenutku.

- Može biti potrebno provjeriti i protresti neke namirnice tijekom ciklusa kuvanja. Protresanje hrane optimizira konačni rezultat i osigurava ravnomjerno kuvanje. Izvadite košaru iz glavne jedinice i lagano je protresite. Ponovno umetnite korpu u glavnu jedinicu za nastavak procesa kuvanja.



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

SAVJETI ZA KUVANJE

HRANA	Količina (g) min- max	Postavljen o vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje (Shake)	Napomene
Krompir i pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit	300 – 700	12-16	200	DA	
Deblji smrznuti pomfrit	300 – 700	12-20	200	DA	
Domaći pomfrit (8 x 8 mm)	300-800	18-20	200	DA	Dodati ½ žlice ulja
Domaće krompirove lađice	300-800	18-22	180	DA	Dodati ½ žlice ulja
Domaće kocke od krompira	300-750	12-18	200	DA	Dodati ½ žlice ulja
Gratinirani krompir	500	18-22	180	-	
Meso i perad					
Odresci	100 – 500	8 – 12	180	DA	
Svinjska rebra	100 – 500	10 – 14	180	DA	
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180	DA	
Kobasica	100 – 500	13 – 15	200	DA	
Pileći medaljoni	100 – 500	18 – 22	180	DA	
Pileća prsa	100 – 500	10 – 15	180	DA	
Slanina	100 – 500	10 – 12	180	DA	
Grickalice					
Proletne rollice	100 – 400	8 – 10	200	-	
Smrznuti pileći medaljni	100 – 500	6 – 10	200	DA	
Zamrznuti riblji štapići	100 – 400	6 – 10	200	-	
Smrznute grickalice od sira	100 – 400	8 – 10	180	-	
Punjeno povrće	100 – 400	1 – 10	160	-	
Kolači					
Kolači	300	20 – 25	160	-	Koristite odgovarajuću posudu
Quiche	400	20 – 22	180	-	Koristite odgovarajuću posudu
Muffini	300	15 – 18	200	-	Koristite odgovarajuću posudu
Slatke grickalice	400	1 – 20	160	-	Koristite odgovarajuću posudu

Napomene:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja uvijek isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se potpuno ohladi najmanje 30 minuta.

Uklonite korpu za kuvanje kako biste ubrzali hlađenje uređaja.

Uređaj treba čistiti nakon svakog kuvanja.

1. ČIŠĆENJE

Čišćenje vanjskog dijela pećnice

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



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

Očistite košaru i rešetku za pečenje

Očistite korpu i rešetku toplom vodom, blagim deterdžentom za pranje posuđa i neabrazivni sunđer. U suprotnom će se oštetiti zaštitni premaz uređaja.

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

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

Čišćenje grijaćeg elementa

Očistite četkom da biste uklonili sve ostatke hrane.

2. Skladištenje

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

Provjerite da u uređaju nema ostataka hrane.

Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suvi prije nego što ih pohranite.

Nikada nemojte spremati uređaj dok je još mokar.

Preporučljivo je čuvati uređaj na suvom, čistom mjestu zaštićenom od vlage i prašine.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

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

izlazi bijeli dim i kućište je toplije nego obično	Košara sadrži masnoću od prethodnog kuhanja	Očistite posudu nakon svake upotrebe.
Pomfrit od svježeg krompira nije dovoljno pečen ili hrskav	Štapici nisu isprani i osušeni prije kuhanja	Isperite štapiće kako biste uklonili škrob i dobro ih osušite
	Štapici krompira su preveliki	Narežite štapiće na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte još malo ulja
Problem nije riješen		Obratite se svom prodavcu ili korisničkoj službi

KUVARICA

1. Pomfrit od svježeg krompira



Sastojci

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

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

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

2. Pržena pileća krilca



Sastojci

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

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

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

3. Biftek



Sastojci

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

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

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite biftek na pola kuhanja.

4. Grilana kobasica



Sastojci

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

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

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

5. Prženi škampi



Sastojci

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

- Očistite škampe, operite ih i dobro osušite kuhinjskim ručnicima.
- Uzmite zdjelu i stavite škampe u zdjelu.
- Začinite s malo ulja i pospite pšeničnim brašnom.

- d. Poprskajte malo ulja po škampima.
- e. Stavite škampe na rešetku u korpu, umetnite korpu u uređaj, odaberite program „Riba“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i debljinu Kozice, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- f. Na kraju kuvanja stavite škampe u zdjelu i poslužite.

SAVJET: za najbolje rezultate protresite škampe na pola kuvanja.

INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU PROIZVODA

PROIZVOD



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

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

AMBALAŽA

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

"TOGNANA" GARANCIJA ZA MALE APARATE

Kompanija **Tognana Porcellane S.p.A.** zahvaljuje svojim kupcima na njihovom izboru i garantuje da su njeni aparati rezultat najnovijih tehnologija i istraživanja.

Ova garancija se odnosi samo na male uređaje označene brendom "Tognana" i važi kao konvencionalna garancija u skladu sa članom 135-quinquies italijanskog Zakona o potrošačima (Zakonodavna uredba 206 od 6. septembra 2005. godine). Ova garancija ni na koji način ne utiče na prava izričito predviđena u korist potrošača propisima o prodaji pokretne robe široke potrošnje, bilo italijanske ili zemlje prebivališta potrošača: potrošač stoga uvijek može ostvariti svoja prava prema prodavcu od kojeg je kupio uređaj, pod uslovima i u okviru uslova predviđenih ovim propisima.

Prema ovoj garanciji, uređaj je pokriven konvencionalnom garancijom u periodu od **dvije godine** od datuma kupovine od strane prvog korisnika.

Na potrošaču je - putem dokumenta o isporuci koji je izdao trgovac na malo (ili sama Tognana Porcellane S.p.A., u slučaju kupovine koju je potrošač izvršio direktno u online prodavnici potonjeg) ili drugim dokaznim dokumentom (na primjer, porezni račun, gotovinski račun ili slično, narudžbenica itd.), koji pokazuje ime trgovca na malo i datum kada je prodaja izvršena - da dokaže da ova garancija još uvijek važi u trenutku podnošenja žalbe na nedostatak uređaja.

U slučaju kvara na uređaju, u skladu sa ovom garancijom, potrošač može istaknuti ovaj nedostatak kontaktiranjem prodavca uređaja ili kontaktiranjem kompanije Tognana Porcellane S.p.A. direktno na e-mail adresu **support@tognana.com**, ili na broj telefona **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. garantuje **besplatan popravak** ili **zamjenu** uređaja i/ili njegovih komponenti koje imaju nedostatke zbog utvrđenih uzroka proizvodnje i/ili kvarova, direktno ili putem povezanih servisnih centara (provjerite sve kontakte na web stranici Tognana Porcellane S.p.A.: www.tognana.com).

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo da u potpunosti zamijeni uređaj, ako se popravljivost pokaže nemogućom ili preskupom, drugim jednakim ili sličnim uređajem (ili onim koji ima funkcionalne i estetske karakteristike slične onima kupljenog uređaja), a da potrošač ne može, u ovoj drugoj hipotezi, osporiti izbor koji je napravio Tognana Porcellane S.p.A.

Potrošač u predstavljanju reklamacije, pored navođenja utvrđenog nedostatka, mora dostaviti i fotografsku dokumentaciju, ako je to neophodno u svrhu utvrđivanja nedostatka uređaja, za svaki naredni kontakt mora dostaviti svoje lične podatke - ime i prezime, adresu prebivališta, e-poštu i broj telefona. Za uspješnu zamjenu ili popravak uređaja, potrošač će u svakom slučaju morati slijediti upute koje su u tom pogledu dali zaposlenici Tognana Porcellane S.p.A. ili nadležni servisni centar.

Sve troškove popravke i isporuke zamjenskog uređaja ili komponenti bez nedostataka u potpunosti će snositi Tognana Porcellane S.p.A., koja će također snositi troškove vraćanja neispravnog uređaja ili komponente, ako to potrošač izričito zatraži.

Treba napomenuti da, nakon zamjene ili popravke uređaja, datum stupanja na snagu ove garancije ostaje datum prve kupovine: stoga, usluga izvršena u okviru garancije ne produžava period njenog važenja.

U svrhu efikasnosti ove garancije, precizirano je da: je uređaj dizajniran i izgrađen za **isključivo kućnu upotrebu**, čime se ova garancija raskida za bilo koju drugu upotrebu. Pored toga, uređaj se nikada ne može smatrati neispravnim ako se mora prilagoditi ili modifikovati kako bi bio u skladu sa nacionalnim ili lokalnim sigurnosnim i/ili tehničkim standardima, koji su na snazi u zemlji potrošača, ako je izvan Evropske unije.

U svakom slučaju, **ova garancija ne pokriva:**

- dijelovi koji su podložni habanju, niti oni koji zahtijevaju periodičnu zamjenu i/ili održavanje;
- nemar ili nepažnja u upotrebi uređaja (npr. nepridržavanje uputstava za upotrebu uređaja);
- profesionalna upotreba uređaja;
- nedostaci zbog nepravilne instalacije, konfiguracije, ažuriranja softvera/BIOS-a/firmvera koje nije izvršilo ovlašteno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje obavlja osoblje koje nije ovlastilo Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulacije komponentama uređaja ili, gdje je to primjenjivo, softvera;
- druge okolnosti koje se, u svakom slučaju, ne mogu povezati sa proizvodnim nedostacima na uređaju.

Tognana Porcellane S.p.A. se odriče svake odgovornosti za bilo kakvu štetu koja može, direktno ili indirektno, rezultirati ljudima, imovinom i kućnim ljubimcima kao rezultat nepoštivanja svih zahtjeva navedenih u posebnoj knjižici sa uputstvima i koja se posebno odnosi na upozorenja u vezi sa instalacijom, upotrebom i održavanjem uređaja.

Dalja potraživanja, posebno ako se odnose na potraživanja, su isključena, osim ako odgovornost ne proizilazi iz izričite odredbe zakona. Na kraju perioda važenja ove garancije, ili za robu koja nije obuhvaćena njom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su na web stranici: www.tognana.com.

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

SIMBOLI U PRIRUČNIKU/ NA PROIZVODU I NJIHOVO ZNAČENJE

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

SIGURNOST PROIZVODA



VAŽNE NAPOMENE O ISPRAVNOJ UPOTREBI

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



OPASNOST

PROIZVOD

1. Pre priključivanja uređaja na napajanje, proverite da li napon naveden na uređaju odgovara naponu u vašem domu.

Priključite uređaj na električnu utičnicu koja ima uzemljenje. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane neuzemljenjem sistema.

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

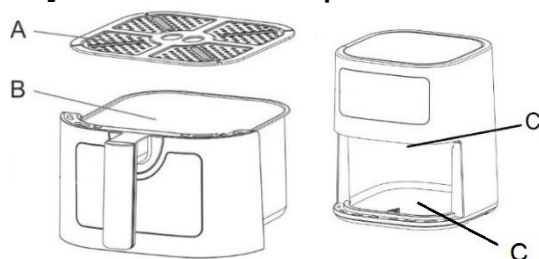
korisničkoj podršci.

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



OPASNOST OD OPEKOTINA!

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



Slika 1

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

KABL I UTIKAČ

1. Kabl za napajanje mora biti spojen na AC utičnicu (standardna kućna struja). Nemojte koristiti druge električne utičnice.
2. U slučaju nekompatibilnosti između utičnice i utikača na uređaju, kvalifikovani stručnjak mora da zameni utičnicu drugom odgovarajućeg tipa. Ne preporučuje se upotreba adaptera, višestrukih utičnica i/ili produžnih kablova. Ako je njihova upotreba nužna, koristite samo jednostavne ili višestruke adaptere i produžetke koji su u skladu s trenutnim

bezbednosnim standardima, pazeći da ne prekoračite ograničenje snage označeno na adapteru i/ili produžetku.

3. Nemojte koristiti kabl za napajanje ako je oštećen.
4. Koristite samo kabl za napajanje unutar pakovanja.
5. Kako biste izbegli strujni udar, nemojte uranjati kabl za napajanje u vodu ili neku drugu tečnost.
6. Kabl za napajanje mora se koristiti na suvom i čistom mestu. Korišćenje u mokrim ili prljavim okruženjima može da dovede do opasnosti od požara ili strujnog udara.
7. Ne dirajte kabl za napajanje ili utikač mokrim rukama.
8. Nemojte dozvoliti da kabl visi ili padne sa radne površine.
9. Pazite da ne povučete kabl za napajanje ili pređete preko njega. Držite kabl dalje od izvora toplote, vrućih predmeta ili otvorenog plamena.
10. Isključite kabl za napajanje pre čišćenja i kada se uređaj ne koristi. Isključite uređaj, izvucite utikač iz utičnice. Nemojte povlačiti za kabl, već uzmite utikač u ruku.
11. Uvek prvo priključite utikač u uređaj, a zatim priključite kabl u utičnicu. Proverite da li je kabl potpuno rastegnut.
12. Kabl ne sme da bude uvrnut ili omotan oko uređaja.
13. Nemojte koristiti uređaj ako je kabl za napajanje oštećen. Ne pokušavajte sami da ga popravite. Obratite se servisu za popravku/zamenu ako je proizvod pod garancijom ili korisničkoj podršci.
14. Nemojte koristiti produžne kablove, razdelnike ili uređaje za merenje vremena.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 2300 W
- Kapacitet: 10L
- Ulazni napon: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimenzije: 32,5 x 44,5 x 34 cm
- Neto težina: 6200 g

POTROŠNJA ENERGIJE

Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vreme za dostizanje primenljivog režima niske potrošnje.

Režim pripravnosti	0.16 W
Maksimalno vreme potrebno da uređaj automatski dostigne odgovarajući režim ili stanje male snage.	1 minuta

USKLAĐENOST PROIZVODA

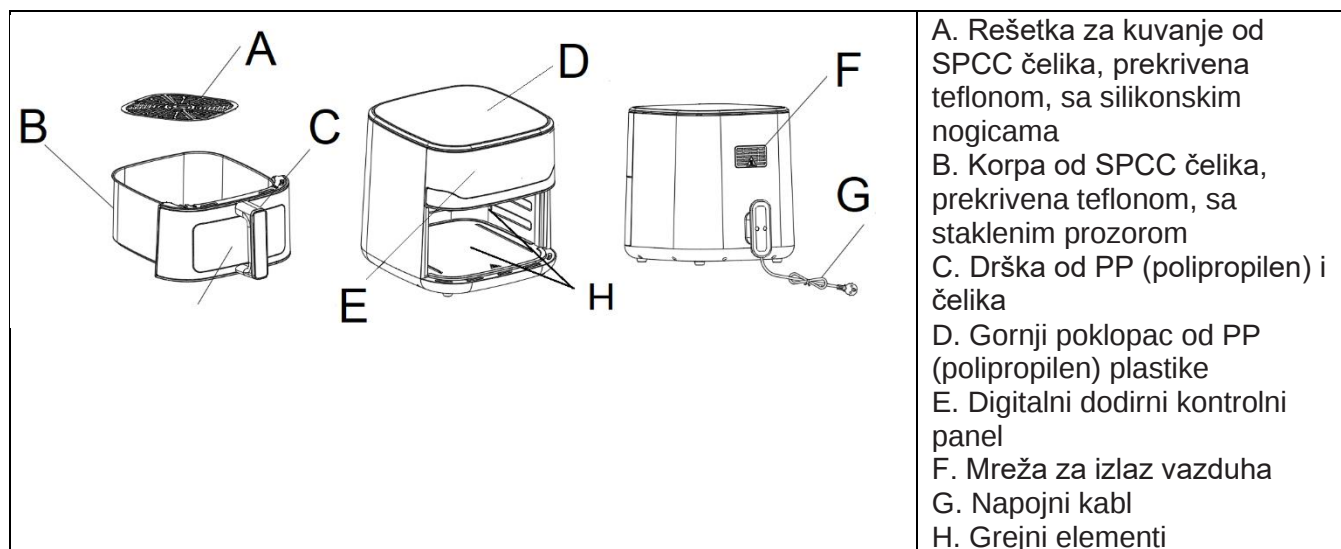
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i saveta od 26.februara 2014 o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na elektromagnetnu kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i saveta od 26.februara 2014 o usklađivanju zakona država članica koji se odnose na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namenjene upotrebi unutar određenog ograničenja napona.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2009/125/EU Evropskog parlamenta i saveta od 21.oktobra 2009. koja se odnosi na uspostavljanje okvira za razvoj specifikacija za eko-dizajn proizvoda povezanih s energijom.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer 10 L mod.IRIDEA u skladu sa Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i saveta od 8. 2 juna 2011. I naknadnom delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju upotrebe određenih opasnih materija u električnoj i elektronskoj opremi.

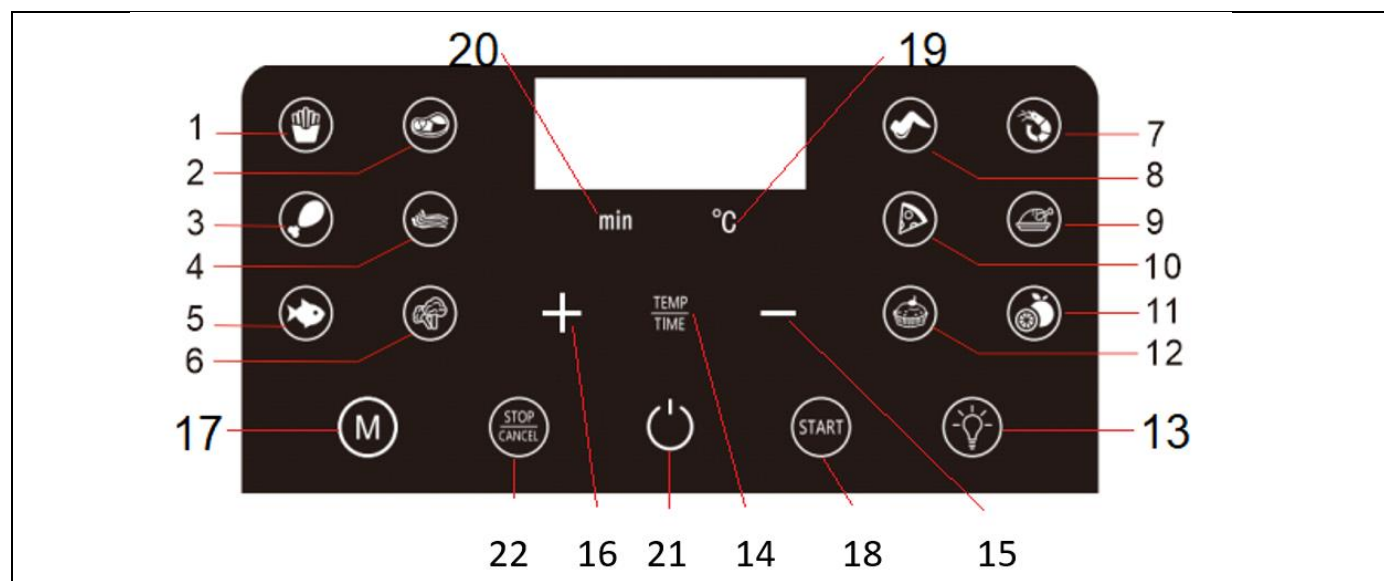
DELOVI



PRE PRVE UPOTREBE

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

OPIS DUGMADI NA DISPLEJU



1. Program „Pomfrit“
2. Program „Meso“
3. Program „Pileći bataci“
4. Program „Roštilj“
5. Program „Riba“
6. Program „Povrće“
7. Program „Kamenice“
8. Program „Pileća krilca“
9. Program „Piletina“
10. Program „Pica“
11. Program „Sušilica“
12. Program „Torta“
13. Dugme za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svetla
14. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja
15. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja(-)
16. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja(+)
17. Dugme za izbor unapred podešenog programa
18. Dugme za početak
19. Indikator podešavanja temperature (°C)
20. Indikator izbora vremena (min)
21. Taster za uključivanje/isključivanje
22. Taster za zaustavljanje/otkazivanje STOP/CANCEL

13. Unutarnje svetlo

Pritiskom na ovo dugme možete pratiti napredak kuvanja dok uređaj radi. Otvaranje vrata tokom procesa kuvanja će zaustaviti uređaj.

14. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja

Ovo dugme vam omogućava da podesite temperaturu ili vreme kuvanja.

Pritisnite dugme jednom , displej će pokazati unapred podešenu temperaturu. Pritisnite dugmad +/- (15,16) da biste podesili željenu temperaturu u koracima od 5 °C.

Pritisnite dugme ponovo , displej će pokazati unapred podešeno vreme.

Pritisnite dugmad +/- (15,16) da podesite željeno vreme kuvanja u minuti, od 1 do 60 minuta u svim režimima.

17. Dugme za unapred postavljeni program



Izaberite željeni meni pritiskom na ovo dugme; indikator izabranog programa će treperiti, a displej će pokazati podešeno vreme i temperaturu. Ove vrednosti možete promeniti pritiskom na dugmad za

podešavanje temperature i vremena (15,16). Potvrdite program pritiskom na dugme za pokretanje



18. Dugme za početak



Potvrdite podešavanje pritiskom na ovo dugme i uređaj će početi da radi.

21. Dugme za uključivanje/isključivanje ON/OFF



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

22. Taster za zaustavljanje/otkazivanje



Pritisnite ovaj taster da pauzirate funkciju tokom ciklusa kuvanja, ventilator će se zaustaviti na 30 sekundi, a ako u narednih 5 minuta ne bude nikakvih daljih radnji, uređaj će se vratiti u režim pripravnosti. Pritisnite

drugi put taster za zaustavljanje/otkazivanje



UPUTSTVA ZA UPOTREBU

1. Postavite uređaj na ravnu, stabilnu i suhu površinu otpornu na toplotu.
2. Utaknite utikač u uzemljenu utičnicu; čućete zvučni signal koji pokazuje da je pećnica u režimu pripravnosti i na displeju će se prikazati indikator dugmeta za uključivanje/isključivanje  (21). Ako se ne izvrši nijedna radnja, nakon 1 minuta uređaj će se vratiti u režim pripravnosti.
3. Uklonite korpu i pravilno umetnite rešetku, pazeći da strelica pokazuje ka zadnjem delu friteze.
4. Stavite hranu u korpu.
5. Pravilno ubacite korpu u njen odeljak.
6. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (21)  i na ekranu će se prikazati unapred podešena temperatura i vreme, a tasteri za uključivanje/isključivanje (21) i taster za pokretanje (18)  će treperiti.
7. U ovom trenutku možete ručno podesiti vreme i temperaturu pomoću dugmadi za podešavanje vremena i temperature +/- (15,16) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na dugme za izbor unapred podešenog programa (17) .
8. Pritisnite dugme za pokretanje (18)  da započnete kuvanje. Svetlo će postati stalno i svi preostali programi će se isključiti.
9. Na kraju kuvanja, ekran će se isključiti, pojaviće se natpis END i biće emitovan zvučni signal. Uređaj će preći u režim pripravnosti i biće moguće otvoriti korpu.

TABELA UNAPRED PODEŠENIH PROGRAMA

Program		Preporučena težina (g)	Podešeno vreme (min)	Podešena Temperatura (°C)	NOTE
1	Pomfrit	100-600	20-25	200	Tokom kuvanja protresati
2	Meso	100-600	10-15	200	Može se okrenuti tokom kuvanja
3	Pileći bataci	100-500	25-30	190	Može se okrenuti tokom kuvanja
4	Roštilj	100-500	10-15	180	Može se okrenuti tokom kuvanja
5	Riba	100-500	20-25	190	Može se okrenuti tokom kuvanja
6	Povrće	100-500	18-23	200	Tokom kuvanja protresati
7	Kamenice	100-500	15-20	180	Može se okrenuti tokom kuvanja
8	Pileća krilca	100-500	15-20	180	Može se okrenuti tokom kuvanja
9	Piletina	100-500	40-45	200	Može se okrenuti tokom kuvanja
10	Pica	500-1000	10-15	180	Može se okrenuti tokom kuvanja
11	Sušilica	100-500	2H	50	Može se okrenuti tokom kuvanja
12	Torta	100-500	30-35	160	Tokom kuvanja ne protresati

Tabela „preset menija“ je indikativna, vreme kuvanja i temperatura zavise od vrste, konzistencije i količine hrane. Stoga, unapred određene vrednosti treba shvatiti samo kao smernice.

NAPOMENA:

- Savetujemo vam da nikada ne koristite korpu bez rešetke u njoj.
- Nemojte prevrnuti korpu dok je rešetka na mestu, jer višak ulja koji se skuplja na drugu korpu može da kapne na hranu.
- Raspon podešavanja temperature je između 80 i 200 °C.
- Raspon podešavanja vremena je od 1 i 60 minuta.
- Opseg podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gde je opseg podešavanja vremena od 1 do 24 sata. Kada su vrata zatvorena, uređaj nastavlja proces kuvanja.
- Tokom upotrebe, para može da izađe iz uređaja. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.
- Na kraju kuvanja, motor nastavlja da radi 1 minut, a zatim će uređaj početi da se hladi i preći u stanje mirovanja.
- Vreme kuvanja u fritezi se razlikuje od onog u tradicionalnoj rerni.
- Manje namirnice i male količine hrane zahtevaju samo nešto kraće vreme pripreme od većih.
- Za optimalne rezultate preporučuje se korišćenje prethodno pripremljenog pomfrita (idealna količina je 500 g). Ako želite da pripremite domaći pomfrit, pratite korake u kuvarici.
- Ne pripremajte veoma masnu hranu u uređaju.
- Za pečenje kolača/tartova ili za prženje osetljive ili punjene hrane, stavite pečenje ili u posudu.
- Ako hrana još nije spremna, jednostavno vratite korpu nazad u uređaj i kuvajte još nekoliko minuta.

KORISNI PREDLOZI:

- Tokom upotrebe možete podesiti vreme kuvanja i temperaturu u bilo kom trenutku.

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



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

SAVETI ZA KUVANJE

HRANA	Količina (g) min-max	Podešeno vreme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje (Shake)	Napomene
Krompir i pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit	300-700	12-16	200	DA	
Debeo smrznuti pomfrit	300-700	12-20	200	DA	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	18-20	200	DA	Dodajte ½ kašike ulja
Domaće lađice od krompira	300-800	18-22	180	DA	Dodajte ½ kašike ulja
Domaće kocke krompira	300-750	12-18	200	DA	Dodajte ½ kašike ulja
Gratinirani krompir	500	18-22	180	-	
Meso i živina					
Odresci	100-500	8-12	180	DA	
Svinjska rebra	100-500	10-14	180	DA	
Hamburger	100-500	7-14	180	DA	
Kobasica	100-500	13-15	200	DA	
Pileći medaljoni	100-500	18-22	180	DA	
Pileća prsa	100-500	10-15	180	DA	
Slanina	100-500	10-12	180	DA	
Grickalice					
Prolećne rolnice	100-400	8-10	200	-	
Smrznuti pileći medaljni	100-500	6-10	200	DA	
Smrznuti riblji štapići	100-400	6-10	200	-	
Smrznute grickalice od sira	100-400	8-10	180	-	
Punjeno povrće	100-400	1-10	160	-	
Kolači					
Kolači	300	20-25	160	-	Koristite odgovarajući kontejner
Quiche	400	20-22	180	-	Koristite odgovarajući kontejner
Mafini	300	15-18	200	-	Koristite odgovarajući kontejner
Slatke grickalice	400	1-20	160	-	Koristite odgovarajući kontejner

Napomene:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre čišćenja uvek isključite uređaj iz struje i ostavite da se potpuno ohladi najmanje 30 minuta. Uklonite korpu za kuvanje da biste ubrzali hlađenje uređaja. Uređaj treba čistiti nakon svakog kuvanja.

1. ČIŠĆENJE

Čišćenje spoljne strane rerne

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



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

Očistite korpu i rešetku za pečenje

Očistite korpu i rešetku toplom vodom, blagim deterdžentom za sudove i neabrazivnim sunđerom. U protivnom, neprianjajući premaz će se oštetiti.

Korpa i rešetka se mogu prati u mašini za pranje sudova na temperaturi do 55 °C.

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

Čišćenje grejnog elementa

Očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

2. Skladištenje

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi pre nego što ga odložite ili obmotate kabl oko njega.

Uverite se da u uređaju nema ostataka hrane.

Proverite da li su svi delovi čisti i suvi pre nego što ih odložite.

Nikada nemojte odlagati uređaj dok je još mokar.

Preporučuje se čuvanje uređaja na suvom i čistom mestu daleko od vlage i prašine.

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi	Utikač nije ubačen.	Ubacite utikač u u utičnicu.
	Korpa za kuvanje nije ubačena	Umetnite korpu za kuvanje ispravno
	Vreme i temperatura pečenja nisu izabrani.	Podesite vreme i željenu temperaturu pečenja.
	Aktivirala se zaštita od pregrevanja.	Isključite uređaj i sačekajte da se potpuno ohladi pre nego što ga ponovno uključite.
Hrana nije dobro pečena	Previše hrane u rerni.	Smanjite količinu hrane.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite uređaj na višu temperaturu.
	Vreme kuvanja je prekratko	Podesite duže vreme kuvanja.
Hrana nije ravnomerno pečena	Hranu bi na pola pečenja trebalo protresti	Protresite hranu i proverite da li je gotova.
Grickalice nisu hrskave	Upotrebite grickalice koje su prikladne za air fryer	Koristite grickalice koje su pripremljene za rernu ili ih premažite s malo ulja.
Korpa za kuvanje ne odgovara u glavnu jedinicu	Previše hrane u korpi	Nemojte prepuniti korpu
Iz uređaja izlazi beli dim, a kućište je toplije nego obično	Peče se hrana s mnogo masnoće.	Normalna pojava koja ne utiče na rernu ili rezultat pečenja.
	Korpa sadrži masnoću od prethodnog kuvanja	Očistite posudu nakon svake upotrebe.

Pomfrit od svežeg krompira nije dovoljno pečen ili hrskav	Štapići krompira nisu isprani i osušeni pre kuvanja	Isperite štapiće da biste uklonili škrob i dobro osušite
	Štapići krompira su preveliki	Narežite štapiće na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte još malo ulja
Problem nije rešen		Obratite se svom prodavcu ili korisničkoj službi

KUVARICA

1. Pomfrit od svežeg krompira



Sastojci

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

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

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

2. Pržena pileća krilca



Sastojci

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

- Krilca pomešajte s uljem, belim lukom, solju i biberom i ostavite da se mariniraju 20 minuta.
- Postavite krilca na rešetku, ubacite rešetku u uređaj, izaberite program "Pileća krilca" ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini krilaca ili pecite dok ne porumene.
- Na kraju kuvanja stavite krilca u činiju i poslužite.

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

3. Biftek



Sastojci

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

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

SAVET: za najbolje rezultate okrenite biftek na pola kuvanja.

4. Kobasica na žaru



Sastojci

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

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

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

5. Prženi škampi



Sastojci

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

- Očistite škampe, operite i dobro osušite papirnim ubrusima.
- Stavite škampe u činiju.
- Začinite s malo ulja i obložite ih brašnom.
- Poprskajte škampe sa malo ulja.

- e. Stavite škampe na rešetku, ubacite rešetku u aparat, izaberite program "škampi" ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini škampa ili kuvajte dok ne porumene.
- f. Na kraju kuvanja stavite škampe u činiju i poslužite.

SAVET: za najbolje rezultate okrenite škampe na pola kuvanja.

INFORMACIJE O ODLAGANJU

PROIZVODA



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

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

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

PAKOVANJE

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

"TOGNANA" GARANCIJA ZA MALE APARATE

Kompanija **Tognana Porcellane S.p.A.** zahvaljuje svojim kupcima na njihovom izboru i garantuje da su njeni aparati rezultat najnovijih tehnologija i istraživanja.

Ova garancija se odnosi samo na male uređaje označene brendom "Tognana" i važi kao konvencionalna garancija u skladu sa članom 135. Zakona o zaštiti potrošača (Zakonodavna uredba 206 od 6. septembra 2005. godine). Ova garancija ni na koji način ne utiče na prava izričito predviđena u korist potrošača propisima o prodaji pokretne robe široke potrošnje, bilo italijanske ili zemlje prebivališta potrošača: potrošač stoga uvek može da ostvari svoja prava prema prodavcu od koga je kupio uređaj, pod uslovima i u okviru uslova predviđenih ovim propisima.

Prema ovoj garanciji, uređaj je pokriven konvencionalnom garancijom u periodu od **dve godine** od datuma kupovine od strane prvog korisnika.

Na potrošaču je da - putem dokumenta o isporuci koji je izdao prodavac (ili sama Tognana Porcellane S.p.A., u slučaju kupovine koju je potrošač izvršio direktno u onlajn prodavnici potonjeg) ili drugim dokaznim dokumentom (na primer, poreskim priznanicom, gotovinskim priznanicom ili sličnim, narudžbenicom itd.), na kojem se vidi naziv prodavca i datum kada je prodaja izvršena - dokaže da ova garancija i dalje važi u trenutku podnošenja žalbe na neispravnost uređaja.

U slučaju kvara na uređaju, u skladu sa ovom garancijom, potrošač može ukazati na ovaj kvar kontaktiranjem prodavca uređaja ili kontaktiranjem kompanije Tognana Porcellane S.p.A. direktno na e-mail adresu **support@tognana.com**, ili na broj telefona **+39 0422 6721**.

Tognana Porcellane S.p.A. garantuje **besplatnu popravku** ili **zamenu** uređaja i/ili njegovih komponenti koje imaju nedostatke zbog utvrđenih uzroka proizvodnje i/ili kvarova, direktno ili preko povezanih servisnih centara (proverite sve kontakte na veb-sajtu Tognana Porcellane S.p.A.: www.tognana.com).

Tognana Porcellane S.p.A. zadržava pravo da u potpunosti zameni uređaj, ako se popravljivost pokaže nemogućom ili preskupom, drugim jednakim ili sličnim uređajem (ili onim koji ima funkcionalne i estetske karakteristike slične onima kupljenog uređaja), a da potrošač ne može, u ovoj drugoj hipotezi, da ospori izbor koji je napravio Tognana Porcellane S.p.A.

Potrošač je dužan da u predstavljanju reklamacije, pored navođenja utvrđenog nedostatka, dostavi i fotografsku dokumentaciju, ako je to neophodno u svrhu utvrđivanja nedostatka uređaja, za svaki naredni kontakt dostavi svoje lične podatke - ime i prezime, adresu prebivališta, e-poštu i broj telefona. Za uspešnu zamenu ili popravku uređaja, potrošač će u svakom slučaju morati da se pridržava uputstava koja su u tom pogledu dali zaposleni u kompaniji Tognana Porcellane S.p.A. ili nadležnom servisnom centru.

Sve troškove popravke i isporuke zamenskog uređaja ili komponenti bez nedostataka snosiće Tognana Porcellane S.p.A., koja će takođe snositi troškove vraćanja neispravnog uređaja ili komponente, ako to izričito zatraži potrošač.

Treba napomenuti da, nakon zamene ili popravke uređaja, datum stupanja na snagu ove garancije ostaje datum prve kupovine: stoga, usluga izvršena u okviru garancije ne produžava period njenog važenja. U svrhu efektivnosti ove garancije, precizirano je da: je uređaj dizajniran i izgrađen za **isključivo kućnu upotrebu**, čime se ova garancija raskida za bilo koju drugu upotrebu. Pored toga, uređaj se nikada ne može smatrati neispravnim ako mora da se prilagodi ili modifikuje kako bi bio u skladu sa nacionalnim ili lokalnim bezbednosnim i/ili tehničkim standardima, koji su na snazi u zemlji potrošača, ako je izvan Evropske unije.

U svakom slučaju, **ova garancija ne pokriva:**

- delovi koji su podložni habanju, niti oni koji zahtevaju periodičnu zamenu i/ili održavanje;
- nemar ili nepažnja pri korišćenju uređaja (npr. nepoštovanje uputstava za upotrebu uređaja);
- profesionalna upotreba uređaja;
- nedostaci usled nepravilne instalacije, konfiguracije, ažuriranja softvera/BIOS-a/firmvera koje nije izvršilo ovlašćeno osoblje Tognana Porcellane S.p.A.;
- popravke ili intervencije koje sprovodi osoblje koje nije ovlašćeno od strane kompanije Tognana Porcellane S.p.A.;
- manipulacije komponentama uređaja ili, po potrebi, softvera;
- druge okolnosti koje se, u svakom slučaju, ne mogu povezati sa proizvodnim nedostacima na uređaju.

Tognana Porcellane S.p.A. se odriče svake odgovornosti za bilo kakvu štetu koja može, direktno ili indirektno, rezultirati ljudima, imovinom i kućnim ljubimcima kao rezultat nepoštovanja svih zahteva navedenih u posebnoj knjižici sa uputstvima i koja se posebno odnosi na upozorenja u vezi sa instalacijom, upotrebom i održavanjem uređaja.

Dalja potraživanja, posebno ako se odnose na potraživanja, su isključena, osim ako odgovornost ne proizilazi iz izričite zakonske odredbe. Na kraju perioda važenja ove garancije, ili za robu koja nije obuhvaćena njom, Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su na internet stranici: www.tognana.com.



MADE IN CHINA

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

rev. 01

