



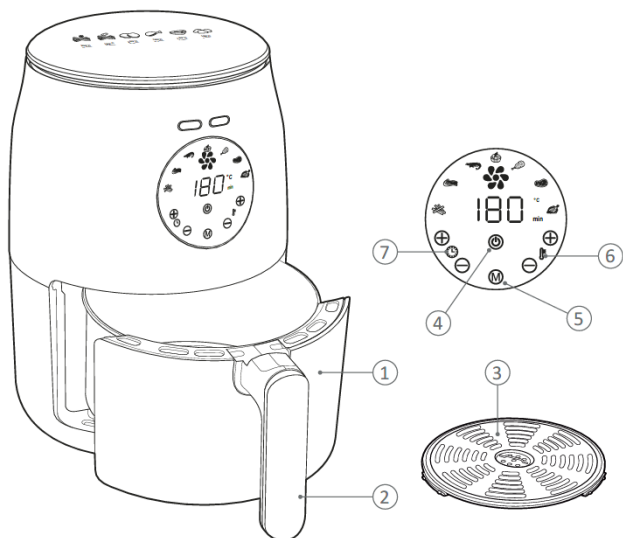
Airfryer
Heißluftfritteuse
Friteuse à air chaud
Freidora de aire
Frytownica beztłuszczowa
Heteluchfriteuse
Teplovzdušná fritéza
Horkovzdušná fritéza



I/B Version
200515

TKG FTL 1090 BU

220-240V~ 50/60Hz 1200W



EN

1. Frying Basket
2. Frying Basket Handle
3. Frying plate
4. On/Off Switch
5. Menu key
6. Temperature key
7. Timer key

DE

1. Frittierkorb
2. Korbgriff
3. Frittierrost
4. Ein/Aus-Schalter
5. Menütaste
6. Temperaturtaste
7. Timer-Taste

PL

1. Koszyk do smażenia
2. Uchwyt kosza do smażenia
3. Płyta do smażenia
4. Włącznik / wyłącznik
5. Klavisz menu
6. Klavisz temperatury
7. Klavisz zegara

ES

1. Cesta de fritura
2. Mango de la cesta de fritura
3. Plato de freír
4. Interruptor de encendido/apagado
5. Tecla de menú
6. Tecla de temperature
7. Tecla del temporizador

FR

1. Panier à friture
2. Poignée du panier à friture
3. Grille de cuisson
4. Bouton On/Off
5. Bouton Menu
6. Bouton de réglage de la température
7. Bouton de réglage de la minuterie

NL

1. Frituurmand
2. Het handvat van de frituurmand
3. Koekenplaat
4. Aan / uit-schakelaar
5. Menutoets
6. Temperatuurknop
7. Timer-toets

SK

1. Fritovací košík
2. Rukoväť košíka
3. Doska na vyprážanie
4. On / Off spínač
5. Tlačidlo Menu
6. Teplota
7. Časovač

CZ

1. Fritovací košík
2. Rukojeť košíku
3. Deska na smažení
4. On / Off spínač
5. Tlačítko Menu
6. Teplota
7. Časovač



ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.

Important : *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Only connect the appliance to a mains earthed wall socket.
- ❑ To ensure a major security, it is recommended to set up a current flight jump of 30 mA in the electric circuit that supplies the appliance. Ask your electrician for advice.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
- ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.

- ❑ Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ In order to avoid any possible damage due to the normal temperatures of the appliance in use, please respect the following installation instructions:
 - ❑ place the back side as close to the wall as possible
 - ❑ leave at least 10 cm of free space on each side and above the appliance.
- ❑ As a general rule, make sure there is enough ventilation in the room around this appliance during operation. Stand the appliance on a stable heat-resistant surface (not a varnished table or a table cloth).
- ❑ Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- ❑ Only cook consumable food. Do not place large pieces of food or metallic utensils in the airfryer in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the air fryer: paper, cardboard or plastic...
- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- ❑ The temperature of the accessible surfaces, such as the door of the airfryer, may be very high when the appliance is in use. Never touch those surfaces during use nor before the appliance has totally cooled down, and only handle the knobs.
- ❑ Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.

- ❑ **CAUTION:** the appliance can reach high temperatures when in use. Preparations might catch fire if they are overheated. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to "MIN".
- ❑ If you use the appliance under a cooking hob, make sure to respect the minimum distance advised by the manufacturer.
- ❑ Whatever happens, never add more than 4 table spoons of oil or any other liquid to prepare the food to avoid fire hazards.
- ❑ Always unplug the appliance after use and let it cool down before handling or storing it.
- ❑ Do not put foodstuffs into the basket that fill the entire volume of the cooking chamber, as this may cause a fire and destroy the appliance.
- ❑ Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- ❑ Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- ❑ Do not use metal scrapers to clean the appliance. Fragments coming off the scrapers might come into contact with metal parts which would entail a risk of electrocution.
- ❑ Do not use the appliance if the bowl is not in place.
- ❑ Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.
- ❑ Also be careful of hot steam and air when you remove the basket & oil pan from the appliance.

(*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging materials and stickers or labels.
- Clean the basket and frying plate with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are dishwasher safe.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth.

USE




- Put the frying plate into the frying basket
- Place the ingredients in the basket and slide the basket back in.


Note: Never place oil or any other liquid directly inside the cooking basket.

- Switch On the device pressing the On/Off switch (4)
- Press the temperature key (6) and set the desired temperature with the + and - keys.
- Press the timer key (7) and set the desired time with the + and - keys.

Notes: See section 'Settings' to determine the right time and temperature (add 2 minutes to preparation time if the appliance is cold).

- The Menu key (5) allows you to choose between 6 pre-set cooking modes: French Fries / Pork Chops / Shrimps / Chicken Thighs / Steak / Fish

French Fries	Pork chops	Shrimps	Chicken Thighs	Steak	fish
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- During the heating time, the flower icon will blink 
- Some ingredients are best turned halfway during the preparation time : pull the basket out by the handle (2), turn the food with non-abrasive cooking tongs, then slide the basket back into the air fryer : The air fryer switches off automatically when you pull out the frying basket and switches back on automatically when slid back in.
- When you hear the timer alert (3 beeps), the set preparation time has elapsed: remove the frying basket from the appliance using the handle, and place the basket on a heat-resistant support.

Note: You can press the On/Off Switch to stop the cooking before the end of the timer.

- Check if the ingredients are ready. If not, simply slide the cooking basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes until the food is ready.
- When ready, remove ingredients using non-abrasive cooking tongs.
- The emptied air fryer is instantly ready for preparing another batch of ingredients.

Note : Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket. To avoid oil splatter, don't turn the cooking basket over or tilt. Always use non-abrasive tongs to remove food, and only when the frying basket is placed on a heat resistant flat surface.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients. These settings are for reference only as time and temperature may slightly vary depending on size, shape and weight of ingredients.

Tips :

- Larger ingredients or larger amounts of food require a longer cooking time.
- Pre-made dough requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Shaking ingredients halfway during cooking time prevents uneven frying.
- Add ½ teaspoon of oil over fresh potatoes and mingle for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimal amount to cook crispy fries is 500 grams.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket to bake cakes and quiches.
- You can reheat ingredients: set the temperature to 150°C for 10 minutes.

	Min/max weight (g)	Time (min)	Temp (c°)	Shake	Extra
Thin Frozen fries	300-700	9-16	200	Yes	Pre-heat
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Yes	Pre-heat
Homemade fries	300-800	10-16	200	Yes	/
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Yes	/
Homemade potato cubes	300-750	12-18	180	Yes	/
Röstis	2520	15-18	180	Yes	/
Potato gratin	500	15-18	200	No	/
Steak	100-500	8-12	180	No	/
Pork chops	100-500	10-14	180	No	/
Hamburger	100-500	7-14	180	No	/
Sausage rolls	100-500	13-15	200	No	/
Chicken breast	100-500	10-15	180	No	/
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Yes	Pre-heat
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No	Pre-heat
Frozen cheese croquettes	100-400	8-10	180	No	Pre-heat
Spring rolls	100-400	8-10	200	Yes	Pre-heat
Cake	300	20-25	160	No	In baking tin
Quiche	400	20-22	180	No	In baking tin
Muffins	300	15-18	200	No	In oven dish

CLEANING AND STORAGE

Always remove the plug and wait for the appliance to cool down completely before cleaning.


- Clean the appliance after each use.
- Clean the frying pan and basket with hot water and some detergent.
- Do not clean the appliance or its accessories with metallic or abrasive sponges, as this may damage the non-stick coating.
- Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- **Do NOT immerse in water or any other liquid.**

Note: the frying pan and basket are dishwasher-proof.

- Store the appliance when clean and dry in its original box to avoid dust and humidity.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the

implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC

We, TKG Sprl/Bvba, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).



DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.

Wichtig: *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Schukosteckdosen an.
- Als zusätzlicher Schutz wird die Installation einer Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA im Stromkreis empfohlen. Fragen Sie Ihren Installateur um Rat.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.

- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht zufälligerweise irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät herum und knicken Sie sie nicht.
- Um eventuelle Schäden infolge der normalen Temperaturen des Gerätes während des Gebrauchs zu vermeiden, befolgen Sie bitte die nachfolgenden Installationsvorschriften:
 - Stellen Sie die Rückseite möglichst dicht zur Wand
 - Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum auf beide Seiten und oberhalb des Gerätes.
 - Vergewissern Sie sich in der Regel, dass der Raum, in dem sich der Airfryer befindet, während des Gebrauches genügend belüftet wird. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene, hitzebeständige Fläche (keinen lackierten Tisch oder Tischtuch) damit es nicht umfällt.
 - Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
 - Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke

Nahrung oder Metallgegenstände in den Airfryer, um Brandrisiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in den Airfryer.

- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes, wie zum Beispiel die Tür, eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht während des Gebrauchs und bevor das Gerät völlig erkaltet ist, sondern betätigen Sie nur die Regelknöpfe.
- Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- **ACHTUNG:** Während des Gebrauchs kann das Gerät eine sehr hohe Temperatur erreichen. Zubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig! Bevor Sie den Stecker ziehen, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur ("MIN").
- Wenn Sie den Airfryer unter einer Dunstabzugshaube benutzen, beachten Sie bitte den vom Hersteller empfohlenen Mindestabstand.
- Fügen Sie niemals mehr als 4 Teelöffel Öl oder irgendwelche andere Flüssigkeit hinzu, um die Nahrung zuzubereiten.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Geben Sie keine Nahrungsmittel in den Ofen, die den Garraum ganz auffüllen, denn dies könnte einen Brand verursachen und das Gerät vernichten.

- Benutzen Sie keine Metallspachtel um das Gerät zu reinigen, da ansonsten Fragmente der Spachtel mit Metallteilen in Berührung kommen könnten, was eine Stromschlaggefahr mit sich bringen würde.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne den Behälter.
- Während des Heißluftbratvorgangs wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen abgegeben. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand vom Dampf und von den Öffnungen.
- Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Korb und die Ölwanne aus dem Gerät nehmen.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.

- (*) Fachmann: Anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an diesen Kundendienst.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
- Reinigen Sie Korb und Rost mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile sind für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab.

VERWENDUNG







- Legen Sie den Frittierrost in den Frittierkorb.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb und schieben Sie den Korb wieder in das Gehäuse.


Hinweis: Geben Sie Öl oder andere Flüssigkeiten niemals direkt in den Frittierkorb.

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Ein/Aus-Schalter (4) drücken.
- Drücken Sie die Temperatur-Taste (6) und stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den „+“ und „-“ Tasten ein.
- Drücken Sie die Timer-Taste (7) und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den „+“ und „-“ Tasten ein.

Hinweise: Beachten Sie das Kapitel "Einstellungen" für Zeit- und Temperaturangaben zu verschiedenen Gerichten (addieren Sie 2 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist).

- Mit der Menü-Taste (5) können Sie zwischen 6 voreingestellten Garmodi wählen: Pommes Frites/Schweinekoteletts/Garnelen/Hähnchenschenkel/Steak/Fisch

Pommes Frites	Schweinekoteletts	Garnelen	Hähnchenschenkel	Steak	Fisch
					
200°C 15 Min.	180°C 25 Min.	160°C 20 Min.	200°C 20 Min.	180°C 20 Min.	160°C 20 Min.

- Während der Aufwärmzeit blinkt das Blumensymbol 
- Einige Speisen sollten für optimale Ergebnisse nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Ziehen Sie den Korb am Griff (2) heraus, wenden Sie das Gargut mit einer Kunststoff- oder Holzzange und schieben Sie den Korb anschließend wieder in die Fritteuse. Die Fritteuse schaltet sich automatisch aus, wenn Sie den Frittierkorb herausziehen und schaltet sich automatisch wieder ein, wenn Sie ihn wieder hineinschieben.
- Wenn Sie den Timer-Alarm hören (3 Pieptöne), ist die eingestellte Zubereitungszeit beendet: Ziehen Sie den Frittierkorb am Griff aus dem Gerät und stellen Sie den Korb auf eine hitzebeständige Unterlage.

Hinweis: Sie können den Ein/Aus-Schalter drücken, um den Kochvorgang vor Ablauf des Timers zu stoppen.

- Prüfen Sie, ob die Speisen den gewünschten Gargrad erreicht haben. Falls nicht, schieben Sie den Garkorb einfach zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein, bis das Essen fertig ist.
- Wenn das Essen fertig ist, entnehmen Sie die Speisen mit einer Kunststoff- oder Holzkochzange.
- Die entleerte Fritteuse ist sofort bereit für die Zubereitung weiterer Speisen.

Hinweis: Überschüssiges Öl aus den Speisen wird am Boden des Frittierkorbs gesammelt. Kippen Sie den Korb niemals aus, um heiße Ölspritzer zu vermeiden. Benutzen Sie nur Kunststoff- oder Holzkochgeschirr um die Speisen zu entnehmen. Stellen Sie den Frittierkorb nur auf hitzebeständigen, ebenen Oberflächen ab.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie immer den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Reinigen Sie den Frittierrost und -korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie das Gerät oder seine Zubehörteile nicht mit Metall- oder Scheuerschwämmen, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.
- Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- **NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.**

Hinweis: Der Frittierrost und der Korb sind spülmaschinenfest.

- **Bewahren Sie das Gerät im sauberen und trockenen Zustand in der Originalverpackung auf, um Staub und Feuchtigkeit zu vermeiden.**

EINSTELLUNGEN

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für verschiedene Speisen.

Diese Einstellungen dienen nur als Referenz, da Zeit und Temperatur bei Zutaten unterschiedlicher Größe, Form und Gewicht leicht variieren können.

Tipps:


- Größere Zutaten oder größere Mengen erfordern eine längere Garzeit.
- Fertigteig erfordert eine kürzere Garzeit als selbstgemachter Teig.
- Das Schütteln der Speisen nach der Hälfte Garzeit verhindert ungleichmäßige Garergebnisse.
- Mischen Sie ½ Teelöffel Öl mit frischen Kartoffeln für ein knuspriges Ergebnis.
- Bereiten Sie extrem fettige Zutaten wie Würste nicht in der Fritteuse zu.
- Speisen, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge zum Garen von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Legen Sie eine Backform oder Ofenform in den Frittierkorb, um Kuchen und Quiches zuzubereiten.
- Sie können Speisen auch aufwärmen: Stellen Sie die Fritteuse für 10 Minuten auf 150°C ein.

	Min/Max-Gewicht (g)	Zeit (min)	Temperatur (c°)	Schütteln	Extra
Dünne TK-Pommes	300-700	9-16	200	Ja	Vorheizen
Dicke TK-Pommes	300-700	11-20	200	Ja	Vorheizen
Hausgemachte Pommes Frites	300-800	10-16	200	Ja	/
Hausgemachte Kartoffelspalten	300-800	18-22	180	Ja	/
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Ja	/
Röstis	2520	15-18	180	Ja	/
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Nein	/
Steak	100-500	8-12	180	Nein	/
Schweinekoteletts	100-500	10-14	180	Nein	/
Hamburger	100-500	7-14	180	Nein	/
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200	Nein	/
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180	Nein	/
TK Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	Ja	Vorheizen
TK-Fischstäbchen	100-500	6-10	200	Nein	Vorheizen
TK-Käsekroketten	100-400	8-10	180	Nein	Vorheizen
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Ja	Vorheizen
Kuchen	300	20-25	160	Nein	Backform
Quiche	400	20-22	180	Nein	Backform
Muffins	300	15-18	200	Nein	Backform

UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG

Wir, TKG Sprl/Bvba, bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).



FRANCAIS

POUR VOTRE SECURITE

Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.

Important : *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Connectez uniquement l'appareil à une prise murale reliée à la terre.
- ❑ Pour assurer une protection optimale, branchez l'appareil sur un circuit électrique muni d'un dispositif à courant différentiel résiduel (DDR) de courant différentiel de fonctionnement assigné n'excédant pas 30 mA.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent (*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent (*) afin d'éviter tout danger.

- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ L'appareil doit obligatoirement être débranché lors des opérations de nettoyage et de maintenance.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Afin d'éviter tout dommage lié aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes :
 - ❑ Placez la surface arrière au plus près du mur
 - ❑ Laissez au moins 10 cm de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
 - ❑ En règle générale, durant l'utilisation, veillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (pas une table vernie ou une nappe) et suffisamment stable pour éviter sa chute.
 - ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
 - ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne placez pas de grandes quantités de nourriture ou d'ustensiles métalliques dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ne placez pas non plus les matières suivantes dans votre four : papier, carton ou plastique...

- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact semi-direct avec la nourriture.
- ❑ Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- ❑ La température des surfaces accessibles et notamment celle de la porte du four peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. En cours de fonctionnement et avant leur refroidissement complet, ne touchez pas ces surfaces et ne manipulez que les boutons.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus... lorsqu'il est en fonctionnement car il existe un risque d'incendie. Prenez également garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. De même, ne couvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- ❑ **ATTENTION** : L'appareil peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le réglage thermostatique sur sa température la plus faible ("MIN").
- ❑ Lors de l'utilisation en dessous d'une hotte, veillez à respecter la distance minimale conseillée par le fabricant de celle-ci.
- ❑ Quoi qu'il arrive, n'ajoutez jamais plus de 4 cuillères à soupe d'huile ou d'autres liquides pour la préparation des aliments.
- ❑ Débranchez toujours votre appareil après usage et laissez-le refroidir avant de le ranger ou de le manipuler.
- ❑ Ne mettez pas dans l'appareil des aliments occupant tout le volume de la chambre de cuisson, car cela peut provoquer un incendie et détruire l'appareil.
- ❑ N'utilisez pas de grattoirs en métal pour le nettoyage. Les fragments des grattoirs détachés peuvent entrer en contact avec des pièces métalliques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil si la cuve n'est pas mise en place.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.


- Pendant la cuisson à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les sorties d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des sorties d'air.
- Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier et la grille de cuisson de l'appareil.

(*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison



que votre appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

DÉCLARATION ERP – DIRECTIVE 1275/2008/CE

Nous, TKG Sprl/Bvba, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimiser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages ainsi que les autocollants ou étiquettes.
- Lavez le panier à friture et la grille de cuisson à l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces parties peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon.

UTILISATION







- Placez la grille de cuisson dans le panier à friture
- Placez les ingrédients dans le panier et remettez-le en place.


Remarque : ne mettez jamais d'huile ou tout autre liquide directement dans le panier de cuisson.

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton On/Off (4)
- Appuyez sur le bouton de réglage de la température (6) et réglez la température voulue à l'aide des touches + et -.
- Appuyez sur le bouton de réglage de la minuterie (7) et réglez le temps de cuisson voulu à l'aide des touches + et -.

Remarques: Consultez la section « Réglages » pour déterminer la température et le temps appropriés (ajoutez 2 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid).

- La touche Menu (5) vous permet de choisir entre 6 modes prédéfinis : frites/côtes de porc/crevettes/cuisses de poulet/steak/poisson

Frites	Côtes de porc	Crevettes	Cuisses de poulet	Steak	Poisson
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- Durant le temps de chauffe, l'icône en forme de fleur clignote 
- Certains ingrédients doivent être retournés à mi-cuisson lors du temps de préparation : retirez le panier par la poignée (2), retournez la nourriture à l'aide de pinces de cuisine non abrasives, puis remettez le panier en place dans la friteuse à air chaud : l'appareil s'éteint automatiquement lorsque vous retirez le panier à friture et se rallume automatiquement lorsque vous le remettez.
- Lorsque vous entendez le signal de la minuterie (3 bips), le temps de préparation défini est écoulé : retirez le panier à friture de l'appareil à l'aide de la poignée et placez le panier sur un support résistant à la chaleur.

Remarque: vous pouvez appuyer sur le bouton On/off pour arrêter la cuisson avant la fin de la minuterie.

- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne le sont pas, remettez le panier de cuisson dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires jusqu'à ce que la nourriture soit prête.
- Lorsque la cuisson est terminée, retirez les aliments à l'aide de pinces de cuisine non abrasives.
- Une fois vidée, la friteuse à air chaud est immédiatement prête pour la préparation d'autres ingrédients.

Remarque: l'excès d'huile issu des ingrédients est récupéré au fond du panier. Pour éviter les projections d'huile, ne retournez pas ou ne penchez pas le panier de cuisson. Utilisez toujours des pinces non abrasives pour retirer la nourriture, et uniquement lorsque le panier à friture est placé sur une surface plate résistante à la chaleur.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Retirez toujours la prise et attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant de le nettoyer.

- Lavez l'appareil après chaque utilisation.
- Lavez la grille de cuisson et le panier à friture avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Ne lavez pas l'appareil ou ses accessoires avec des éponges métalliques ou abrasives, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- **N'immergez PAS l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**

Remarque : le panier de friture et la grille de cuisson sont résistants au lave-vaisselle.

- Entrez l'appareil après l'avoir lavé et essuyé dans sa boîte d'origine pour éviter la poussière et l'humidité.

RÉGLAGES

Le tableau ci-après vous aidera à sélectionner les réglages basiques pour les ingrédients. Ces réglages sont à titre indicatif uniquement, étant donné que le temps et la température peuvent varier légèrement en fonction de la taille, de la forme et du poids des ingrédients.

Conseils:

- Les ingrédients de grande taille ou les grandes quantités de nourriture nécessitent un temps de cuisson plus long.
- Les pâtes préparées requièrent un temps de cuisson plus court que les pâtes faites maison.
- Secouer les ingrédients à mi-cuisson pour obtenir une friture homogène.
- Ajoutez ½ cuillère à café d'huile sur les pommes de terre fraîches et mélangez pour un résultat croustillant.
- N'utilisez pas la friteuse à air chaud pour préparer des ingrédients très gras, tels que

des saucisses.

- Les encas pouvant être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaud.
- Pour obtenir des frites croustillantes, la quantité optimale de nourriture équivaut à 500 grammes.
- Placez un moule à gâteau ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air chaud pour cuire les gâteaux et les quiches.
- Vous pouvez réchauffer les ingrédients : réglez la température sur 150°C pour 10 minutes.

	Poids min/ max (g)	Temps (min)	Temp (c°)	Secouer	Conseil supplémentaire
Frites allumettes surgelées	300-700	9-16	200	Oui	Préchauffer
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Oui	Préchauffer
Frites maison	300-800	10-16	200	Oui	/
Quartiers de pommes de terre maison	300-800	18-22	180	Oui	/
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	180	Oui	/
Rösti	2520	15-18	180	Oui	/
Gratin de pommes de terre	500	15-18	200	Non	/
Steak	100-500	8-12	180	Non	/
Côtes de porc	100-500	10-14	180	Non	/
Hamburger	100-500	7-14	180	Non	/
Feuilletés à la saucisse	100-500	13-15	200	Non	/
Blanc de poulet	100-500	10-15	180	Non	/
Nuggets de Poulet surgelés	100-500	6-10	200	Oui	Préchauffer
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	Préchauffer
Croquettes de fromage surgelées	100-400	8-10	180	Non	Préchauffer
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Préchauffer
Gâteaux	300	20-25	160	Non	Cuire dans un moule à gâteau
Quiches	400	20-22	180	Non	Cuire dans un moule à gâteau
Muffins	300	15-18	200	Non	Cuire dans un plat allant au four



ESPAÑOL

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.

Importante : *Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.*

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el del aparato.
- ❑ Solo conecte el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente (*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente (*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ❑ Utilice el aparato únicamente para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.

- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón. No lo introduzca nunca en el lavavajillas.
- ❑ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ❑ La clavija eléctrica debe ser desenchufada antes de limpiarlo.
- ❑ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- ❑ A fin de evitar posibles riesgos debido a las temperaturas normales del aparato en uso, por favor, respeten las siguientes instrucciones de instalación:
 - Colocar la parte trasera lo más cerca posible de la pared.
 - Dejar por lo menos un espacio libre de 10 cm a cada lado y por encima del aparato.
- ❑ Como regla general, durante el uso debe disponer de una ventilación suficiente. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte suficientemente estable para evitar su caída y con un revestimiento ignífugo (no una mesa barnizada o un mantel).
- ❑ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.
- ❑ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario. No coloque alimentos grandes o utensilios metálicos en la freidora para evitar todo riesgo de incendio o electrocución. Además, nunca coloque los siguientes materiales en la freidora: papel, cartón o plástico ...
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.

- ❑ Las superficies accesibles y especialmente las de la puerta del airfryer pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. No toque estas superficies durante el funcionamiento y deje enfriar el aparato del todo antes de tocarlas.
- ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.
- ❑ **PRECAUCIÓN:** el aparato puede alcanzar altas temperaturas cuando está en uso. Las preparaciones pueden incendiarse si se sobrecalientan. Antes de desconectar el enchufe, cambie el selector de temperatura a "MIN".
- ❑ Si utiliza el aparato debajo de una placa de cocción, asegúrese de respetar la distancia mínima recomendada por el fabricante.
- ❑ Pase lo que pase, nunca agregue más de 4 cucharadas de aceite o cualquier otro líquido para preparar los alimentos para evitar riesgos de incendio.
- ❑ Desenchufe siempre el aparato después de su uso y déjelo enfriar antes de manipularlo o guardarlo.
- ❑ No coloque alimentos en la cesta que llene todo el volumen de la cámara de cocción, ya que podría provocar un incendio y destruir el aparato.
- ❑ No llene la olla con más de 4 cucharadas de aceite, ya que puede provocar un incendio.
- ❑ Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.
- ❑ No use raspadores de metal para limpiar el aparato. Los fragmentos que salen de los raspadores podrían entrar en contacto con partes metálicas que implicarían un riesgo de electrocución.
- ❑ No use el aparato si el recipiente no está en su lugar.

- ❑ Coloque siempre los ingredientes para freír en el recipiente, para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores.
- ❑ Su dispositivo nunca se debe encender a través de un temporizador externo o cualquier tipo de sistema de control remoto por separado.
- ❑ Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de los orificios de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire.
- ❑ También tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire la canasta y la bandeja de aceite del aparato.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterero externo o un sistema de mando a distancia separado.

(* Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y las pegatinas o etiquetas.
- Limpie la cesta de fritura y el plato de freír con agua caliente, con un poco de líquido de lavado y una esponja no abrasiva. Estas partes son aptas para ser limpiadas en el lavavajillas.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño.

USO







- Ponga el plato de freír en la cesta de freír.
- Coloque los ingredientes en la cesta y vuelva a meter la cesta.


Nota: Nunca coloque aceite o cualquier otro líquido directamente dentro de la cesta de cocción.

- Encienda el aparato pulsando el interruptor de encendido/apagado (4)
- Presione la tecla de temperatura (6) y ajuste la temperatura deseada con las teclas + y -.
- Presione la tecla del temporizador (7) y ajuste el tiempo deseada con las teclas + y -.

Notas : Consulte el apartado "Ajustes" para determinar el tiempo y la temperatura adecuados (añada 2 minutos al tiempo de preparación si el aparato está frío).

La tecla Menú (5) permite elegir entre 6 modos de cocción preajustados: Patatas fritas / Chuletas de cerdo / Gambas / Muslos de pollo / Bistec / Pescado

Patatas fritas	Chuletas de cerdo	Gambas	Muslos de pollo	Bistec	Pescado
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- Durante el tiempo de calentamiento, el icono de la flor parpadeará 
- Es mejor girar algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación: sacar la cesta por el asa (2), girar el alimento con unas pinzas de cocina no abrasivas y volver a introducir la cesta en la freidora de aire; La freidora de aire se apaga automáticamente cuando se saca la cesta de la freidora y se vuelve a encender automáticamente cuando se vuelve a introducir.
- Cuando oiga la alerta del temporizador (3 pitidos), el tiempo de preparación ajustado habrá terminado; retire la cesta de la freidora del aparato con el asa y coloque la cesta en un soporte resistente al calor.

Nota: Puede presionar el interruptor de encendido y apagado para detener la cocción antes de que termine el temporizador.

- Compruebe si los ingredientes están listos. Si no es así, simplemente deslice la cesta de cocción de nuevo en el aparato y ajuste el temporizador a unos minutos adicionales hasta que la comida esté lista.

- Cuando esté lista, retire los ingredientes con unas pinzas de cocina no abrasivas.
- La freidora de aire vaciada está lista al instante para preparar otro lote de ingredientes.

Nota: El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la cesta. Para evitar salpicaduras de aceite, no voltee la cesta de cocción ni la incline. Utilice siempre pinzas no abrasivas para retirar los alimentos, y sólo cuando la cesta de fritura se coloque sobre una superficie plana resistente al calor.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Siempre quite el enchufe y espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Limpie la sartén y la cesta con agua caliente y un poco de detergente.
- No limpie el aparato o sus accesorios con esponjas metálicas o abrasivas, ya que esto puede dañar la capa antiadherente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- **NO lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.**

Nota: la sartén y la cesta son aptas para el lavavajillas.

- Guarde el aparato limpio y seco en su caja original para evitar el polvo y la humedad.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos de los ingredientes. Estos ajustes son sólo para referencia ya que el tiempo y la temperatura pueden variar ligeramente con ingredientes de diferente tamaño, forma y peso.

Consejos :


- Los ingredientes de mayor tamaño o una mayor cantidad de alimentos requieren un tiempo de cocción más largo.
- La masa preparada requiere un tiempo de cocción más corto que la masa hecha en casa.
- Agitar los ingredientes a mitad de camino durante el tiempo de cocción evita que se fríen de forma desigual.
- Añada ½ cucharadita de aceite sobre las patatas frescas y mezcle para obtener un resultado crujiente.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aire.
- Meriendas que se pueden cocinar en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para cocinar patatas fritas crujientes es de 500 gramos.
- Coloque un molde o una fuente de horno en la cesta de la freidora de aire para cocinar pasteles y quiches.
- Puede recalentar los ingredientes: ponga la temperatura en 150°C durante 10 minutos.

	Peso mínimo/máximo (g)	Tiempo (min)	Temperatura (c°)	Agitar	Extra
Patatas fritas congeladas finas	300-700	9-16	200	Sí	Precalentamiento
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	11-20	200	Sí	Precalentamiento
Papas fritas caseras	300-800	10-16	200	Sí	/
Cuñas de patata caseras	300-800	18-22	180	Sí	/
Cubos de patata caseros	300-750	12-18	180	Sí	/
Röstis	2520	15-18	180	Sí	/
Grafinado de patatas	500	15-18	200	No	/
Bistec	100-500	8-12	180	No	/
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180	No	/
Hamburguesa	100-500	7-14	180	No	/
Rollos de salchicha	100-500	13-15	200	No	/
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180	No	/
Nuggets de pollo congelados	100-500	6-10	200	Sí	Precalentamiento
Palitos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No	Precalentamiento
Croquetas de queso congeladas	100-400	8-10	180	No	Precalentamiento
Rollos de primavera	100-400	8-10	200	Sí	Precalentamiento
Tarta	300	20-25	160	No	En el molde de hornear
Quiche	400	20-22	180	No	En el molde de hornear
Magdalenas	300	15-18	200	No	En la fuente para el horno

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón,



como indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE

Nosotros, TKG Sprl/Bvba, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (véase la garantía).

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.

Ważne: *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.*

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłącz do uziemionego gniazda zasilającego.
- Dla zapewnienia dodatkowej ochrony wskazane jest zainstalowanie w obwodzie zasilającym urządzenia różnicowoprądowego (RCD) o znamionowym prądzie różnicowym działania nieprzekraczającym 30 mA. W tym zakresie należy zwrócić się do specjalisty elektryka.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez wykwalifikowanego elektryka(*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.

- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- W celu uniknięcia ewentualnych uszkodzeń spowodowanych normalnymi temperaturami urządzenia w trakcie użytkowania, konieczne jest przestrzeganie następujących instrukcji montażu:
 - umieść tylną stronę urządzenia tak blisko ściany, jak to możliwe
 - pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony i nad urządzeniem.
- Zgodnie z ogólnymi zasadami użytkowania, podczas używania urządzenia zapewnij mu odpowiednią cyrkulację powietrza. Stawiaj urządzenie na żaroodpornej i stabilnej powierzchni (nie na lakierowanym stole czy na obrusie).
- Przed czyszczeniem i odstawieniem urządzenia upewnij się, że się wystudziło.
- Upewnij się, że przewód nie dotyka gorących części urządzenia.
- Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności. Nigdy nie wkładaj do urządzenia następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku...
- Sprawą absolutnie nieodzowną jest utrzymywanie urządzenia w czystości, ponieważ styka się ono z żywnością.

- Temperatura łatwo dostępnych powierzchni, takich jak drzwiczki piekarnika, może być bardzo wysoka w czasie użytkowania urządzenia. Nigdy nie dotykaj tych powierzchni w trakcie użytkowania, ani zanim urządzenie zupełnie się ochłodzi, i posługuj się tylko pokrętkami.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzewczym urządzenia.
- UWAGA: podczas pracy urządzenie może ono nagrzewać się do wysokiej temperatury. W przypadku przegrzania istnieje ryzyko zaprószenia ognia. Przed włączeniem kabla do sieci ustaw pokrętkę temperatury w pozycji "MIN".
- Korzystając z urządzenia pod okapem wyciągu zachowaj minimalną odległość zalecaną przez producenta. Rozsądnie jest nawet podwoić tę odległość.
- W żadnym wypadku, podczas przygotowywania potraw w urządzeniu, nie dodawaj oleju ani żadnego innego płynu.
- Po użyciu zawsze wyłączaj urządzenie z gniazda zasilającego. Przed przenoszeniem lub odłożeniem do przechowania poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Nie wkładaj do urządzenia produktów spożywczych, które wypełniają całą objętość komory pieczenia, ponieważ może to spowodować pożar i zniszczenie urządzenia.
- Nie czyść urządzenia za pomocą metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia oraz wejść w kontakt z częściami elektrycznymi urządzenia co prowadzić może do porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanej miski.
- Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub innego dodatkowego urządzenia sterującego.

(*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki lub etykiety.
- Umyj płytę i kosz do smażenia gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia i miękkiej gąbki. Części te można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.
- Wytrzyj wewnątrz i zewnątrz urządzenia ściereczką.

UŻYTKOWANIE


- Umieść płytkę do smażenia w koszu do smażenia
- Umieść składniki w koszu i wsuń kosz z powrotem na miejsce.


Uwaga: Nigdy nie umieszczaj oleju lub innego płynu bezpośrednio w koszu do smażenia.

- Włącz urządzenie naciskając włącznik / wyłącznik (4)
- Naciśnij przycisk temperatury (6) i ustaw żądaną temperaturę za pomocą przycisków + i -.
- Naciśnij przycisk zegara (7) i ustaw żądaną czas za pomocą klawiszy + i -.

Uwagi: Patrz sekcja „Ustawienia”, aby określić właściwy czas i temperaturę (dodaj 2 minuty do czasu przygotowania, jeśli urządzenie jest zimne).

- Klawisz Menu (5) pozwala wybrać jeden z 6 wstępnie ustawionych trybów smażenia: frytki / kotlety wieprzowe / krewetki / uda z kurczaka / stek / ryba

Frytki	Kotlet schabowy	Krewetki	Uda z kurczaka	Stek	Ryba
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- W czasie nagrzewania ikona „kwiatek” będzie miga 
- Niektóre składniki najlepiej obrócić (a np. frytki wstrząsnąć) w połowie czasu przygotowywania: wyciągnij kosz za uchwyt (2), obróć potrawę żaroodpornymi, nieostrymi szczypcami do żywności (aby nie zarysować powłoki zapobiegającej przywieraniu), a następnie wsuń kosz z powrotem do frytkownicy: Frytkownica wyłączy się automatycznie, gdy wyciągasz kosz do smażenia i włącza się automatycznie po ponownym wsunięciu kosza na miejsce.
- Rozlegnie się alarm czasowy (3 sygnały dźwiękowe), gdy upłynie ustawiony czas przygotowania: wyjmij kosz do smażenia z urządzenia za pomocą uchwytu i umieść kosz na żaroodpornym talerzu, naczyniu.

Uwaga: Możesz nacisnąć włącznik / wyłącznik, aby zatrzymać smażenie zanim upłynie nastawiony czas, w dowolnym momencie.

- Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, po prostu wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut, aż potrawa będzie gotowa.
- Gdy wszystko będzie gotowe, usuń składniki z kosza za pomocą nie rysujących szczyptec do smażenia.
- Opróżniona frytkownica jest natychmiast gotowa do przygotowania kolejnej partii składników.

Uwaga: Nadmiar oleju ze składników zbiera się na dnie kosza. Aby uniknąć rozpryskiwania się oleju, nie obracaj kosza do smażenia ani nie przechylaj go. Zawsze używaj nie rysujących szczyptec do usuwania żywności i tylko wtedy, gdy kosz do smażenia jest umieszczony na płaskiej powierzchni odpornej na ciepło.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże ci wybrać podstawowe ustawienia dla różnych składników. Te ustawienia mają charakter poglądowy, ponieważ czas i temperatura mogą się nieznacznie różnić w zależności od pochodzenia, wielkości, kształtu i wagi składników.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

Przed czyszczeniem zawsze wyjmij wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Umyj płytę i kosz gorącą wodą z dodatkiem detergentu.
- Nie czyść urządzenia ani jego akcesoriów metalowymi lub ściernymi gąbkami, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.
- Wytrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- NIE zanurzaj w wodzie ani innym płynie.

Uwaga: płytę i kosz są przystosowane do mycia w zmywarce.

- Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu w oryginalnym opakowaniu, aby uniknąć kurzu i wilgoci.

WSKAZÓWKI:

- Większe składniki lub większa ilość potrawy wymagają dłuższego czasu smażenia.
- Gotowe ciasto wymaga krótszego czasu smażenia niż ciasto domowej roboty.
- Potrząsanie składnikami w połowie czasu smażenia zapobiega nierównomiernemu smażeniu.
- Dodaj ½ łyżeczki oleju do świeżych ziemniaków i wymieszaj, aby uzyskać chrupiący rezultat.
- Nie należy przygotowywać we frytkownicy wyjątkowo tłustych składników, takich jak kiełbaski.
- Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość do przygotowania chrupiących frytek wynosi 500 gramów.

- Umieść foremkę do pieczenia lub naczynie do pieczenia w koszyku frytkownicy, aby upiec ciasta i quiche.
- Możesz podgrzewać składniki: ustaw temperaturę na 150 °C na 10 minut.

	Min./maks. waga (g)	czas (min)	Temp. (C°)	MIESZANIE	DODATKOWO
Mrożone cienkie frytki	300-700	9-16	200	Tak	Podgrzewanie
Mrożone grube frytki	300-700	11-20	200	Tak	Podgrzewanie
Frytki domowe	300-800	10-16	200	Tak	/
Domowe łódeczki ziemniaczane	300-800	18-22	180	Tak	/
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Tak	/
Röstis - placki z tartych ziemniaków	2520	15-18	180	Tak	/
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Nie	/
Stek	100-500	8-12	180	Nie	/
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180	Nie	/
Hamburger	100-500	7-14	180	Nie	/
Roladki z kiełbasy	100-500	13-15	200	Nie	/
Pierś kurczaka	100-500	10-15	180	Nie	/
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Tak	Podgrzewanie
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200	Nie	Podgrzewanie
Mrożone krokiety z serem	100-400	8-10	180	Nie	Podgrzewanie
Sajgonki	100-400	8-10	200	Tak	Podgrzewanie
Ciasto	300	20-25	160	Nie	W foremce
Quiche	400	20-22	180	Nie	W foremce
Muffiny	300	15-18	200	Nie	W formie do pieczenia

OCHRONA ŚRODOWISKA



Symbol ■■ umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z pozostałymi odpadami bytowymi. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, wtórnego wykorzystania lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, lub lokalnych punktów sprzedaży tego rodzaju urządzeń, podczas zakupu podobnego nowego urządzenia, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. Informacji o sposobie utylizacji, o lokalizacji miejsc zbiórki zużytego sprzętu udzielają władze lokalne np. na swoich stronach internetowych.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, TKG Sprl / Bvba, niniejszym potwierdzamy, że nasz produkt spełnia wymagania rozporządzenia 1275/2008 / WE. Wprawdzie nasz produkt nie posiada funkcji minimalizującej zużycie energii, która zgodnie z rozporządzeniem 1275/2008 / WE powinna wyłączyć produkt lub stan gotowości po zakończeniu głównej funkcji, ale wprowadzenie takiej funkcji mogłoby spowodować, że używanie produktu nie byłoby już możliwe!

Z tego powodu zawsze informujemy klienta w naszej instrukcji obsługi, aby odłączyć urządzenie natychmiast po użyciu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

Lees deze instructies aandachtig voordat u het apparaat gebruikt en volg altijd de veiligheids- en bedieningsinstructies. Belangrijk: dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar oud en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's . Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Laat het apparaat en het snoer nooit zonder toezicht en binnen bereik van kinderen jonger dan 8 jaar oud of onverantwoordelijke personen achter als het is aangesloten op een stopcontact of wanneer het is afgekoeld.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Steek de stekker van het toestel enkel in een stopcontact met aardleiding.
- Voor een bijkomende zekerheid is het aangeraden om een aardlekschakelaar van 30mA te installeren in het stroomcircuit.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.

- Trek de stekker uit het stopcontact vooraleer u het toestel reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op in een droge ruimte.
- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Gelieve de volgende installatievoorschriften te respecteren om iedere mogelijke schade ten gevolge van de normale temperaturen die het apparaat bereikt tijdens het gebruik te voorkomen:
 - plaats de achterkant zo dicht mogelijk tegen de muur
 - laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de zijkanten en boven het toestel.
 - Zorg er altijd voor dat er voldoende ventilatie rondom het toestel is tijdens het gebruik. Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel en hittebestendig oppervlak (geen gelakte tafel of een tafelkleed) zodat het niet valt.
 - Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
 - Bak enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie. Leg geen te grote stukken etenswaren of metalen keukengerei in de airfryer om elk risico op brand of elektrocutie te vermijden. Leg evenmin papier, karton of plastic in de airfryer.
 - Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het quasi rechtstreeks in contact komt met etenswaren.
 - Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
 - Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan, zoals bijvoorbeeld de deur, een zeer hoge temperatuur

bereiken. Raak deze delen noch tijdens het gebruik, noch vooraleer het toestel volledig is afgekoeld aan, maar hanteer enkel de knoppen.

- ❑ Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed en dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Bedek het toestel niet en leg er niets bovenop. Zorg dat niets het verwarmingselement aanraakt tijdens de werking.
- ❑ Het is aangeraden om een warmtewerende bedekking tussen het toestel en het steunoppervlak te leggen, eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte na te laten op de bekleding van het oppervlak.
- ❑ **OPGELET:** Wanneer het toestel in werking is, kan het een zeer hoge temperatuur bereiken. Bereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de thermostaatknop op de laagste temperatuur (“MIN”) te zetten.
- ❑ Indien u de oven onder een dampkap gebruikt, gelieve de door de fabrikant aanbevolen minimumafstand na te leven.
- ❑ Wat er ook gebeurt, nooit meer dan 4 eetlepels of olie of andere brandgevaaren toevoegen.
- ❑ Doe geen etenswaren in de oven die het volledige volume van de gaarruimte innemen, want dit kan een brand veroorzaken en het apparaat vernietigen.
- ❑ Vul de pot niet met meer dan 4 eetlepels of olie, dit kan brandgevaar veroorzaken.
- ❑ Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- ❑ Gebruik geen metalen spatels om het toestel te reinigen. Fragmenten die van de spatels komen, zouden in contact kunnen komen met metalen onderdelen, wat een risico op elektrocutie met zich mee zou brengen.
- ❑ Gebruik het toestel nooit zonder de mand

- Doe altijd de te bakken ingrediënten in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt hete stoom vrij via de pennen voor de luchtuitlaat. Houd uw handen open en veilig voor de opening.
- Wees ook voorzichtig wanneer u de mand uit het apparaat verwijdert.
- Trek na het gebruik steeds de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het aan te raken, te verplaatsen of op te bergen.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.

(*) Bekwame gekwalificeerde dienst: klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

ERP VERKLARING - VERORDENING 1275/2008/EC

Wij, TKG Sprl/Bvba, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van Verordening 1275/2008 / EG. Toegegeven, ons product beschikt niet over een functie om het stroomverbruik te minimaliseren, wat volgens verordening 1275/2008 / EG het product in de uitstand of de standby-modus zou moeten zetten na het beëindigen van de hoofdfunctie, maar dit is praktisch onmogelijk omdat het een compromis zou vormen de belangrijkste functie van het product zo sterk, dat het gebruik van het product niet langer mogelijk zou zijn!

Om deze reden vertellen we de klant altijd in onze handleiding om het apparaat onmiddellijk na gebruik los te koppelen.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of etiketten.
- Reinig de koekenplaat en de frituurmand met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen zijn veilig schoon te maken in de vaatwasser.
- Veeg het apparaat aan de binnen- en buitenkant schoon met een doek.

GEBRUIK







- Plaats de bakplaat in de frituurmand
- Doe de ingrediënten in de mand en schuif de mand er weer in.


Opmerking : plaats nooit olie of andere vloeistoffen rechtstreeks in de kookmand.

- Schakel het apparaat in door op de aan / uit-schakelaar (4) te drukken
- Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de gewenste temperatuur in met de + en - toetsen.
- Druk op de timertoets (7) en stel de gewenste tijd in met de + en - toetsen.

Opmerkingen : Zie het gedeelte 'Instellingen' om de juiste tijd en temperatuur te bepalen (voeg 2 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is).

- Met de menu-toets (5) kunt u kiezen uit 6 vooraf ingestelde kookmodi: frites / varkenskoteletten / garnalen / kippendijen / biefstuk / vis

Frietjes	Varkens-koteletten	Garnalen	Kippen dijn	Biefstuk	Vis
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- Tijdens de opwarmtijd knippert het bloempictogram 
- Sommige ingrediënten kunnen het beste halverwege worden gedraaid tijdens de bereidingstijd: trek de mand uit aan het handvat (2), draai het voedsel met een niet-schurende kooktang en schuif de mand vervolgens terug in de heteluchtfriteuse: De heteluchtfriteuse schakelt automatisch uit wanneer je trekt de frituurmand uit en schakelt automatisch weer in als je hem weer inschuift.
- Wanneer u het timeralarm (3 pieptonen) hoort, is de ingestelde bereidingstijd voorbij; verwijder de frituurmand met behulp van de handgreep uit het apparaat en plaats de mand op een hittebestendige ondergrond.

Opmerking: u kunt op de aan / uit-schakelaar drukken om het koken te stoppen voor het einde van de timer.

- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Zo niet, dan schuift u de kookmand gewoon terug in het apparaat en zet u de timer op een paar minuten extra totdat het eten klaar is.
- Als u klaar bent, verwijdert u de ingrediënten met een niet-schurende kooktang.
- De lege friteuze is direct klaar voor het bereiden van nog een partij ingrediënten.

Opmerking : overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de mand. Om oliespatten te voorkomen, mag u de kookmand niet draaien of kantelen. Gebruik altijd een niet-schurende tang om voedsel te verwijderen, en alleen wanneer de frituurmand op een hittebestendig plat oppervlak wordt geplaatst.

RENIGING

Verwijder altijd de stekker en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Reinig de koekenpan en mand met heet water en wat afwasmiddel.
- Reinig het apparaat of de accessoires niet met metalen of schurende sponzen, aangezien dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- **Dompel NIET onder in water of een andere vloeistof.**
- Bewaar het apparaat schoon en droog in de originele doos om stof en vocht te vermijden.

Opmerking: de koekenpan en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

INSTELLINGEN

Deze tabel hieronder helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

Deze instellingen zijn alleen ter referentie, aangezien tijd en temperatuur enigszins kunnen variëren met ingrediënten van verschillende grootte, vorm en gewicht.

Tips :


- Grotere ingrediënten of grotere hoeveelheden voedsel vereisen een langere kooktijd.
- Voorgebakken deeg heeft een kortere kooktijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Halverwege de kooktijd ingrediënten schudden, voorkomt ongelijkmatig frituren.
- Voeg een halve theelepel olie toe aan verse aardappelen en meng voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuze.
- Snacks die in een oven kunnen worden gekookt, kunnen ook in de heteluchtfriteuze worden gekookt.
- De optimale hoeveelheid om knapperige frites te bereiden is 500 gram.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de heteluchtfrituurmand om taarten en quiches te bereiden.
- U kunt ingrediënten opwarmen: zet de temperatuur gedurende 10 minuten op 150 minutes.

	Min/max Gewicht (g)	Timer (min)	Temp (c°)	Schudden	Extra
Dunne bevroren frietjes	300-700	9-16	200	Ja	Voor-warmen
Dikke diepvriesfrietjes	300-700	11-20	200	Ja	Voor-warmen
Huisgemaakte patat	300-800	10-16	200	Ja	/
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Ja	/
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Ja	/
Röstis	2520	15-18	180	Ja	/
Aardappelgratin	500	15-18	200	Nee	/
Steak	100-500	8-12	180	Nee	/
Varkenskoteletten	100-500	10-14	180	Nee	/
Hamburger	100-500	7-14	180	Nee	/
Worstenbroodjes	100-500	13-15	200	Nee	/
Kipfilet	100-500	10-15	180	Nee	/
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Ja	Voor-warmen
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200	Nee	Voor-warmen
Bevroren kaaskroketten	100-400	8-10	180	Nee	Voor-warmen
Loempia's	100-400	8-10	200	Ja	Voor-warmen
Taart	300	20-25	160	Nee	in bakvorm
Quiche	400	20-22	180	Nee	in bakvorm
Muffins	300	15-18	200	Nee	in bakvorm

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat, zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het



symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.



SLOVENSKÝ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.

Dôležité: *Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.*

Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelšej osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.

- ❑ Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- ❑ Pre zvýšenú ochranu sa odporúča nainštalovať zariadenie na s reziduálnym prúdom (RCD) maximálne 30 mA v obvode. Požiadajte o radu vášho inštalatéra.
- ❑ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru počas používania.
- ❑ Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár (*).
- ❑ Spotrebič používajte iba na domáce účely a spôsobom, ktorý je uvedený v tomto návode.
- ❑ Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo inej kvapaliny z akéhokoľvek dôvodu. Nikdy ho neumiestňujte do umývačky riadu.
- ❑ Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich povrchov.
- ❑ Prístroj nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestnite do suchého prostredia.

- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré výrobca neodporúča. Môžu predstavovať nebezpečenstvo pre užívateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Prístroj nikdy nepreťahujte za kábel. Uistite sa, že kábel nemôže byť zachytený žiadnym spôsobom. Neťahajte kábel okolo spotrebiča a neohýbajte ho.
- Aby sa zabránilo možnému poškodeniu v dôsledku bežnej teploty spotrebiča v prevádzke, dodržujte tieto pokyny pre montáž:
 - zadnú stranu umiestnite čo najbližšie k stene
 - ponechajte minimálne 10 cm voľného miesta na každej strane a nad spotrebičom.
- Vo všeobecnosti sa uistite, že v miestnosti okolo tohto spotrebiča je dostatočné vetranie počas prevádzky. Zariadenie postavte na stabilný povrch odolný proti žiareniu (nie lakovaný stôl alebo utierka na stoličke).
- Pred čistením a skladovaním sa uistite, že sa spotrebič ochladil.
- Variť len potraviny. Neumiestňujte veľké kusy potravín ani kovové nádoby do vzduchovej fritézy, aby ste predišli všetkým nebezpečenstvám požiaru alebo elektrického prúdu. Do fritézy nikdy neumiestňujte tieto materiály: papier, kartón alebo plast.
- Je absolútne nevyhnutné, aby bol tento spotrebič čistý vždy, keď prichádza do styku s jedlom.
- Dajte na to, aby sa kábel nikdy nedostal do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Teplota vonkajších povrchov, ako sú dvierka fritézy, môže byť pri používaní spotrebiča veľmi vysoká. Nikdy sa nedotýkajte týchto plôch počas používania ani predtým, ako sa spotrebič úplne ochladí. Aj po ochladení, manipulujte len pomocou rukoväte.
- Uistite sa, že horúce časti spotrebiča nikdy neprichádzajú do styku s horľavými materiálmi, ako sú závesy, tkanina atď., keď sa prístroj používa, pretože môže dôjsť k požiaru. Taktiež dbajte na to, aby ste nezakrývali spotrebič a nič nad ním nevešali. Dbajte na to, aby sa prístroj nedostal do styku s vykurovacím telesom spotrebiča.
- **UPOZORNENIE:** spotrebič môže pri používaní dosiahnuť vysoké teploty. Pri prehriatí môže dôjsť k spáleniu prípravkov. Buďte veľmi

opatrní! Pred vytiahnutím konektora nastavte termostat na najnižšiu teplotu "MIN".

- Ak používate spotrebič pod digestorom, uistite sa, že dodržiavajte minimálnu vzdialenosť odporúčanú výrobcom.
- Na prípravu jedla nikdy nedávajte viac ako 4 čajové lyžičky oleja alebo inej tekutiny.
- Po použití vždy odpojte prístroj a počkajte, kým spotrebič úplne nevychladne pred jeho vyčistením alebo odložením.
- Nevkladajte potraviny do košíka, ktoré vyplňujú celý jeho objem, pretože by mohlo dôjsť k požiaru a zničeniu spotrebiča.
- Neplňte hrniec olejom, pretože by to mohlo spôsobiť požiar.
- Nikdy sa nedotýkajte vnútornej časti spotrebiča počas jeho prevádzky.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte kovové škrabky. Zlomky prichádzajúce zo škrabiek môžu prísť do styku s kovovými časťami, čo by mohlo spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Prístroj nikdy nepoužívajte bez koša.
- Ingrediencie, ktoré majú byť vyprázané vždy umiestnite do koša, aby sa zabránilo ich kontaktu s vykurovacími telesami.
- Váš spotrebič nesmie byť nikdy zapnutý cez externý časovač alebo akýkoľvek iný samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas vyprážania horúcim vzduchom sa vypúšťa horúca para cez vývody vzduchu. Držte ruky a tvár v bezpečnej vzdialenosti od pary a od otvorov pre výstup vzduchu.
- Pri odstraňovaní košíka a olejovej panvice zo spotrebiča dávajte pozor aj na horúcu paru a vzduch.

(*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok obalový materiál a nálepky alebo štítky.
- Vyčistite kôš a košík na vyprážanie horúcou vodou, trochu čistiacieho prostriedku a neabrazívnej špongie. Tieto časti sa dajú bezpečne vyčistiť v umývačke riadu.
- Vnútornú a vonkajšiu časť zariadenia utrite suchou handričkou.

POUŽÍVANIE

- Vložte dosku na vyprážanie do fritovacieho košíka.
- Vložte ingrediencie do košíka a zasuňte ho späť do zariadenia.


Poznámka: Nikdy nedávajte olej ani iné tekutiny priamo do fritovacieho koša.

- Zapnite zariadenie stlačením On/Off spínača (4)
- Stlačte tlačidlo teploty (6) a pomocou tlačidiel + a - nastavte požadovanú teplotu.
- Stlačte tlačidlo časovača (7) a pomocou tlačidiel + a - nastavte požadovaný čas.

Poznámka: Správny čas a teplotu nájdete v časti „Nastavenia“ (ak je spotrebič studený, pridajte 2 minúty k času prípravy).

- Tlačidlo Menu (5) vám umožňuje voliť medzi 6 predvolenými režimami pečenia: hranolky / bravčové kotlety / krevety / kuracie stehná / steaky / ryby.

Hranolky	Bravčové kotlety	Krevety	Kuracie stehná	Steaky	Ryby
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- V priebehu doby zahrievania bude blikať kvetinová ikona 
- Niektoré prísady je najlepšie v polovici pečenia otočiť: vyťahnite košík von za rúkovať (2), otočte jedlo neabrazívnymi varnými kliešťami a potom zasuňte kôš späť do teplovzdušnej fritézy. Fritéza sa automaticky vypne, keď vyťahnete fritovací kôš a po zasunutí späť sa automaticky zapne.
- Keď budete počuť výstrahu časovača (3 pípnutia), nastavený čas prípravy sa skončil: vyberte fritovací kôš zo spotrebiča pomocou rúkovať a kôš položte na tepelne odolnú podložku.

Poznámka: Stlačením On/Off spínača vypnite varenie pred uplynutím času.

- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak nie, jednoducho zasuňte fritovací kôš späť do zariadenia a nastavte časovač na niekoľko ďalších minút, kým nie je jedlo hotové.
- Keď je jedlo pripravené, vyberte ho pomocou neabrazívnych varných klieští.
- Vyprázdnená fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky ingrediencií.

Poznámka: Prebytočný olej z prísad sa zhromažďuje na dne koša. Aby ste zabránili rozliatiu oleja, neotáčajte a nenakláňajte varný kôš. Na vyberanie potravín vždy používajte neabrazívne kliešte, a to iba vtedy, keď je košík na vyprážanie umiestnený na plochom povrchu odolnom voči teplu.

ČISTENIE

Pred čistením vždy vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a počkajte, kým prístroj úplne nevychladne.

- Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Dosku na vyprážanie a fritovací košík očistite horúcou vodou a trochou čistiaceho prostriedku.
- Nečistite zariadenie ani jeho príslušenstvo kovovými alebo drsnými špongiami, pretože by to mohlo poškodiť nelepivý povlak.
- Vonkajšiu časť zariadenia utrite navlhčenou textíliou.
- **NIKDY neponárajte do vody ani inej kvapaliny.**

Poznámka: Doska na vyprážanie a fritovací košík sú vhodné do umývačky riadu.

- Keď je zariadenie čisté a suché, skladujte ho v pôvodnej škatuli, aby ste ho ochránili pred prachom a vlhkosťou.

NASTAVENIA

Tabuľka nižšie vám pomôže zvoliť základné nastavenia.

Tieto nastavenia slúžia iba ako odporúčanie, pretože čas a teplota sa môžu mierne líšiť v závislosti od rôznej veľkosti, tvaru a hmotnosti pripravovaných potravín.

Tipy:


- Väčšie prísady alebo väčšie množstvo jedla si vyžadujú dlhšiu dobu varenia.
- Predpripravené cesto si vyžaduje kratšiu dobu varenia ako doma robené cesto.
- Pretrepávanie jedla počas doby prípravy zabraňuje nerovnomernému vyprážaniu.
- Pridaním ½ čajovej lyžičky oleja na čerstvé zemiaky a následným zamiešajte, získate chrumkavý výsledok.
- Vo fritéze nepripravujte mimoriadne mastné jedlá, napríklad klobásky.
- Jedlo, ktoré sa dá uvariť v rúre, sa dá variť aj vo fritéze.
- Optimálne množstvo na pečenie chrumkavých hranoliek je 500 gramov.
- Vložením plechu alebo formy na pečenie do fritovacieho koša môžete pripraviť koláče.
- Môžete ohriať jedlo: nastavte teplotu na 150 °C na 10 minút.

	Min/max hmotnosť (g)	Čas (min)	Teplota (c°)	Pretrpať	Extra
Tenké mrazené hranolky	300-700	9-16	200	Áno	Predohrev
Hrubé mrazené hranolky	300-700	11-20	200	Áno	Predohrev
Domáce hranolky	300-800	10-16	200	Áno	/
Domáce zemiakové plátky	300-800	18-22	180	Áno	/
Domáce zemiakové kocky	300-750	12-18	180	Áno	/
Zemiakové placky	2520	15-18	180	Áno	/
Zapekané zemiaky	500	15-18	200	Nie	/
Steaky	100-500	8-12	180	Nie	/
Bravčové kotlety	100-500	10-14	180	Nie	/
Hamburger	100-500	7-14	180	Nie	/
Klobásy	100-500	13-15	200	Nie	/
Kuracie prsia	100-500	10-15	180	Nie	/
Mrazené kuracie nugetky	100-500	6-10	200	Áno	Predohrev
Mrazené rybie prsty	100-500	6-10	200	Nie	Predohrev
Mrazené syr. krokety	100-400	8-10	180	Nie	Predohrev
Jarné závitky	100-400	8-10	200	Áno	Predohrev
Sladký koláč	300	20-25	160	Nie	V pekáči
Slaný koláč	400	20-22	180	Nie	V pekáči
Muffiny	300	15-18	200	Nie	Vo forme

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so



zapojením sa dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

ERP DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC

My, TKG Sprl / Bvba, týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008 / ES. Aj keď náš výrobok nemá k dispozícii funkciu na minimalizáciu spotreby energie, ktorá by podľa nariadenia 1275/2008 / ES mala po dokončení hlavnej funkcie výrobok vypnúť alebo prepnúť do pohotovostného režimu, čo je však prakticky nemožné, pretože by to mohlo ohroziť hlavnú funkciu výrobku natoľko, že používanie výrobku by už nebolo možné!

Z tohto dôvodu vždy informujeme zákazníka v našom návode na obsluhu, aby spotrebič ihneď po použití odpojil zo siete.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).



ČEŠTINA

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před používáním zařízení si pečlivě přečtete tyto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny v návodu.

Důležité: *Osoby (včetně dětí nad 8 let), které nejsou schopny používat zařízení bezpečným způsobem kvůli fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli nedostatku zkušeností nebo znalostí, nesmí nikdy používat toto zařízení, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud předtím nedostali pokyny týkající se bezpečného používání zařízení.*

Na děti je třeba důsledně dohlížet, aby nepoužívali toto zařízení jako hračku. Čištění a údržbu přístroje nesmějí provádět děti, jedině pokud dosáhly 8 let a jsou pod dozorem dospělé osoby. Nikdy nenechávejte spotřebič jeho el. kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, zejména pokud je přístroj zapojen do sítě, zda se chladí.

- ❑ Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení.
- ❑ Přístroj zapojte pouze do uzemněné síťové zásuvky.
- ❑ Pro zvýšenou ochranu se doporučuje instalovat zařízení na s reziduálním proudem (RCD) maximálně 30 mA v obvodu. Požádejte o radu vašeho instalatéra.
- ❑ Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během používání.
- ❑ Čas od času zkontrolujte, zda kabel není poškozen. Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud kabel nebo samotné zařízení vykazují jakékoliv příznaky poškození. Veškeré opravy by měl provádět kompetentní, kvalifikovaný elektrikář (*) aby se předešlo nebezpečí.
- ❑ Spotřebič používejte pouze pro domácí účely a způsobem, který je uveden v tomto návodu.
- ❑ Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny z jakéhokoliv důvodu. Nikdy ho neumísťujte do myčky.
- ❑ Přístroj nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých povrchů.
- ❑ Před čištěním nebo skladováním spotřebiče vždy odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte ho vychladnout.

- Příklad nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umístěte do suchého prostředí.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které výrobce nedoporučuje. Mohou představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.
- Příklad nikdy neprotahujte za kabel. Ujistěte se, že kabel nemůže být zachycen žádným způsobem. Netahejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte ho.
- Aby se zabránilo možnému poškození v důsledku běžné teploty spotřebiče v provozu, dodržujte tyto pokyny pro montáž:
 - zadní stranu umístěte co nejbližší ke stěně
 - ponechte minimálně 10 cm volného místa na každé straně a nad spotřebičem.
- Obecně se ujistěte, že v místnosti kolem tohoto spotřebiče je dostatečné větrání během provozu. Zařízení postavte na stabilní povrch odolný proti záření (ne lakovaný stůl nebo utěrka na židli).
- Před čištěním a skladováním se ujistěte, že se spotřebič ochladil.
- Vařit jen potraviny. Neumísťujte velké kusy potravin ani kovové nádoby do vzduchové fritézy, abyste předešli všem nebezpečím požáru nebo elektrického proudu. Do fritézy nikdy neumísťujte tyto materiály: papír, karton nebo plast.
- Je naprosto nezbytné, aby byl tento spotřebič čistý vždy, když přichází do styku s jídlem.
- Dejte na to, aby se kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Teplota vnějších povrchů, jako jsou dvířka fritézy, může být při používání spotřebiče velmi vysoká. Nikdy se nedotýkejte těchto ploch během používání ani předtím, než se spotřebič úplně ochladí. I po ochlazení, manipulujte pouze pomocí rukojeti.
- Ujistěte se, že horké části spotřebiče nikdy nepřicházejí do styku s hořlavými materiály, jako jsou závěsy, tkanina atd., Když se přístroj používá, protože může dojít k požáru. Také dbejte na to, abyste nezakrývali spotřebič a nic nad ním nevěšeli. Dbejte na to, aby se přístroj nedostal do styku s topným tělesem spotřebiče.
- **UPOZORNĚNÍ:** spotřebič může při používání dosáhnout vysoké teploty. Při přehřátí může dojít ke spálení přípravků. Buďte velmi opatrní! Před vytažením konektoru nastavte termostat na nejnižší teplotu "MIN".

- Pokud používáte spotřebič pod digestoří, ujistěte se, že dodržujete minimální vzdálenost doporučenou výrobcem.
- Na přípravu jídla nikdy nedávejte více než 4 čajové lžičky oleje nebo jiné tekutiny.
- Po použití vždy odpojte přístroj a počkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne před jeho vyčištěním nebo odložením.
- Nevkládejte potraviny do košíku, které vyplňují celý jeho objem, protože by mohlo dojít k požáru a zničení spotřebiče.
- Neplňte hrncem olejem, protože by to mohlo způsobit požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřní části spotřebiče během jeho provozu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové škrabky. Zlomky přicházející ze škrabek mohou přijít do styku s kovovými částmi, což by mohlo způsobit riziko úrazu elektrickým proudem.
- Přístroj nikdy nepoužívejte bez koše.
- Ingredience, které mají být smažené vždy umístěte do koše, aby se zabránilo jejich kontaktu s topnými tělesy.
- Váš spotřebič nesmí být nikdy zapnutý přes externí časovač nebo jakýkoli jiný samostatný systém dálkového ovládání.
- Během smažení horkým vzduchem se vypouští horká pára přes vývody vzduchu. Držte ruce a tvář v bezpečné vzdálenosti od páry a od otvorů pro výstup vzduchu.
- Při odstraňování košíku a olejové pánve ze spotřebiče dávejte pozor i na horkou páru a vzduch.

(*) Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jakákoli osoba, která je kvalifikovaná, schválena a kompetentní k provádění takových oprav s cílem předcházení jakýmkoli nebezpečím. V každém případě byste měli vrátit zařízení takovému elektrikáři.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky nebo štítky.
- Vyčistěte koš a košík na smažení horkou vodou, trochou čistícího prostředku a neabrazivní houby. Tyto části se dají bezpečně vyčistit v myčce nádobí.
- Vnitřní a vnější část zařízení otřete suchým hadříkem.

POUŽÍVÁNÍ

- Vložte desku na smažení do fritovacího košíku.
- Vložte ingredience do košíku a zasuňte jej zpět do zařízení.


Poznámka: Nikdy nedávejte olej ani jiné tekutiny přímo do fritovacího koše.

- Zapněte zařízení stiskem On / Off spínače (4)
- Stiskněte tlačítko teploty (6) a pomocí tlačítek + a - nastavte požadovanou teplotu.
- Stiskněte tlačítko časovače (7) a pomocí tlačítek + a - nastavte požadovaný čas.

Poznámka: Správný čas a teplotu naleznete v části "Nastavení" (pokud je spotřebič studený, přidejte 2 minuty k času přípravy).

- Tlačítko Menu (5) umožňuje volit mezi 6 předvolenými režimy pečení: hranolky / vepřové kotlety / krevety / kuřecí stehna / steaky / ryby.

Hranolky	Vepřové kotlety	Krevety	Kuřecí stehna	Steaky	Ryby
					
200°C 15 min	180°C 25 min	160°C 20 min	200°C 20 min	180°C 20 min	160°C 20 min

- V průběhu doby zahřívání bude blikat květinová ikona 
- Některé přísady je nejlépe v polovině pečení otočit: vytáhněte košík ven za rukojeť (2), otočte jídlo neabrazivními varnými kleštěmi a potom zasuňte koš zpět do horkovzdušné fritézy: Fritéza se automaticky vypne, když vytáhněte fritovací koš a po zasunutí zpět se automaticky zapne.
- Když uslyšíte výstrahu časovače (3 pípnutí), nastavený čas přípravy skončil: vyberte fritovací koš ze spotřebiče pomocí rukojeti a koš položte na tepelně odolnou podložku.

Poznámka: Stisknutím On / Off spínače vypněte vaření před uplynutím doby.

- Zkontrolujte, zda je jídlo připravené. Pokud ne, jednoduše zasuňte fritovací koš zpět do zařízení a nastavte časovač na několik dalších minut, dokud není jídlo hotové.
- Když je jídlo připraveno, vyberte jej pomocí neabrazivních varných kleští.
- Vyprázdněná fritéza je okamžitě připravena k přípravě další dávky ingrediencí.

Poznámka: Přebytkový olej z přísad se shromažďuje na dně koše. Abyste zabránili rozliť oleje, neotáčejte a nenaklánějte varný koš. Na vyjímání potravin vždy používejte neabrazivní kleště, a to pouze tehdy, když je košík na smažení umístěn na plochem povrchu odolném vůči teple.

NASTAVENÍ

Tabulka níže vám pomůže zvolit základní nastavení.

Tato nastavení slouží pouze jako doporučení, protože čas a teplota se mohou mírně lišit v závislosti na různé velikosti, tvaru a hmotnosti připravovaných potravin.

Tipy:

- Větší přísady nebo větší množství jídla vyžadují delší dobu vaření.
- Předpřipravené těsto vyžaduje kratší dobu vaření než doma dělané těsto.
- Prořepání jídla během doby přípravy zabraňuje nerovnoměrnému smažení.
- Přidáním ½ čajové lžičky oleje na čerstvé brambory a následným zamíchejte, získáte křupavý výsledek.
- Ve fritéze nepřipravujte mimořádně mastná jídla, například klobásy.
- Jídlo, které se dá uvařit v troubě, se dá vařit i ve fritéze.
- Optimální množství na pečení křupavých hranolek je 500 gramů.
- Vložením plechu nebo formy na pečení do fritovacího koše můžete připravit koláče.
- Můžete ohřát jídlo: nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.

	Min/max hmotnost (g)	Čas (min)	Teplota (c°)	Prořepat	Extra
Tenké mražené hranolky	300-700	9-16	200	Ano	Předehřev
Hrubé mražené hranolky	300-700	11-20	200	Ano	Předehřev
Domácí hranolky	300-800	10-16	200	Ano	/
Domácí bramborové plátky	300-800	18-22	180	Ano	/
Domácí bramborové kostky	300-750	12-18	180	Ano	/
Bramborové placky	2520	15-18	180	Ano	/
Zapékané brambory	500	15-18	200	Ne	/
Steaky	100-500	8-12	180	Ne	/
Vepřové kotlety	100-500	10-14	180	Ne	/
Hamburger	100-500	7-14	180	Ne	/
Klobásy	100-500	13-15	200	Ne	/
Kuřecí prsa	100-500	10-15	180	Ne	/
Mražené kuřecí nugetky	100-500	6-10	200	Ano	Předehřev
Mražené rybí prsty	100-500	6-10	200	Ne	Předehřev
Mražené sýr. krokety	100-400	8-10	180	Ne	Předehřev
Jarní závitky	100-400	8-10	200	Ano	Předehřev
Sladký koláč	300	20-25	160	Ne	V pekáči
Slaný koláč	400	20-22	180	Ne	V pekáči
Muffiny	300	15-18	200	Ne	Ve formě

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj zcela nevychladne.

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Desku na smažení a fritovací košík očistěte horkou vodou a trochou čistícího prostředku.
- Nečistěte zařízení ani jeho příslušenství kovovými nebo drsnými houbami, protože by to mohlo poškodit nelepivý povlak.
- Vnější část zařízení otřete navlhčenou textilií.
- **NIKDY neponořujte do vody ani jiné kapaliny.**

Poznámka: Deska na smažení a fritovací košík jsou vhodné do myčky nádobí.

- Když je zařízení čisté a suché, skladujte ho v původní krabici, abyste ho ochránili před prachem a vlhkostí.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU









Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směnicí.

ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC

My, TKG Sprl / Bvba, tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008 / ES. I když náš výrobek nemá k dispozici funkci na minimalizaci spotřeby energie, která by podle nařízení 1275/2008 / ES měla po dokončení hlavní funkce výrobek vypnout nebo přepnout do pohotovostního režimu, což je však prakticky nemožné, protože by to mohlo ohrozit hlavní funkci výrobku natolik, že používání výrobku by již nebylo možné! Z tohoto důvodu vždy informujeme zákazníka v našem návodu k obsluze, aby spotřebič ihned po použití odpojil ze sítě.

Návod k použití je dostupný i v elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

TKG FTL 1090

	ENGLISH	4
	DEUTSCH	10
	FRANCAIS	18
	ESPAÑOL	25
	POLSKI	33
	NEDERLANDS	40
	SLOVENSKÝ	47
	ČEŠTINA	53

TKG SPRL

Chaussée de Hal, 158
1640 Rhode-Saint-Genèse
BELGIUM
+ 32 2 359 95 10
sav@team.be

