

Tognana

 IRIDEA



Cod. D2DFA07IRZU



Cod. D2DFA07IRCH

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	114

<i>D</i>	
Deutsch	67

<i>E</i>	
English	19
Español	51

<i>F</i>	
Français	34

<i>H</i>	
Hrvatski	84


<i>I</i>	
Italiano	3


<i>S</i>	
Srpski	129
Slovenščina	99

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto la nostra friggitrice-forno 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-forno all'alimentazione, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della propria abitazione.
Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente dotata di efficiente messa a terra. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
2. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
3. Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.
4. Non inserire oggetti metallici nelle fessure dell'apparecchio.
5. Non coprire l'ingresso e l'uscita dell'aria quando il prodotto è in funzione o collegato alla presa di corrente.
6. Non posizionare il prodotto contro il muro o altri oggetti: la parte posteriore del prodotto, i lati centrale e superiore del prodotto devono avere uno spazio libero di almeno 10 cm. Non posizionare oggetti sopra il prodotto.
7. Non aggiungere olio nella friggitrice-forno in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
8. Per evitare cortocircuiti, non inserire alimenti voluminosi che possono toccare le resistenze o avvolti in alluminio, né utensili metallici.
9. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando si sposta e quando non è in uso.
10. Lasciare raffreddare l'apparecchio circa 30 minuti prima di pulirlo.
11. Rimuovere eventuali residui di cibo bruciati.
12. L'utilizzo scorretto del prodotto può causare danni o ferite.
13. Al fine di evitare scosse elettriche, non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi.
14. Questo apparecchio non contiene parti riparabili. Non cercare di

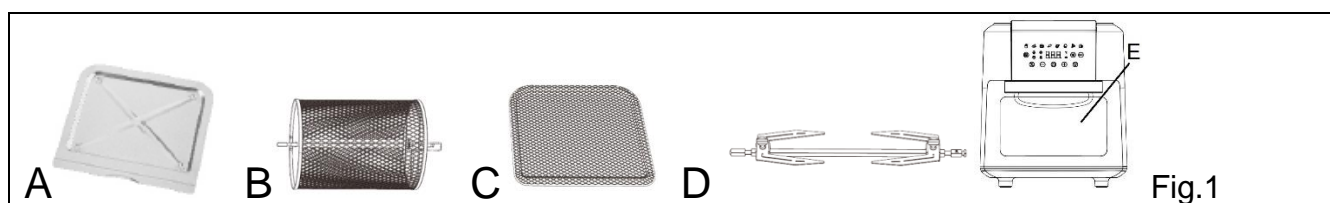
ripararlo da solo. Far eseguire la manutenzione da un centro assistenza qualificato utilizzando solo parti di ricambio identiche. Ciò garantirà il mantenimento della sicurezza del prodotto.

15. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti ad alta temperatura, molto umidi, bagnati o nelle vicinanze di materiale infiammabile (tende, tovaglie, ecc.).
16. Non utilizzare se l'apparecchio è caduto o è stato in qualche modo danneggiato. Non tentare la riparazione da soli. Contattare il rivenditore per la riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.
17. Se il prodotto emette fumo nero, scollegare immediatamente l'alimentazione. Attendere che il prodotto smetta di emettere fumo prima di aprire lo sportello e rimuovere il contenuto dal forno.



PERICOLO SCOTTATURE!

1. Non toccare le parti calde dell'apparecchio per evitare ustioni (Vedi A, B, C, D ed E di Fig.1). Durante l'uso il cestello rotante, il girarrosto e i vassoi diventano molto caldi. Indossare guanti da forno o la pinza quando si maneggiano accessori o superfici calde.
2. **PER EVITARE LESIONI PERSONALI** non posizionare mai le mani all'interno dell'unità a meno che non sia completamente raffreddata.
3. Fare attenzione quando si pulisce la camera di cottura: la resistenza e le pareti interne sono caldi.



4. 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.
5. 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 e non spostare l'apparecchio per evitare il pericolo di scottature.

6. Per la friggitrice-forno ad aria si può utilizzare carta da forno o pellicola di alluminio/stagno di dimensioni adeguate. Non utilizzare fogli troppo grandi per evitare che tocchino gli elementi riscaldanti durante il funzionamento.

CAVO E SPINA

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

riparazione/sostituzione, se in garanzia, oppure l'assistenza clienti.

14. Non utilizzare cordoni prolungatori, ciabatte elettriche o dispositivi timer.

CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice-forno ad aria 11L 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-forno ad aria 11L 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.

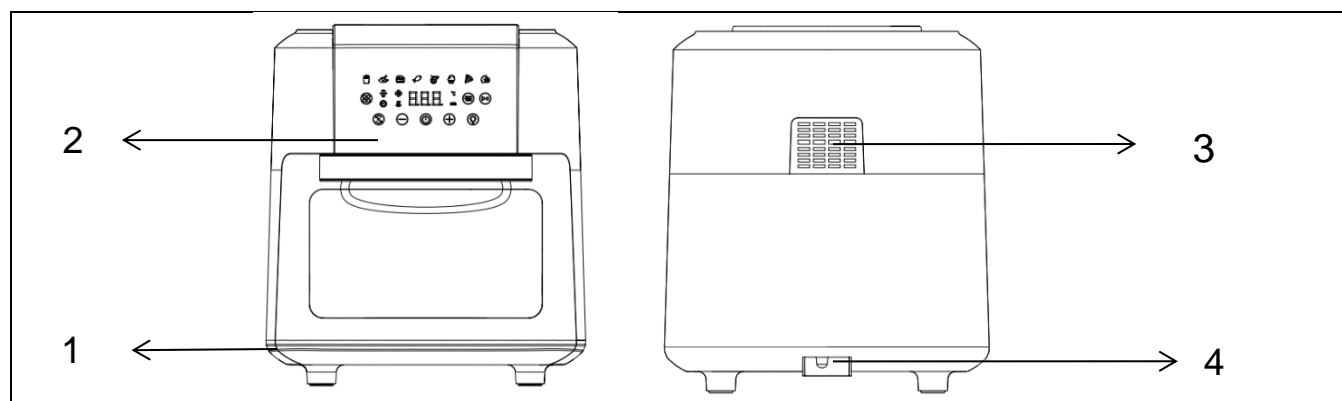
Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice-forno ad aria 11L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009, relativa all'istituzione di un quadro per l'elaborazione di specifiche per la progettazione ecocompatibile dei prodotti connessi all'energia.

Il produttore Tognana Porcellane S.p.A. dichiara che il prodotto Friggitrice-forno ad aria 11L Mod. Iridea è conforme alla Direttiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 8 giugno 2011 e successiva Direttiva Delegata 2015/863 della Commissione, sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DATI TECNICI

- Potenza: 2000W
- Capacità: 11L
- Tensione di ingresso: 220-240Vac ~ 50-60Hz
- Dimensioni: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Peso netto: 6700 g

COMPONENTI

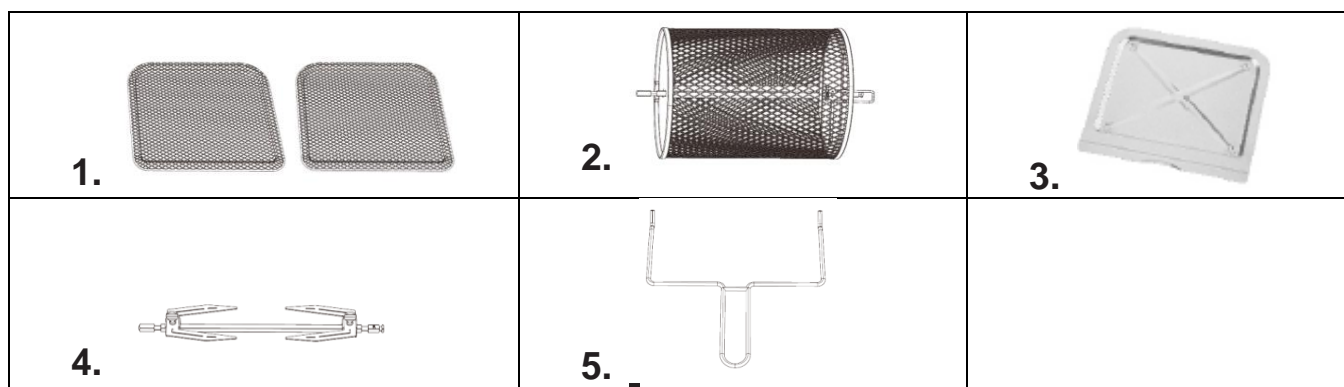


1. Sportello con finestra
2. Pannello di controllo digitale
3. Bocchetta uscita dell'aria
4. Avvolgicavo

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-forno ad aria
 - N. 1 Maniglia
 - N. 2 Vassoi retati
 - N. 1 Girarrosto
 - N. 1 Cestello retato rotante
 - N. 1 Vassoio anti-goccia
 - 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-forno 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 circa 10 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.

ACCESSORI



1. Vassoio retato

Può essere utilizzato non solo per la disidratazione ma anche per cucinare snack croccanti o riscaldare cibi come la pizza.

Posizionare la griglia nel ripiano superiore per un risultato più croccante o per una cottura più veloce.

2. Cestello retato rotante

Ottimo per patatine fritte, tostatura di noci e altri snack.

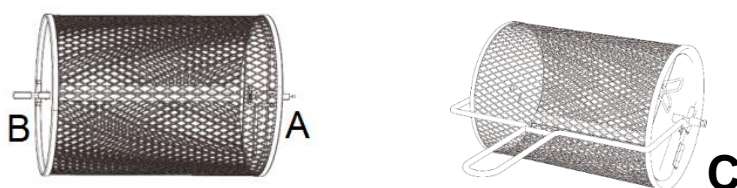
Per posizionare correttamente il cestello (2) introdurre prima l'estremità destra (A) e poi quella sinistra (B) all'interno del vano cottura.

Spostare leggermente a sinistra il cestello, fissando l'estremità sinistra nel foro presente sulla sinistra del vano cottura.

Agganciare la prima incisione dell'estremità destra del cestello sulla scanalatura a destra del vano cottura.

Assicurarsi che il cestello sia correttamente posizionato prima di attivarne la rotazione.

Utilizzare la maniglia per girarrosto per posizionare o togliere il cestello (C).



3. Vassoio anti-goccia

Posizione sempre il vassoio anti-goccia al livello più basso del vano cottura per una facile pulizia.

4. Spiedo, forcelle e viti di fissaggio per girarrosto

Utilizzare per arrosti e pollo intero. Inserire lo spiedo longitudinalmente nel centro del pollo o dell'arrosto. Far scorrere le forcelle sullo spiedo da entrambe le estremità nella carne, quindi bloccarle in posizione con le viti di fissaggio. Sono presenti rientranze sullo spiedo per le viti di fissaggio. E' possibile fissare le viti più vicine al centro se necessario ma mai verso le estremità.

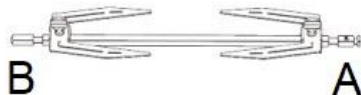
Per posizionare correttamente il girarrosto (4) introdurre prima la punta destra (A) e poi la punta sinistra (B) all'interno del vano cottura.

Spostare leggermente a sinistra lo spiedo, fissando la punta sinistra nel foro presente sulla sinistra del vano cottura.

Agganciare la prima incisione della punta destra dello spiedo sulla scanalatura a destra del vano cottura.

Assicurarsi che lo spiedo sia correttamente posizionato prima di attivarne la rotazione.

Utilizzare la maniglia per girarrosto per posizionare o togliere il girarrosto.



NOTA: assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi per ruotare liberamente all'interno del forno.

5. Maniglia per girarrosto

Utilizzare per rimuovere arrosti e pollo preparati utilizzando il girarrosto, oppure il cestello retato. Posizionarlo sotto lo spiedo del girarrosto o il cestello e sollevare, prima il lato destro, quindi estrarre delicatamente il cibo.

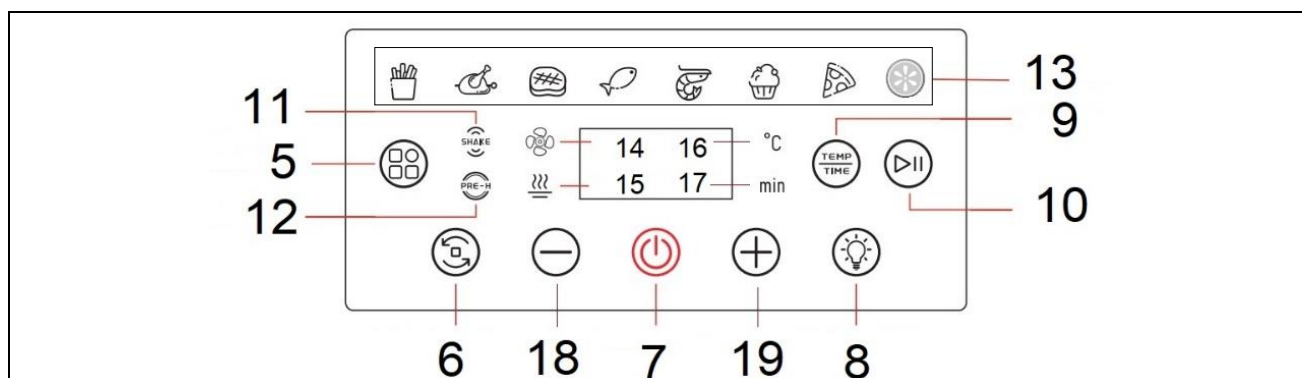


PERICOLO SCOTTATURE!

Le forcelle e altre parti metalliche di questo apparecchio sono affilate e diventeranno estremamente calde durante l'uso.

È necessario prestare la massima attenzione per evitare lesioni personali. Indossare guanti o presine da forno protettivi.

PANNELLO COMANDI FUNZIONE




- 5. Tasto selezione Menù preimpostato
- 6. Tasto rotazione
- 7. Tasto accensione/spegnimento
- 8. Tasto accensione/spegnimento luce interna
- 9. Tasto selezione Temperatura /Tempo
- 10. Tasto avvio/pausa
- 11. Indicatore funzione scuotimento "SHAKE"
- 12. Indicatore funzione pre-riscaldamento "PRE-H"
- 13. Menù pre-impostati
- 14. Indicatore ventola
- 15. Indicatore resistenze

- | |
|---|
| 16. Indicatore temperatura impostata (°C)
17. Indicatore minuti impostati (min)
18. Tasto regolazione Temperatura /Tempo (-)
19. Tasto regolazione Temperatura/Tempo (+) |
|---|

UTILIZZO DEL PANNELLO COMANDI

5. Tasto selezione Menù preimpostato

Selezionare il menù desiderato premendo questo tasto, la spia del programma selezionato lampeggerà e il display mostrerà il tempo e la temperatura predefiniti. Tali valori possono essere modificati premendo i pulsanti regolazione temperatura e tempo (18-19). Confermare il programma premendo il pulsante di avvio .

6. Tasto rotazione

Questo tasto va premuto se si utilizza il girarrosto oppure il cestello rotante. Si seleziona dopo aver selezionato il menù desiderato, l'icona quindi lampeggerà.

7. Tasto di accensione/spegnimento

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


8. Luce interna

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

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


9. 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 +/- (18,19) per regolare la temperatura desiderata a intervalli di 5 °C.

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

Premere i tasti +/- (18,19) per regolare il tempo di cottura desiderato al minuto, da 1 a 60 minuti in tutte le modalità.

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

10. Tasto Avvio/Pausa

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

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-forno è in standby e il display visualizza la spia del tasto di accensione/spegnimento

 (7).














3. Aprire lo sportello e inserire il cibo su uno degli accessori a seconda dell'esigenza.
4. Posizionare correttamente l'accessorio all'interno del forno e chiudere lo sportello.
5. Premere il tasto di accensione/spegnimento (7) , nel display sarà visualizzata la temperatura e il tempo preimpostati.
6. A questo punto è possibile regolare il tempo e la temperatura manualmente utilizzando i tasti di regolazione Tempo e Temperatura +/- (18,19) oppure selezionare una delle funzioni del menu premendo il tasto selezione menù pre-selezionato (5).
7. Premere il tasto Avvio (10)  per avviare la cottura.
8. Alcuni programmi di cottura iniziano con un preriscaldamento di circa 3 minuti. Durante la fase di preriscaldamento si accende la spia  (12), l'indicatore della ventola (14) e delle resistenze (15). Al termine del ciclo di pre-riscaldamento l'apparecchio emetterà 3 "beep" ad indicare l'inizio del ciclo di cottura.
9. Durante la cottura, è possibile premere il tasto luce interna (8)  per l'illuminazione interna. Premendo nuovamente il tasto la luce di spegnerà. La luce si spegnerà automaticamente dopo circa 10 secondi.
10. Indicatore di scuotimento (11)  : L'indicatore di scuotimento si avverte mediante un segnale acustico durante il ciclo di cottura di alcuni programmi (vedere la tabella "menù preimpostato"). Questa funzione dà l'opportunità di girare il cibo all'interno, contribuendo a garantire una cottura più uniforme.
Nota: se non si apre lo sportello e non si agita il cibo, la spia di agitazione (SHAKE) sul pannello di controllo continuerà a lampeggiare. Una volta aperto lo sportello la spia di agitazione (SHAKE) smetterà di lampeggiare.
11. Al termine della cottura, verrà emesso un segnale acustico e visualizzato "END" sul display.
12. Dopo aver rimosso gli accessori dall'apparecchio, riporli su una superficie idonea e lasciarli raffreddare per almeno 30 secondi prima di rimuovere gli alimenti.

TABELLA MENU PREIMPOSTATO

	Menu	Tempo impostato (min)	Temperatura impostata (°C)	Pre-riscaldamento	Shake
1.	 Patatine	20	200	SI	Se si seleziona la rotazione, la funzione SHAKE non si attiva.
2.	 Pollo	30	200	SI	Se si seleziona la rotazione, la funzione SHAKE non si attiva.
3.	 Bistecche	12	180	SI	SI
4.	 Pesce	15	200	SI	SI
5.	 Gamberetti	12	160	SI	SI
6.	 Torte	30	175	SI	NO
7.	 Pizza	15	180	NO	NO
8.	 Essiccatore	8 ore	60	NO	NO

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

NOTE:

- L'intervallo di regolazione della temperatura è compreso tra 80 e 200°C, ad eccezione del menù Essiccatore dove la temperatura selezionabile è compresa tra 30 e 80°C.
- L'intervallo di regolazione del tempo è compreso tra 1 e 60 minuti, ad eccezione del menù Essiccatore dove l'intervallo di regolazione del tempo è compreso da 1 e 24 ore.
- 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.
- Potrebbe essere necessario controllare e girare alcuni alimenti durante il ciclo di cottura. Girando gli alimenti si ottimizza il risultato finale e si evita una cottura non uniforme. Estrarre il vassoio, girare gli alimenti, rimettere il vassoio all'interno del forno per continuare il processo di cottura.
- Il tempo di cottura nella friggitrice ad aria è diverso da quello di un forno tradizionale.
- Gli alimenti più piccoli e piccole quantità di cibo richiedono un tempo di preparazione solo leggermente più breve rispetto a quelli più grandi.
- Per ottenere risultati ottimali, consigliamo di utilizzare patatine fritte precotte (la quantità ideale è di 500 g). Se si desidera preparare patatine fritte fatte in casa, seguire i seguenti passaggi riportati nel ricettario.
- Non preparare nell'apparecchio cibi molto grassi.
- Per cuocere una torta/quiche o per friggere alimenti delicati o ripieni, collocare una teglia o una pirofila nel contenitore.
- Se i cibi non sono ancora pronti, farli cuocere per qualche altro minuto.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche per riscaldare i cibi. Impostare l'apparecchio a 150 °C per non più 10 minuti e controllare regolarmente per evitare che i cibi si brucino.

CONSIGLI DI COTTURA

Cibo	Q.tà (gr) min-max	Tempo di cottura (min)	Temperatura °C	Scuotimento (Shake)	Note
Patate e fritti					
Patatine surgelate sottili	300-700	9-16	200	-	
Patatine surgelate spesse	300-700	11-20	200	-	
Patate fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Spicchi di patate fatte in casa	300-800	18-22	180	-	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Cubetti di patate fatte in casa	300-750	15-18	180	-	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate gratinate	500	15-18	200	-	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	8-12	180	si	
Costolette di maiale	100-500	10-14	180	si	
Hamburger	100-500	7-14	180	si	
Salsiccia	100-500	13-15	200	si	
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	si	
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 una teglia
Quiche	400	20-22	180	-	Utilizzare una teglia
Muffins	300	15-18	200	-	Utilizzare una teglia
Snack dolci	400	1-20	160	-	Utilizzare una teglia

Note:

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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Rimuovere gli accessori di cottura per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

L'apparecchio deve essere pulito dopo ogni ciclo di cottura. Lasciare raffreddare l'apparecchio circa 30 minuti prima di pulirlo.

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, i vassoi retati e il girarrosto

Il cestello, i vassoi e il girarrosto sono lavabili in lavastoviglie ad una temperatura non superiore a 55°C.

Nel caso di cibo particolarmente incrostato, immergere l'accessorio di cottura in acqua tiepida e sapone per facilitarne la rimozione.

Pulire l'interno della friggitrice

Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.

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

Pulire l'elemento riscaldante

Pulire con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

2. CONSERVAZIONE

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

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

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

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita	Inserire la spina nella presa di corrente
	Non sono stati selezionati il tempo e la temperatura di cottura	Impostare il tempo e la temperatura di cottura desiderati
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 girato a metà cottura	Girare 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
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
	Gli accessori di cottura contengono grasso rimasto dalla precedente cottura	Lavare gli accessori 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
Lo sportello si apre da solo	Lo sportello si è staccato dai cardini	Posizionare la porta e la cerniera in posizione orizzontale, quindi avvitare dal basso per fissare la porta.
Il problema non si risolve		Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato

RICETTARIO

1. Patatine fritte con patate fresche



Ingredienti

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

- Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
- Immergere i bastoncini di patate in acqua salata per almeno 20 minuti e far bollire per 2 minuti, quindi asciugare le strisce con carta da cucina.
- Versare 1/2 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. Inserire i bastoncini di patate all'interno del cestello rotante, 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.

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 vassoio retato in modo uniforme, inserire il vassoio nell'apparecchio e impostare il programma "Patatine" 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, girare le alette a metà cottura.

3. Bistecca di manzo



Ingredienti

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

- a. Mescolare la bistecca con l'olio, l'aglio, la salsa di soia, il sale e il pepe e lasciare marinare per 20 minuti.
- b. Disporre la bistecca sulla sul vassoio retato, inserire il vassoio nell'apparecchio e impostare il programma "Bistecca" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità delle bistecche oppure fino a quando diventano dorate.
- c. A metà cottura girare la bistecca, ridurre la temperatura a 150 °C e cuocere per altri 6 minuti o finché non diventa dorata.

4. Salsiccia grigliata



Ingredienti

- Salsiccia fresca 250 gr
- Olio 1 cucchiaino

- Mescolare le salsicce con l'olio.
- Disporre le salsicce in modo uniforme sul vassoio retato, inserire il vassoio nell'apparecchio e impostare il programma "Bistecca" 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, girare le salsicce a metà cottura.

5. Gamberi fritti



Ingredienti

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

- Pulire i gamberi, lavarli e asciugarli molto bene con carta assorbente.
- Prendere una ciotola e versare i gamberi all'interno.
- Condire con un po' d'olio e panarli con la farina di semola.
- Spruzzare un po' di olio sui gamberi.
- Disporre i gamberi in modo uniforme sul vassoio retato, inserire il vassoio nell'apparecchio e impostare il programma "Gamberetti" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità dei gamberi oppure fino a quando gli stessi diventano dorati.
- Al termine della cottura, disporre i gamberi in una ciotola, aggiungere il sale e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, girare i gamberi a metà cottura.

INFORMAZIONI SULLO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

PRODOTTO



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

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

IMBALLO

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

CONDIZIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La garanzia non copre:

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

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











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

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

Dear customer,

thank you for choosing our air fryer oven 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 parts of the packaging (plastic bags, polystyrene foam, etc.) within reach of children or dependant persons, as these objects are potential sources of danger (e.g.: risk of suffocation).
5. Use the product for the sole purpose for which it was designed. The manufacturer is not liable for damage or injury caused by improper use.
6. Unauthorised repairs or modifications will invalidate the warranty.
7. Do not use outdoors.
8. Never leave the turned on appliance unattended.
9. Do not place on or near a gas or electric stove, or in a hot oven.
10. Before use, place the appliance on a solid, flat, horizontal and non-flammable surface.
11. To turn off the appliance manually, press the shutdown button.
12. Never put the appliance in the dishwasher.
13. Do not soak the appliance in water or rinse it under the tap, as it contains electronic components and heating elements.
14. Use only original or manufacturer-recommended spare parts and accessories.



DANGER

PRODUCT

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

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

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

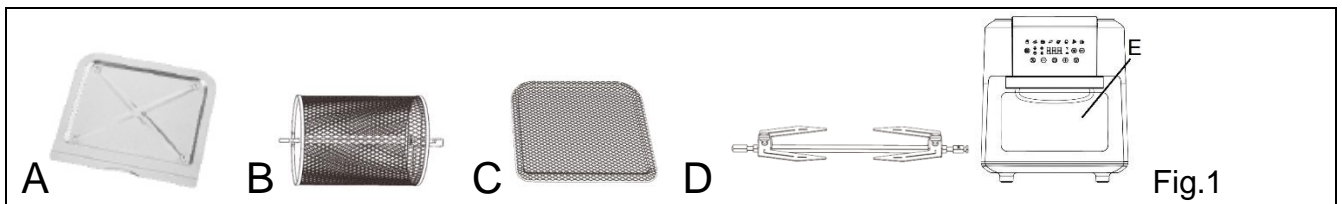
repair/replacement, if under warranty, or customer support.

17. If the product emits black smoke, disconnect the power supply immediately. Wait for the product to stop emitting smoke before opening the door and removing the contents from the fryer.



DANGER OF SCALDING!

1. Do not touch the hot parts of the appliance to avoid burns (See A, B, C, D and Fig. 1). The rotating basket, rotisserie and trays become very hot during use. Wear oven mitts or pliers when handling hot accessories or surfaces.
2. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place your hands inside the unit unless it is fully cooled.
3. Be careful when cleaning the cooking chamber: The heating element and the inside walls are hot.



4. 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.
5. 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.
6. For the air fryer-oven 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.

TECHNICAL DATA

- Power: 2000 W
- Capacity: 11L
- Input voltage: 220-240 Vac ~ 50–60 Hz
- Dimensions: 33.9 x 40.4 x 38.3 cm
- Net weight: 6700 g

CONFORMITY OF THE PRODUCT

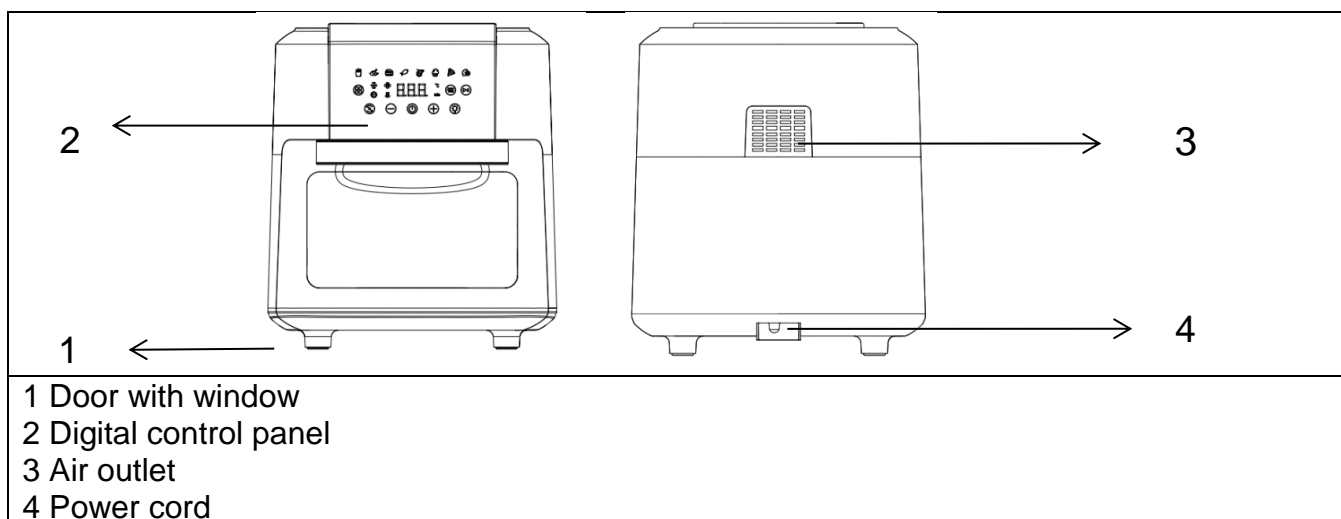
The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer oven 11L Mod. Iridea complies with Directive 2014/30/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer oven 11L 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 oven 11L Mod. Iridea complies with Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council of 21 October 2009 establishing a framework for the setting of ecodesign requirements for energy-related products.

The manufacturer Tognana Porcellane S.p.A. declares that the product Air fryer oven 11L 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 the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.

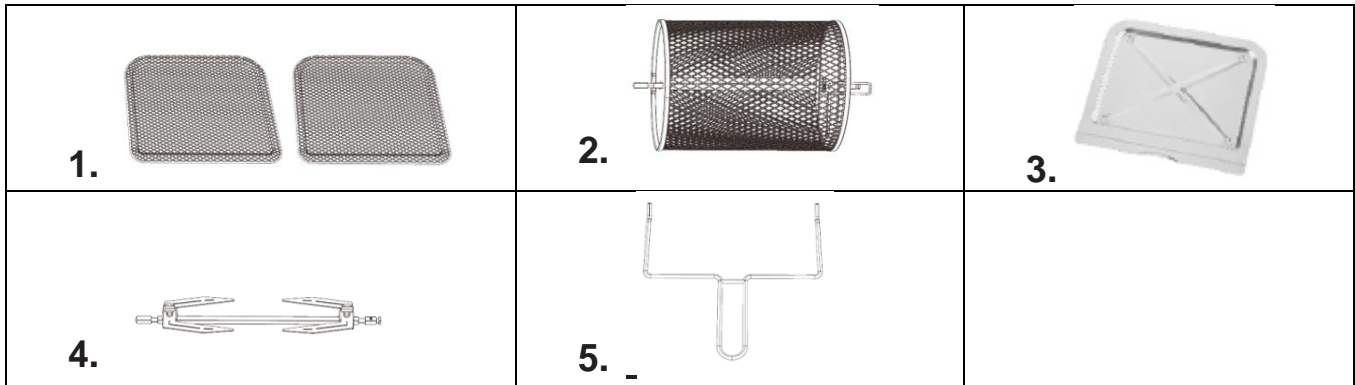
COMPONENTS



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 oven
 - No. 1 Handle
 - No. 2 Mesh tray
 - No. 1 Broiler
 - No. 1 Rotisserie basket
 - No. 1 Drip tray
 - No. 1 User Manual
2. Make sure that all parts are assembled correctly and in place before use.
3. 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 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.

Accessories



1. Mesh tray

It can be used not only for dehydration but also for cooking crispy snacks or heating up food such as pizza. Place the tray on the top shelf for a crispier result or for faster cooking.

2. Rotating basket

Great for French fries, roasting nuts, and other snacks.

To properly position the basket (2), first insert the right end (A) and then the left end (B) into the cooking chamber.

Slightly shift the basket to the left, securing the left end into the hole on the left side of the cooking chamber. Hook the first notch of the right end of the basket onto the groove on the right side of the cooking chamber.

Use the rotisserie tongs to place or remove the basket (C).



3. Drip tray

Always position the drip tray at the lowest level of the cooking chamber for easy cleaning.

4. Rotisserie spit, forks, and fixing screws

Use for roasts and whole chicken. Insert the spit lengthwise into the center of the chicken or roast. Slide the forks onto the spit from both ends into the meat, then lock them in place with the fixing screws. There are grooves on the spit for the fixing screws. You can fasten the screws closer to the center if necessary but never towards the ends.

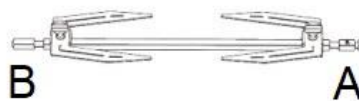
To properly position the rotisserie (4), first insert the right tip (A) and then the left tip (B) into the cooking chamber.

Slightly shift the spit to the left, securing the left tip into the hole on the left side of the cooking chamber.

Hook the first notch of the right tip of the spit onto the groove on the right side of the cooking chamber.

Make sure the spit is correctly positioned before turning it on.

Use the rotisserie tongs to place or remove the rotisserie.



NOTE: Ensure that the roast or chicken is not too large to rotate freely inside the oven.

5. Rotisserie tongs

Use to remove roasts and chicken prepared using the rotisserie, or the rotating basket. Position it under the rotisserie spit or the basket and lift, first the right side, then gently extract the food.

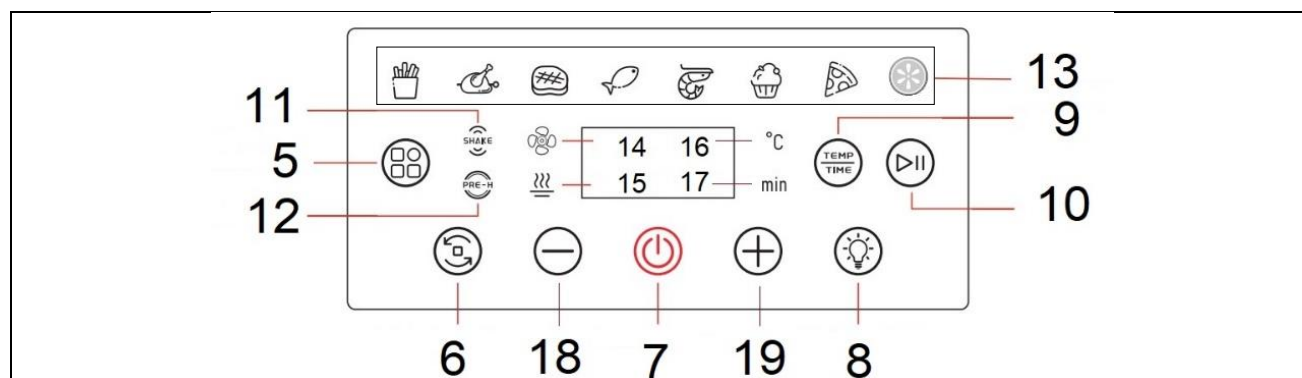


DANGER OF SCALDING!

The forks and other metal parts of this appliance are sharp and will become extremely hot during use.

Extreme caution is required to avoid personal injury. Wear protective gloves or oven mitts.


CONTROL PANEL FUNCTIONS



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

USING THE CONTROL PANEL

5 Pre-set menu selection button

Select the desired menu by pressing this button; the indicator for the selected program will flash, and the display will show the default time and temperature. These values can be changed by pressing the temperature and time adjust buttons (18-19). Confirm the program by pressing the start button .

6 Rotation button

Press this button if using the rotisserie or rotating basket. Select after choosing the desired menu; the icon will then flash.

7 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.


8 Internal light


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

9 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 (18,19) to adjust the desired temperature in 5°C intervals.







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

Press the +/- buttons (18,19) to adjust the desired cooking time per minute, from 1 to 60 minutes in all modes. You can change the default time and temperature of the menu by pressing and holding the temperature/time adjustment button  for about 5 seconds until you hear three beeps. The new settings will replace the original ones and will be saved accordingly.

10 Start/Pause button

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









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  (7).
3. Open the door and place the food on one of the accessories as needed.
4. Position the accessory correctly inside the oven and close the door.
5. Press the on/off button (7) , and the preset temperature and time will be displayed on the screen.
6. At this point, you can manually adjust the time and temperature using the time and temperature adjustment buttons +/- (18,19) or select one of the menu functions by pressing the pre-set menu selection button (5).
7. Press the start button (10)  to start cooking.
8. Some cooking programs start with a preheating phase of about 3 minutes. During the preheating phase, the indicator light  (12), the fan indicator (14) and the heating element indicator (15) will light up. At the end of the preheating cycle, the appliance will emit 3 beeps to indicate the start of the cooking cycle.
9. During cooking, you can press the internal light button (8)  for the interior lighting. Press the button again to turn off the light. The light will automatically turn off after about 10 seconds.
10. Shaking indicator (11) : The shake indicator is signaled by an audible sound during the cooking cycle of certain programs (refer to the "pre-set menu" table). This function allows you to shake the food inside, ensuring more even cooking.
Note: If you do not open the door and shake the food, the shake indicator (SHAKE) on the control panel

will continue to flash. Once the door is opened, the shake indicator (SHAKE) will stop flashing.

11. At the end of the cooking cycle, an audible signal will be emitted, and "END" will be displayed on the screen.
12. After removing the accessories from the appliance, place them on a suitable surface and let them cool for at least 30 seconds before removing the food.

PRESET MENU TABLE

	Menu	Set time (min)	Set temperature (°C)	Pre-heating	Shake
1.	 French Fries	20	200	YES	If rotation is selected, the SHAKE function does not activate.
2.	 Chicken	30	200	YES	If rotation is selected, the SHAKE function does not activate.
3.	 Steaks	12	180	YES	YES
4.	 Fish	15	200	YES	YES
5.	 Shrimps	12	160	YES	YES
6.	 Cakes	30	175	YES	NO
7.	 Pizza	15	180	NO	NO
8.	 Dehydrator	8 hours	60	NO	NO

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

NOTES:

- The temperature adjustment range is between 80 and 200°C, except for the Dehydrator menu where the selectable temperature ranges from 30 to 80°C.
- The time adjustment range is between 1 and 60 minutes, except for the Dehydrator menu where the time adjustment range is from 1 to 24 hours.
- 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.
- It may be necessary to check and turn some foods during the cooking cycle. Turning the food optimizes the final result and avoids uneven cooking. Remove the tray, turn the food, then place the tray back inside the oven to continue the cooking process.
- The cooking time in the air fryer is different from that of a traditional oven.
- Smaller foods and smaller quantities of food require only slightly shorter preparation times than larger ones.
- For optimal results, it is recommended to use pre-cooked French fries (the ideal quantity is 500g). If you want to prepare homemade French fries, follow the steps outlined in the recipe book.
- Do not prepare very fatty food in the appliance.
- To bake a cake/quiche or fry delicate or filled foods, place a baking tray or dish in the container.

- If the food is not ready yet, let it cook for a few more minutes.
- The appliance can also be used to reheat food. Set the appliance to 150°C for no more than 10 minutes and check regularly to avoid burning the food.

COOKING TIPS

Food	Quantity (gr) min-max	Cooking time (min)	Temperature (°C)	Shake	Notes
Potatoes and fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	-	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	-	
Homemade French fries (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	-	Add ½ tablespoon of oil
Homemade potato cubes	300-750	15-18	180	-	Add ½ tablespoon of oil
Potato gratin	500	15-18	200	-	
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	yes	
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 baking tray
Quiche	400	20-22	180	-	Use a baking tray
Muffins	300	15-18	200	-	Use a baking tray
Sweet snacks	400	1-20	160	-	Use a baking tray

Notes:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

Remove the cooking accessories to allow the appliance to cool down more quickly.

The appliance should be cleaned after each cooking cycle. Let the appliance cool about 30 minutes before cleaning.

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, the mesh trays and the rotisserie

The basket, trays, and rotisserie are dishwasher safe at a temperature not exceeding 55°C. In the case of particularly stubborn food residue, soak the cooking accessory in warm soapy water to facilitate removal.

Clean the inside of the air fryer oven

Clean the inside of the oven with warm water, a mild detergent, and a non-abrasive sponge.

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 time and temperature were not selected	Set the time and the desired cooking temperature
The food is not well cooked	The amount of food is excessive	Reduce the amount of food
	The temperature set is too low	Set a higher temperature
	The cooking time set is too short	Set a longer cooking time
The food is not cooked evenly	The food should be turned halfway through the cooking process	Turn the food over 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
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 accessories contain grease from previous cooking	Wash the accessories 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 door opens by itself	The door has detached from the hinges	Place the door and hinge in a horizontal position, then screw from below to fix the door
The problem is not solved		Contact an authorized service center

COOKBOOK

1. French fries with fresh potatoes



Ingredients:

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

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

2. Fried chicken wings



Ingredients:

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

- Mix the wings with oil, garlic, salt, and pepper, and let marinate for 20 minutes.
- Arrange the chicken wings evenly in the mesh tray, insert the tray into the appliance, and set the "French Fries" program or set the time and temperature depending on the size and quantity of the wings or until golden brown.
- At the end of cooking, place the wings in a bowl and serve.

TIP: for best results, turn the wings halfway through the cooking process.

3. Beef steak



Ingredients:

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

- Mix the steak with oil, garlic, soy sauce, salt, and pepper, and let marinate for 20 minutes.
- Place the steak on the mesh tray, insert the tray into the appliance, and set the "Steak" program or set the time and temperature depending on the size and quantity of the steaks or until golden brown.
- Halfway through cooking, turn the steak, reduce the temperature to 150°C, and cook for another 6 minutes or until golden brown.

4. Grilled sausage



Ingredients:

- Fresh sausage 250 g
- Oil 1 teaspoon

- Mix the sausages with the oil.
- Arrange the sausages evenly on the mesh tray, insert the tray into the appliance, and set the "Steak" program or set the time and temperature depending on the size and quantity of the sausages or until golden brown.
- At the end of cooking, place the sausages in a bowl and serve.

TIP: for best results, turn the sausages halfway through the cooking process.

5. Fried shrimps



Ingredients:

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

- Clean the shrimps, wash them and dry them very well with paper towels.
- Take a bowl and put the shrimps into the bowl.
- Season with a little oil and coat with semolina flour.
- Sprinkle some oil over the shrimps.
- Arrange the shrimp evenly on the mesh tray, insert the tray into the appliance, and set the "Shrimp" program or set the time and temperature depending on the size and quantity of the shrimp or until golden brown.
- At the end of cooking, place the shrimps in a bowl, add salt, and serve.

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

INFORMATION ON THE DISPOSAL OF THE PRODUCT

PRODUCT



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

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

PACKAGING

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

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

the performance carried out under the warranty does not extend the warranty period itself. This appliance will never be considered defective for materials or manufacture should it be adapted, changed or regulated, to comply with national or local safety standards and/or techniques, in force in a country other than the one for which it was originally designed and manufactured.

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

The guarantee does not cover:

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

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










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

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

Cher client,

merci d'avoir choisi notre friteuse sans huile Airfryer four 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 laisser pas des pièces d'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, etc.) à la portée des enfants ou des personnes non autonomes, car ces objets sont des sources potentielles de danger (ex. : risque d'étouffement).
5. N'utilisez le produit que pour l'usage pour lequel il a été conçu. Le fabricant n'est pas responsable des dommages ou des blessures causés par une utilisation incorrecte.
6. Les réparations ou modifications non autorisées invalideront la garantie.
7. N'utilisez pas le produit à l'extérieur.
8. Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
9. Ne pas placer au-dessus ou à proximité de cuisinières à gaz ou électriques chaudes ou dans un four chaud.
10. Avant utilisation, placer l'appareil sur une surface solide, plate et non inflammable.
11. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyer sur le bouton marche/arrêt.
12. Ne jamais mettre l'appareil au lave-vaisselle.
13. Ne pas tremper l'appareil dans l'eau ou le rincer sous le robinet, car il contient des composants électroniques et des éléments chauffants.
14. Utiliser uniquement des accessoires et des pièces de rechange d'origine ou recommandés par le fabricant.



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.
2. 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.
3. L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou sans les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient surveillés ou après que ces personnes ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers afférents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance, destinés à être effectués par l'utilisateur, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
4. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne pas insérer d'objets métalliques dans les fentes de l'appareil.
6. Ne pas obstruer les entrées et sorties d'air lorsque le produit est en fonctionnement ou connecté à la prise électrique.
7. 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.
8. Ne pas ajouter d'huile à la friteuse à air car cela peut provoquer un risque d'incendie.
9. 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.
10. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il se déplace et n'est pas utilisé.
11. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.
12. Enlever tout résidu de nourriture brûlée.
13. Une mauvaise utilisation du produit peut causer des dommages ou des blessures.
14. Afin d'éviter les chocs électriques, n'immergez pas le corps du produit

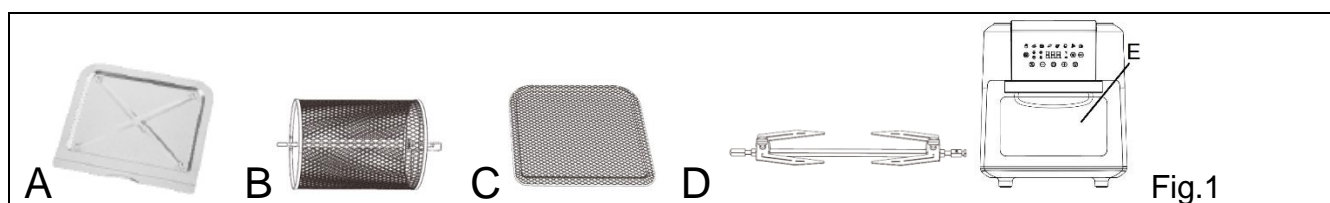
dans l'eau ou d'autres liquides.

15. 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.
16. N'utilisez pas l'appareil dans des environnements à haute température, très humides ou mouillés ou à proximité de matériaux inflammables (couches, nappes, etc.).
17. 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.
18. Si le produit émet de la fumée noire, débranchez immédiatement l'alimentation électrique. Attendez que le produit cesse de dégager de la fumée avant d'ouvrir la porte et de retirer le contenu de la friteuse.



DANGER D'ÉCHAUDAGE!

1. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil pour éviter les brûlures. (Voir A, B, C, D sur Fig. 1). Le panier rotatif, la broche rotative et les plateaux deviennent très chauds pendant l'utilisation. Portez des gants de cuisine ou des pinces lorsque vous manipulez des accessoires ou des surfaces chaudes.
2. **POUR ÉVITER LES BLESSURES**, ne placez jamais vos mains à l'intérieur de l'appareil à moins qu'il ne soit complètement refroidi.
3. Soyez prudent lors du nettoyage de la chambre de cuisson : L'élément chauffant et les parois intérieures sont chauds.



4. 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.

5. 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.
6. 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 Airfryer four 11L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2014/30/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres relatives à la compatibilité électromagnétique.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Airfryer four 11L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2014/35/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension.

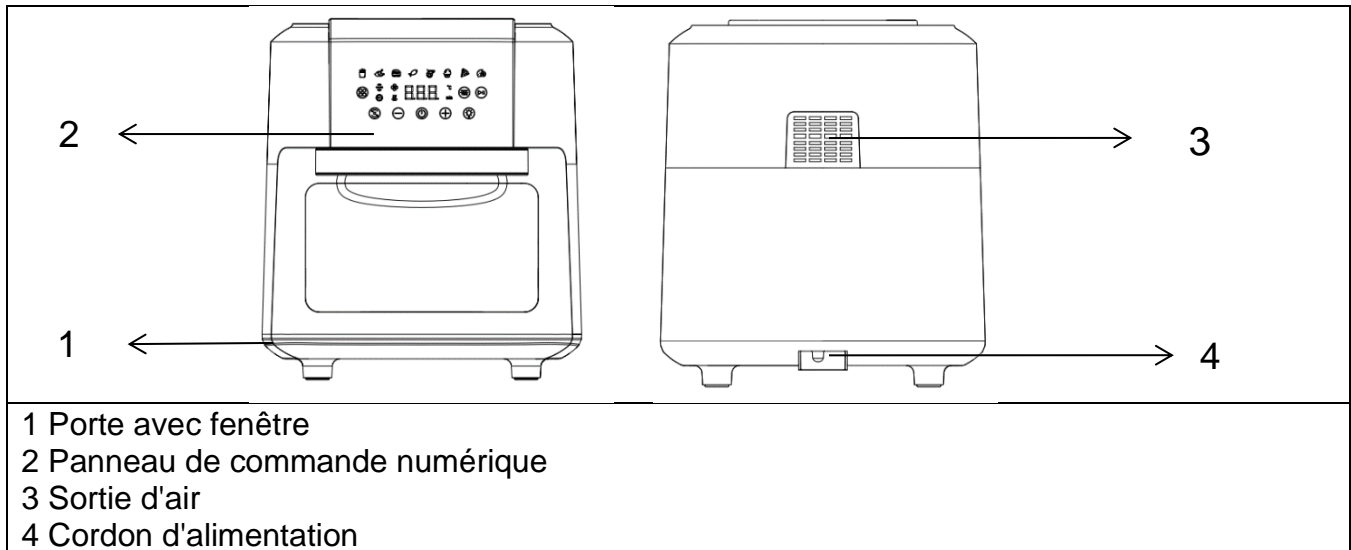
Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Airfryer four 11L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2009/125/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant un cadre pour la fixation d'exigences d'écoconception applicables aux produits liés à l'énergie.

Le fabricant Tognana Porcellane S.p.A. déclare que le produit Airfryer four 11L Mod. IRIDEA est conforme à la directive 2011/65/UE du Parlement européen et du Conseil du 8 juin 2011 et à la directive déléguée 2015/863 de la Commission relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance: 2000 W
- Capacité: 11L
- Tension d'entrée: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimensions: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Poids net: 6700 g

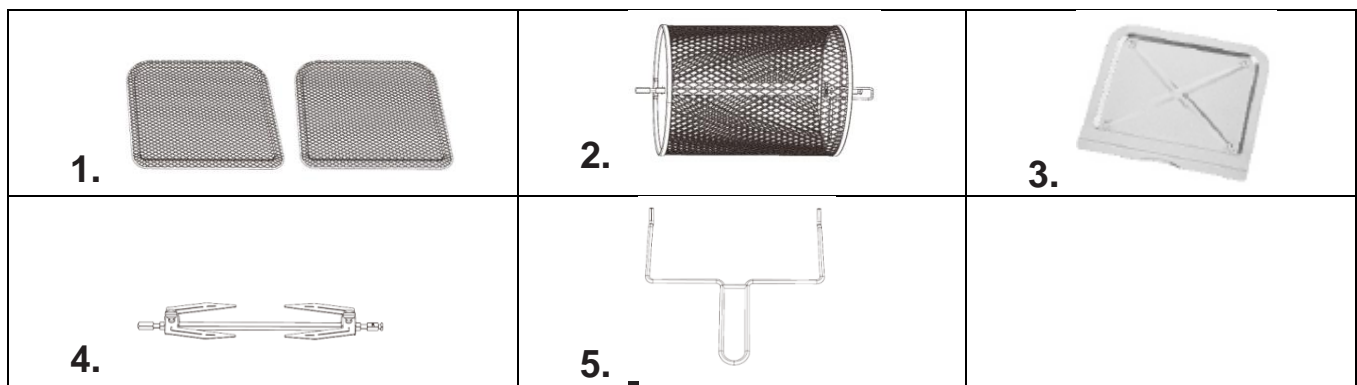
COMPOSANTS



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 four
 - N. 1 Poignée
 - N. 2 Plateaux grillagés
 - N. 1 Broche rotative (girarrosto)
 - N. 1 Panier à rôtir
 - N. 1 Plateau d'égouttement
 - 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 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.

Accessoire



1. Plateau grillagé

Il peut être utilisé non seulement pour la déshydratation mais aussi pour la préparation de snacks croustillants ou le réchauffement d'aliments tels que la pizza.

Placez le plateau sur l'étagère supérieure pour obtenir un résultat plus croustillant ou pour une cuisson plus rapide.

2. Panier rotatif

Idéal pour les frites, la torréfaction des noix et autres snacks.

Pour positionner correctement le panier (2), insérez d'abord l'extrémité droite (A) puis l'extrémité gauche (B) dans la chambre de cuisson.

Décalez légèrement le panier vers la gauche, en fixant l'extrémité gauche dans le trou sur le côté gauche de la chambre de cuisson.

Accrochez la première encoche de l'extrémité droite du panier sur la rainure sur le côté droit de la chambre de cuisson.

Assurez-vous que le panier est correctement positionné avant de l'allumer.

Utilisez les pinces de la rôtissoire pour placer ou retirer le panier (C).



3. Bac de récupération des jus

Positionnez toujours le plateau d'égouttement au niveau le plus bas de la chambre de cuisson pour un nettoyage facile.

4. Broche de rôtisserie, fourchettes et vis de fixation

Utilisez-les pour les rôtis et les poulets entiers. Insérez la broche dans le sens de la longueur au centre du poulet ou du rôti. Glissez les fourchettes sur la broche par les deux extrémités dans la viande, puis verrouillez-les à l'aide des vis de fixation. Il y a des rainures sur la broche pour les vis de fixation. Vous pouvez serrer les vis plus près du centre si nécessaire, mais jamais vers les extrémités.

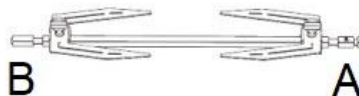
Pour positionner correctement le rôtisserie (4), insérez d'abord l'extrémité droite (A) puis l'extrémité gauche (B) dans la chambre de cuisson.

Décalez légèrement la broche vers la gauche, en fixant l'extrémité gauche dans le trou sur le côté gauche de la chambre de cuisson.

Accrochez la première encoche de l'extrémité droite de la broche sur la rainure sur le côté droit de la chambre de cuisson.

Assurez-vous que la broche est correctement positionné avant de l'allumer.

Utilisez les pinces de la rôtissoire pour placer ou retirer la rôtisserie.



Remarques: Assurez-vous que le rôti ou le poulet n'est pas trop gros pour tourner librement à l'intérieur du four.

5. Pinces à rôtissoire

Utiliser pour retirer les rôtis et le poulet préparés à l'aide du tournebroche ou du panier rotatif. Placez-le sous le tournebroche ou le panier et soulevez d'abord le côté droit, puis extrayez délicatement les aliments.

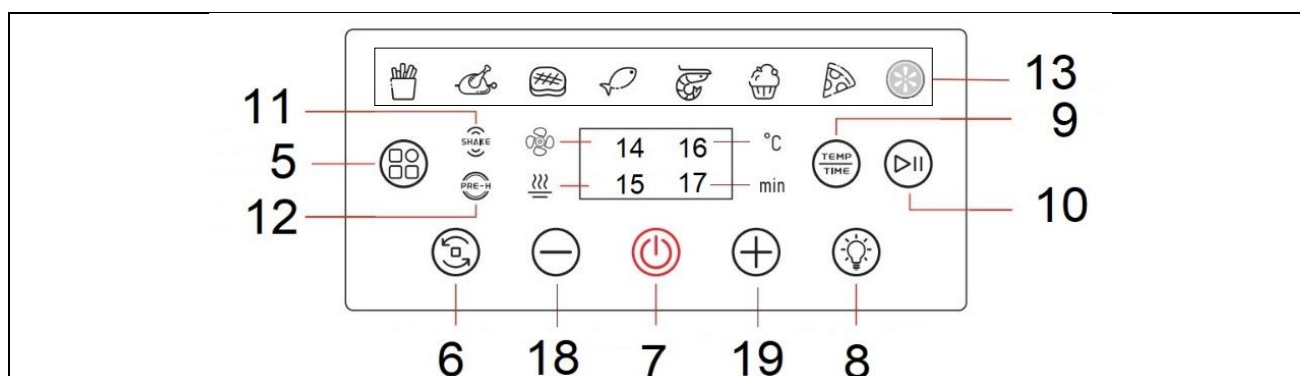


DANGER D'ÉCHAUDAGE!

Les fourchettes et autres pièces métalliques de cet appareil sont tranchantes et deviendront extrêmement chaudes pendant l'utilisation.

Une extrême prudence est requise pour éviter les blessures. Portez des gants de protection ou des gants de cuisine.


FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE



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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

5 Bouton de sélection pre-set

Sélectionnez le menu souhaité en appuyant sur ce bouton ; l'indicateur du programme sélectionné clignotera, et l'affichage affichera le temps et la température par défaut. Ces valeurs peuvent être modifiées en appuyant sur les boutons de réglage de température et de temps (18-19). Confirmez le programme en appuyant sur le bouton de démarrage .

6 Bouton de rotation

Appuyez sur ce bouton si vous utilisez le tournebroche ou le panier rotatif. Sélectionnez après avoir choisi le menu souhaité ; l'icône clignotera alors.

7 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.

8 Lumière interne

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

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

9 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 +/- (18,19) 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 +/- (18,19) pour ajuster le temps de cuisson désiré par minute, de 1 à 60 minutes dans tous les modes.

Vous pouvez modifier le temps et la température par défaut du menu en maintenant enfoncé le bouton de réglage de température/temps pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que vous entendiez trois bips. Les nouveaux paramètres remplaceront les paramètres d'origine et seront enregistrés en conséquence.



10 Start/pause bouton

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

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 (7).
3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur l'un des accessoires selon vos besoins.
4. Positionnez correctement l'accessoire à l'intérieur du four et fermez la porte.
5. Appuyez sur le bouton On/Off (7) , et la température et le temps prédéfinis seront affichés à l'écran.
6. À ce stade, vous pouvez ajuster manuellement le temps et la température en utilisant les boutons de réglage du temps et de la température +/- (18,19) ou sélectionner l'une des fonctions de menu en appuyant sur le bouton de sélection de menu pre-set (5).
7. Appuyez sur le bouton Start (10) pour commencer la cuisson.
8. Certains programmes de cuisson commence par une phase de préchauffage d'environ 3 minutes.

Pendant la phase de préchauffage, le voyant lumineux (12), l'indicateur de ventilation (14) et l'indicateur d'élément chauffant (15) s'allumeront. À la fin du cycle de préchauffage, l'appareil émettra 3 bips pour indiquer le début du cycle de cuisson.

9. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton éclairage interne (8) pour l'éclairage intérieur. Appuyez à nouveau sur le bouton pour éteindre la lumière. La lumière s'éteindra automatiquement après environ 10 secondes.
10. Indicateur de secousse (11) : L'indicateur de secousse est signalé par un son audible pendant le cycle de cuisson de certains programmes (voir le tableau des "menus pre-set"). Cette fonction vous permet de secouer les aliments à l'intérieur, assurant une cuisson plus uniforme.
Remarque: Si vous n'ouvrez pas la porte et ne secouez pas les aliments, l'indicateur de secousse (SHAKE) sur le panneau de commande continuera à clignoter. Une fois la porte ouverte, l'indicateur de secousse (SHAKE) cessera de clignoter.
11. À la fin du cycle de cuisson, un signal sonore sera émis et "END" s'affichera à l'écran.

12. Après avoir retiré les accessoires de l'appareil, placez-les sur une surface adaptée et laissez-les refroidir pendant au moins 30 secondes avant de retirer les aliments.

TABLEAU DES MENUS PRESET

	Menu	Indicateur de temps (min)	Indicateur de température (°C)	Préchauffage	Shake
1.	 Frites	20	200	OUI	Si la rotation est sélectionnée, la fonction SHAKE ne s'active pas.
2.	 Poulet	30	200	OUI	Si la rotation est sélectionnée, la fonction SHAKE ne s'active pas.
3.	 Steaks	12	180	OUI	OUI
4.	 Poisson	15	200	OUI	OUI
5.	 Crevettes	12	160	OUI	OUI
6.	 Gâteaux	30	175	OUI	NON
7.	 Pizza	15	180	NON	NON
8.	 Déshydrateur	8 heures	60	NON	NON

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

REMARQUES:

- La plage de réglage de la température est comprise entre 80 et 200°C, sauf pour le menu Déshydrateur où la température sélectionnable va de 30 à 80°C.
- La plage de réglage du temps est comprise entre 1 et 60 minutes, sauf pour le menu Déshydrateur où la plage de réglage du temps est de 1 à 24 heures.
- 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.
- Il peut être nécessaire de vérifier et de secouer certains aliments pendant le cycle de cuisson. Retourner les aliments optimise le résultat final et évite une cuisson inégale. Retirez la plaque, retournez les aliments, puis remettez la plaque à l'intérieur du four pour poursuivre la cuisson.
- 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 récipient.
- Si le plat n'est pas encore prêt, laissez-le cuire encore quelques minutes.
- L'appareil peut également être utilisé pour réchauffer des aliments. Réglez l'appareil à 150°C pendant 10 minutes maximum et vérifiez régulièrement pour éviter de brûler les aliments.

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	9- 16	200	-	
Frites minces congelées	300- 700	11- 20	200	-	
Pommes de terre frites maison (8x8 mm)	300- 800	10- 16	200	-	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile.
Quartiers de pommes de terre maison	300- 800	18- 22	180	-	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile.
Cubes de pommes de terre maison	300- 750	15- 18	180	-	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile.
Gratin de pommes de terre	500	15- 18	200	-	
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	Oui	
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	-	Utilisez une plaque à pâtisserie
Quiche	400	20- 22	180	-	Utilisez une plaque à pâtisserie
Muffins	300	15- 18	200	-	Utilisez une plaque à pâtisserie
Encas sucrés	400	1- 20	160	-	Utilisez une plaque à pâtisserie

Remarques:

- **Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Par conséquent, les valeurs indiquées ne doivent être considérées que comme une référence.**
- **Ajoutez un maximum de ½ cuillère à soupe d'huile. Dépasser les quantités recommandées peut compromettre l'intégrité de l'appareil.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Retirez les accessoires de cuisson pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

L'appareil doit être nettoyé après chaque cycle de cuisson. Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.

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.

Nettoyer le panier, les plateaux grillagés et le tournebroche

Le panier, les plateaux et le tournebroche passent au lave-vaisselle à une température ne dépassant pas 55°C.

En cas de résidus alimentaires particulièrement tenaces, trempez l'accessoire de cuisson dans de l'eau tiède savonneuse pour faciliter le retrait.

Nettoyage de l'extérieur de la friteuse sans huile Airfryer four

Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

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 temps de cuisson et la température n'ont pas été sélectionnés	Définir l'heure et le température de cuisson souhaitée
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 retournés à mi-cuisson	Retournez 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
Depuis l'appareil la fumée blanche sort et l'extérieur de l'appareil est plus chaud que d'habitude	Les aliments gras sont en train de cuire.	Phénomène normal qui ne affecter l'appareil ou le résultat de la cuisson
	Le accessoires de cuisson contient de la graisse de cuisson précédente	Laver les accessoires 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
La porte s'ouvre toute seule	La porte s'est détachée du charnières	Placer la porte et la charnière en position horizontale, puis visser par le bas pour fixer la porte
Le problème persiste		Contactez un centre de service agréé

LIVRE DE RECETTES

1. Frites maison avec des pommes de terre fraîches



Ingrédients:

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

- a. Éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
- b. Tremper les bâtonnets de pomme de terre dans de l'eau salée pendant au moins 20 minutes et les faire bouillir pendant 2 minutes, puis les sécher avec du papier absorbant.
- c. Verser ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, y verser les bâtonnets et les mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés d'huile.
- d. Retirer les bâtonnets du bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol.
- e. Disposer les bâtonnets de pomme de terre uniformément sur la grille à l'intérieur du panier, insérer le panier dans l'appareil et régler le programme "French fries", ou ajuster le temps et la température en fonction de la taille et de la quantité des frites, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- f. À la fin de la cuisson, mettre les pommes de terre dans un bol, ajouter du sel et du poivre au goût, et servir.

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.
- Disposez uniformément les ailes de poulet dans le plateau grillagé, insérez le plateau dans l'appareil et réglez le programme « French Fries » ou réglez la durée et la température en fonction de la taille et de la quantité des ailes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- À la fin de la cuisson, mettre les ailes dans un bol et servir.

CONSEIL : pour de meilleurs résultats, retournez 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 ½ cuillère à café
- Poivre 1 cuillère à café
- Sauce soja au goût

- 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.
- Placez le steak sur le plateau grillagé, insérez le plateau dans l'appareil et réglez le programme « Steak » ou réglez la durée et la température en fonction de la taille et de la quantité des steaks ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- À mi-cuisson, retourner le steak, réduire la température à 150°C et cuire pendant encore 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

4. Saucisses grillées



Ingrédients:

- Saucisses fraîches 250 g
- Huile 1 cuillère à café

- Mélanger les saucisses avec l'huile.
- Disposez les saucisses uniformément sur le plateau grillagé, insérez le plateau dans l'appareil et réglez le programme « Steak » ou réglez la durée et la température en fonction de la taille et de la quantité des saucisses ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

f. À la fin de la cuisson, mettre les saucisses dans un bol et servir.

CONSEIL : pour de meilleurs résultats, retournez 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 le plateau grillagé, insérez le plateau dans l'appareil et réglez le programme « Shrimp » ou réglez la durée 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, retournez 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.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Estimado cliente:

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

SÍMBOLOS EN EL MANUAL/PRODUCTO Y SU SIGNIFICADO

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

SEGURIDAD DEL PRODUCTO



NOTAS IMPORTANTES SOBRE EL USO CORRECTO

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



¡EL PELIGRO!

PRODUCTO

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

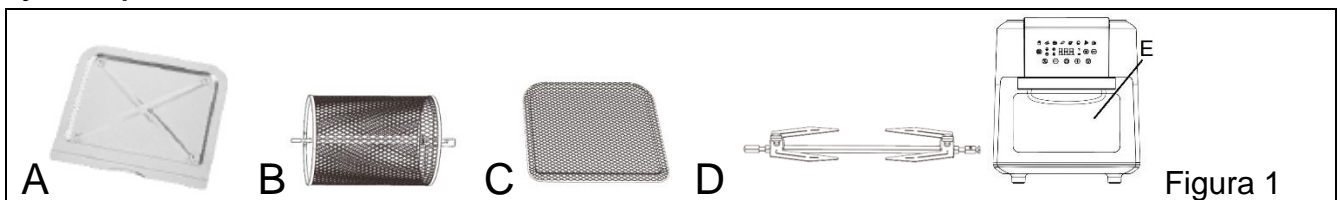
recambio idénticas. Esto garantizará el mantenimiento de la seguridad del producto.

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 a que el producto deje de emitir humo antes de abrir la puerta y retirar el contenido de la freidora.



¡EL PELIGRO DE QUEMADURAS!

1. No toque las partes calientes del aparato para evitar quemaduras (Ver A, B, C, D y Fig. 1). La cesta giratoria, el asador y las bandejas se calientan mucho durante el uso. Use guantes de cocina o alicates cuando manipule accesorios o superficies calientes.
2. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, nunca coloque las manos dentro de la unidad a menos que esté completamente fría.
3. Tenga cuidado al limpiar la cámara de cocción: El elemento calefactor y las paredes interiores están calientes.



4. 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.
5. 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.

6. Para la air fryer horno puedes utilizar papel de horno o film de aluminio/lata 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 horno 11L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2014/30/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 26 de febrero de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer horno 11L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión.

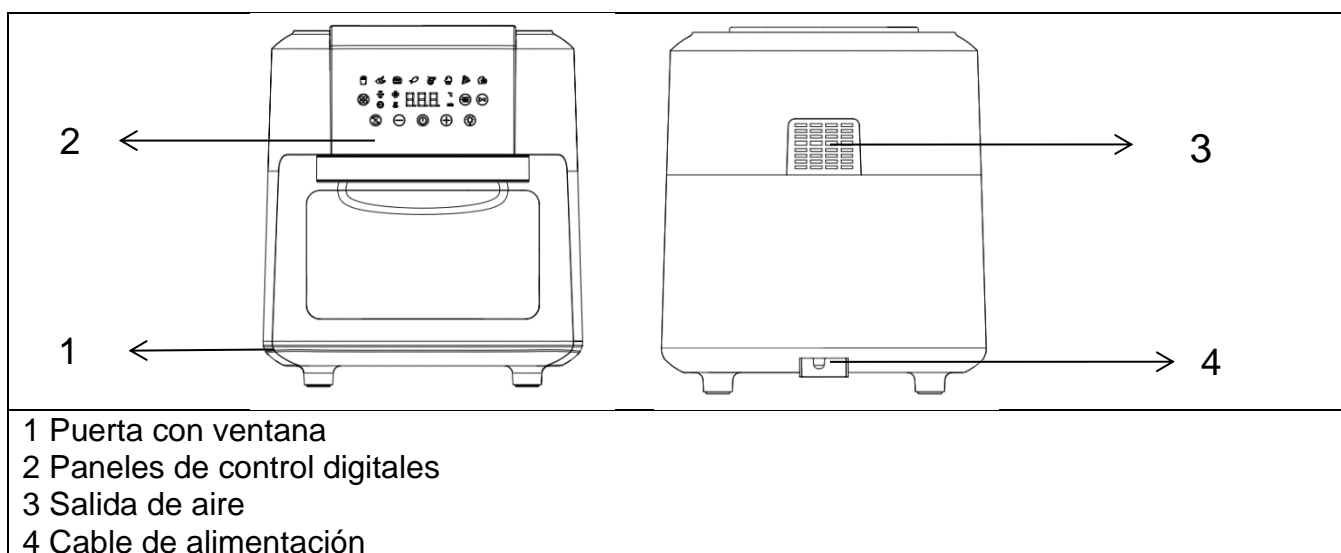
El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer horno 11L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2009/125/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de octubre de 2009, por la que se instaura un marco para el establecimiento de requisitos de diseño ecológico aplicables a los productos relacionados con la energía.

El fabricante Tognana Porcellane S.p.A. declara que el producto Air fryer horno 11L Mod. IRIDEA cumple con la Directiva 2011/65/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 8 de junio de 2011, y a la posterior Directiva Delegada 2015/863 de la Comisión sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos.

DATOS TÉCNICOS

- Potencia: 2000 W
- Capacidad: 11L
- Tensión de entrada: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimensiones : 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Peso neto: 6700 g

COMPONENTES

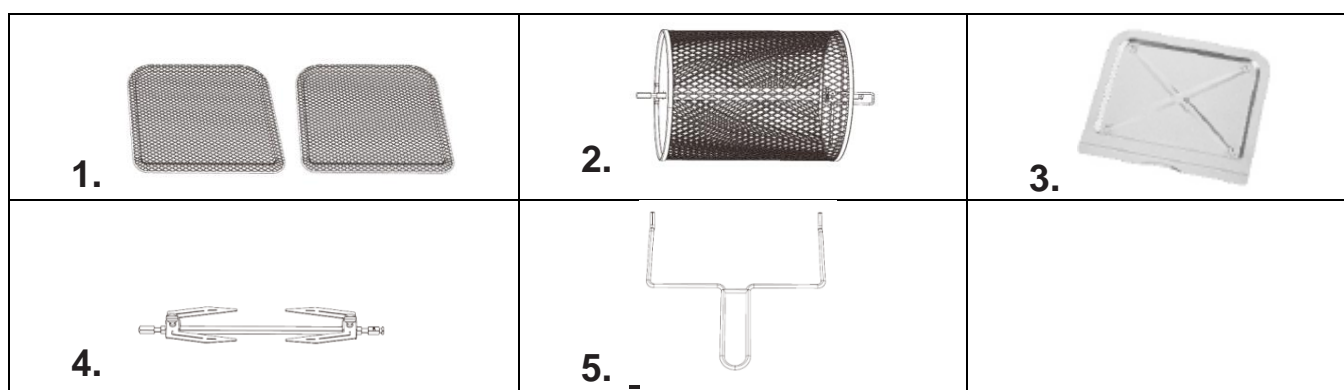


ANTES DEL PRIMER USO

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

- N. 1 Manija
 - N. 2 Bandeja de malla
 - N. 1 Asador giratorio
 - N. 1 Cesta para asar
 - N. 1 Bandeja de goteo
 - N. 1 Manual de usuario
2. Asegúrese de que todas las piezas estén ensambladas correctamente y en su lugar antes de usar.
 3. Se recomienda lavar todas las piezas extraíbles que entrarán en contacto con alimentos siguiendo las indicaciones del apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
 4. Hacer funcionar el aparato vacío a 200 °C sin comida durante 10 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.

Accesorios



1. Bandeja de malla

Puede usarse no sólo para deshidratar sino también para cocinar bocadillos crujientes o calentar alimentos como pizza.

Coloque la bandeja en el estante superior para obtener un resultado más crujiente o una cocción más rápida.

2. Cesta giratoria

Ideal para papas fritas, tostar nueces y otros refrigerios.

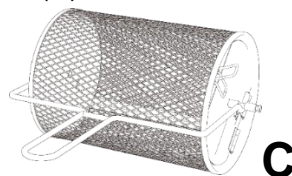
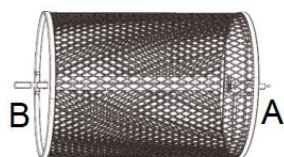
Para colocar correctamente la cesta (2), primero inserte el extremo derecho (A) y luego el extremo izquierdo (B) en la cámara de cocción.

Mueva ligeramente la canasta hacia la izquierda, asegurando el extremo izquierdo en el orificio en el lado izquierdo de la cámara de cocción.

Enganche la primera muesca del extremo derecho de la cesta en la ranura del lado derecho de la cámara de cocción.

Asegúrese de que la cesta esté colocada correctamente antes de encenderla.

Utilice las pinzas del asador para colocar o retirar la canasta (C).



3. Bandeja de goteo

Coloque siempre la bandeja de goteo en el nivel más bajo de la cámara de cocción para facilitar la limpieza.

4. Asador, tenedores y tornillos de fijación para asador.

Úselo para asados y pollo entero. Inserte el asador a lo largo en el centro del pollo o asado. Deslice los tenedores sobre el asador desde ambos extremos hacia la carne, luego asegúrelos en su lugar con los

tornillos de fijación. En el asador hay ranuras para los tornillos de fijación. Puedes apretar los tornillos más cerca del centro si es necesario pero nunca hacia los extremos.

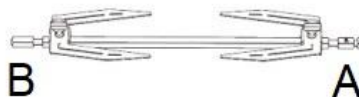
Para colocar correctamente el asador (4), primero inserte la punta derecha (A) y luego la punta izquierda (B) en la cámara de cocción.

Mueva ligeramente el asador hacia la izquierda, asegurando la punta izquierda en el orificio en el lado izquierdo de la cámara de cocción.

Enganche la primera muesca de la punta derecha del asador en la ranura del lado derecho de la cámara de cocción.

Asegúrese de que el asador esté colocado correctamente antes de encenderlo.

Utilice las pinzas para asador para colocar o retirar el asador.



NOTA: Asegúrese de que el asado o el pollo no sean demasiado grandes para girar libremente dentro del horno.

5. Pinzas para asador

Úselo para retirar asados y pollo preparados con el asador o la canasta giratoria. Colóquelo debajo del asador o de la cesta y levántelo, primero por el lado derecho, luego extraiga suavemente los alimentos.

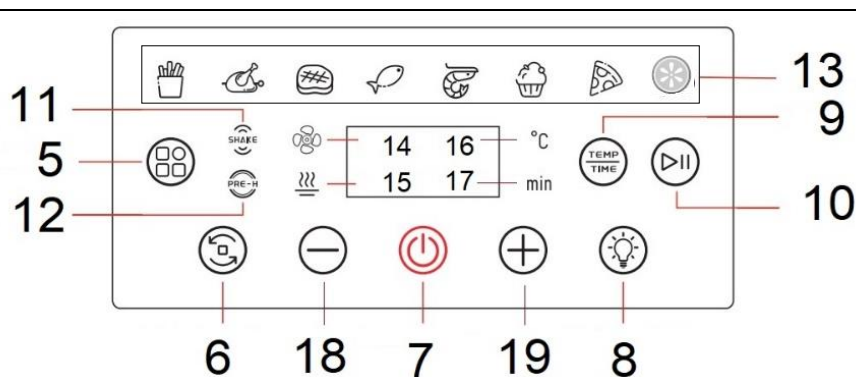


¡EL PELIGRO DE QUEMADURAS!

Los tenedores y otras partes metálicas de este aparato son afilados y se calentarán mucho durante el uso.

Se requiere extrema precaución para evitar lesiones personales. Use guantes protectores o manoplas para horno.

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL




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

- | |
|---|
| 17. Indicador de tiempo establecido (min) |
| 18. Botón de ajuste de temperatura/tiempo (-) |
| 19. Botón de ajuste de temperatura/tiempo (+) |

USO DEL PANEL DE CONTROL

5 Botón de selección de menú preestablecido

Seleccione el menú deseado presionando este botón; El indicador del programa seleccionado parpadeará y la pantalla mostrará la hora y la temperatura predeterminadas. Estos valores se pueden cambiar presionando los botones de ajuste de temperatura y tiempo (18-19). Confirme el programa presionando el botón de inicio .

6 Botón de rotación

Presione este botón si usa el asador o la canasta giratoria. Seleccione después de elegir el menú deseado; A continuación, el icono parpadeará.

7 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.

8 Luz interna

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


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

9 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 +/- (18,19) para ajustar la temperatura deseada en intervalos de 5°C.

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


Presione los botones +/- (18,19) para ajustar el tiempo de cocción deseado por minuto, de 1 a 60 minutos en todos los modos.



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


10 Botón Inicio/Pausa

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

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 horno-freidora está en modo de espera, y la pantalla mostrará el indicador del botón de encendido/apagado.  (7).

3. Abra la puerta y coloque la comida en uno de los accesorios según sea necesario.
4. Coloque correctamente el accesorio dentro del horno y cierre la puerta.
5. Presione el botón de encendido/apagado (7)  , y la temperatura y el tiempo preestablecidos se mostrarán en la pantalla.
6. En este punto, puede ajustar manualmente el tiempo y la temperatura usando los botones de ajuste de tiempo y temperatura +/- (18,19) o seleccionar una de las funciones del menú presionando el botón de selección del menú preestablecido (5).
7. Presione el botón de inicio (10)  para empezar a cocinar.
8. Algunos programas de cocción comienzan con una fase de precalentamiento de unos 3 minutos. Durante

la fase de precalentamiento, el testigo  (12), se iluminarán el indicador del ventilador (14) y el indicador del elemento calefactor (15). Al final del ciclo de precalentamiento, el aparato emitirá 3 pitidos para indicar el inicio del ciclo de cocción.






9. Durante la cocción, puede pulsar el botón de luz interna (8)  para la iluminación interior. Presione el botón nuevamente para apagar la luz. La luz se apagará automáticamente después de unos 10 segundos.
10. Indicador de agitar (11)  : El indicador de agitar se indica mediante un sonido audible durante el ciclo de cocción de ciertos programas (consulte la tabla "menú preestablecido"). Esta función le permite agitar los alimentos del interior, garantizando una cocción más uniforme.
Nota: Si no abre la puerta y agita la comida, el indicador de agitación (SHAKE) en el panel de control seguirá parpadeando. Una vez que se abre la puerta, el indicador de agitar (SHAKE) dejará de parpadear.
11. Al final del ciclo de cocción, se emitirá una señal audible y se mostrará "FIN" en la pantalla.
12. Después de retirar los accesorios del aparato, colóquelos sobre una superficie adecuada y déjelos enfriar durante al menos 30 segundos antes de retirar los alimentos.

TABLA DE MENÚ PREESTABLECIDA

	Menú	Tiempo establecido o (minutos)	Temperatura establecida (°C)	Precalentamiento	Shake
1.	 Papas fritas	20	200	SÍ	Si se selecciona la rotación, la función SHAKE no se activa.
2.	 Pollo	30	200	SÍ	Si se selecciona la rotación, la función SHAKE no se activa.
3.	 Steaks	12	180	SÍ	SÍ
4.	 Pez	15	200	SÍ	SÍ
5.	 Camarones	12	160	SÍ	SÍ
6.	 Tortas	30	175	SÍ	NO
7.	 Pizza	15	180	NO	NO
8.	 Deshidratador	8 horas	60	NO	NO

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

NOTAS:

- El rango de ajuste de temperatura está entre 80 y 200°C, excepto en el menú Deshidratador donde la temperatura seleccionable oscila entre 30 y 80°C.
- El rango de ajuste de tiempo es de 1 a 60 minutos, excepto en el menú Deshidratador donde el rango de ajuste de tiempo es de 1 a 24 horas.
- 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.
- Puede que sea necesario revisar y voltear algunos alimentos durante el ciclo de cocción. Dar la vuelta a los alimentos optimiza el resultado final y evita una cocción irregular. Retire la bandeja, dé la vuelta a la comida y luego vuelva a colocar la bandeja dentro del horno para continuar el proceso de cocción.
- 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 fuente para hornear en el recipiente.
- Si la comida aún no está lista déjala cocer unos minutos más.
- El aparato también se puede utilizar para recalentar alimentos. Ponga el aparato a 150°C durante no más de 10 minutos y compruébelo periódicamente para evitar quemar los alimentos.

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	9- 16	200	-	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	-	
Papas fritas caseras (8x8 milímetros)	300- 800	10- 16	200	-	Agrega ½ cucharada de aceite
Gajos de patatas caseros	300- 800	18- 22	180	-	Agrega ½ cucharada de aceite
Dados de patata caseros	300- 750	15- 18	180	-	Agrega ½ cucharada de aceite
Gratinado de patatas	500	15- 18	200	-	
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	Sí	

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	-	Usa una bandeja para hornear
Quiche	400	20- 22	180	-	Usa una bandeja para hornear
Muffins	300	15- 18	200	-	Usa una bandeja para hornear
Bocadillos dulces	400	1- 20	160	-	Usa una bandeja para hornear

Notas:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Retire los accesorios de cocina para permitir que el aparato se enfríe más rápidamente.

El aparato debe limpiarse después de cada ciclo de cocción. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo.

1. LIMPIEZA

Limpie el exterior del horno:

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.

Limpia la cesta, las bandejas de malla y el asador.

La cesta, las bandejas y el asador se pueden lavar en lavavajillas a una temperatura no superior a 55 °C. En el caso de residuos de comida especialmente difíciles, remoje el accesorio de cocina en agua tibia y jabón para facilitar la eliminación.

Limpia el interior del horno.

Limpia el interior del horno con agua tibia, un detergente suave y una esponja no abrasiva.

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

Limpie 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
	No se han seleccionado el tiempo y la temperatura de cocción	Configure el tiempo y la temperatura de cocción deseados.
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	Se debe dar la vuelta a los alimentos a mitad del proceso de cocción.	Dar la vuelta a la comida y comprobar si está cocida.
Los bocadillos no quedan crujientes.	Asegúrese de que se hayan utilizado bocadillos adecuados para freír al aire.	Utilice bocadillos listos para el horno o unte un poco de aceite sobre los bocadillos.
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.
	Los accesorios de cocina contienen grasa de cocciones anteriores.	Lavar los accesorios 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
La puerta se abre sola.	La puerta se ha desprendido del bisagras	Coloque la puerta y la bisagra en posición horizontal, luego atornille desde abajo para fijar la puerta.
El problema no se resuelve.		Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado

LIBRO DE COCINA

1. Papas fritas con patatas frescas



Ingredientes:

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

- Pelar las patatas y cortarlas en bastones.
- 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.
- Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, vierta los palitos y revuelva hasta que estén cubiertos de aceite.
- Retira los palitos del bol con los dedos o con un utensilio de cocina para que quede el exceso de aceite en el bol.
- Coloca los palitos de patata dentro del cestillo giratorio, introduce el cestillo en el aparato y programa el programa "Papas fritas" o programa el tiempo y la temperatura según el tamaño y cantidad de las patatas fritas o hasta que estén doradas.
- Al final de la cocción, colocar las patatas en un bol, salpimentar al gusto y servir.

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.
- Coloca las alitas de pollo de manera uniforme en la bandeja de malla, introduce la bandeja en el aparato y programa el programa "Papas fritas" o programa el tiempo y la temperatura dependiendo del tamaño y cantidad de las alitas o hasta que estén doradas.
- Al final de la cocción, coloque las alitas en un bol y sirva.

CONSEJO: para obtener mejores resultados, voltee las alitas a la mitad del proceso de 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.
- Coloca el filete en la bandeja de rejilla, introduce la bandeja en el aparato y programa el programa "Steaks" o programa el tiempo y la temperatura según el tamaño y cantidad de los filetes o hasta que estén dorados.
- A mitad de cocción, dar la vuelta al filete, reducir la temperatura a 150°C y cocinar durante otro 6 minutos o hasta que estén doradas.

4. Salchicha a la parrilla



Ingredientes:

- Salchicha fresca 250 g
- Aceite 1 cucharadita

- Mezclar las salchichas con el aceite.
- Disponer las salchichas uniformemente sobre la bandeja de malla, introducir la bandeja en el aparato y programar el programa "Steak" o programar el tiempo y la temperatura según el tamaño y cantidad de las salchichas o hasta que estén doradas.
- Al final de la cocción, colocar las salchichas en un bol y servir.

CONSEJO: para obtener mejores resultados, dé la vuelta a las salchichas a la mitad del proceso de cocción.

5. Camarones fritos



Ingredientes:

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

- Limpiar los camarones, lavarlos y secarlos muy bien con papel toalla.
- Coge un bol y pon las gambas en él.
- Condimentar con un poco de aceite y rebozar con harina de sémola.
- Espolvorea un poco de aceite sobre las gambas.
- Coloca los camarones uniformemente sobre la bandeja de malla, introduce la bandeja en el aparato y programa el programa "Camarones" o programa el tiempo y la temperatura dependiendo del tamaño y cantidad de los camarones o hasta que estén dorados.
- Al final de la cocción, coloque los camarones en un bol, agregue sal y sirva.

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

INFORMACIÓN SOBRE LA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



De conformidad con el Art. 26 del Decreto Legislativo 14 de marzo de 2014, N.º 49 "Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)", la presencia del símbolo del contenedor con ruedas tachado indica que este aparato no debe considerarse como residuo urbano: La eliminación realizada de manera no separada puede representar un potencial daño para el medio ambiente y la salud. Este producto puede devolverse al distribuidor al comprar tras la compra de un nuevo aparato.

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

EMBALAJE

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

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

Los componentes o piezas que resulten defectuosos por causas de fabricación establecidas serán reparados o sustituidos

gratuitamente por nuestra red de asistencia autorizada durante el periodo de garantía mencionado.

Los costes de reparación, incluidos los costes de las piezas de recambio, y los costes de envío para la entrega de un producto o componente sin defectos correrán a cargo de Tognana Porcellane S.p.A.

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

Tognana Porcellane S.p.A. se reserva el derecho de hacer la sustitución completa del aparato, si la reparabilidad es imposible o demasiado costosa, con otro producto el mismo (o similar) durante el transcurso del período de garantía.

En este caso, el periodo de garantía sigue siendo el de la primera compra:

el rendimiento en garantía no amplía el periodo de garantía.

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

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

La garantía no cubre:

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










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

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

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

*Sehr geehrter Kunde,
vielen Dank, dass Sie sich für unseren Airfryer Ofen 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 Teile der Verpackung (Kunststoffbeutel, Polystyrolschaum usw.) nicht in Reichweite von Kindern oder abhängigen Personen, da diese Produkte potenzielle Gefahrenquellen darstellen (z. B.: Erstickungsgefahr).
5. Verwenden Sie das Produkt nur für den einzigen Zweck, für den es entworfen wurde. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Verwendung verursacht werden.
6. Nicht autorisierte Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie.
7. Verwenden Sie nicht im Freien.
8. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
9. Stellen Sie nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder eines heißen Ofens.
10. Stellen Sie das Gerät vor Gebrauch auf eine feste, flache, horizontale und nicht brennbare Oberfläche.
11. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie die Abschalttaste.
12. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
13. Das Gerät nicht in Wasser einweichen oder unter dem Wasserhahn spülen, da es elektronische Komponenten und Heizelemente enthält.
14. Verwenden Sie nur Original- oder vom Hersteller empfohlene Ersatzteile und Zubehör.



PRODUKT

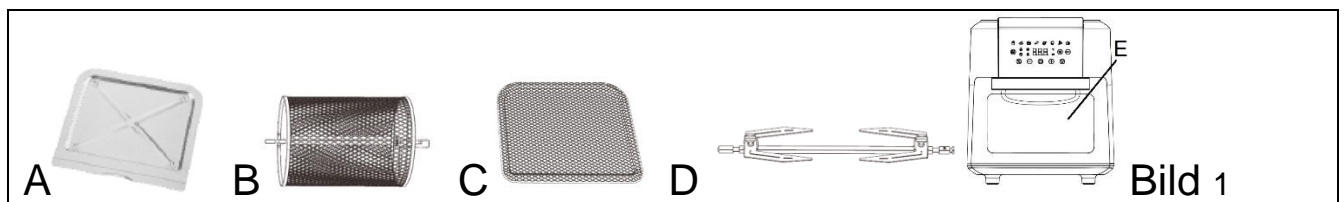
1. Bevor Sie das Gerät an das Netzteil anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung der in Ihrem Haus verfügbaren Spannung entspricht.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die mit einer effizienten Erdung ausgestattet ist. Der Hersteller kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die durch die fehlende Erdung des Systems verursacht werden.
3. 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.
4. Beaufsichtigen Sie die Kinder so, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Legen Sie keine Metallgegenstände in die Schlitze des Geräts ein.
6. Decken Sie den Luftein- und -auslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist oder wenn es an die Steckdose angeschlossen ist.
7. 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.
8. Füllen Sie kein Öl in die Airfryer Ofen, da dies zu Brandgefahr führen kann.
9. 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.
10. Trennen Sie das Gerät nicht in Gebrauch und beim Bewegen von der Steckdose.
11. Das Gerät vor der Reinigung 30 Minuten abkühlen lassen.
12. Entfernen Sie alle verbrannten Lebensmittelrückstände.
13. Eine falsche Verwendung des Produkts kann Schäden oder Verletzungen verursachen.

14. Um Elektroschocks zu vermeiden, tauchen Sie das Korpus des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
15. 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.
16. Verwenden Sie das Gerät nicht bei hohen Temperaturen, in sehr feuchten oder nassen Umgebungen oder in der Nähe von brennbarem Material (Vorhänge, Tischdecken usw.).
17. 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.
18. 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, D und Bild 1). Der rotierende Korb, der Drehspieß und die Tablett werden während des Gebrauchs sehr heiß. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Zubehörteilen oder Oberflächen Topfhandschuhe oder Zangen.
2. **UM VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN**, stecken Sie Ihre Hände niemals in das Gerät, es sei denn, es ist vollständig abgekühlt.
3. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen des Garraums: Das Heizelement und die Innenwände sind heiß.



4. Dieses Gerät kann Wärme, Dampf oder Kondensation während und nach dem Betrieb abgeben. Hände und Gesicht sollten vor Dampf-

und Lufteinlässe geschützt werden. Achten Sie auch beim Abnehmen des Zubehörs auf heißen Dampf und Hitze, um Verbrennungen, Verbrühungen oder anderen Verletzungen sowie Sachschäden vorzubeugen.

5. 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.
6. Für den Airfryer-Ofen können Sie Backpapier oder Alu-/Zinnfolie geeigneter Größe verwenden. Verwenden Sie nicht zu große Platten, um zu verhindern, dass sie während des Betriebs die Heizelemente berühren.

KABEL UND STECKER

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

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

KONFORMITÄT DES PRODUKTS

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer Ofen 11 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 die elektromagnetische Verträglichkeit.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer Ofen 11 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 zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen auf dem Markt.

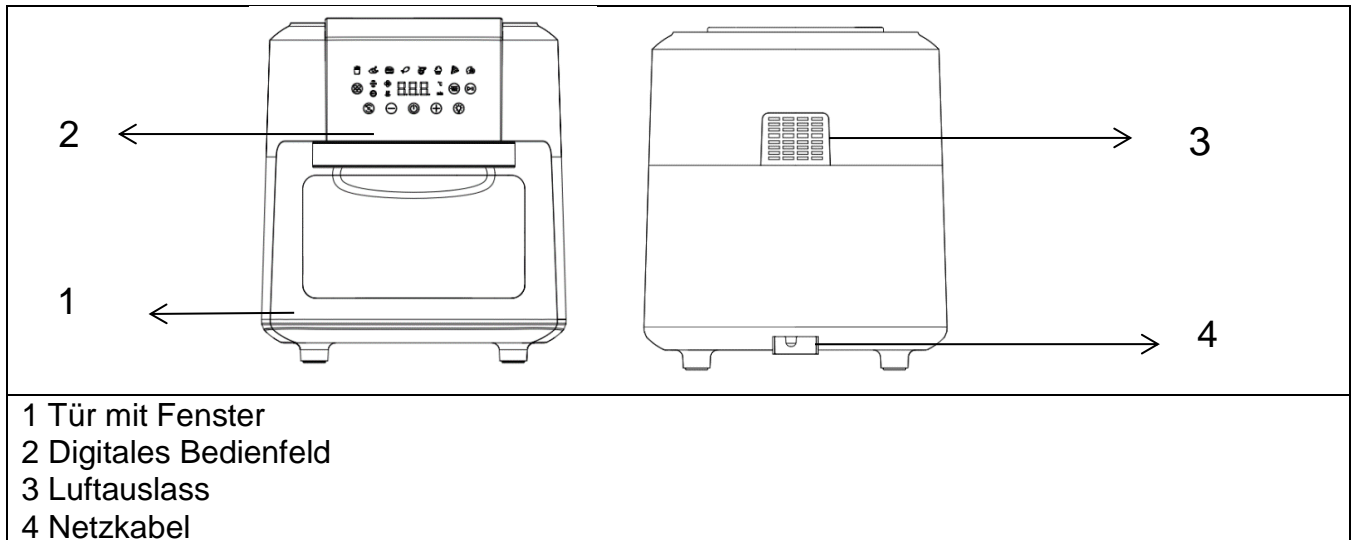
Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer Ofen 11 L Mod. IRIDEA entspricht der Richtlinie 2009/125/EC des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 zur Schaffung eines Rahmens für die Festlegung von Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.

Der Hersteller Tognana Porcellane S.p.A. erklärt, dass das Produkt Airfryer Ofen 11 L Mod. IRIDEA entspricht der Richtlinie 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 8. Juni 2011 und der anschließenden Delegierten Richtlinie 2015/863 der Kommission zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

TECHNISCHE DATEN

- Leistung: 2000 W
- Kapazität: 11L
- Eingangsspannung: 220–240 Vac ~ 50–60 Hz
- Abmessungen: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Nettogewicht: 6700 g

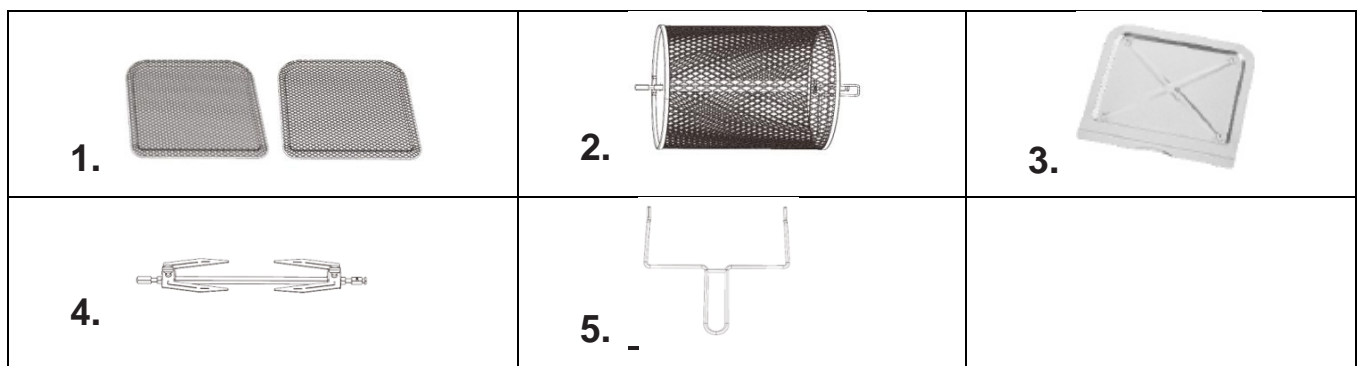
KOMPONENTEN



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 Ofen
 - Nr. 1 Griff
 - Nr. 2 Mesh-Tablett
 - Nr. 1 Rotisserie
 - Nr. 1 Rotisserie-Korb
 - Nr. 1 Tropfschale
 - 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 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.

ZUBEHÖR



1. Mesh-Tablett

Es kann nicht nur zum Dörren, sondern auch zum Zubereiten knuspriger Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza verwendet werden.

Stellen Sie das Blech auf die oberste Schiene, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen oder das Garen zu beschleunigen.

2. Rotierender Korb

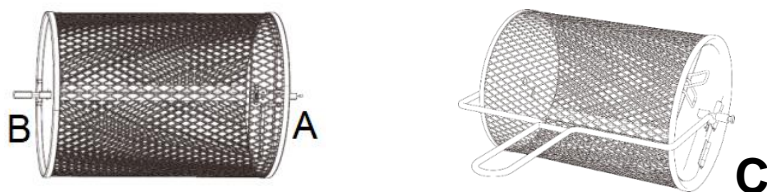
Ideal für Pommes Frites, geröstete Nüsse und andere Snacks.

Um den Korb (2) richtig zu positionieren, stecken Sie zuerst das rechte Ende (A) und dann das linke Ende (B) in den Garraum.

Schieben Sie den Korb leicht nach links und befestigen Sie das linke Ende im Loch auf der linken Seite des Garraums.

Haken Sie die erste Kerbe am rechten Ende des Korbs in die Nut auf der rechten Seite des Garraums ein. Stellen Sie sicher, dass der Korb richtig positioniert ist, bevor Sie ihn einschalten.

Verwenden Sie die Grillzange, um den Korb (C) einzusetzen oder herauszunehmen.



3. Tropfschale

Positionieren Sie die Tropfschale immer auf der untersten Ebene des Garraums, um die Reinigung zu erleichtern.

4. Drehspieß, Gabeln und Befestigungsschrauben

Für Braten und ganze Hähnchen verwenden. Stecken Sie den Spieß der Länge nach in die Mitte des Hähnchens oder Bratens. Schieben Sie die Gabeln am Spieß von beiden Enden in das Fleisch und arretieren Sie sie anschließend mit den Befestigungsschrauben. Am Spieß befinden sich Nuten für die Befestigungsschrauben. Bei Bedarf können Sie die Schrauben näher an der Mitte anziehen, jedoch niemals an den Enden.

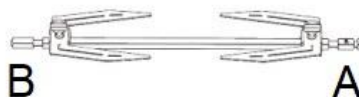
Um den Drehspieß (4) richtig zu positionieren, führen Sie zuerst die rechte Spitze (A) und dann die linke Spitze (B) in den Garraum ein.

Schieben Sie den Spieß leicht nach links und befestigen Sie die linke Spitze im Loch auf der linken Seite des Garraums.

Haken Sie die erste Kerbe der rechten Spitze des Spießes in die Nut auf der rechten Seite des Garraums ein.

Stellen Sie sicher, dass der Spieß richtig positioniert ist, bevor Sie ihn einschalten.

Verwenden Sie die Drehspießzange, um den Drehspieß einzusetzen oder herauszunehmen.



NOTIZ: Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Hähnchen nicht zu groß ist, um sich frei im Ofen drehen zu können.

5. Drehspießzange

Zum Herausnehmen von Braten und Hähnchen, die mit dem Drehspieß oder dem Drehkorb zubereitet wurden. Positionieren Sie es unter dem Drehspieß oder dem Korb und heben Sie es zuerst auf der rechten Seite an, dann entnehmen Sie das Grillgut vorsichtig.



GEFAHR DER VERBRÜHUNG!

Die Gabeln und andere Metallteile dieses Geräts sind scharf und werden während des Gebrauchs extrem heiß.

Um Personenschäden zu vermeiden, ist äußerste Vorsicht geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen.

FUNKTIONEN DES BEDIENFELDES


The diagram shows a control panel with the following elements and callouts:

- 11: Shake function indicator (SHAKE icon)
- 5: Menu selection button (grid icon)
- 12: Pre-heat function indicator (PRE-H icon)
- 13: Pre-set menu row (icons for fries, burger, pizza, etc.)
- 9: Temperature/Time selection button (TEMP TIME icon)
- 10: Start/Pause button (play/pause icon)
- 6: Rotation button (circular arrow icon)
- 18: Temperature/Time adjustment button (-)
- 7: Power on/off button (power icon)
- 19: Temperature/Time adjustment button (+)
- 8: Internal lighting button (lightbulb icon)
- 14: Fan indicator (fan icon)
- 15: Heating element indicator (wavy lines icon)
- 16: Temperature display (°C)
- 17: Time display (min)

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

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES

5 Auswahltaste für voreingestelltes Menü

Wählen Sie durch Drücken dieser Taste das gewünschte Menü aus; Die Anzeige für das ausgewählte Programm blinkt und auf dem Display werden die Standardzeit und -temperatur angezeigt. Diese Werte können durch Drücken der Temperatur- und Zeiteinstelltasten (18-19) geändert werden. Bestätigen Sie das Programm durch Drücken der Starttaste .

6 Rotationstaste

Drücken Sie diese Taste, wenn Sie den Drehspieß oder den Drehkorb verwenden. Wählen Sie nach der Auswahl das gewünschte Menü; Das Symbol blinkt dann.

7 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.

8 Innenbeleuchtung

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


9 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 +/- (18,19), 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 +/- (18,19), um die gewünschte Garzeit pro Minute einzustellen, von 1 bis 60 Minuten in allen Modi.

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









10 Start/Pause-Taste

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

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  (7).
3. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel nach Bedarf auf eines der Zubehöerteile.
4. Positionieren Sie das Zubehör richtig im Ofen und schließen Sie die Tür.
5. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (7)  , und die voreingestellte Temperatur und Zeit werden auf dem Bildschirm angezeigt.
6. An diesem Punkt können Sie die Zeit und Temperatur manuell mit den Zeit- und Temperatur-Einstellertasten +/- (18,19) einstellen oder eine der Menüfunktionen auswählen, indem Sie die voreingestellte Menüauswahltaste (5) drücken.
7. Drücken Sie die Starttaste (10)  um mit dem Kochen zu beginnen.
8. Einige Garprogramme beginnen mit einer Vorheizphase von ca. 3 Minuten. Während der Vorheizphase leuchtet die Kontrollleuchte  (12), die Lüfteranzeige (14) und die Hezelementanzeige (15) leuchten auf. Am Ende des Vorheizzyklus gibt das Gerät 3 Pieptöne ab, um den Beginn des Garzyklus anzuzeigen.
9. Während des Kochens können Sie die Innenlichttaste (8) drücken.  für die Innenbeleuchtung. Drücken Sie die Taste erneut, um das Licht auszuschalten. Das Licht schaltet sich nach etwa 10 Sekunden automatisch aus.
10. Schüttelanzeige (11)  : Die Schüttelanzeige wird während des Garvorgangs bestimmter Programme durch einen akustischen Ton signalisiert (siehe Tabelle „Voreingestelltes Menü“). Mit dieser Funktion können Sie die darin enthaltenen Lebensmittel schütteln und so ein gleichmäßigeres Garen gewährleisten.
Notiz: Wenn Sie die Tür nicht öffnen und die Lebensmittel nicht schütteln, leuchtet die Schüttelanzeige (SHAKE) auf dem Bedienfeld weiterhin blinken. Sobald die Tür geöffnet wird, stoppt die Schüttelanzeige (SHAKE) blinkt.
11. Am Ende des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display wird „END“ angezeigt.
12. Nachdem Sie das Zubehör aus dem Gerät genommen haben, legen Sie es auf eine geeignete Oberfläche und lassen Sie es mindestens 30 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie die Lebensmittel herausnehmen.

PRESET-MENÜ-TABELLE

	MENÜ	Satz Zeit (Min.)	Temperatur einstellen (°C)	Vorheizen	Shake
1.	 Pommes frites	20	200	JA	Wenn Rotation ausgewählt ist, wird die SHAKE-Funktion nicht aktiviert.
2.	 Huhn	30	200	JA	Wenn Rotation ausgewählt ist, wird die SHAKE-Funktion nicht aktiviert.
3.	 Steaks	12	180	JA	JA
4.	 Fisch	15	200	JA	JA
5.	 Garnelen	12	160	JA	JA
6.	 Kuchen	30	175	JA	NEIN
7.	 Pizza	15	180	NEIN	NEIN
8.	 Dörrgerät	8 Stunden	60	NEIN	NEIN

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

ANMERKUNGEN:

- Der Temperatureinstellbereich liegt zwischen 80 und 200 °C, mit Ausnahme des Dörrgerät-Menüs, wo die wählbare Temperatur zwischen 30 und 80 °C liegt.
- Der Zeiteinstellbereich liegt zwischen 1 und 60 Minuten, mit Ausnahme des Dörrgerät-Menüs, wo der Zeiteinstellbereich zwischen 1 und 24 Stunden liegt.
- 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.
- Es kann erforderlich sein, einige Lebensmittel während des Garvorgangs zu überprüfen und zu wenden. Das Wenden der Speisen optimiert das Endergebnis und vermeidet ungleichmäßiges Garen. Nehmen Sie das Blech heraus, wenden Sie die Speisen um und stellen Sie das Blech dann wieder in den Ofen, um den Garvorgang fortzusetzen.
- 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, lassen Sie es noch ein paar Minuten kochen.
- Das Gerät kann auch zum Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten auf 150 °C ein und überprüfen Sie es regelmäßig, um ein Anbrennen der Lebensmittel zu vermeiden.

KOCHTIPPS

Essen	Menge (gr) min-max	Kochzeit (Min.)	Temperatur (°C)	Shake	Notiz
Kartoffeln und Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	300-700	9-16	200	-	
Dicke gefrorene Pommes	300-700	11-20	200	-	
Hausgemachte Pommes Frites (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	½ hinzufügen Esstlöffel Öl
Hausgemachte Kartoffelecken	300-800	18-22	180	-	½ hinzufügen Esstlöffel Öl
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	15-18	180	-	½ hinzufügen Esstlöffel Öl
Kartoffelgratin	500	15-18	200	-	
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	Ja	
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	-	Benutzen Sie ein Backblech
Quiche	400	20-22	180	-	Benutzen Sie ein Backblech
Muffins	300	15-18	200	-	Benutzen Sie ein Backblech
Süße Snacks	400	1-20	160	-	Benutzen Sie ein Backblech

Anmerkungen:

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Entfernen Sie das Kochzubehör, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

Das Gerät sollte nach jedem Garvorgang gereinigt werden. Das Gerät vor der Reinigung 30 Minuten abkühlen lassen.

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, die Mesh-Tablets und den Drehspieß

Der Korb, die Tablets und der Drehspieß sind bei einer Temperatur von nicht mehr als 55 °C spülmaschinenfest.

Bei besonders hartnäckigen Speiseresten das Kochzubehör in warmem Seifenwasser einweichen erleichtern die Entfernung.

Reinigen Sie das Innere des Airfryer Ofen

Reinigen Sie die Innenseite des Ofens mit heißem Wasser und einem nicht abrasiven Schwamm.

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
	Die Garzeit und Temperatur wurden nicht ausgewählt.	Stellen Sie die Zeit und die gewünschte Kochtemperatur
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 gewendet werden	Drehen 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
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.
	Das Kochzubehör enthält Fett vom vorherigen Kochen	Waschen Sie das Zubehör nach jedem Gebrauch
Frische Pommes sind ungleichmäßig gegart oder nicht knusprig	Die Kartoffelstücker wurden vor dem Kochen nicht richtig abgespült und getrocknet	Spülen Sie die Kartoffelstücker 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
Die Tür öffnet sich von selbst	Die Tür hat sich von der gelöst Scharniere	Stellen Sie die Tür und das Scharnier in eine horizontale Position und schrauben Sie sie

		dann von unten fest, um die Tür zu befestigen
Das Problem ist nicht gelöst		Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter

KOCHBUCH

1. Pommes frites mit frischen Kartoffeln



Zutaten:

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

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

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 in der Gitterschale an, setzen Sie die Schale in das Gerät ein und stellen Sie das Programm „Pommes Frites“ ein oder stellen Sie die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Flügel ein oder bis sie goldbraun sind.
- c. Am Ende des Garvorgangs die Flügel in eine Schüssel geben und servieren.

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

3. Rindersteak



Zutaten:

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

- Das Steak mit Öl, Knoblauch, Sojasauce, Salz und Pfeffer vermischen und 20 Minuten marinieren lassen.
- Legen Sie das Steak auf das Gitterblech, setzen Sie das Blech in das Gerät ein und stellen Sie das Programm „Steak“ ein oder stellen Sie die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Steaks ein oder bis sie goldbraun sind.
- Nach der Hälfte der Garzeit das Steak wenden, die Temperatur auf 150 °C reduzieren und noch einmal garen 6 Minuten oder bis sie goldbraun sind.

4. Gegrillte Wurst



Zutaten:

- Frische Wurst 250 g
- Öl 1 Teelöffel

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

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

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.

- e. Ordnen Sie die Garnelen gleichmäßig auf der Gitterschale an, setzen Sie die Schale in das Gerät ein und stellen Sie das Programm „Garnelen“ ein oder stellen Sie die Zeit und Temperatur je nach Größe und Menge der Garnelen ein oder bis sie goldbraun sind.
- f. Am Ende des Garvorgangs die Garnelen in eine Schüssel geben, salzen und servieren.

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

INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG DES PRODUKTS

PRODUKT



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

Gerät.

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

VERPACKUNG

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

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

Das Produkt wird durch eine vertragliche Garantie für den Zeitraum von ZWEI JAHREN ab dem Datum des ersten Kaufs vom Benutzer abgedeckt. Diese Garantie berührt nicht die Gültigkeit der geltenden

Gesetzgebung bezüglich Verbrauchsgüter (Gesetzesdekret Nr. 206 vom 6. September 2005).

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

Wenn der Verbraucher eine Beschwerde im Rahmen der Garantie einreichen möchte, muss er sich an den Händler wenden. Oder sich direkt an Tognana Porcellane S.p.A. wenden: support@tognana.com, oder Telefonnummer + 39 0422-6721.

Komponenten oder Teile, die auf nachgewiesene Herstellungsfehler zurückzuführen sind, werden während des oben genannten Garantiezeitraums kostenlos in unserem autorisierten Service-Netzwerk repariert oder ersetzt. Reparaturkosten, einschließlich Ersatzteilkosten, und Versandkosten für die Lieferung eines defektes Produkt oder Bauteils wird von Tognana Porcellane S.p.A. getragen.

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

Tognana Porcellane S.p.A. behält sich das Recht vor, das gesamte Gerät auszutauschen, falls eine Reparatur unmöglich oder zu kostspielig ist, durch ein anderes Produkt desselben (oder ähnlichen) Typs während der Garantiezeit. In diesem Fall bleibt der Beginn der Garantie der erste Kauf: die im Rahmen der Garantie erbrachte Leistung verlängert die Gewährleistungsfrist nicht.

Dieses Gerät wird nie als fehlerhaft aufgrund von Materialien oder Herstellung betrachtet werden, wenn es angepasst, verändert oder reguliert wird, um nationalen oder lokalen Sicherheitsstandards und/oder Techniken zu entsprechen, die in einem Land gelten, das nicht dem entspricht, für das es ursprünglich entworfen und hergestellt wurde. Dieses Gerät wurde ausschließlich für den häuslichen Gebrauch entwickelt und gebaut: jede andere Verwendung führt zum Verlust der Garantie.

Die Garantie deckt nicht Folgendes ab:

- Verschleißteile oder Teile, die regelmäßig ausgetauscht und/oder gewartet werden müssen;

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

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











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

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

Dragi klijenti,

hvala vam što ste odabrali našu air fryer pećnicu 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 dijelove ambalaže (plastične vrećice, polistirensku pjenu itd.) na dohvata djece i drugih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr.: rizik od gušenja).
5. Koristiti proizvod isključivo u svrhu za koju je namijenjen. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili ozljedu uzrokovanu nepravilnom uporabom.
6. Neovlašteni popravci ili izmjene poništavaju jamstvo proizvoda.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte upaljeni uređaj bez nadzora.
9. Ne stavljajte uređaj na plinski ili električni štednjak ni u njihovu blizinu, kao ni u vruću pećnicu.
10. Prije uporabe stavite uređaj na čvrstu, glatku, vodoravnu i nezapaljivu površinu.
11. Da biste ručno isključili uređaj, pritisnite gumb za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u perilicu posuđa.
13. Nemojte namakati uređaj u vodi ni ispirati ga pod slavinom jer sadrži elektroničke komponente i grijaće elemente.
14. Koristite samo originalne rezervne dijelove i pribor ili one koje preporučuje proizvođač.



OPASNOST

PROIZVOD

1. Prije spajanja uređaja na napajanje provjerite odgovara li napon na uređaju naponu dostupnom u vašem domu.
Priključite uređaj na utičnicu s učinkovitim uzemljenjem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nesreće uzrokovane

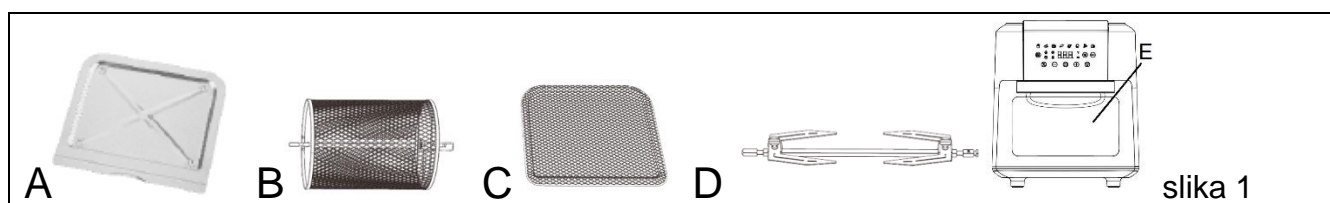
nedostatkom uzemljenja sustava.

2. Uređaj mogu koristiti djeca u dobi od najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili osobe bez iskustva ili znanja, pod uvjetom da su pod nadzorom ili da su dobile upute o sigurnoj uporabi uređaja i razumiju povezane opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje namjerava obaviti korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
3. Nadgledajte djecu kako se ne bi igrala s uređajem.
4. Ne umećite metalne predmete u utore uređaja.
5. Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka dok je uređaj u funkciji ili kada je priključen na utičnicu.
6. Ne naslanjajte uređaj na zid ili druge predmete: sa svake strane uređaja treba osigurati 10 cm slobodnog prostora. Ne stavljajte predmete na uređaj.
7. Nemojte dodavati ulje u pećnicu 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, D na slici 1). Rotirajuća košara, ražanj i plehovi postaju vrlo vrući tijekom upotrebe. Nosite zaštitne rukavice ili upotrijebite hvataljke dok rukujete vrućim dijelovima ili površinama.
2. **KAKO BISTE IZBJEGLI OZLJEDE** nikad nemojte stavljati ruke u uređaj dok nije ohlađen.
3. Budite oprezni pri čišćenju unutrašnjosti uređaja: grijaći element i unutrašnje stijenke su vrlo vruće.



4. 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.
5. 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.
6. Za air fryer pećnicu 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 adaptore i priključke u skladu s trenutačnim

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 pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/30/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstva država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/35/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 26. veljače 2014. o usklađivanju zakonodavstva država članica u odnosu na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica.

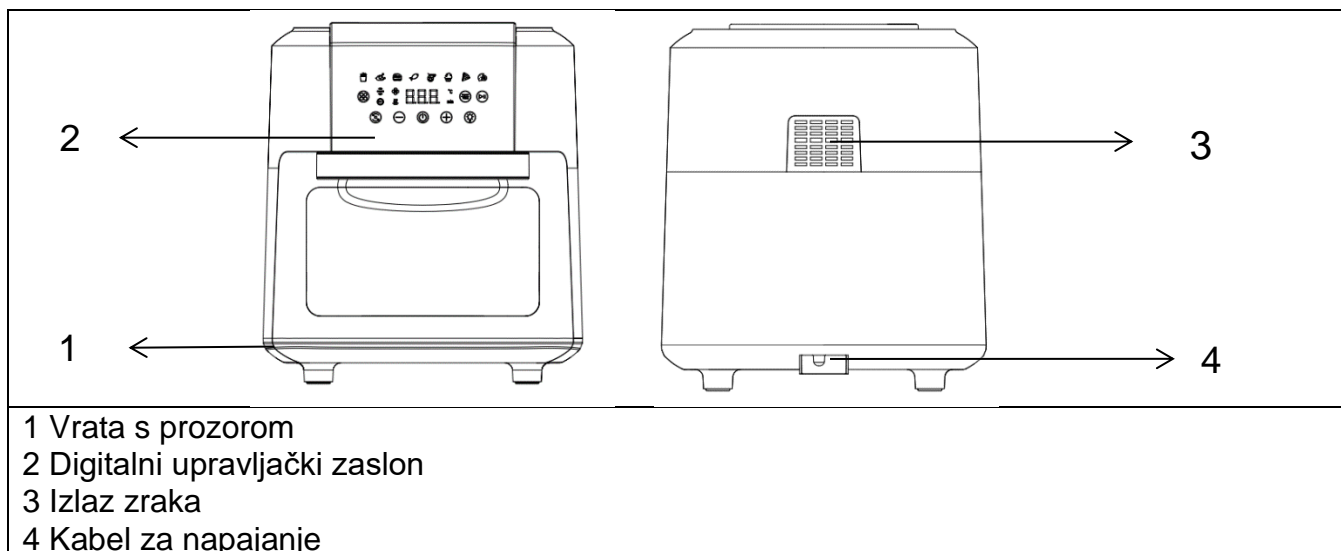
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2009/125/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o uspostavi okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2011/65/EU Europskog parlamenta i Vijeća od 8. lipnja 2011. i naknadnom Delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 2000 W
- Kapacitet: 11L
- Ulazni napon: 220 – 240 Vac ~ 50 – 60 Hz
- Dimenzije: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Neto težina: 6700 g

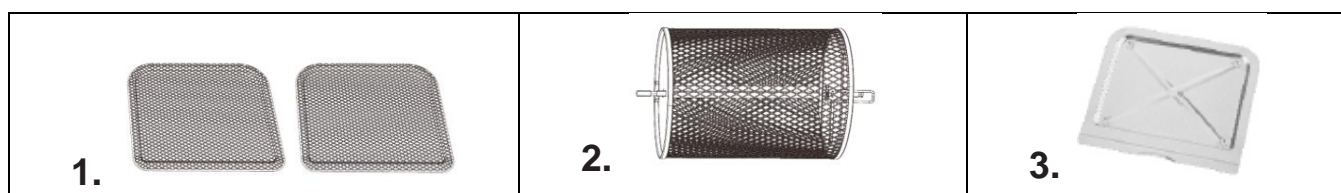
DIJELOVI

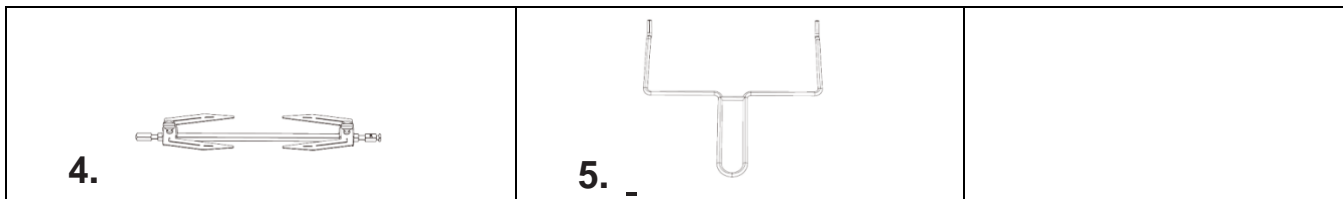


PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Izvadite različite dijelove iz pakiranja, provjerite jesu li svi potrebni dijelovi neoštećeni i uključeni u pakiranje, pažljivo uklonite sve zaštite i etikete. Pakiranje sadržava:
 - Br. 1 Air fryer pečnica
 - Br. 1 ručka
 - Br. 2 rešetke
 - Br. 1 ražanj
 - Br. 1 rotirajuća košara
 - Br. 1 posuda za skupljanje masnoće
 - 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 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne upućuje na kvar ili opasnost.

PRIBOR





1. Rešetka

Može se koristiti ne samo za dehidraciju već i za pripremu hrskavih grickalica ili zagrijavanje hrane poput pizze.

Stavite rešetku na gornju policu za hrskaviji rezultat ili brže kuhanje.

2. Rotirajuća košara

Odlična za pomfrit, pečenje orašastih plodova i druge grickalice.

Da biste pravilno postavili košaru (2), prvo umetnite desni kraj (A), a zatim lijevi kraj (B) u unutrašnjost pećnice.

Blago pomaknite košaru ulijevo tako da lijevi kraj bude umetnut u odgovarajući utor na lijevoj strani unutrašnjosti pećnice.

Umetnite prvi utor desnog kraja košare u utor na desnoj strani unutrašnjosti pećnice.

Provjerite je li košara ispravno postavljena prije uključivanja.

Koristite hvataljke za postavljanje ili vađenje košare (C).



3. Posuda za skupljanje masnoće

Posudu za skupljanje masnoće uvijek postavite na najdonju razinu zbog lakšeg čišćenja.

4. Ražanj, kuke i vijci za pričvršćivanje

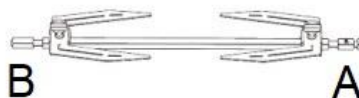
Koristite za pečenja i cijelo pile. Umetnite ražanj u sredinu piletine ili drugog mesa. Povucite kuke na krajevima ražnja prema mesu i zatim ih fiksirajte vijcima. Na ražnju se nalaze utori za vijke. Možete pričvrstiti vijke bliže sredini ako je potrebno, ali nikad na krajevima.

Da biste pravilno postavili ražanj (4), prvo umetnite desni kraj (A), a zatim lijevi kraj (B) u unutrašnjost pećnice. Blago pomaknite ražanj ulijevo tako da lijevi kraj bude umetnut u odgovarajući utor na lijevoj strani unutrašnjosti pećnice.

Umetnite prvi utor desnog kraja ražnja u utor na desnoj strani unutrašnjosti pećnice.

Provjerite je li ražanj ispravno postavljen prije uključivanja.

Koristite hvataljke za postavljanje ili vađenje (C).



NAPOMENA: Pečenka ili piletina ne smiju biti preveliki kako bi se mogli slobodno okretati u pećnici.

5. Hvataljke za ražanj

Koristite ih za izvlačenje pečenja ili piletine na ražnju, ili rotirajuće košare. Postavite ih ispod ražnja ili košare i podignite, najprije desni kraj, a zatim izvadite hranu.

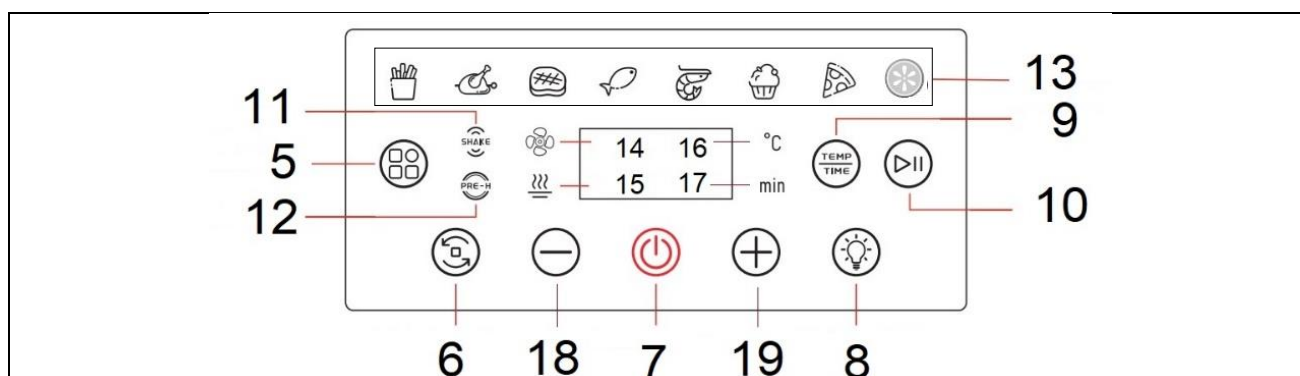


OPASNOST OD OPEKLINA!

Metalni dijelovi ovog uređaja su oštri i vrlo vrući tijekom upotrebe.

Potreban je izniman oprez pri rukovanju da bi se izbjegle ozljede. Nosite zaštitne rukavice ili drugu odgovarajuću opremu.


UPRAVLJAČKA PLOČA



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

KORIŠTENJE UPRAVLJAČKE PLOČE

5 Gumb za unaprijed postavljeni program

Odaberite željeni izbornik pritiskom na ovaj gumb; indikator odabranog programa će treperiti, a zaslom će prikazati zadano vrijeme i temperaturu. Te vrijednosti možete promijeniti pritiskom na gumb za prilagodbu temperature i vremena (18-19). Potvrdite program pritiskom na gumb za pokretanje .

6 Gumb za rotaciju

Pritisnite ovaj gumb ako koristite ražanj ili rotirajuću košaru. Pritisnite nakon što odaberete željeni program; ikona će tada treperiti.

7 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.

8 Unutarnje svjetlo


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


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

9 Gumb za odabir temperature/vremena pečenja




Ovaj gumb omogućuje vam podešavanje temperature ili vremena kuhanja.

Pritisnite gumb jednom , zaslon će pokazati unaprijed postavljenu temperaturu. Pritisnite gumb -/+ (18,19) za prilagodbu željene temperature u intervalima od 5 °C.

Pritisnite gumb ponovno , zaslon će pokazati unaprijed postavljeno vrijeme.







Pritisnite gumb -/+ (18,19) za prilagodbu željenog vremena kuhanja po minuti, od 1 do 60 minuta u svim načinima rada.

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









10 Gumb za start/pauzu

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

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 pećnica u stanju pripravnosti, a zaslon će prikazati indikator gumba za uključivanje/isključivanje  (7).
3. Otvorite vrata i stavite hranu na jedan od dodataka ako je potrebno.
4. Pravilno postavite dodatak u pećnicu i zatvorite vrata.
5. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (7) , a na zaslonu će biti prikazana unaprijed postavljena temperatura i vrijeme.
6. U ovom trenutku možete ručno prilagoditi vrijeme i temperaturu koristeći gumb -/+ (18,19) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na gumb za odabir unaprijed postavljenog programa (5).
7. Pritisnite gumb za pokretanje (10)  kako biste započeli kuhanje.
8. Neki programi kuhanja počinje s fazom zagrijavanja od otprilike 3 minute. Tijekom faze zagrijavanja, upaliti će se svjetlosni indikator  (12), indikator ventilatora (14) i indikator grijaćeg elementa (15). Na kraju faze zagrijavanja, uređaj će emitirati 3 zvučna signala kako bi označio početak ciklusa kuhanja.
9. Tijekom kuhanja možete pritisnuti gumb za unutarnje svjetlo (8)  kako biste upalili svjetlo. Ponovno pritisnite taj gumb kako biste ugасili svjetlo. Svjetlo će se automatski ugасiti nakon otprilike 10 sekundi.
10. Indikator funkcije protresanja „SHAKE“ (11) : Indikator protresanja označen je zvučnim signalom tijekom ciklusa kuhanja određenih programa (pogledajte tablicu "unaprijed postavljeni program"). Ovam vam funkcija omogućuje protresanje hrane kako bi se osiguralo ravnomjerno kuhanje.
NAPOMENA: Ako ne otvorite vrata i ne protresete hranu, indikator protresanja (SHAKE) na kontrolnoj ploči nastavit će treperiti. Kada otvorite vrata, indikator protresanja (SHAKE) će prestati treperiti.
11. Na kraju ciklusa kuhanja, čut ćete zvučni signal, a na zaslonu će biti prikazana poruka "END".
12. Nakon što uklonite dodatke iz uređaja, stavite ih na prikladnu površinu i pustite ih da se ohlade barem 30 sekundi prije nego što izvadite hranu.

TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA

Program		Postavlje no vrijeme (min)	Postavljena temperatura (°C)	Zagrijavanje	Protresanje (Shake)
1.	 Pomfrit	20	200	DA	Ako je uključena rotacija, neće se uključiti funkcija SHAKE.
2.	 Piletina	30	200	DA	Ako je uključena rotacija, neće se uključiti funkcija SHAKE.
3.	 Odresci	12	180	DA	DA
4.	 Riba	15	200	DA	DA
5.	 Rakovi	12	160	DA	DA
6.	 Kolači	30	175	DA	NE
7.	 PIZZA	15	180	NE	NE
8.	 Dehidrator	8 sati	60	NE	NE

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

NAPOMENA:

- Raspon prilagodbe temperature kreće se između 80 i 200 °C, osim za program Dehidrator gdje je moguća temperatura između 30 i 80 °C.
- Raspon prilagodbe temperature kreće se između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gdje je moguća temperatura između 1 i 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.
- Može biti potrebno provjeriti i okrenuti neke namirnice tijekom ciklusa kuhanja. Okretanje hrane optimizira konačni rezultat i osigurava ravnomjerno kuhanje. Izvadite posudu, okrenite hranu i zatim vratite posudu natrag da bi se nastavio proces kuhanja,
- 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 pećnicu.
- Ako hrana još nije gotova, ostavite je da se peče još nekoliko minuta.
- Uređaj se može koristiti i za podgrijavanje hrane. Postavite uređaj na 150 °C ne duže od 10 minuta i redovito provjeravajte kako biste izbjegli zagorjelu hranu.

SAVJETI ZA KUHANJE

HRANA	Količina (g) min-max	Postavljeno vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje (Shake)	Napomene
Krumpir i pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit	300 – 700	9 – 16	200	-	
Deblji smrznuti pomfrit	300 – 700	11 – 20	200	-	
Domaći pomfrit (8 x 8 mm)	300 – 800	10 – 16	200	-	Dodati ½ žlice ulja
Domaće krumpirove lađice	300 – 800	18 – 22	180	-	Dodati ½ žlice ulja
Domaće kocke od krumpira	300 – 750	15 – 18	180	-	Dodati ½ žlice ulja
Gratinirani krumpir	500	15 – 18	200	-	
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	DA	
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 pleh za pečenje
Quiche	400	20 – 22	180	-	Koristite pleh za pečenje
Muffini	300	15 – 18	200	-	Koristite pleh za pečenje
Slatke grickalice	400	1 – 20	160	-	Koristite pleh za pečenje

Napomene:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije nego što nastavite s čišćenjem, uvijek isključite uređaj iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi. Izvadite dodatni pribor kako bi se uređaj brže ohladio. Uređaj se treba čistiti nakon svakog kuhanja. Pustite uređaj da se ohladi oko 30 minuta prije čišćenja.

1. ČIŠĆENJE

Čišćenje vanjskog dijela pećnice

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



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

Očistite košaru, rešetke i ražanj

Košara, rešetke i ražanj mogu se prati u perilici suđa na temperaturi do 55°C.

U slučaju posebno tvrdokornih ostataka hrane, namočite dodatak u toploj vodi s deterdžentom kako biste olakšali uklanjanje.

Čišćenje unutarnjeg dijela pećnice

Očistite unutrašnjost pećnice vrućom vodom, blagim deterdžentom i neabrazivnom spužvom.

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
	Vrijeme i temperatura pečenja nisu odabrani.	Postavite vrijeme i željenu temperaturu pečenja.
Hrana nije dobro pečena	Previše je hrane u pećnici.	Smanjite količinu hrane.
	Temperatura je preniska.	Postavite pećnicu na višu temperaturu.
	Vrijeme kuhanja je prekratko	Postavite duže vrijeme kuhanja
Hrana nije ravnomjerno pečena	Hranu bi na pola pečenja trebalo okrenuti	Okrenite 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.
Iz pećnice izlazi bijeli dim i kućište je toplije nego obično	Peče se hrana s puno masnoće.	Normalna pojava koja ne utječe na pećnicu ili rezultat pečenja.
	Kuhinjski dodaci sadrže masnoću od prethodnog kuhanja.	Očistite dodatke 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 ih osušite
	Štapići krumpira su preveliki	Narežite krumpir na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte još malo ulja
Vrata se otvaraju sama	Vrata su se odvojila od šarki	Stavite vrata i šarke u horizontalni položaj, a zatim ih pričvrstite s donje strane kako biste ih popravili
Problem nije riješen		Obratite se autoriziranom servisu

KUHARICA

1. Pomfrit od svježeg krumpira



Sastojci:

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

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

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 „Pomfrit“ 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 preokrenite krilca 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 na rešetku, umetnite rešetku u uređaj, odaberite program „Odrezak“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu krilaca, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđa.
- Na pola pečenja preokrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 6 minuta dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

4. Grilana kobasica



Sastojci:

- svježa kobasica 250 g
- ulje 1 žlica

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

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite kobasice 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, umetnite rešetku u uređaj, odaberite program „Rakovi“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu škampa, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- Na kraju kuhanja stavite škampe u zdjelu i poslužite.

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite škampe na pola kuhanja.

INFORMACIJE O ODLAGANJU PROIZVODA

PROIZVOD



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

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

PAKIRANJE

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

JAMSTVENI UVJETI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ovaj uređaj je dizajniran i izrađen isključivo za kućnu uporabu: svaka druga uporaba čini jamstvo nevažećim.

Jamstvo ne pokriva:

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

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











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

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

Spoštovani kupci,

hvala, ker ste izbrali našo air fryer pečico 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 ljubljjenčkih 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. Ne puščajte delov embalaže (plastičnih vrečk, polistirenske pene ipd.) na doseg otrok in drugih oseb, saj so ti predmeti potencialni viri nevarnosti (npr. nevarnost zadušitve).
5. Izdelek uporabljajte samo za predvideni namen. Proizvajalec ne odgovarja za škodo ali poškodbe, ki jih povzroči nepravilna uporaba.
6. Nepooblaščen popravila ali modifikacije razveljavijo garancijo izdelka.
7. Ne uporabljajte na prostem.
8. Naprave nikoli ne puščajte delovati brez nadzora.
9. Naprave ne postavljajte na plinski ali električni štedilnik ali v njihovo bližino ter je prav tako ne postavljajte v vročo pečico.
10. Napravo pred uporabo postavite na trdno, gladko, vodoravno in nevnetljivo površino.
11. Če želite napravo ročno izklopiti, pritisnite gumb za izklop.
12. Naprave nikoli ne postavljajte v pomivalni stroj.
13. Naprave ne namakajte v vodi in je ne izpirajte pod pipo, saj vsebuje elektronske komponente in grelne elemente.
14. Uporabljajte samo originalne rezervne dele in pribor ali tiste, ki jih priporoča proizvajalec.



NEVARNOST:

IZDELEK

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

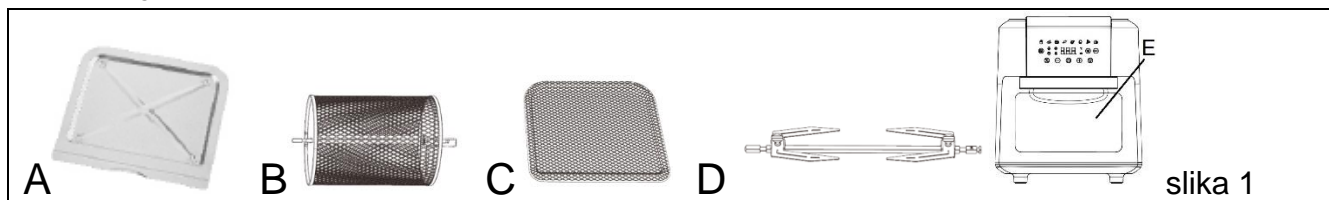
2. Napravo priključite v vtičnico z učinkovito ozemljitvijo. Proizvajalec ne more biti odgovoren za nesreče, ki jih povzroči pomanjkanje ozemljitve sistema.
3. Napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem 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.
4. Otroke nadzorujte, tako da se ne igrajo z napravo.
5. V reže naprave ne vstavljajte kovinskih predmetov.
6. Ne pokrivajte dovoda in odvoda zraka, ko naprava deluje ali ko je priključena na električno vtičnico.
7. Naprave ne naslanjajte ob zid ali druge predmete: na vsaki strani naprave mora biti 10 cm prostora. Na napravo ne postavljajte predmetov.
8. V pečico ne dodajajte olja, ker lahko povzroči požar.
9. Da bi se izognili kratkemu stiku, v pečico ne postavljajte živil velikih dimenzij, ki bi se lahko dotikali grelcev v pečici. Poleg tega v pečico ne postavljajte hrane, zavite v aluminijasto folijo ali kovinski pribor.
10. Napravo izključite iz vtičnice, ko jo želite premakniti in je ne uporabljate.
11. Pred čiščenjem počakajte približno 30 minut, da se naprava ohladi.
12. Odstranite morebitne ostanke zažgane hrane.
13. Nepravilna uporaba izdelka lahko povzroči škodo ali poškodbe.
14. Da bi se izognili električnemu udaru, izdelka ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
15. 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.
16. Naprave ne smete uporabljati na visokih temperaturah, v zelo vlažnem ali mokrem okolju ali v bližini vnetljivega materiala (zavese, namizni prti itd.).
17. 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.

18. 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, in D: na sliki 1). Vrtljiva košara, nabodala in pladnji se med uporabo zelo segrejejo. Pri rokovanju z vročimi deli ali površinami nosite zaščitne rokavice ali uporabljajte klešče.
2. **DA SE IZOGNITE POŠKODBAM**, nikoli ne segajte rok v napravo, dokler se ne ohladi.
3. Pri čiščenju notranjosti naprave bodite previdni: grelni element in notranje stene so zelo vroči.



4. 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.
5. 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.
6. Za air fryer pečico 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 pečica 11 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 pečica 11 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.

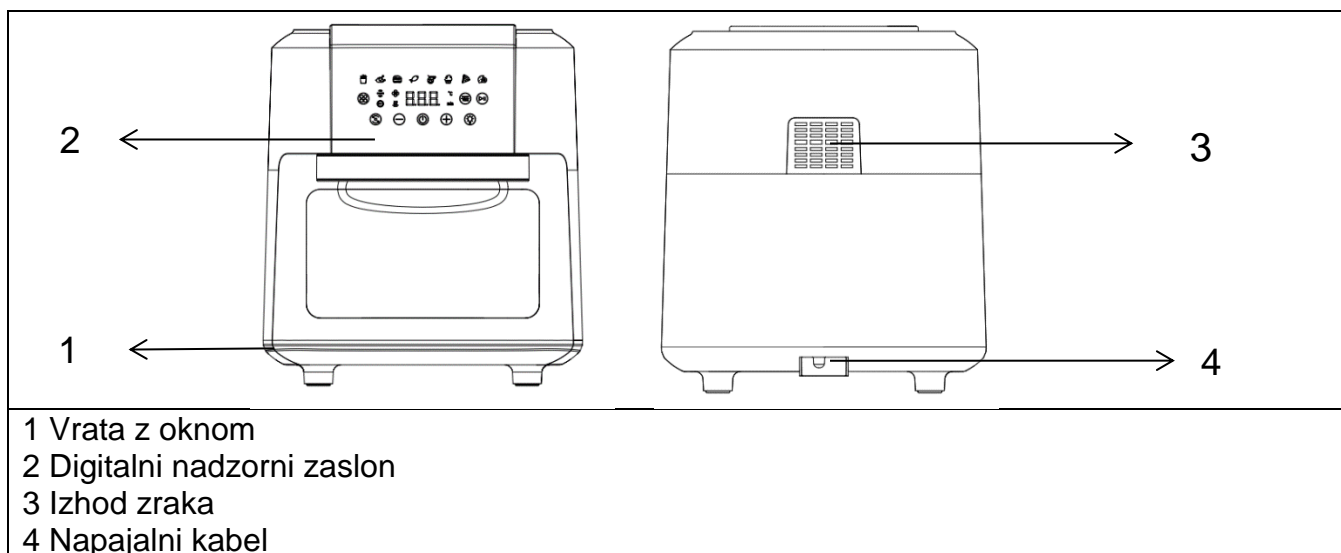
Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. izjavlja, da je izdelek Air fryer pečica 11 L Mod. IRIDEA v skladu z Direktivo 2009/125/ES Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. oktobra 2009 o vzpostavitvi okvira za določanje zahtev za okoljsko primerno zasnovo izdelkov, povezanih z energijo.

Proizvajalec Tognana Porcellane S.p.A. Proizvajalec izjavlja, da je izdelek Air fryer pečica 11 L Mod. IRIDEA v skladu z Direktivo 2011/65/EU Evropskega parlamenta in Sveta z dne 8. junija 2011 in poznejšo Delegirano direktivo Komisije 2015/863 o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opreми.

TEHNIČNI PODATKI

- Moč: 2000 W
- Zmogljivost: 11L
- Vhodna napetost: 220–240 Vac ~ 50–60 Hz
- Dimenzije: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Neto teža: 6700 g

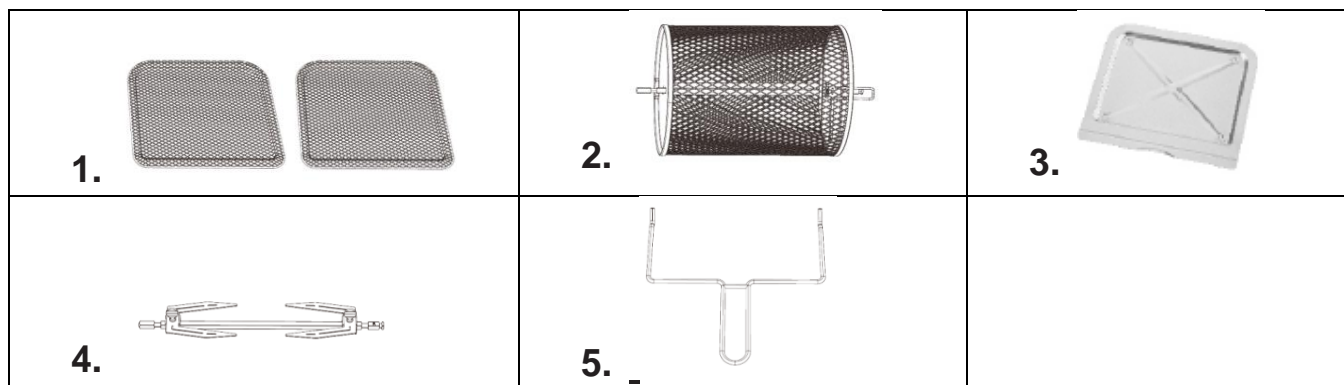
DELI



PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite različne dele iz embalaže, preverite, ali so vsi potrebni deli nepoškodovani in vključeni v embalažo, previdno odstranite vse zaščite in nalepke. Paket vsebuje:
 - Št. 1 Air fryer pečica
 - Št. 1 ročaj
 - Št. 2 rešetke
 - Št. 1 raženj
 - Št. 1 vrtljiva košara
 - Št. 1 posoda za zbiranje maščobe
 - 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 minut. Naprava lahko oddaja dim in vonjave zaradi ostankov proizvodnega procesa. To je normalno in ne predstavlja okvare ali nevarnosti.

PRIBOR



1. Rešetka

Uporablja se lahko ne samo za dehidracijo, ampak tudi za pripravo hrustljavih prigrizkov ali pogrevanje hrane, kot je pica.

Za bolj hrustljav rezultat ali hitrejše kuhanje postavite rešetko na zgornjo polico.

2. Vrtljiva košara

Odličen za pomfrit, praženje oreščkov in druge prigrizke.

Za pravilno namestitev košare (2) najprej vstavite desni konec (A) in nato levi konec (B) v pečico.

Košaro premaknite nekoliko v levo, tako da bo levi konec vstavljen v ustrezno režo na levi strani notranjosti pečice.

Prvo režo desnega konca košare vstavite v režo na desni strani notranjosti pečice.

Pred vklopom se prepričajte, da je košara pravilno nameščena.

Z ročaji namestite ali odstranite košaro (C).



3. Posoda za zbiranje maščobe

Pladenj za maščobo vedno postavite na najnižjo raven za lažje čiščenje.

4. Raženj, kavli in vijaki za pritrditev

Uporabite za pečenke in celega piščanca. Raženj zapičite v sredino piščanca ali drugega mesa. Kavlje na koncih raženj povlecite proti mesu in jih nato pritrdite z vijaki. Na raženj so reže za vijake. Vijake lahko po potrebi pritrdite bližje sredini, vendar nikoli na koncih.

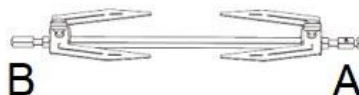
Za pravilno namestitev raženj (4) najprej vstavite desni konec (A) in nato levi konec (B) v pečico.

Raženj premaknite rahlo v levo, tako da bo levi konec vstavljen v ustrezno režo na levi strani notranjosti pečice.

Prvo režo desnega konca raženja vstavite v režo na desni strani notranjosti pečice.

Pred vklopom se prepričajte, da je raženj pravilno nameščen.

Za namestitev ali odstranitev uporabite prijemalke (C).



OPOMBA: Pečenka oziroma piščanec ne sme biti prevelik, da se lahko prosto obrača v pečici.

5. Prijemalke za raženj

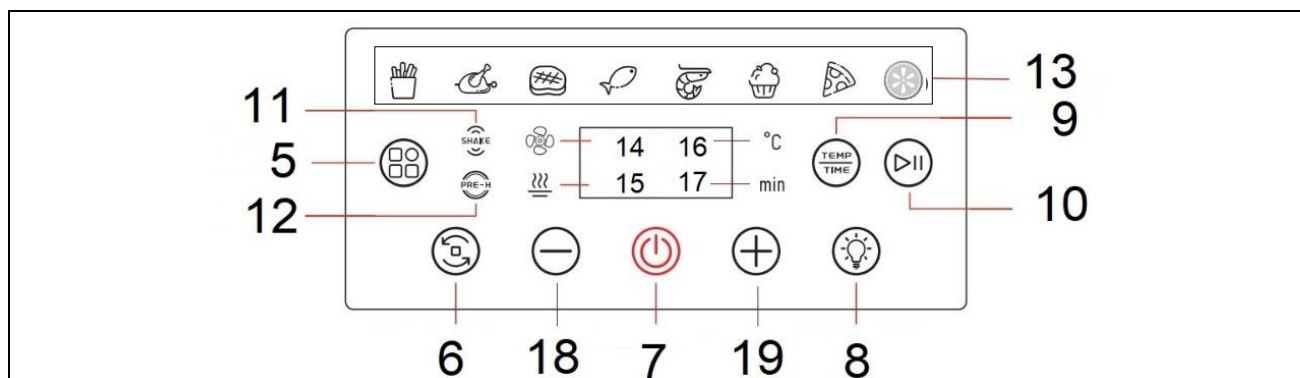
Uporabite jih za odstranjevanje pečenega mesa ali piščanca z raženja ali vrtljive košare. Postavite jih pod raženj ali košaro in dvignite, najprej desni konec, nato odstranite hrano.



NEVARNOST NASTANKA OPEKLIN!

Kovinski deli te naprave so med uporabo ostri in zelo vroči. Pri ravnanju z njim je potrebna velika previdnost, da se izognete poškodbam. Nosite zaščitne rokavice ali drugo primerno opremo.


NADZORNA PLOŠČA



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

UPORABA NADZORNE PLOŠČE

5 Gumb za prednastavljeni program

S pritiskom na ta gumb izberite želeni meni; indikator izbranega programa utripa, na zaslonu pa se prikaže nastavljen čas in temperatura. Te vrednosti lahko spremenite s pritiskom na gumba za nastavitev temperature in časa (18-19). Program potrdite s pritiskom na gumb za zagon .

6 Gumb za vrtenje

Pritisnite ta gumb, če uporabljate raženj ali vrtljivo košaro. Pritisnite po izbiri želenega programa; ikona bo nato utripala.

7 Gumb za vklop/izklop ON/OFF


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

8 Notranja luč

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


9 Gumb za izbiro temperature/časa pečenja

Ta gumb vam omogoča nastavitve temperature ali časa kuhanja.

Pritisnite gumb enkrat , na zaslonu bo prikazana prednastavljena temperatura. Pritisnite gumba +/- (18,19), da nastavite želeno temperaturo v korakih po 5 °C.

Ponovno pritisnite gumb , na zaslonu bo prikazan prednastavljeni čas.

Pritisnite gumba +/- (18,19), da nastavite želeni čas kuhanja na minuto, od 1 do 60 minut v vseh načinih. Privzeti čas menija in temperaturo lahko spremenite tako, da pritisnete in držite gumb za nastavitve

temperature/časa  približno 5 sekund, dokler ne zaslišite treh piskov. Nove nastavitve bodo nadomestile prvotne nastavitve in se ustrezno shranile.

10 Gumb za začetek/pavzo

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

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  (7).
3. Odprite vrata in po potrebi položite hrano na enega od dodatkov.
4. Pripomoček pravilno postavite v pečico in zaprite vrata.
5. Pritisnite gumb za vklop/izklop (7) , na zaslonu pa se prikažeta prednastavljena temperatura in čas.
6. Na tej točki lahko ročno nastavite čas in temperaturo z uporabo gumbov za nastavitve časa in temperature +/- (18,19) ali izberete eno od funkcij s pritiskom na gumb za izbiro prednastavljenega programa (5).
7. Pritisnite gumb za zagon (10)  da začnete kuhati.
8. Nekateri programi kuhanja se začne s fazo segrevanja, ki traja približno 3 minute. Med fazo ogrevanja se prižge indikatorna lučka  (12), indikator ventilatorja (14) in indikator grelnega elementa (15). Na koncu faze segrevanja bo naprava oddala 3 piske, ki nakazujejo začetek cikla kuhanja.
9. Med kuhanjem lahko pritisnete gumb za notranjo osvetlitev (8)  prižgati luč. Ponovno pritisnite ta gumb, da ugasnete luč. Lučka se samodejno izklopi po približno 10 sekundah.
10. Indikator funkcije stresanja "SHAKE" (11)  : Indikator stresanja se signalizira z zvočnim signalom med ciklom kuhanja določenih programov (glejte tabelo "prednastavljeni programi"). Ta funkcija vam omogoča stresanje hrane, da zagotovite enakomerno kuhanje.
OPOMBA: Če ne odprete vrat in ne pretresete živila, indikator pretresanja (SHAKE) na nadzorni plošči še naprej bo utripala. Ko odprete vrata, se indikator SHAKE ustavi utripanje.
11. Ob koncu cikla kuhanja boste zaslišali pisk in na zaslonu se bo prikazalo sporočilo "KONEC".
12. Ko pribor odstranite iz aparata, ga položite na primerno površino in pustite, da se ohladi vsaj 30 sekund, preden odstranite hrano.

TABELA PREDNASTAVLJENIH PROGRAMOV









Program		Nastavljeni čas (min)	Nastavljena temperatura (°C)	Predgretje	Shake
1.	 Pomfrit	20	200	JA	Če je vrtenje vključeno, funkcija SHAKE ne bo aktivirana.
2.	 Piščanec	30	200	JA	Če je vrtenje vključeno, funkcija SHAKE ne bo aktivirana.
3.	 Zrezki	12	180	JA	JA
4.	 Riba	15	200	JA	JA
5.	 Rakci	12	160	JA	JA
6.	 Torte	30	175	JA	NE
7.	 Pizza	15	180	NE	NE
8.	 Dehidrator	8 ur	60	NE	NE

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

OPOMBA:

- Območje nastavitve temperature je med 80 in 200 °C, razen pri programu Dehidrator, kjer je temperatura med 30 in 80 °C.
- Območje nastavitve temperature je med 1 in 60 minutami, razen pri programu Dehidrator, kjer je temperatura lahko med 1 in 24 urami.
- 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.
- Med ciklom kuhanja bo morda treba nekaj živil preveriti in obrniti. Obračanje hrane optimizira končni rezultat in zagotavlja enakomerno kuhanje. Odstranite ponev, hrano obrnite in nato ponovno postavite ponev, da nadaljujete s kuhanjem,
- 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 ognjezdružno posodo v pečico.
- Če jed še ni pripravljena, jo pustite kuhati še nekaj minut.
- Aparat se lahko uporablja tudi za segrevanje hrane. Napravo nastavite na 150 °C za največ 10 minut in redno preverjajte, da se hrana ne zažge.

NASVETI ZA KUHANJE

ŽIVILO	Količina (g) min-max	Nastavljeni čas (min)	Temperatura (°C)	Shake	Opombe
Krompir in krompirček					
Tanek zamrznjen krompirček	300–700	9–16	200	-	
Debelejši zamrznjen krompirček	300–700	11–20	200	-	
Domač krompirček (8x8 mm)	300–800	10–16	200	-	Dodajte ½ žlice olja
Domače krompirjeve pogače	300–800	18–22	180	-	Dodajte ½ žlice olja
Domače kocke krompirja	300–750	15–18	180	-	Dodajte ½ žlice olja
Gratiniran krompir	500	15–18	200	-	
Meso in perutnina					
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	JA	
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 pladenj za pečenje
Quiche	400	20–22	180	-	Uporabite pladenj za pečenje
Muffini	300	15–18	200	-	Uporabite pladenj za pečenje
Sladki prigrizki	400	1–20	160	-	Uporabite pladenj za pečenje

Opombe:

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

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Preden začnete s čiščenjem, pečico vedno izključite iz vtičnice in počakajte, da se popolnoma ohladi.

Odstranite dodatki, da se naprava hitreje ohladi.

Napravo je treba očistiti po vsakem kuhanju. Pred čiščenjem počakajte približno 30 minut, da se naprava ohladi.

1. ČIŠČENJE

Čiščenje zunanosti pečice

Zunanost pečice 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, rešetke in raženj

Košaro, rešetke in raženj lahko pomivate v pomivalnem stroju pri temperaturi, ki ni višja od 55 °C. V primeru posebej trdovratnih ostankov hrane namočite pribor v topli vodi z detergentom olajšala odstranitev.

Čiščenje notranjosti pečice

Notranjost pečice očistite z vročo vodo, blagim detergentom in neabrazivno gobico.

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, zaščitnem pred vlago in prahom.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Težava	Možen vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje	Vtič ni pravilno vstavljen.	Vtič vstavite v vtičnico.
	Čas in temperatura peke nista izbrana.	Nastavite čas in zeleno temperaturo peke.
Hrana ni dovolj pečena.	V pečici je preveč hrane.	Zmanjšajte količino hrane.
	Temperatura je prenizka.	Pečico nastavite na višjo temperaturo.
	Čas kuhanja je prekratek	Nastavite daljši čas kuhanja
Hrana ni enakomerno pečena	Hrano na polovici kuhanja obrnite	Obrnite hrano in se prepričajte, da je pripravljena
Prigrizki niso hrustljavi	Uporabite prigrizke, ki so primerni za air fryer	Uporabite prigrizke, ki so pripravljene za v pečico ali pa jih namažite z malo olja.
Iz pečice 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.
	Kuhinjski dodatki vsebujejo maščobo iz prejšnjega kuhanja.	Dodatke očistite po vsaki uporabi.
Svež krompirček ni dovolj kuhan ali hrustljiv	Krompirjeve palčke pred kuhanjem niso bile izprane in posušene	Krompir operemo, da odstranimo škrob in ga dobro osušimo
	Krompirjeve palčke so prevelike	Narežite krompir na manjše koščke
	Ni dovolj olja	Dodajte malo olja
Vrata se odprejo sama	Vrata ločena od šarki	Postavite vrata in tečaje v vodoravni položaj, nato jih pritrdite od spodaj, da jih pritrdite.
Težava ni bila rešena.		Obrnite se na pooblaščen servis

KUHARSKA KNJIGA

1. Pomfrit iz svežega krompirja



Sestavine:

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

- a. Krompir olupite in narežite na palčke.
- b. Krompir vsaj 20 minut namakamo v slanem kropu, nato ga kuhamo 2 minuti in nato osušimo s kuhinjskim papirjem.
- c. V skledo vlijemo pol žlice olivnega olja, dodamo krompir in mešamo toliko časa, da je vse dobro prevlečeno z oljem.
- d. Krompir odstranite s prsti ali kuhinjskim pripomočkom, tako da odvečno olje ostane v posodi.
- e. Krompir položite v košarico, košarico vstavite v aparat, izberite program "Pomfrit" 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.

2. Ocvrte piščančje perutničke



Sestavine:

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

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

NASVET: za najboljše rezultate obrnite perutničke na polovici pečenja.

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 na rešetko, rešetko vstavimo v aparat, izberemo program "Zrezki" ali prilagodimo čas in temperaturo peke glede na velikost in količino perutničk ali pečemo do zlato rjave barve.
- Na polovici pečenja obrnemo biftek, znižamo temperaturo na 150 °C in pečemo še 6 minut do zlato rjave barve.

4. Klobasa na žaru



Sestavine:

- Sveža klobasa 250 g
- Olje 1 žlička

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

NASVET: za najboljše rezultate klobase na polovici kuhanja obrnite.

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 poškopite nekaj olja.
- Kozico postavimo na rešetko, rešetko vstavimo v napravo, izberemo program "Rakovi" ali prilagodimo čas in temperaturo pečenja glede na velikost in količino kozice ali 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 (OEEO)", prisotnost simbola za zabojnike na kolesih pomeni, da se ta izdelek ne šteje za urbani odpad: Nepravilno ločevanje odpadkov lahko predstavlja potencialno škodo za okolje in zdravje. Ta izdelek lahko vrnete distributerju po nakupu nove naprave.

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

PAKIRANJE

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

GARANCIJSKI POGOJI

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

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

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

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

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

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

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

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

V tem primeru je začetek garancije enak kot pri prvem nakupu: popravila, opravljena v garancijskem roku, ne podaljšajo samega navedenega garancijskega roka.

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

Ta naprava je zasnovana in izdelana izključno za domačo uporabo: vsaka druga uporaba razveljavi garancijo.

Garancija ne zajema:

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

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


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

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

Dragi klijenti,

hvala vam što ste odabrali našu air fryer pećnicu 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:
3. 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".
 - *Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte dijelove ambalaže (plastične vrećice, polistirensku pjenu itd.) na dohvata djece i drugih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr.: rizik od gušenja).
5. Upotrebljavajte proizvod samo u svrhu za koju je osmišljen. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili ozljede uzrokovane nepravilnom upotrebom.
6. Neovlaštene popravke ili modifikacije poništavaju garanciju.
7. Ne upotrebljavajte na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uređaj uključen bez nadzora.
9. Ne postavljajte uređaj blizu plinskog ili električnog štednjaka ili u vruću pećnicu.
10. Prije upotrebe postavite uređaj na čvrstu, ravnu, vodoravnu i nezapaljivu površinu.
11. Za ručno isključivanje uređaja, pritisnite dugme za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u mašinu za pranje sudova.
13. Nemojte uranjati uređaj u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode jer sadrži elektronske komponente i grijaće elemente.
14. Upotrebljavajte samo originalne dodatke i rezervne dijelove ili one koje preporučuje proizvođač.



OPASNOST

PROIZVOD

1. Prije spajanja uređaja na električnu mrežu provjerite odgovara li napon na uređaju naponu u vašem domu. Uključite uređaj u utičnicu sa efikasnim uzemljenjem. Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane

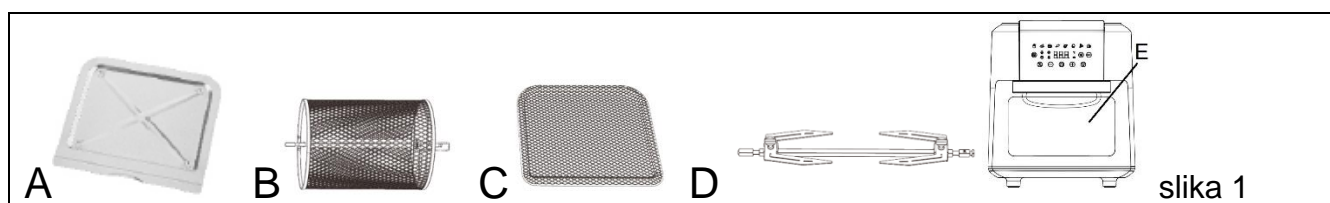
neuzemljenjem sistema.

2. Aparat mogu da koriste djeca starosti od najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva ili znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili upućeni u sigurno korištenje aparata i da razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje obavlja korisnik ne smiju obavljati djeca bez nadzora odrasle osobe.
3. Nadgledajte djecu da se ne bi igrala s uređajem.
4. Nemojte umetati metalne predmete u utore uređaja.
5. Ne prekrivajte ulaz i izlaz zraka dok proizvod radi ili je spojen na strujnu utičnicu.
6. Ne naslanjajte uređaj na zid ili druge predmete: sa svake strane uređaja treba osigurati 10 cm slobodnog prostora. Ne stavljajte predmete na uređaj.
7. Nemojte dodavati ulje u pećnicu 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 ošteti. 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, D na slici 1). Rotirajuća košara, ražanj i plehovi postaju vrlo vrući tijekom upotrebe. Nosite zaštitne rukavice ili upotrijebite hvataljke dok rukujete vrućim dijelovima ili površinama.
2. **KAKO BISTE IZBJEGLI OZLJEDE** nikad nemojte stavljati ruke u uređaj dok nije ohlađen.
3. Budite oprezni pri čišćenju unutrašnjosti uređaja: grijaći element i unutrašnje stijenke su vrlo vruće.



4. 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.
5. 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.
6. Za air fryer pećnicu 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.

USKLAĐENOST PROIZVODA

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/30/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. o usklađivanju zakona država članica, koja se odnosi na elektromagnetnu kompatibilnost.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2014/35/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 26. februara 2014. o usklađivanju zakona država članica, koja se odnosi na stavljanje na tržište električne opreme namijenjene upotrebi unutar određenog ograničenja napona.

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2009/125/EZ Evropskog parlamenta i Vijeća od 21. listopada 2009. o uspostavi okvira za utvrđivanje zahtjeva za ekološki dizajn proizvoda koji koriste energiju.

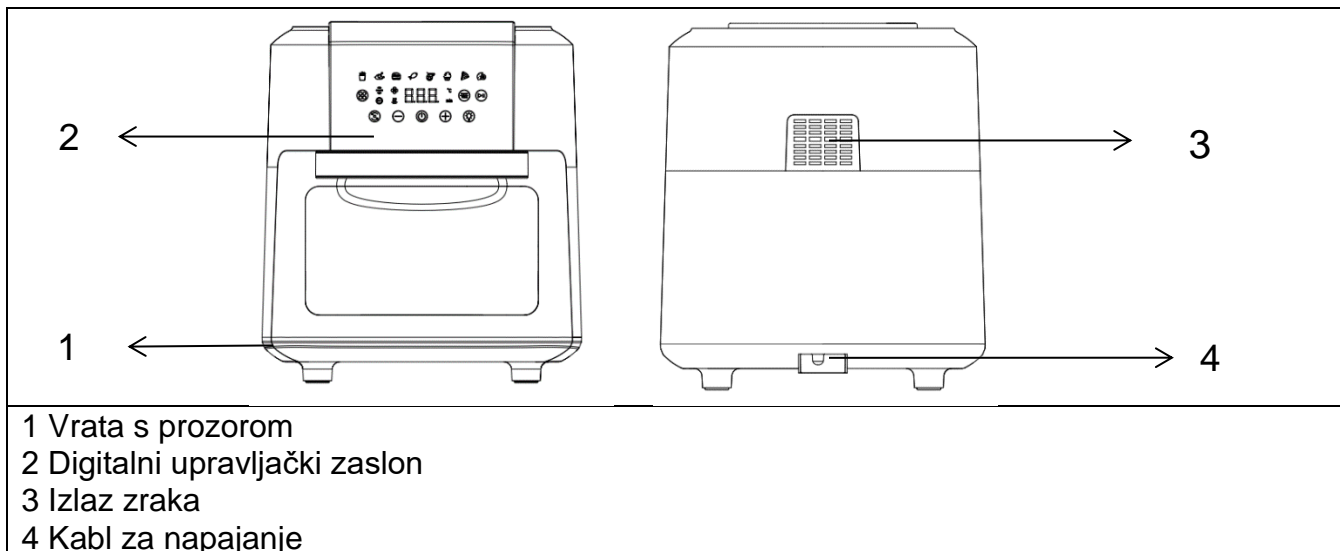
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer pećnica 11 L mod. IRIDEA u skladu s Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i Vijeća od 8. juna 2011. i naknadnom Delegiranom Direktivom Komisije 2015/863 o ograničavanju upotrebe određenih opasnih supstanci u električnoj i elektronskoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 2000 W

- Kapacitet: 11L
- Ulazni napon: 220 – 240 Vac ~ 50 – 60 Hz
- Dimenzije: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Neto težina: 6700 g

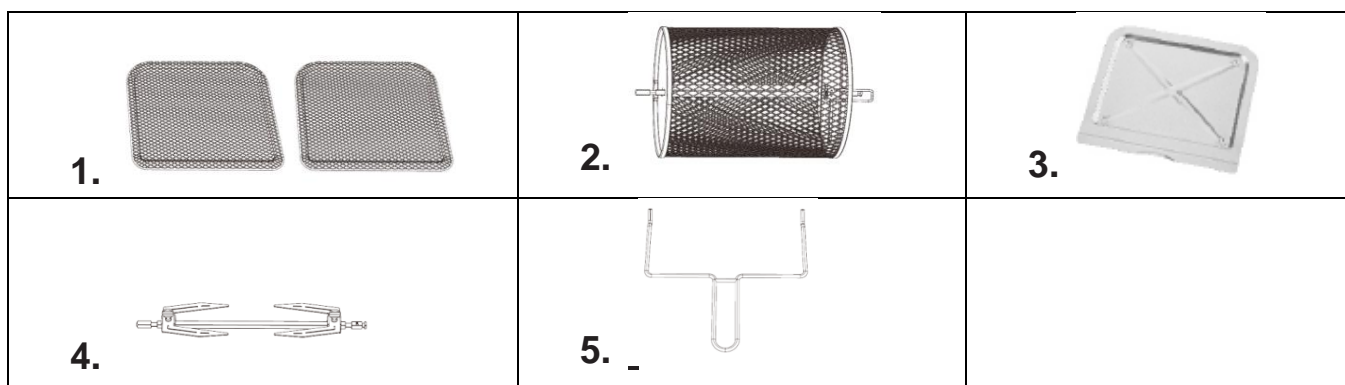
DIJELOVI



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 pećnica
 - Br. 1 ručka
 - Br. 2 rešetke
 - Br. 1 ražanj
 - Br. 1 rotirajuća košara
 - Br. 1 posuda za skupljanje masnoće
 - 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 minuta. Uređaj može ispuštati dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.

Dodatna oprema



1. Rešetka

Može se koristiti ne samo za dehidraciju već i za pripremu hrskavih grickalica ili zagrijavanje hrane poput pizze.

Stavite rešetku na gornju policu za hrskaviji rezultat ili brže kuvanje.

2. Rotirajuća košara

Odlična za pomfrit, pečenje orašastih plodova i druge grickalice.

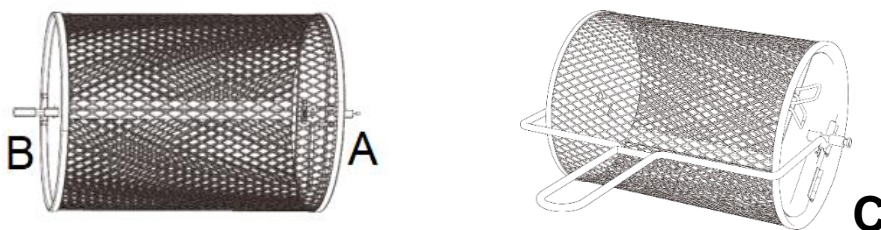
Da biste pravilno postavili košaru (2), prvo umetnite desni kraj (A), a zatim lijevi kraj (B) u unutrašnjost pećnice.

Blago pomaknite košaru ulijevo tako da lijevi kraj bude umetnut u odgovarajući utor na lijevoj strani unutrašnjosti pećnice.

Umetnite prvi utor desnog kraja košare u utor na desnoj strani unutrašnjosti pećnice.

Provjerite je li košara ispravno postavljena prije uključivanja.

Koristite hvataljke za postavljanje ili vađenje košare (C).



3. Posuda za skupljanje masnoće

Posudu za skupljanje masnoće uvijek postavite na najdonju razinu zbog lakšeg čišćenja.

4. Ražanj, kuke i vijci za pričvršćivanje

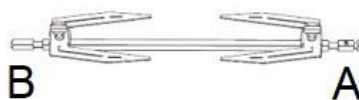
Koristite za pečenja i cijelo pile. Umetnite ražanj u sredinu piletine ili drugog mesa. Povucite kuke na krajevima ražnja prema mesu i zatim ih fiksirajte vijcima. Na ražnju se nalaze utori za vijke. Možete pričvrstiti vijke bliže sredini ako je potrebno, ali nikad na krajevima.

Da biste pravilno postavili ražanj (4), prvo umetnite desni kraj (A), a zatim lijevi kraj (B) u unutrašnjost pećnice. Blago pomaknite ražanj ulijevo tako da lijevi kraj bude umetnut u odgovarajući utor na lijevoj strani unutrašnjosti pećnice.

Umetnite prvi utor desnog kraja ražnja u utor na desnoj strani unutrašnjosti pećnice.

Provjerite je li ražanj ispravno postavljen prije uključivanja.

Koristite hvataljke za postavljanje ili vađenje (C).



NAPOMENA: Pečenka ili piletina ne smiju biti preveliki kako bi se mogli slobodno okretati u pećnici.

5. Hvataljke za ražanj

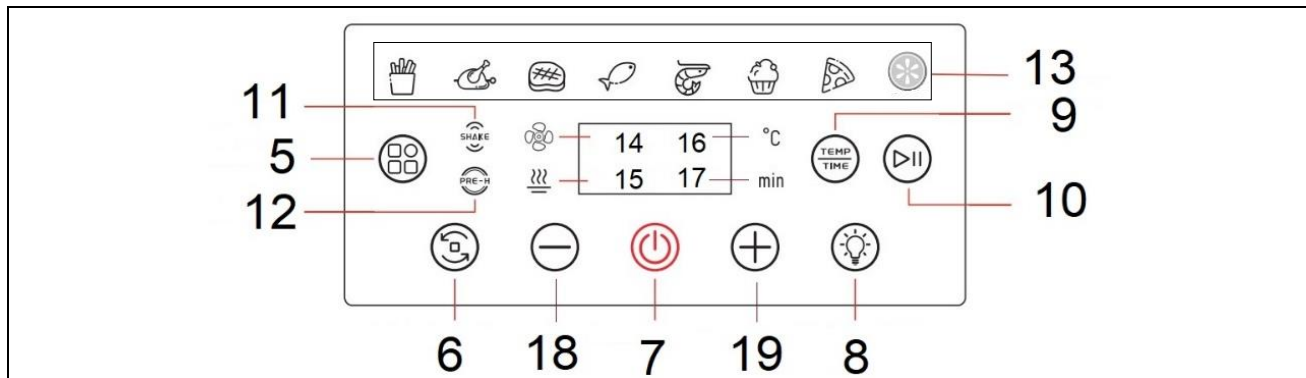
Koristite ih za izvlačenje pečenja ili piletine na ražnju, ili rotirajuće košare. Postavite ih ispod ražnja ili košare i podignite, najprije desni kraj, a zatim izvadite hranu.



OPASNOST OD OPEKLINA!

Metalni dijelovi ovog uređaja su oštri i vrlo vrući tijekom upotrebe. Potreban je izniman oprez pri rukovanju da bi se izbjegle ozljede. Nosite zaštitne rukavice ili drugu odgovarajuću opremu.


UPRAVLJAČKA PLOČA



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

KORIŠTENJE UPRAVLJAČKE PLOČE

5 Gumb za unaprijed postavljeni program

Odaberite željeni izbornik pritiskom na ovaj gumb; indikator odabranog programa će treperiti, a zaslon će prikazati zadano vrijeme i temperaturu. Te vrijednosti možete promijeniti pritiskom na gumbe za prilagodbu temperature i vremena (18-19). Potvrdite program pritiskom na gumb za pokretanje  .

6 Gumb za rotaciju

Pritisnite ovaj gumb ako koristite ražanj ili rotirajuću košaru. Pritisnite nakon što odaberete željeni program; ikona će tada treperiti.

7 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.


8 Unutarnje svjetlo


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

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


9 Gumb za odabir temperature/vremena pečenja

Ovaj gumb omogućuje vam podešavanje temperature ili vremena kuvanja.

Pritisnite gumb jednom  , zaslon će pokazati unaprijed postavljenu temperaturu.
Pritisnite gumb -/+ (18,19) za prilagodbu željene temperature u intervalima od 5 °C.

Pritisnite gumb ponovno  , zaslon će pokazati unaprijed postavljeno vrijeme.







Pritisnite gumb -/+ (18,19) za prilagodbu željenog vremena kuvanja po minuti, od 1 do 60 minuta u svim načinima rada.

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

10 Gumb za start/pauzu

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

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  (7).
3. Otvorite vrata i stavite hranu na jedan od dodataka ako je potrebno.
4. Pravilno postavite dodatak u pećnicu i zatvorite vrata.
5. Pritisnite gumb za uključivanje/isključivanje (7)  , a na zaslonu će biti prikazana unaprijed postavljena temperatura i vrijeme.
6. U ovom trenutku možete ručno prilagoditi vrijeme i temperaturu koristeći gumb za prilagodbu vremena i temperature -/+ (18,19) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na gumb za odabir unaprijed postavljenog programa (5).
7. Pritisnite gumb za pokretanje (10)  kako biste započeli kuvanje.
8. Neki programi kuvanja počinje s fazom zagrijavanja od otprilike 3 minute. Tijekom faze zagrijavanja, upalit će se svjetlosni indikator  (12), indikator ventilatora (14) i indikator grijaćeg elementa (15). Na kraju faze zagrijavanja, uređaj će emitirati 3 zvučna signala kako bi označio početak ciklusa kuvanja.
9. Tijekom kuvanja možete pritisnuti gumb za unutarnje svjetlo (8)  kako biste upalili svjetlo. Ponovno pritisnite taj gumb kako biste ugасili svjetlo. Svjetlo će se automatski ugасiti nakon otprilike 10 sekundi.
10. Indikator funkcije protresanja „SHAKE“ (11)  : Indikator protresanja označen je zvučnim signalom tijekom ciklusa kuvanja određenih programa (pogledajte tablicu "unaprijed postavljeni program"). Ovam vam funkcija omogućuje protresanje hrane kako bi se osiguralo ravnomjerno kuvanje.
NAPOMENA: Ako ne otvorite vrata i ne protresete hranu, indikator protresanja (SHAKE) na kontrolnoj ploči nastavit će treperiti. Kada otvorite vrata, indikator protresanja (SHAKE) će prestati treperiti.
11. Na kraju ciklusa kuvanja, čut ćete zvučni signal, a na zaslonu će biti prikazana poruka "END".
12. Nakon što uklonite dodatke iz uređaja, stavite ih na prikladnu površinu i pustite ih da se ohlade barem 30 sekundi prije nego što izvadite hranu.

TABLICA UNAPRIJED POSTAVLJENIH PROGRAMA









Program		Postavljeno vrijeme (min)	Postavljena temperatura (°C)	Zagrijavanje	Protresanje (Shake)
1.	 Pomfrit	20	200	DA	Ako je uključena rotacija, neće se uključiti funkcija SHAKE.
2.	 Piletina	30	200	DA	Ako je uključena rotacija, neće se uključiti funkcija SHAKE.
3.	 Odresci	12	180	DA	DA
4.	 Riba	15	200	DA	DA
5.	 Rakovi	12	160	DA	DA
6.	 Kolači	30	175	DA	NE
7.	 Pizza	15	180	NE	NE
8.	 Dehidrator	8 sati	60	NE	NE

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

NAPOMENA:

- Raspon prilagodbe temperature kreće se između 80 i 200 °C, osim za program Dehidrator gdje je moguća temperatura između 30 i 80 °C.
- Raspon prilagodbe temperature kreće se između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gdje je moguća temperatura između 1 i 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.
- Može biti potrebno provjeriti i okrenuti neke namirnice tijekom ciklusa kuvanja. Okretanje hrane optimizira konačni rezultat i osigurava ravnomjerno kuvanje. Izvadite posudu, okrenite hranu i zatim vratite posudu natrag da bi se nastavio proces kuvanja,
- 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 pećnicu.
- Ako hrana još nije gotova, ostavite je da se peče još nekoliko minuta.
- Uređaj se može koristiti i za podgrijavanje hrane. Postavite uređaj na 150 °C ne duže od 10 minuta i redovito provjeravajte kako biste izbjegli zagorjelu hranu.

SAVJETI ZA KUVANJE

HRANA	Količina (g) min-max	Postavljeno vrijeme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje (Shake)	Napomene
Krompir i pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit	300 – 700	9 – 16	200	-	
Deblji smrznuti pomfrit	300 – 700	11 – 20	200	-	
Domaći pomfrit (8 x 8mm)	300 – 800	10 – 16	200	-	Dodati ½ žlice ulja
Domaće krompirove lađice	300 – 800	18 – 22	180	-	Dodati ½ žlice ulja
Domaće kocke od krompira	300 – 750	15 – 18	180	-	Dodati ½ žlice ulja
Gratinirani krompir	500	15 – 18	200	-	
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					
Proljetne rollice	100 – 400	8 – 10	200	DA	
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 pleh za pečenje
Quiche	400	20 – 22	180	-	Koristite pleh za pečenje
Muffini	300	15 – 18	200	-	Koristite pleh za pečenje
Slatke grickalice	400	1 – 20	160	-	Koristite pleh za pečenje

Napomene:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije nego što nastavite s čišćenjem, uvijek isključite uređaj iz utičnice i pustite da se potpuno ohladi. Izvadite dodatni pribor kako bi se uređaj brže ohladio.

Uređaj se treba čistiti nakon svakog kuvanja. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta prije čišćenja.

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.

Očitite košaru, rešetke i ražanj

Košara, rešetke i ražanj mogu se prati u mašini za pranje sudova na temperaturi do 55°C.

U slučaju posebno tvrdokornih ostataka hrane, namočite dodatak u toploj vodi s deterdžentom kako biste olakšali uklanjanje.

Čišćenje unutarnjeg dijela pećnice

Očistite unutrašnjost pećnice vrućom vodom, blagim deterdžentom i neabrazivnom spužvom.

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
	Vrijeme i temperatura pečenja nisu odabrani.	Podesite vrijeme i željenu temperaturu pečenja.
Hrana nije dobro kuvana.	Previše hrane u pećnica.	Smanjite količinu hrane.
	Temperatura je preniska.	Podesite pećnicu na višu temperaturu
	Vrijeme kuvanja je prekratko.	Podesite duže vrijeme kuvanja
Hrana nije ravnomjerno pečena	Hranu bi na pola pečenja trebalo okrenuti	Okrenite 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.
Iz pećnice izlazi bijeli dim i kućište je toplije nego obično	Peče se hrana s puno masti.	Normalna pojava koja ne utiče na pećnicu ili rezultat.
	Kuhinjski dodaci sadrže masnoću od prethodnog kuvanja.	Očistite dodatke nakon svake uporabe.
Pomfrit od svježeg krompira nije dovoljno pečen ili hrskav	Štapići nisu isprani i osušeni prije kuvanja	Isperite štapiće kako biste uklonili škrob i dobro ih osušite
	Štapići krompira su preveliki	Narežite štapiće na manje komade
	Nedovoljno ulja	Dodajte još malo ulja
Vrata se otvaraju sama	Vrata su se odvojila od šarki	Stavite vrata i šarke u horizontalni položaj, a zatim ih pričvrstite od donje strane kako biste ih popravili
Problem nije riješen		Obratite se autoriziranom servisu

KUVARICA

1. Pomfrit od svježeg krompira



Sastojci

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

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

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 „Pomfrit“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu krilaca, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđa.
- Na kraju kuvanja stavite krilca u zdjelu i poslužite.

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite krilca na pola kuvanja.

3. Biftek



Sastojci

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

- Pomiješajte biftek s uljem, češnjakom, umakom od soje, soli i paprom, te ostavite da se marinira 20 minuta.
- Stavite biftek na rešetku, umetnite rešetku u uređaj, odaberite program „Odresci“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu krilaca, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđa.
- Na pola pečenja preokrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 6 minuta dok ne dobije zlatnosmeđu boju.

4. Grilana kobasica



Sastojci

- svježa kobasica 250 g
- ulje 1 žlica

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

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite 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.
- Poprskajte malo ulja po škampima.
- Stavite škampe na rešetku, umetnite rešetku u uređaj, odaberite program „Rakovi“ ili prilagodite vrijeme i temperaturu pečenja s obzirom na veličinu i količinu škampa, ili pecite dok ne postanu zlatnosmeđi.
- Na kraju kuvanja stavite škampe u zdjelu i poslužite.

SAVJET: za najbolje rezultate preokrenite 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 (OEE0)”, prisutnost simbola prekrštenog spremnika za otpad upućuje na to da se taj proizvod ne smatra komunalnim otpadom: njegovo odlaganje se mora vršiti odvojenim prikupljanjem otpada. Nepropisno odvajanje otpada može predstavljati potencijalnu štetu za okoliš i zdravlje. Ovaj se proizvod može vratiti distributeru nakon

kupnje novog uređaja.

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

AMBALAŽA

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

USLOVI GARANCIJE

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

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

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

Ako potrošač želi uložiti žalbu na osnovu garancije, mora kontaktirati trgovca, ili direktno kompaniju Tognana Porcellane S.p.A. na e-mail adresu: support@tognana.com, ili broj telefona + 39 0422 - 6721.

Komponente ili dijelovi koje su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka bit će popravljene ili zamijenjene od strane naše ovlaštene servisne mreže, tokom gore navedenog garantnog roka.

Troškove popravke, uključujući troškove rezervnih dijelova i troškove dostave za isporuku neispravnog proizvoda ili komponente snositi će kompanija Tognana Porcellane S.p.A.

Tognana Porcellane S.p.A. će snositi troškove transporta za povrat neispravnog proizvoda ili komponente, ako kompanija Tognana Porcellane S.p.A. ili servisni centar zahtijeva povrat neispravnog proizvoda ili komponente. U svakom slučaju, potrošač snosi troškove odgovarajućeg pakovanja za vraćanje neispravnog proizvoda ili komponente.

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

U ovom slučaju, garantni rok ostaje isti kao i kod prve kupovine: bilo kakvo servisiranje obavljeno tokom garantnog roka neće produžiti sam garantni rok.

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

Ovaj uređaj je dizajniran i napravljen samo za kućnu upotrebu:

svaka druga upotreba poništava garanciju.

Garancija ne pokriva:

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

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

Na kraju perioda garancije, za proizvode koji nisu obuhvaćeni garancijom, kompanija Tognana Porcellane S.p.A. ostaje na raspolaganju krajnjem kupcu za sva pitanja ili informacije. Dodatne informacije dostupne su i na našoj web stranici:











www.tognana.com

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

Dragi klijenti,

hvala vam što ste izabrali našu air fryer rernu 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:
3. 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“.
 - *Ovaj proizvod nije igračka.
4. Ne ostavljajte delove ambalaže (plastične kese, ekspanzirani polistiren i itd.) u dometu dece ili nesamostalnih osoba jer su ti predmeti potencijalni izvori opasnosti (npr. opasnost od gušenja).
5. Koristite proizvod samo u svrhu za koju je dizajniran. Proizvođač nije odgovoran za štetu ili povrede nastale nepravilnom upotrebom.
6. Neovlašćene popravke ili izmene poništavaju garanciju proizvoda.
7. Nemojte koristiti na otvorenom.
8. Nikada ne ostavljajte uključen uređaj bez nadzora.
9. Nemojte stavljati uređaj iznad ili u blizini plinskih peći ili vrućih električnih peći ili u vrućoj peći.
10. Pre upotrebe postavite uređaj na čvrstu, ravnu, vodoravnu i nezapaljivu površinu.
11. Za ručno isključivanje uređaja pritisnite taster za isključivanje.
12. Nikada ne stavljajte uređaj u mašinu za sudove.
13. Nemojte uranjati uređaj u vodu niti ga ispirati pod mlazom vode jer sadrži elektronske komponente i grejače.
14. Koristite samo originalni pribor i rezervne delove ili one koje preporučuje proizvođač.



OPASNOST

PROIZVOD

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

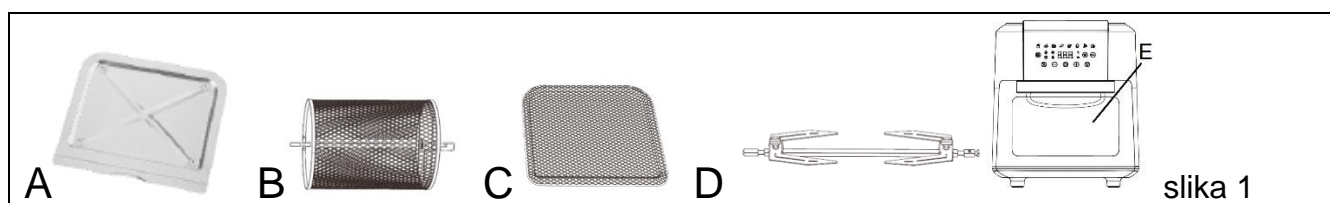
Proizvođač se ne može smatrati odgovornim za nezgode uzrokovane neuzemljenjem sistema.

2. Uređaj smeju da koriste deca starija od 8 godina, osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim, mentalnim sposobnostima ili osobe bez potrebnog znanja ili iskustva, pod uslovom da su pod nadzorom ili nakon što dobiju uputstva koja se odnose na bezbednu upotrebu uređaja i nakon što shvate opasnosti koje su s njim povezane. Deca se ne smeju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje koje treba da obavi korisnik ne smeju obavljati deca bez nadzora odraslih.
3. Deca se ne smeju igrati s uređajem.
4. Nemojte ubacivati metalne predmete u otvore uređaja.
5. Nemojte prekrivati uređaj dok se koristi ili kada je priključen u utičnicu.
6. Nemojte da naslanjate uređaj na zid ili drugi objekat: Sa svake strane uređaja treba da bude obezbeđen slobodan prostor od 10 cm. Ne stavljajte predmete na uređaj.
7. Nemojte dodavati ulje u rernu 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 (zaveses, stolnjaci).
16. Ne pokušavajte sami da ga popravite ako je pao ili se na bilo koji način ošteti. 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, D na sl.1). Rotirajuća korpa, ražanj i plehovi postaju veoma vrući tokom upotrebe. Nosite zaštitne rukavice ili koristite hvataljke dok rukujete vrućim delovima ili površinama
2. KAKO BISTE IZBEGLI POVREDE, nikada nemojte stavljati ruke u uređaj dok se potpuno ne ohladi.
3. Budite pažljivi kada čistite unutrašnjost uređaja: grejni element i unutrašnji zidovi su veoma vrući.



4. 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.
5. 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.
6. Za air fryer rernu 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.

USKLAĐENOST PROIZVODA

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer rerna 11 L mod. Iridea u skladu s 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 rerna 11 L mod. Iridea u skladu s 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.

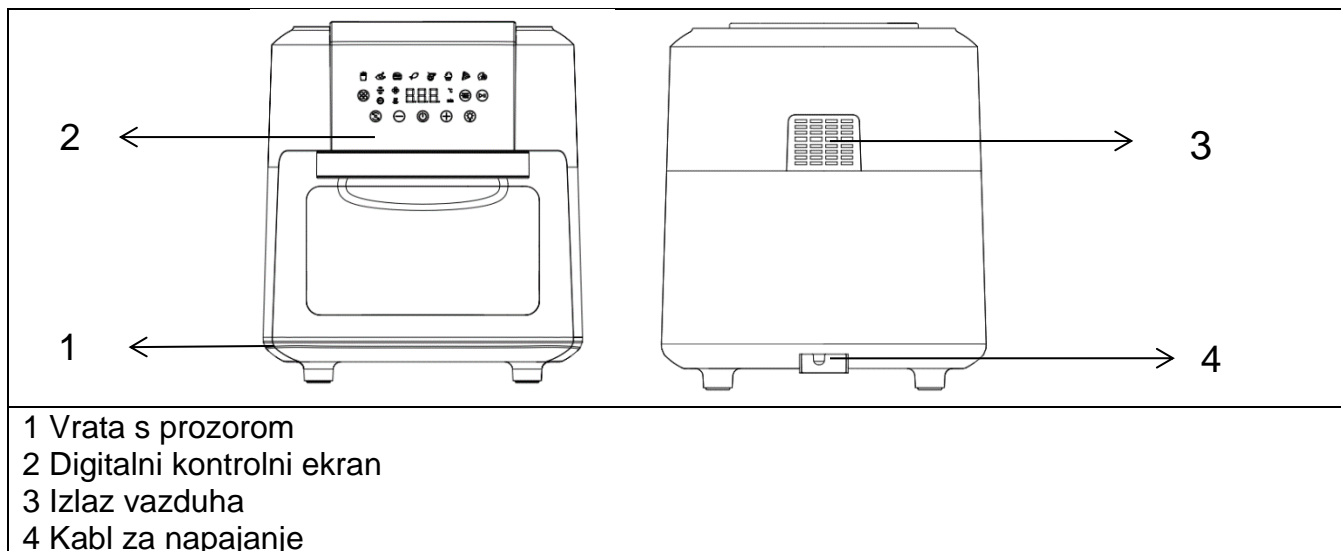
Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer rerna 11 L mod. Iridea u skladu s Direktivom 2009/125/EZ Evropskog parlamenta i saveta od 21. oktobra 2009, koja se odnosi na uspostavljanje okvira za razvoj specifikacija za eko-dizajn proizvoda povezanih s energijom..

Proizvođač Tognana Porcellane S.p.A. izjavljuje da je proizvod Air fryer rerna 11 L mod. Iridea u skladu s Direktivom 2011/65/EU Evropskog parlamenta i saveta od 8. juna 2011. i naknadnom delegiranom direktivom Komisije 2015/863 o ograničenju upotrebe određenih opasnih materija u električnoj i elektronskoj opremi.

TEHNIČKI PODACI

- Snaga: 2000 W
- Kapacitet: 11L
- Ulazni napon: 220-240 Vac ~ 50-60 Hz
- Dimenzije: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Neto težina: 6700 g

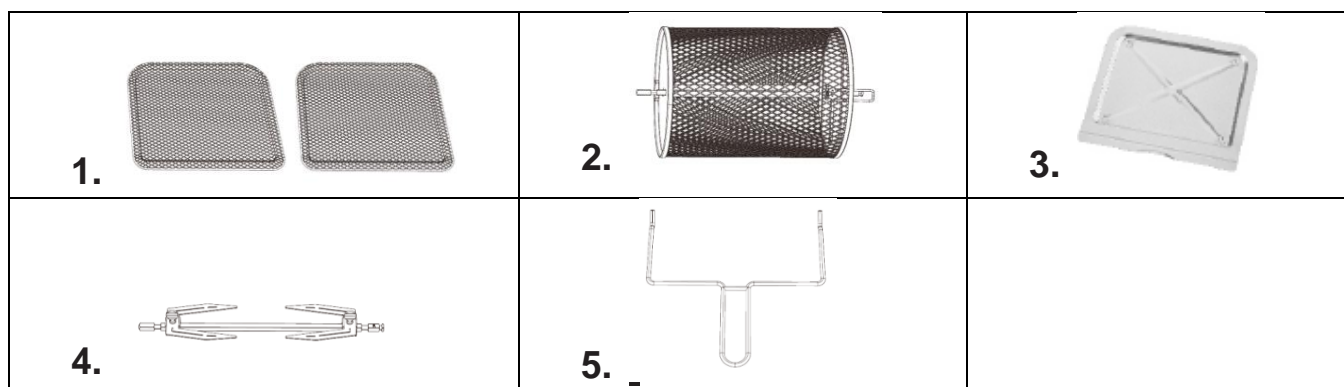
DELOVI



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 rerna
 - Br. 1 ručka
 - Br. 2 rešetke
 - Br. 1 ražanj
 - Br. 1 rotirajuća korpa
 - Br. 1 posuda za skupljanje masnoće
 - 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 do 10 minuta. Uređaj može da ispušta dim i mirise zbog ostataka proizvodnog procesa. To je normalno i ne ukazuje na bilo kakve nedostatke ili opasnosti.

PRIBOR



1. Rešetka

Može se koristiti ne samo za dehidraciju već i za pripremu hrskavih grickalica ili zagrejanje hrane poput pize. Stavite rešetku na gornju policu za hrskaviji rezultat ili brže kuvanje.

2. Rotirajuća korpa

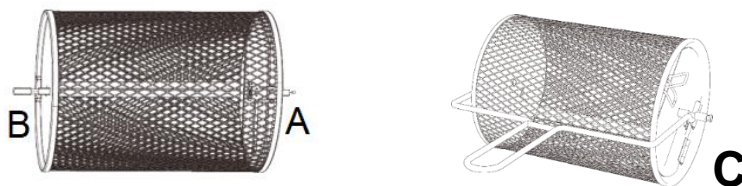
Odlična za pomfrit, pečenje orašastih plodova i druge grickalice.

Da biste pravilno postavili košaru (2), prvo umetnite desni kraj (A), a zatim levi kraj (B) u unutrašnjost rerne. Blago pomaknite košaru ulevo tako da levi kraj bude umetnut u odgovarajući utor na levoj strani unutrašnjosti rerne.

Umetnite prvi utor desnog kraja košare u utor na desnoj strani unutrašnjosti rerne.

Proverite da li je košara ispravno postavljena prije uključivanja.

Koristite hvataljke za postavljanje ili vađenje košare (C).



3. Posuda za skupljanje masnoće

Posudu za skupljanje masnoće uvek postavite na najdonju razinu zbog lakšeg čišćenja.

4. Ražanj, kuke i vijci za pričvršćivanje

Koristite za pečenja i cijelo pile. Umetnite ražanj u sredinu piletine ili drugog mesa. Povucite kuke na krajevima ražnja prema mesu i zatim ih fiksirajte vijcima. Na ražnju se nalaze utori za vijke. Možete pričvrstiti vijke bliže sredini ako je potrebno, ali nikad na krajevima.

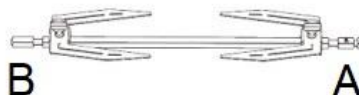
Da biste pravilno postavili ražanj (4), prvo umetnite desni kraj (A), a zatim levi kraj (B) u unutrašnjost rerne.

Blago pomaknite ražanj tako da levi kraj bude umetnut u odgovarajući utor na levoj strani unutrašnjosti rerne.

Umetnite prvi utor desnog kraja ražnja u utor na desnoj strani unutrašnjosti rerne.

Proverite da li je ražanj ispravno postavljen prije uključivanja.

Koristite hvataljke za postavljanje ili vađenje (C).



NAPOMENA: Pečenka ili piletina ne smiju biti preveliki da bi se mogli slobodno okretati u rerni.

5. Hvataljke za ražanj

Koristite ih za izvlačenje pečenja ili piletine na ražnju, ili rotirajuće korpe. Postavite ih ispod ražnja ili korpe i podignite, najprije desni kraj, a zatim izvadite hranu.



OPASNOST OD OPEKOTINA!

Metalni delovi ovog uređaja su oštri i veoma vrući tokom upotrebe. Morate biti izuzetno oprezni prilikom rukovanja kako biste izbegli povrede. Nosite zaštitne rukavice ili drugu odgovarajuću opremu.

KONTROLNA TABLA


The diagram shows a control panel with the following elements and callouts:

- 11: Top row of icons for pre-set programs (e.g., toast, pizza, defrost).
- 5: A button with a 2x2 grid icon.
- 12: A button with a 'SHAKE' icon and a 'PRE-H' icon.
- 6: A circular arrow icon (rotate).
- 18: A minus sign icon (-).
- 7: A power button icon (ON/OFF).
- 19: A plus sign icon (+).
- 8: A light bulb icon (interior light).
- 14: A fan icon (ventilator indicator).
- 15: A wavy line icon (heating element indicator).
- 16: A temperature symbol (°C) and a time symbol (min) (temperature/time adjustment indicators).
- 10: A play/pause icon (start/pause).
- 9: A temperature/time selection icon (temperature/time selection).
- 13: A row of icons for pre-set programs (e.g., pizza, defrost).

5. Dugme za izbor unapred podešenog programa
6. Dugme za rotiranje
7. Dugme ON/OFF
8. Dugme za uključivanje/isključivanje unutrašnjeg svetla
9. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja
10. Dugme za početak/pauzu
11. Indikator funkcije „SHAKE“
12. Indikator funkcije zagrevanja „PRE-H“
13. Unapred postavljeni programi
14. Indikator ventilatora
15. Indikator grejnog elementa
16. Indikator podešavanja temperature (°C)
17. Indikator izbora vremena (min)
18. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja(-)
19. Dugme za izbor temperature/vremena pečenja(+)

KORIŠTENJE UPRAVLJAČKE TABLE

5 Dugme za unapred postavljeni program

Izaberite željeni meni pritiskom na ovo dugme; indikator izabranog programa će treperiti, a displej će pokazati podešeno vreme i temperaturu. Ove vrednosti možete promeniti pritiskom na dugmad za podešavanje temperature i vremena (18-19). Potvrdite program pritiskom na dugme za pokretanje .

6 Dugme za rotiranje

Pritisnite ovo dugme ako koristite ražanj ili rotirajuću korpu. Pritisnite nakon odabira željenog programa; ikona će tada treperiti.

7 Dugme za uključivanje/isključivanje ON/OFF

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


8 Unutarnje svetlo

Pritiskom na ovo dugme možete pratiti napredak kuvanja dok uređaj radi.


Otvaranje vrata tokom procesa kuvanja će zaustaviti uređaj. Unutrašnje svetlo će se uključiti kada se otvore vrata.

9 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 +/- (18,19) da biste podesili željenu temperaturu u koracima od 5 °C.

Pritisnite dugme ponovo  , displej će pokazati unapred podešeno vreme.

Pritisnite dugmad +/- (18,19) da podesite željeno vreme kuvanja u minuti, od 1 do 60 minuta u svim režimima. Možete promeniti podešeno vreme i temperaturu u meniju pritiskom i držanjem dugmeta za podešavanje

temperature/vremena  oko 5 sekundi dok ne čujete tri zvučna signala. Nova podešavanja će zameniti originalna podešavanja i biti sačuvana u skladu sa tim.

10 Dugme za početak/pauzu

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

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  (7).
3. Otvorite vrata i stavite hranu na jedan od dodataka ako je potrebno.
4. Pravilno stavite pribor u rernu i zatvorite vrata.
5. Pritisnite dugme za uključivanje/isključivanje (7)  i na ekranu će se prikazati unapred podešena temperatura i vreme.
6. U ovom trenutku možete ručno podesiti vreme i temperaturu pomoću dugmadi za podešavanje vremena i temperature +/- (18,19) ili odabrati jednu od funkcija pritiskom na dugme za izbor unapred podešenog programa (5).
7. Pritisnite dugme za pokretanje (10)  da biste započeli kuvanje.
8. Neki programi kuvanja počinje fazom zagrevanja od približno 3 minuta. Tokom faze grejanja svetliće svetlosni indikator  (12), indikator ventilatora (14) i indikator grejnog elementa (15). Na kraju faze zagrevanja, uređaj će emitovati 3 zvučna signala koji označavaju početak ciklusa kuvanja.
9. Tokom kuvanja, možete pritisnuti dugme unutrašnjeg svetla (8)  da upalite svetlo. Pritisnite to dugme ponovo da ugasi svetlo. Svetlo će se automatski isključiti nakon oko 10 sekundi.
10. Indikator funkcije protresanja „SHAKE“ (11)  : Indikator protresanja signalizira se zvučnim signalom tokom ciklusa kuvanja određenih programa (pogledajte tabelu „predpodešenih programa“). Ova funkcija vam omogućava da protresete hranu kako biste obezbedili ravnomerno kuvanje.
NAPOMENA: Ako ne otvorite vrata i ne protresete hranu, indikator protresanja (SHAKE) na kontrolnoj tabli nastaviće da treperi. Kada otvorite vrata, indikator SHAKE će prestati treperiti
11. Na kraju ciklusa kuvanja, čućete zvučni signal i na ekranu će se prikazati poruka „KRAJ“.
12. Nakon što uklonite pribor iz uređaja, stavite ih na odgovarajuću površinu i ostavite da se ohlade najmanje 30 sekundi pre nego što izvadite hranu.

TABELA UNAPRED PODEŠENIH PROGRAMA









	Program	Podešen o vreme (min)	Podešena temperatura (°C)	Zagrevanje	Protresanje (Shake)
1.	 Pomfrit	20	200	DA	Ako je rotacija uključena, funkcija SHAKE neće biti aktivirana.
2.	 Piletina	30	200	DA	Ako je rotacija uključena, funkcija SHAKE neće biti aktivirana.
3.	 Odresci	12	180	DA	DA
4.	 Riba	15	200	DA	DA
5.	 Rakovi	12	160	DA	DA
6.	 Kolači	30	175	DA	NE
7.	 PICA	15	180	NE	NE
8.	 Dehidrator	8 sati	60	NE	NE

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

NAPOMENA:

- Opseg podešavanja temperature je između 80 i 200 °C, osim za program Dehidrator gde je temperatura između 30 i 80 °C.
- Opseg podešavanja vremena je između 1 i 60 minuta, osim za program Dehidrator gde je opseg podešavanja vremena od 1 do 24 sata.
- 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.
- Možda će biti potrebno proveriti i okrenuti neke namirnice tokom ciklusa kuvanja. Okretanje hrane optimizuje konačni rezultat i obezbeđuje ravnomerno kuvanje. Uklonite posudu, okrenite hranu, a zatim vratite posudu da nastavite proces kuvanja.
- 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 jelo još nije spremno, ostavite ga da se kuva još nekoliko minuta.
- Uređaj se može koristiti i za zagrevanje hrane. Podesite uređaj na 150 °C ne duže od 10 minuta i redovno proveravajte da biste izbegli zagorenu hranu.

SAVETI ZA KUVANJE

HRANA	Količina (g) min-max	Podešeno vreme (min)	Temperatura (°C)	Protresanje (Shake)	Napomene
Krompir i pomfrit					
Tanki smrznuti pomfrit	300-700	9-16	200	-	
Debeo smrznuti pomfrit	300-700	11-20	200	-	
Domaći pomfrit (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Dodajte ½ kašike ulja
Domaći lađice od krompira	300-800	18-22	180	-	Dodajte ½ kašike ulja
Domaće kocke krompira	300-750	15-18	180	-	Dodajte ½ kašike ulja
Gratinirani krompir	500	15-18	200	-	
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	DA	
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 pleh za pečenje
Quiche	400	20-22	180	-	Koristite pleh za pečenje
Mafini	300	15-18	200	-	Koristite pleh za pečenje
Slatke grickalice	400	1-20	160	-	Koristite pleh za pečenje

Napomene:

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre nego što nastavite s čišćenjem, uvek isključite uređaj iz utičnice i ostavite da se potpuno ohladi. Uklonite dodatni pribor kako bi se uređaj brže ohladio. Uređaj se treba čistiti nakon svakog kuvanja. Ostavite uređaj da se ohladi oko 30 minuta pre čišćenja.

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, rešetke i ražanj

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

U slučaju posebno tvrdoglavih ostataka hrane, potopite nastavak u toplu vodu sa deterdžentom da bi se olakšalo uklanjanje.

Čišćenje unutarnje strane rerne

Očistite unutrašnjost rerne vrućom vodom, blagim deterdžentom i neabrazivnim sunđerom.

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

Čišćenje grejnog elementa

Očistite četkom kako biste uklonili ostatke hrane.

2. Skladištenje

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

Uverite se da u uređaju nema ostataka hrane.

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

Nikada nemojte odlagati uređaj dok je još mokar.

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

REŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rešenje
Uređaj ne radi	Utikač nije ubačen.	Ubacite utikač u utičnicu.
	Vreme i temperatura pečenja nisu izabrani.	Podesite vreme i željenu temperaturu pečenja.
Hrana nije dobro pečena	Previše hrane u rerni.	Smanjite količinu hrane.
	Podešena temperatura je preniska.	Podesite rernu na višu temperaturu.
	Vreme kuvanja je prekratko	Podesite duže vreme kuvanja.
Hrana nije ravnomerno pečena	Hranu bi na pola pečenja trebalo okrenuti	Okrenite 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.
Iz rerne 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.
	Kuhinjski dodaci sadrže masnoću od prethodnog kuvanja.	Očistite dodatke 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
Vrata se sama otvaraju	Vrata su se odvojila od šarki	Postavite vrata i šarke u horizontalni položaj, a zatim ih pričvrstite odozdo da biste ih popravili
Problem nije rešen		Obratite se ovlašćenom servisu

KUVARICA

1. Pomfrit od svežeg krompira



Sastojci

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

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

2. Pržena pileća krilca



Sastojci

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

- 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 "Pomfrit" 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 okrenite krilca 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 na rešetku, ubacite rešetku u uređaj, izaberite program "Odresci" ili podesite vreme i temperaturu pečenja prema veličini i količini bifteka ili pecite dok ne porumene.
- Na pola pečenja okrenite biftek, smanjite temperaturu na 150 °C i pecite još 6 minuta do zlatno braon boje.

4. Kobasica na žaru



Sastojci

- sveža kobasica 250 g
- ulje 1 kašika

- Pomešajte kobasice s uljem.
- Stavite kobasice na rešetku, ubacite rešetku u aparat, izaberite program "Odresci" 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 okrenite kobasice na pola kuvanja.

5. Prženi škampi



Sastojci

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

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

SAVET: za najbolje rezultate okrenite škampe na pola kuvanja.

INFORMACIJE O ODLAGANJU PROIZVODA

PROIZVOD



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.

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

PAKOVANJE

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

USLOVI GARANCIJE

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

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

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

Ako potrošač želi nešto da reklamira u smislu garancije, mora se obratiti prodavcu ili direktno kontaktirati Tognana Porcellane S.p.A. na e-mail adresu: support@tognana.com, ili na broj telefona **39 0422 - 6721**.

Komponente ili delovi za koje se utvrdi da su neispravni zbog utvrđenih proizvodnih uzroka biće besplatno popravljani ili zamenjeni od strane naše ovlašćene servisne mreže, tokom gore navedenog garantnog roka. Troškove popravke, uključujući troškove rezervnih delova i troškove dostave za isporuku proizvoda ili komponente bez kvarova snosiće Tognana Porcellane S.p.A.

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

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

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

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

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

Garancija ne pokriva:

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

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

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

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



MADE IN CHINA

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

rev. 00

