



Air Fryer

Fettfreie Fritteuse

Friteuse sans huile

Freidora de aire

Urządzenie do smażenia beztłuszczowego

Vetvrije frituurpan

Fritéza

Fritéza

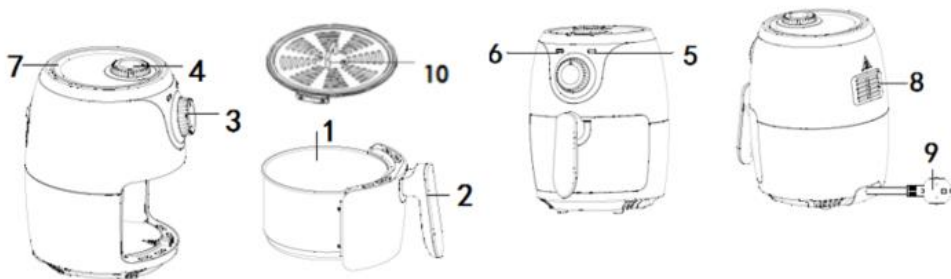
Friggitrice ad aria



I/B Version
210921

TKG FTL 1010 CW

220-240V~ 50/60Hz 1000W



EN

1. Basket
2. Basket handle
3. Timer
4. Temperature control knob
5. Heating-up light
6. Power on light
7. Air inlet
8. Air outlet
9. Main cord
10. Cooking grid

FR

1. Panier
2. Poignée
3. Minuterie
4. Thermostat
5. Témoin lumineux de réchauffement
6. Témoin lumineux de fonctionnement
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Câble électrique
10. Grille de cuisson

PL

1. Kosz
2. Uchwyt
3. Timer
4. Pokrętko regulacji temperatury
5. Lampka kontrolna temperatury
6. Lampka kontrolna zasilania
7. Wlot powietrza
8. Wylot powietrza
9. Przewód główny
10. ruszt do gotowania

SK

1. Kôš
2. Rukováň koša
3. Časovač
4. Termostat

DE

1. Korb
2. Griff
3. Timer
4. Thermostat
5. Aufhitzungleuchte
6. Betriebsleuchte
7. Luftinlass
8. Luftauslass
9. Netzkabel
10. Kochfeld

SP

1. Cesta
2. Manija
3. Temporizador
4. Perilla de control de temperatura
5. Luz de calentamiento
6. Luz de encendido
7. Entrada de aire
8. Salida de aire
9. Cable principal
10. parrilla de cocción

NL

1. Mand
2. Handvat
3. Tijdschakelaar
4. Thermostaat
5. Opwarming controlelampje
6. Aan-/uit-controlelampje
7. Luchtinlaat
8. Luchtuitlaat
9. Snoe
10. Kookrooster

CZ

1. Koš
2. Rukojef koše
3. Časovač
4. Termostat

5. Kontrolka teploty
6. Kontrolka napájania
7. Prívod vzduchu
8. Otvor pre výfuk vzduchu
9. Hlavný kábel
10. mriežka na varenie

5. Kontrolka teploty
6. Kontrolka napájení
7. Přívod vzduchu
8. Výstup vzduchu
9. Hlavní kabel
10. mřížka na vaření

IT

1. Cestello
2. Maniglia del cestello
3. Timer
4. Controllo della temperatura
5. Spia luminosa di riscaldamento
6. Spia luminosa di accensione
7. Ingresso dell'aria
8. Uscita dell'aria
9. Cavo di alimentazione
10. Fondo a rete rimovibile



ENGLISH


IMPORTANT SAFEGUARDS


Please read this manual 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.
- ❑ 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(*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(*) in order to avoid all danger.
- ❑ 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.
- ❑ 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 oven in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the oven: 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.
- ❑ 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".
- ❑ Whatever happens, never add oil or any other liquid to prepare the food.
- ❑ Always unplug the appliance after use and let it cool down before handling or storing it.

- ❑ Do not put foodstuffs into the oven that fill the entire volume of the cooking chamber, as this may cause a fire and destroy the appliance.
- ❑ 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.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.

(*) 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 USE

Unpack the appliance and accessories, then wash and wipe the accessories.

PREHEATING

When the appliance has been plugged in, set the thermostat on the desired temperature and set the timer (between 0 and 10 minutes). To reach a stable and correct temperature for use, it is necessary to wait 5 minutes. During this time, the temperature control light will go on and off several times. A good preheating will allow you to have browned and crispy fries.

HOT AIR FRYING

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Place the cooking grid at the bottom of the basket
3. Carefully pull the basket out of the air fryer
4. Place the ingredients in the basket.
5. Slide the basket into the AIR FRYER

Caution: Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot : Only hold the basket by the handle.

6. Turn the temperature control knob to the proper temperature. See the 'Settings' section in this chapter to determine the right temperature (fig.7).
7. Determine the required preparation time for the ingredient (see the 'Settings' section in this chapter).
8. To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
 - The power-on light and the heating-up light go on.
 - The timer starts counting down the settled preparation time.
 - During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes off from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the settled temperature.
9. Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To do so, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.
10. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: You can also switch off the appliance manually by turning the temperature knob to 0.

11. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
12. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	450 - 1000	9 – 16	200	shake	
Thick frozen fries	450 – 1000	11 – 20	200	shake	
Home-made fries (8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	shake	+ ½ tbsp of oil
Home-made potato wedges	450 – 1200	18 – 22	180	shake	+ ½ tbsp of oil
Home-made potato cubes	450 – 1100	12 – 18	180	shake	+ ½ tbsp of oil
Rosti	350	15 -18	180		
Potato gratin	750	15 – 18	200	shake	
Meat					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Pork chops	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Sausage roll	150 – 750	13 – 15	200		
Drumsticks	150 – 750	18 – 22	180		
Chicken breast	150 – 750	10 - 15	180		
Snacks					
Spring rolls	150 – 600	8 – 10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	150 – 750	6 – 10	200	shake	Use oven-ready

Frozen fish fingers	150 – 600	6 – 10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	150 – 600	8 – 10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	150 – 600	10	160		
Baking					
Cake	450	20 - 25			Use baking tin
Quiche	600	20 – 22			Use baking tin
Muffins	450	15 – 18			Use baking tin
Sweet snacks	600	20			Use baking tin


CLEANING

- Before cleaning, switch off and unplug the appliance and let it cool down.
- Clean the body of the appliance with a damp cloth.
- The basket can be cleaned in warm soapy water.
- **Never immerse the appliance in water or any other liquid. Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid, as this will damage the appliance.**

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.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass 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:
 - 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 Ofen 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 Ofen, um Risiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in den Ofen.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es fast in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.

- 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").
- Fügen Sie niemals 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.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit

hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

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

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

Packen Sie das Gerät sowie alle Zubehörteile aus, waschen Sie die Zubehörteile und trocknen Sie diese ab.

VORWÄRMUNG

Wenn Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen haben, stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein und den Timer auf die gewünschte Garzeit (von 0 bis 10 Minuten).

Um eine beständige und angemessene Gebrauchstemperatur zu erreichen, brauchen Sie 5 Minuten zu warten. Inzwischen geht die Temperaturkontrollleuchte mehrere Male an und aus.

Falls Sie das Gerät richtig vorheizen, bekommen Sie knusprig braune Pommes frites.

FETTFREIE FRITTEUSE

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Friteuse
3. Stellen Sie den Grillrost auf den Boden des Korbs
4. Legen Sie die Zutaten in den Korb
5. Schieben Sie den Korb in die Friteuse

Achtung: Berühren Sie den Korb nicht während und kurz nach Gebrauch, da es sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff fest.

6. Drehen Sie den Thermostat auf die richtige Temperatur. Siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
7. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
8. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timerknopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit.
 - Die Betriebsleuchte und die Aufheizleuchte gehen an.
 - Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Vorbereitungszeit.
 - Während des Frittiervorgangs kommt die Aufheizleuchte an und erlischt aus von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
9. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Friteuse. (fig.9).
10. Wenn Sie die Timer Glocke hören, ist die Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne heraus des Geräts und legen Sie es auf den hitzebeständigen Halter.
11. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Stellen Sie den Thermostat so auf 0.

EINSTELLUNGEN

Diese Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen Hinweise sind. Da sich die Zutaten in der Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, wir können nicht die beste Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

	Min-Max Quantität (g)	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Extra information
Potatoes&fries					
Dünne gefrorene Pommes	450 - 1000	9 – 16	200	schütteln	
Dicke gefrorene Pommes	450 – 1000	11 – 20	200	schütteln	
Hausgemachte Pommes (8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	schütteln	+ ½ tbsp Öl
Hausgemachte Kartoffelecken	450 – 1200	18 – 22	180	schütteln	+ ½ tbsp Öl
Hausegemachte Kartoffelwürfel	450 – 1100	12 – 18	180	schütteln	+ ½ tbsp of Öl
Rösti	350	15 -18	180		
Kartoffelgratin	750	15 – 18	200	schütteln	
Fleisch					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Schweinekoteletts	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Würstchen im Blätterteig	150 – 750	13 – 15	200		
Hähnchen Keule	150 – 750	18 – 22	180		
Hühnchenbrust	150 – 750	10 - 15	180		
Snacks					

Frühlingsrolle	150 – 600	8 – 10	200	schütteln	Benutze Ofenfertig
Gefrorene Chicken Nuggets	150 – 750	6 – 10	200	schütteln	Benutze Ofenfertig
Gefrorene Fishsticks	150 – 600	6 – 10	200		Benutze Ofenfertig
Gefrorene Käsekroketten	150 – 600	8 – 10	180		Benutze Ofenfertig
Gefülltes Gemüse	150 – 600	10	160		
Backen					
Kuchen	450	20 - 25			Benutze Backblech
Quiche	600	20 – 22			Benutze Backblech
Muffins	450	15 – 18			Benutze Backblech
Süße Snacks	600	20			Benutze Backblech


REINIGUNG

- Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder irgendeine Flüssigkeit. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Topfkratzer, da Ihre Fritteuse dadurch beschädigt werden könnte.
- Der Korb können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Der Korb kann vom Behälter entfernt werden, indem Sie den Entriegelungsknopf betätigen.

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.
- ❑ 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 tous dommages liés aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes: 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 ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- ❑ 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 le feu pourrait se déclarer. 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").
- ❑ Quoi qu'il arrive, n'ajoutez jamais 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.
- ❑ Il ne faut pas mettre dans le four des aliments occupant tout le volume de la chambre de cuisson, car cela peut provoquer un incendie et détruire l'appareil.
- ❑ Ne pas utiliser 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.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection

thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(*) 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.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Déballer l'appareil et les accessoires, puis lavez les accessoires et essuyez-les.

PRECHAUFFAGE

Une fois l'appareil mis sous tension, placez le thermostat sur la température désirée et réglez la minuterie sur le temps d'utilisation voulu (entre 0 et 10 minutes).

Pour atteindre une température d'utilisation correcte et stable, il faut patienter environ 5 minutes. Pendant cette période le témoin lumineux de contrôle de la température s'allumera et s'éteindra à plusieurs reprises.

Un bon préchauffage vous permettra d'obtenir des frites dorées et croustillantes.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Branchez le câble d'alimentation à une prise de terre.
2. Sortez délicatement le panier de la friteuse.
3. Installez la grille de cuisson dans le fond du panier.
4. Placez les ingrédients dans le panier.
5. Placez le panier dans la friteuse.

Attention: ne touchez pas le panier pendant l'utilisation et juste après, car il devient très chaud. Tenez uniquement le panier par la poignée.

6. Réglez le thermostat sur la température désirée. Consultez la section 'Réglages' ci-dessous pour déterminer la température idéale.
7. Déterminez le temps de cuisson idéal pour les ingrédients (voir la section 'Réglages' ci-dessous).
8. Pour allumer l'appareil, réglez la minuterie sur le temps de cuisson désiré.
 - Le témoin lumineux de fonctionnement et le témoin lumineux de réchauffement s'allument.
 - La minuterie commence à décompter le temps de préparation choisi.
 - Pendant la cuisson, le témoin de réchauffement s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température choisie.
9. Certains ingrédients doivent être secoués en cours de cuisson (voir la section 'Réglages' ci-dessous). Pour ce faire, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite remplacez le panier dans la friteuse.
10. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur un support résistant à la chaleur.

Note: Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le thermostat sur 0.

11. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remplacez simplement le panier dans l'appareil et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.
12. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

REGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque: veuillez noter que ces réglages sont purement indicatifs. Etant donné que les ingrédients diffèrent de par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients en particulier.

	Poids Min- Max (g)	Durée (min.)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Pommes de terre & frites					
Frites fines surgelées	450 - 1000	9 - 16	200	secouer	
Frites épaisses surgelées	450 - 1000	11 - 20	200	secouer	
Frites maison (8x8mm)	450 - 1200	10 - 16	200	secouer	+ ½ c. à s. d'huile
Quartiers de pomme de terre maison	450 - 1200	18 - 22	180	secouer	+ ½ c. à s. d'huile
Cubes de pomme de terre maison	450 - 1100	12 - 18	180	secouer	+ ½ c. à s. d'huile
Rösti	350	15 - 18	180		
Gratin de pomme de terre	750	15 - 18	200	secouer	
Viande					
Steak	150 - 750	8 - 12	180		
Côtes de porc	150 - 750	10 - 14	180		
Hamburger	150 - 750	7 - 14	180		
Friands	150 - 750	13 - 15	200		
Pilons de poulet	150 - 750	18 - 22	180		
Blanc de poulet	150 - 750	10 - 15	180		

Snacks					
Nems	150 – 600	8 – 10	200	secouer	Utiliser prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	150 – 750	6 – 10	200	secouer	Utiliser prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	150 – 600	6 – 10	200		Utiliser prêts-à-cuire
Croquettes de fromage	150 – 600	8 – 10	180		Utiliser prêts-à-cuire
Légumes farcis	150 – 600	10	160		
Gâteaux					
Cake	450	20 - 25			Utiliser moule à gâteaux
Quiche	600	20 – 22			Utiliser moule à gâteaux
Muffins	450	15 – 18			Utiliser moule à gâteaux
Encas sucrés	600	20			Utiliser un moule à gâteaux


NETTOYAGE

- Avant tout nettoyage, éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.
- Le corps de l'appareil peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide. Ne mettez jamais votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de solvants.
- Le panier et la cuve peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse. Le panier peut être retiré de la cuve en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

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 minimaliser 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).



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 DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN

Desembale el dispositivo y los accesorios, luego lave los accesorios y límpielos.

PRECALENTAMIENTO

Cuando el aparato se haya enchufado, ajuste el termostato a la temperatura deseada y configure el temporizador (entre 0 y 10 minutos). Para alcanzar una temperatura estable y correcta para su uso, se recomienda esperar 5 minutos. Durante este tiempo, la luz de control de temperatura se encenderá y apagará varias veces. Un buen precalentamiento le permitirá tener papas fritas crujientes y doradas.

FREÍR CON AIRE CALIENTE

1. Conecte el aparato a la red
2. Saque con cuidado el recipiente de la freidora de aire
3. Coloque la rejilla para hornear en el fondo de la canasta
4. Esta freidora funciona con circulación de aire caliente. No llene el recipiente con aceite o grasa para freír.
5. Llene el recipiente con comida, agregue 1 cucharada de sopa llena de aceite de cocina e inserte en recipiente de nuevo en la freidora de aire.
6. Deslice la cesta en la freidora de aire

**Precaución: no toque el recipiente durante o después del uso: ¡está muy caliente!
Deslice la cesta únicamente con la manija.**

7. Gire la perilla de control de temperatura hacia la temperatura deseada. Consulte la sección 'Configuración' en este capítulo para determinar la temperatura óptima.
8. Determine el tiempo de preparación requerido para el ingrediente (consulte la sección 'Configuración' en este capítulo).
9. Para encender el aparato, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido.
 - La luz de encendido y la luz de calentamiento se encienden.
 - El temporizador comienza a contar el tiempo de preparación programado.
 - Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor está encendido y apagado para mantener la temperatura establecida.
10. Algunos ingredientes requieren agitación a la mitad durante el tiempo de preparación (consulte la sección "Configuración" en este capítulo). Deslice la cesta del aparato por la manija y agítela. Luego deslice la cesta de nuevo en la freidora de aire.
11. Cuando escuche el timbre del temporizador, el tiempo de preparación establecido ha transcurrido. Deslice la cesta del aparato y colóquela sobre el soporte resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente, como la siguiente: gire la perilla de control de temperatura a 0.

12. Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente deslice la cesta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador en unos minutos adicionales.
13. Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato para servir la comida.

CONFIGURACIÓN

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica de los ingredientes. Estas configuraciones de menús preestablecidos son solo de referencia. Como los alimentos difieren en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar la mejor configuración para sus alimentos.

	Cantidad Mín. Máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Papas y papas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	450 - 1000	9 – 16	200	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	450 – 1000	11 – 20	200	Agitar	
Papas Fritas Caseras (8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	Agitar	+ ½ cucharada de aceite
Cuñas de papa caseras	450 – 1200	18 – 22	180	Agitar	+ ½ cucharada de aceite
Cubos De Patata Caseros	450 – 1100	12 – 18	180	Agitar	+ ½ cucharada de aceite
Rosti	350	15 -18	180		
Gratinado de patatas	750	15 – 18	200	Agitar	
Carne					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Chuletas de cerdo	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburguesa	150 – 750	7 – 14	180		
Rollo de salchicha	150 – 750	13 – 15	200		

Baquetas	150 – 750	18 – 22	180		
Pechuga de pollo	150 – 750	10 - 15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	150 – 600	8 – 10	200	shake	Use listo para el horno
Nuggets De Pollo Congelados	150 – 750	6 – 10	200	shake	Use listo para el horno
Dedos de pescado congelados	150 – 600	6 – 10	200		Use listo para el horno
Bocaditos de queso pan rallado congelado.	150 – 600	8 – 10	180		Use listo para el horno
Verduras rellenas	150 – 600	10	160		
Horneado					
Pastel	450	20 - 25			Use listo para el horno
Quiche	600	20 – 22			Use listo para el horno
Magdalenas	450	15 – 18			Use listo para el horno
Bocadillos dulces	600	20			Use listo para el horno


LIMPIEZA

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y deje que se enfríe
- Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo después de cada uso. Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No use detergentes fuertes ni paños / líquidos abrasivos, ya que esto dañará el aparato.
- El recipiente y el tazón se pueden limpiar con agua tibia jabonosa o en el lavavajillas.
- Limpie el interior del aparato con agua tibia y una esponja no abrasiva.
- Limpie los elementos de calentamiento con un cepillo suave para limpiar los residuos de comida.

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).



POLSKI

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.
- 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:
 - 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 nie ochłodzi, i posługuj się tylko pokrętłami.**
- 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 pokrętko 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 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.
- Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

Symbol  jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych.

W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(*) 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

Odpakuj urządzenie i akcesoria. Umyj i wytrzyj je.

ROZGRZEWANIE

Po włączeniu urządzenia ustaw termostat w żądanej temperaturze oraz timer w zakresie od 0 do 10 minut.

Aby urządzenie rozgrzało się do odpowiedniej temperatury potrzeba od 5 minut. Podczas procesu lampka kontrolna temperatury będzie na zmianę zapalać się i gasnąć.

Prawidłowe rozgrzanie urządzenia pozwoli usmażyć chrupkie i rumiane frytki.

UŻYCIE

1. Podłącz kabel zasilający do uziemionego gniazda ściennego.
2. Ostrożnie wyciągnij miskę z frytownicy
3. Umieść blachę do pieczenia na dnie kosza
4. Umieścić składniki w misce.
5. Wsuń miskę do frytownicy.

Uwaga: Nie dotykaj miski podczas i w krótkim czasie po użyciu, gdyż jest on bardzo gorący. Trzymaj miskę tylko za uchwyt.

6. Przekręć pokrętło regulacji temperatury do odpowiedniej temperatury. W sekcji "Ustawienia" określono właściwe temperatury.
7. Określ wymagany czas przygotowania składników (patrz sekcja "Ustawienia").
8. Aby włączyć urządzenie, przekręć pokrętło timera na wymagany czas przygotowania
 - Włącza się lampka kontrolna zasilania i lampka kontrolna temperatury.
 - Timer zaczyna odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
 - Podczas procesu smażenia na gorącym powietrzu, lampka nagrzewania włącza się i gaśnie od czasu do czasu. Oznacza to włączenie i wyłączenie elementu grzejącego by utrzymać ustaloną temperaturę.
9. Niektóre składniki wymagają potrząśnięcia/przemieszania w połowie czasu przygotowywania (patrz rozdział "Ustawienia"). Wyciągnij miskę z urządzenia za pomocą uchwytu i potrząśnij. Następnie wsuń miskę do frytownicy.
10. Po usłyszeniu dzwonka timera po upływie ustalonego czasu przygotowania, wyciągnij miskę z urządzenia i umieść na podkładce odpornej na ciepło.

Uwaga: Można również wyłączyć urządzenie ręcznie. W tym celu przekręć pokrętło regulacji temperatury na 0.

11. Sprawdź, czy składniki są gotowe.
Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń miskę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka minut.

12. Aby wyciągnąć składniki (np. wołowinę, kurczaka, lub inne składniki z których wytopił się tłuszcz na dno miski) należy używać kleszczy do wyciągania składników jeden po drugim.

USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych produktów.

Uwaga: Należy pamiętać, że te ustawienia są wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem, producentem, nie możemy zagwarantować najlepszego możliwego ustawienia dla produktów.

	Min-Max Ilość (g)	Czas (min.)	Temp (°C)	Potrząsanie	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki					
Cienkie mrożone frytki	450 - 1000	9 - 16	200	potrząśnij	
Grube mrożone frytki	450 - 1000	11 - 20	200	potrząśnij	
Domowe frytki (8x8mm)	450 - 1200	10 - 16	200	potrząśnij	+ ½ łyżki oleju
Domowe frytki – tórdki	450 - 1200	18 - 22	180	potrząśnij	+ ½ łyżki oleju
Domowe ziemniaki – kostki	450 - 1100	12 - 18	180	potrząśnij	+ ½ łyżki oleju
Placki ziemniaczane	350	15 - 18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	750	15 - 18	200	potrząśnij	
Mięso					
Steak	150 - 750	8 - 12	180		
Kotlety wieprzowe	150 - 750	10 - 14	180		
Hamburger	150 - 750	7 - 14	180		
Kiełbaski	150 - 750	13 - 15	200		
Udka z kurczaka	150 - 750	18 - 22	180		


Pierś kurczaka	150 – 750	10 - 15	180		
Przekąski					
Sajgonki	150 – 600	8 – 10	200	potrząśnij	nagrzej urządzenie
Mrożone nuggetsy	150 – 750	6 – 10	200	potrząśnij	nagrzej urządzenie
Mrożone paluszki rybne	150 – 600	6 – 10	200		nagrzej urządzenie
Zapiekanki	150 – 600	8 – 10	180		nagrzej urządzenie
Nadziewane warzywa	150 – 600	10	160		
Pieczenie					
Ciasto	450	20 - 25			Użyj naczyń do pieczenia
Placek/tarta	600	20 – 22			Użyj naczyń do pieczenia
Muffiny	450	15 – 18			Użyj naczyń do pieczenia
Słodkie przekąski	600	20			Użyj naczyń do pieczenia

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i poczekaj aż ostygnie.
- Obudowę urządzenia czyść wilgotną ściereczką. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innym płynie. Ze względu na ryzyko uszkodzenia nie używaj do czyszczenia silnych detergentów ani materiałów ściernych.
- Kosz i misa mogą być czyszczone w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Kosz można oddzielić od miski za pomocą specjalnego przycisku zwalniającego.

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 umożliwi 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. Wprowadzicie 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 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN


Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.

Belangrijk : Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.

- ❑ 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.
- ❑ 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 elektriciteitssnoer 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:
 - 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 oven om elk risico op brand of elektrocutie te vermijden. Leg evenmin papier, karton of plastic in de oven.
- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ Voeg nooit olie of eender welke andere vloeistof toe om de voedingsmiddelen te bereiden.
- ❑ 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.
- ❑ Doe geen etenswaren in de oven die het volledige volume van de gaarruimte innemen, want dit kan een brand veroorzaken en het apparaat vernietigen.
- ❑ 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 kuip.
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- ❑ Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval

van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Pak het toestel en de accessoires uit, spoel de accessoires en droog ze af.

VOORVERHITTING

Wanneer de stekker in het stopcontact steekt, zet dan de thermostaat op de gewenste temperatuurstand en stel de timer in (van 0 tot 10 minuten).

Om een stabiele en geschikte gebruikstemperatuur te bereiken is het nodig 5 minuten te wachten. Gedurende deze periode zal het temperatuurcontrolelampje meerdere keren aan- en uitgaan.

Dankzij een goede voorverhitting krijgt u mooi bruinebakken en krokante frieten.

VETVRIJE FRITUURPAN

1. Steek de stekker in het stopcontact met aarding
2. Haal voorzichtig de frituurmand uit de frituurpan
3. Plaats het kookrooster op de bodem van de frituurmand
4. Plaats de ingrediënten in de mand
5. Plaats de mand in de frituurpan

Opgepast: Raak de mand niet aan tijdens en kot na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen bij de handgreep vast.

6. Zet de thermostaat op de juiste temperatuur. Zie sectie 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.
7. Bepaal de benodigde voorbereidingstijd (Zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk).
8. Zet de tijdschakelaar op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
 - Het aan-/uit-controlelampje en het opwarming controlelampje gaan branden.
 - De tijdschakelaar begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
 - Tijdens het frituurproces gaat het opwarming controlelampje branden en uitgaan van tijd tot tijd. Dit geeft aan dat het verwarmingselement is in- en uitgeschakeld om aan de ingestelde temperatuur te geraken
9. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden (zie 'Instellingen' in dit hoofdstuk. Om dit te doen, haal de mand aan de handgreep uit de toestel en schud deze. Zet de mand vervolgens terug in de frituurpan.
10. Wanneer u de timerbel hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Haal de pan uit het apparaat en plaats het op de hittebestendige houder.

Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Om dit te doen, zet de thermostaat op 0.

11. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de mand terug in de toestel en zet de tijdschakelaar op een paar extra minuten.
12. Leeg de mand in een kom of op een bord.

INSTELLINGEN

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

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat de ingrediënten van oorsprong, grootte, vorm en merk verschillen kunnen wij de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen..

	Min-Max Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen&frietjes					
Dunne diepgevroren frietjes	450 - 1000	9 – 16	200	schud	
Dikke diepgevroren frietjes	450 – 1000	11 – 20	200	schud	
Huisgemaakte frietjes (8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	schud	+ ½ tbsp olie
Huisgemaakte aardappelpartjes	450 – 1200	18 – 22	180	schud	+ ½ tbsp olie
Huisgemaakte aardappelblokjes	450 – 1100	12 – 18	180	schud	+ ½ tbsp olie
Rösti	350	15 - 18	180		
Aardappelgratin	750	15 – 18	200	schud	
Vlees					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Varkenskoteletten	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Worstenbroodje	150 – 750	13 – 15	200		
Kippenboutje	150 – 750	18 – 22	180		
Kipfilet	150 – 750	10 - 15	180		
Snacks					

Loempia's	150 – 600	8 – 10	200	schud	Gebruik ovenklaar
Diepgevroren chicken nuggets	150 – 750	6 – 10	200	schud	Gebruik ovenklaar
Diepgevroren fishsticks	150 – 600	6 – 10	200		Gebruik ovenklaar
Diepgevroren kaaskroketten	150 – 600	8 – 10	180		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	150 – 600	10	160		
Bakken					
Gebak	450	20 - 25			Gebruik bakblik
Quiche	600	20 – 22			Gebruik bakblik
Muffins	450	15 – 18			Gebruik bakblik
Zoete snacks	600	20			Gebruik bakblik


REINIGING

- Schakel het toestel uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.
- Reinig de behuizing met een vochtige doek. Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik geen agressieve afwasmiddelen of schuursponsjes omdat dit de frituurpan kan beschadigen.
- De mand en de kuip kan u schoonmaken in warm zeepwater. De mand kan worden afgenomen van de kuip door op de ontgrendelingsknop te drukken.

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.

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).

(*) 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.



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 dospeljej 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.
- Prístroj pripojte iba do uzemnenej sieťovej zásuvky.
- Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- 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(*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkładajte do umývačky riadu.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania.

- Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte ťahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže nikde zachytiť. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- Aby sa predišlo poškodeniu alebo poruchám vplyvom normálnej teploty prístroja počas prevádzky, nasledujte tieto inštalačné predpisy:
 - Nechajte na oboch stranách a nad prístrojom aspoň 10 cm voľného odstupu.
- Z pravidla sa presvedčte, či miestnosť, v ktorej sa zariadenie nachádza počas použitia, je dostatočne vetraná. Postavte zariadenie na stôl, prípadne na rovnú teplovzdornú plochu (v žiadnom prípade na lakovanú plochu, ani obrus), tak aby zariadenie nespadlo.
- Prv než budete prístroj čistiť alebo ho uskladníte, skontrolujte či je prístroj ochladený.
- Používajte len potraviny, ktoré sú vhodné na varenie a stravovanie. Nevkladajte v žiadnom prípade do zariadenia veľké kusy potravín, kovové predmety, papier, kartón, alebo plastové výrobky.
- Prístroj udržiavajte vždy čistý, keďže je v priamom kontakte s jedlom.
- Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- Nedotýkajte sa teplých častí prístroja, používajte držiaky.
- **POZOR:** Prístroj sa počas prevádzky veľmi ohreje. Potraviny môžu vzplanúť pri prehriatí. Pred vytiahnutím kábla z el. siete nastavte regulátor teploty na minimum "MIN".
- Pri použití pod odsávačom pár musíte dodržať minimálny odstup, ktorý je určený dodávateľom odsávača. Buďte tu veľmi opatrný.

- Nikdy nepridávajte olej alebo iné tekutiny, aby ste pripravili jedlo.
- Vždy odpojte sieťový kábel po použití zo zásuvky a pred odložením prístroja ho nechajte dôkladne ochladiť.
- Do rúry nedávajte potraviny/jedlá, ktoré zaplňajú celý objem varnej komory, pretože by to mohlo spôsobiť požiar a poruchu prístroja.
- Na čistenie nepoužívajte kovové škrabky na čistenie prístroja, keďže kovové častice by mohli spôsobiť elektrický skrat a nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom.
- Prístroj nepoužívajte ak nie je umiestnená misa.
- Váš prístroj nesmiete nikdy napojiť na externý časovač alebo iný separátny ovládací systém.
- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

Symbol  sa nachádza vždy na miestach, kde je povrch veľmi horúci. Rovnako horúce môžu byť ale aj časti okolo, hlavne kovové a preto počas prevádzky narábajte s prístrojom opatrne a chytajte ho len za rúčku, uchopenia alebo pomocou teplu vzdorných rukavíc a vždy opatrne. V prípade, že ste si nie istý či je povrch horúci, pristupujte k povrchom vždy tak, aby ste chránili sami seba.

(*) 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 POUŽITÍM

Vybalte zariadenie a príslušenstvo. Príslušenstvo najskôr dôkladne umyte a osušte.

PREDOHRIATIE

Po zapnutí prístroja nastavte termostat na želanú teplotu a nastavte časovač (medzi 0 a 10 minútami). Pre dosiahnutie súvislej a primeranej teploty, by ste mali počkať 5 minút. Medzičasom sa kontrolné svetielko zapína a vypína. Ak prístroj správne rozohreje, dosiahnete chrupkavé a hnedé hranolky.

VYPRÁŽANIE

1. Pripojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
2. Opatrne vytiahnite kôš z fritézy.
3. Vložte pekáč do spodnej časti koša
4. Vložte ingrediencie do koša.
5. Zasuňte košík do fritézy.

Upozornenie: Nedotýkajte sa koša počas používania a v krátkom čase po použití, pretože je veľmi horúci. Držte košík iba za rukoväť.

6. Otočte gombík regulácie teploty na správnu teplotu. Informácie o správnej teplote nájdete v časti "Nastavenia" v tejto kapitole.
7. Zistíte požadovaný čas prípravy jedla (pozri časť "Nastavenia" v tejto kapitole).
8. Pre zapnutie spotrebiča otočte koliesko časovača na požadovanú dobu prípravy.
 - Kontrolka zapnutia a kontrolka ohrevu sa rozsvietia.
 - Časovač začne odpočítavať nastavený čas prípravy.
 - Počas procesu vyprážania horúcim vzduchom sa kontrolka zohrievania rozsvieti a z času na čas zhasne. Znamená to, že vykurovací článok je zapnutý a vypnutý, aby sa udržala nastavená teplota.
9. Niektoré jedlá vyžadujú pretrepanie počas polovice času prípravy (pozri časť "Nastavenia" v tejto kapitole). Vytiahnite kôš z prístroja za rukoväť a pretrepte ho. Potom zasuňte košík späť do fritézy.
10. Keď počujete časovač, nastavený čas prípravy uplynul. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a umiestnite ju na teplovzdorný držiak.

Poznámka: Ručné vypnutie spotrebiča. Postupujte tak, že otočíte gombíkom regulácie teploty na hodnotu 0.

11. Skontrolujte, či sú suroviny pripravené. Ak suroviny ešte nie sú pripravené, jednoducho posuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko minút.
12. Ak chcete odstrániť ingrediencie (napríklad hovädzie, kuracie, mäsové, akékoľvek zložky s pôvodným olejom a budú mať nadbytočný olej zo zložiek zhromaždených na dne košíka), použite kliešte na výber zložiek jednej po druhej.

NASTAVENIA

Táto tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenia jednotlivých prísad.

Poznámka: Nezabudnite, že tieto nastavenia sú len informatívne. Keďže suroviny sa líšia svojim pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme zaručiť najlepšie nastavenie vašich prísad.

	Min-Max Množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potriasat'	Extra informácia
Zemiaky & hranolky					
Tenké mrazené hranolky	450 - 1000	9 – 16	200	áno	
Hrubé mrazené hranolky	450 – 1000	11 – 20	200	áno	
Doma robené hranolky (8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	áno	+ ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové štvrtinky	450 – 1200	18 – 22	180	áno	+ ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	450 – 1100	12 – 18	180	áno	+ ½ lyžice oleja
Zemiakové placky	350	15 -18	180		
Zemiaky na plátky	750	15 – 18	200	áno	
Mäso					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Bravčové kotlety	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Klobása rolka	150 – 750	13 – 15	200		
Horné stehienka	150 – 750	18 – 22	180		
Kuracie prsia	150 – 750	10 - 15	180		
Občerstvenie					

Jarné závitky	150 – 600	8 – 10	200	áno	Použiť polotovár
Mrazené kuracie nugety	150 – 750	6 – 10	200	áno	Použiť polotovár
Mrazené rybie prsty	150 – 600	6 – 10	200		Použiť polotovár
Mrazené chrumkavé syrové jedlá	150 – 600	8 – 10	180		Použiť polotovár
Plnená zelenina	150 – 600	10	160		
Pečenie					
Koláč	450	20 - 25			Použite plech na pečenie
Lotrinský koláč	600	20 – 22			Použite plech na pečenie
Muffiny	450	15 – 18			Použite plech na pečenie
Sladké občerstvenie	600	20			Použite plech na pečenie


ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením prístroj vypnite a odpojte ho od el. siete. Nechajte ho dôkladne ochladiť.
- Vonkajšie časti prístroja očistite vlhkou handrou. Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo iných tekutín. Nepoužívajte silné a abrazívne čistiace prostriedky, keďže by to mohlo poškodiť prístroj.
- Košík a misu môžete očistiť v jarovej vode. Košík môžete odpojiť od misy stlačením uvoľňovacieho tlačidla.

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 natolko, 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 použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.

Důležité : Tento spotřebič může používat děti starší 8 let a lidé se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jim byl dán dohled nebo pokud jde o bezpečné používání spotřebiče a rizika . Děti se s přístrojem nehrají. Čištění a údržbu uživatele nesmí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Nikdy neopouštějte spotřebič ani jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, pokud jsou zapojeny do zdi nebo při ochlazování.

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení.
- Přístroj připojte pouze do uzemněné síťové zásuvky.
- Nikdy nenechávejte bez dozoru, když se používá.
- 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.
- Zařízení používejte pouze pro domácí účely a způsobem, jaký je uveden v těchto pokynech.
- Nikdy a ze žádného důvodu neponořujte do vody nebo do jakékoliv kapaliny. Zařízení nikdy nevkládejte do myčky nádobí.
- Zařízení nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých ploch.
- Zařízení vždy před čištěním nebo uskladněním odpojte od elektrického napájení.
- Zařízení nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umíst'ujte do suchého prostředí.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.

- Zařízení nikdy nepřemísťujte taháním za kabel. Ujistěte se, že kabel se žádným způsobem nemůže někde zachytit. Neomotávejte kabel kolem zařízení ani jej neohýbejte.
- Aby se předešlo poškození nebo poruchám vlivem normální teploty přístroje během provozu, následujte tyto instalační předpisy:
 - Nechte na obou stranách a nad přístrojem alespoň 10 cm volného odstupu.
- Z pravidla se přesvědčte, zda místnost, ve které se zařízení nachází během použití, je dostatečně větraná. Postavte zařízení na stůl, popřípadě na rovnou teplovzdušnou plochu (v žádném případě na lakovanou plochu, ani ubrus), tak aby zařízení nespadlo.
- Než budete přístroj čistit nebo jej uskladníte, zkontrolujte, zda je přístroj ochlazen.
- Používejte pouze potraviny, které jsou vhodné pro vaření a stravování. Nevkládejte v žádném případě do zařízení velké kusy potravin, kovové předměty, papír, karton nebo plastové výrobky.
- Přístroj udržujte vždy čistý, protože je v přímém kontaktu s jídlem.
- Dávejte pozor na to, aby šňůra nepřišla do kontaktu s teplými částmi přístroje.
- Nedotýkejte se teplých částí přístroje, používejte držáky.
- **POZOR:** Přístroj se během provozu velmi ohřeje. Potraviny mohou vzplanout při přehřátí. Před vytažením kabelu z el. sítě nastavte regulátor teploty na minimum "MIN".
- Při použití pod odsavačem par musíte dodržet minimální odstup, který je určen dodavatelem odsavače. Buďte tu velmi opatrný.
- Nikdy nepřidávejte olej nebo jiné tekutiny, abyste připravili jídlo.
- Vždy odpojte síťový kabel po použití ze zásuvky a před odložením přístroje jej nechte důkladně ochladit.
- Do trouby nedávejte potraviny / jídla, které zaplňují celý objem varné komory, protože by to mohlo způsobit požár a poruchu přístroje.

- K čištění nepoužívejte kovové škrabky na čištění přístroje, protože kovové částice by mohly způsobit elektrický zkrat a nebezpečí poranění elektrickým proudem.
- Příklad nepoužívejte, pokud není umístěna mísa.
- Váš přístroj nesmíte nikdy napojit na externí časovač nebo jiný separátní ovládací systém.
- Poznámka: Pokud se nachází symbol  na určité ploše, znamená to: POZOR, plocha se během provozu zahřeje a je velmi horká.

Symbol  se nachází vždy na místech, kde je povrch velmi horký. Stejně horké mohou být ale také části kolem, hlavně kovové, a proto během provozu zacházejte s přístrojem opatrně a chytejte ho jen za ruku, uchopení nebo pomocí teplu vzdorných rukavic a vždy opatrně. V případě, že si nejste jisti, zda je povrch horký, přistupujte k povrchům vždy tak, abyste chránili sami sebe.

(*) 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 POUŽITÍM

Vybalte zařízení a příslušenství. Příslušenství nejdřív důkladně umyjte a osušte.

PŘEDEHŘEV

Po zapnutí přístroje nastavte termostat na požadovanou teplotu a nastavte časovač (mezi 0 a 10 minutami). Pro dosažení souvislé a přiměřené teploty, byste měli počkat 5 minut. Mezitím se kontrolní světélko zapíná a vypíná. Pokud přístroj správně rozehřejete, dosáhnete křupavé a hnědé hranolky.

SMAŽENÍ

1. Připojte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
2. Opatrně vytáhněte koš z fritézy.
3. Umístěte stojan na pečení do spodní části koše.
4. Vložte ingredience do koše.
5. Zasuňte košík do fritézy.

Upozornění: Nedotýkejte se koše během používání a v krátkém čase po použití, protože je velmi horký. Držte košík pouze za rukojeť.

6. Otočte knoflík regulace teploty na správnou teplotu. Informace o správné teplotě naleznete v části "Nastavení" v této kapitole.
7. Zjistěte požadovaný čas přípravy jídla (viz "Nastavení" v této kapitole).
8. Pro zapnutí spotřebiče otočte kolečko časovače na požadovanou dobu přípravy.
 - Kontrolka zapnutí a kontrolka ohřevu se rozsvítí.
 - Časovač začne odpočítávat nastavený čas přípravy.
 - Během procesu smažení horkým vzduchem se kontrolka zahřívání rozsvítí a čas od času zhasne. Znamená to, že topný článek je zapnutý a vypnutý, aby se udržela nastavená teplota.
9. Některá jídla vyžadují protřepání během poloviny doby přípravy (viz "Nastavení" v této kapitole). Vytáhněte koš z přístroje za rukojeť a protřepejte ho. Potom zasuňte košík zpět do fritézy.
10. Když slyšíte časovač, nastavený čas přípravy uplynul. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a umístěte ji na žáruvzdorný držák.

Poznámka: Ruční vypnutí spotřebiče. Postupujte tak, že otočíte knoflíkem regulace teploty na hodnotu 0.

11. Zkontrolujte, zda jsou suroviny připraveny. Pokud suroviny ještě nejsou připraveny, jednoduše posuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut.
12. Chcete-li odstranit ingredience (například hovězí, kuřecí, masové, jakékoliv složky s původním olejem a budou mít nadbytečný olej ze složek shromážděných na dně košíku), použijte kleště na výběr složek jedné po druhé.

NASTAVENÍ

Tato tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení jednotlivých přísad.

Poznámka: Nezapomeňte, že tato nastavení jsou pouze informativní. Jelikož suroviny se liší svým původem, velikostí, tvarem a značkou, nemůžeme zaručit nejlepší nastavení vašich přísad.

	Min-Max Množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potřásat	Extra informace
Brambory & hranolky					
Tenké mražené hranolky	450–1000	9–16	200	ano	
Hrubé mražené hranolky	450–1000	11–20	200	ano	
Doma dělané hranolky (8x8mm)	450–1200	10–16	200	ano	+ ½ lžíce oleje
Domácí bramborové čtvrtky	450–1200	18–22	180	ano	+ ½ lžíce oleje
Domácí bramborové kostky	450–1100	12–18	180	ano	+ ½ lžíce oleje
Bramborové placky	350	15–18	180		
Brambory na plátky	750	15–18	200	ano	
Maso					
Steak	150–750	8–12	180		
Vepřové kotlety	150–750	10–14	180		
Hamburger	150–750	7–14	180		
Klobása rolka	150–750	13–15	200		
Horní stehýnka	150–750	18–22	180		
Kuřecí prsa	150–750	10–15	180		
Občerstvení					

Jarní závitky	150–600	8–10	200	ano	Použít polotovar
Mražené kuřecí nugety	150–750	6–10	200	ano	Použít polotovar
Mražené rybí prsty	150–600	6–10	200		Použít polotovar
Mražená křupavá sýrová jídla	150–600	8–10	180		Použít polotovar
Plněná zelenina	150–600	10	160		
Pečení					
Koláč	450	20–25			Použijte plech na pečení
Lotrinský koláč	600	20–22			Použijte plech na pečení
Muffiny	450	15–18			Použijte plech na pečení
Sladké občerstvení	600	20			Použijte plech na pečení


ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním přístroj vypněte a odpojte jej od el. sítě. Nechte ho důkladně ochladit.

Vnější části přístroje očistěte vlhkým hadrem. Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin. Nepoužívejte silné a abrazivní čisticí prostředky, neboť by to mohlo poškodit přístroj.

Košík a mísu lze očistit v jarové vodě. Košík můžete odpojit od mísy stlačením uvolňovacího tlačítka.

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 směrnicí.

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 iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e seguire sempre le misure di sicurezza e la modalità operativa.


Importante: Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro del dispositivo e ai rischi associati. . I bambini non dovrebbero giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano superato gli 8 anni di età e siano sorvegliati. Non smettere di monitorare il dispositivo e il cavo e non lasciarlo mai ai bambini di età inferiore agli 8 anni o alle persone che non sono responsabili quando sono collegati alla presa o si stanno raffreddando.

- ❑ Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- ❑ Collegare l'apparecchio solo ad una presa di corrente con messa a terra.
- ❑ Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza durante l'uso.
- ❑ Di tanto in tanto controllare che l'apparecchio non presenti danni. Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo o l'apparecchio presenta segni di danneggiamento. In tal caso, le riparazioni devono essere effettuate da un elettricista qualificato e competente(*). Se il cavo dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato e competente(*) per evitare ogni pericolo.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e nel modo indicato in queste istruzioni.

- ❑ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi per nessun motivo. Non metterlo mai in lavastoviglie.
- ❑ Non utilizzare mai l'apparecchio in prossimità di superfici calde.
- ❑ Prima della pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica.
- ❑ Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto e collocarlo sempre in un ambiente asciutto.
- ❑ Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore. Essi possono costituire un pericolo per l'utente e rischiano di danneggiare l'apparecchio.
- ❑ Non spostare mai l'apparecchio tirando la corda. Assicurarsi che il cavo non possa rimanere impigliato in alcun modo. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- ❑ Lasciare almeno 10 cm di spazio libero su ogni lato e sopra l'apparecchio.
- ❑ Come regola generale, assicurarsi che ci sia sufficiente ventilazione nel locale intorno a questo apparecchio durante il funzionamento. Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore (non su un tavolo verniciato o su una tovaglia).
- ❑ Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo e metterlo via.
- ❑ Cucinare solo cibi consumabili. Non mettere nell'apparecchio pezzi di cibo di grandi dimensioni o utensili metallici per evitare ogni rischio di incendio o di folgorazione. Inoltre non mettere mai nel forno i seguenti materiali: carta, cartone o plastica...
- ❑ È assolutamente necessario mantenere questo apparecchio sempre pulito quando viene a contatto con gli alimenti.
- ❑ Assicurarsi che il cavo non venga mai a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- ❑ Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non vengano mai a contatto con materiali infiammabili, come tende, stoffe, ecc. quando è in uso, in quanto potrebbe verificarsi un incendio. Assicurarsi inoltre di non coprire l'apparecchio e di

non metterci sopra nulla. Assicuratevi che nulla venga a contatto con l'elemento riscaldante dell'apparecchio.

- ❑ **ATTENZIONE:** l'apparecchio può raggiungere temperature elevate durante l'uso. Le preparazioni possono prendere fuoco se surriscaldati. Prima di tirare la spina di rete, commutare il selettore della temperatura su "MIN".
- ❑ Qualunque cosa accada, non aggiungere mai olio o altri liquidi per preparare il cibo.
- ❑ Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e lasciarlo raffreddare prima di maneggiarlo o metterlo via.
- ❑ Non mettere nel forno alimenti che riempiono l'intero volume della camera di cottura, poiché ciò potrebbe causare un incendio e distruggere l'apparecchio.
- ❑ Non utilizzare raschietti metallici per pulire l'apparecchio. I frammenti che si staccano dai raschiatori potrebbero venire a contatto con parti metalliche che comporterebbero un rischio di folgorazione.
- ❑ Non utilizzare l'apparecchio se il cestello non è in posizione.
- ❑ Il vostro apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o qualsiasi tipo di sistema di controllo remoto separato.
- ❑ Nota bene: se il simbolo  dovesse essere indicato su una certa superficie, è necessario fare attenzione quando si maneggia il prodotto. Questo simbolo significa: **ATTENZIONE**, questa superficie può diventare molto calda durante l'uso.

Il simbolo  viene sempre posto sulla superficie con la temperatura più alta, tuttavia anche le altre superfici metalliche o non metalliche possono diventare molto calde durante l'uso ed è quindi consigliato maneggiarle sempre con cura e se possibile con l'aiuto di guanti isotermeici o altre protezioni termiche. In caso di dubbio sulla temperatura di una determinata superficie è sempre preferibile proteggersi.

PRIMA DELL'UTILIZZO

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio dell'apparecchio e degli accessori, quindi pulire e asciugare gli accessori.

PRERISCALDAMENTO

Dopo aver collegato l'apparecchio, impostare il termostato sulla temperatura desiderata e il timer (tra 0 e 10 minuti). Per raggiungere una temperatura stabile e corretta per l'uso è necessario aspettare 5 minuti. Durante questo tempo, la spia di controllo della temperatura si accende e si spegne più volte.

Un buon preriscaldamento vi permetterà di avere patatine fritte rosolate e croccanti.

FRITTURA AD ARIA CALDA

1. Collegare la spina di rete in una presa di corrente con messa a terra.
2. Posizionare il fondo in rete rimovibile sul fondo del cestello.
3. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
4. Mettere gli ingredienti nel cestello.
5. Far scorrere il cestello nella friggitrice.

Attenzione: non toccare il cestello durante e in breve tempo dopo l'uso, in quanto diventa molto caldo: tenerlo solo per il manico.

6. Impostare la manopola di regolazione della temperatura sul valore giusto. Consultare la sezione 'Impostazioni' sotto per determinare la temperatura giusta (fig.7).
7. Determinare il tempo di preparazione necessario per il cibo (consultare il paragrafo "Impostazioni" sotto).
8. Per accendere l'apparecchio, impostare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.
 - La spia luminosa di accensione e quella del riscaldamento si accendono.
 - Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo di preparazione stabilito.
 - Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia luminosa di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Questo indica che l'elemento riscaldante viene acceso e spento per mantenere la temperatura costante.
9. Alcuni ingredienti necessitano di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (consultare il paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo). Per fare ciò, estrarre il cestello dall'apparecchio per la maniglia e scuoterlo. Quindi rimettere il cestello nella friggitrice ad aria.
10. Quando si sente la campana del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il cestello dall'apparecchio e posizionarlo su di un supporto resistente al calore.

Nota: È possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente ruotando la manopola della temperatura su 0.

11. Controllare se gli ingredienti sono pronti. Se non sono ancora pronti, basta rimettere il cestello all'interno dell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto supplementare.

12. Svuotare il cestello in una ciotola o su un piatto.

IMPOSTAZIONI

La tabella sottostante vi aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicazioni. Siccome gli ingredienti si differenziano per l'origine, dimensioni, forma e marchio, non possiamo garantire la migliore impostazione per i vostri ingredienti.

	Quantità minima e massima (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni supplementari
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate sottili	450 - 1000	9 - 16	200	agitare	
Patatine fritte surgelate spesse	450 - 1000	11 - 20	200	agitare	
Patatine fritte fatte in casa (8x8mm)	450 - 1200	10 - 16	200	agitare	+ ½ cucchiaino di olio
Patate speziate fatte in casa	450 - 1200	18 - 22	180	agitare	+ ½ cucchiaino di olio
Patate a cubetti fatte in casa	450 - 1100	12 - 18	180	agitare	+ ½ cucchiaino di olio
Rosti	350	15 - 18	180		
Patate gratinate	750	15 - 18	200	agitare	
Carne					
Bistecca	150 - 750	8 - 12	180		
Costolette di maiale	150 - 750	10 - 14	180		
Hamburger	150 - 750	7 - 14	180		
Sausage rolls	150 - 750	13 - 15	200		
Cosce di pollo	150 - 750	18 - 22	180		
Petto di pollo	150 - 750	10 - 15	180		

Snacks					
Involtini primavera	150 – 600	8 – 10	200	agitare	Utilizzare pronti per il forno
Nugget di pollo surgelati	150 – 750	6 – 10	200	agitare	Utilizzare pronti per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	150 – 600	6 – 10	200		Utilizzare pronti per il forno
Crocchette di formaggio surgelate	150 – 600	8 – 10	180		Utilizzare pronti per il forno
Verdure ripiene	150 – 600	10	160		
Pasticceria					
Torte	450	20 - 25			Utilizzare una teglia da forno
Quiche	600	20 – 22			Utilizzare una teglia da forno
Muffin	450	15 – 18			Utilizzare una teglia da forno
Snacks dolci	600	20			Utilizzare una teglia da forno


PULIZIA

- Prima della pulizia, spegnere e scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- Il cestello può essere pulito in acqua calda e saponata.
- **Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non utilizzare detergenti forti o panni/liquido abrasivi, poiché ciò danneggia l'apparecchio.**

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE - DIRETTIVA 2012/19 / UE

Al fine di preservare il nostro ambiente e proteggere la salute umana, i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche dovrebbero essere distrutti in conformità con standard specifici con il coinvolgimento di fornitori e consumatori. Per questo motivo, come



indicato dal simbolo  sulla targhetta dati tecnici, il dispositivo non deve essere gettato in un contenitore municipale, ma deve essere restituito al negozio o lasciato in un punto di raccolta per essere riciclato o utilizzato per altre applicazioni. alla direttiva.

DICHIARAZIONE ERP – DIRETTIVA 1275/2008/CE

Noi, TKG Sprl/Bvba, confermiamo che il nostro prodotto è conforme ai requisiti della direttiva 1275/2008/CE. Certo, il nostro prodotto non ha la capacità di ridurre il consumo energetico, che dovrebbe essere regolato dal prodotto 1275/2008 / CE, ma è praticamente impossibile, poiché comprometterebbe la funzione principale del prodotto è così forte che l'utilizzo del prodotto non sarebbe possibile!

Per questo motivo diciamo sempre al cliente nel nostro manuale di scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.

Il manuale utente con una semplice richiesta è disponibile anche in formato elettronico dal servizio tecnico (vedi garanzia).

(*) Elettricista qualificato e competente: servizio post-vendita del produttore o dell'importatore o qualsiasi persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni al fine di evitare ogni pericolo. In caso di necessità è necessario restituire l'apparecchio a questo elettricista.

TKG FTL 1010 CW

 EN	ENGLISH	5
 DE	DEUTSCH	12
 FR	FRANCAIS	20
 SP	ESPAÑOL	28
 PL	POLSKI	36
 NL	NEDERLANDS	44
 SK	SLOVENSKÝ	51
 CZ	ČEŠTINA	58
 IT	ITALIANO	65

TKG SPRL

Chaussée de Hal, 158
1640 Rhode-Saint-Genèse

BELGIUM

+ 32 2 359 95 10

sav@team.be

