

TOMADO®

TAF3010B

HETELUCHT FRITEUSE | HOT AIR FRYER

HEISSLUFTFRITTEUSE | FRITEUSE À AIR CHAUD



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi

pagina 3-9
page 10-16
Seite 17-23
page 24-30

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - NL

Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.



Let op! Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken in het apparaat wanneer dit ingeschakeld is.

Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.

Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de pan om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.

Vul het apparaat nooit met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.

Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, tenzij dit onder toezicht gebeurt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, of wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of

- onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden.
- Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
 - Het netsnoer nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
 - Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
 - Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
 - Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
 - Sluit het apparaat nooit aan op een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
 - Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc.
 - Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
 - Plaats het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond en let op dat er genoeg ruimte omheen is voor voldoende ventilatie. Er is minimaal 15 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets boven op het apparaat.
 - Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
 - **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfruteren door de uitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht uit de buurt van de stoom en de uitlaatopeningen. Pas op voor de stoom met het uitnemen van de pan.
 - Na het gebruik is de binnenkant erg heet. Vermijd daarom het aanraken van de binnenkant.
 - Zorg er altijd voor dat het apparaat op een effen, vlakke ondergrond staat en gebruik het uitsluitend binnenshuis.
 - Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en niet voor gebruik in:
 - in personeelkeukens, in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- in Bed&Breakfast type omgevingen;
- boerderijen.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, zet het apparaat dan geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u het opbergt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten die in het apparaat bereid worden er goudbruin uitkomen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande delen.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

De hetelucht friteuse heeft een ingebouwd oververhittingssysteem. Als de binnentemperatuur te hoog is, zal het apparaat door de beveiliging automatisch worden uitgeschakeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Daarna kunt u de hetelucht friteuse weer gebruiken.

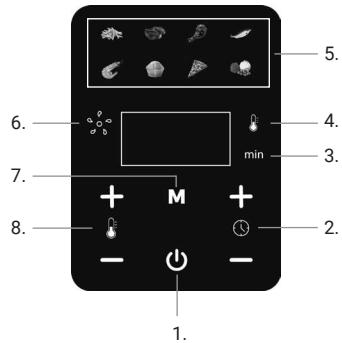
ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

PRODUCTOMSCHRIJVING



- 1. Aan/uit-toets (On/Off button)
- 2. Timerinstelling (Timer setting)
- 3. Indicatielampje timer (Timer indicator light)
- 4. Indicatielampje temperatuur (Temperature indicator light)
- 5. Indicatielampjes menukeuze (Menu selection indicator lights)
- 6. Indicatielampje aan/uit (On/Off indicator light)
- 7. Menukeuzeknop (Menu selection button)
- 8. Temperatuurinstelling (Temperature setting)



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, gaat u als volgt te werk. Pak het apparaat voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele promotionele stickers. Houd de verpakking (plastic zakken en karton) buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.

STAND-BY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De aan/uit-toets gaat branden. Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand als:

- u de stekker in het stopcontact steekt;
- u 1 minuut lang geen toetsen aanraakt;
- de ingestelde tijd op de timer is verstreken;

AAN/UIT ZETTEN

Zet het apparaat aan en uit door op de  aan/uit toets te drukken. [1].

Het apparaat functioneert alleen als de pan [8] correct in het apparaat zit.

Zodra de tijd is verstreken blijft de ventilator gedurende 30 sec. draaien om het apparaat af te koelen. Daarna klinkt er drie maal een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch in de stand-bystand [1].

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer de spanning. Het apparaat werkt alleen veilig op wisselstroom met een spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Steek de stekker van het apparaat alleen in een stopcontact met randaarde.

Het verwarmingselement is voorzien van een beschermklaag. Zet het apparaat aan en laat het zonder voedsel gedurende 10 minuten op de maximumstand werken. Zo brandt u de beschermklaag om het verwarmingselement perfect weg. Tijdens deze actie kan een beetje rook ontstaan. Zorg daarom voor goede ventilatie. Als de beschermklaag is verdwenen, schakelt u het apparaat weer uit.

Trek de stekker uit het stopcontact en reinig het inlegrooster en de pan voordat u het apparaat daadwerkelijk gaat gebruiken. Was het inlegrooster en de pan af met een sopje of in de vaatwasmachine. Het apparaat zelf kunt u van binnen en van buiten afnemen met een zachte, vochtige doek.

Dit apparaat werkt met hete lucht. Gebruik dus nooit olie, andere vloeistoffen of frituurvet om voedsel in te bereiden.

- Plaats het apparaat op een stevige, vlakke en warmtebestendige ondergrond.
- Plaats het inlegrooster onderin de pan.
- Plaats de pan in het apparaat.

LET OP! Als u de pan niet correct plaatst, functioneert het apparaat niet.

Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats niets boven op het apparaat.

Bedek nooit de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen. Afgedekte luchtopeningen verstoren de luchtcirculatie en hebben een negatieve invloed op het bakresultaat.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

Druk op de  op het bedieningspaneel voor een hogere of lagere temperatuur door op de min of plus te drukken.

De temperatuur verandert in stappen van 5 °C.

Druk op de  op het bedieningspaneel voor een langere of kortere tijd door op de min of plus te drukken. De tijd verandert in stappen van 1 minuut (max. 60 min).

TOUCHSCREEN-BEDIENING

1. Begin als volgt. Steek de stekker van de heteluchtfriteuse in het stopcontact. Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal. De aan/uit-toets blijft branden, wat aangeeft dat het apparaat is aangesloten.
2. Druk op de knop . Afwisselend verschijnt er 200 °C en 15 min op het display. Alle knoppen en pictogrammen lichten op.
3. Druk op de menukeuzeknop (7) om de beschikbare bakfuncties te doorlopen.
4. Om de temperatuur aan te passen, drukt u op  waarna het display de baktemperatuur toont. Druk op de plus of min (8) om de temperatuur aan te passen.
5. Om de bereidingstijd aan te passen, drukt u op  waarna het display de baktijd toont. Druk op de plus of min (2) om de tijd aan te passen.
6. Druk op de knop  om de heteluchtfriteuse te starten.
7. Wilt u tijdens het koken de heteluchtfriteuse pauzeren, druk dan op de knop . De knop  knippert totdat het koken wordt hervat. Druk nogmaals op de knop  om het koken te hervatten.
8. Tijdens het koken kunt u de pan er ook uittrekken. Het apparaat wordt dan uitgeschakeld en hervat de werking zodra de pan weer wordt teruggeplaatst.
9. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, blijft de ventilator nog 30 seconden draaien om het apparaat af te koelen, daarna piept het apparaat drie keer en knippert . Waarna het apparaat terugkeert naar de stand-bystand. Wilt u het apparaat uitschakelen, houd dan de knop  drie seconden lang ingedrukt, de ventilator blijft nog 30 seconden draaien om het apparaat af te koelen.

TIJD- EN TEMPERATUURINSTELLINGEN

Tijdens het bakken van frietjes, groente, kip, zeevruchten en vis wordt schudden van het voedsel aanbevolen voor een gelijkmatige bereiding rondom.

Tijd- en temperatuurinstellingen van de automatische menu's

	Frites	Steak	Kip	Vis	Garnalen	Brood/ Gebak	Pizza	Groente
Temperatuur	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	200 °C	180 °C	160 °C
Tijd	20 min	16 min	25 min	18 min	12 min	17 min	15 min	17 min
Gewicht min-max gram	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben meestal een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft maar iets meer tijd nodig en een kleinere hoeveelheid heeft iets minder bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten meerdere malen gedurende de bereidingstijd te schudden, wordt het eindresultaat beter en gelijkmatiger.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 400 gram. De maximale hoeveelheid is 700 gram.
- Gebruik eventueel een oliespray om de ingrediënten licht mee te besproeien om ze nog knapperiger te maken.
- Gebruik kant-en-klaar deeg voor het snel en eenvoudig bereiden van gevulde snacks. Kant-en-klaar deeg is ook sneller klaar dan zelfgemaakt deeg.

- Plaats een bakblik of ovenschaal in de pan als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- De heteluchtfriteuse kan ook gebruikt worden om ingrediënten opnieuw op te warmen. Zet daarvoor de temperatuur op 150°C gedurende 10 minuten.
- Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de heteluchtfriteuse nog koud is.
- Omdat de turbo-heteluchttechnologie de lucht direct opnieuw opwarmt in het apparaat, maakt het voor het resultaat niet uit dat de pan kort uit de heteluchtfriteuse genomen wordt.

Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, afmeting, vorm en merk kan Tomado niet de optimale instelling aangeven.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na elk gebruik op de volgende manier schoon.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

Na het bakken is de metalen binnenzijde heet. Raak de binnenzijde niet aan direct na het bakken.

Gebruik voor de reiniging van de pan en het inlegrooster geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

Aanwijzing: afkoelen gaat sneller als u de pan en het inlegrooster uit het apparaat haalt.

Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

Reinig de pan en het inlegrooster met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd, en een spons. U kunt de pan en het inlegrooster ook in de vaatwasmachine afwassen.

Aanwijzing: hardnekkig vuil verwijdt u door de pan te vullen met heet water en een beetje afwasmiddel en dit 10 minuten te laten weken.

Reinig de binnenzijde van het apparaat met een vochtige zachte spons die u eerst in heet water heeft gedrenkt en uitgeknepen.

Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met een zachte afwasborstel. Wees voorzichtig met afwasmiddel.

Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bijmaak geven aan de ingrediënten.

Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.

Let op! Door het schudden van de pan kunnen de schroeven na verloop van tijd wat los gaan. Controleer dit regelmatig en draai de schroeven goed vast.

Alvorens het apparaat op te bergen, moet u het volledig laten afkoelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg het apparaat op een schone en droge plaats op.

STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	De pan zit niet goed in het apparaat.	Schuif de pan goed in het apparaat.
	De timer is niet ingesteld	Stel de timer in met de [+] of [-] toets rechts op het bedieningspaneel
De ingrediënten zijn niet gaar.	Er zitten te veel ingrediënten in de pan.	Plaats kleinere hoeveelheden in de pan. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel het apparaat in op een hogere temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere tijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Sommige ingrediënten moet u halverwege de bereidingstijd opschudden.	Schud ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), halverwege de bereidingstijd op.
Gebakken snacks komen niet krokant uit het apparaat.	De snacks zijn niet geschikt voor een heteluchtfriteuse en kunnen alleen in een olie-friteuse gebakken worden.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat.
De pan wil niet goed in het apparaat schuiven.	De pan zit te vol.	Vul de pan niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan.
	Het inlegrooster zit niet goed in de pan.	Plaats het inlegrooster met de goede kant naar boven in de pan.

Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer u vette ingrediënten in het apparaat bereidt, kan er veel vet in de pan druipen. Dat vet veroorzaakt witte rook en de pan kan heter worden dan anders. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.
	De pan bevat nog vetresten van een vorige bereiding.	Reinig de pan na elk gebruik. Vetresten die warm worden, kunnen witte rook veroorzaken.
Verse frites komen niet gelijkmatig gebakken uit het apparaat.	De soort aardappel is niet geschikt.	Gebruik verse aardappelen die iets kruimig afkoken.
	De frites zijn niet goed afgespoeld voor het bakken.	Spoel de gesneden frites goed af om zetmeel te verwijderen.
De verse frites komen niet krokant uit het apparaat.	De hoeveelheid olie en water in de frites bepaalt hoe krokant ze kunnen worden.	Dep de frites goed droog voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

RECYCLING



Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU). Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u het product correct afvoert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het verpakkingsmateriaal van dit product is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Energieverbruik

Productinformatie over het energieverbruik en de maximale tijd tot de energiebesparingsmodus wordt bereikt.

Standby-modus

De maximale tijd die de magnetronoven nodig heeft om automatisch over te schakelen naar de bijbehorende energiebesparende stand of toestand

0,5 W

20 minuten

SAFETY INSTRUCTIONS - EN

First carefully and fully read the instruction manual before you start using the appliance and store it in a safe place for future reference.



Caution! Avoid contact with hot surfaces within the appliance, when it is switched on.

Never cover the air inlet and outlet openings when the appliance is being used.

Always place the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from making contact with the heating elements.

Never fill the appliance with oil, this could cause a fire hazard.

Never submerge the appliance, cord or plug in water.

- Only use this appliance for the purposes described in the instruction manual.
- Only connect the appliance to alternate current, to an earthed wall socket, with a mains voltage that corresponds with the information provided on the information plate of the appliance.
- Keep the appliance out of reach of children. Children do not see the dangers associated with handling electrical appliances. Therefore, never allow children to operate electrical appliances without supervision. Keep the appliance and cord out of reach of children younger than 8 years of age.
- The appliance can be used by children of 8 years and older and by persons with limited physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge, provided they use the appliance under supervision or have been instructed about its safe use and understand the hazards it may involve.
- Children must not play with the appliance.
- The appliance may not be cleaned or maintained by children, unless this is done under supervision.
- Do not use the appliance if the plug, cord or appliance are damaged, or if the appliance no longer functions properly or if it is damaged in any other way. If this is the case, consult the retailer or our maintenance service. Never replace the plug or cord yourself. Repairs to electrical appliances should only be performed by skilled persons.
- Incorrect repairs could cause considerable hazards for the user. Never use the appliance with parts that are not recommended or supplied by the manufacturer.

- Never bend the power cord sharply or allow it to run across hot parts.
- Connect the appliance only to an earthed socket.
- Always check that the plug is properly inserted in the socket.
- Do not pull the cord and/or appliance to remove the plug from the wall socket. Never touch the appliance with wet or damp hands.
- Never connect the appliance to an external timer or a separate remote control system, in order to prevent hazardous situations.
- Never place the appliance near appliances that give off heat, such as ovens, gas cookers, hotplates, etc.
- Keep the appliance away from walls or other objects that may catch fire, such as curtains, towels (cotton or paper, etc.).
- Place the appliance on a sturdy, flat surface and make sure there is enough space around it for sufficient ventilation. A minimum space of 15 cm is required between the appliance and the walls. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised if the appliance is operational.
- **Caution!** A lot of steam is released via the outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face away from the steam coming out of the outlet openings. Watch out for the steam, when removing the pan.
- After use, the interior is very hot. Therefore avoid contact with the interior.
- Always make sure the appliance is placed on an even, flat surface and is only used indoors.
- This appliance is only intended for household use and not for use:
 - in staff kitchens, shops, offices and other work environments;
 - by guests in hotels, motels and other residential environments;
 - in Bed&Breakfast type environments;
 - farms.
- If the appliance is not being used, or is being cleaned, fully switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- Allow the appliance to cool down for 30 minutes before storing or cleaning it.
- Ensure that the ingredients being prepared in the appliance come out golden-brown and not dark or brown. Remove burnt parts.
- In case of a breakdown, never make repairs yourself; a tripped safety device in the appliance could indicate a defect that

cannot be remedied by removing or replacing this safety device.
Only original parts should be used.

- This appliance is only suitable for household use. If the appliance is not used as intended, no compensation can be claimed in case of defects or accidents and the warranty will be invalidated.

OVERHEATING PROTECTION

The hot air fryer has an integrated overheating safety system. If the interior temperature is too high, the appliance is switched off automatically by the safety system. Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down fully. After that you can start using the hot air fryer again.

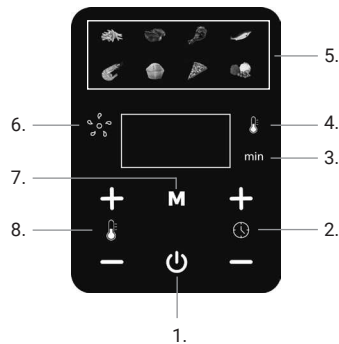
ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

PRODUCT DESCRIPTION



1. On/off key
2. Timer setting
3. Timer indicator light
4. Temperature indicator light
5. Menu selection indicator lights
6. On/off indicator led
7. Menu selection key
8. Temperature setting



PRIOR TO FIRST USE

Before using the appliance for the first time, proceed as follows: Carefully unpack your appliance and remove all packaging material and possible promotional stickers. Keep the packaging (plastic bags and cardboard) out of reach of children. After unpacking the appliance, carefully check it for external damage that may have occurred during transport. Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface.

STAND-BY

When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The on/off key lights up. The appliance automatically switches to stand-by mode when:

- inserting the plug in the socket;
- no keys are touched for 1 minute;
- the time set on the timer has passed.

SWITCHING ON/OFF

Switch the appliance on and off by pressing the  on/off key. [1].

The appliance will only function when the pan [8] is placed correctly in the appliance.

Once the time has passed, the fan continues to run for 30 sec. to cool the appliance. After that, three sound signals can be heard. The appliance automatically switches to stand-by mode [1].

PRIOR TO FIRST USE

Check the voltage. The appliance will only work safely on alternate current with a voltage that is indicated on the information plate of the appliance. Only insert the plug of the appliance into a earthed socket. The heating element has been provided with a protective layer. Switch on the appliance and allow it to operate at maximum level without food for 10 minutes. In this way, the protective layer around the heating element is burned off perfectly. A little bit of smoke may be created during this action. Therefore ensure sufficient ventilation. When the protective layer has disappeared, switch off the appliance.

Remove the plug from the socket and clean the insert grille and pan before you actually start using the appliance. Wash the insert grille and pan with soapy water or in the dishwasher. The inside and outside of the appliance itself can be wiped with a soft, damp cloth.

The appliance works with hot air. This means that you should never use oil, other liquids or frying fat for preparing food.

- Place the appliance on a sturdy, flat and heat-resistant surface.
- Place the insert grille in the bottom of the pan.
- Place the pan in the appliance.

CAUTION! If the pan is not placed correctly, the appliance will not function.

Do not fill the pan with oil or other liquids. Do not place anything on top of the appliance.

Do not cover air inlet or outlet openings. Covered air openings will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

SETTING TEMPERATURE AND TIME

Press  on the control panel for a higher or lower temperature by pressing minus or plus. The temperature changes in steps of 5 °C.

Press  on the control panel for a longer or shorter time by pressing minus or plus. The time changes in steps of 1 minute (max. 60 min).

TOUCH SCREEN OPERATION

1. Start as follows. Insert the plug of the hot air fryer in the socket. When the plug is inserted in the socket, a sound signal can be heard. The on/off button continues to light up, indicating that the appliance is connected.
2. Press the  key. Alternately, 200 °C and 15 min are shown on the display. All keys and symbols light up.
3. Press the menu selection key (7) to go through the available frying functions.
4. To adjust the temperature, press  after which the display shows the frying temperature. Press plus or minus (8) to adjust the temperature.
5. To adjust the cooking time, press  after which the display shows the frying time. Press plus or minus (2) to adjust the time.
6. Press  to start the hot air fryer.
7. If you want to pause the hot air fryer while cooking, press . The  key flashes until frying is resumed. Press  once more to resume hot air frying.
8. You can also pull out the pan during the frying process. In that case, the appliance is switched off and operation is resumed when the pan is placed back.
9. When the cooking time has passed, the fan continues to run for 30 seconds to cool the appliance. After that, the appliance will beep three times and  will flash. Then, the appliance returns to the standby mode. If you want to switch off the appliance, hold down  for three seconds. The fan continues to run for 30 seconds to cool the appliance.

TIME AND TEMPERATURE SETTINGS

When frying fries, vegetables, chicken, seafood and fish, shaking the food is recommended to ensure that all food is fried evenly.

Time and temperature settings of the automatic menus

	Fries	Steak	Chicken	Fish	Shrimps	Bread/ Pastry	Pizza	Vegetables
Temperature	200°C	180°C	180°C	180°C	180°C	200°C	180°C	160°C
Time	20 min	16 min	25 min	18 min	12 min	17 min	15 min	17 min
Weight min-max grammes	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550	100-550

TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time.
- A larger amount of ingredients only requires a little more time, and a smaller amount requires a little less cooking time.
- Shaking smaller ingredients several times during the cooking time results in a better and more even end result.
- Do not fry extremely fat ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be prepared in the hot air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy fries is 400 grammes. The maximum amount is 700 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients and make them even more crispy.
- Ready-made dough for a fast and simple preparation of filled snacks. Ready-made dough also cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the pan if you want to make a cake or quiche, or if you want to cook delicate or filled ingredients.
- The hot air fryer can also be used to reheat ingredients. For this, set the temperature to 150°C for 10 minutes.

- Add 3 minutes to the frying time if the hot air fryer is still cold.
- As the turbo hot air technology immediately reheats the air in the appliance, briefly removing the pan from the hot air fryer does not have an effect on the end result.

As ingredients can differ in origin, size, shape and brand, Tomado is not able to provide the optimum setting.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance as follows after each use.

Allow the appliance to cool down before cleaning it.

After frying, the metal interior is hot. Do not touch the interior immediately after frying.

When cleaning the pan and insert grille, do not use metal kitchenware or abrasive agents, as these could damage the anti-stick coating.

Remove the plug from the socket and allow the appliance to cool down fully before cleaning it.

Instruction: cooling goes quicker if the pan and insert grille are removed from the appliance.

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth.

Clean the pan and insert grille with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. You can also wash the pan and insert grille in the dishwasher.

Instruction: stubborn dirt can be removed by filling the pan with hot water and a little bit of washing-up liquid and allowing it to soak for 10 minutes.

Clean the interior of the appliance with a damp soft sponge that you have first soaked in hot water and squeezed out.

Remove any food residues from the heating element using a soft washing-up brush. Be careful with washing-up liquid.

This could be left behind on the heating element and give a foreign taste to the ingredients.

Never submerge the appliance, cord or plug in water or other liquids.

Caution! As a result of shaking the pan, the screws could loosen a little after a period of time. Regularly check this and properly tighten the screws.

Before storing the appliance, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket.

Check that all components are clean and dry. Store the appliance in a clean and dry location.

BREAKDOWNS AND SOLUTIONS

Failure	Possible cause	Solution
The appliance does not function.	The plug is not in the socket.	Insert the plug in an earthed socket.
	The pan is not properly placed in the appliance.	Properly slide the pan in the appliance.
	The timer is not set	Set the timer with the [+] or [-] key on the right side of the control panel
The ingredients are not cooked.	There are too many ingredients in the pan.	Place smaller amounts of ingredients in the pan. Smaller portions can be fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the appliance to a higher temperature.
	The cooking time is too short.	Set a longer time.
The ingredients are not fried evenly.	Some ingredients must be shaken halfway the cooking time.	Shake ingredients lying on top of one another (such as fries) halfway the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the appliance.	The snacks are not suitable for a hot air fryer and should be fried in an oil fryer.	Use oven snacks or cover the snacks with a little oil for a more crispy result.
It is not possible to slide the pan in the appliance properly.	The pan is overfilled.	Do not fill the pan above the maximum, but observe the recommended amounts.
	The insert grille is not properly placed in the pan.	Place the insert grill in the pan with the correct side up.

There is white smoke coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When fatty ingredients are being cooked in the appliance, it is possible that a lot of fat drips in the pan. This fat causes white smoke and the pan can become hotter than normal. This does not have an effect on the appliance or on the end result.
	The pan still contains fat residues from a previous preparation.	Clean the pan after every use. Fat residues that become hot can cause white smoke.
Fresh fries do not come out of the appliance evenly fried.	The type of potato is not suitable.	Use fresh potatoes that are a little floury when cooked.
	The fries have not been properly rinsed prior to frying.	Properly rinse the cut fries to remove starch.
Fresh fries are not crispy when they come out of the appliance.	The amount of oil and water in the fries determines how crispy they can be.	Dab the fries properly dry before adding oil.
		Cut the fries more finely for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

RECYCLING



This symbol means that this product should not be disposed of with regular household waste (2012/19/EU). Observe the rules that apply in your country for the separated collection of electric and electronic products. Correct disposal of the product prevents negative consequences for the environment and for public health. The packaging material of this product can be recycled 100%, return packaging material separately.

Energy consumption

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

Standby mode

The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.

0,5 W

20 minutes

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Geräts vollständig und aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf, damit Sie sie auch später noch zurate ziehen können.



Achtung! Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Decken Sie niemals die Lufteinlass- und -auslassöffnungen ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in die Pfanne. Damit verhindern Sie, dass diese mit den Heizelementen in Berührung kommen.

Füllen Sie das Gerät niemals mit Öl, andernfalls besteht Feuergefahr.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser ein.

- Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an einer Schuko-Wandsteckdose mit einer Netzspannung an, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät für Kinder unzugänglich ist. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie Kinder deshalb nie ohne Aufsicht mit elektrischen Geräten hantieren. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich sind.
- Das Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder mentaler Leistungsfähigkeit oder einem Mangel an Erfahrung oder Wissen verwendet werden, wenn das Gerät von ihnen unter Aufsicht verwendet wird oder sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes instruiert wurden und die sich aus dem Gebrauch ergebenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, dies geschieht unter Aufsicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr

ordnungsgemäß funktioniert oder wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich dann an Ihren Händler oder unseren technischen Dienst. Ersetzen Sie den Stecker oder das Kabel auf keinen Fall selbst. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von Fachleuten ausgeführt werden.

- Falsch ausgeführte Reparaturen können zu beträchtlichen Gefahren für den Benutzer führen. Verwenden Sie das Gerät niemals mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.
- Knicken Sie das Netzkabel niemals stark und achten Sie darauf, dass es nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Kontrollieren Sie immer, ob der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt ist.
- Ziehen Sie nie am Kabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Wandsteckdose zu ziehen. Fassen Sie das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät niemals an einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem an, andernfalls können gefährliche Situationen entstehen.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Wärmequellen wie Öfen, Gasherden, Herdplatten usw.
- Halten Sie mit dem Gerät immer einen sicheren Abstand zu Wänden oder anderen Gegenständen ein, die in Brand geraten können, z. B. zu Gardinen, Baumwoll- oder Papierhandtüchern usw.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und achten Sie darauf, dass rundherum ausreichend Platz für die Lüftung vorhanden ist. Zwischen dem Gerät und den Wänden müssen mindestens 15 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, wenn es eingeschaltet/in Betrieb ist.
- **Vorsicht!** Beim Frittieren mit Heißluft wird durch die Auslassöffnungen heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von dem Dampf und den Auslassöffnungen fern. Beachten Sie auch, dass Dampf austreten kann, wenn Sie die Pfanne herausnehmen.
- Nach dem Gebrauch ist die Innenseite sehr heiß. Berühren Sie daher die Innenseite möglichst nicht.

- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, glatten Untergrund steht, und verwenden Sie es ausschließlich in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten oder für einen ähnlichen Gebrauch ausgelegt, z. B.:
 - in Personalküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsbereichen;
 - in Bed-and-Breakfast-Unterkünften;
 - auf bäuerlichen Anwesen.
- Wenn das Gerät nicht verwendet oder gereinigt wird, müssen Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Zutaten goldbraun und nicht schwarz oder braun aussehen. Entfernen Sie eventuelle angebrannte Stücke.
- Reparieren Sie das Gerät bei einer Störung niemals selbst; das Aktivieren der Sicherung in dem Gerät kann auf einen Defekt hindeuten, der durch das Entfernen oder Austauschen dieser Sicherung nicht behoben wird. Achten Sie darauf, dass immer ausschließlich originale Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Haushalten geeignet. Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht bei eventuellen Defekten kein Anspruch auf Schadensersatz; dies führt außerdem zum Erlöschen der Garantieansprüche.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Die Heißluftfritteuse verfügt über ein eingebautes System zum Schutz vor Überhitzung. Wenn die Innentemperatur zu hoch ist, wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz automatisch abgeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen. Anschließend können Sie die Heißluftfritteuse wieder verwenden.

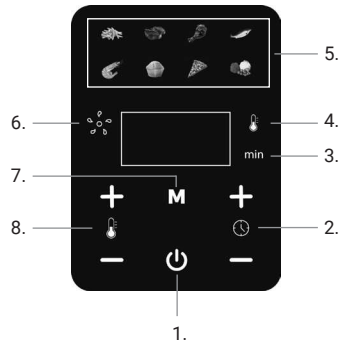
ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

PRODUKTBESCHREIBUNG



1. Ein/Aus-Taste
2. Timer-Einstellung
3. Kontrollleuchte Timer
4. Kontrollleuchte Temperatur
5. Kontrollleuchten Menüauswahl
6. Anzeigelampe Ein/Aus
7. Taste für die Menüauswahl
8. Temperatureinstellung



VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, gehen Sie folgendermaßen vor. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und alle eventuellen Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikbeutel und Karton) immer für Kinder unzugänglich auf. Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken gründlich auf äußerliche Schäden, die eventuell durch den Transport entstanden sein können. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

STANDBY

Wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Ein/Aus-Taste leuchtet auf. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus, wenn:

- Sie den Stecker in die Steckdose stecken;
- Sie 1 Minute lang keine Tasten berühren;
- die auf dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist.

EIN-/AUSSCHALTEN

Sie schalten das Gerät ein bzw. aus, indem Sie die Ein/Aus-Taste drücken. [1].

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Pfanne [8] richtig in das Gerät eingesetzt wurde.

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

Anschließend ertönt dreimal ein akustisches Signal. Das Gerät schaltet automatisch in den Standby-Modus [1].

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Die Spannung prüfen. Das Gerät funktioniert nur mit Wechselstrom mit einer Netzspannung, die der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht. Stecken Sie den Stecker des Geräts nur in eine Steckdose mit Schutzkontakt.

Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es 10 Minuten lang ohne Lebensmittel auf höchster Stufe laufen. Auf diese Weise verbrennt die Schutzschicht um das Heizelement vollständig. Bei diesem Vorgang kann etwas Qualm entstehen. Sorgen Sie daher für eine gute Lüftung. Wenn die Schutzschicht verschwunden ist, schalten Sie das Gerät wieder aus.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie den herausnehmbaren Rost und die Pfanne, bevor Sie das Gerät tatsächlich verwenden. Reinigen Sie den herausnehmbaren Rost und die Pfanne mit Spülmittel oder in der Spülmaschine. Das Gerät selbst kann innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden.

Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft. Verwenden Sie niemals Öl, andere Flüssigkeiten oder Frittierfett zur Zubereitung.

- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.
- Legen Sie den herausnehmbaren Rost unten in die Pfanne.
- Setzen Sie die Pfanne in das Gerät ein.

ACHTUNG! Wenn Sie die Pfanne nicht richtig einsetzen, funktioniert das Gerät nicht.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts oben auf das Gerät.

Decken Sie niemals die Luftein- und -auslassöffnungen ab. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.

TEMPERATUR UND ZEIT EINSTELLEN

Drücken Sie  auf dem Bedienfeld, um mit den Tasten Minus oder Plus eine niedrigere bzw. höhere Temperatur einzustellen.

Die Temperatur wird in Schritten von 5 °C eingestellt.

Drücken Sie  auf dem Bedienfeld, um mit den Tasten Minus oder Plus eine längere bzw. kürzere Zeit einzustellen. Die Zeit wird in Schritten von 1 Minute eingestellt (max. 60 Minuten).

TOUCHSCREEN-BEDIENUNG

1. Beginnen Sie wie folgt. Stecken Sie den Stecker der Heißluftfritteuse in die Steckdose. Wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ertönt ein akustisches Signal. Die Ein/Aus-Taste leuchtet kontinuierlich, damit wird angegeben, dass das Gerät angeschlossen ist.
2. Drücken Sie die Taste . Jetzt wird im Display abwechselnd 200 °C und 15 Min angezeigt. Alle Tasten und Piktogramme leuchten auf.
3. Drücken Sie die Taste für die Menüauswahl (7), um die verfügbaren Zubereitungsfunktionen zu durchlaufen.
4. Um die Temperatur anzupassen, drücken Sie ; daraufhin wird auf dem Display die Zubereitungstemperatur angezeigt. Drücken Sie die Taste Plus oder Minus (8), um die Temperatur anzupassen.
5. Um die Zubereitungszeit anzupassen, drücken Sie ; daraufhin wird auf dem Display die Zubereitungszeit angezeigt. Drücken Sie die Taste Plus oder Minus (2), um die Zeit anzupassen.
6. Drücken Sie die Taste , um die Heißluftfritteuse zu starten.
7. Wenn Sie bei der Heißluftfritteuse während der Zubereitung eine Pause einlegen möchten, drücken Sie die Taste . Die Taste  blinkt, bis die Zubereitung wieder fortgesetzt wird. Drücken Sie die Taste  erneut, um die Zubereitung fortzusetzen.
8. Sie können während der Zubereitung auch die Pfanne herausnehmen. Dann wird das Gerät ausgeschaltet und der Betrieb wieder aufgenommen, wenn die Pfanne wieder eingesetzt wird.
9. Wenn die Zubereitungszeit abgelaufen ist, läuft der Lüfter noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen. Danach ertönt dreimal ein akustischer Signalton und  blinkt. Anschließend kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück. Wenn Sie das Gerät ausschalten möchten, drücken Sie die Taste  drei Sekunden lang; der Lüfter läuft dann noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

ZEIT- UND TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Während der Zubereitung von Pommes frites, Gemüse, Geflügel, Seefrüchten und Fisch wird Schütteln der Speisen empfohlen, um eine gleichmäßige Zubereitung an allen Seiten zu erzielen.

Zeit- und Temperatureinstellungen bei den automatischen Menüs

	Pommes frites	Steak	Hähnchen	Fisch	Garnelen/Krabben	Brot/Kuchen	Pizza	Gemüse
Temperatur	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	200 °C	180 °C	160 °C
Zeit	20 Min.	16 Min.	25 Min.	18 Min.	12 Min.	17 Min.	15 Min.	17 Min.
Gewicht Min-Max Gramm	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550	100–550

TIPPS

- Kleinere Speisen benötigen meistens eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Eine größere Menge an Nahrungsmitteln benötigt etwas mehr und eine kleinere Menge etwas weniger Zubereitungszeit.
- Mehrfaches Schütteln während der Zubereitungszeit sorgt bei kleineren Nahrungsmitteln für ein besseres und gleichmäßigeres Ergebnis.
- Bereiten Sie keine Speisen mit einem extrem hohen Fettanteil (zum Beispiel Würstchen) in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites ist 400 Gramm. Die Höchstmenge ist 700 Gramm.

- Sprühen Sie die Zutaten eventuell leicht mit einem Ölspray ein, um sie noch knuspriger zu machen.
- Verwenden Sie einen Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Ein Fertigteig ist auch schneller fertig gebacken als ein selbstgemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in die Pfanne, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche bzw. empfindliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Die Heißluftfritteuse kann auch zum erneuten Aufwärmen von Speisen verwendet werden. Stellen Sie die Temperatur dazu auf 150 °C ein und wärmen Sie die Speisen 10 Minuten lang auf.
- Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse noch kalt ist.
- Da die Turbo-Heißlufttechnik die Luft im Gerät sofort erwärmt, spielt es für das Ergebnis keine Rolle, wenn die Pfanne kurz aus der Heißluftfritteuse genommen wird.

Da die zubereiteten Speisen sehr unterschiedlich sein können (in Bezug auf Herkunft, Abmessungen, Form und Marke) kann Tomado keine allgemein gültige optimale Einstellung angeben.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch wie folgt.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Nach dem Frittieren ist das Metall im Inneren heiß. Berühren Sie die Innenseite nicht sofort nach dem Frittieren.

Verwenden Sie für die Reinigung der Pfanne und des herausnehmbaren Rosts keine Küchenutensilien aus Metall und keine Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Ziehen Sie den Stecker vor der Reinigung aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Anmerkung: Das Abkühlen geht schneller, wenn Sie die Pfanne und den herausnehmbaren Rost aus dem Gerät nehmen.

Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Reinigen Sie Pfanne und den herausnehmbaren Rost mit heißem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem Schwamm.

Sie können die Pfanne und den herausnehmbaren Rost auch in der Spülmaschine reinigen.

Anmerkung: Hartnäckigen Schmutz können Sie entfernen, indem Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen und 10 Minuten lang einweichen lassen.

Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten, weichen Schwamm, den Sie zuvor in heißes Wasser getaucht und ausgedrückt haben.

Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einer weichen Spülbürste vom Heizelement. Seien Sie vorsichtig mit Geschirrspülmitteln.

Spülmittel kann am Heizelement zurückbleiben und den Geschmack der Speisen beeinflussen.

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Achtung! Durch das Schütteln der Pfanne können sich die Schrauben im Laufe der Zeit etwas lockern. Kontrollieren Sie dies regelmäßig und drehen Sie die Schrauben gut fest.

Bevor das Gerät verstaut wird, muss es vollständig abkühlen. Ziehen Sie außerdem den Stecker aus der Steckdose.

Prüfen Sie, ob alle Teile sauber und trocken sind. Lagern Sie das Gerät an einem sauberen und trockenen Ort.

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker befindet sich nicht in der Steckdose.	Stecken Sie den Stecker in eine Schuko-Steckdose.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse.
	Der Timer ist nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer mit der Taste [+] oder [-] rechts auf dem Bedienfeld ein.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Pfanne ist zu voll.	Füllen Sie die Pfanne mit kleineren Mengen. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie am Gerät eine höhere Temperatur ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Einige Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie Nahrungsmittel, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), nach der Hälfte der Zubereitungszeit.
Frittierte Snacks werden in dem Gerät nicht knusprig.	Diese Snacks sind nicht für eine Heißluftfritteuse geeignet, sie müssen in Öl frittiert werden.	Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.

Die Pfanne lässt sich nicht richtig ins Gerät schieben.	Die Pfanne ist zu voll.	Füllen Sie die Pfanne nicht höher als bis zur Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
	Der herausnehmbare Rost wurden nicht richtig in die Pfanne gelegt.	Legen Sie den herausnehmbaren Rost mit der richtigen Seite nach oben in die Pfanne.
Es kommt weißer Qualm aus dem Gerät.	Sie bereiten Speisen mit einem hohen Fettanteil zu.	Wenn Sie Speisen mit einem hohen Fettanteil im Gerät zubereiten, kann viel Fett in die Pfanne tropfen. Dies verursacht weißen Qualm und die Pfanne kann heißer werden als sonst. Dies wirkt sich nicht auf das Gerät oder das Ergebnis aus.
	Die Pfanne enthält noch Fettreste von der letzten Zubereitung.	Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch. Fettreste, die heiß werden, können weißen Qualm verursachen.
Frische Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelsorte ist nicht geeignet.	Verwenden Sie leicht mehlig kochende Kartoffeln.
	Die Pommes frites wurden vor der Zubereitung nicht gut abgespült.	Spülen Sie die geschnittenen Pommes frites gut ab, um die Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites werden in dem Gerät nicht knusprig.	Es hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab, wie knusprig sie werden können.	Tupfen Sie die Pommes frites gut trocken, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.

RECYCLING



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf (2012/19/EU).

Befolgen Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften in Bezug auf die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräten.

Durch eine korrekte Entsorgung des Produkts beugen Sie negativen Folgen für die Umwelt und die Volksgesundheit vor. Das Verpackungsmaterial dieses Produkts ist zu 100 % recycelbar; entsorgen Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt.

Energieverbrauch

Produktinformationen über den Stromverbrauch und die maximale Zeit bis zum Erreichen des Energiesparmodus.

Standby-Modus

0,5 W

Die maximale Zeit, die das Mikrowellengerät benötigt, um automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus oder -zustand zu wechseln.

20 Minuten

CONSIGNES DE SÉCURITÉ – FR

Lisez attentivement et entièrement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, et conservez-le soigneusement pour une consultation future.



Attention ! Évitez de toucher les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.

Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Placez toujours les ingrédients à frire dans le bac, afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les éléments chauffants.

Ne remplissez jamais l'appareil d'huile, car ceci peut entraîner un risque d'incendie.

N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.

- Utilisez cet appareil uniquement aux fins décrites dans ce mode d'emploi.
- Raccordez l'appareil uniquement à une source de courant alternatif, à une prise murale mise à la terre, dont la tension de secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent résulter de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser des appareils électriques sans surveillance. Tenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé ni entretenu par des enfants, sauf si cela est effectué sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou est endommagé d'une

autre manière. Dans ce cas, demandez conseil au vendeur ou à notre service technique. Ne remplacez en aucun cas la fiche ou le câble d'alimentation vous-même. Les réparations sur des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des techniciens spécialisés.

- Une réparation incorrectement réalisée peut entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées ou livrées par le fabricant.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas courbé excessivement et ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant mise à la terre.
- Vérifiez toujours si la fiche mâle est insérée correctement dans la prise de courant.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides.
- Ne raccordez jamais l'appareil à une minuterie externe ou à un système de télécommande individuel, afin d'éviter tout danger.
- Ne placez jamais l'appareil près d'équipements produisant de la chaleur comme les fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc.
- Maintenez l'appareil à l'écart des murs ou d'autres objets susceptibles de s'enflammer tels que les rideaux, serviettes (coton ou papier, etc.).
- Placez l'appareil sur un support plat et stable et veillez à laisser suffisamment d'espace tout autour pour une ventilation suffisante. Il faut au minimum 15 cm d'espace entre l'appareil et les murs. Ne posez rien sur l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- **Attention !** De la vapeur d'eau s'échappe par les orifices d'évacuation durant la friture à air chaud. Maintenez vos mains et votre visage hors de portée de la vapeur et des orifices d'évacuation. Faites attention à la vapeur lorsque vous retirez le bac.
- Après l'utilisation, l'intérieur est très chaud. Évitez par conséquent de toucher l'intérieur.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface égale et plane,

- et à l'utiliser exclusivement à l'intérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, et non à une utilisation dans les environnements suivants :
 - dans les cuisines destinées au personnel, dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - dans les environnements de type chambre d'hôte ;
 - dans les fermes.
 - Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il va être nettoyé, éteignez-le complètement et retirez la fiche de la prise de courant.
 - Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le ranger ou de le nettoyer.
 - Veillez à ce que les ingrédients qui sont préparés dans l'appareil en ressortent dorés et non brunis. Retirez les morceaux brûlés.
 - En cas de panne, ne réparez jamais l'appareil vous-même ; le déclenchement du disjoncteur peut signaler l'existence d'un défaut auquel l'enlèvement ou le remplacement de ce dispositif de sécurité ne remédie pas. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
 - Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique. Une utilisation inappropriée de l'appareil annule tout droit à une indemnisation en cas d'éventuels défauts, et annule la garantie.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

La friteuse à air chaud dispose d'un système de surchauffe intégré. Lorsque la température intérieure est trop élevée, l'appareil est automatiquement mis hors tension par la protection. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir. Vous pourrez ensuite réutiliser la friteuse à air chaud.

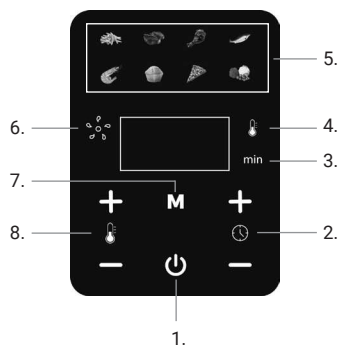
CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Touche Marche/Arrêt
2. Réglage de minuterie
3. Témoin lumineux de minuterie
4. Témoin lumineux de température
5. Témoins lumineux de sélection de menu
6. Témoin lumineux de marche/arrêt
7. Bouton de sélection de menu
8. Réglage de la température



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, procédez comme suit. Déballez avec précaution l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Conservez l'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir débarrassé l'appareil, vérifiez soigneusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.

VEILLE

Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt va s'allumer. L'appareil passe automatiquement en mode veille lorsque :

- Vous branchez la fiche dans la prise de courant ;
- Vous n'effleurez aucune touche pendant 1 minute ;
- La durée pré-réglée sur la minuterie est écoulée ;

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT

Mettez l'appareil en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt  [1].

L'appareil fonctionne uniquement lorsque le bac [8] est placé correctement dans l'appareil.

Dès que la durée est écoulée, le ventilateur continue à tourner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil. Ensuite, un signal sonore retentit trois fois. L'appareil passe automatiquement en mode veille [1].

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Contrôlez la tension. L'appareil fonctionne de manière sûre uniquement sur du courant alternatif, avec une tension qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez la fiche de l'appareil uniquement dans une prise de courant avec mise à la terre. L'élément chauffant est muni d'une couche de protection. Mettez l'appareil en marche et laissez-le fonctionner pendant 10 minutes sans aliments à la puissance maximale. Vous brûlez ainsi parfaitement la couche de protection de l'élément chauffant. Durant cette action, un peu de fumée peut se former. Veillez par conséquent à une bonne ventilation. Lorsque la couche de protection a disparu, arrêtez l'appareil.

Retirez la fiche de la prise de courant et nettoyez la grille de fond et le bac avant d'utiliser véritablement l'appareil. Lavez la grille de fond et le bac dans une eau savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Vous pouvez nettoyer l'appareil lui-même de l'intérieur comme de l'extérieur, avec un chiffon doux humide.

Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud. Par conséquent, n'utilisez jamais d'huile, d'autres liquides ou de graisse de friture pour préparer les aliments.

- Placez l'appareil sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.
- Placez la grille de fond au fond du bac.
- Placez le bac dans l'appareil.

ATTENTION ! Si vous ne placez pas correctement le bac, l'appareil ne fonctionne pas.

Ne remplissez pas le bac d'huile ou d'autres liquides. Ne posez rien sur l'appareil.

Ne couvrez jamais les orifices d'arrivée et d'évacuation d'air. Ceci perturbe la circulation d'air et a une influence négative sur le résultat de cuisson.

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE ET DE DURÉE

Appuyez sur le symbole  sur le panneau de commande pour obtenir une température plus ou moins élevée, en appuyant sur le plus ou sur le moins. Le réglage de température change par paliers de 5 °C.

Appuyez sur le symbole  sur le panneau de commande pour obtenir une durée plus ou moins longue, en appuyant sur le plus ou sur le moins. Le réglage de durée change par paliers de 1 minute (max. 60 min).

COMMANDE PAR ÉCRAN TACTILE

1. Débutez comme suit. Branchez la fiche de la friteuse à air chaud dans la prise de courant. Dès que vous branchez la fiche dans la prise de courant, un signal sonore retentit. La touche Marche/Arrêt reste allumée, ce qui indique que l'appareil est branché.
2. Appuyez sur le bouton . 200°C et 15 min apparaissent en alternance sur l'affichage. Tous les boutons et les pictogrammes s'allument.
3. Appuyez sur le bouton de sélection de menu (7) pour parcourir les fonctions de cuisson disponibles.
4. Pour modifier la température, appuyez sur  ; la température de cuisson apparaît sur l'affichage. Appuyez sur le plus ou le moins (8) pour modifier la température.
5. Pour modifier le temps de préparation, appuyez sur  ; le temps de cuisson apparaît sur l'affichage. Appuyez sur le plus ou le moins (2) pour modifier la durée.
6. Appuyez sur le bouton  pour démarrer la friteuse à air chaud.
7. Si vous souhaitez mettre en pause la friteuse à air chaud pendant la cuisson, appuyez sur le bouton . Le bouton  clignote jusqu'à ce que la cuisson reprenne. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton  pour reprendre la cuisson.
8. Pendant la cuisson, vous pouvez également retirer le bac. L'appareil est alors arrêté et le fonctionnement reprend dès que le bac est replacé.
9. Lorsque le temps de préparation est écoulé, le ventilateur continue à tourner pendant encore 30 secondes pour refroidir l'appareil, puis l'appareil émet trois fois un signal sonore et le symbole  clignote. Ensuite, l'appareil repasse en mode veille. Si vous voulez arrêter l'appareil, maintenez le bouton  enfoncé pendant trois secondes ; le ventilateur continue à tourner pendant encore 30 secondes pour refroidir l'appareil.

RÉGLAGES DE DURÉE ET DE TEMPÉRATURE

Pendant la cuisson des frites, légumes, poulet, fruits de mer et poisson, il est recommandé de secouer les aliments pour obtenir une cuisson uniforme.

Réglages de durée et de température des menus automatiques

	Frites	Steak	Poulet	Poisson	Crevettes	Pain/ gâteaux	Pizza	Légumes
Température	200 °C	180 °C	180 °C	180 °C	180 °C	200 °C	180 °C	160 °C
Temps	20 min	16 min	25 min	18 min	12 min	17 min	15 min	17 min
Poids min-max grammes	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550	100 à 550

CONSEILS

- Des ingrédients de petite taille nécessitent généralement un temps de préparation plus court.
- Une plus grande quantité d'ingrédients n'a besoin que d'un peu plus de temps, et une plus petite quantité nécessite un peu moins de temps de préparation.
- En secouant plusieurs fois de petites quantités d'ingrédients pendant le temps de préparation, le résultat final est meilleur et plus uniforme.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air chaud.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four, peuvent également être préparés dans la friteuse à air chaud.

- La quantité optimale pour la préparation de frites croustillantes est de 400 grammes. La quantité maximale est de 700 grammes.
- Utilisez éventuellement un pulvérisateur d'huile pour asperger légèrement les ingrédients afin de les rendre encore plus croustillants.
- Utilisez une pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des en-cas fourrés. La pâte prête à l'emploi cuit également plus rapidement que la pâte fait maison.
- Placez un moule de cuisson ou un plat passant au four dans le bac, si vous voulez préparer un cake ou une quiche ou si vous souhaitez préparer des ingrédients fragiles ou comportant une farce.
- La friteuse à air chaud peut également être utilisée pour réchauffer des ingrédients. Réglez à cet effet la température sur 150 °C pendant 10 minutes.
- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque la friteuse à air chaud est encore froide.
- Étant donné que la technologie d'air chaud pulsé chauffe à nouveau instantanément l'air de l'appareil, retirer un bref instant le bac de la friteuse à air chaud n'a aucun effet sur le résultat de cuisson.

Étant donné que les ingrédients peuvent différer par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, Tomado ne peut pas indiquer le réglage optimal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme suit.

Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Après la cuisson, l'intérieur en métal est très chaud. Ne touchez pas l'intérieur immédiatement après la cuisson.

Pour le nettoyage du bac et de la grille de fond, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut endommager la couche antiadhérente.

Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

Conseil : le refroidissement s'effectue plus rapidement lorsque vous retirez le bacs et la grille de fond de l'appareil.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Nettoyez le bac et la grille de fond avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Vous pouvez laver le bac et la grille de fond également au lave-vaisselle.

Conseil : pour éliminer la saleté tenaces, remplissez le bac d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez agir pendant 10 minutes.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une éponge douce humide que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essoré.

Éliminez les restes d'aliments éventuels de l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce. Faites attention avec le produit vaisselle.

Celui-ci peut rester sur l'élément chauffant et donner un arrière-goût aux ingrédients.

N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Attention ! Les vis du bac peuvent se desserrer au fil du temps quand vous secouez. Contrôlez régulièrement et serrez bien les vis.

Avant de ranger l'appareil, celui-ci doit avoir totalement refroidi et vous devez retirer la fiche de la prise de courant.

Vérifiez si tous les éléments sont propres et secs. Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

PANNES ET SOLUTIONS

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche ne se trouve pas dans la prise de courant.	Branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Le bac n'est pas placé correctement dans l'appareil.	Placez correctement le bac dans l'appareil.
	La minuterie n'est pas réglée	Régalez la minuterie à l'aide de la touche [+] ou [-] sur le panneau de commande
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le bac.	Placez de plus petites quantités dans le bac. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Régalez l'appareil à une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Régalez une durée plus longue.
Les ingrédients ne sont pas cuits de manière uniforme.	Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Secouez les ingrédients qui se chevauchent (comme les frites), à la moitié du temps de préparation.

Les en-cas frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de l'appareil.	Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud et ils peuvent être cuits uniquement dans une friteuse à huile.	Utilisez des en-cas au four ou badigeonnez les en-cas avec un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le bac ne veut pas se placer correctement dans l'appareil.	Le bac est trop rempli.	Ne remplissez pas le bac au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
	La grille de fond n'est pas placée correctement dans le bac.	Placez la grille de fond avec le bon côté vers le dessus dans le bac.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque vous préparez des ingrédients gras dans l'appareil, beaucoup de graisse peut s'égoutter dans le bac. La graisse provoque une fumée blanche et le bac peut devenir plus chaud que la normale. Ceci n'a aucune influence sur l'appareil ou sur le résultat final.
	Le bac contient encore des résidus de graisse de la préparation précédente.	Nettoyez le bac après chaque utilisation. Les résidus de graisse qui deviennent chauds peuvent provoquer une fumée blanche.
Les frites fraîches ne sortent pas de l'appareil cuites de manière uniforme.	La sorte de pomme de terre ne convient pas.	Utilisez des pommes de terre fraîches légèrement farineuses.
	Les frites ne sont pas bien rincées avant la cuisson.	Rincez bien les frites coupées, afin d'éliminer l'amidon.
Les frites fraîches ne sortent pas croustillantes de l'appareil.	La quantité d'huile et d'eau dans les frites détermine à quel point celles-ci peuvent être croustillantes.	Séchez bien les frites avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

RECYCLAGE



Ce symbole signifie que ce produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers ordinaires (2012/19/UE). Veuillez suivre les règles en vigueur dans votre pays concernant la collecte sélective des produits électriques et électroniques.



La mise au rebut adéquate du produit permet d'éviter des conséquences préjudiciables pour l'environnement et la santé publique. Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez par conséquent l'éliminer séparément.

Consommation d'énergie

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille

0,5 W

Temps maximum nécessaire pour que le four à micro-ondes atteigne automatiquement le mode ou l'état de faible consommation applicable.

20 minutes

ACCESSOIRES BESTELLEN

NL

Ga naar www.tomado.com/support om accessoires of reserveonderdelen aan te schaffen.

GARANTIEVOORWAARDEN

Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient het originele aankoopbewijs overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product. Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze website: www.tomado.com/support

ORDERING ACCESSORIES

EN

Go to www.tomado.com/support to purchase accessories or spare parts.

WARRANTY CONDITIONS

A 24 month warranty is provided for this product. Your warranty is valid if the product has been used in accordance with the user instructions and for the purpose for which it was made. Also the original proof of purchase must be submitted, stating the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product. For extensive warranty information you are referred to our website: www.tomado.com/support

BESTELLEN VON ZUBEHÖR

DE

Wenn Sie Zubehör oder Ersatzteile benötigen, besuchen Sie bitte unsere Webseite www.tomado.com/support.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Für dieses Produkt gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Produkt in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Gebrauchsanleitung und für den Zweck, für den es hergestellt wurde, verwendet wird. Darüber hinaus muss der originale Kaufbeleg (mit Kaufdatum, Namen des Einzelhändlers und Artikelnummer des Produkts) vorgelegt werden. Die ausführlichen Garantiebestimmungen finden Sie auf unserer Webseite: www.tomado.com/support

COMPANER DES ACCESSOIRES

FR

Rendez-vous sur www.tomado.com/support pour acheter des accessoires ou des pièces de rechange.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable lorsque le produit est utilisé conformément au mode d'emploi et pour l'usage auquel il est destiné. Par ailleurs, la preuve d'achat originale doit être fournie, en portant mention de la date d'achat, du nom du détaillant ainsi que du numéro d'article du produit. Pour connaître les conditions de garantie détaillées, rendez-vous sur notre site Internet : www.tomado.com/support

TOMADO®

TAF3010B

Tomado Electric Appliances

Meander 261
6825 MC Arnhem
The Netherlands

✉ support@tomado.com
🌐 www.tomado.com



Wijzigingen en drukfouten voorbehouden / Modifications and printing errors reserved / Änderungen und Druckfehler vorbehalten / Sous réserve de modification

TAF3010B/01.0625

TOMADO.COM